

# РЫНОК ОХОТНИЧЬЕЙ ПРОДУКЦИИ

*Рассказывая о традиции приготовления блюд из мяса диких животных, нельзя не сказать о том, как и откуда эти дикие животные на кухню попадали, — об истории рынка охотничьей продукции. Ведь те же известные авторы поваренных книг отправлялись, к примеру, за рябчиками не в лес, а на рынок или в лавку.*

Елизавета ЦЕЛЫХОВА,

фото автора



**К**огда конкретно зародился рынок дичи? Сложно сказать. Скорее всего, это явление столь же древнее, как и торговля вообще, и первым фактом реализации продукта охотничьего промысла следует считать обмен мяса древнего лося или оленя на ракушки или иной продукт собирательства еще в каменном веке.

С усложнением социального строя и появлением товарно-денежных отношений рынок дичи также развивался и трансформировался. Продукты охотничьего промысла на разных этапах играли различную роль: за мясом закрепилась лишь роль товара, шкурки животных долгое время являлись и товаром, и денежными единицами (вспомним древнерусские куны).

С укрупнением городских агломераций и формированием класса городских жителей, которые с «лесом» контактировали мало, значение рынка дичи увеличилось. Фактически он стал единственной возможностью для горожанина заполучить мясо диких животных. Это повлекло за собой два важных изменения. Во-первых, за мясом некоторых видов животных закрепилась роль товара, который выгоднее было не съесть самому, а реализовать с целью получения денег. Во-вторых, употребление мяса дичи в городах перестает быть повседневным. Возникает своеобразный контраст, который дает многое для понимания специфики русской охотничьей кухни. Для сельского охотника-промышленника дичь, с одной стороны, — обыденный источник

пропитания для себя и своей семьи. С другой — способ заработка. Но это не предмет роскоши. Для городского жителя это товар, приобретаемый за деньги.

На начальном этапе, когда и городские жители могли держать коров, свиней, гусей, уток и кур, употребление дичи приобретает оттенок элитарности. Но, подчеркиваю, это не та элитарность, которая существовала в Европе, где сама охота была своего рода маркером, символом принадлежности к высшей знати. С исчезновением у городского жителя возможности содержать собственное подсобное хозяйство, он сталкивается с необходимостью покупать любую мясную продукцию. Ее общая доля в рационе снижается, так как мясо всегда было, есть и будет дороже круп (ибо оно долго растет и на его выращивание надо тратить крупы). На этом этапе ведущую роль начинает играть вопрос цены. В какие-то периоды цена на мясо дичи фактически не отличается от цены на мясо сельскохозяйственных животных. И тогда вопрос того, что приготовить — курицу или тетерку — зависит от привычки и личных предпочтений. Если, конечно, вообще можешь позволить себе то или другое.

Вот пример из книги «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Е.И. Молоховец (1901 г.): рябчик архангельский — 40 коп., рябчик олонекский — 25 коп., тетерка — 35–45 коп., куропатка белая — 30 коп. И для сравнения: курица стоила 45–65 коп.,

цыпленок — 40 коп., каплун — 0,9–1 р, пулярка — 75 коп. Это позволяет сделать вывод о популярности и относительной ценовой доступности мяса дичи, по крайней мере, на рубеже веков. Однако все авторы отмечают, что цена на дичь сильно зависела от объемов поставок и колебалась год от года: к примеру, из-за глубоких снегов и частых оттепелей в 1911 г., приток дичи на рынок значительно снизился. По данным о перевозках дичи по железным дорогам, в 1911 году было перевезено 28,8 тыс. пудов дичи, а в 1910 и 1912 г. — 53,8 и 55 тыс. пудов соответственно (Я.Я. Полферов, «Продукты охотничьего промысла и их значение в товарообмене России с заграницей», 1916).

Сложно предположить, какой именно процент добычи охотников предназначался для продажи. Однако, скорее всего, он был довольно большим. В описании жизни жителей Русского Севера читаем «Хотя мяса ели немного, его запасам придавали большое значение: его можно было выгодно продать и приобрести другие продукты питания («Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века»). Судя по найденным в различных этнографических записках сведениям, во многих северных деревнях добыча и реализация дичи (в основном — рябчиков, куропаток и тетеревов) составляли очень важную статью доходов. К примеру, имеется такое описание: «Село Малашуйка большое, раскиданное по двум берегам довольно широкой речон-

ки. Встречает оно меня большими домами, деревянной, еще не старой церковью. Оставшиеся дома жители его рассказали о том, что село это некогда... приписано было к Кожеозерскому монастырю (существующему еще до сих пор вверх по реке Онеге); что они стреляют птиц и деньгами от продажи их оплачивают государственные повинности» (С.В. Максимов, «Год на севере», 1871 г.). Аналогично и жители нижнепечорских селений: «Разными видами промыслов в каждой семье занимались 3–4 человека. В целом же, на рубеже XIX–XX столетий на Нижней Печоре промышляло около 3200 человек. Почти 60% из них занимались преимущественно самым доходным на то время рыбным ловом, около 30% предпочитали птичий промысел, а казалось бы, таким прибыльным на Севере, в краю несметных стад пушных зверей, видом деятельности, как добыча ценных шкурок песца и горностая, были верны лишь 10% охотников» (Н. Вехов, «У охотников и промысловиков Понизовий Печоры», Охота – национальный охотничий журнал, №12/2013, с. 58).

«На Кокшенъге охота на рябчиков велась исключительно для сбыта добычи торговцам и составляла приличную статью дохода местных жителей. Рябчиков отправляли в Москву и там их выгодно продавали. В Сольвычегодском уезде ели тетеревов и глухарей в жареном виде, а рябчиков — рябков — продавали во время Введенской ярмарки, на которую съезжались «заборщички» дичи из разных городов, но преимущественно из Великого Устюга. Они кляли до тысячи рябчиков на сотни возов, везли до Вологды, а оттуда — в Москву и Петербург. В том же уезде ловили силками клестов... Если время охоты выпадало на Великий пост, то пойманных птиц содержали в клетках до Пасхи. Клестов жарили в масле и сметане...» («Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века», 2001).

Продажа дичи могла составлять ощутимую прибавку к «семейному бюджету». По этой причине, нахваливая небогатого жениха, сват не упускал возможности упомянуть: «Ну, да что говорить: парень ходит на сплавку — гроша не промотает, не пьяница, а осенью-то ходит в лес: у него в лесу настоюще сорок петлей да тридцать кулем — сколько он переловит зайцев. Есть ружье и собака, — стреляет белку. Собака у него, говорят, хороша: я чул, у старовера Митрохи целковый давали за собаку ту...» (С.В. Максимов, «Год на севере», 1871).

Добытую дичь охотник реализовывал скупщику, который отвозил ее на своего рода сборные пункты — ярмарки. Скупщики эти зачастую выдавали охотникам задатки в счет будущей добычи и, если рябчиков добывалось мало и цены на них поднимались, то все равно платили заранее огово-

**«Охоту с Успеньева дня начинаем, чтобы угодить к Никольской (ярмарке) побольше, себе на барыш. Тогда, я сказывал, рябы кучатся, голоса подают. Сила их иногда несоветимая: плодовицы шибко. Стреляем мы их до Евдокей, потому на Благовещенску (ярмарку) поспевать надо...»**



**Количество битой дичи, принятой на железных дорогах в 1912 г.**

сшитых мошнах ижемских зырян, счастливо сбывших свои меха и пушнину в надежные и искусные руки галицких купцов, и звон серебряных денег в руках архангельских и вологодских краснорядцев, продавших линючие и залежавшиеся московские ситцы в руки холмогоров и печорских зырян (гуртом), и в надежные руки соседних баб и девок. Слышится в народном ярмарочном пинежском гуле и глухое побрякивание медяков — тяжелых денег, доставшихся оборышем, незавидным излишком на горькую долю самодов, явившихся сюда из-за тысячи верст, из дальних тундр своих, целыми аргишами — вереницами оленьих санок, нагруженных мерзлой и соленой рыбой: чирами, пелядями и семгой. Чуется в пинежском ярмарочном гуле и безнадежный визг последней копейки, поставленной ребром мужичком с той же Пинеге или с ближней Двины из-под Холмогор, продавшим какой-нибудь десяток пар рябчиков или чухарей (глухарей).

Это — оптовая покупка мехов и дичи. Меха пойдут на Москву; дичь, в виде куропаток и рябчиков, уйдет в Петербург, и только мерзлая и соленая рыба — по ближайшему соседству. Незначительное (по сравнению с прочими оборотами ярмарки) число костей и рогов моржовых и мамонтовых, добытых на Новой Земле и на Печоре, попадет в руки архангельских и холмогорских костяников.

Ярмарка, вымирающая ночью до единого воза и человека, уже с 6 декабря, положенного законным началом для нее, начинает терять все более и более характеристический вид. Завтра опять наедут с ранних утренних потемок возы из ближней деревень, но уже гораздо меньше, и собственно ярмарка, по общим слухам, кончилась еще накануне, в сочельник. Перекупают и скупают все привезенное еще до рассвета и по дворам. Рыночной продажи и по мелочам положительно нет: пару рябчиков, рыбу достать весьма трудно и почти невозможно: все закуплено оптом и передано извозчикам. С меня просили 50 копеек за пару рябчиков, тех самых рябчиков, которые, привезенные в Петербург, на Сенной площади будут стоить 40 и 50 копеек все по той причине, что ярмарка оптовая: не хочется развязывать воз и путать партию считанного товара. Стало быть, ярмарки, в ее общепринятом значении, в Пинеге нет: это просто-напросто обусловленный обычаем срок для съезда продавцов к своим доверителям. Так идут кожи, дичь, рыба печорская, мясо, звериные шкуры и по рознице остаются гнилые лоскутья, выдаваемые за ситцы, да пыжиковые изделия (шапки и рукавицы), да крестьянские лошади, да мелкий хлам деревянный и железный. На тот год (1856) все стоило дорого и значительно выше против прошлогоднего; на лесного зверя, говорят, лов был плох, рыба также ловилась незначительно, а недавняя война влияла на возвышение цен и на мясо, и на пищу, и на другие крестьянские продукты и изделия.

**С. В. Максимов, «Год на севере» (1871 г.)**





ренную цену. По сведениям Л.П. Сабанеева, один из самых крупных скупщиков дичи, некто Калинин, собирал дичь на тысячу верст вокруг. В 1874–75 годах он отправил из Красноуфимска две партии дичи общим числом 130 000 пар (преимущественно рябчиков и тетеревов). На крупнейшей из ярмарок (Печорской, Ирбитской, Обдорской) реализовывалось в среднем от двух до шести тысяч пудов дичи, а в лучшие годы это число доходило до 13 тысяч пудов (Печорская ярмарка, по данным Я.Я. Полферова, «Продукты охотничьего промысла и их значение в товарообмене России с границей»). Далее дичь приобретали перекупщики и на санях отправляли на столичные рынки.

По описаниям, приводимым Л.П. Сабанеевым, дичь доставлялась на тройках, к примеру, по 1200 пар тетеревов на одних санях, а из ближних мест привозилась и до заморозков в высоких плетеных корзинах, переложенная хвойными ветками. А с наступлением заморозков — в коробах, бочках или просто в мешках (Л.П. Сабанеев, «Тетерев-косач. Охотничья монография», 1876). Но именно невозможность быстрой транспортировки дичи от места закупки до конечного потребителя делала такую торговлю довольно рискованным предприятием, поскольку товар это, так скажем, скоропортящийся, возможность повлиять на условия транспортировки в общем-то крайне ограничена (оттепель не отменишь). С.В. Максимов при описании состава «жители»

одного из монастырей упоминал человека, который «в миру» был «человеком достаточным: накупил рябчиков, повез в Петербург, и на дороге загнил товар. Вскоре судно его потонуло в Мете, а затем обанкротился...кредитор его в Норвегии. Бедняк удалился в эту пустынь и сделался в ней послушником».

Качественное изменение на рынке дичи (да и не только) произошло после 60-х годов XIX века благодаря постройкам Нижегородской и Вологодской железных дорог, которые сделали возможными поставки из северных, северо-восточных губерний и даже из Западной Сибири. Привоз дичи в этот момент значительно облегчился и увеличился. Согласно данным по железнодорожным перевозкам по Сибири, Северному, Приуральскому, Промышленному, Средне-Азиатскому, Приозерному и Нижневолжскому району, за 1903, 1910, 1911 и 1913 годы всего в совокупности было перевезено более 500 тысяч пудов дичи (Я.Я. Полферов, 1916).

Л.П. Сабанеев также указывает на доминирование перевозок дичи не гужевым транспортом, а на перевозку крупных партий по железной дороге: «Тетерев, как и другая дичь, доставляется в Москву всегда по железной дороге, и гужевая перевозка его прекратилась уже много лет назад: вся дичь идет на подводах только до Нижнего, Вологды и вообще до ближайших станций. В прежнее время она доставлялась большей частью на тройках, причем на каждую шло,

например, 1200 пар тетеревов» (Л. П. Сабанеев, «Тетерев-косач. Охотничья монография» 1876).

Основными поставщиками при этом были Архангельская, Вологодская, Вятская, Ярославская, Оренбургская, Костромская, Олонецкая и Тамбовская губернии. Естественно, что из этих губерний на рынки поступали в основном рябчики, тетерева и белые куропатки. Согласно данным И.М. Радецкого, и раньше – в 1852–1855 гг. – эти птицы поступали из этих же мест, только, естественно, в меньших количествах.

Как реализовывалось мясо дичи? И.М. Радецкий в «Альманхе гастрономии» (1852–1855 гг.) пишет, что «провизия курятная» («домашние и дикие птицы и прочая дичь, которая доставляется в столицу живыми или битыми») продавалась «оптом» на так называемом скотопрогонном дворе ежедневно, а в Рождественскую ярмарку – на Александровской торговой площади в конце Невского проспекта. Здесь перекупщики скупали его большими партиями и для дальнейшей продажи сохраняли в ледниках до 5 месяцев. «В розницу» мясо дичи можно было приобрести в «курятных лавках», на всех частных рынках, на Сенной площади, других площадях и торговых дворах, а также на Щукинском дворе в курятном ряду. Товар доставлялся в город в замороженном состоянии, а тот, что удавалось довести немерзлым из ближайших местностей, реализовывался в два раза дороже.



Судя по приводимому И.М. Радецким списку, ассортимент дичи в лавках, дворах и рядах был довольно большим. В него входили бекасы, вальдшнепы, гаршнепы, голуби дикие, гуси дикие, дрозды, дрохвы, дупельшнепы, дупеля, жаворонки, кроншнепы, вепри (в малом количестве поставляемые из Гродненской и Минской губерний), козы дикие (с Кавказа и из внутренних губерний), лоси (из Минской и Санкт-Петербургской губерний), медведи (из Санкт-Петербургской губернии), олени (с Кавказа и из Казани), зайцы, куропатки серые (из степных губерний и из Казани) и белые (из Архангельска и Мезени), различные кулики (коростель, болотная курочка (в действительности относится к семейству пастушковых – Е.Ц.), турухтаны), овсянки, перепелки (из Тульской и Курской губерний), песочники, подорожники, рябчики (из Вологды, Мезени, Архангельска, Казани), сивки, скворцы, стрепеты, тетерева (летом — из окрестностей Петербурга, а зимой – из Казани), тетерева глухие, травники, турухтаны, утки дикие, фазаны и т. д. Другое дело, что разным было их процентное соотношение. К примеру, голуби, гуси дикие, кроншнепы, куропатки белые и кулики называются автором дичью обыкновенной, вальдшнепы – обыкновенной, рябчики – получаемыми в больших количествах, а вот фазаны, наоборот, именуется «лакомым блюдом гастронома-аристократа». Несмотря на широкую географию поставок, следует подчеркнуть, что поставки северной дичи значительно доминировали.

Интересная деталь – автор сообщает, что: «Большая часть жителей столицы не покупает птицу и дичь, доставляемую крестьянами, потому что в курятных лавках продаются оные всегда очищенными от перьев» (стр. 292). Чего не говори, но дополнительный «сервис» приветствовался всегда. Кроме того, И.М. Радецкий отмечает, что некоторые сорта мяса не находят своего покупателя исключительно из-за, выражаясь современным языком, ошибок маркетинга. К примеру, мясо медведя (окорока и лапы) по какой-то причине оказывались в колбасных лавках, а лоси – в мясных, где просто не находилось на них покупателя. Из этого можно сделать еще один важный вывод: горожанами-покупателями мяса диких животных воспринималось как особый продукт, а сельскими жителями-охотниками – нет (что подтверждает мысль, высказанную в начале статьи), поэтому и попадало не туда, куда следовало. 🐾

*Продолжение в следующем номере*



### МАЛЕНЬКОЕ ОТКРЫТИЕ: ГУБА ЛОСЯ ПО-НОВОМУ

Губа лося, безусловно, является одним из самых любимых охотничьих деликатесов. Нежная, вкусная, замечательная закуска. В бочке меда существует лишь одна ложка дегтя: очень трудоемкий процесс ее предварительной подготовки. Нужна паяльная лампа или серьезная газовая горелка с направленным пламенем. Но даже с такими приспособлениями ее приходится жечь, скоблить ножом и снова жечь несколько раз по одному и тому же месту.

Много усилий ради получения результата. Но оказывается, что совершенно не обязательно так напрягаться. «Губу» можно просто... тщательно промыть и варить прямо в шкуре с шерстью в кастрюле-скороварке около полутора часов, добавив любимые пряности и соль. А затем вынуть и, аккуратно прихватывая с помощью ножа, снять легко отделяющуюся толстую шкуру. Удивительно, но никакого ожидаемого запаха не ощущается. Нет даже привычного привкуса паленой шерсти.

**Проверено — это работаем!**

