



РЕГИОНАЛЬНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ИСТОРИИ И КУЛЬТУРЫ

REGIONAL HISTORICAL AND CULTURAL STUDIES

ПАЛАТКИН Владимир Владимирович

аспирант кафедры культурологии
Астраханского государственного университета,
Астрахань, Российская Федерация

Vladimir V. PALATKIN

Postgraduate Student,
Astrakhan State University,
Astrakhan, Russian Federation,
vladimir_palatkin@rambler.ru
ORCID: 0000-0002-7030-913X



УДК 392.8:911.53(470.46)
ГРНТИ 03.61.21
ВАК 24.00.01

DOI: 10.36343/SB.2021.26.2.006

**Алиментарный ландшафт
Астраханского региона: этапы
и специфика формирования**

**Alimentary Landscape
of the Astrakhan Region:
Stages and Specifics of Formation**

Статья посвящена определению исторических этапов формирования алиментарного ландшафта Астраханской области, а также выявлению его специфики, во многом обусловленной влиянием различных этносов, проживающих на территории региона. В работе использованы заметки путешественников, результаты исследований российских и зарубежных историков, культурологов и естествоиспытателей. Алиментарный ландшафт исследуемого региона прошел длительный путь формирования и трансформаций – от традиционной культуры до новейших социокультурных практик – под влиянием объективных и субъективных факторов. К объективным относятся природно-климатические характеристики региона, к субъективным – его поликультурность и полиэтничность. Выделены два этапа трансформации алиментарного ландшафта – до и после Октябрьской революции 1917 года. Советский период трансформировал отношение жителей региона к еде, сделав его менее требовательным: важным стало количество, а не качество пищи.

Ключевые слова: пища, еда, алиментарный ландшафт, алиментарная культура, поликультурность, культурные коды, трансформация, потребление, Поволжье, голод.

Введение. Социально-экономические, культурные и технологические трансформации, произошедшие за последние три-четыре десятилетия, вызвали огромные изменения в нашем отношении к еде и ее восприятию. По мнению Х. Макферсона, производство и потребление пищевых продуктов формируется и определяется природой ландшафта, а также отношением людей к нему [29]. Английский исследователь Дж. Уайли определяет, что «акцентирование на еде обеспечивает понимание сил, таких как: системы труда, товарные цепочки, покупатель и продавец, транспортная логистика, рекламодатели, дизайнеры упаковок и др., формирующие ландшафт определенного региона» [32, с. 103].

В течение последних трех десятилетий исследователи стремились тщательнее изучить взаимосвязь продуктов питания и ландшафта. Классическое исследование Д. Крауча и К. Уорда посвящено тому, как выращивание пищи посредством взаимодействия с ландшафтом формирует культурные значения, язык и эстетику [25]. С. Дюмпельманн определяет исторические ландшафтно-архитектурные перспективы, которые полезны для понимания материальной культуры питания в городской среде [26], а А. Вессел указывает на возможность «чтения ландшафта как гастрономического текста, фиксирующего культурную динамику и изменения во времени» (перевод наш. — В. П.) [31]. Исследователь С. Чинотто изучал адаптацию пищевого ландшафта в соответствии с культурными потребностями новых групп населения [24]. Кроме того, Дж. Квик исследовал влияние традиционных знаний о продуктах питания на социальную и культурную самобытность и то, как передача традиционных знаний о продуктах питания влияет на эволюцию гастрономических ландшафтов [28], а Т. Бильдтгард, используя концепцию ментального пищевого ландшафта, объяснял, как люди выбирают место для приема пищи [22]. Вышеназванные исследования с различных сторон описывают одну общую динамичную систему, которую мы обозначим как «алиментарный ландшафт».

Алиментарный ландшафт является сложным феноменом, изучение которого связано с различными научными дисциплинами.

Чтобы попасть к конечному потребителю — покупателю в магазине, посетителю кафе или ресторана, пища должна пройти сложный путь, в котором задействованы самые разнообразные специалисты или предприятия, таким образом, в этом процессе принимает участие значительная часть общества [21]. В алиментарном ландшафте совмещается история, этнология, антропология, культурология, социология, политика, экономика, агрономия, зоология, урбанистика и многое другое. Создание современного алиментарного ландшафта невозможно без усилий по сохранению региональной сельскохозяйственной специфики, а также без учета состояния воспроизводимых биологических ресурсов: запасов рыбы в реках и морях, дикорастущих трав, орехов, грибов, промысловых животных. Все это делает изучение алиментарного ландшафта актуальным не только с точки зрения науки, но и с точки зрения экономического, социального и культурного развития как России, так и ее регионов.

В настоящий момент особенности гастрономических традиций и практик населения оказались под пристальным вниманием ученых самых различных областей знания. И здесь нет ничего удивительного, так как потребность в пище является одной из основных базовых потребностей любого биологического организма. Но лишь у человека пищевые практики оформлены в особую культуру, регламентирующую многие стороны нашей жизни. В результате возникает целостная система производства (добычи), переработки и потребления пищевых продуктов. Данная система нами была обозначена как «алиментарная культура». В нашей предыдущей работе [15] подробно объяснен этот термин и невозможность использования его аналогов, в частности понятия «гастрономическая культура» (из-за семантики потребления). За словом «гастроном»¹ в современной русской языковой культуре закрепилось понятие «предприятие торговли, реализующее пищевые продукты». Термин «кулинарный» в данном контексте тоже мало подхо-

¹ Это слово, возникшее в рамках французской культуры, первоначально означало «знаток или любитель еды».

дит, так как фокусирует внимание на процессе приготовления.

В научных исследованиях существует несколько различных определений термина «алиментарная культура»:

- 1) «процесс потребления пищи» [27];
- 2) «метафорические параллели пищевой культуры, сближающие ее с другими сферами культуры (гендер, секс, картина мира и т.д.)» [30];
- 3) «базовая часть любой этнической или национальной культуры, представляющая собой систему культурных кодов, вокруг которых выстраиваются и остальные части культуры» [20];
- 4) культура производства и потребления пищевых продуктов [18].

В данной статье нами была предпринята попытка определить исторические этапы формирования алиментарного ландшафта Астраханской области, а также выявить его специфику, которая формировалась под влиянием различных этносов, проживающих на территории исследуемого региона.

Стоит отметить, что современная Астраханская область (как субъект Российской Федерации) — это относительно новая административная единица, лишь частично совпадающая с исторической территорией Астраханской губернии. Следует также оговориться, что алиментарный ландшафт в большинстве случаев не вписывается в административные границы. Он прежде всего является атрибутом антропологического свойства, связанным с населением, проживающим на определенной территории. А расселение тех или иных народов, как правило, не укладывается ни в территориальные, ни в административные рамки.

Прослеживая формирование алиментарного ландшафта Астраханского региона, мы условно выделяем два этапа: первый — с 1556 г. по 1917 г., второй — с 1917 г. по 1970-е гг.

Специфика формирования астраханского алиментарного ландшафта. Алиментарный ландшафт Астраханского региона формировался на основе природных и культурных ландшафтов. Область богата промысловыми породами рыб (часть из которых (осетровые) получила всемирное признание), птиц и других животных. Особенность культурного ланд-

шафта исследуемого региона — большое количество этнических групп. Хотя на территории Астраханской области проживают представители более ста этносов, наибольшее влияние на алиментарный ландшафт края оказали следующие народы: русские, татары, ногайцы, калмыки, армяне, украинцы и др. Наиболее ранними насельниками края следует считать татар, ногайцев и русских [8]. Этот список составлен исходя из процентного соотношения численности этнических групп в составе края, вместе с тем мы понимаем, что не всегда культурное влияние было прямо пропорционально этому соотношению. Так, на рассматриваемой территории проживали также персы, евреи, бухарцы, немцы, индусы и многие другие. Уже во второй половине XVI в. на территории края поселились армяне, прибывшие из Персии, а позднее — азербайджанцы.

В XVII в. к уже проживающим здесь народам добавились откочевавшие из Джунгарии калмыки [4], в XVIII в. усилилась миграция населения из различных регионов России и из-за рубежа [16], в начале XIX в. на территорию края перекочевали казахи Букеевской орды [9]. Помимо этого, с 20-х гг. XIX в. увеличилась миграция различных этнических групп из Центральной России, что усиливало и без того пеструю этническую картину края [7]. Так, к середине XIX в. в Астраханской губернии окончательно сложилась определенная модель сосуществования этносов, спецификой которой стал синтез различных хозяйственных типов: животноводство, земледелие, рыболовство, огородничество, собирательство, скотоводство и охота, а ландшафтные характеристики региона предоставляли живущим здесь народам богатые и разнообразные ресурсы.

Одной из главных особенностей территории Астраханского края были большие запасы соли, что обеспечивало всем слоям населения легкодоступность данного продукта. Его дешевизна позволяла создавать большие запасы пищевых ресурсов: вяленой рыбы, солений, овощей и фруктов (например, яблок, айвы, арбузов) [12, с. 433] и вяленого мяса.

Особое место в пищевых предпочтениях астраханцев занимала рыба. Арабский проповедник Абу Хамид Мухаммад аль-Гарнати, по-

сещавший в начале XII в. низовья Волги, писал: «И в этой реке есть такие виды рыб, подобных которым я вообще не видел на свете, одну рыбу может снести только сильный мужчина, и еще такой вид рыбы, что ее может снести только сильный верблюд. Но есть среди них также и маленькие. В такой рыбе нет мелких косточек и нет костей даже в голове, и зубов у нее нет. Эту рыбу пекут и кладут в нее рис, и становится она вкуснее жирной баранины и курятины. И извлекают из ее живота жир, которого хватает для светильника на месяц, а из желудка выходит полманна и больше рыбьего клея. И вялят ее ломтями, и становится она лучше всякого на свете вяленого мяса, цвета красного, просвечивающегося янтаря, ее едят с хлебом, как она есть, не нужно ни варить, ни жарить» [2, с. 27–28]. Некоторые способы приготовления «дожили» и до наших дней, например, вяление или пирог с рыбой.

В реках, ильменах и пойме водилось множество различных видов рыб, что сделало их ловлю своеобразной визитной карточкой края. А. Олеарий, описывая нижеволжских ногойцев, отмечает, что «пищу себе эти татары добывают скотоводством, рыболовством и птицеводством» [14, с. 349]. Как поясняет этот путешественник, «обыкновенное кушанье татар составляет вяленая на солнце рыба, которую они едят вместо хлеба; рис и пшено они мелют и готовят из них лепешки, которые жарят в растительном масле или меду. Наряду с другим мясом они едят и верблюжье, и конское; пьют они воду и молоко, причем особенно кобылье молоко считают за лакомый и здоровый напиток» [14, с. 349].

К XIX в. алиментарный ландшафт исследуемого региона дополнился промысловым использованием каспийской сельди. Отечественный естествоиспытатель К. Э. Бэр, который посетил Астрахань в середине XIX в., давал рекомендации местным жителям по способам соления сельди. До него якобы астраханцы в основном перетапливали ее на жир. Традиционные способы засолки сельди в бочке не давали нужного результата. К. Э. Бэр настаивал на использовании голландского способа и засолке не в бочки, а в лари, что лучше сохраняло качество продукции. Сложно сказать, насколько сельдь была популярна в Астраха-

ни в этот период, но она хорошо продавалась на Нижегородской ярмарке и даже в Санкт-Петербурге. Именитый естествоиспытатель считал, что у астраханской сельди более высокое качество, чем у норвежской [5, с. 5].

Помимо добычи и обработки рыбы в Астраханской губернии традиционно собирали некоторые виды дикорастущих растений: чилима, плоды тутового дерева, ежевику и др. Делалось это не только для потребления, но и для продажи.

Также промысловое значение приобрела охота на водоплавающих птиц: гусей, уток, бекасов, лысух и т.д. Замечания секретаря Голштинского посольства, посетившего Астрахань на пути в Персию в 1633 г., почти полностью повторяют свидетельства средневековых путешественников: «Вокруг этих мест, ввиду близости моря и многих лежащих под Астраханью тростников и лесистых островов, имеется очень много пернатой дичи, особенно много диких гусей и больших красных уток, которых татары умеют быстро ловить с помощью обученных соколов и ястребов. Здесь имеется и много диких свиней, которых татары преследуют и продают задешево русским, так как сами они, в силу закона своего, не могут их есть» [14, с. 346].

Заметную роль в развитии сельского хозяйства Астраханского края играют садоводческий и огородный комплексы. Есть все основания считать, что они сложились в крае в глубокой древности. В культурных слоях Саксина находят в изобилии «косточки абрикоса, персика, вишни, винограда, семена дыни, арбуза» [6, с. 185], что подтверждает свидетельство ал-Гарнати о развитии в Дельте в саксинский период садоводства, виноградарства и бахчеводства.

Также А. Олеарий писал: «Что касается садовых плодов, то они здесь так великопны, что мы лучших не находили даже в Персии: это яблоки, квиты, грецкие орехи, большие желтые дыни, а также арбузы, именуемые у турок и татар «*karpus*» — так как они очень холодят, а у персов — «*hinduanae*», так как индусы некогда ввезли их в Персию. Подобного рода арбузов и дынь татары доставляли еженедельно возов 10–20 в Астрахань на рынок по очень дешевой цене» [14,

с. 346]. Путешественник постоянно упоминает абрикосы, персики и некоторые другие фрукты, название которых ему не известны: «виноград, яблоки, дыни, персики, абрикосы, миндаль, два рода изюму (один из них представлял небольшие белые и очень сладкие ягоды без косточек), лущеные большие грецкие орехи, фисташки, всевозможные в сахаре и меду вареные индийские чуждые фрукты стояли на столе, покрытые шелковыми платками» [14, с. 354]. Заметное место в развитии края играло и виноградарство, берущее свое начало с 1613 г., когда усилиями монаха, австрийца по происхождению, в Астрахани был заложен виноградник из саженцев, привезенных персами из Шемахи [14, с. 347]. Таким образом, хозяйственно-культурные типы [19, с. 177] Астрахани были представлены следующими вариантами: скотоводство, рыболовство, садоводство и огородничество [11]. В нашей работе мы не затрагиваем хлебопашество, так как хлебобулочные изделия имплицитно включены как в общероссийский, так и в региональный рацион.

Другой особенностью Астраханского алиментарного ландшафта была его поликультурность, так как он формировался на стыке нескольких цивилизаций, представляя собой некий «культурный гибрид» [23]. Астраханский алиментарный ландшафт — это состояние «чего-то между», то есть посередине между разными явлениями. Здесь русская кулинарная традиция совмещается с тюркской, калмыцкой, армянской, персидской, украинской, немецкой, французской и др. Традиционно повседневный рацион астраханцев состоял по большей части из рыб частиковых пород: вобла, тарань, сопа и пр., реже из судака, щуки, осетра и т.п., а значительная часть пойманной рыбы заготавливалась впрок: солилась, вялилась, коптилась и т.д. Нередко этот региональный культурный ландшафт резко менялся, что было связано, как правило, с моментом открытия сезона судоходства, когда в Астрахань с верховых сел съезжалось огромное количество людей с целью наняться в бурлаки.

Особое место в рационе астраханцев занимала рыбная икра. Существовали различные способы ее приготовления, в частности

осетровых. В зависимости от времени вылова рыбы, ее употребления и способа приготовления икра делилась на зернистую, паюсную и ястычную. Зернистая икра, особенно малосоленая, предназначалась для быстрого потребления. Паюсная засаливалась сильнее, чтобы сохранить ее на более длительный срок. Кроме того, она сильно отжималась, и со временем высыхала, превращаясь в плотную массу, которую нарезали ножом. Публицист И. С. Аксаков, посещая Астрахань, заказал себе с промыслов 20 фунтов (около 10 кг) паюсной икры, потому как, по его мнению, в столице такой нет [1, с. 53–54]. В XIX в. икру осетровых переправляли в столицу и в Москву на почтовых тройках вместе с некоторыми другими продуктами из Астрахани. Рыба доставлялась зимой в эти города обозами.

Солили икру и других пород рыб, чаще всего сазана и щуки. А. Олеарий сообщал, что русские употребляют ее «с перцем и мелко нарезанным луком; некоторые вливают в нее еще уксусу, также деревянного масла, и приготовленную таким образом кушают» [13, с. 49]. Сложно представить традицию употребления черной икры с луком, но в отношении щучьей и сазаньей подобная практика приготовления сохраняется в Астраханской области и сегодня.

Мясо осетровых рыб шло и на изготовление балыков путем просаливания рыбы с дальнейшим провяливанием (просушиванием) на воздухе. Даже сам термин «балык», который переводится с татарского языка как «рыба», указывает на тот факт, что подобная практика имеет отношение к тюркской гастрономической традиции.

Тюркское влияние на астраханскую кухню можно проследить и на основе названий блюд. В частности, общероссийские беляши астраханцы называют «кайнары» от татарского слова «горячий». Сами татары именуют это блюдо «пэрэмэч», то есть был заимствован эпитет, а не само название. В свою очередь, слово «беляш» восходит к татарскому «бэлэш» — пирог, иногда употребляется и «вак бэлэш», то есть «маленький пирог». Также татарская кухня обогатила астраханскую различными сладостями и сдобой: пахлавой, чак-чаком, баурсаками, щербетом и т.д. Баурсаки под раз-

ными названиями известны у многих народов, в частности, они были характерны и для калмыцкой кухни (борцоки). Основным блюдом калмыцкой кухни, своеобразной визитной карточкой этого народа, стал калмыцкий чай — зеленый плиточный чай с молоком. Многие астраханские семьи считали его неотъемлемой частью ежедневной трапезы. Зачастую его пили «по-калмыцки» с добавлением специй, соли, нутряного жира.

В результате в регионе сформировалось три типа чаепития: русский, калмыцкий и казахский. Мы предполагаем, что понятие «русский чай» сложилось как антитеза понятию «калмыцкий чай», так как в первом случае заваривался черный чай, а во втором — зеленый. Русский чай могли употреблять с молоком или без него, как правило, с сахаром, причем из блюдца. Вызвано это было тем, что готовили этот напиток в самоваре, подогреваемом с помощью древесного угля. Такой чай наливался очень горячим, а в блюдце он немного остывал, давая возможность пить его мелкими глотками. Казахский тип представлял собой промежуточный вариант, то есть заваривался из черного индийского чая и употреблялся в большинстве случаев только с молоком.

Говоря об алиментарном ландшафте Астрахани, нельзя не упомянуть и астраханские рынки: Большие исады, Селенские исады и Татар-базар. Эти крупные рынки сформировались еще задолго до XIX в. и имели особое значение в экономическом и культурном пространстве как региона, так и за его пределами, так как для торговли на них (особенно на Больших исадах) ежегодно (до 1917 г.) съезжались продавцы из других регионов: Поволжья (особенно из Нижнего Новгорода), Северного Кавказа, Средней Азии и др.

Астраханский алиментарный ландшафт в годы советской власти. Октябрьская революция 1917 года ознаменовала второй этап формирования алиментарного ландшафта Астраханской области. Начало мощного процесса его унификации во всех регионах страны формировало условное единство гастрономических и кулинарных практик. Особенно активизировался данный процесс с 30-х гг. XX в. На трансформацию алиментарного

ландшафта региона повлияли: гражданская война, изменения в социальной структуре области, седентаризация¹ кочевого населения, коллективизация, голод в Поволжье [3] и Великая Отечественная война.

Расстрел астраханских рыбопромышленников в годы гражданской войны привел к полной деградации этой отрасли. Даже после национализации рыбных промыслов большевикам не удалось наладить рыбодобычу, и запрет на продажу стал действовать не только на хлеб, но и на рыбу. Действия центральных властей серьезным образом сказались и на степных районах. Если зимой 1921–1922 гг. в Астраханской губернии голодало 30 тыс. жителей, то в Калмыцкой автономной области их было более 180 тыс., а по всему Нижнему Поволжью — более 2 млн. человек [3]. В конечном итоге, несмотря на определенные успехи с обеспечением населения продовольствием в начале 20-х гг. XX в., переход к коллективизации и индустриализации опять привел к голоду во многих регионах СССР, что вновь деформировало почти возродившийся алиментарный ландшафт.

Российские исследователи советской гастрономической культуры И. Сохань и Д. Гончаров определяли эти процессы как признаки тоталитарного строя: «Оформляя и нормируя практики, связанные с удовлетворением первичной и неотчуждаемой потребности человека в пище, гастрономическая культура оказывается той сферой, где наиболее эффективно (по сравнению со всеми остальными лакунами повседневного) реализуются дисциплинарные механизмы власти. Они могут проявляться по-разному — от статусной репрезентации в декларируемых гастрономических предпочтениях и способах их реализации до откровенного насилия посредством голода, когда подчеркивается прямая, на витальном уровне, зависимость как индивида, так и общества от кормящей власти» [17].

Постепенно специфика алиментарного пространства Астраханской области все больше утрачивала свое своеобразие, растворяясь в общенациональном. Но необходимо отметить, что в 1970-х гг. все еще шло сопротивление

¹ Переход от кочевого образа жизни к оседлости.

ние регионального общенациональной унификации. Во многих домах наступление осени знаменовало начало периода активной подготовки к зиме: соление капусты и других овощей, которое затем сменило приготовление домашних консервов в стеклянных банках, в частности из томатов или перцев. Баклажанная икра по-домашнему оказывалась альтернативой магазинной. Региональное название этого овоща — «демьянки» — подчеркивало его связь именно с югом. Особое место в процессе заготовки продуктов занимало приготовление фруктовых варений из клубники, вишни, малины, абрикоса, персика, ежевики и т.п., которое продолжалось практически все лето. Из яблок варилось и повидло, хотя в прошлом из них делали еще и пастилу. Густое повидло для сладких пирогов также готовилось из абрикоса.

Начавшиеся в 1970-е гг. перебои с продуктами в магазинах еще сильнее подорвали основу регионального алиментарного ландшафта. Одновременно советское правительство «ввело» в праздничный стол такие новые гастрономические изыски, как «особые» салаты. До этого периода характерны были помидорно-огуречный салат с подсолнечным маслом летом, чаще всего так и именуемый — «летний», а зимой — винегреты с картофелем и квашеной капустой или грибами, капустой и свеклой и т.п. Теперь же к праздничному столу стали подавать салаты «оливье», «мимоза» и «сельдь под шубой», которые входят в моду в 80–90-х гг. XX в. Переход от винегрета к экзотическим для того времени блюдам знаменовал новый этап в развитии гастрономических практик всей страны. По мнению отечественного историка А. Кушковой, праздничный салат «оливье» в символической иерархии находился выше винегрета, который воспринимался как обыденное блюдо [10].

Заключение. Таким образом, можно отметить, что алиментарный ландшафт Астраханского региона прошел длительный путь формирования и трансформаций — от традиционной культуры до новых социокультурных практик. В первоначальный период становления алиментарного ландшафта

та в исследуемом регионе основное влияние на него оказывал ряд объективных и субъективных факторов. К объективным относятся природно-климатические характеристики региона: богатство разнообразных природных ресурсов из-за наличия нескольких экологических зон (пустыня, полупустыня, дельта и т.д.). Субъективными факторами, оказывающими серьезное влияние, были поликультурность и полиэтничность региона. По сути, население региона, представленное рыбаками, земледельцами и скотоводами, имело возможность получать дополнительные ресурсы или в результате обмена, или временного перехода к новой хозяйственной деятельности. Кроме этого, происходил активный культурный обмен между различными этническими группами: русскими, татарами, ногайцами, калмыками, персами и многими другими.

Второй этап формирования алиментарного ландшафта в крае наступил после Октябрьской революции. Во многом это было связано с развитием социально-политической системы Советского Союза. На отношение к еде у астраханцев, как и у многих других граждан СССР, огромное влияние оказали неоднократно повторяющиеся периоды голода, что во многом его трансформировало и сделало менее требовательным. Важным стало количество, а не качество еды. Советское правительство предпринимало попытки унификации гастрономических практик, во многом этому способствовала проводимая модернизация страны, ее индустриализация, а также социальная политика, нацеленная на создание новой социалистической культуры. Переориентация региона на другие виды сельскохозяйственной деятельности добавила населению новые продукты, но практически уничтожила традиционные, в частности и те, что могли бы выступать в качестве регионального бренда. Вместе с тем можно утверждать, что многие региональные практики, слегка трансформируясь, оставались под влиянием общенациональных тенденций. Во многом значительную роль сохраняла заготовка продуктов на длительный срок путем вяления, соления и маринования.

Vladimir V. PALATKIN

Postgraduate Student,
Astrakhan State University,
Astrakhan, Russian Federation,
vladimir_palatkin@rambler.ru
ORCID 0000-0002-7030-913X

Alimentary Landscape of the Astrakhan Region: Stages and Specifics of Formation

Abstract. The article aims to identify the specifics of the formation and determine the stages of transformation of the Astrakhan alimentary landscape, which arose on the basis of a set of natural and cultural landscapes of the region. The materials of the research were travelers' notes, the results of the studies of Russian and foreign historians, culturologists and naturalists. The research was carried out mainly in line with the historical and anthropological approach, which provided a holistic understanding of the natural and ethnocultural features of the region and made it possible to use a rich set of specific methods (comparative and systems analysis, problem-chronological and historical-genetic methods). The natural resources of the Astrakhan region of the pre-Soviet period were studied, the ethnic diversity that had developed in the region was characterized. Numerous economic activities of the population were analyzed as the basis of the Astrakhan alimentary landscape. Close attention was paid to the regional characteristics of the production and consumption of certain types of food products (fish and fish products, some flour products, tea). The transformation of the alimentary landscape of the studied region in the period after the establishment of Soviet power was analyzed. It was determined that the process of evolution of the Astrakhan alimentary landscape developed in two stages. In the first of them, it was mainly influenced by both objective (richness of natural resources, diversity of ecological zones) and subjective factors (polyculturalism and polyethnicity of the region, cultural exchange between different ethnic groups). The second stage of the transformation of the alimentary landscape began after the revolutionary events of 1917, its main content was the change in the attitude of the population to food (food preferences were simplified due to the influence of the socioeconomic upheavals of the first half of the 20th century) and the gradual unification of gastronomic practices throughout the country. It was revealed that the reorientation of the region to new types of agricultural products added new types of products to the population, but practically destroyed the already traditional ones, especially those that could act as a regional brand. It is emphasized that many regional practices, while slightly transforming, remained under the influence of national trends. At the end of the second stage, the preparation of products for a long time by drying, salting and pickling retained a significant role in the diet.

Keywords: food, alimentary landscape, alimentary culture, multiculturalism, cultural codes, transformation, consumption, Volga region, famine.

Использованная литература:

1. Аксаков И. С. Иван Сергеевич Аксаков в его письмах. М.: Тип. М. Г. Волчанинова, 1888. Ч. 1: Учебные и служебные годы. Т. 1: Письма 1839–1848 годов. С. 53–54.
2. Ал-Гарнати А. Х. Путешествие Абу Хамида Ал-Гарнати в Восточную и Центральную Европу (1131–1153 гг.). М.: Наука, 1971.
3. Бадмаева Е. Н. Голод в Нижнем Поволжье в 1921 и 1933 гг. // Новый исторический вестник. 2010. № 26. С. 47–59.

References:

1. Aksakov, I.S. (1888) *Ivan Sergeevich Aksakov v ego pis'makh* [Ivan Sergeevich Aksakov in His Letters]. Pt. 1. Vol. 1. Moscow: Tip. M. G. Volchaninova. pp. 53–54.
2. Al-Garnati, A.Kh. (1971) *Puteshestvie Abu Khamida Al-Garnati v Vostochnuyu i Tsentral'nyuyu Evropu (1131–1153 gg.)* [Abu Hamid Al-Garnati's Travel to Eastern and Central Europe (1131–1153)]. Moscow: Nauka.
3. Badmaeva, E.N. (2010) *Golod v Nizhnem Povolzh'e v 1921 i 1933 gg.* [Famine in the Lower Volga Region in

4. Бакаева Э. П. Буддизм в Калмыкии: Основные этапы истории // Буддизм России. 2009. № 1. С. 9–18.
5. Бэр К. Э. Об употреблении астраханской селедки. Астрахань: Губерн. тип., 1856.
6. Васильев Д. В. Город и область Саксин в свете новых данных археологии (постановка проблемы) // Перекрестки истории. Актуальные проблемы исторической науки: материалы Междунар. науч. конф. / отв. ред. и сост. Р. А. Таркова. Астрахань: ЦНТЭП, 2012. С. 182–193.
7. Васькин Н. М. Заселение Астраханского края. Волгоград: Нижне-Волж. кн. изд-во, 1973.
8. Викторин В. М. Интерстадиал (к перерыву постепенности этнического развития при присоединении Нижнего Поволжья к Российскому государству) // Материалы IV краеведч. конф. / отв. ред. Е. В. Шнайдштейн. Астрахань: б. и., 1991. Ч. 1. С. 46–50.
9. Ермуханова Н. А. Трансгрессия казахов Букеевской орды на территории Нижневолжского фронта // Научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. 2016. № 124 (10). С. 1–13.
10. Кушкова А. В центре стола: зенит и закат салата «Оливье» // Новое литературное обозрение. 2005. № 76. С. 278–313.
11. Лакин Г. И. Сельскохозяйственное районирование Астраханской губернии. Астрахань: Астрах. губ. упр. земледелия, 1922.
12. Лепехин И. И. Дневные записки путешествия доктора и Академии наук адъютанта Ивана Лепехина по разным провинциям Российского государства в 1768 и 1769 году. СПб.: Имп. Акад. наук, 1795. Ч. 1.
13. Олеарий А. О состоянии России в царствование Михаила Федоровича и Алексея Михайловича. СПб.: б. и., 1861.
14. Олеарий А. Описание путешествия в Москву. Смоленск: Русич, 2003.
15. Палаткин В. В. Феномен алиментарной культуры: понятийный анализ // Общество: философия, история, культура. 2019. № 3 (59). С. 87–90. DOI: 10.24158/fik.2019.3.16.
16. Скрыльникова Ж. Х. Современные этнокультурные процессы в среде ногайцев-карагашей Астраханской области. Автореф. дис. ... канд. ист. наук. М., 2008.
17. Сохань И. В., Гончаров Д. В. Социокультурная инженерия тоталитаризма: советский гастрономический проект // Политика. 2013. № 2 (69). С. 142–155. DOI: 10.30570/2078-5089-2013-69-2-142-155.
18. Сун Цзе. Вино в социокультурном ландшафте России и Китая: дис. ... канд. ист. наук. Астрахань, 2016.
19. Чебоксаров Н. Н., Чебоксарова И. А. Народы, расы, культуры. М.: Наука, 1985.
20. Якушенков С. Н., Сун Цзе. Культурная безопасность и факторы развития национальной алиментарной культуры // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2015. № 4. С. 247–253. DOI: 10.21672/1818-510x-2015-45-4-247-253.
21. Belasco W., Horowitz R. Food Chains: from Farmyard to Shopping Cart. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2009.
22. Bildtgård T. Mental Foodscapes: Where Swedes Would Go to Eat Well (And Places They Would Avoid) // 1921 and 1933]. *Novyy istoricheskiy vestnik – New Historical Bulletin*. 26. pp. 47–59.
4. Bakaeva, E.P. (2009) *Buddizm v Kalmykii: Osnovnye etapy istorii* [Buddhism in Kalmykia: The Main Stages of History]. *Buddizm Rossii*. 1. pp. 9–18.
5. Ber, K.E. (1856) *Ob upotreblenii astrakhanskoy seledki* [On Consuming the Astrakhan Herring]. Astrakhan': Gubern. tip., 1856.
6. Vasil'ev, D.V. (2012) [Saksin City and Region in the Light of New Data from Archeology (Problem Statement)]. *Perekrestki istorii. Aktual'nye problemy istoricheskoy nauki* [Crossroads of History. Topical Issues of Historical Science]. Conference Proceedings. Astrakhan: TsNTEP. pp. 182–193. (In Russian).
7. Vas'kin, N.M. (1973) *Zaselenie Astrakhanskogo kraia* [Settlement of the Astrakhan Region]. Volgograd: Nizhne-Volzh. kn. izd-vo.
8. Viktorin, V.M. (1991) [Interstadial (On the Break in the Gradual Ethnic Development during the Accession of the Lower Volga Region to the Russian State)]. *Proceedings of the IV Conference on Regional Studies*. Pt. 1. Astrakhan: [s.n.]. pp. 46–50. (In Russian).
9. Ermukhanova, N.A. (2016) The Transgression of Kazakhs of Bukey Horde on the Territory of Lower Volga Frontier. *Nauchnyy zhurnal Kubanskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta – Scientific Journal of KubSAU*. 124 (10). pp. 1–13.
10. Kushkova, A. (2005) V tsentre stola: zenit i zakat salata "Oliv'e" [In the Center of the Table: The Zenith and Sunset of the Olivier Salad]. *Novoe literaturnoe obozrenie – New Literary Observer*. 76. pp. 278–313.
11. Lakin, G.I. (1922) *Sel'skokhozyaystvennoe rayonirovanie Astrakhanskoy gubernii* [Agricultural Zoning of Astrakhan Province]. Astrakhan: Astrakh. gubern. upr. zemledeliya.
12. Lepekhin, I.I. (1795) *Dnevnye zapiski puteshestviya doktora i Akademii nauk ad'yunkta Ivana Lepekhina po raznym provintsiyam Rossiyskogo gosudarstva v 1768 i 1769 godu* [Diary Notes of the Travel of Ivan Lepekhin, Doctor and Associate of the Academy of Sciences, in Different Provinces of the Russian State in 1768 and 1769]. Pt. 1. St. Petersburg: Imperial Academy of Sciences.
13. Oleariy, A. (1861) *O sostoyanii Rossii v tsarstvovanie Mikhaila Fedorovicha i Alekseya Mikhaylovicha* [On the State of Russia during the Reign of Mikhail Feodorovich and Alexei Mikhailovich]. St. Petersburg: [s.n.].
14. Oleariy, A. (2003) *Opisanie puteshestviya v Moskoviyu* [Description of a Trip to Muscovy]. Smolensk: Rusich.
15. Palatkin, V.V. (2019). The Phenomenon of Alimentary Culture: A Conceptual Analysis. *Obshchestvo: filosofiya, istoriya, kul'tura – Society: Philosophy, History, Culture*. 3 (59). pp. 87–90. (In Russian). DOI: 10.24158/fik.2019.3.16
16. Skryl'nikova, Zh.Kh. (2008) *Sovremennye etnokul'turnye protsessy v srede nogaytsev-karagashey Astrakhanskoy oblasti* [Current Ethnocultural Processes among the Nogai-Karagash People of Astrakhan Oblast]. Abstract of History Cand. Diss. Moscow.
17. Sokhan', I.V. & Goncharov, D.V. (2013) *Sotsiokul'turnaya inzheneriya totalitarizma: sovetskiy gastronomicheskiy projekt* [Sociocultural Engineering of

- Food, Culture & Society. 2009. № 12. P. 497–523. DOI: 10.2752/175174409X456764.
23. Burke P. Cultural Hybridity. Cambridge: Bodmin: John Wiley & Sons, 2013.
24. Cinotto S. The Italian American Table: Food, Family and Community in New York City. Urbana: Univ Illinois Press, 2013.
25. Crouch D., Ward C. The Allotment: Its Landscape and Culture. London: Faber, 1988.
26. Dümpelmann S. An Introduction to Landscape Design and Economics // Landscape Research. 2014. № 40. P. 555–565. DOI: 10.1080/01426397.2014.939614.
27. Hymen G. Making a Man: Gentlemanly Appetites in the Nineteenth-Century British Novel. Athens: s. publ., 2009.
28. Kwik J. Traditional food knowledge: A Case Study of an Immigrant Canadian «Foodscape» // Environments. 2008. Vol. 36. P. 59–74.
29. Macpherson H. Walking Methods in Landscape Research: Moving Bodies, Spaces of Disclosure and Rapport // Landscape Research. 2016. Vol. 41. P. 425–432. DOI:10.1080/01426397.2016.1156065.
30. Schoenfeldt M. C. Bodies and Selves in Early Modern England: Physiology and Inwardness in Spenser, Shakespeare, Herbert and Milton. Cambridge: s. publ., 1999.
31. Wessel A. We Are What We Grow: Reading a Tastescape as a Text of Cultural History [Electronic Resource] // Text (Special Issue Rewriting the Menu: The Cultural Dynamics of Contemporary Food Choices). 2010. Iss. 9. URL: <http://www.textjournal.com.au/speciss/issue9/Wessell.pdf> (date of access: 13.03.21).
32. Wylie J. Landscape. London: Routledge, 2007.
- Totalitarianism: The Soviet Gastronomic Project]. *Politiya – Politeia*. 2 (69). pp. 142–155. DOI: 10.30570/2078-5089-2013-69-2-142-155
18. Song Jie. (2016) *Vino v sotsiokul'turnom landshafte Rossii i Kitaya* [Wine in the Sociocultural Landscape of Russia and China]. History Cand. Diss. Astrakhan.
19. Cheboksarov, N.N. & Cheboksarova, I.A. (1985) *Narody, rasy, kul'tury* [Peoples, Races, Cultures]. Moscow: Nauka.
20. Yakushenkov, S.N. & Song Jie. (2015) Cultural Security and Factors of Development of National Alimantal Culture. *Kaspiyskiy region: politika, ekonomika, kul'tura – The Caspian Region: Politics. Economics. Culture*. 4. pp. 247–253. (In Russian). DOI: 10.21672/1818-510x-2015-45-4-247-253.
21. Belasco, W. & Horowitz, R. (2009) *Food Chains: from Farmyard to Shopping Cart*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
22. Bildtgård, T. (2009) Mental Foodscapes: Where Swedes Would Go to Eat Well (And Places They Would Avoid). *Food, Culture & Society*. 12. pp. 497–523. DOI: 10.2752/175174409X456764
23. Burke, P. (2013) *Cultural Hybridity*. Cambridge: Bodmin: John Wiley & Sons.
24. Cinotto, S. (2013) *The Italian American Table: Food, Family and Community in New York City*. Urbana: Univ Illinois Press.
25. Crouch, D. & Ward, C. (1988) *The Allotment: Its Landscape and Culture*. London: Faber.
26. Dümpelmann, S. (2014) An Introduction to Landscape Design and Economics. *Landscape Research*. 40. pp. 555–565. DOI: 10.1080/01426397.2014.939614
27. Hymen, G. (2009) *Making a Man: Gentlemanly Appetites in the Nineteenth-Century British Novel*. Athens: Ohio University Press.
28. Kwik, J. (2008) Traditional food knowledge: A Case Study of an Immigrant Canadian “Foodscape”. *Environments*. 36. pp. 59–74.
29. Macpherson, H. (2016) Walking Methods in Landscape Research: Moving Bodies, Spaces of Disclosure and Rapport. *Landscape Research*. 41. pp. 425–432. DOI:10.1080/01426397.2016.1156065
30. Schoenfeldt, M.C. (1999) *Bodies and Selves in Early Modern England: Physiology and Inwardness in Spenser, Shakespeare, Herbert and Milton*. Cambridge: Cambridge University Press.
31. Wessel, A. (2010) We Are What We Grow: Reading a Tastescape as a Text of Cultural History. *Text* (Special Issue Rewriting the Menu: The Cultural Dynamics of Contemporary Food Choices). 9. [Online] Available from: <http://www.textjournal.com.au/speciss/issue9/Wessell.pdf> (Accessed: 13.03.2021).
32. Wylie, J. (2007) *Landscape*. London: Routledge.

Полная библиографическая ссылка на статью:

Палаткин, В. В. Алиментарный ландшафт Астраханского региона: этапы и специфика формирования / В. В. Палаткин // Наследие веков. – 2021. – №2. – С. 81–90. DOI: 10.36343/SB.2021.26.2.006

Full bibliographic reference to the article:

Palatkin, V. V. (2021) Alimentary Landscape of the Astrakhan Region: Stages and Specifics of Formation. *Nasledie vekov – Heritage of Centuries*. 2. pp. 81–90. (In Russian). DOI: 10.36343/SB.2021.26.2.006