

именно на Масленицу. С этой точки зрения “живые картины”, которые разыгрывались персонажами масленичного поезда с помощью прялки, мялки, молота с наковальней, ступы с угольями, корыта и других атрибутов, предстают в качестве карнавального обыгрывания темы творения или символической имитации тех или иных “перводействий”.

Учитывая повышенное внимание крестьянской общины, которое оказывалось на Масленице молодежи и проявлялось в разного рода “смотрегах”, а также общественных “испытаниях” молодых (особенно молодого), выскажем предположение, что рассмотренные элементы масленичной обрядности – взятие снежного городка, залазание на вершину столба и пр. – служили своеобразной проверкой сил новых членов общины и выполняли роль обрядов посвящения накануне нового сельскохозяйственного периода, связанного с подготовкой к символическому оплодотворению земли.

Список литературы

- Авдеева Е.А.** Очерки Масленицы в Европейской России и Сибири, в городах и деревнях // Отеч. зап. – СПб., 1849. – Т. 62, № 2, отд. 8.
- Арефьев В.С.** Материалы по этнографии Енисейского уезда Енисейской губернии // Изв. ВСОРГО. – Иркутск, 1901. – Т. 32, № 1/2.
- Байбурин А.К.** Ритуал в традиционной культуре: Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. – СПб.: Наука, 1993. – 240 с.
- Бернштам Т.А.** Молодежь в обрядовой жизни русской общины XIX – начала XX в. Половозрастной аспект традиционной культуры. – Л.: Наука, 1988. – 276 с.
- Болонев Ф.Ф.** Масленица у семейских Забайкалья во второй половине XIX – начале XX в. // Из истории семьи и быта сибирского крестьянства XVII – начала XX в. – Новосибирск: НГУ, 1975. – С. 143 – 157.
- Велецкая Н.Н.** Языческая символика славянских архаических ритуалов. – М.: Наука, 1978. – 239 с.
- Волошин М.А.** В.И. Суриков. – Л.: Художник РСФСР, 1985. – 222 с.
- Горбунов Б.В.** Традиционные состязания за обладание снежной крепостью-городком как элемент народной культуры русских // Этногр. обозрение. – 1994. – № 5. – С. 103 – 115.
- Городцов П.А.** Праздники и обряды крестьян Тюменского уезда // Ежегодник Тобол. губ. музея. – 1915. – Вып. 26. – С. 1 – 65.
- Громыко М.М.** Трудовые традиции русских крестьян Сибири. XVIII – первая половина XIX вв. – Новосибирск: Наука, 1975. – 352 с.
- Дубровская М.В.** Варианты масленичной игры “Взятие снежного городка” на территории Алтайского края // Этнография Алтая и сопредельных территорий. – Барнаул: Изд-во БГПУ, 2001. – Вып. 4. – С. 219 – 221.
- Дугаров Д.С.** Исторические корни белого шаманства. На материале обрядового фольклора бурят. – М.: Наука, 1991. – 297 с.
- Зобнин Ф.К.** Из года в год. Описание круговорота крестьянской жизни в с. Усть-Ницынском Тюменского округа // Живая старина. – СПб., 1894. – Вып. 1.
- Зобнин Ф.К.** Игры в слободе Усть-Ницынской Тюменского округа // Живая старина. – СПб., 1896. – Вып. 3/4.
- Ивлева Л.М.** Ряженые в русской традиционной культуре. – СПб.: Рос. ин-т истории искусств, 1994. – 235 с.
- Коровина Н.С.** Коми фольклор как источник для реконструкции обряда посвящения // Кунсткамера. Этнографические тетради. – СПб.: Центр “Петербургское востоковедение”, 1995. – Вып. 8/9. – С. 297 – 304.
- Коршунков В.А.** Особенности народно-бытового православия // Этнос, ландшафт, культура: Материалы конф. – СПб.: Европейский дом, 1999. – С. 151 – 155.
- Красноженова М.В.** Взятие снежного городка в Енисейской губернии // Сибирская живая старина. – Иркутск, 1924. – Вып. 2.
- Левинтон Г.А.** Мужской и женский текст в свадебном обряде (свадьба как диалог) // Этнические стереотипы мужского и женского поведения. – СПб.: Наука, 1991. – С. 210 – 234.
- Липинская В.А.** Старожилы и переселенцы: русские на Алтае в XVIII – начале XX века. – М.: Наука, 1996. – 268 с.
- Любимова Г.В.** Обрядовые игры с переходной семантикой в русской традиционной культуре // Этногр. обозрение. – 1998. – № 4. – С. 70 – 81.
- Любимова Г.В.** Похороны “стрелы” в весенне-летней обрядности забайкальских старообрядцев // Старообрядчество, история и современность, местные традиции, русские и зарубежные связи. – Улан-Удэ: Изд-во БНЦ СО РАН, 2001. – С. 184 – 188.
- Макаренко А.А.** Сибирский народный календарь в этнографическом отношении // Зап. РГО по отделению этнографии. – СПб., 1913. – Т. 36. – 292 с.
- Мельников М.Н.** Региональное своеобразие фольклора сибиряков // Русский фольклор. – Л.: Наука, 1984. – Вып. 22. – С. 68 – 76.
- Новиков А.** Несколько заметок о сибирской маслянице // Сибирская живая старина. – Иркутск, 1929. – Вып. 8/9.
- Поньрко Н.В.** Святочный и масленичный смех / Лихачев Д.С., Панченко А.М., Поньрко Н.В. Смех в Древней Руси. – Л.: Наука, 1984. – С. 154 – 202.
- Попов Т.** Слобода Такмышкая. Тарский округ Тобольской губернии // Тобол. губ. вед. – 1866. – № 9.
- Соколова В.К.** Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. XIX – начало XX в. – М.: Наука, 1979. – 286 с.
- Тулъцева Л.А.** Календарные праздники и обряды (по материалам XIX – XX вв.) // Русские: народная культура (история и современность). – М.: Ин-т этнологии и антропологии РАН, 2000. – Т. 4: Общественный быт. Праздничная культура. – С. 128 – 205.
- Широков А.** Сибирский карнавал // Маяк: Журнал современного просвещения, искусства и образованности в духе народности русской. – СПб., 1844. – Т. 17.
- Чернецов В.Н.** Представления о душе у обских угров // Исследования и материалы по вопросам религиозных верований. – М.: Изд-во АН СССР, 1959. – С. 114 – 156. – (Тр. Ин-та этнографии; Т. 51).

ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА (исторический аспект исследования)

Введение

Почему так важна соль для человеческого организма? Почему она занимает столь фундаментальное место в самых различных культурных традициях? Почему человек так быстро оказывается в жесткой зависимости от нее?

Эти и многие другие вопросы, непосредственно относящиеся к поваренной соли, в настоящее время могут быть лишь сформулированы, а ответы на них возможны только гипотетические.

Известно, что многие животные испытывают время от времени острую физиологическую потребность в соли. Это, конечно же, не хищники, которые необходимо количество солей получают непосредственно из тканей тела охотничьей добычи. Соль остро необходима растительным видам. Северные олени совершают многокилометровые переходы, чтобы добраться до побережий с соленой водой.

Постоянное поступление хлорида натрия (а вернее, доступных форм хлора) необходимо для секреции соляной кислоты желудочного сока. Значительные количества ионов натрия требуются для поддержания гомеостаза организма. Как известно, один из наиболее распространенных гомеостатических показателей – процентное содержание NaCl в плазме крови. Именно концентрация хлорида натрия обеспечивает постоянный уровень осмотического давления. Обеспечение работы калиево-натриевого насоса – одна из базовых биохимических функций клеток.

Около трети всего натрия организма связано в минеральной части скелетных тканей, около 2% – во внутриклеточной среде. Большинство натрия находится в плазме крови [Детьен, 1996]. По сложившейся к настоящему времени традиции, в большинстве раз-

витых стран потребление соли чрезвычайно завышенное (относительно предполагаемых медиками норм), что служит одной из причин широкого распространения артериальной гипертонии, повышает риск самых различных заболеваний постдефинитивного онтогенеза. Широко известны многочисленные лечебные системы питания с ограниченным количеством соли. Таким образом, соль – пищевой продукт, который вызывает зависимость, приносящую известный вред здоровью. Почему человек согласен платить эту цену? В какой исторической ситуации возникла такая зависимость?

Источники исследования

Когда мы обращаемся к универсальному для человеческих обществ феномену – употреблению наркотических средств, своеобразно активизирующих работу мозга, видим, что мощное физиологическое стремление человека пережить яркие психоэмоциональные состояния легли в основу самых универсальных и фундаментальных проявлений ранних форм духовной жизни человека.

В этом отношении соль – также условный аналог. Пища, приправленная солью, имеет более определенный, яркий вкус. Этимологически слова *солёный*, *сладкий*, *солодкий* являются однокоренными, объединяющее их значение “приятный на вкус”. Широко известны пословицы (хлеб да соль!), обряды (радужная встреча с хлебом-солью), приметы (соль просыпалась – к ссоре), определяющие фундаментальное место соли в еде и жизни.

Большинство людей сегодня употребляют соль каждый день. Очевидно, что такое положение дел было не изначально, столь важное место в кулинарии соль за-

няла в определенное время истории. До сих пор некоторые общества с присваивающим типом хозяйства обходятся без соли. В качестве примера можно привести эскимосов, чукчей еще в начале – середине прошлого века. Для этих народов характерно заготовление мясных и рыбных продуктов высушиванием, вялением, замораживанием. Распространены различные способы ферментированного консервирования: помешение мяса, жира, растений (водоросли, ягель) в кровь для дальнейшего сбраживания (в качестве сосуда используются сшитые из кожи животных мешки или желудки этих животных); закапывание в земляные ямы мяса или рыбы на длительный срок – капальгын (капальхен) [Богораз, 1991; Ратцель, 1903].

Таким образом, возможны самые различные формы консервирования и заготовки продуктов животного происхождения без использования соли, причем питательные и энергетические свойства сохраняемых этими способами продуктов чрезвычайно высоки. Как упоминалось выше, невываренные и необескровленные ткани животных содержат достаточно много хлорида натрия.

На основании самых общих представлений о химическом составе животных и растительных тканей можно предположить, что физиологическая потребность в поваренной соли возникла у человека в связи с переходом на вегетарианскую пищу, с одной стороны, и распространением традиции варения, вываривания, кипячения – с другой. Водная термическая обработка продуктов приводит к тому, что часть солей выходит в раствор. Поэтому, если вареная пища употребляется без бульона, она оказывается сильно обеднена солями, к тому же вкус ее по сравнению с сырой пищей гораздо менее насыщенный и требует ароматических и вкусовых добавок.

Все эти рассуждения самого общего плана приводят к заключению, что сегодняшнее место в хозяйстве, культуре соль заняла в начале неолита, когда широкое распространение получила керамическая посуда для варки пищи и хранения жидкостей и увеличилась доля растительных продуктов в питании, в основном за счет зерновых культур. Источников для изучения этого вопроса очень мало. Каким образом запасы поваренной соли связаны с территориями специализированных земледельцев? Сразу отмечу, что проблема добычи соли, в первую очередь, существовала для обитателей внутриматериковых районов, так как прибрежные могли обходиться выпариванием морской соли, хотя бы и горькой.

Хлорид натрия на Земле существует в виде растворов и минерала. Название минерала – галит – происходит от греческого слова, одновременно означающего “море” и “соль” [Бетехин, 1950]. Уже одно это указывает на то, что один из самых доступных источников соли (для греков по крайней мере) – морская вода.

Наиболее масштабные и известные месторождения каменной соли расположены: в США в южно-центральных штатах (Канзас, Нью-Мексико, Техас, Оклахома) – обширный пояс длиной около 1000 км, шириной 240 – 400 км, меридионального простираения; в Индии в северной провинции Пенджаб вдоль южных склонов Гималаев – мощные протяженные залежи каменной соли; в Европе близ городов Стасфурт (Германия), Величка (Польша), в северо-восточных районах Франции (Эльзас и Лотарингия), в Румынии и Испании; в Англии (Чешир и Пропшир) [Курс минералогии, 1936]. Все перечисленные месторождения каменной соли были известны издревле, однако точных свидетельств о начале их эксплуатации мне найти не удалось.

Другой вид природных запасов поваренной соли – соляные озера. Крупнейшее из них оз. Виктория, расположенное в центральной части Австралии. Также широко известны Большое соленое озеро в США (штат Юта) и оз. Табрис в Иране [Там же].

Изучение проблем, связанных с поваренной солью, по археологическим материалам – задача очень сложная. Дело в том, что хлорид натрия чрезвычайно подвижен, вымывается, привносится из окружающей среды. Концентрации хлора в костной ткани человека достаточно стабильны [Детьен, 1996] и не зависят от интенсивности употребления поваренной соли в пределах обычных флуктуаций.

Методами археологии восстанавливаются производственные центры по выпариванию, вывариванию рассолов, разработки залежей каменной соли (см., напр.: [Rathje, 1971]). Большие возможности для реконструкции исторических традиций использования соли представляют исторические источники, фольклор, очень полезны данные экономической статистики. Например, в начале XIX в. максимум добычи соли приходился на США, второе место занимали Англия и Россия, в Китае и Индии соли производилось меньше, чем в Германии.

Учитывая высокую плотность населения в Китае и Индии, можно с уверенностью говорить о том, что уровень потребления поваренной соли в Южной и Восточной Азии принципиально ниже, чем в развитых странах Европы и в США. Традиционность уклада жизни народов Индии и Китая позволяет предположить, что этот уровень (или еще более низкий) был свойственен им издавна. В своей знаменитой книге “Занимательная минералогия” А.Е. Ферсман пишет: “Каждый человек в год поглощает 6 – 7 кг соли. В Центральной Африке платили за соль по цене золота. В Китае вываривали соль из источников, проводя воду по бамбуковым трубам и нагревая котлы природными горючими газами” [Ферсман, 1937, с. 87]. По его же данным, на одного человека в год в Китае приходится около 4 кг соли. Это значительно ниже

стандартной медицинской нормы. К тому же, как общеизвестно, шлифованный рис, содержащий малое количество витаминов и минералов, составляет основу питания населения по крайней мере центральных земледельческих районов Китая.

Э.П. Стужина в своем историко-этнографическом эссе, написанном по средневековым литературным китайским источникам (XII – XIII вв.) и собственным воспоминаниям о пребывании в Китае в начале 50-х гг. прошлого века, подчеркивает, что “мучная пресная пища была главной в трапезе, а все остальные кушанья-приправы – лишь добавками к ней. Только богатые сдабривали эту пресную пищу мясом, рыбой и острыми солеными закусками, простолудины же чаще всего лишь горстью соленых овощей или проросших бобов” [Стужина, 1972, с.138]. Анализируя торговлю пищевыми продуктами на рынках, она также обращает внимание на то, что “в списках съестного отсутствует соль – очевидно, в те времена, как и в современном Китае, не принято было ее употреблять в чистом виде, ставить на стол. Место солонки во время трапезы занимала чашка с острым соленым соусом, подавались соленые овощи, вяленая рыба. На соляных промыслах в это время добывалась и чистая, кристаллическая “голубая соль”, и низкосортная, желтая, плохо очищенная” [Там же, с.141].

Все эти разнородные свидетельства позволяют судить о том, что традиционно население внутренних районов Китая минимально потребляло поваренную соль на протяжении ряда столетий.

Тезис о связи производства и потребления соли с расцветом высококрахмалистых зерновых культур прекрасно подтверждается исследованием соледобычи в Новом Свете. Изучение торговли древних майя доколумбовой Мезоамерики позволило проследить динамику соледобычи в течение полутора тысячелетий [Гуляев, 1976].

Племена майя заселяли обширные территории, которые могут быть отнесены к трем культурно-географическим областям: северной (п-ов Юкатан), центральной (сегодняшняя Северная Гватемала) и южной (горные районы, Тихоокеанское побережье Гватемалы, горная часть мексиканского штата Чиapas и ряд районов Сальводора). Северная область засушлива, безводна, мало пригодна для возделывания сельскохозяйственных культур. Прибрежные районы изобилуют соляными месторождениями. Прибрежные экосистемы богаты рыбой, моллюсками.

Начиная с эпохи интенсивного развития земледелия (I тыс. н.э., классический период) развивается торговля солью. Из южных горных районов Гватемалы (верховья р. Чишой) каменную соль доставляли в центральный район. Поскольку он изобилует реками, для крупных центров этого района был очень удобен водный путь доставки. Раскопки на территории боль-

шого города Цибиальчальтун, расположенного на побережье Юкатана, выявили следы обширных соляных разработок. Парадная, дорогостоящая расписная керамика, обнаруженная в культурных слоях памятника, ведет свое происхождение из крупного города центральной области Петен [Там же].

Во II тыс. н.э. соледобыча продолжала занимать важнейшее место в жизни майя. В IX – X вв. города Петена утрачивают ведущее положение. Его занимают города Юкатана со своеобразной системой землепользования. Складываются новые торговые связи, осваивается длинный сложный морской путь “вокруг полуострова Юкатана к богатым землям Гватемалы и Гондураса” [Там же, с. 71].

О том, насколько была важна торговля, свидетельствует появление профессиональных торговцев, которые не занимались земледелием или ремеслами, а только перевозили и продавали продукты, пользующиеся спросом. Мощная традиция торговли солью сохранилась вплоть до европейского вторжения. Диего де Ланда, одним из первых европейцев описавший жизнь майя, сообщает: “Занятием, к которому они наиболее склонны, была торговля. Они вывозили соль, ткани и рабов” [Ланда, 1994, с. 205]. Как указывают археологические источники, пути перевозки соли очень стабильны и даже консервативны. Соляной путь – путь насущного общения между группами людей.

Древние майя употребляли не только морскую соль, но и самосадочную – из соляных озер. Об этом также упоминается в записках Диего де Ланда: “Есть болото в Юкатане достойное упоминания, ибо оно имеет более 70 лиг в длину и все соленое... <...> Бог сотворил его из лучшей соли, которую я видел в своей жизни, так как молотая она очень белая и, по словам знающих людей, она как соль настолько хороша, что половиной селемина (selemin) ее можно посолить больше, чем одним из других мест. Наш Господь сотворил в этом болоте соль из дождевой воды, а не из моря, ибо оно не входит в болото, и между морем и болотом идет полоса земли на всем его протяжении, и она отделяет его от моря. Во время дождей воды вздуваются в этом болоте и сгущается соль внутри в большие и маленькие комки, напоминающие куски леденцового сахара. Через 4 или 5 месяцев после дождей, когда лагуна уже несколько высыхала, индейцы в древности имели обычай идти добывать соль, собирая эти комки в воде и вытаскивая их для сушки наружу... и у них был обычай не собирать этот урожай соли без разрешения señоров, которые имели больше права, благодаря близости, на эти места ее [добычи]... этим señорам все приходившие за солью делали какие-либо подношения – или самой солью, или из вещей...” [Там же, с. 211 – 212].

С точки зрения экологии, разобщенность территорий, на которых может хорошо развиваться земледелие, и районов с богатыми запасами соли предопределено. Засоленные почвы непригодны для возделывания практически всех сельскохозяйственных культур. В то же время увеличение доли растительной пищи в рационе населения автоматически, согласно физиологическим потребностям, приводит к необходимости найти постоянный источник получения соли.

Еще один чрезвычайно важный момент, который связан с соляной торговлей или с торговлей любыми другими товарами, привозимыми издалека. «Нередко наиболее почитаемые религиозные центры были одновременно и крупными торговыми пунктами. Так, к святыням острова Косумель (у северо-восточного побережья Юкатана) ежегодно собиралось множество пилигримов из Табаско, Шиколанго, Чампотона и Кампече. Если принять гипотезу Р. Ройса и Ф. Шоульса о том, что эти богомольцы были одновременно и торговцами, то данный тезис подтверждает гипотезу о существовании морского пути вокруг Юкатана» [Гуляев, 1976, с. 67]. Эту цитату я привожу для того, чтобы проиллюстрировать связь между возникновением крупных культурного центра и торгового пункта. Особую роль здесь играет торговля необходимыми товарами, требующими доставки из отдаленных районов. В этом отношении соль – универсальный предмет такой торговли для крупных земледельческих государств, племен, территорий.

Итак, как указывают археологические свидетельства, формирование специализированных форм зернового земледелия, варение каш, похлебок, печение лепешек – все это провоцирует интенсификацию добычи соли. Создается такое впечатление, что консервирование продуктов с помощью соли вторично по сравнению с солением растительной пищи.

Именно соление зерна, пара хлеб-соль приобретает глубокий символический смысл, а совсем не соль-рыба или соль-мясо.

Более подробные сведения о соледобыче и соляных месторождениях удалось собрать для территории Российской империи. Прежде всего, эти земли обладают самыми обширными мировыми запасами соли, а потому, казалось бы, проблем с обеспечением солью не предвиделось. В России представлены все три вида природных форм поваренной соли: каменная, самосадочная (соляные озера) и рассолы глубинных источников (своего рода минеральные воды). Исторические и археологические источники могут быть использованы для реконструкции динамики производства, торговли и потребления соли на территории России в прошлом. Вероятно, наиболее ранними свидетельствами использования больших количеств соли можно считать сведения о солении рыбы в греческих городах Черноморского побережья. Также есть упо-

минания о соляных богатствах поблизости от Ольвии, где покупают соль жители Таврического полуострова. Страбон (VII: 4, 7) обращает внимание на то, что близ Херсонеса находится большое соляное озеро. В окрестностях этого города также достаточно много мелких соляных озер, использовать которые можно было наиболее успешно в жаркие сезоны года. Оседлавшую соль выламывали, собирали, отмывали от ила и на лодках переправляли в Херсонес. Этот первичный продукт требовал дальнейшей обработки [Каде-ев, 1970]. Геродот (IV: 53) упоминает о том, что в устье Борисфена соль собирается в большом количестве.

Соледобыча во всех указанных районах, в первую очередь, связана с засолкой рыбы. Как известно, в Херсонесе, Ольвии, Тиритаке, Мирмекии [Кругликова, 1975] и других городах обнаружены очень крупные цистерны для соления рыбы.

Торговля соленой рыбой приносила, вероятно, большой доход Боспору. Уже в IV в. до н.э. этот боспорский экспорт славился в Греции. В более позднее время у римлян понтийская соленая рыба считалась роскошью [Там же].

Во время расцвета рыбозасоленного промысла в наиболее специализированном на нем г. Тиритаке в год засаливали примерно 12 800 ц рыбы. Пик этого промысла приходится на III в. н.э. С IV в. рыбозасоленные цистерны начинают забрасываться все в больших количествах. Однако они встречаются и в средневековых слоях крымских памятников (Тиритака, Мирмекия) [Там же] – традиция оказалась стойкой.

Для обеспечения такого объема засолки рыбы необходимы устойчивые источники и пути транспортировки соли. Можно предположить, что соляные озера внутренних и северных районов Крыма были ближайшими источниками, хотя указаний в археологической литературе на это мною не найдено.

То, что крымские соляные озера издревле служили источником соли не только для самого Крыма, но и для южных районов территории России и Украины, следует из археологических исследований, проведенных Ю.В. Болтриком. Анализируя расположение крупных курганов, автор приходит к следующему выводу: «На левобережный ряд курганов, уходящих к югу от Каменского городища, буквально накладывается один из двух вариантов древнерусского соляного (солонного) пути, по которому в более позднее время чумацкие обозы доставляли в лесостепную Украину соль с берегов Сиваша. Тенденцию использования древних путей для перевозки соли вплоть до появления железных дорог подмечал Э. Минз. И.Е. Забелин, намеревавшийся в 1865 г. раскопать курган Огуз, в донесении в Археологическую комиссию сообщал: «...на протяжении 100 верст от Чертомлыкского кургана по прямой линии на юг и уже на левом берегу Днепра встречаются одна за другой три весьма значительные могилы... Го-

ворят, что давно здесь на могиле жили разбойники и Чумака разбивали, Чумака ходил здесь за солью. Следовательно, здесь соляной путь лежал”. Другое ответвление соляного пути шло на юг вдоль левого берега Днепра до Каховки, а оттуда через Черную Долину степью на Перекоп. Археологически этот вариант пути прослеживается с белозерского времени, видимо, поэтому более ранние курганы скифов (Великая Знаменка, Малые Лепетки) располагаются вдоль этой дороги. Вероятно, еще в V в. до н.э. значение этой дороги было велико” [Болтрик, 1990 с. 37]. Хотя Ю.В. Болтрик приходит к выводу, что крупный транспортный путь из Крыма на Малороссию и Великороссию был связан с соляной торговлей в эпоху раннего железного века и, соответственно, потребностью скифских племен в соли, однозначного мнения по ряду соображений в этом отношении нет.

Вопрос об использовании скифами соли разрабатывался в основном Н.А. Гаврилюк [1987, 1999]. Она пишет: “С солью скиф-кочевник должен быть хорошо знаком, так как первое место среди минеральных кормов овец занимает поваренная соль. Геродот отмечает, что в устье Борисфена “сами собой отлагаются огромные запасы соли”. Сваренное мясо ели подсолненным” [Гаврилюк, 1987, с. 28]. Трудно представить себе кочевое племя, путешествующее с запасом соли для овец. Как раз сезонные откочевки к дельте Днепра в зимний период и могли иметь своей побочной целью привести стада на “соленые берега”.

Н.В. Жуковская [1976] в исследовании, посвященном питанию центральноазиатских племен, не предоставляет веских подтверждений интенсивному использованию поваренной соли в кулинарии современных скотоводов. Традиционно мясо варится без соли и уже готовое подсаливается, причем соль используется, как прочие приправы к мясу – дикий лук, чеснок, некоторые другие острые и душистые растения.

Существовали и другие соляные пути, оказавшие важное экономическое и политическое влияние на историю некоторых районов на территории Российского государства. Особое место в истории европейской части России занимают многочисленные соляные источники северных и северо-восточных областей. Эти месторождения дают т. н. выварочную соль. Обзор исторических источников, упоминающих о солеваренном промысле Русского Севера, проведен в реферате аспирантки Института археологии РАН М.Е. Ворожейкиной [2000]. Автор пишет, что первое упоминание о солеварении на Беломорье – уставная грамота князя Святослава Ольговича 1137 г., где определяется налогообложение на этот промысел. Несколько более ранним временем датируется начало разработки одного из крупнейших центральноевропейских месторождений каменной соли – Велички. Первое упоминание о нем относится к XI в. [Курс минералогии, 1936].

В позднем средневековье развивалось солеварение в Старой Руссе, Перми, Соликамске, Вычегде, Тотме, на Соловецких островах, Беломорском побережье, а также в более южных районах – в Ярославской, Нижегородской, Костромской (Солигалич) областях. Наибольшее развитие солеварение получило в Пермской губернии, так как этому способствовал дешевый водный путь по Каме и Волге. Мне не удалось обнаружить цифровые данные об объемах добычи выварочной, каменной и самосадочной соли в средневековье. Различные косвенные источники указывают на то, что основными для России были месторождения самосадочной соли и соляные источники. Крупные солеваренные предприятия в Пермской области известны с XVI в. [Россия, 1898]. В энциклопедическом словаре 1898 г. находим данные о динамике добычи соли в предпоследнее десятилетие XIX в. В 1881 г. первое место по объему добычи занимала самосадочная соль (29 713 тыс. пудов), причем наибольшее ее количество добывалось в Таврической губернии, второе – выварочная (16 820 тыс. пудов), большая часть которой производилась в Пермской губернии. Добыча каменной соли составляла всего 4 201 тыс. пудов. К 1887 г. картина существенно меняется. Не только резко возрастает общее количество добытой соли, но и изменяется соотношение этих трех источников: самосадочная соль – 48 437 тыс. пудов, каменная – 22 969 тыс., выварочная – 21 977 тыс. пудов. Разработки месторождений каменной соли, очевидно, становятся более популярными.

Как упоминалось в самом начале, количество различных месторождений соли на Земле огромно. Тем более удивительно, что соль так часто в истории становится реальным дефицитом, за который готовы платить практически любую цену. В связи с этим хочется привести некоторые курьезные данные. Имея самые большие мировые запасы соли, Россия издавна покупала ее как товар. Причем, судя по статистике конца XIX в., в отдельные годы объем ввезенной соли превышал четверть полученной в стране. Англия и Португалия были постоянными импортерами соли в Россию [Там же]. И только с 1881 г. Россия начала экспортировать соль.

С XV в. известно крупнейшее в России Илецкое месторождение каменной соли [Курс минералогии, 1936]. У А.Е. Ферсмана мы находим несколько отличную информацию: “В 70 км на юг от Оренбурга, среди голых ковыльных степей, возвышается одинокая Гипсовая скала Илецкой Защиты, имеющая свою длинную историю. У подножья скалы еще в 1741 году началась добыча каменной соли, выступавшей белоснежными скалами из-под почвенного покрова; сюда, за течения реки Яика, для вывоза соли сходились многочисленные обозы; здесь во время пугачевщины стоял на вершине “острог”, который, однако, не спас города от покорения его соратником – Хлопушей.

С этих пор Илецкий городок стал замирать – из-за полного бездорожья добыча соли резко сократилась и промыслу грозило полное прекращение” [Ферсман, 1937, с. 117].

Соледобыча в Оренбургской губернии связана с историей уральского казачества. А.С. Пушкин при написании “Истории Пугачева” работал в архиве Оренбургской пограничной комиссии, собрал и использовал обширные архивные материалы, в том числе “Историческое и статистическое обозрение уральских казаков” А.И. Левшина. В этом документе чрезвычайно подробно описаны происхождение, образ жизни и источники существования уральского казачества. Возможно, потому, что яицкие казаки были выходцами с Дона, а может быть в связи с пребыванием на реке рыбная ловля занимала особое место в их жизни. А.И. Левшин пишет: “Теперь обратим внимание на рыболовство уральского войска и рассмотрим оно подробнее как потому, что оно составляет главнейший и почти единственный источник богатства здешних жителей, так и потому, что различные образы производства оно очень любопытны” (см.: [Пушкин, 1958, с. 281]). Далее очень колоритно и подробно описаны сроки, законы и просто сцены рыбной ловли.

Цены на рыбу и икру определяются разными причинами. Прежде всего: “Цены икре и рыбе в багренье не имеют сравнения с ценами в весенний лов; в продолжении сего последнего они вчетверо ниже (*естественно, на ум приходит зимний рыбный обоз, с которым М. Ломоносов из Архангельской губернии шел в Москву – сопровождал самый дорогой улов!* – М.К.): ибо время года не позволяет сберегать рыбу иначе, как посолив ее. Соль казаки уральские получают или из Индерского и Грязного соленых озер, находящихся недалеко от границы в степи киргизской, или из озер, по берегам Эмбы лежащих. Есть также и около Узеней небольшие соленые озера” [Там же, с. 293].

По данным А.И. Левшина, казаки предпочитали самосадочную соль каменной. Возможно, это было связано с близостью соляных озер, а возможно, играла роль некая старая традиция. Трудно сказать.

Интересную почву для размышлений по поводу роли традиции и технологии предоставляет фольклор. В “Народных русских сказках”, собранных А.Н. Афанасьевым [1985], находим сказку “Соль” (сюжет 242). Краткий сюжет ее таков. У купца три сына. Двое старших – положительные и работающие, а младший – лентяй и пьяница. Отец снаряжает корабли старших сыновей дорогими товарами, а младшему доверяет лишь самый дешевый груз: доски, бревна – все равно проплет. Шторм забрасывает Иванов корабль к неизвестному острову, где стоит гора “чистой русской соли”. Иван, выкинув весь отцовский товар, нагружает корабль солью и плывет дальше.

В скором времени он попадает на остров, где соль никому не известна, а потому кушанья все пресные и невкусные. Иван приправляет царские кушанья солью, отчего царь получает большое удовольствие и выражает желание купить русскую соль. Иван совершает удачную сделку, продав всю соль по цене золота и серебра. Завершив торговлю, он крадет царскую дочку, и они счастливо продолжают путешествие. Но тут их корабль нагоняют старшие братья, они делят между собой невесту и серебро-золото, а Ивана бросают в море, где он спасается на одном из бревен, выброшенных когда-то им со своего корабля. Вблизи одного острова Иван оказывается проглоченным гигантской рыбой и находится в ее чреве трое суток, после чего чудище выплевывает его на берег. В дальнейшем при помощи волшебника-великана Иван возвращается домой и улаживает все свои проблемы с отцом, братьями и невестой.

Во-первых, следует отметить, что сюжет записан в Архангельской области – в районе традиционной соледобычи (соляные источники) и мореходства. Указаний на его бытование в других областях России нет. Интересно, что в сказке фигурирует не самосадочная или выварочная, а каменная соль. Во-вторых, нахождение соли, встреча с великаном и пребывание во чреве огромной рыбы – то, что отличает Ивана от его обычных братьев и указывает на его избранность. Трехдневное пребывание Ивана во чреве рыбы находит полную аналогию в библейском сюжете об Ионе, которого поглотило морское чудовище Левиафан. Не ставя своей задачей исследовать структуру и семантику этого очень интересного мотива, отмечу лишь, что в нем присутствуют явные архаичные символы, наличие которых может быть распространено на обширный круг древних культур Европы и Передней Азии.

Чешская народная сказка “Соль” содержит сюжет, в котором главная героиня – младшая дочь короля, сравнивая отца с самым важным, называет соль. За невзрачность метафоры дочь оказывается изгнанной из отцовского дома. Однако дальнейшие события показывают истинную глубину ее чувств. Девушка становится богатой, т. к. ей волшебница открывает тайну соляного дворца. Важно, что обращение к соли наделяет героиню особыми возможностями – соль является проводником к последующим ее превращениям.

Заключение

Подводя итог фрагментарному анализу феномена употребления соли, хочется все-таки дать гипотетические ответы на вопросы, заданные в начале статьи.

В различных частях света в разное время, но всегда с развитием специализированных форм земледелия, соль становится физиологически необходи-

мым компонентом питания человека. Вероятно, в тех областях, где это происходит ранее всего, во время становления нового хозяйственного уклада, когда в обществах чрезвычайно сильна свойственная ранним формам язычества символизация процессов, явлений и объектов окружающего мира, соль “обрастает” богатой символикой и включается в различные мифологические системы. Удивительные свойства соли быстро кристаллизоваться и растворяться, быть приятной на вкус (как утверждают медики, в малых концентрациях – даже сладковатой) и одновременно жгучей, разъедающей; напоминать по вкусу кровь, но быть неокрашенной – эти способности соли заключать в себе противоположности чрезвычайно важны, т. к. древнейшие, а вернее сказать, фундаментальные формы сознания человека отражают мир именно в системе дуальных оппозиций [Иванов, 1987].

В тех ситуациях, когда физиологическая потребность в соли не столь остра (как, например, у кочевников-скотоводов, охотников-собирателей, которые получают достаточное количество хлорида натрия с животной пищей, да к тому же не так привязаны к месту проживания, как земледельцы) или переход к специализированному земледелию происходит позже, когда уже сложились основные мифологемы, *соль становится источником богатства, дохода, она выполняет уже иную – рациональную функцию*. Как было показано на ряде примеров, торговля солью является одним из мощных стимулов прокладывания коммуникаций. В этом отношении значимость соли для более ранних периодов можно сравнить со значимостью специй в эпоху великих географических открытий.

Универсальные и простые способы консервирования животной и растительной пищи при помощи соли основали мощную традицию. В результате сложения этой традиции отсутствие соли стало синонимом голода. Именно введение дополнительного налога на соль в 1645 г. Б.И. Морозовым привело в конечном счете к “Соляному бунту” 1648 г., после подавления которого Земский собор разработал новое законодательство (1649 г.).

На примере соли становится очевидным, что *фундаментальные элементы культуры в своем генезисе обязательно связаны с особенностями биологии человека*. Универсальное, повсеместное, а не зависящее от какой-то локальной традиции вхождение некоего объекта окружающей среды в культуру людей невозможно без соблюдения этого правила.

Список литературы

- Афанасьев А.Н.** Русские народные сказки. – М.: Наука, 1985. – Т. 2. – 463 с.
- Бетехин А.Г.** Минералогия. – М.: Госгеолгиздат, 1950. – 956 с.
- Богораз В.Г.** Материальная культура чукчей. – М.: Наука, 1991. – 223 с.
- Болтрик Ю.В.** Сухопутные коммуникации Скифии // СА. – 1990. – № 3. – С. 30 – 43.
- Ворожейкина М.Е.** Возможности и перспективы археологического исследования средневекового солеваренного промысла Русского Севера / ИА РАН. – М., 2000. – 45 с. – Рукопись.
- Гаврилюк Н.А.** Домашнее производство и быт степных скифов. – Киев.: Наук. думка, 1987. – 111 с.
- Гаврилюк Н.А.** История экономики Степной Скифии VI – III вв. до н.э. – Киев: Наук. думка, 1999. – 211 с.
- Гуляев В.И.** О характере торговли у древних майя // СЭ. – 1976. – № 1. – С. 58 – 72.
- Детьен П.** Водный и электролитный баланс // Физиология человека / Под ред. Р. Шмидта и Г. Тевса. – М.: Мир, 1996. – С. 813 – 822.
- Жуковская Н.Л.** Пища кочевников Центральной Азии // СЭ. – 1976. – № 5. – С. 64 – 75.
- Иванов В.В.** Дуалистические мифы // Мифы народов мира. – М.: Сов. энцикл., 1987. – Т. 1. – С. 408 – 409.
- Кадеев В.И.** Очерки истории и экономики Херсонеса Таврического в I – IV вв. н.э. – Харьков, 1970. – 111 с.
- Кругликова И.Т.** Сельское хозяйство Боспора. – М.: Наука, 1975. – 300 с.
- Курс минералогии** // Под ред. А.К. Болдырева, Н.К. Разумовского, В.В. Черных. – Л.: ОНТИ НКТП СССР, 1936. – 986 с.
- Ланда Д. де.** Сообщение о делах в Юкатане / Пер. со старорус., ввводн. ст. и примеч. Ю.В. Кнорозова. – М.: Наука, 1994. – 261 с.
- Пушкин А.С.** Полн. собр. соч. – М.: Наука, 1958. – Т. 4: История Пугачевского восстания. – 234 с.
- Ратцель Ф.** Народоведение. – СПб.: Б.и., 1903. – Т. 1. – 764 с.
- Россия:** Энциклопедический словарь. – СПб.: Изд-во Брокгауза и Эфрона, 1898. – 879 с.
- Стужина Э.П.** Обед на полтора миллиона персон (что ели и пили в Китае 800 лет назад) // СЭ. – 1972. – № 4. – С. 141.
- Ферсман А.Е.** Занимательная минералогия. – М.: Молодая гвардия, 1937. – 117 с.
- Cassen S.** Elements d'architecture. – Nantes: Association des Publications Chauvinoises, 2000. – 814 p.
- Rathje W.L.** The origin and development of Lowland Classic Maya civilization // American Antiquity. – 1971. – Vol. 36, N 3. – P. 276 – 278.

Материал поступил в редколлегию 23.05.02 г.