Л. Я. Рахманова

«ТЫ ЗАЧЕМ ДЕНЬГИ ЕШЬ?»: О РЕСУРСНОЙ И НЕРЕСУРСНОЙ ПРИРОДЕ РЫБЫ*

АННОТАЦИЯ. Чем отличаются «сорные» породы рыбы от ценных пород? Можно ли сказать, что первые, попадая в сеть, становятся пищей для местных жителей, а вторые превращаются в товар? В поселках, где стерлядь, муксун, осетр являются опорным ресурсом для многих семей, циркуляция рыбы между сторонами приобретает разные формы, смысл которых удается понять лишь ситуативно. Падение объемов вылова на Оби приводит к тому, что значение рыбы как части рациона уходит на второй план, и рыба становится преимущественно объектом продажи, обмена, взяточничества, отдаривания. Так, ценность стерляди обосновывалась в нескольких перспективах — редкость, вкусовые свойства, содержание полезных веществ, историческая традиция ее потребления высокопоставленными особами. Но в этих обоснованиях символической ценности рыбы обнаруживается противоречие: как может описывать свойства рыбы, полезные для здоровья, тот, кто сам ее практически не потребляет? С другой стороны, если стерлядь входит в его ежедневный рацион, то можно ли ее считать «царской рыбой», уникальным и высокостатусным товаром? На вышеописанной игре практик и обоснований природы и ценности рыбы построена статья.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: пища, питание, рыбный промысел, Обь, Томская область, обмен, дар, природопользование, ресурс, ценность

УДК 397.4(571.511)

DOI 10.31250/2618-8619-2020-1(7)-79-86

РАХМАНОВА ЛИДИЯ ЯКОВЛЕВНА — к.с.н., старший преподаватель, Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» — Санкт-Петербург; Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (Россия, Санкт-Петербург)
E-mail: muza-spb@yandex.ru

* Статья подготовлена при поддержке гранта РНФ № 19-78-10002 «Питание в Российской Арктике: ресурсы, технологии и инновации» (руководитель Е. А. Давыдова).

Полевые материалы, лежащие в основе статьи и позволившие взглянуть на рыбу как центральный феномен не только самого промысла, но и всей структуры социальных отношений в локальном и региональном контекстах, были собраны в рамках нескольких полевых экспедиций, каждая из которых имела свою цель и особую исследовательскую оптику. Работа проводилась в период с 2016 по 2019 г. в летние (июнь-август), зимние (январь), весенние (начало мая, половодье) и осенние (октябрь-ноябрь) месяцы в Среднем Приобье, на территории Томской области, в Александровском, Парабельском, Каргасокском, Колпашевском, Кривошеинском и Верхнекетском районах. В двух населенных пунктах было проведено включенное наблюдение в течение месяца с участием исследователя в индивидуальном и бригадном рыбном промысле с использованием различных технологий рыбной ловли (самоловы, плавание сетями, невод на стрежь-песке, переметы и сети в рамках подледного лова, лов с использованием остроги). В этих и других населенных пунктах — прибрежных деревнях и поселках, находящихся на правом и левом берегу Оби и в разной степени отрезанных от крупных региональных трасс, были проведены биографические и лейтмотивные полуструктурированные интервью, посвященные промыслу и стратегиям жизнеобеспечения в поселке. В течение четырех лет полевая методология постоянно изменялась в направлении приобретения навыков для участия в различных этапах ловли, сортировки, обработки, приготовления и упаковки рыбы в качестве более искушенного и опытного помощника. Обучение исследователя в процессе работы, комментарии информантов, рефлексия об ошибках, обсуждение технологий и практик, окружающих рыбу как феномен, явились наиболее глубоким источником данных для развития идеи о ресурсной и нересурсной природе рыбы.

Исследовательское удивление, послужившее основой статьи, исходит из высказывания одной из информанток, рассказывавшей о специфике взаимоотношений обмена и партнерства между рыбаками — мужем и его соседом. Рыбаки занимались рыбным промыслом на Оби совместно, однако в какой-то момент семье моих информантов пришлось отказаться от партнерства. Выяснилась интересная схема, в которой отражена смена статуса рыбы по мере ее перемещения в пространстве и трансформации от объекта добычи (в промысле) до пищи или товара. Изначально два рыбака рыбачили вместе и всегда делили улов поровну и *по справедливости* (ПМА 2017), как они сами это интерпретировали: рыба делилась по видовому составу, чтобы одинаковое количество рыбы соответствующего вида досталось каждому, кроме того, и по размерному ряду они также старались соблюдать нормы справедливости.

Однако этот союз был непрочным и продлился недолго, поскольку стратегия одного рыбака заключалась в том, чтобы продавать всю ценную рыбу (в данном контексте это стерлядь, сибирский осетр, муксун, нельма), а остальную рыбу употреблять для питания. В семье, где я жила, хозяева, напротив, предпочитали употреблять в пищу все виды рыбы. И в некоторых случаях, когда холодильники были заполнены на продажу, у них появлялась возможность использовать рыбу для раздаривания соседям, друзьям, родственникам. Также рыба передавалась безвозмездно в бедные семьи или семьи, потерявшие кормильца. Но иногда половины улова, доставшейся «моей» семье, не хватало на подарки родным или начальству и даже взятки должностным лицам. Таким образом, супругу приходилось за деньги выкупать рыбу из той части улова, которая при разделе досталась его партнеру.

В чем особенность и интерес такой ситуации? Во-первых, интересно то, что ситуация покупки и конвертации рыбы не выходила за рамки партнерства двух рыбаков, хотя рыба могла быть приобретена за деньги у других рыбаков. Таким образом, рыбак, 90 % дохода которого складывается из добычи и продажи рыбы, в какой-то момент должен ее покупать за деньги, которые заработаны либо на рыбе ранее, либо на неполной ставке в одной из поселковых организаций. Во-вторых, переключения между разными статусами и ипостасями рыбы разрушило в итоге союз двух рыбаков. Интерпретация одного из них фактически может быть подытожена следующим образом: «Зачем я должен платить за рыбу, которая только что не была отчуждена от меня, но внезапно стала не ресурсом, а отчужденным продуктом, за который я плачу?»

Чем является рыба и как она раскрывает свою «природу» и свойства в различных социальных контекстах? Во-первых, рыба — промысловый ресурс, и в качестве природного ресурса воспринимается как общее благо, доступное для всех граждан, проживающих на данной территории (независимо от ограничений и режимов лицензирования). Во-вторых, ценная рыба — «богатство», редкость. Стерлядь и осетрина — это виды рыб, значимость которых определяется отчасти историей их потребления высшими сословиями Российской империи. Идея о рыбе для царского стола дополняется беспокойством об уменьшении размеров стада и фактическом вымирании данных видов в Оби и притоках. В-третьих, рыба — это товар, который, добыв, можно продать. В-четвертых, ценная рыба является частью рациона питания, однако в Кривошеинском, Парабельском, Александровском районах Томской области специфика диеты и рациона питания, опирающаяся на этническую традицию, не проявлена ярко[1].

Тем не менее рыба и ее качество фигурируют в контексте разговоров о здравоохранении, полезных свойствах (источник энергии и витаминов, необходимых всем поколениям семьи) и опасных контаминантах и паразитах, находящихся в рыбе. Таким образом, с точки зрения дискурса о здоровье рыба занимает амбивалентное положение в системе питания: она одновременно и очень опасна (как источник паразитов) и максимально полезна (уникальный комплекс витаминов и микроэлементов). Если в некоторых ситуациях употребление представителями локальных сообществ в Арктике сырой рыбы или мяса является способом подтверждения и маркирования этнической идентичности (Ziker 2008: 31), то в случае с поселками среднего Приобья иные факторы и причины влияют на способ балансирования между аутентичным (и, возможно, опасным) и нетрадиционным, но проверенным блюдом. «Пограничная» сущность рыбы как продукта и ресурса влияет на динамично меняющийся дискурс о том, в каком случае она признается ценной и почему. Основная линия различения, разделяющая совокупность рыбных ресурсов региона на ценную и «бросовую», проходит через оппозицию «съедобное/несъедобное». Граница между съедобным и несъедобным становится очень подвижна (Højlund et al. 2013) и зависит от контекста, способа приготовления, технических возможностей и информированности жителей о потенциальной опасности.

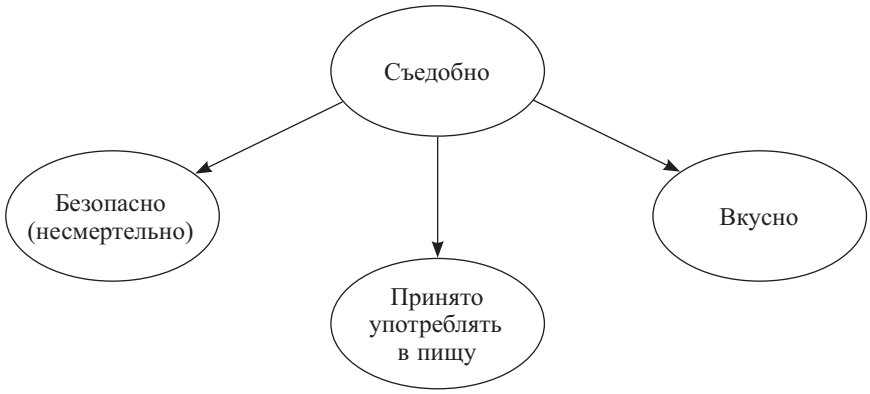

Рис. 1. Схема обоснования ценности рыбы через ее съедобность

Так, наиболее ценная и благородная рыба — это та, которая съедобна в сыром, неприготовленном виде. Она ценна и съедобна потому, что там нет описторхов и других паразитов и она не требует термообработки. Большая часть рыбы (за исключением осетровых и сиговых) требует обязательной термообработки (Литвина, Соусь 2016; Осипов, Абрамов 2019).

[1] Это связано с тем, что в изучаемых поселках Кривошеинского и Александровского районов население представляет собой мозаику из коренного населения (таежные ханты и селькупы), потомков спецпереселенцев (прибалты, российские немцы), а также приехавших со всей страны (Дальний Восток, страны Средней Азии, Беларусь, Украина) в период развертывания лесозаготовок, пушного и рыбного промысла в Западной Сибири.

Однако если расширить контекст анализа, мы увидим, что «безопасное» имеет разные значения в случае, если это безопасная рыба как «товар» и безопасная рыба как «пища», элемент рациона. Вопрос можно сформулировать следующим образом: «То, что едят местные жители и то, что они продают, — это одно и то же или нет?»

Пища — ? ← РЫБА → Товар на продажу — ?	
✓ Безопасная (не содержит паразитов, свежая, без признаков гниения, без паразитов и запаха). ✓ Полезная (много микроэлементов, подходит для детского питания, развития иммунитета). ✓ Легко добываемая (промысел рядом с поселком, удобство перевозки). ✓ Непредставляющая особой ценности на рынке.	✓ Безопасная (хорошо выглядит, недостатки хорошо замаскированы). ✓ Полезная (выловлена в экологически чистых районах, является природным продуктом). ✓ Редкая, труднодоступная, добытая с огромными рисками и трудностями. ✓ Имеющая высокую цену на рынке.

Если на продажу уходят ценные породы рыбы, обладающие высокой рыночной стоимостью, превосходным вкусом, не содержащие в себе паразитов, безопасные для употребления в пищу даже в сыром виде, поголовье которых очень невелико, которые могут выступать не только великолепным блюдом, но и ценным подарком, то какая рыба остается для питания в локальных сообществах, в семье и как обосновывается ее ценность? Может ли один и тот же вид рыбы быть одновременно продуктом питания и товаром? Какие режимы обоснования существуют для объяснения того, что нужно продавать, а что нужно или можно употреблять в пищу?

В статье я анализирую эффективность и ограничения подходов к полевой исследовательской работе, которые позволяют ситуативно выявить скрытые в повседневной логике системы классификаций пищи и объектов промысла на ценные/неценные, съедобные/несъедобные опасные/безопасные, на те, которые идут на продажу, и те, которые идут на раздаривание или употребление в пищу.

МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ СБОРА ИНФОРМАЦИИ О ЦЕННОСТИ И СИСТЕМЕ КЛАССИФИКАЦИЙ РЫБЫ

В ходе полевых сезонов 2017 и 2019 гг. я проводила включенное наблюдение за процессом сортировки, обработки рыбы, потрошения, копчения, изготовления разнообразных блюд в двух полевых ситуациях: в семье рыбака и на стрежь-неводе, где осуществляется промышленный лов рыбы бригадой рыбаков. Сортировка рыбы в семье вместе с хозяйкой сопровождалась обсуждением того, как разделяют и кому дарят рыбу в их доме и у соседей/партнеров. В ходе включенного наблюдения, неформальных бесед и интервью были выявлены разные стратегии.

Первую стратегию можно описать цитатой из интервью *Ты зачем деньги ешь?* — это тот случай, когда все ценные породы рыб (стерлядь, осетр, нельма, муксун, крупная щука, судак и окунь) уходят на продажу, а для питания в семье остается рыба менее ценных пород (лещ, язь, крупная плотва, карась), а также мелкие хищники (щука, окунь). В этом случае семья не имеет возможности употреблять в пищу стерлядь.

Вторая стратегия основывается на классификации по размеру, а не по видовому составу. Мелкие рыбы ценных пород (небольшие стерлядки, нельмы, маленькие муксуны) отсортировываются для семьи и входят в рацион питания. Все крупные рыбы любой породы передаются на продажу и уже внутри этой совокупности сортируются по цене и виду.

Третья стратегия предполагает разделение промыслового улова на две части (в разных соотношениях в зависимости от объема вылова и спроса): для продажи и для еды, но и стерлядь, и щука, и окунь, и язь входят в рацион питания после удовлетворения клиентского спроса. Эта

стратегия является ключевой для семьи моих информантов, в которой я жила и участвовала в приготовлении пищи, а также обработке рыбы на продажу. Подобный подход к сортировке рыбы характерен для расширенной семьи, в которой есть дети и внуки, охватывающей сразу несколько дворов и домохозяйств. Внучки приходили полакомиться свежекопченой стерлядью к бабушке, поэтому часть рыбы неизменно откладывалась на гостинцы. Кроме того, подобный подход к выбору рыбы связан с открытостью дома для гостей и приезжих. Если рыбак сбывает рыбу по определенным каналам и не предполагает расширять клиентскую базу, ему не требуется приглашать друзей и потенциальных клиентов в дом и угощать их рыбой. Более того, отсутствие гостей — это залог безопасности для семей, которые занимаются полулегальным промыслом.

Однако для некоторых рыбаков открытость не представляется опасной. Родственники и друзья, приезжие из города увозят с собой подаренную рыбу или пробуют ее в доме, таким образом создавая эффект рекламы и увеличивая спрос на рыбу в городе и других поселках. Однако то, что в подобной семье все члены семьи включают рыбу в свой рацион, — верно лишь отчасти. Так, сам рыбак, кормилец в семье, сказал, что не может смотреть на рыбу и предпочитает есть мясо (ПМА 2017), хотя жене, детям и внукам охотно выделяет часть улова.

Четвертая стратегия предполагает разделение на три размерных ряда: крупные и гигантские особи (любого вида) откладываются для особых случаев, юбилеев или для взяток. Средние и средне-крупные рыбы промыслового размера[2] замораживаются либо коптятся на продажу. Внутри этой категории происходит сортировка по весу или по длине особи, для того чтобы определить ее стоимость за килограмм. В промысловых дневниках в некоторых случаях структура улова детализирована с помощью системы сложных обозначений (например, количество «звезд», от одной до пяти, обозначает сочетание веса и размера особи и отсылает к определенному тарифу за килограмм, который может меняться в течение сезона, тогда как классификационная сетка остается неизменной). Мелкие рыбины определяются для употребления в пищу (как сырой, так и жареной, копченой, запеченной) или передаются в дар соседям и родным в качестве социальной и материальной поддержки.

Рис. 2. Сортировка рыбы на стрежь-неводе. ПМА 2019

[2] Промысловый размер — допустимая (обычно нижняя граница) длина рыбы определенного вида, разрешенная к лицензированному лову (что исключает вылов молоди и позволяет рыбе воспроизводиться).

Вышеперечисленные стратегии и их вариации были выявлены в ходе наблюдения за несколькими домохозяйствами, тогда как промышленный лов, в отличие от частного, предполагает иные форматы. Пятая стратегия, которую мне удалось выделить, предполагает «двойную сортировку»: по размерному ряду и видовому составу на продажу. Отсортированная рыба хранится и упаковывается по-разному. Малоценная рыба (язь, лещ, плотва) упаковывается в вакуумные мешки по 20 кг и в таком виде продается. На фотографии (рис. 2) мы видим процесс сортировки свежепойманной рыбы по различным бочкам: язи и лещи разделяются на крупные, средние и мелкие (6 бочек), а хищники складываются в одну общую бочку. Ценные породы рыб (стерлядь, муксун, пелядь) и хищники (щука, окунь, судак) замораживаются «валом» в отдельной холодильной камере вне упаковок для дальнейшей сортировки при наборе необходимых объемов (поскольку за один прогон невода и за один промысловый день не удается набрать 20 кг стерляди или 20 кг окуней).

Однако и здесь не вся рыба уходит на продажу, поскольку в течение всего рабочего дня необходимо кормить бригаду прямо на острове посередине реки, для чего там оборудована полевая кухня. Рыба для приготовления в полевых условиях должна быть, с одной стороны, не очень ценной и дорогостоящей, с другой стороны, достаточно крупной, чтобы двумя-тремя рыбинами можно было накормить бригаду в 10–12 человек. «*Мы-то тоже все-таки смотрим, чтобы она не очень дорогой была, когда забираем ее*» (ПМА 2019).

Отличие такой логики на стрежь-неводе от способа отбора рыбы в домашних условиях заключается в том, что в случае промышленного коллективного лова (а не однократной проверки самоловов, сетей) рыба на еду отбирается еще до завершения самого промыслового этапа. Это ставит вопрос о том, что можно есть на самом стрежь-неводе и какие здесь работают принципы. Если полевая кухня позволяет осуществлять термообработку продукта, то предпочтение отдается не ценным породам рыбы, из которых можно сделать уху или котлеты или же обжарить рыбу в кляре. Второй принцип, который может сработать, — пока не поймали проверяющие, которые посещают места промышленного лова, можно съесть ту рыбу, которая является краснокнижной или подлежит лицензированию, для того чтобы не вывозить ее с места промысла и не попасть под контроль.

Таким образом, мы приходим к вопросу о том, что означает употреблять в пищу рыбу в процессе ее вылавливания и чем отличается отложенное потребление и потребление в процессе добычи. И если в сообществах, где этническая традиция оказывает сильнейшее влияние на всю кухню и технологии приготовления пищи, рыба во время промысла употребляется именно сырой (см., например: Rapinski et al. 2018: 341), то современный, отчасти механизированный промышленный лов на стрежь-неводе предполагает контроль над продуктами и обязательную термообработку.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проанализированные кейсы домашней и промышленной сортировки показывают эффективность включенного наблюдения, дополняющего беседы с информантами, которые включают прямые и косвенные вопросы о ценности и значимости разных видов рыбы, их функциях в повседневной жизни семьи и сообщества. Именно помогая, обучаясь сортировать рыбу для различных целей, а также совершая ошибки при сортировке, исследователь может получить ценнейшие комментарии со стороны участников процесса о том, почему то или иное действие было совершено неверно и почему разделение и проведение границы между различными доменами пищевой, продуктовой, ресурсной классификации является значимым и незыблемым.

Стоит отметить что сам процесс сортировки в некоторых случаях довольно приватная, тайная деятельность, ее неохотно показывают чужакам, поскольку она отсылает к еще более сенситивной информации о формах хранения примерных объемах рыбы, которая уже хранится и заготовлена,

вообще практике продажи и торговли. Эта практика может быть не совсем легальна. Именно поэтому требуется установление доверительных отношений с хозяином/хозяйкой/работником, чтобы быть допущенным к такому виду трудовой деятельности.

Парадокс, который был заявлен как ключевой для статьи, обнажает сложную логику действий и предпочтений, характерных для жителей удаленных поселков Среднего Приобья и прибрежных поселков в целом, переживающих период частичного возрождения в постсоветский период на основе ставки, сделанной на локальный продукт (обскую рыбу). Активная ресурсификация ценных пород рыбы создает почву для почти полного отчуждения ее от самих промысловиков и их семей. Однако особенность ситуации заключается в том, что ниша, занимаемая ранее стерлядью в диете сельчан, пустует и сопоставимой замены этой рыбе (с точки зрения витаминов, питательности, полезных веществ) в рационе питания нет. Положение усугубляется слабым медицинским обеспечением, нехваткой лекарств и витаминов, а также тем фактом, что основу рациона современного рыбака составляют не просто импортированные продукты, но продукты, которые были просрочены.

Таким образом, превращение рыбы в «живые деньги» и формирование условного запрета на употребление в пищу ценных пород рыбы способствует выживанию поселков и спасает их от тотальной безработицы и разорения (благодаря сбыту рыбы), однако наносит удар по здоровью населения, что представляет собой, исходя из интервью и наблюдений, почти осознанную жертву в создавшейся инфраструктурной и социально-экономической ситуации.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

ПМА 2017. Томская область.

ПМА 2019. Томская область.

Литвина Л. А., Соусь С. М. Условия безопасного употребления рыб семейства карповых // Инновации и продовольственная безопасность. 2016. № 3. С. 20–24.

Осипов А. С., Абрамов А. С. Метацеркарии описторхид у промысловых карповых рыб из Нижней и Средней Оби // Теория и практика борьбы с паразитарными болезнями. 2019. № 20. С. 438–446.

Ziker J. Raw and Cooked in Arctic Siberia: Diet and Consumption Strategies in Socio-ecological Perspective // Nutritional Anthropology. 2008. № 25 (2). P. 20–33.

Rapinski M., Cuerrier A., Harris C., Ivujivik E. of, Kangiqsujuaq E. of, Lemire M. Inuit Perception of Marine Organisms: From Folk Classification to Food Harvest // Journal of Ethnobiology. 2018. № 38 (3). P. 333–355.

Højlund S., Selmer B., Knakkergaard L., Østergaard J. S., Dahlgaard V., Bro C. P. The flexible boundary between edible and non-edible. Experimental fieldwork in a culinary borderland // Tidskriftet Antropologi. 2013. № 68. P. 111–129.

“WHAT ARE YOU EATING MONEY FOR?” — ON THE RESOURCE AND NON-RESOURCE NATURE OF FISH

ABSTRACT. What is the difference between “trashy” and valuable species of fish? Is it possible to say that the former become ‘food’ for local people, while the latter become “commodity”? In settlements where sterlet, muksun and sturgeon are the backbone of many families, the circulation of fish between the parties takes on different forms, the meaning of which can only be understood ad hoc. The drop in catches in the Ob River means that the importance of fish as part of the diet is overshadowed, and fish is mainly sold, exchanged and bribed. Thus, for example, the value of sterlet has been justified in several perspectives: its rarity, taste properties, content of nutrients and the historical tradition of its consumption by high-ranking officials. However, a contradiction emerges in these justifications of the symbolic value of fish: how can a person, who hardly ever consumes fish himself, describe its properties and health benefits? And, on the other hand, if sterlet is included in his daily diet, can it still be considered a “royal fish”, a unique and high-status product? This article is based on the above-described “interplay” of practices and justifications of the “nature” and value of fish.

KEYWORDS: food, nutrition, fishing, Ob, Tomsk Region, exchange, gift, natural resources management, resource, value

LIDIA YA. RAKHMANOVA — PhD, Senior Lecturer, National Research University Higher School of Economics; Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences (Russia, Saint Petersburg)
E-mail: muza-spb@yandex.ru