

ПРИБАЙКАЛЬСКИЙ КРАЕВЕДЧЕСКИЙ АЛЬМАНАХ



№ 12

Управление культуры Прибайкальского района
Республики Бурятия
Прибайкальская централизованная библиотечная система

Прибайкальский краеведческий **альманах**

№ 12



Москва, 2021

Редакционный совет:

А.З. Козин (гл. редактор альманаха), И.В. Невмержицкая (начальник районного архива), Ю.В. Неронов (рыбовод-биолог), Л.М. Симонова (директор районной библиотеки), Н.М. Суворова (зав. районным музеем), Е.В. Шишова (редактор газеты «Прибайкалец»).

Прибайкальский краеведческий альманах. Периодическое издание / Ред. А.З.Козин. – № 12, 2021. – г. Москва: «Эдитус». – 2021. – 80 с., илл.

Издание осуществляется с 2007 г. Освещает вопросы истории, развития Прибайкальского района Бурятии, рассказывает о людях Прибайкалья, его природе и экологических проблемах.

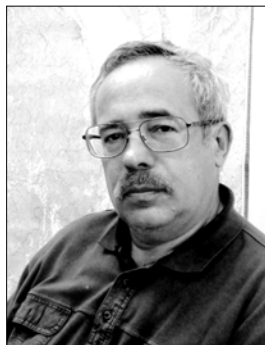
Издание некоммерческое, осуществляется на общественных началах и на безгонорарной основе.
Телефон: 89149850597, эл. почта: a.kozin@list.ru

Участники проекта:

*Прибайкальское управление культуры,
Прибайкальская центральная межпоселенческая
библиотека, Прибайкальский районный архив,
Управление образования Прибайкальского района,
Районная газета «Прибайкалец».*

Правила рыболовства в Российской империи

*Андрей Владимирович Базов,
кандидат биологических наук,
(г. Улан-Удэ, Бурятия)*



Законы о рыболовстве были сосредоточены во 2-й части XII тома Свода Законов Российской Империи, во втором разделе Устава сельского хозяйства «О рыбных и звериных промыслах на морях, реках и озерах», последнее издание которого относится к 1912 г.

Вот некоторые статьи из общих положений, непосредственно касающиеся рыболовства на Байкале:

Статья 486. В ней изложены Высочайшие Указы от 11 декабря 1719 г. и от 27 августа 1802 г., в которых говорится, что «Воды морские, даже в местах заселённых частному владению подлежать не могут и должны оставаться в общем для всех пользовании».

Статья 487 воспроизводит указ от 13 сентября 1821 г., суть которого состоит в следующем: Воды морские находятся в общем пользовании, если они не предоставлены ведомствам, обществам и учреждениям по особым распоряжениям в определённых местах и на определённое время.

Статья 488 распространяет свободу рыбного промысла на все озёра, не состоящие в частном пользовании. Особо отмечается, что владельцы земель обязаны оставлять по берегу во всё пространство их владения десятисаженную полосу для приставания рыбацких лодок и обсушки снастей. (Высочайшие Указы от 11 декабря 1719 г. и от 31 июля 1762 г.).

Статья 490 регулирует рыбный промысел на реках: «Рыбная ловля на реках судоходных и несудоходных составляет собственность владельцев берегов, за исключением тех мест, где ловля рыбы предоставлена по особым постановлениям кому-либо другому» (Указ 27 августа 1802 г.). Толковалась эта статья следующим образом: лов всякой рыбы в реках могли вести те, кто ими владел, за исключением рыбы, идущей рунным ходом с моря на нерест в реку, когда поймать ры-

бу в больших количествах можно было без особого труда. Исторически сложилось, что ловить идущую руном рыбу могли все, кто мог, и хозяева берегов не должны были этому препятствовать.

На Байкале такой рыбой был омуль, идущий плотными косяками на нерест в крупные реки – Селенгу, Баргузин и Верхнюю Ангару (ГАРБ. ф.7, оп. 1 д. 7).

Статья 494 запрещала чинить препятствия свободному ходу рыбы в устьевых участках рек путём использования разного рода перегородок, самоловов, ставных и сплавных сетей (Указы от 6 января 1704 г. и от 11 сентября 1803 г.).

Статья 495 запрещала рыбопромышленникам на всех реках употреблять невода, длина которых была более половины ширины реки, а также одновременный замёт неводов с двух противоположных берегов (Указ от 7 июля 1852 г.).

Статья 497: «Заколы, при рыбной ловле употребляемые, должны быть устраиваемыми не из толстых свай, а из такого тонкого леса и таким образом, чтобы в осеннее время со всей удобностью и лёгкостью могли быть вынимаемы начисто, не оставляя ничего к засорению речного фарватера» (Указы от 14 января 1724 г. и от 22 мая 1817 г.).

Свод законов Российской Империи достаточно подробно регулировал рыбные и звериные промыслы во многих рыбодобывающих регионах огромной страны – Северном океане и Белом море, Финском заливе и р. Неве, Черном, Азовском и Каспийском морях, на крупных озерах и реках, а также в районах проживания казачества (Кубанское, Астраханское, Уральское и Терское казачьи войска). Единственная байкальская статья, принятая на государственном уровне, касалась рыбного промысла на устьях реки Верхняя Ангара и была довольно спорной, речь о ней пойдёт ниже.

Все правила рыболовства на Байкале были изданы в административном порядке и зачастую даже не высшей властью – генерал-губернатором, а уездными властями, которые при утверждении правил вынуждены были учитывать интересы разных слоёв населения, занимающегося промыслом, лавировать между интересами рыбопромыслового капитала и одновременно не обидеть местное население, имевшего рыбу одним из основных видов своего продовольствия.

Из «Описания Иркутска и его окрестностей» Г.В. Стеллера, известно о первом законодательном акте касательно байкальского рыболовства. Промысел селенгинского омуля тогда был запрещён указом Ир-

кутской губернской канцелярии. Это было сделано по просьбе коменданта Селенгинского острога И.Д. Бухгольца (1731–1740 гг.), обоснованной тем, что рыба возле устья Селенги частично вылавливается и частично отгоняется, после чего уже не поднимается по Селенге, и тамошние жители, таким образом, лишаются улова, впадая в нужду (Элерт, 2004).

Особенностью правового регулирования добычи рыбы на байкальских рыбных промыслах было то, что вопросы о праве владения здесь возникли раньше вопросов о порядке рыболовства. Владельцы рыболовных участков сами устанавливали правила и следили за порядком их выполнения. В частности, одна из первых попыток установления правил рыбной ловли и добычи нерпы на Байкале относится к деятельности Шатрового управления рыбными промыслами графа П.И. Шувалова, владевшего ими в 1740–1760 гг. Управление осуществляло надзор за рыбной ловлей и борьбу с пиратством в своих водах.

В результате продолжительной практики рыболовных артелей уже в XVIII веке сложился целый кодекс правил рыболовства на Байкале, нашедший своё частичное отражение в различных «положениях» и «правилах» рыболовства, издававшихся краевой администрацией, начиная с первой четверти XIX века. Практически же первое регулирование рыбного промысла было установлено в 1816 г. так называемым «Положением об омулёвом промысле в реке Селенге». Положение было составлено на основании сведений, собранных среди рыболовецкого населения и «старшин рыболовного промысла» верхнеудинским исправником М.М. Геденштромом в 1813 г. по предложению Иркутского Генерал-губернатора. Указ губернского начальства о рыбной ловле на р. Селенге, само Положение и дополнения к нему были опубликованы в октябре 1816 г. Данный документ был найден в архиве Баргузинской степной думы и приводится полностью (ГАРБ. ф.7, оп.1, д. 7, л. 29-30, рис. 6.1.):

В четырех пунктах дополнений к Положению были отражены, или, как сказали бы сегодня, были пролоббированы интересы крупных неводчиков, коими являлись т. н. старшины рыболовного промысла:

1. «Во время омулёвого хода все рыболовные статьи, находящиеся как в ведении монастырей, так и в оброчном содержании частных лиц, предоставить свободному для всех промыслу, исходя из того, что издавна он был свободным. А исключительное право на промысел одним содержанием статей – во вред». В этом пункте отражалось не-

довольство рыболовецкого крестьянского населения создавшейся монополией монастырей и казны в сфере владения рыболовными участками на Байкале. Актом законодательно прекращались владельческие права на омуля во время рунного хода, что, по-видимому, было обычаем, практиковавшимся на Байкале издавна с того времени, когда воды Байкала и впадающих в него рек были ещё вольными.

2. «Запрещённые орудия лова – саки и поплавни. Но исходя из того, что этими орудиями лова пользуются исключительно бедные люди, установить границу у деревни Жилино, ниже которой саками и поплавнями ловить омуля воспрещается». Запрещение этих орудий, лишало бы возможности заниматься промыслом бедняцкий слой населения, который не имеет средств завести невод. Это предложение являлось уступкой этому слою со стороны более зажиточной части рыбопромышленников. Но сделав эту уступку, старшины ограничили употребление саков, «саковщикам» запрещалось во время рунного хода спускаться ниже границ промысла и главных тоней (такой границей было селение Жилино) «под опасением взысканий». Надзор за соблюдением саковщиками этого правила принимали на себя неводчики.

3. «Кударинских братских людей (бурят) во время омулёвого хода после окончания сенокоса на островах дельты Селенги откочёвывать из тех мест». Довольно примечательное требование о выселении жителей островов дельты Селенги. Понятно, что находясь в дельте, они будут иметь возможность бесконтрольной рыбалки во время захода омуля в реку. Неизвестно, выполнялось ли это требование на практике – сведений об этом не найдено.

4. «Казakov для наблюдения за незаконной ловлей не привлекать, во избежание могущих произойти от них злоупотреблений. Рыбопромышленники должны сами гонять саковщиков до самых устьев». Комментарий, как говорится, излишен: пустить казаков охранять омуля – все равно, что запустить козла в огород.

«Положение об омулёвом промысле» и дополнения к нему представляли собой нечто вроде устава рыболовных артелей, сводку правил относительно изготовления и использования неводов, исчисления рыболовных паёв (т.н. «участков»). Так, например, целый невод со всеми принадлежностями считался в 17 паёв. В Положении предусматривались правила устройства рыболовных снастей, а в р. Селенге – межи, ниже которых до самого устья запрещалось ловить рыбу во

время её рунного хода в реку, устанавливался порядок и очередность замета неводов.

«Положение» 1816 года было направлено в защиту интересов, главным образом, более состоятельных групп крестьянства, занимавшегося рыбными промыслами на Байкале, а также мелкого городского мещанства и купечества, которые издавна принимали деятельное участие в рыбопромышленности. Уступка, сделанная в «Положении» бедняцкому населению (саковщикам) была дана, как было указано выше, с оговорками и ограничениями. Это было связано с тем, что саковщики всю наловленную рыбу свою спешат продавать засольщикам в Чертовкиной пристани, отчего цена на рыбу понижается, что крайне невыгодно крупным неводчикам. К тому же, саковщики, будучи людьми бедными, при запрещении саков вынуждены были идти к неводчикам в наёмные работники (покрученики), обеспечивая тех недорогой рабочей силой. Спорные вопросы и возникающие проблемы, согласно Положения, должны были решаться на общем собрании старшин.

Проблемы в регулировании промысла не заставили себя долго ждать. Уже через 2 года, осенью 1818 г. была большая вода на Селенге во время хода омуля. Косяк омуля не пошел вверх, остановившись ниже Чертовкиной пристани (то есть ниже черты, выше которой рыбу ловить разрешалось), разбрелся по уловам и протокам. Так как неводных тоней в нижнем течении мало, а те, что были, оказались затопленными, то ловилась рыба только в берегу кривдами и просто саками. Подробности этой истории находим у В. П. Гирченко, историка, архивиста и краеведа, внука декабриста В. А. Бесчаснова.

В 1818 году верхнеудинский исправник М.М. Геденштром представил в Иркутское губернское правительство доклад о произведённом им в 1818 году специальным обследовании омулёвого промысла. Сущность обследования заключалась в следующем: несмотря на большой привал рыбы, лов 1818 года был скудный. Причиной этого было поднятие уровня реки Селенги, причём рыба, войдя в устья и перейдя уже установленную границу, вскоре отошла назад в нижнее течение, разбрелась в залавках и ямах по всем, даже мельчайшим протокам. Тони были затоплены. При наличии таких неблагоприятных условий М.М. Геденштром, с согласия всех неводчиков и старшин, разрешил лов ниже установленных границ до самых устьев, т. е. на том пространстве, где стояла рыба. Ловить было разрешено не только неводами, но и саками, кривдами и поплавнями.

Им были предложены следующие конкретные меры:

- 1) уничтожить границы, установленные для лова на р. Селенге, оставить запрет на лов омуля только непосредственно в устье реки;
- 2) разрешить свободное употребление для лова саков, кривд и поплавней;
- 3) упразднить выдачу билетов на лов, как это было до 1816 года;
- 4) упразднить промысловых старшин.

Все эти предложения были утверждены Иркутским губернским правительством в 1818 г. Это был красивый жест в сторону бедных слоёв населения, но крупные рыбопромышленники вскоре взяли своё, и изменения были аннулированы (Гирченко, 1928; Тюрин, Сосинович, 1934).

Таким образом, на р. Селенге проблемы с производством рыбной ловли были в целом отрегулированы. Река принадлежала жителям прибрежных деревень и частично духовным учреждениям. Кроме этого, на реке были 28 казённых рыболовных статей, которые с торгов продавались желающим. И только осенью во время рунного хода омуля ловить его могли все с соблюдением «Положения о промысле омуля».

В 1820 г. губернское правительство запретило лов осетра самоловами, основываясь на том, что он вреден, так как истекаемая кровью рыба уходит и тухнет. Указ выполнялся в достаточной степени – осетровые крючья на Селенге никогда не были распространенным орудием лова, что, правда, в конечном итоге не спасло красную рыбу от почти полного истребления.

В это же время, в первом десятилетии XIX века, стал развиваться рыбный промысел на других крупных реках – Баргузине и Верхней Ангаре, особенно после того, как из-за чрезмерно вылова рунного омуля в р. Селенге, уловы его в этой реке стали снижаться. Всё больше и больше рыбопромышленников стали ездить на лов нерестового омуля на р. Баргузин. Проживавшие здесь русские крестьяне Читканской волости и 5 бурятских родов Баргузинской Степной думы вступали с приезжими в соперничество за рыбные места на р. Баргузин. На общем собрании крестьян Читканской волости Баргузинского уезда 29 июня 1814 г. земским судом сделано следующее распоряжение: в 15 верстах от устья Баргузина в местности «Коровий стан» (урочище между деревнями Макарино и Адамово в настоящее время носит название «Алтан» – место, где местное население праздновало церков-

ные праздники) поставить граневой столб, ниже которого омуля ловить нельзя с 1 августа по 1 сентября. Крупные промышленники остались недовольны этим решением и требовали перенести её на 5 версту – в д. Макарино, мотивируя это тем, что иногда рыба доходит до этой деревни и дальше не идёт, а они терпят из-за этого убытки. А в мае 1820 г. мещанин Третьяков подал в Иркутск Сибирскому генерал-губернатору М.М. Сперанскому ходатайство о распространении правил ловли омуля на р. Селенге на р. Баргузин (ГАРБ. ф.7, оп.1, д. 7).

Начались проблемы с производством лова рыбы и на Верхней Ангаре. На реку хлынули рыбопромышленники сначала с Баргузина, а затем из Иркутска и с острова Ольхон. Между тем проживавшие в здешних краях тунгусы считали эти реки своими. В 1816 г. Губернский совет постановил: лов омуля в Верхней Ангаре и Кичере дозволено производить всем, подобно тому, как это делается на Селенге. Однако через несколько лет тунгусы выступили с ходатайством перед властями дать им право брать деньги с промышленников, мотивируя свои требования тем, что в «Уставе об управлении инородцев», утверждённом 22 июля 1822 года, в одном из пунктов говорится о том, что россияне могут брать у инородцев места в оброчное содержание по договорённости с обществами. В законе подтверждались права тунгусов на владение землями, где они обитают, свободу заниматься земледелием, скотоводством и рыбным промыслом в пределах их родовых земель. Казённая палата в 1831 г. постановила: «Бродячим тунгусам отдавать в оброк только владеемые ими земли. Устье Верхней Ангары и Кичеры с островами и море должны быть свободны к промыслу для всех» (ГАРБ. ф.7, оп.1, д.7).

В 1830 г. на северобайкальские рыбные промыслы был командирован заседатель Верхнеудинского земского суда Березовский с целью обследовать состояние дел и дать предложения для организации рыбной ловли на Верхней Ангаре. Задание было выполнено, и в мае 1831 г. губернскими властями утверждены Правила рыболовства в устьях р. Верхняя Ангара. В материалах Баргузинской степной думы сохранились требования для прибывающих на судах рыболовецких артелей и правила рыбной ловли на р. Верхней Ангаре. За основу правил, судя по всему, было взято «Положение о рыбном промысле на р. Селенге» от 1816 г., до этого распространившееся и на промысел омуля в р. Баргузин. Опубликованы они были 26 октября 1831 г. Основные положения Правил гласили:

1. Хозяин судна и все с ним прибывшие должны иметь паспорта или виды на жительство.

2. Хозяин по приезде должен составить записку, на какой срок и кто по паспорту прибыл, документы передать родовому шуленге, старосте или десятнику.

3. По окончании промысла хозяин обязан отчитаться, сколько рыбы поймано, на какую сумму и каким числом неводоу.

4. Запрещается делать тунгусам озлобления, не стеснять их в рыбном промысле. Помнить, что тунгусы – хозяева здешних мест, не обижать.

5. Поставленные тунгусами заездки не трогать.

6. Приезжающим не производить звериный помысел – это право тунгусов.

7. Работников с промысла на сторону не пускать и не увольнять.

8. Общий свободный лов омуля в р. Верхней Ангаре производить с 1 июля по 1 октября, кроме устьев реки. Лов осетра разрешён с 15 мая по 5 августа.

9. Граница, ниже которой неводоу не разрешается – пятая верста от устья, от которой вверх можно ловить на 25 вёрст, а в большую водоу до 100 вёрст.

10. Для промысла иметь неводоу и засеки (осетровые верши) на скамьях или плотках не более 1 морды, чтобы не мешать бечёвнику.

11. Промысловым обществом следует избрать старшин, которые бы наблюдали за незаконной ловлей и за соблюдением очерёдности неводьбы.

12. Вновь приходящим артелям предоставляется очередное право для неводьбы, для этого необходимо сделать новую раскладку очередей.

13. Артелям не разрешается дробиться.

14. В случае необходимости, на общем собрании старшин, составить новые правила и предоставить их на утверждение.

15. Лов саками, кривдами и поплавнями разрешается не ниже пятой версты от устья.

Спокойная жизнь у хозяев – береговых тунгусов заканчивалась с приездом армии рыбаков. Из письма шуленги нижнеангарского Киндигирского рода от 1 июля 1867 г. в Баргузинский уездный суд: «Прибывший из г. Иркутска мещанин П.М. Никитин отправил своих рабочих в лес, принадлежавший тунгусам, где они устроили пожар, длившийся

10 суток. Сгорели ловушки на соболей на сумму 40 руб., доведя тунгусов до крайней степени разорения» (ГАРБ. ф.328, оп.1, д.1, л.16-17).

Статья 500 Устава сельского хозяйства, основанная на Высочайше утверждённом 7 января 1837 г. Положении Главного Управления Восточной Сибири «О рыбном промысле на устьях реки Ангары», была единственным за всю дореволюционную историю правил рыболовства на оз. Байкал законом, принятым на высшем государственном уровне:

«Сибирский Комитет, сообразив домогательства байкальских рыбопромышленников с общими законами и с особыми положениями о инородцах Сибирских, положил: сообщить Главному Управлению, чтоб оно в разрешении вышеозначенных просьб о рыболовстве руководствовалось этими постановлениями, а именно: воды Байкала, даже при местах населённых, оставлять в общем и свободном для всех пользовании, исключая тех, которые ныне принадлежат или впредь будут причислены к казенным оброчным статьям; реки, внутри дач общественных протекающие и в Байкал впадающие, оставлять в пользовании прибрежных обществ впредь до усмотрения, если не дано им или иным людям особого права или преимущества пользоваться сими реками; а на этом основании рыболовство в Верхней Ангаре и Кичере должно оставаться в пользовании прибрежных тунгусов; вокруг же островов, лежащих в Байкале пред впадением в него Верхней Ангары и Кичеры, рыболовство должно быть для всех свободным, впредь до усмотрения. (Полное собрание законов Российской империи. Собрание Второе, Т. XII, отделение первое. СПб., 1838. С. 35-36.). Однако, строгое применение этого постановления вызвало бы недоразумения: в Байкале против устья Верхней Ангары и Кичеры островов нет, а есть острова в самых устьях рек. Прибрежные тунгусы стали иметь право отдавать рыбные тони в оброчное содержание по т.н. общественным приговорам. Вопрос о сдаче участков, принадлежавших тунгусам на реках Кичере, Верхней Ангаре и ряде более мелких рек, в аренду рыбопромышленникам, решался в родовом управлении на собраниях сородичей.

Таким образом, к 30-м годам XIX века на Байкале в целом установилась система правил пользования водными биологическими ресурсами. Основными промысловыми объектами были омуль и осётр. Лов омуля производился практически только в реках во время хода на нерест, прибрежное рыболовство в озере находилось в зачаточном состоянии. Рыба вылавливалась без учёта её воспроизводства. В 30-х

годах XIX века падение добычи омуля и осетра выявилось с такой очевидностью, что наиболее предприимчивые промышленники переместились на реки Северного и Среднего Байкала. И здесь хищнический вылов омуля во время нереста отрицательно сказался на его запасах. К концу XIX века были в значительной степени опустошены рыбные богатства рек Селенги, Кичеры, Верхней Ангары, Баргузина.

Каких-либо специальных исследований состояния рыбных промыслов на Байкале в середине XIX века не проводилось, если не считать работы путешественника, натуралиста и исследователя Забайкалья Г.И. Радде, побывавшего на северобайкальских промыслах в 1855 г. и констатировавшего, что, к сожалению, до сих пор никто серьезно не задумывается о причинах уменьшения рыбы.

В «Иркутской летописи» Н.С. Романова за 15 марта 1859 г. имеется следующая запись: «В зале Благородного собрания г. Радде прочёл лекцию о рыбах вообще и рыбной ловле в южной части Восточной Сибири в особенности. 1). Отличие этого разряда позвоночных животных от других. 2). Важность в отношении государственного хозяйства от сохранения некоторых пород рыб. 3). Ловля омулей в Байкале и постепенное уничтожение этой породы от способа ловли её. 4). Другие породы лососей».

По его мнению, главной причиной истребления рыбы является сам человек, его пренебрежение законами природы. Фактически учёный был первым, кто указал на основную причину снижения уловов – промысел омулей в период икрометания. Им были предложены меры по ограничению лова преднерестового омуля, в частности, предлагалось запретить лов омуля в приустьевых акваториях нерестовых рек на несколько вёрст в обе стороны от устья и на такое же расстояние вглубь озера с 1 августа по 1 октября (Радде, 1858).

В течение 40 лет, начиная с 30-х годов 19 века, с момента опубликования Баргузинской степной думой правил рыбной ловли, проводился ничем не ограниченный лов омуля на реках Северного Байкала. За отдалённостью района промысла и полным отсутствием представителей власти (ближайшее полицейское управление находилось в Баргузине) говорить о полном соблюдении правил не приходилось.

И только 26 мая 1872 г., с целью упорядочения отношений между различными группами рыбопромышленников, а также для урегулирования рыбного промысла были изданы «Правила о рыбопромышленности во время рунного хода омулей в реках Верхняя Ангара и Киче-

ра», утверждённые Генерал-губернатором Восточной Сибири Н.П. Синельниковым. В их основу легли правила 1831 г. и закон 1837 г. Новизна их заключалась в основном в ограничении предустьевого лова. Вот некоторые положения новых правил:

1. Рыболовство на Верхней Ангаре и Кичере состоит в пользовании и распоряжении прибрежных тунгусов.

2. Рыбопромышленники платят с каждого работающего в реке невода 15 рублей до начала промысла.

3. Промысел в реках во время рунного хода с 1 августа по 30 сентября как приезжими рыбопромышленникам, так и самими тунгусами должен производиться не менее 3 вёрст от впадения в Байкал и от крайних устьев этих рек не ближе 2 вёрст в обе стороны, а от среднего устья не ближе 2 вёрст вглубь Байкала.

4. Лов рыбы производится неводами, саками и кривдами. Последними двумя снарядами вне пределов неводных тоней. Сети, поплавни и заколы запрещены.

5. Ячея в неводах не более 6 четверти аршина (30 мм). Запрещено закидывать невод одновременно с противоположных сторон реки одновременно.

6. Места тоней и межи устанавливаются окружным исправником, который находился в тесном контакте с рыбопромышленниками.

7. Указываются порядок производства лова и раздела рыбы артелями, порядок надзора за промыслом, и прочее.

Следует отметить, что правила рыбного промысла на Байкале и в реках, в него впадающих, не будучи обоснованными данными биологических исследований, не достигали целей. Помимо этого, за отсутствием надлежащего надзора, они не соблюдались или просто обходились в силу того, что промысел исторически выработал свои собственные правила, которые довели над вновь устанавливаемыми. В существовавших на тот момент правилах рыболовства на Байкале не указывалось главного: полного запрещения лова ходовой рыбы в реках. Они также никак не регулировали начинающий развиваться морской неводной и сетной промыслы, составлявшие в середине XIX века уже около 30 % всей добываемой рыбы (Радде, 1858).

На основе архивных данных, проанализированных А.Г. Егоровым и М.Д. Клеменченко (1971), известно об имевшей место полемике между крупными промышленниками и большей частью рыбопромыслового

населения, благосостояние которого целиком зависело от лова и условий сбыта рыбной продукции.

В мае 1886 г. в Иркутске была собрана комиссия по рыбопромышленности для обсуждения вопроса о принятии мер к упорядочению рыбных промыслов, ознакомления с их состоянием и выяснения причин упадка. Комиссия обсуждала следующие вопросы: Причины уменьшения уловов рыбы. Зависит ли это от истребления рыбы вследствие хищнической ловли или от других причин? Почему повышаются цены на омуля в Иркутске, происходит ли это от уменьшения уловов или от других причин? Не имеет ли влияние на рост цен на рыбу учреждение компании рыбопромышленников в Иркутске?

При обсуждении причин уменьшения улова рыбы на байкальских рыбных промыслах крупные иркутские рыбопромышленники утверждали, что, по их мнению, главнейшую причину такого уменьшения улова рыбы они видят в ежегодно увеличивающемся числе отдельных мелких рыбаков, которые выезжают в море и ловят рыбу сетями на очень далёком расстоянии от берега и на небольшой глубине и тем самым преграждают доступ рыбы в реки и заставляют рыбу поневоле метать икру в море, которая и гибнет в несметном, количестве непроизводительно. Рыбопромышленники обходили тот факт, что резкое уменьшение рыбодобычи зависело от монополизации байкальских рыбных промыслов в руках немногих иркутских фирм, порождавшей хищническую эксплуатацию рыбных богатств Байкала.

Мелкие рыбопромышленники, разорявшиеся от монополизации рыбного промысла, проявляли резкое недовольство таким положением дела. Их мнение о причинах сокращения улова рыбы в Байкале и реках выражено в докладной записке иркутского мещанина Бунтика от 5 апреля 1886 г.: «Постепенно, из году в год, упадок рыбного промысла выражается как в уменьшении добычи, так и вздорожании цен, зависит главным образом от нерациональных и, можно сказать, хищнических способов добычи, а также от монополии крупных промышленников». Автор записки указывает на способ передачи в аренду оброчных статей в 80-х гг., который также вёл к монополизации промысла. «Способ этот, — пишет автор записки, — ведёт к монополизации промысла, потому, что в аренду капиталистам-рыбопромышленникам отдаются самые выгодные пункты, как, например, Баргузинская, Кургуликская и Култушинская губы. Местности эти отдаются с торгов иркутским Архиерейским домом тому, кто выдаёт большую цену, а потому,

естественно, они попадают в руки двух-трёх сильных промышленников» (Егоров, Клеменченко, 1971).

Во второй половине XIX века промысел уже большей частью вёлся в Байкале неводами и сетями. Вначале в орудиях лова сохранялся размер ячеи, выработанный опытным путём в реках, как наиболее эффективный. В дошедших до наших дней «Правилах рыбопромышленности в озере Байкал и реке Селенге» от 1896 г., подписанных Приамурским Генерал-губернатором Г.М. Мациевским, одним из пунктов уже регулируется ячеиность разных орудий лова. Вот эти правила:

Глава 1. Общие положения.

1. Право на рыбный промысел в р. Селенге и оз. Байкал, кроме мест, предоставленных в исключительное пользование учреждений, обществ и казны, принадлежит прибрежному населению волостей: Посольской, Кударинской, Кабанской и Троицкой, инородцам Кударинского ведомства. По Байкалу – всем без исключения.

Примечание: Места, находящиеся в пользовании монастырей на время рунного хода омулей считаются свободными для промысла местным населением.

2. Посторонние рыбопромышленники могут быть допущены к промыслу не иначе как с согласия 2/3 личного состава местных рыбопромышленников за плату по взаимному согласию, выраженному в письменном виде.

3. Для удовлетворения расходов при организации промысла составляется запасной рыбопромысловый капитал.

4. Надзор за рыбным промыслом возлагается на рыбопромыслового старшину и его четырёх помощников.

Глава 2. О времени, местах и снарядах для рыбной ловли.

5. Со времени вскрытия Байкала и до 20 июля лов разрешается как неводом, так и сетями, но последние не могут располагаться против мест занятых неводом.

6. С 20 июля по 1 октября когда омули начинают приближаться к берегу, затем в реку, ловля сетями безусловно запрещается.

7. В это же время воспрещается лов омуля на пятивёрстное расстояние от устьев впадающих рек и на такое же расстояние вверх по реке от устья. Для Селенги это пространство считается от крайних устьев на 5 вёрст в сторону и вверх по реке.

8. С 1 октября употребление сетей снова разрешается для лова хариуса в бухтах Байкала.

9. Границы запретных зон обозначаются на берегах столбами с надписями.

Примечание: Действие изложенных выше правил не распространяется на Верхнюю Ангару и Кичеру, где существуют особые правила.

10. Для ловли рыбы допускается употреблять сети, имеющие не более 16 ячеей в квадратной четверти аршина (что соответствует ячейе 45 мм), невода с ячейками в крыльях не более 4 ячеей в 5 квадратных вершках (55 мм), а в середине (междусумок) 7 ячеей в 8 квадратных вершках (50 мм) и в мотне 4 ячеей в 4 вершках (45 мм). Саки, речные морды с числом ячеей 26-36 в квадратной четверти аршина. Запрещаются: забойки, выколоты, езы, заездки, (побережники и черезовики), фители, поползухи, ловыги.

11. Саки и речные морды допускается употреблять в местах, не занятых неводными тонями.

Глава 3. Порядок ловли.

12. Запрещается закидывать невод более чем на половину реки. Запрещается закидывать невод с двух сторон реки одновременно.

13. Места тоней занимаются по соглашению между рыбопромышленниками, либо по жребию в присутствии лиц, обязанных следить за промыслом.

14. Лов рыбы производится артелями или самостоятельными рыбопромышленниками. Величина и состав артелей, распределение заработка между членами артелей и вообще внутренний распорядок определяется по взаимному согласию пайщиков. Вообще, в этом отношении сохраняются издавна существующие обычаи.

15. Число артелей на тонях не определяется, но если же на одной тоне стоит несколько артелей, то очередь метания определяется жребием, а число метаний – пропорционально величине артели. Так, если на одной тоне стоят две артели, одна 50 человек, а другая 100, то из 3 заметов один принадлежит первой артели, а 2 тони – второй артели (ГАРБ. ф. 175, д. 138).

Исчисление размеров ячеей в орудиях лова производилось тогда по их количеству в одной квадратной четверти аршина. Байкальские же рыбаки определяли размер ячеей орудий лова по числу их рядов в ручной пяди: 4 ячеей – четырехрядка (44,5 мм), 5 ячеей – пятирядка (36 мм), 6 ячеей – шестирядка (30 мм). Как простой и понятный, такой способ определения ячеей используется до сих пор (см. Приложение).

Проблема сокращения уловов рыбы в Байкале с конца XIX века становится предметом изучения Восточно-Сибирского отдела Русского географического общества (ВСОРО), Управления Государственных имуществ Иркутской губернии и Забайкальской области. Не последнюю роль в организации рыбохозяйственных экспедиций сыграли планы правительства по массовому переселению жителей центральных и западных областей Российской империи в Сибирь и на Дальний Восток. Результатами таких исследований стали отчёты Н.В. Кирилова (1885, 1886), Н.Н. Сабурова (1889), А.А. Коротнева (1901), докладная записка землемера Н.Ф. Манжиева (Тюрин, 1933).

В 1885 г. ВСОРО направляет врача Баргузинского окружного управления Н.В. Кирилова на селенгинские и северобайкальские рыбные промыслы. Автор высказывает мысль, что вследствие «нерационально сильных уловов прежних лет», косяки (руна) омулей, шедшие в реки метать икру во время массового хода в августе месяце, не могли оставить потомства, поэтому выживали лишь омули из «семей», заходящих в реки в сентябре, когда ловили рыбу уже меньше (Кирилов, 1886). Н.В. Кирилов кроме анализа причин сокращения уловов первым высказал мысль об искусственном разведении омуля с целью увеличения его запасов. Также впервые Н.Н. Сабуров (1889), при описании состояния рыбопромышленности на Байкале, высказал идею полного запрета лова омуля в реках во время его хода на нерест.

В 1901–1903 гг. на Байкал отправилась научно-промысловая экспедиция, которая вместе с гидрографической экспедицией Ф.К. Дриженко должна была «пополнить общую картину естественных условий этого бассейна». Деньги для организации экспедиции выделило Русское географическое общество, Департамент земледелия, Управление железных дорог и лично император. Экспедицию возглавил известный зоолог, профессор Киевского университета А.А. Коротнев. Базой экспедиции служил пароход «Иннокентий». Им были проанализированы записи уловов нерестового омуля на принадлежащих монастырям тоневых участках. Записи сохранились со времён царя Алексея Михайловича – отца Петра I (годы правления 1645–1676). То есть, практически динамика уловов была прослежена за 200 лет!

Учёный пришёл к определённым выводам, связав оскудение рыбных запасов с истреблением нерестового омуля во время рунного хода, а также сетной лов в приустьевых участках нерестовых рек, что, по его мнению, мешало заходу рыбы на нерест. Что же касается варвар-

ских порядков на промыслах, то, по мнению профессора, они заключались не столько в количестве выловленной рыбы, сколько в помехах к её размножению и «неряшливом отношении к ненужной и бесполезной молодежи». Сельские власти покрывали разбой – «в этом году изображали из себя начальников, в будущем же году, обменявшись ролями, становились хищниками». Очевидно, что при таких ухищрениях весь рунный ход делается добычей хищного промышленника, которому к тому же покровительствуют и местные власти. Учёный предлагал создать речную полицию, обеспечить её надлежащими транспортными средствами, включая паровой катер, а вместо сиюминутных занятий приезжих экспедиций учредить постоянную биологическую станцию, способную принести научную и практическую пользу (Коротнев, 1901). Самый важный вывод, сделанный учёным, заключался в необходимости полного прекращения речного промысла омуля во время рунного хода, если не навсегда, то, по крайней мере, на несколько лет, а также запрещение ловить рыбу ближе пяти вёрст в обе стороны от устьев нерестовых рек.

В 1899 г. северобайкальские рыбные промыслы обследовал чиновник иркутского Управления государственных имуществ Н.Ф. Манжеев. Будучи к этому времени знаком с рыбными промыслами в Каспийском море, Н.Ф. Манжеев приходит к следующим выводам:

1. Производимое рыбопромышленниками бесконтрольное, хищническое рыболовство есть почти исключительная причина исчезновения омуля в Байкале.

2. Пока будет продолжаться такой порядок рыболовства, то со временем рыбопромышленность на Байкале должна прекратиться, так как улов рыбы не будет оправдывать расходов.

3. Рыбопромышленники современного типа, извлекающие для себя прибыль и содержащие рабочих в весьма жалком состоянии, пользуясь в то же время государственными богатствами безвозмездно, являются эксплуататорами, приносящими вред своим хищническим истреблением рыб (Тюрин, 1933).

23 августа 1900 г. А.С. Бенеvским, помощником Приамурского Генерал-губернатора, были утверждены «Правила рыбопромышленности на озере Байкал и реке Селенге». Их действие распространялось только на территорию Селенгинского уезда Забайкальской области (р. Селенга и побережье Байкала от р. Снежной до р. Кики). Западная часть Байкала в те годы административно относилась к Иркутской гу-

бернии. Это были первые наиболее подробно разработанные во всех Ю.Неронов. Откуда есть пошло байкальское рыболовство отношения правила, по образу которых впоследствии разрабатывались другие аналогичные законодательные акты. Основные положения этих правил были следующие:

Глава 1. Общие положения. Право на пользование прибрежными водами и рыбной ловлей принадлежит местному прибрежному населению, а также тем ведомствам, обществам и учреждениям, которым оно предоставлено особыми распоряжениями. Право лова распространяется на пять вёрст вглубь Байкала, в местах неводных тоней — до пятисаженной глубины. Хозяева береговой полосы обязаны оставлять десятисаженную полосу для приставания рыбацких лодок и обсушки снастей. С каждой рыбопромысловой лодки взимается ежегодно сбор в размере пяти рублей. Квитанция об оплате служит основанием для лова. Во время рунного хода местное население ловит омуля бесплатно, лица, не принадлежащие к местному населению, допускаются к лову за особую плату, определяемую выборными из числа рыбопромышленников. Все сборы идут на формирование рыбопромыслового капитала.

Глава 2. О времени, месте и снарядах для рыбной ловли. Лов рыбы разрешается с момента распаления льда до 1 августа. Сетной лов разрешён повсеместно, хозяевам неводных тоней следует ограничивать тоневого участок бакенами (баканами), в противном случае претензии к сетовщикам не принимаются. С 1 августа по 1 октября вводятся ограничения на лов. Лов сетями запрещается повсеместно. Лов любыми орудиями лова запрещается против устья р. Селенги до середины Байкала и на пять вёрст по берегу от крайних устьев р. Селенги. В самой Селенге всякий лов запрещается до деревень Чертовкиной и Шустовой. Выше запретной черты лов разрешается орудиями, в которых рыба не ячеится.

Глава 3. Порядок рыбной ловли. Число неводов на тони не ограничивается. Порядок замёта неводов, как в Байкале, так и в реке осуществляется по договорённости или по жребию. Закидывание невода более чем на половину ширины реки запрещено, на середине реки должен стоять бакен, самовольное перемещение которого запрещено и наказуемо.

Глава 4. О засоле рыбы. Засол рыбы, пойманной по карге на Байкале производится в селении Посольском, а во время рунного хода в

р. Селенге – в селении Чертовкинском в рыбодолах, построенных за счёт рыбопромыслового капитала. Домохозяева, допустившие засол рыбы на своём подворье, подвергаются взысканию. Рыбные отходы следует или сжигать или закапывать на глубину не менее 1,5 аршина.

Глава 5. О надзоре за рыбными промыслами. Общий надзор за рыбным промыслом осуществляется местным окружным начальником и участковым приставом. Непосредственное наблюдение за промыслом на местах осуществляется волостными, сельскими и инородческими начальниками, в арендованных водах – самими арендаторами. В помощь им от каждой волости избираются 5 рыбопромысловых старшин. На время рунного хода омуля в с. Чертовкиной открывается отделение окружного полицейского управления. В случае необходимости на место может быть прислана особая воинская команда. Для преследования нарушителей правил от волостей назначаются до 50 рабочих - гребцов.

Глава 6. О мерах к прекращению хищнической добычи рыбы. Каждый владелец сетей или неводов должен получить билет на право владения и пользования данным орудием. С 1 августа по 1 октября сети и сетевые лодки опечатываются казённой печатью. Рыба, пойманная во время летнего промысла, с 1 августа должна активироваться с выдачей документа, дающего право на продажу этой рыбы в запретное время. Засолка, продажа и покупка рыбы со следами сетей на чешуе запрещается. Такая рыба конфискуется с производством дознания по делу. Пойманная во время рунного хода рыба должна предъявляться промысловым старшинам.

Глава 7. О прекращении несогласий между рыбопромышленниками. Несогласия и тяжбы между рыбопромышленниками и рыбопромышленниками и рабочими решаются на месте посредниками, избранными в равном количестве от разных сторон. Если спор остался не решённым, дело передается приставу или в полицейское управление с возможностью обжалования в вышестоящей инстанции.

Глава 8. О взысканиях за нарушение правил о производстве рыбопромышленности. Взысканиям подвергаются лица, нарушившие данные правила с конфискацией орудий лова и пойманной рыбы, которые продаются с торгов. Вырученная сумма поступает на счёт рыбопромыслового капитала.

Глава 9. О порядке производства дел по нарушениям правил о рыбопромышленности. В главе прописывается порядок рассмотрения

дел нарушителей правил. Дела рассматриваются в административном порядке, за исключением нарушений, связанных с насилием, оскорблением власти, предусмотренных Уложением об уголовных наказаниях.

Глава 10. Об ответственности должностных лиц по надзору за рыбными промыслами. Чины полиции, начальники и старшины за упущения и ослабления надзора подлежат ответственности согласно Уложению о наказаниях. Лица, надзирающие на месте за промыслом, в случае обвинения их в проступке или преступлении немедленно освобождаются от обязанности.

Глава 11. О рыбопромысловом капитале. Цель образования рыбопромыслового капитала – удовлетворение всех расходов, связанных с исполнением настоящих правил. Источники, составляющие капитал: сборы за право промысла, выручка от продажи конфискованной рыбы, орудий лова и лодок, проценты на капитал (на ценные бумаги, в которых он хранится).

Глава 12. О собраниях рыбопромышленников для обсуждения вопросов, касающихся рыбной ловли. Для обсуждения вопросов назначаются собрания: постоянные и чрезвычайные. Состав собрания: по 3 человека из числа рыбопромышленников от каждой волости (всего 15 человек). Постоянные собрания назначаются до и после окончания путины. Чрезвычайные собрания могут назначаться в любое время, смотря по необходимости. Вопросы решаются большинством голосов.

Таким образом, к началу XX века свои правила имелись на реках Северного Байкала и на р. Селенге с прилегающей акваторией озера. И только 12 июня 1906 г. иркутским Генерал-губернатором А.Н. Селивановым приняты «Правила о рыбопромышленности на озере Байкал и рек, впадающих в него, расположенных в пределах Баргузинского уезда Забайкальской области, кроме рек Верхняя Ангара и Кичера». Правила для Баргузинского уезда в целом соответствовали таковым для Селенгинского, разница была только в сроках запрета на лов омуля в предъустьевом пространстве реки. Лов омуля здесь запрещался с 1 сентября по 5 октября (на Селенге с 1 августа по 1 октября). Связано это с тем, что образование преднерестовых косяков и массовый заход омуля в реки района был несколько позже.

Положение осложнялось тем, что Байкал служил естественной границей между Иркутской губернией и Забайкальской областью Приамурского генерал-губернаторства, из-за чего возникал разноречив

управлении территориями. Разные территории одного водоёма — озера Байкал — подчинялись разным правилам, что существенно затрудняло наблюдение и контроль за их исполнением. Продолжалось это до 1906 г., когда Забайкальская область вошла в состав Иркутской губернии.

В 1908 г. в связи с неудовлетворительной организацией надзора за выполнением правил рыболовства Иркутский Генерал-губернатор созвал совещание для выработки проекта правил рыболовства, общих для всего бассейна озера Байкал. Разработанный проект «Правил о рыбном промысле на озере Байкал и реках, в него впадающих» был утверждён 29 декабря 1908 г. тем же генерал-губернатором А.Н. Селивановым. Правила 1908 г. более тщательно регламентировали рыбный промысел, они были составлены с учётом природных и метеорологических особенностей местности, рекомендаций учёных и отличались более чёткой структурой органов надзора за соблюдением правил и распространялись на всю территорию Байкала.

Революционным в этих правилах было введение полного запрета на лов омуля любыми орудиями лова с 1 августа по 1 ноября. По этим правилам запрещался лов ходового омуля во всех реках и их устьях на 8 вёрст по берегу в каждую сторону, и на то же расстояние вглубь озера. Исключение делалось для коренных малочисленных народов — тунгусам разрешалось добывать омуля для собственного употребления простейшими орудиями. Вводились запретные сроки для лова других видов рыб: с 1 апреля по 1 июня нельзя было ловить хариуса в реках, с 15 апреля по 1 июня соровую рыбу, осетра — с момента распаления льда до 15 июля. Запрещался лов рыбы сетями в Малом Море и Чивыркуйском заливе, использование одуряющих, ядовитых и взрывчатых веществ. Запрещалось устройство заграждений в проливах, протоках, реках, препятствующих свободному передвижению рыбы, использование неводов, длина которых превышала половину ширины акватории, в частности реки. Байкал был разбит на четыре смотрительских района. У смотрителей были самые широкие полномочия: от сбора средств (налога) до ведения статистики, касающейся рыбодобычи. Вводилась и должность промыслового старшины, который избирался на период промыслового сезона и имел специальный знак. Кроме того, устанавливались ограничения по продаже рыбы. Так, осётр не должен быть меньше 1 аршина, омуль — менее 5 вершков. Правилами запрещалось использование на промысле двух и трехна-

бойных лодок длиной свыше 12 аршин. Управляемые 3-4 гребцами, такие лодки, особенно изготовленные из кедра, легко уходили от любой охраны, их предписывалось опечатывать на время запрета. Соединением 1908 г. также отмечалась недопустимость тайной продажи спирта и водки в местах рыбных ловель, а также продажа, покупка, хранение, перевозка свежей и свежесолёной рыбы в запретное время.

Введение в действие правил 1908 г. было приостановлено, так как члены Государственной Думы усмотрели в них несогласованность с действующим законом о рыбопромышленности в Сибири. Недовольны новым законом были все, кто ловил рыбу, в основном из-за того, что нерестового омуля стало добывать нельзя. Рыбопромышленники ходатайствовали перед Главным управлением землеустройства и земледелия о срочном рассмотрении вопроса об отмене этих правил. Основным камнем преткновения явился установленный правилами особый денежный сбор с рыболовецкого населения за право промысла в пользу так называемого рыбопромыслового капитала. 40 членов Государственной Думы, поддержав рыбопромышленников, посчитали, что Иркутский Генерал-губернатор превысил свои полномочия, так как не мог ни под каким предлогом назначать новые подати и сборы. Эти правила вскоре были отменены, и в силу вступили старые правила 1900 г.

Однако, Генерал-губернатор А.Н. Селиванов не отступил и в письме главному управляющему землеустройством и земледелием в 1910 г. писал, что скорейшее упорядочение рыболовства в Байкале представляется тем более своевременным, что ничтожные результаты улова 1900 г. наглядно показывают истощение рыбного богатства на Байкале и убеждают в необходимости подчинения рыболовства точным правилам (Курышова, 2007). В 1910 г. был составлен проект новых правил, согласованных с прежними временными правилами 1908 г. Принятие проекта затянулось до 1914 г., когда ожидалось введение общего для Российской Империи закона и устава рыболовства. Однако, несмотря на проведение подготовительной работы по разработке общероссийского закона о рыболовстве, единый устав так и не был принят. Возможно, это объясняется тем, что крупные рыбопромышленники, казённые ведомства при наличии такого закона лишились бы основных доходов от рыболовства.

Необходимо сказать несколько слов о налогообложении лиц и организаций, занимающихся рыболовством. Начиная с XVII века, госу-

дарством велись сборы с разного рода промыслов, при этом сложившаяся налоговая система имела бессвязный и несистемный характер. В 1898 г. министерство финансов (министр С.Ю. Витте) разработало новую систему налогообложения торгово-промышленной деятельности. Промысловый налог заменил прежний сбор за право торговли и др. промыслов, но взимался он не с лица, а с предприятия, которые по ряду признаков делились на разряды (всего 8 разрядов) с фиксированной для каждого разряда ставкой. Этот налог уплачивался посредством выборки (покупки) т. н. промысловых свидетельств. Одно из таких свидетельств сохранилось в архиве Свято-Троицкого Селенгинского монастыря. В 1909 г. свидетельство на промысловое занятие было выдано рясофорному брату А.М. Бонелю, заведовавшему монастырскими ловлями на оз. Котокель. Как следует из документа, монастырская контора рыбопромышленного дела была отнесена к пятому разряду со ставкой 35 руб. Кроме основной ставки, монастырь оплатил и местные сборы в размере 7 руб.

Вскоре последовали известные события, изменившие ход истории – мировая война, революция и интервенция, оторвавшие основные производительные силы от своих привычных занятий. Рыбодобыча на Байкале в это время приобрела черты домашнего рыболовства, наступил его запуск, а омулёвые стада получили небольшую передышку для своего восстановления.

Рыболовство после революции: новые правила

*Андрей Владимирович Базов,
кандидат биологических наук,
(г. Улан-Удэ, Бурятия)*

Постановлением Высшего совета народного хозяйства и Народного комиссариата продовольствия от 9 декабря 1918 г. при комиссариате было организовано Главное управление по рыболовству и рыбной промышленности (Главрыба), к числу функций которого были отнесены разработка мер охраны рыбных запасов и общее руководство по регулированию рыболовства. В марте того же года в Иркутске состоялся Первый Краевой съезд трудовых рыбаков. Съезд провозгласил право на свободный лов рыбы для всего населения. Запрещалась продажа и аренда рыбопромысловых участков. На съезде приняты новые (временные) правила рыболовства и избран Краевой Байкальский рыбопромышленный комитет, ведающий рыбным промыслом и добычей нерпы. На местах организацией промысла ведали Волостные комитеты и рыбопромысловые старшины. С 1920 г. заведование вопросами рыболовства перешло к филиалу Главрыбы – Восточно-Сибирскому отделу Рыбоводства.

В это же время рыболовецкие организации Байкала объединились в общербайкальский «Союз рыболовных обществ и артелей». Союзом был принят Примерный Устав рыбацкой артели, в котором регламентировались правила рыболовства и прописывались некоторые охраняемые меры. В целом, работы по охране рыбных запасов в первые годы советской власти проходили исключительно на местном уровне в основном по правилам, принятым ещё в дореволюционное время. В начале 20-х гг. XX века постоянные правила рыболовства отсутствовали. Почти каждый год органы власти утверждали инструкцию о порядке лова.

Дело осложнялось тем, что бассейн озера Байкал был разделён между двумя образованиями: Иркутской губернией РСФСР и Бурятской Республикой, входившей в состав Дальневосточной Республики (ДВР), буферного государства между РСФСР и Японией, формально независимой и со своей властью. Границей между РСФСР и ДВР была р. Селенга от Монголии до её впадения в оз. Байкал. Нижняя часть

Селенги (до 80 км от устья) территориально входила в состав Иркутской губернии РСФСР, а верхнее течение – в состав Бурреспублики. Реки Верхняя Ангара, Кичера, Баргузин отошли к ДВР. Дальневосточная Республика существовала с 1920 по 1923 гг., с 1924 г. вошла в состав РСФСР и образованная в 1923 г. Бурят-Монгольская АССР.

Соответственно, и порядки у республик были разные. По свидетельству пионера байкальского рыбоводства К.Н. Пантелеева (1926), власти Иркутска, запретив лов омуля в пятикилометровой зоне в Байкале и до деревни Чертовкиной, разрешили неограниченный лов его выше по течению. На территории же ДВР, т.е. начиная с 80 км от устья, лов в реке был под запретом, что, естественно, вызывало протесты населения. По словам К.Н. Пантелеева, проводившего в 1920 г. опыты искусственного разведения омуля в д. Жилино, все работы в нерестовый период он проводил, находясь в гуще событий, связанных с незаконным выловом ходового омуля, стараясь не вмешиваться в «тайный промысел местного населения и действия администрации».

По договору, заключённому в 1920 г. правительством ДВР с правительством РСФСР, последнему сдана концессия на эксплуатацию рыбных богатств, принадлежащих ДВР на озере Байкал. Согласно этой концессии, агенты советской власти отчуждают 3/4 всего улова, производимого местным населением. Отчуждение производилось по твердым ценам с оплатой товарами. Правила рыболовства на территории ДВР устанавливались Управлением земледелия, общий надзор за рыболовством осуществлялся подотделом Рыболовства и охоты. Уполномоченным подотдела был назначен К.Н. Пантелеев. Одновременно Иркутский губернский Исполком РСФСР издавал свои постановления о правилах рыболовства. Вот некоторые выдержки из Правил рыболовства, установленных в водах Дальневосточной Республики в 1921 г. (ГАРБ. ф.221 д.3):

1. Все воды ДВР разделяются на 3 рыбопромысловых участка: Верхнеангарский, Баргузинский и Горячинский.

2. Рыболовство в водах Прибайкальской области допускается лишь дозволенными способами, в указанное время, но по платным разрешениям рыбопромыслового надзора. Бесплатное производство рыбной ловли разрешается местному трудовому населению, для которого рыбная ловля является основным и единственным средством к существованию, а также лицам, производящим лов рыбы мелкими орудия-

ми – удочками, сачками, корчагами исключительно для личного пропитания.

3. Устанавливаются минимальные размеры вылавливаемой рыбы. В частности, для осетра – 16 вершков, щуки 7, язя – 6, хариуса – 4, окуня – 4 вершка при измерении от середины глаза до конца заднепроходного плавника (т. н. старая промысловая длина, применявшаяся до 1946 г.). При измельчании рыбы в каком-нибудь водоёме, приостановке её в росте разрешался отлов лишней рыбы под надзором органов охраны.

4. Лов рыбы во время икрометания ни под каким видом не допускается. Лов омуля запрещается во всех реках, принимающих руна омулей, в устьях этих рек по 5 вёрст в каждую сторону, по всей береговой полосе между Верхней Ангарой и Кичерой, весь Чивыркуйский залив, весь Баргузинский залив. Лов хариуса запрещён с 14 апреля по 14 июня, соровой рыбы с 27 апреля по 14 июня, осетра – от вскрытия водоёма до 21 июня.

5. Воспрещаются во всё время года хищнические способы лова рыбы. В частности, запрещалась установка заездков в реках с перекрытием более 1/3 ширины реки, использование крючковых самоловов, отравление рыбы кукольваном, глушение динамитом, лов рыбы кривдами. Вместе с тем разрешалось использование крючковых перемётов для лова осетра. Стоило такое разрешение дорого: за снасть в 25 крючков нужно было заплатить 25 руб. золотом.

6. Устанавливались размеры ячей орудий лова, в частности, для омуля полагалось не более 5 ячей в четверти аршина.

7. Использовать 2-3 набойные лодки длиной свыше 12 аршин запрещалось, такие лодки должны сдаваться на запретное время и опечатываться.

8. Надзор за промыслом возлагался на 27 старшин, милицию и лесничих.

9. Желающие заняться рыбозазведением могли подать заявление в подотдел с указанием, требуется ли субсидия. Рыбоводный водоём в этом случае изымается из общего пользования (рыболовства) на определённый срок. За успешную операцию по рыбозазведению полагалась премия.

10. Желающие заняться рыбным промыслом должны были заплатить государству в лице подотдела Рыболовства и охоты следующие деньги: а) арендную плату за рыболовное угодье; б) попудный сбор;

3) билетный сбор с орудий лова; 4) в случае нарушения правил рыболовства полагался штраф.

Например, для сдачи в аренду рыболовных тоней в Чивыркуйском и Баргузинском заливах устраивались торги в п. Баргузин. Перед началом торгов устанавливалась начальная цена участков. Например: Онгоконская губа стоила 200 руб., Кресты – 100 руб., Покойники – 300 руб., Катунь – 100 руб., Бакланий остров – 80 руб., Безымянка – 80 руб., Поливная карга – 1500 руб.

На все продукты лова, заготовленные с целью продажи, налагался попудный сбор, который взимался как со свежей, так и с впрок заготовленной рыбы. Сбор взыскивался с каждого пуда проданной рыбы в размере: осётр – 4 фунта с пуда рыбы, остальные виды по 5 фунтов с пуда (в денежном выражении).

Со всех орудий лова необходимо было уплатить билетный сбор. Такса в золотом рубле на право рыбной ловли составляла: с поплавной сети 1 руб. за пай (20 саженой) в год, с невода – 50 коп. за пай (5 саженой), за лов мордой при заездке – 1руб. за штуку, за лов мордой (фитилем, вентером) – 3 руб. за штуку, за лов связками (связка – пучок крючьев, которые опускались в улово) – 2 руб. 50 коп. за штуку, за лов мережками (фитилями) – 2 руб. 50 коп. за штуку, за лов вершей осетров – 1000 руб., за лов лучением – 2 руб. за лодку, бормашение – 25 руб. с билета, охота на нерпу – 75 руб. с ружья (ГАРБ ф.221 д. 4).

Повсеместно на всех омулёвых реках Байкала с ведением запрета на лов нерестового омуля во все больших масштабах стал практиковаться лов отнерестившегося, покатного омуля.

9 января 1924 г. ЦИК и СНК Бурят-Монгольской АССР вынесли решение об организации рыбного хозяйства республики. В 1924 г. в Бурят-Монгольском комиссариате Земледелия (Наркомзем) при Лесном отделе создан подотдел Рыболовства и рыбоводства. Затем подотдел был присоединён к отделу Мелиорации и землеустройства. Штат подотдела состоял из 10 человек: инструктор рыболовства, специалист рыбоводства, 4 заведующих промрайонами и 4 инспектора рыбоохраны. На нерестовый период на временную работу набиралось до 60 человек, в основном это были гребцы лодок. Этот период охраны рыбных запасов прошёл под знаком противостояния браконьеров («хищников» по терминологии тех лет) и «имальщиков» – тех, кто их ловил. Быстроходных катеров в то время у охраны не было, и победи-

телем в противостоянии был тот, у кого команда гребцов была лучше, а лодка более ходкой.

С организацией подотдела было положено начало восстановительного периода в рыбном хозяйстве. В своей работе Наркомзем заострил внимание на сохранении запасов рыбы, для чего было произведено районирование рыбоугодий с подразделением их на угодья государственного и местного значения. Первые сдавались за небольшую плату рыболовецкому населению, вторые были отданы сельским обществам в качестве наделов. Рыбоохрана рыботдела обслуживала только водоёмы государственного значения (т.е. оз. Байкал и нерестовые реки), а воды аймачного (районного) значения охранялись местными земскими органами и самим населением.

Бурят-Монгольская АССР и Иркутская губерния осуществляли совместную охрану рыбных запасов. Так, в 1926 г. между Наркомземом БМ АССР и Иркутским Губземуправлением было заключено соглашение о совместной охране рыбных угодий. Назначался общий заведующий охраной с предоставлением ему права распоряжения всеми охраняемыми лодками той и другой стороны. Наркомзем Буреспублики выставял для охраны пять лодок, Иркутское Губземуправление — три лодки с шестью техническими работниками и одним старшим работником в каждой из них. С 13 августа по 15 октября, на период нереста омуля учреждалась рыбоохрана на территории Иркутской губернии и БМ АССР. Все отобранные у браконьеров сети и лодки концентрировались на сборном пункте, а незаконно выловленная рыба подлежала немедленной засолке и реализации. Обязательным постановлением Иркутского Губисполкома лов омуля был запрещён в районе р. Селенги с 25 августа по 15 октября. Мерой пресечения хищнических способов лова омуля в Иркутской губернии признавался штраф до 300 р. и принудительные работы до трёх месяцев (Аргунова, 2016). Осуществлялись мероприятия по ограничению транспортировки и продажи омуля в период запрета без особых на то разрешений, выдаваемых органами рыбнадзора или местной властью.

Для охраны вод государственного значения в 1927 г. по распоряжению Наркомата пищевой промышленности РСФСР при Госглаврыбе в г. Верхнеудинске была создана специальная рыбная инспекция «Верхнеудинский городской рыбный надзор для охраны и воспроизводства рыбных запасов» (впоследствии «Байкалрыбвод»), служащие которой проводили охрану водоёмов. Таким образом, 1927 г. следует

считать годом основания органов рыбоохраны на озере Байкал. Было проведено районирование бассейна оз. Байкал на промысловые районы. Всего образовано 4 района: Нижнеангарский, Баргузинский, Маломорский и Селенгинский. Бассейн р. Селенги был выделен в отдельный район – Верхнеудинский.

До 1928 г. правила рыбной ловли вырабатывались съездами рыбаков (всего было 3 съезда), утверждаемые Советом Народных Комиссаров Бурят-Монгольской АССР. В частности, периодически правилами запрещался лов нерестового омуля в Байкале и реках (с 1918 по 1923 гг. и с 1925 по 1931 гг.).

В 1928 г. (11 сентября) СНК были приняты первые Правила рыболовства. Правилами устанавливался запрет на лов нерестового омуля с 25 августа до 15 ноября. Немногом ранее, Третьим съездом рыбаков был отменен т.н. талонный лов (лов преднерестового омуля вблизи устьев нерестовых рек, во время образования преднерестовых скоплений, с середины июля до середины августа). Длина неводов в Байкале ограничивалась 2000 м. Размеры морских сетей ограничивались высотой до 5 м, длиной – до 1500 м с ячейей 36–40 мм. Ячея в мотне закидных неводов устанавливалась в размере 24–30 мм. Разрешались следующие орудия лова: сети, невода, бродники (бредни), верши, фитили, морды, корчаги, саки, спиннинги, перемёты, бормашовые уды. Устанавливались следующие таксы на орудия лова: на 1 метр сети осетровой – 20 коп., омулёвой – 5 коп., сиговой – 5 коп., харюзовой – 3 коп., соровой – 2 коп., двух- и трёхстенки – 10 коп., бродники – 5 коп., 1 метр невода – 10 коп., фитиль – 5 руб., 1 морда в заездке – 2 руб., бормашение – 2 руб., за каждый крючок на перемёте – 3 коп., за лучение с лодки – 2 руб., спиннинг – 50 коп. (ГАРБ, Р-195, д.337).

С 1941 по 1947 гг. в силу чрезвычайных обстоятельств были отменены все ограничения по лову омуля на Байкале. В 1948 г. лов нерестового омуля снова был запрещён, лов же покатного (отнерестившегося) продолжался до 1957 г., после чего тоже был запрещен.

Правилами рыболовства 1946 г. ячея в летних сетях допускалась от 32 до 36 мм, в мотне закидного невода – 30–32 мм, в котле появившихся ставных неводов – 36 мм. Правилами было изменено понятие минимальной «промысловой меры» на вылавливаемую рыбу. С 1922 по 1946 гг. действовала так называемая «старая промысловая мера» (длина рыбы от середины глаза до первого луча анального плавника). Для Кабанского района минимальная допустимая длина вылавливаем-

мого омуля, таким образом, составляла 21 см. С 1946 г. эта величина составила 25 см по новой системе при измерении рыбы от конца рыла до конца чешуйного покрова (т.н. новая «промысловая длина»).

Правила пересматривались в 1953 и 1956 гг., в эти годы ячея в сетях была увеличена до 34–38 мм, а в мотне, как ставного, так и закидного неводов установлена 32–34 мм. В правилах рыболовства 1953 г. сказано: «Запрещается всякое рыболовство на Селенгинском мелководье оз. Байкал от мыса Облом до разъезда Боярского по 5 км вглубь озера, а также в протоках Голутай, Харауз, Старая Борозда, Шаманка и Шаманская прорва, в Истокском соре и в р. Селенге с 15 августа до 31 октября». Фактически же это установление игнорируется из-за слабости, а иногда и попустительства рыбоохраны. Рыбаки мечут сети у берега, а то и в губах, и протоках прямо среди нерестовых скоплений омуля, чем наносят вред нерестовому стаду сокращением численности производителей, идущих на нерест. По ориентировочным подсчетам А.А. Кактыня в 1950-х гг. в деревнях по Селенге во время нерестового хода оседает до 10 тыс. ц омуля (не менее 2 млн. шт.). По свидетельству С.И. Краснощёкова: «Местное население, добывающее омуля в запретный период по реке, значительное количество его вывозит на базар. Всю зиму по сёлам разъезжают заготовители от разных организаций и закупают омуля. Отдельные браконьеры продают по 9–10 бочек по 150 кг каждая на сумму 15–20 тыс. рублей. Слабость охраны объясняется организационным пороком, так как она комплектуется из местных жителей на сезон нереста. Кроме нежелания портить отношения, временные сотрудники рыбоохраны зачастую не только потворствуют хищениям, но и сами занимаются незаконным ловом. Трудность борьбы отличается ещё и тем, что в хищениях участвуют люди весьма влиятельные» (Краснощёков, 1967).

С 1960 г. в связи со сменой стратегии промысла и перенесения нагрузки на вылов крупноразмерной рыбы, ячея в сетях стала 38–40 мм, в котле ставного невода – 40–42 мм, в мотне закидного – не менее 38–40 мм. Этими же правилами был введён минимальный промысловый размер омуля 33 см, на практике же регулирование промысла исходило из длины на 2 см меньше (31 см).

В начале 1960-х гг., в связи с подъёмом воды в Байкале плотиной Иркутской ГЭС, произошли изменения гидрологического режима озера. В это время ухудшилась кормовая база нагульного омуля. Из-за развития промышленности, загрязнения рек сточными водами, отхо-

дами лесосплава, нефтепродуктами, ухудшились и условия инкубации икры на естественных нерестилищах р. Селенги. Все это, наряду с нерациональным промыслом, увеличением промысловой нагрузки и одновременным переходом на капроновые сетематериалы, привело к снижению запасов омуля и, как следствие, установлению запрета на его добычу с 6 февраля 1969 г. решением Исполнительного комитета Иркутского областного совета депутатов трудящихся. Незначительная добыча нерестового омуля проводилась только в рыболовных целях и по спецлимиту звенками (тунгусами) колхоза «Победа» на Северном Байкале (2000 ц). В 1979 г. ограничения были частично сняты, а с 1982 г. начал вестись лимитированный промышленный лов.

В 2007–2008 гг. в результате структурной перестройки органов государственной власти в области рыболовства функции контроля и надзора за водными биоресурсами перешли к Ангаро-Байкальскому территориальному управлению Госкомрыболовства. Вскоре за этим последовали изменения и правил рыболовства.

В настоящее время действуют правила рыболовства, принятые в 2014 г. (Приказ Федерального агентства по рыболовству N 435. «Об утверждении Правил рыболовства для Байкальского рыбохозяйственного бассейна»), которые регламентируют деятельность юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан, включая лиц, относящихся к коренным малочисленным народам Севера. Согласно правилам, во время образования преднерестовых скоплений и нереста омуля запрещён всякий его лов с 1 августа по 15 ноября, за исключением отлова отнерестившегося омуля. Под запретом находится применение тралов, кошельковых неводов, подъёмников, кривд, хавов, заездков. Размер ячеи в котле ставного невода установлен в размере 32 мм, в кутке закидного невода – 30 мм, в сетях – 30–32 мм.

После 2000-х годов стала проявляться тенденция снижения общих запасов омуля в Байкале. Через некоторое время снижение достигло критического уровня и потребовало существенных изменений в организации промысла и установления дополнительных ограничений. С 1 октября 2017 года введен запрет на промышленный лов омуля в Байкале. Право ограниченного вылова, за исключением нерестового периода, осталось у рыбозаводов в целях искусственного воспроизводства, а также у представителей коренных малочисленных народов, которые проживают в двух районах на территории Республики Бурятия.

БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБНАЯ КУХНЯ ПРОШЛОГО

*Андрей Владимирович Базов,
кандидат биологических наук,
(г. Улан-Удэ, Бурятия)*



В этой статье мы попытаемся восстановить часть меню людей, живших вокруг Байкала, точнее рыбную её составляющую. Археологические исследования, давая ответ на вопрос о методах ловли рыбы и орудиях лова, в то же время практически ничего не говорят способах её употребления и заготовки впрок. Письменных и устных свидетельств прошедших эпох, понятное дело не осталось, а найденные на местах стоянок первобытных людей артефакты состояли только из кучи костей по соседству с кострищами. До зарождения собственно кухни и кулинарии оставались ещё века, но рыба была той добычей, которую человек научился готовить одним из немногих доступных для него способов – на костре, скорее всего, в неочищенном виде, если, конечно, не съел её ещё сырой. Прочие способы приготовления и употребления рыбы унаследовали и сохранили до настоящего времени аборигены, живущие на

этих территориях (якуты, эвенки, равно как и другие народы Сибири и Крайнего Севера). При всём обилии рыбы, кишевшей в девственных водах рек и озёр, способов употребить её в пищу и заготовить впрок было не так много. На выбор: рыбу можно было съесть сырой, либо запечь в костре. При дефиците соли, а часто при полном отсутствии таковой, чтобы законсервировать рыбу, можно было её высушить, заморозить, либо заквасить в вырытой яме.

Сырую рыбу ели и зимой и летом. Часто свежую, только что пойманную рыбу, съедали тут же, или слегка поджарив на вертеле. По-тунгусски, это называлось «талакаде» – есть сырую рыбу (Попов, 1926). Поскольку сырую рыбу жители Сибири ели веками, то какие-либо приправы или специи в исконном варианте блюда отсутствуют. Вместо них использовались подножные пряности – ложечная трава на крайнем севере материка или черемша, распространенная повсеместно. Свежие зелёные части этих растений очень богаты витамином С. Ложечница арктическая, к примеру, обладает исключительными противогрибковыми свойствами и в солёном виде использовалась европейскими моряками во время продолжительных плаваний. Употребление в пищу сырой рыбы с удовольствием было воспринято от местных жителей русскими переселенцами. Вместе с ними в Сибири появился репчатый лук – он стал дополнять черемшу. Одновременно при употреблении сырой рыбы стали использоваться соль, уксус, масло и специи. Постепенно блюдо трансформировалось в слегка просолённую и нарезанную ломтиками свежепойманную рыбу, приправленную маслом, или чем-то кислым со специями, то есть в малосольный продукт типа пресерва. В настоящее время этот способ приготовления рыбы известен на Байкале под названием «сагудай», сибирский карпаччо.

Основным способом приготовления рыбы была её термическая обработка. Семён Ремезов в Чертежной книге Сибири отмечает, что жители Сибири большей частью питаются рыбой, зверём и птицей часто даже не вареными, а испечёнными на огне (Ремезов, 1882). Связано это было с тем, что у тунгусов практически отсутствовала посуда кроме той, что делается из берёсты. Металлическая и керамическая посуда появилась у них после знакомства с другими народами: сначала монголами и китайцами, затем с русскими. Только в XIX веке в обиход вошла покупная утварь — медные котлы, чайники, фарфоровые чашки. «Они (тунгусы) загребают рыбу во всём её составе, т.е. нераспоротою и неочищенную от чешуи, в горячую золу своих вечно пылающих очагов, и дают ей там испечься. Способ этот называется *тулунить* рыбу, от монгольского слова тулун – кожаный мешок». (Черепанов, 2008, С. 133).

Этнографы начала XX века отмечают способы горячего приготовления рыбы, уже явно заимствованные у переселенцев с запада вместе с металлической посудой: «Варят тунгусы всякую рыбу – и крупную и мелкую. Варят рыбу обычно в котле. Получившееся кушанье называется «херба». Рыбу не любят сильно разваривать. Дают воде вскипеть, и когда рыба немного размякнет, котел снимают с огня. Самую похлёбку, которая, бывает часто довольно безвкусной, потому что самая рыба варится мало, в пищу не всегда употребляют.

Иногда варят особую похлёбку из голов. Головы эти предварительно копятся и, когда наступает трудное время, нет свежей рыбы и мяса, их кладут в котёл и начинают варить. Получается довольно густой навар. Рыбу жарят чаще всего на вертеле. Жареная на вертеле рыба, как и мясо, зажаренное таким же способом, называется одним словом – «хелявун». Рожон обычно делается плоским, чтобы рыба на нем не вертелась... Практикуется также жарение рыбы на сковороде. Жарить по-тунгусски – «иридем». Жареная рыба – «ирипча». Чаще всего, жаря рыбу на сковородах, поливают их только водой, жир стараются не тратить. Мелких рыб чистят, распаривают им живот, вынимают внутренности и кости. Из крупных рыб костей не вынимают, рыба режется на части. Никаких приправ при жарении в рыбу не кладется» (Попов, 1926 С. 135). Содранную кожу с крупных рыб кладут на уголья, поджаривают. После чего едят с удовольствием. Рыбий жир – «люра» вытапливался из кишок рыб и сливался в цельные шкуры рыб, снятые мешком. Этот жир обычно употребляли в пищу, подмешивая к сушеной рыбе, иногда, как большое лакомство, его хлебали ложками.

Одним из основных способов заготовки рыбы впрок в отсутствие соли было её вяление. Известная у народов Крайнего Севера и Дальнего Востока как юкола, на Байкале подсушенная на солнце и ветре рыба называлась *апчаном*. «Словарь русских народных говоров Забайкалья» Л. Е. Элиасова определяет апчан как «вяленый омуль» (Элиасов, 1980). Своим происхождением слово «апчан» обязано, скорее всего, тунгусскому «пч», что значит «загорелый» и относилось в равной степени как к рыбе, так и мясу. Заготовкой апчанов занимались в летний период: «Каждо лето мы много на осень, да и на зиму апчанов готовим. Патрошим омуль, немного в рассоле продержим – и на палку. Дён за десять омуль просохнет насквозь, вот и апчан готов». Вяление рыбы шло при хорошем солнце, в связи с этим существовал особый вид промысла – апчанить: «Выбери солнеченое место, повесь омулей, пусть апчанятся ... Когда солнца нету, то и апчанить нечо: вместо апчанов одних червей снимешь ... Хороший апчан с год пролежать может» (Элиасов, 1980, С. 55).

Любопытная особенность вяления рыбы тунгусами отмечена П.Ф. Поповым (1926). После разделки рыбы её на особых палках развешивают в чумах у отверстия для выхода дыма, где она слегка коптится и лишь затем сушится на свежем воздухе. Иногда при сушке рыбину, пока та еще не отвердела, облепляли ягодами голубики и раскладывали на решётки для сушки мяса. Получалась копчёно-сушёная рыба, в которую влипли ягоды.

Вяленый на солнце омуль был подспорьем в питании рыбаков и кормом для собак. Н.В. Кирилов, описывая порядки на байкальских рыбных промыслах, в частности, писал: «Кроме засаливания, рыбу ещё сохраняют и в вяленом виде. Главным образом, этим занимаются рабочие для себя: некоторые успевают приготовить до 200 апчанов. Для сего омуль чистится, слегка засаливается и вешается на палке или верёвке на солнце: здесь он высохнет, потемнеет, принимает отчасти вкус копчёного: едят его сырым или жареным»

(Кирилов, 1886; С. 59). Мелкая рыба (плотва, елец, окунь) также сушилась впрок и называлась уже не апчаном, а протвой (Элиасов, 1980). Наш рассказ о сушёной рыбе будет неполным без упоминания о таком виде сушёной рыбы как *позем*. Если для изготовления апчанов шла цельная рыба, то *позем* изготавливался из рыбьих боков, не захватывая брюшка и спинки, без костей, после чего филе рассекалось на рубешки и вывешивалось для просушки. Когда продукт достаточно проявится, чтобы он впоследствии не заплесневел, его слегка поджаривали на огне, после чего связывался в пучки числом до 20 штук *поземов* и так хранился (Зуев, 1947).

Как вариант, высушенную на солнце рыбу можно было растереть в порошок и таким образом сохранить на зиму. С появлением металлической посуды местным населением рыба стала заготавливаться в варёно-сушёном виде. После просушки рыбная масса толклаась, растиралась в порошок и называлась *порсой*. Продукт, известный в настоящее время как рыбная мука, составная часть комбикормов для животноводства, в прошлом был частью меню как аборигенов-кочевников, так и беднейших слоёв оседлого населения, в том числе ссыльных и каторжан в зимний период.

Прибайкальские тунгусы употребляли рыбу зимой главным образом в виде растертого порошка – *пурчи*. Сушить рыбу впрок называлось «*пурчанде*». Когда рыба достаточно просохнет, с неё сдиралась шкура и затем тушка растиралась между ладонями. Полученная мука складывалась в кожаные мешки (*потакуи*), либо берестяные короба, закрывалась сверху корой и хранилась на лабазах.

С появлением металлической посуды, медных чайников, тунгусы стали заядлыми любителями чаепития, что вообще-то характерно для Сибири – потребление чая здесь многократно превышало потребление его в Европейской части России. Суровые условия обитания требовали постоянного тонуса, а горячий чай был своего рода адаптогеном. Чайник всегда висел на костре в чуме, у рыбаков на таборе, а за еду не садились без чая. В губернском отчёте за 1850 г. особо отмечается, что инородцы вовсе не могут обходиться без кирпичного чая. (Шмулевич, 1985). Чай не пился пустым, к нему подавалось блюдо из *пурчи*. Для этого ещё на этапе заготовки (*пурчанде*) в рыбный порошок добавлялись ягоды голубики. К зиме *пурча* пропитывалась ягодным соком и в таком виде употреблялась с чаем. Хлеб при этом не использовался – его заменяла *пурча*. Иногда *пурчу* мешали с рыбьим жиром, разогретым на сковороде и в этом случае её ели ложками. *Пурча* с рыбьим жиром употреблялась как закуска перед чаем или вместе с чаем. При заготовке впрок её мешали также и с оленьим салом. По замечанию П.Ф. Попова, такую роскошь могли себе позволить лишь богатые тунгусы – и жир, и сало большинству аборигенов были недоступны, и им оставалось довольствоваться голубикой.

Изготовление рыбной муки от инородцев было воспринято русскими переселенцами, по мнению которых порса в течение довольно длительного времени не приедалась и использовалась в пищу во время продолжительной зи-

мовки и во время постов. Изготовлением порсы занимались рыбаки на всех байкальских рыбных промыслах. Для этого шла мелкая и некондиционная рыба, негодная в засол. Рыбу варили, отделяли от костей, отжимали, измельчали и затем сушили на солнце или в печке. Высушенную массу растирали и пропускали через сито, чтобы отделить более крупные частицы. Готовую порсу сыпали в мешки. Из «Статистического обозрения Сибири» Ю.А. Гегемейстера (1854) известно, что в середине XIX века порсы изготавливалось от 2 до 3 тысяч пудов? и почти вся она шла на восток в Нерчинский край, где при общем недостатке продовольствия использовалась для пропитания населения отдалённого края, и в особенности для ссыльных. Способ употребления порсы в пищу приезжим населением не отличался большим разнообразием. Стоил этот продукт дешево – 5-6 руб. за пуд (Радде, 1858) и использовался зимой беднейшим населением для приготовления похлебки. Мелкие частицы порсы засыпалась как крупа в воду и варились. На основе этого бульона приготавливались довольно невкусные щи. Также зимой из порсы готовили густое варево наподобие каши. Часто кашу из порсы смешивали с так называемой «деревянной кашей» из заболони лиственницы, сосны или березы. Порсу добавляли в муку для выпечки лепёшек.

Об употреблении рыбы аборигенами в мороженом виде сообщают уже самые первые печатные источники. Так, один из первых картографов Сибири С.Е. Ремезов пишет, что местные оскобленную мёрзлую рыбу, называемую *строганиной*, считают за верх лакомства и употребляют её без всякой приправы. Строгалась крупная рыба, как правило, лососёвые и сиговые – нельма, сиг, муксун и др. На Байкале употребление мороженой рыбы трансформировалось из строганины в так называемую *расколотку*. Связано это с тем, что местная мороженная рыба, а это, как правило, омуль или хариус были небольших размеров, строгать которые несподручно. Зато очень удобно было раздробить их на кусочки обухом топора прямо на пороге избы, предварительно завернув в мешок или тряпку. На расколотку шла очень глубоко замороженная рыба. Достаточно сказать, что 15-20 градусов мороза в холодильнике недостаточно для раскалывания жирной рыбы, необходимую температуру обеспечивали лишь сибирские морозы.

Для консервации рыбы в отсутствие соли в древности применялось её заквашивание в ямах. Квашение — один из древних способов хранения рыбы у народов, живущих в местах, богатых рыбой и бедных солью. Рыбу закапывали в ямы, устланные корой, засыпали землёй на длительный срок, как правило, до зимы, когда и употребляли в пищу. Побывавший на Байкале А. Мичи отмечает, что тунгусы Северного Байкала нередко едят омуля «гнилым». Несколько лет ранее натуралист Г. Радде, повествуя о быте бурят о. Ольхон пишет: «За неимением обильных запасов соли, они весьма дурно заготавливают рыбу впрок и нередко едят её тухлою» (Мичи, 1868, С. 142).

В основе такого способа заготовки рыбы лежит брожение (ферментация), во время которого собственные ферменты рыбы и бактерии образуют различ-

ные кислоты и сероводород. Ферментация занимает в иных случаях несколько месяцев, и даже лет. В итоге получается весьма странный для большинства людей продукт (иногда это сама рыба, иногда рыбный соус). Все эти блюда объединяет одно – запах – от сомнительного до невыносимого, смотря по тому, как далеко зашли процессы ферментации.

В настоящее время подобные рыбные деликатесы из квашеной рыбы сохраняются в национальной кухне многих народов. Скандинавы обожают квашеную селёдку – «*сюрстреминг*», на р. Печоре заквашенная рыба носит название «*печорский засол*», а степень ферментативного брожения достигает такой степени, что есть такую рыбу приходится ложками. Якуты с древности квасили мелкую рыбу в неглубоких ямах, выложенных корой. Через некоторое время рыба прокисала и такой продукт назывался «*сымой*» или «*агараном*». Аналогичным образом на северо-востоке России из лососевых рыб чукчи готовят «*оргыз*» или «*копальку*». Соусы из перегнившей рыбы широко применяются в азиатской кухне. Даже такие модные в настоящее время японские *суши* или *роллы* в исконном варианте представляли собой заквашенную вместе с рисом рыбу.

Отголоски такой культуры консервации и потребления рыбы сохранились и на Байкале – *омуль с душком* не что иное, как начальный этап ферментации рыбы в отсутствие достаточного охлаждения при малом количестве соли. Жившие по берегам Байкала береговые тунгусы и байкальские береговые буряты испокон веков ели такую ферментированную рыбу. Осенью омуля потрошили, солили, укладывали в бочку, закапывали в землю или ставили в прохладное место. При этом была важна концентрация соли, её должно быть как можно меньше. Весной доставали уже готовый, ароматно пахнущий, но абсолютно безопасный продукт.

Такую рыбу ещё иногда называют омулем по-медвежьи. Медведь, поймав омуля, не ест его сразу, а сваливает в яму, закидывает валежником и выжидает, а есть начинает, только когда рыба сильно запахнет. Все знают о ловле медведями лососей в реках Дальнего Востока. Ловля байкальского омуля медведями не так распространена и мало кому известна, но тем не менее, работавший в 1932 г. в Чивыркуйском заливе исследователь байкальского омуля К.И. Мишарин записал свидетельство усть-баргузинского охотника Шелковникова, наблюдавшего на р. Большой Чивыркуй, как медведь ловит идущего на нерест омуля, которого тут же зарывал в мусор на берегу (Мишарин, 1932).

Между тем, привычка есть заквашенную рыбу выработалась, в основном, у народностей, живущих в местах богатых рыбой. Например, те же самые тунгусы, но только не береговые, а живущие в тайге (оленные, или орочёны) такую рыбу по свидетельству этнографов не ели. О таких тунгусах П.Ф. Попов писал:

«Квашение рыбы тунгусам совершенно чуждо. Тунгусы не только не квасят сами, но и не едят квашеную рыбу. Сколько-нибудь пахнущую рыбу тунгусы пренебрежительно отбрасывают в сторону, называя её гнилой. Точно также

тунгусы не едят и солёную рыбу, называя её прокисшей» (Попов, 1926, С. 119). Аналогичное отношение и к мясу – например, *солонину*, предлагаемую русскими, категорически не приемлют, предпочитая свеженину.

Особенное значение в рационе жителей Прибайкалья и Забайкалья имел солёный омуль. «Употребление жителями губернии солёных омулей, говорится в губернаторском отчёте за 1850 г., так обратилось в привычку, что они в домашнем быту не могут обойтись без этой рыбы, точно так же, как инородцы без кирпичного чаю ...» (Шмулевич, 1985). «Омуль у нас здесь, все равно, что царёк! Недаром про нашего брата сибиряка и пословица сложилась, что ежели, говорят, сибиряк умирать будет, так ему губы только помажь омулем — сейчас оживеет» (Стахеев, 1869; С. 43). «Омуль в Иркутске и местах, с ним сопредельных, служит почти единственной пищей простого народа. Его встретите вы приготовленного вроде селёдки, и в доме купца миллионера, его же ест на базаре какой-нибудь бурят-подёнщик: одним словом, не будь омулей, бедный народ в Иркутске хоть умирай с голоду. Дорого мясо, дорога и непитательна крупа или картофель, а за омуля рабочий человек заплатит три копейки, съел его прямо сырого без всякого приготовления, выпил стакана два кирпичного карымского чая (низкий сорт чая, в плитках, употребляется преимущественно жителями Забайкалья — бурятами и метисами-карымами. Толчёный чай варится в горшке с прибавлением молока, сметаны или масла, соли) за пять копеек, вместе и с обедом и чаем, сыт с утра до самого ужина. Дешевле этого, кажется, трудно найти какую-нибудь пищу для простого чернорабочего человека» (Иркутские губернские ведомости, 1877).

По свидетельству современников, в XIX веке жители Иркутска ожидали первых свежепросоленных омулей так же, как в Петербурге ожидают первых апельсинов. В Иркутске тогда было две пристани: рыбная и чайная. Когда привозили в город первых омулей и икру свежего засола, полгорода собиралось на берегу. Каждый покупал, кто сколько может. Тогда на рынке царил гордость Иркутска – истекающий медленным янтарным жиром омуль. Улица города в то время выглядела примерно так: из десяти пешеходов, пять, наверное, несут перед собою на палочке омулей. Для удобства каждый мелочный торговец омулями имел у себя запас деревянных спиц, которыми снабжал покупателя для того, чтобы ему удобно было нести одну, или несколько рыбин, только что вынутых из рассола. Главной закуской иркутян тогда был омуль под кедровым маслом и зелёным луком. Особенно ценился селенгинский. Мало того, на рынках, так называемых «обжорных рядах», продавался рассол, из которого уже давно вынута рыба. Желаяший полакомиться покупает калач или булку и чашку рассолу, в который обмакивает хлеб и ест его с тем же наслаждением, с каким иные, кладут в рот бисквит, обмакнутый в шампанское (Черепанов, 1855).

Устное народное творчество тех лет давало жителям разных местностей характерные прозвища или обидные сравнения. Например, томичей называли «гужи объели», забайкальцев – «байдаражники» (байдара – глиняная посуда,

в которой варят чай). Иркутян же звали «кривой омуль» или «омулятники» (Станиловский, 1912), очевидно имея в виду, что львиная доля всего добываемого омуля уходила на продажу в губернский центр. Неудивительно по-этому, что горожане хорошо разбирались во всем омулёвом многообразии.

Омулей в засол в XIX веке считалось пять сортов: 1) коргинский - селенгинский (ловимый по берегам Байкала около Селенги летом), 2) коргинский – верхнеангарский, 3) баргузинский, 4) верхнеангарский осенний и 5) селенгинский осенний. (Пежемский 1853). Лучшим среди них считался селенгинский осенний: «Селенгинский омуль крупный белый и в солении крепкий и вкусный, баргузинский в солении слабее и уступает по вкусу селенгинскому, верхнеангарский мельче селенгинского и даже баргузинского и по вкусу уступает им обоим (Гагемейстер, стр 225). От себя добавлю, что позже предпочтения жителей Иркутска несколько изменились – в последнее время к ним добавились солёный маломорский омуль, ловимый в проливе Малое Море и посольский – осенний нерестовый омуль, заходящий на нерест в р. Большая речка.

Технология засолки омуля была такова, что солёный омуль доходил до покупателя уже с характерным душком. И если душок был «правильным» то такой омуль пользовался особым спросом. Знатки различали омуль с трёхдневным, недельным и т.д. душком. Омуля солили поротым «на пласт», то есть с распоротым брюшком и подрезанными ребрами вдоль хребта. Плохое качество соли, отсутствие охлаждения, посол необмытой от крови и слизи рыбы, приводили к тому, что посоленная рыба приобретала характерный дух и спрос на такую рыбу иногда был даже большим, чем на рыбу без запаха. Кроме засолки «на пласт», практиковалась засолка «на колоду», когда из рыбы вынимались внутренности, но вдоль хребта она не разрезалась.

Проводивший исследования на Байкале в начале XX века профессор киевского университета А.А. Коротнев с удивлением отмечает, что иных способов обработки рыбы, как копчение или маринование местное население не знает и даже считает их совершенно непригодными (Коротнев, 1901). «Приходится утверждать, – пишет врач Н.В. Кирилов, – что большинство промышленников оказываются консерваторами во всех отношениях... Не думают учиться в других странах или хотя бы на Каспийском море лучшим способам приготовления рыбы. Считают странным предложение продавать лучшего омуля в стеклянных банках, подобно голландским селёдкам. Мало всего этого, недостаточно сказать, что все первобытно, с прискорбием надо признать, что заведомо готовят ещё вонючую рыбу. Если до Иркутска рыба выдерживает и вони не даёт, то пока она идёт до потребителя в Нижнеудинске или Верхоленске, бог знает, что с ней становится. В комнату свежий человек не захочет войти, если там стоит такая «лакомая» закуска на столе». (Кирилов, 1886, С. 68-69).

Ситуация с солёным омулем изменилась только в 40-х гг. XX века. На всех рыбоучастках, занимающихся посолом, появились ледники, рыба стала солиться без её разрезания, целиком, с добавлением колотого льда и соли стро-

го по технологии (т.н. «культурный засол»). После просаливания омуль помещался в бочки, прессовался и заливался чистым холодным рассолом (*тузлуком*). Улучшилось качество и срок хранения продукта, у солёного омуля, приготовленного по технологии, исчез пресловутый «душок».

Солёный товар был главным, и только в зимнее время на рынок поступала свежемороженая рыба. Омуль, ловимый осенью и зимой, морозился и копился на промыслах. В течение зимы эта рыба развозилась по местам продаж и называлась *рассыпной*.

Свежих зимних омулей считалось четыре сорта: 1) бугульдейский и ольхонский – самые лучшие, омули эти невелики, но очень вкусны и жирны; 2) чивыркуйский; 3) коргинский и 4) котцовый (нерестовый омуль из речек Посольского сора и Чивыркуйского залива – самый последний по вкусу, так как до морозов сидит в ловушках и спадает с тела.). Верхнеангарской мороженой рыбы не бывает, и зимних промыслов там не производится (Пежемский, 1853).

На рынок поступала омулёвая и осетровая икра. По данным Ю. Гагемейстера (1854) в середине XIX века осетровой икры на Байкале солилось 50 пудов, омул`вой – 200 пудов. Особенно в больших количествах заготавливалась икра омуля. Солилась она непосредственно в местах лова, бочками же вывозилась на рынок. От небрежности при приготовлении, попросту от неумения правильно посолить икру, хранился такой продукт недолго, становился горьким, поэтому пользовался спросом только у простого народа. Икру ели как обычное кушанье. Чтобы отбить неприятный запах, употребляли ее с уксусом, перцем и луком. Несколько в стороне стояли дорогие сорта осетровой икры: свежая зернистая или паюсная. Осетровая икра готовилась либо на местах промысла, либо уже в Иркутске (существовала практика доставки живых осетров в столицу края). Городские газеты конца XIX – начала XX века пестрели объявлениями о продаже свежей осетровой икры, изготавливаемой ежедневно. При описании рыболовных промыслов Восточной Сибири Н.С. Щукин (1847) отмечает, что долгое время икра на Байкале употреблялась на месте свежей или слегка присоленной, но потом сибиряки выучились изготавливать паюсную икру, которую ранее завозили из России. А осетровый пирог по его словам – такое кушанье, с которым нет сравнения.

Сказанное выше к кулинарии имеет отдалённое отношение. Поэтому, далее несколько слов о собственно байкальской рыбной кухне, как набору блюд и кулинарных приёмов, свойственных той или иной местности, либо определённой общности людей.

Особенностью старой сибирской рыбной кухни была её простота. Что правда – то правда, каких-то особых кулинарных изысков в далёкой Сибири раньше не наблюдалось, похвастаться тут нечем. Суровые условия, пресловутое рискованное земледелие зачастую сужали простор для кулинарных фантазий. Действительно, Забайкалье – это далеко не Малороссия. Так, мука была преимущественно ржаной, из зелени – зачастую только лук и солёная

черемша. Правда, все эти недостатки с лихвой покрывались великолепным вкусом местной рыбы.

Несомненно, многие способы приготовления пищи были привезены переселенцами – российскими крестьянами, казаками, а также бежавшими от гонений старообрядцами, живших до этого у разных водоёмов на западе Империи. Новые сибиряки – выходцы из разных мест сумели не только сохранить традиции приготовления рыбы, но и приспособить их как к новым условиям ведения домашнего хозяйства, так и к другому составу ихтиофауны.

Начать следует, разумеется, с ухи.

Исстари рацион байкальских рыбаков составляли рыба и чай, чай и рыба. Мясо было большой редкостью. *Щерба*, состоящая из одной воды и рыбы, служила повседневной пищей членов рыбацкой артели. На промысле нет ни молока, ни овощей, ни сахара; хлеб обычно ржаной, и лишь изредка домашние присылают из дому пшеничных калачей. В словаре байкальских говоров Л.Е. Элиасова отмечаются лексемы, характеризующие наименования рыбных похлебок: шарба, шерба, щерба. *Щерба* – похлебка из свежей рыбы, сваренная на противне; *шуля* – рыбий навар, бульон (Элиасов, 1980). Само слово «щерба» имеет, вероятнее всего, тюркское происхождение и распространено во многих говорах русского языка. В традиции байкальских рыбаков варить уху или щербу не в котелке, а на противнях или сковородах – в один слой рыбы. Такая уха так и называется «по-рыбацки» и зачастую состоит только из воды и рыбы.

Любимой ухой на Байкале всегда являлась всё-таки налимья, особенно если она приготовлена из свежей рыбы. Самым лучшим считался налим из р. Турки, имеющий самый превосходный вкус. Иркутяне также уважали налима, пойманного у себя под боком – в р. Ангаре и р. Иркуте, очевидно, из-за того, что тот всегда бывает на рынке свежим. Считалось, что уха из налима, сваренная с икрой, молоками и максой (печенью) мало в чем уступает ухе стерляжьей. Вместе с тем, лежалые налимы считались нездоровой пищей, особенно для людей со слабым здоровьем (Пежемский, 1852). Наименьшим спросом пользовался налим, выловленный на Северном Байкале: «Налимы, улавливаемые в Байкале около берегов Верхней Ангары, вместе с другой рыбою, вовсе негодны в пищу: мясо их невкусно и деревянисто, так что даже рабочие люди едят его только во время безрыбицы.... Однако ж и из тамошних налимов постоянно вынимают молоки, максу и икру, которые, поистине превосходны и составляют лакомый кусок: их варят с другой рыбой и уха эта бывает отличного вкуса. Собственно, икра налимя очищенная и приправленная солью, составляет лакомое блюдо и употребляется в пищу тотчас по приготовлении» (Кирилов, 1886. С. 14). Местные считали, что если икру налима, только что вынутую, приправить солью и лимонным соком, то она будет походить вкусом на устрицу, с тем только примечанием, что мало кто из сибиряков вообще знает, что это такое – устрица.

Одним из лакомых блюд на байкальских рыбных промыслах летом являлась жареная на «*рожнях*» рыба. Конечно, употребление в пищу жареной рыбы было возможно лишь при хорошем улове, когда попадает достаточное количество подходящей по размерам рыбы. Обычно это был омуль, но годились также окунь и щука. Напротив, хариус или сиг не подходили, так как плохо держались на рожне. Омуль на рожне – это своего рода шашлык из рыбы. Основным условием приготовления являются жаркие угли, на которых рыба жарится в собственном соку. А рожон – это выструганная палочка из дерева нехвойных пород, наподобие шампура, на которую нанизываются куски рыбы или омуль целиком, и затем жарятся на углях.

У русского населения наиболее распространенным способом потребления рыбы (после солёного омуля) было печение её в пирогах или так называемых кулебяках. Еда эта была и праздничной, и на каждый день. Пироги были обязательным атрибутом свадебного, новогоднего, именинного и любого другого праздничного стола. Бытописатели середины XIX века сообщали следующее: «В здешних местах отчасти соблюдается ещё старинный обычай, чтобы в великие праздники, особенно в Пасху и Рождество, в первый день не садиться за стол без осетрового пирога. Лучшая торговля рыбой и сбыт её бывает, разумеется, в такое время, когда и другие отрасли торговли идут в Иркутске без застоя, когда хороши цены на провоз тяжестей, а у крестьян и казаков значительные урожаи хлеба и трав: тогда не скупится и деревенский мужичок в праздничный день скушать со своей семьёй торговый пирог и попотчевать осетровой икрой приятеля» (Пежемский, 1852, С. 6).

Но праздничное блюдо есть праздничное. В повседневном быту в пироги шла любая рыба, а не только осетрина, не имеющая костей. Зачастую рыбный пирог представлял собой рыбу, упакованную в ржаное с «закалом» тесто. Перед укладкой рыба, конечно, потрошилась, но часто даже не чистилась и не очищалась от костей. Трудно было есть такой пирог. Для иллюстрации приведём отрывок из статьи С.И. Черепанова «О рыбном ловле в Сибири» (Черепанов, 2008, С. 131). Действие происходит в с. Култук, что на юге озера Байкал в 1884 г.:

« – Что это? – спросили мы в ужасе.

– Да видите ли, родимые, – ответила скромно хозяйка, – место-то здесь, как, может быть, изволите знать, неурожайное; хлебец-то чёрный родится, так вот корочка немного темновата.

– Какое немного, да она совсем черна! Неужели это хлеб?

– Да, гостюшки мои дорогие, уродился в этот год с травкой, так и смололи вместе; бедность у нас в хлебе-то....

Мы соблазнились и начали пробовать рыбу, тщательно отделяя её от некрасивой оболочки, на которую некоторые из нас не могли даже смотреть. Рыба в пироге была необыкновенно вкусна, но её было очень недостаточно для утоления голода нашей компании; некоторые смельчаки решились попробовать корку, и нашли, что она, пропитавшись соком рыбы, получила необык-

новенно приятный вкус. Наши дамы недоверчиво посмотрели, – и вскоре чёрные корки, нижняя, верхняя и боковые, совершенно исчезли с лица деревянного блюда».

Существовало немало рецептов самых разных пирогов, свои особенности были в каждой местности. Например, в Сибири, в местах, где много ловят налимов, делают пироги из одних только налимовых молок, – вкусом такие пироги не уступают знаменитым страсбургским. Большой популярностью всегда пользовались *расстегаи* – пирожки, у которых сверху имеется специальное отверстие. На Руси издавна славилась пироги, расстегаи и *кулебяка с вязигой* – спинным хрящом осетровых рыб. Будучи разваренной, *вязига* превращается в прозрачную студенистую массу. Поселившиеся на Байкале выходцы с Поволжья использовали для начинки хрящ байкальского осетра. Правда, за недостатком местного сырья, вязигу приходилось завозить из других регионов. Вязиги из осетров, улавливаемых в Байкале собиралось не более 30 пудов и расходилась она в основном для собственного употребления, не доходя до рынка. Основная масса вязиги завозилась в Иркутск с Нижегородской и Ирбитской ярмарок (Кирилов, 1886).

Хозяйки в поселениях семейских выпекали пироги. В пирог, прямоугольной формы, потрошёная рыба закладывалась целиком с костями и головой, приправлялась луком и постным маслом. Такой пирог подавался к семейному столу целиком. С него сверху снималась хлебная корка и раскладывалась по краям, а рыба в пироге поедалась так же, как из общей чашки похлёбка, поставленная посередине стола. Кроме пирогов, рыбу, в основном окуней, сорогу, омуля, карасей, жарили на жиру или варили уху с картошкой с добавлением риса и лука. В старообрядческих поселениях некоторых районов Бурятии из рыбы выпекались и пироги по особому рецепту. Рыбу для начинки потрошили и освобождали от костей и голов. Кости отдавали кошкам, собакам, свиньям. Форма пирогов сохранялась так же прямоугольной и начинялась слоями: сначала поливается постным маслом, затем укладывается рис, рыбное филе, снова лук, рис, снова поливается маслом и полностью закрывается лепёшкой из теста. Выпекается и подается к столу.

Омулёвую икру варили в маковом молоке или *пряжили* (жарили). Из икры пекли блины. Для этого её долго взбивали, добавляли муку и пекли как обычно.

Жареных котлет, как мы это понимаем ныне, не знали, зато существовал рецепт старинной русской кухни – *тельное из рыбы* – своеобразные рыбные пудинги. Готовился он из чистого филе (то есть тела – отсюда и название). За неимением мясорубки, филе измельчалось ножом или сечкой в деревянном корытце. Добавлялась сметана. Центральный момент – полученную массу нужно было *«перебить»*, или «оттаяпать» в фарш (тельно). Фарш загребался в обе ладони и бросался обратно в тазик. И так много раз. Через некоторое время он становился упругим и пружинистым. Полученная таким образом масса каталась в шарики, варилась в солёной воде. Это блюдо называлось

колобки и представляло собой холодную закуску. Правильно приготовленные колобки должны были быть упругими и резаться наподобие сыра. Как оказалось, из всех видов байкальских рыб, колобки можно было изготовить только из обыкновенной щуки, мясо других рыб не удавалось перебить в нужную консистенцию. Колобки из щуки наряду с блинами и кутьей до сих пор считаются обязательным блюдом на поминальном столе в прибайкальских деревнях.

Карась, язь и сорога – рыбы особенно костлявые, поэтому шли преимущественно на жарку. Из рыбы вынимались внутренности, после чего та начинялась различными крупами: перловой, рисом, саго, просом, а также ягодами с крупой и вязигой. После чего рыба прожаривалась на масле до того, чтобы кости её сделались ломкими. В таком виде по словам современников, язь довольно вкусен, но отзывается озером (Пежемский, 1852).

Зимой принято было заготавливать из рыбьего рубленого и толченого мяса тысячами маленькие мясные пирожки, или пельмени, варимые в воде и глотаемые сибиряками в один присест (Черепанов, 1855). Необходимо еще добавить, дабы не обидеть еврейский народ, появившийся в здешних краях почти одновременно с русскими, их национальное блюдо – *фаршированная щука* – стало неотъемлемой частью здешней рыбной кулинарии.

Вопрос жиров, в частности получаемых из рыбы, стоял не на последнем месте. Из растительных на местном рынке преобладало местное кедровое масло, другие приходилось завозить из других регионов, а оливковое, которое тогда называли «прованским» – из-за границы. Среди животных жиров в ходу был жир из байкальской нерпы, также употреблявшийся в пищу, но шедший в основном на технические цели: выделка кожи, освещение, смазка всего что крутится и трётся. По Ю. Гагемейстеру (1854) на байкальских рыбных промыслах из омулёвых кишок топили жир, которого заготавливалось в середине XIX века до 200 пудов. Рыбий жир использовался при хлебопечении, приготовлении пищи, а также для «жарки» сетематериалов (невода, к примеру, замачивались в жиру, что предотвращало ломкость веревок зимой на сильном морозе). Иногда после штормов на Байкале из глубин моря выбрасывало на берег рыбу, которая никогда не попадалась рыбакам ни в одно из орудий лова – голомянку, состоящую на 25-35 % из жира: «Затихнет эта буря и пойдут наши ребята, бабы и девки по берегу эту голомянку собирать. Потом мы её приготавливаем на масле: вытопим, значит, жир и едим его вместо масла, ничего, ладно, кушанье скусное» (Стахеев, 1869; С. 44). Жир голомянки можно было съесть, а можно было продать в Иркутск тамошним аптекарям – в те времена он считался целебным.

Нужно ли говорить, что омуль для байкальцев являлся главной рыбой. Из него и готовилось наибольшее количество блюд. Солёный омуль имел то преимущество перед другими рыбами, что его можно было приготовить в разных видах: сырой, совершенно мёрзлый, талый, облитый уксусом с прованским маслом – он составляет вкусную закуску; кроме того, готовится запечённый в пироге, в щах, битый в «тельное», как холодное и как котлеты, жареный

без всяких приправ, в одной воде. Известно, что французский повар Пармантье, тот самый, который первый привез во Францию картофель, приготовил для французского короля Людовика XIV обед исключительно из одного картофеля. По воспоминанию писателя С.И. Черепанова (1855) нечто близкое к этому сделал бывший иркутский гражданский губернатор Иван Богданович Цейдлер (тот самый, что встречал и отправлял в ссылку за Байкал декабристов и последовавших за ними жён, образ которого воплотил на экране И.М. Смоктуновский в фильме «Звезда пленительного счастья»), когда вышел в отставку и жил уже в Петербурге. Он, в долгое своё служение в Иркутске (с 1819 г. по 1835 г.), так полюбил омулей, что выписывал их в столицу и однажды угощал своих знакомых обедом, приготовленным из них одних.

Рыба была неотъемлемой частью обрядовой кухни. Местное бурятское население, жившее по берегам Байкала в зонах развитого рыболовства было в значительной степени ихтиофагами, в отличие от своих степных сородичей, питавшихся мясной и молочной пищей. Во время путины рыба была на первом месте, что отразилось и на ритуальном столе, куда она стала входить наряду с молочными и мясными блюдами. Информаторы свидетельствуют, что рыбу, обычно сига, ставят в качестве почётной пищи (нэрэтэ загахан) на свадебный стол. Её преподносят сватам со специальным благопожеланием: "Тулма загахан нуулэрэ, Тулма найдуд нюурэрэ" (букв.: "Рыбу видно по хвосту, а людей по лицу") (Жамбалова, 2004).

Значение рыбной пищи у старообрядцев Забайкалья в первую очередь обуславливалось религиозными соображениями. Рыба считалась пищей полупостной, и при том обилии постов, что были приняты в православной церкви, когда 2/3 года (от 192 до 216 дней) составляли постные дни, значение рыбы было очень велико. Только в «Домострое» перечислены блюда из 25 видов рыбы (и лишь 17 видов мяса), что же касается собственно кушаний, то только блюд из осетрины здесь названо более 30. Разумеется, семейским, строго соблюдавшим посты, очень повезло, что под боком оказался такой источник рыбы, как Байкал. Трудлюбивые и умелые земледельцы, староверы либо сами возили на продажу или для обмена на продукты, либо этим занимались купцы и рыбопромышленники, доставлявшие бочки с солёным омулем в сельскохозяйственные районы. Так, Верхотенский уезд Иркутской губернии, хлебная житница Прибайкалья, питался рыбой северобайкальских и маломорских рыбных промыслов, ближних к ним. Единоверцы из Бичурского, Мухоршибирского, Тарбагатайского районов Нижнеудинского уезда сами рыбачили по Селенге или спускались вниз по реке до Байкала, где и запасались всякой рыбой.

Такова была старая байкальская рыбная кухня, составленная нами на основании литературных источников прошлого и собственных изысканий. Современная рыбная кулинария, конечно, богата и разнообразна. Мы не ставили своей целью подробного описания многочисленных рецептов. Но есть не-большой перечень традиционных рыбных блюд, попробовать которые, прие-

хав на Байкал, нужно обязательно. Приведены они, исходя из предпочтений автора, следовательно, не всегда могут совпадать с мнением других. Одно «но»: неперенным условием такого кулинарного туризма должно быть отсутствие запрета на лов байкальского омуля, который временами вводится с целью поддержания численности популяции.

Солёный омуль. Солёный омуль – брэнд Байкала. Особенной местной изюминкой стал малосолёный байкальский омуль, слава о нежном вкусе которого известна далеко за пределами Сибири. Свежесолёный омуль настолько нежен, что его за один раз съедают по несколько хвостов даже те, кто обычно избегает рыбы. Чтобы приготовить действительно вкусный продукт, омуля нужно поймать в определённое время и в определённом месте. Омуль должен быть достаточной степени жирности. Лучше всего для этого подходит преднерестовый омуль, который идёт на нерест в р. Селенгу, имеющий наивысшие кондиции. По старинной терминологии, это так называемый «спасовский» омуль, лов которого приходился на соответствующий православный праздник, то есть на август месяц. Созревает эта рыба на 8-10 году жизни, поэтому солить селенгинского омуля моложе 7 лет от роду имеет смысл, если нет другой рыбы. Кроме селенгинского омуля стоит отметить омуля из реки Верхняя Ангара. Нерестится он на севере озера, а вот нагуливается по всему озеру вплоть до Селенгинского мелководья и пролива Малое море. По местной терминологии – это «маломорский» омуль («бугульдейка»), ловится он также в Чивыркуйском и Баргузинском заливах, доходит до р. Селенги. Созревает северный омуль на 2-3 года раньше, поэтому в размерах уступает селенгинскому, чего нельзя сказать о вкусе. Существуют разные способы его посола в потрошеном (крестьянский засол) и непотрошеном (культурный засол) виде, в зависимости от рецепта приготовления и времени, прошедшего со дня засола, сильно меняется и вкус рыбы. В ледниках солёная рыба может храниться всё лето. Через 1-1,5 дня малосолёный омуль можно есть. Особенно ценится нежный вкус малосолёного омуля на второй день после посола. При хранении малосольной рыбы при недостаточном охлаждении начинается процесс ферментации рыбы, и она приобретает характерный запах. Признавая вкус, фанатом такой рыбы автор, как и большинство, не является. Любители омуля с душком сохранились в местных деревнях, так как таким омулем селяне питались из поколения в поколение. Санитарные врачи не допускают такую рыбу на прилавки и столы общепита. И действительно, в регионе диагностируется ботулизм из-за употребления солёной и копчёной рыбы. Следует избегать приобретения такого омуля на автомобильной трассе, а также на перронах и поездах дальнего следования.

Омулёвая икра. Очень вкусный и крайне несложный в приготовлении продукт. Основная проблема состоит в том, что легального производства солёной омулёвой икры не существует последние лет десять, и рассуждать на эту тему мне дает только мой опыт ихтиологических исследований на нерестовых омулёвых реках. Немного о внешних признаках икры. Размеры икринок у омулей

из разных нерестовых рек отличаются. У омуля рек Верхней Ангары и Кичеры и частично реки Баргузин икринки немного крупнее, чем у селенгинского омуля. Цвет также несколько отличается. В реках с быстрой прозрачной водой, богатой кислородом пигментация икры немного слабее, она более бледная по сравнению с омулем из равнинных рек, например Селенги, имеющей более выраженный желто-оранжевый оттенок. На вкусовых качествах, правда, это никак не отражается. Вкус зависит от того, на какой стадии созревания икра солится. Сделать это надо на 4 стадии по 5-балльной шкале. Наиболее насыщенный вкус имеет икра, посоленная на ранней 4 стадии, с приближением к следующей, 5 стадии вкус теряется, а непосредственно перед нерестом икринки становятся совершенно не раскусываемыми. С таким же успехом можно намазывать на хлеб дробь или шарики от подшпника. Итак, *ястыки* с икрой протираются через *эрохотку*, или дурушлаг. Пробитая икра несколько раз промывается в холодной воде для отмывания от крови и слизи, затем солится. Солить можно и сухим посолом, и в *тузлуке* – это принципиального значения не имеет. Затем икра вывешивается для стекания жидкости в марлевом мешочке и дозревает так дня два. В паюсном виде омулёвую икру приготовить не удастся. Некоторое подобие паюсной икры можно получить, если посолить самку с икрой целиком, затем её завялить и затем вынуть из неё ястык с икрой. Способ употребления икры традиционен – в виде бутерброда или с блинами. Наконец, солёная икра омуля прекрасно сохраняется в замороженном виде. Двухлетний эксперимент показал прекрасную сохранность его вкусовых качеств в неизменном виде.

Сагудай. Сагудай ценится как хорошая закуска. Для его приготовления подходят омуль сиг и хариус. Рецепты могут незначительно отличаться друг от друга, но в основе – это мясо рыбы (как филе, так и с костями), растительное масло, лук, соль, чёрный перец, лимон (или другая кислая основа). Блюдо хорошо сочетается со свежим огурцом. Свежую рыбу тщательно очищают от чешуи, потрошат, разрезают по хребту на две половины, отделяют все кости и нарезают ломтиками по 3-4 см, солят. Приготовленный из свежельовленной рыбы, он готов к употреблению через 10-15 минут.

Омуль на рожне. Это традиционный рецепт приготовления рыбы байкальскими рыбаками. Рыба готовится на жару от углей костра. Её нанизывают на деревянные рожны головой вниз, но не протыкают хвост, чтобы рыба не соскальзывала по рожну во время приготовления, когда нагреется. Рожны с рыбой втыкаются наклонно под углом над углями костра и периодически поворачивают, чтобы рыба прогревалась равномерно. Предварительно в чешуе рыбы делаются 3-4 косых надреза от хребта к брюху, поверхность рыбы с надрезами натирается солью. Дерево должно быть сухим и не смолистым, иначе рыба возьмет запах смолы. Рожны для рыбы в собственном соку (не поротая рыба) должны иметь рабочую часть рожна более тонкую, чтобы можно было пропороть рыбу с головы до хвоста. Для поротой рыбы рожны изготавливают более широкими, в 1,5-2 пальца, чтобы рыба не разваливалась. Рожон проталкивают

вдоль хребта, на ощупь определяя, чтобы не повредить желчный пузырь. Большая рыба, которую нельзя полностью насадить на рожон, режется на половину или на большие куски и по частям насаживается на рожны. Употреблять рыбу желательно сразу, с жара костра.

Расколотка. Будучи на Байкале зимой, нужно обязательно попробовать расколотку – свежемороженую прямо на льду рыбу, обычно это омуль, хариус или сиг. Для этого выбирается здоровая жирная рыба. Скорее всего, у такой рыбы будет меньшее количество паразитов. По рекомендации санэпидемстанции рыбу нужно морозить не менее 14 дней, но байкальские рыбаки умеют выбирать здоровую и употребляют её сразу после подъёма сетей, как только она затвердевает на морозе, желательно не выше минус 30 градусов. Нужно помнить, что в недостаточно замороженной рыбе могут быть личинки червей-паразитов. В этом есть некоторая опасность расколотки. Тушку омуля замораживают точно так же, как для строганины, но при этом не отделяют голову, не чистят и не потрошат. После заморозки тушку отбивают с помощью молотка или топора. При этом мясо внутри шкуры раскалывается на небольшие кусочки и потом легко отделяется от неё. Едят кусочки расколотки точно так же как строганину - обмакивая в соль и перец.



Уха. Рецепт приготовления ухи от руководителя «Лиги байкальских ледовых капитанов» А.А. Бурмейстера: Для ухи лучше брать жирную рыбу, хариуса или сига. Рыба не промывается, если она свежая. Из такой получается самая вкусная уха. Для настоящей ухи должно быть много рыбы, полная кастрюля. Рыбу опускают в холодную подсоленную воду и варят в течение 7-10 минут. Когда сварится, вытаскивают и доваривают «бухлёр» (бульон), добавляя туда щепотку риса, мелко нарезанную картошку и репчатый лук. Если рыбу не вытаскивать, она развалится. Вкусная уха получается на костре из лиственных и

сосновых дров. Замечено, что горящие угольки, попадая в котелок, придают пикантный вкус бульону, поэтому местные рыбаки называют её «уха с дымком». Незабываемое впечатление от настоящей ухи можно получить только на берегу Байкала, в сумерках при свете костра, под шум прибоя и застольную песню «Славное море — священный Байкал». На восточном берегу озера варят уху по другому рецепту. В Чивыркуйском заливе, где в невод попадает разнообразная рыба: окунь, налим, щука, белый хариус и сиг, варится «тройная уха». Для её приготовления нужна большая ёмкость. Вся рыба потрошится, но её не моют. Соровая и благородная рыба сортируется. Соровую распаривают, но не чистят от чешуи. Благородную очищают вкруговую от чешуи и распаривают. В холодную воду закладывают рис, мелко нарезанную картошку и в марлевом мешочке соровую рыбу (карась, налим, язь). Когда рыба разваривается, её толкут и выжимают в основной бульон, остатки вместе с марлей удаляются. Во вторую очередь закладывается в чистой марле окунь, также не очищенный от чешуи. Когда он сварится, его так же отжимают и остатки удаляют вместе с марлей. Получается бульон из двух сортов рыбы, в него добавляют различные специи. Затем кладут куски благородной рыбы, очищенной от чешуи, и варят в течение 7 минут, пока глаза рыбин не побелеют. Затем рыбу вытаскивают из бульона, дополнительно подсаливают её и подают на стол в отдельной тарелке.

Источники:

1. Аргунова Ю. Ю. История рыбного хозяйства байкальского региона // Автореферат кандидата исторических наук. — Иркутск, 2016. — 26 с.
2. Артюнин И.М. Техника промысла и пути её реконструкции // Рыбы и рыбное хозяйство в бассейне озера Байкал. — Иркутск, 1958. — С. 481–486.
3. Асхаев М.А. Рыбопромысловые участки южной части Байкала. Иркутск, 1946. — Рукопись. — Фонды БайкалНИРО. — 22 с.
4. Березовский А.И. Сырьевая база рыбного хозяйства // Проблемы Бурят-Монгольской АССР: труды первой конференции по изучению производительных сил Бурят-Монгольской. — М. ; Ленинград : Изд-во акад. наук СССР, 1935. — Т. 2. — 1936. — С. 208- 224.
5. Бородкина М.В. Рыбацкий быт Прибайкалья // Сибирская живая старина. — Вып. 2 (6). — Иркутск, 1926. — С. 165-200.
6. Материалы Баргузинской экспедиции Г.Г. Doppельмаира 1914-1915 гг.. — Верхнеудинск: Издание Госплана Б.-М. АССР, 1926. — 409 с.
7. Вагин В.И. Продовольствие в Иркутске в 1886 г. // Известия ВСОРГО. — Т.20. — № 3. — Иркутск, 1886. — 33 с.
8. Гагемейстер Ю.А. Статистическое обозрение Сибири, составленное по Высочайшему Его Императорского Величества повелению при Сибирском комитете. Рыба Байкальского озера. — 1854. — СПб: В типографии II Отделения Собственной Его Императорского Величества Канцелярии. — С. 342–348.
9. Гирченко В. П. Из прошлого байкальских рыбных промыслов // Жизнь Бурятии. — Верхнеудинск, 1928. — № 1–3. — С. 79–88.

10. Голубая нива Бурятии / ред.- сост. Б.Б. Болотов. – Улан-Удэ: Республиканская типография, 2001. – 144 с.
11. Дексбах Е.М. Организационная структура рыбного хозяйства Б-М АССР и Иркутской области. – Улан-Удэ, 1947. – Рукопись. – Фонды БайкалНИРО. – 120 с.
12. Дриженко Ф.К. Лоция и физико-географический очерк озера Байкал / Под ред. ген.-майора Ф.К. Дриженко. – Санкт-Петербург: Гл. гидрогр. упр., 1908. – 443 с.
13. Егоров А.Г., Клименченко М.Д. Очерк истории рыболовства на Байкале и прилежащих водоёмах // Известия БГНИ при ИГУ. – Иркутск, 1971. – Т. XXIV.
14. Елезов О.В. Рыбная и звериная промышленность по берегам озера Байкала // Изв. Вост.-Сиб. отд. Имп. Рус. Геогр. о-ва, 1873. – Т. 4. – № 3. – С. 168–179.
15. Жамбалова С.Г. Рыболовство // Буряты. – М.: Наука, 2004. – С.117-121.
16. Житие протопопа Аввакума им самим написанное / Под ред. Н.К. Гудзия. – М.: Изд-во АН СССР, 1934. – 498 с.
17. История Сибири с древнейших времён до наших дней в пяти томах. Том 1. Народы Сибири перед присоединением к Русскому государству. – Ленинград: Наука, 1968 г. – С.395-402.
18. Исчезновение омуля в оз. Байкал // Вестник рыбопромышленности. –1888. –№ 6.
19. Кирилов Н.В. Отчёт о командировке на Селенгинские рыбные промыслы врача Кирилова в сентябре 1886 г. // Изв. Вост.-Сиб. отд. Имп. Рус. Геогр. о-ва. Иркутск, 1886. – Т. 17. – № 3–4. – С. 106-152
20. Кичагов А.В. Очерки байкальского рыболовства // Рыбное хоз-во. – №2. – 1923.
21. Кожов М.М., Спелит К.К. Динамика добычи рыбы в Байкале и его бассейне // Рыбы и рыбное хозяйство в бассейне озера Байкал. – Иркутск: Иркут. кн. изд-во, 1958. – С. 504–525.
22. Кузнецов И.Д. Забайкальские рыбные промыслы // Ежегодник департамента Земледелия. –Санкт-Петербур: тип. В. Киршбаума, 1909. – 20 с.
23. Куломзин А.Н. Материалы Комиссии для исследования землевладения и землепользования в Забайкальской области. – СПб., 1898. – Вып. 14. – 373 с.
24. Левин Н.П. Рыболовство и рыбопромышленность на Ольхоне // Известия ВСО-ИРГО. – Т. XXVII. – № 1. – Иркутск, 1897. – С. 44-79.
25. Лоция и физико-географический очерк озера Байкал / Под ред. ген.-майора Ф.К. Дриженко. – Санкт-Петербург, 1908. – 443 с
26. Мамонтов А.М. Оценка общих уловов омуля в Байкале // География и природные ресурсы. – Новосибирск, 2009. – № 1. – С. 75–80.
27. Маншеев Д.М. Развитие рыболовства у бурят в XIX веке // Иркутский историко-экономический ежегодник. – Иркутск, 2013. – С. 150-159.
28. Мартос А.И. О ловле омулей // Северная пчела, 1834. – № 25. – С. 1027.
29. Неронов Ю.В. На байкальской камчатке. – Улан-Удэ: «Экос», 2014. – 70 с.
30. Пантелеев К.Н. Рыбные богатства Байкала // Очерки по изучению Прибайкалья. – Иркутск, 1926. – С. 52–65.
31. Пежемский П. Рыбная производительность озера Байкал // Вестн. РГО. – СПб., 1853. – Т. 8. – Кн. 4. – 34 с.
32. Петров. Топографический дневник // Прибайкальский краеведческий альманах. – Москва: Эдитус, 2018. – С. 71-79.
33. Подлесный А.В. Состояние запасов сиговых рыб в озере Байкал. – Красноярск, 1950. – Отчет о НИР. – Рукопись. Фонды БайкалНИРО. – 310 с.
34. Попов. П.В. Историческая справка о рыболовстве на Байкале // Рыбы и рыбное хозяйство в бассейне озера Байкал. – Иркутск: ОГИЗ, 1958. – С. 33–42.

35. Прибыльский Ю.П., Федорченко В.И. Рыбное хозяйство Сибири в годы Великой Отечественной войны. – Красноярск: Изд-во Краснояр. ун-та, 1988. – 160 с.
36. Радде Г.И. Озеро Байкал. // Вестник Императорского Русского географического общества. — СПб: тип. Морского министерства, 1858. — С. 107—156.
37. Сабуров Н.Н. Об омуле и состоянии рыбопромышленности на Байкале // Известия ВСОИРГО (Восточно-Сибирское отд-е Рос. Имп. геогр. о-ва). – Иркутск, 1889. – Т. 19. – № 5. – С. 1–42.
38. Сельский И.С. Примечания к статье г. Пежемского «Рыбная производительность озера Байкал» // Вестн. РГО, 1853. – Т. 8. – Кн. 4. – с. 27-34.
39. Соллертинский Е.С. Очерки рыбного хозяйства БМ АССР. – Верхнеудинск: Тип. БГИ, 1929. – 69 с.
40. Тюрин П.В. О причинах снижения запасов байкальского омуля *Coregonus autumnalis migratorius* (Georgi) и неотложных мерах по их восстановлению // Вопросы ихтиологии, 1969. – Т. 9. – Вып. 5 (58). – С. 782–797.
41. Тюрин П.В. К истории омулёвого промысла на озере Байкал. – Красноярск, 1934. – Рукопись. – Фонды БайкалНИРО. – 33 с.
42. Устав сельского хозяйства. – СПб., 1912, Т. 12 статьи 486-488, 500.
43. Цивилёв Н.И. Историческое прошлое Северобайкальских рыбных промыслов (1880–1916 гг.). – Улан-Удэ, 1993. – 19 с.
44. Черепанов С.И. О рыбном ловле в Сибири. Воспоминания // Библиотека для чтения. – СПб., 1855 г. – Т.129. – С.93-130. (Цит. Журнал Байкал, 2008 г.. – № 6).
45. Шмулевич М.М. Очерки истории Западного Забайкалья (XVII – середина XIX в.). – Новосибирск: Наука, 1985. – 286 с.

Гремячинск — рыболовная столица Прибайкалья

*Александр КОЗИН (ИТЫГИЛОВ),
член Российского союза писателей,
член Союза журналистов России,
(с. Турунтаево, Бурятия)*



В конце 1989 года мне довелось сопровождать в поездке по Прибайкалью американско-австралийскую киногруппу, которая прибыла в тогда ещё Советский Союз, чтобы снять документальный фильм «Красный экспресс». Морозным декабрьским днём киногруппа прибыла в Турунтаево и первым делом посетила райком КПСС, их принял первый секретарь райкома А.А. Чукреев. Это был первый приезд западных журналистов и киношников в наши края, доселе недоступные людям из-за «железного занавеса». Одетые в яркие оранжево-красные комбинезоны-пуховики, они воспринимались местными жителями едва ли не инопланетянами. Из райцентра вся делегация направилась в Гремячинск, ставшее первым нашим селом, которое появится в эфире западных телеканалов. Американскую телекомпанию ABC и австралийскую Captured Live Productions Pty. Limited представляли режиссёр Хью Пайпер, оператор Питер де Вриз, переводчица Ирина Ульман. Одна из четырёх серий фильма «Красный экспресс» была смонтирована на основе съёмки, сделанных в Гремячинске и его окрестностях, на Байкале и на Котокеле.

Снимали процесс рыбной ловли на Котокеле в зимний период: сибиряки в тулупах и ичигах с примитивными орудиями ловли и лошадиной тягой были для жизнерадостных западных киношников явной экзотикой. В съёмках участвовал один из лучших коллективов Гремячинского рыбоучастка — бригада Ермолая Акатовича Селиванова. Снимали много и подробно — кадры навсегда запечатлевали уходящий в историю промысел, который выглядел точно так же, как, пожалуй, два-три века назад. Такими же пришельцами из далёкого прошлого показались нашим новым знакомым и прибайкальские деревни, утопавшие в снегу, с покосившимися заборами, подслеповатыми окошками и кривыми улочками...

Когда же наши гости стали подробно расспрашивать о том, когда появились те или иные населённые пункты, что означают те или иные названия, мы, к стыду своему, очень немного смогли поведать любознательным американ-

цам и австралийцам. Пожалуй, тогда и родилось у меня желание заняться более основательно историей края.

О Гремячинске и его богатой истории написано уже немало, но всегда есть ещё что-то неизведанное, забытое, о чём немногие знают и слышали. Может быть, и наш рассказ, основанный на документах Государственного архива Республики Бурятия (ГАРБ), станет для кого-то такой малоизвестной страничкой. Приведу здесь только факты из архивных документов, сводя к минимуму необходимые комментарии по их поводу. Документы эти ранее нигде не публиковались.

Согласно годовому отчёту Горячинского сельского отдельного общества Баргузинского уезда за 1912 год к этому «поселению» (как принято сейчас говорить) относились: собственно село Горячинск, Туркинский выселок, Гремячинский выселок, Истокский выселок и Охотинская заимка. В отчёте 1915 года появляется ещё и Котокельский выселок (ГАРБ, ф. 209, д. 128). В отчётах о населении Итанцинской долины в течение XIX века фигурируют сёла вплоть до Молчаново и Сахарово и селение Хаимское, а далее – только Туркинское и Горячинское селения. Гремячинск в этих документах ни разу не упоминается, что заставляет усомниться в правильности утверждений о том, что основание села датируется концом XVII, либо XVIII века. Сомнительно и утверждение о том, что Гремячинский выселок, существовавший в начале XX века, мог быть селом, основанным старообрядцами в конце XVIII века. Регулярно проводившиеся в XIX веке переписи населения Баргузинского и Верхнеудинского уездов не упоминают о Гремячинском селении, хотя там приводятся сведения даже о деревнях-однодворках.

Что касается озера Котокель, то оно действительно, согласно царским указам, принадлежало Свято-Троицкому Селенгинскому монастырю с начала XVIII века и вплоть до революции 1917 года. И на острове было поначалу зимовьё, а затем построена часовня. Именно на острове Монастырском была обретена в конце XVIII века чудотворная икона Святителя Николая. Её нашли путники из Баргузина в лесу недалеко от зимовья, где ночевали. Дорога из Баргузина в Верхнеудинск проходила в те времена по оз. Котокель, а не в том месте, где сейчас находится село Гремячинск.

К слову сказать, став в XVIII веке заштатным, монастырь едва сводил концы с концами, и содержание оз. Котокель отнюдь не приводило к безбедному существованию монастырской братии. В 1764 году монастырь был переведён в 3-й класс, а в 1798 и вовсе выведен «за штат», что означало отмену государственного финансирования. В число «классных» он вернулся лишь в 1832 году, но государство выделяло всего 300-350 рублей в год, чего, конечно, не могло хватить на содержание нескольких церквей и самого монастыря с насельниками. Пополнялась казна за счёт продажи свечей, сборов «церковной кружки» и пожертвований промышленников, купцов, зажиточных крестьян, паломников. Ещё одним источником финансирования монастыря было озеро Котокель.

В ноябре 1847 года архимандрит Троицкого монастыря Даниил сообщал архиепископу Иркутскому Нилу о том, что в июле 1848 года заканчивается срок аренды в которую сдавал монастырь озеро Котокель. «Имея в виду близость сего срока, я заблаговременно предлагал рыбопромышленникам в разные места, ... но от них ответа не получил. Думаю, что некоторым из них за дальностью расстояния содержать озеро Котокиль невыгодно, другим – за избытком сего рода промыслов содержание Котокильского озера кажется лишним» (ГАРБ, ф. 262, д. 311, л.246). Далее архимандрит сообщает, что решил с братией заключить новый контракт с прежним арендатором – Григорием Григорьевичем Перовым. Тот обещал принять озеро с платою по 500 рублей в год с прибавлением 30 пудов разной рыбы и обязался выстроить на озере зимовьё для рыболовов с предоставлением «оного в пользу монастыря» и содержать так в течение пяти лет (*там же*, л. 25).

При этом жители близлежащих селений имели право вести рыбную ловлю на условиях монастыря, о чём давали подписку ежегодно, вплоть до 1917 года. Так, 7 октября 1909 года жители села Гремячинского дали подписку «управляющему рыбной ловли на озере Котокиль, принадлежащем Селенгинскому Троицкому монастырю» (ГАРБ, ф.262, д.471, л.9). А именно: уплачивать аренду полностью и не скрывать пойманную рыбу, и не только самим не делать несправедливости, но и сообщать о нарушениях других лиц; те, кто будет утаивать рыбу или не полностью платить за добытое, могут быть подвергнуты штрафу и изъятию пойманной рыбы, а также снастей.

Подобный же «приговор» сделали на общем собрании жители выселка Исток 25 января 1910 года (ф.262, д.471, л.21-22). Постановили: «внести арендную плату по 3 рубля в пользу монастыря с каждого промышляющего в озере Котокель местного жителя; не составлять никаких компаний с приезжающими и не давать им бормашить, а равно и односельчанам, не вошедшим в сей приговор». Под «приговором» сельского схода стоят подписи: Мирон Ястребов, Никита Куренков, Григорий Афанасьев, Анисим Ткачёв, Василий Масонов, Даниил Мушаков, Егор Пушкарёв, Никифор Овчинников, Леонтий Томский и др.

Надо сказать, что нередко такие «полюбовные» соглашения нарушались, причём с обеих сторон, и приводили эти нарушения к острым конфликтам. Прочитируем ещё один документ: Прошение жителей Туркинского выселка господину Крестьянскому начальнику 2-го участка Баргузинского уезда. В своём прошении жители Турки описывают возмущивший их факт: 16 августа 1911 года урядник озера Котокель Казанцев с монахами прибыли на берег Байкала в то время «как мы выбирали сети из вод Байкала» (видимо, урядник проводил акцию, которая у нас теперь называется – рейд по охране нерестового омуля); «урядник, а также и монахи, приступили к нам с требованием, чтобы мы загоняли лодки с сетями в реку Турка для того, чтобы наши лодки и сети конфисковать; мы со своей стороны не согласились на их требования, указывая свои оправдания, что мы ставили сети не в реке Турке, а в свободных во-

дах Байкала»; «мы не стали отдавать наши сети, ... тогда урядник обнажил шашку и стал угрожать, что перерубит всех». «Мы, как местные жители, для собственного своего пропитания имеем возможность ставить сети в свободных водах Байкала в разрешённое время». Жители ходатайствуют далее о том, чтобы монастырю было указано обозначить границы водных владений и установить знаки или столбы (*ГАРБ, ф. 209, д. 96, л. 98*). На прошении резолюция начальства о запрещении лова рыбы в реке Турке на 12 вёрст и в устье её в водах Байкала. Таким образом, местные жители остались «при своих интересах».

Революция 1917 года сломала все прежние устои. Уже в марте 1918 года Краевой рыболовный съезд, проходивший в Иркутске, принял резолюцию, согласно которой озеро Байкал с реками и озёрами в рыбо- и недропроизводственном отношении «руководствуются державной волей Всероссийского Учредительного собрания от 5 января 1918 года, признаёт достоянием всех народов края, а все указы и распоряжения дореволюционного правительства недействительными» (*ГАРБ, ф. 209, д. 424, л. 12-14*). Краевой съезд выступил за отмену права частной собственности и отмену привилегий и аренды на водные угодья отдельным гражданам, товариществам, обществам и т.д. и «предоставил всем желающим право свободного, на одинаковых для всех условиях промысла». (Разъяснения Краевого Байкальского рыбопромыслового комитета от 30 сентября 1918 года Горячинской волостной земской управе).

На сезон 1919 года атаманом Семёновым Горячинской земской управе было предоставлено право распределения заезков для ловли рыбы между четырьмя селениями: Горячинским, Гремячинским, Котокельским и Туркинским. На Коточике, Турке, Истоке – места распределения между жителями и монастырём, озеро Котокель остаётся в ведении и распоряжении монастыря. Окончательное решение атаман оставлял Земскому собранию.

Напрасным, судя по всему, было обращение иеромонаха Рафаила в сентябре 1919 года к архиепископу с просьбой «защитить от милиционера Кондакова и местных жителей». Иеромонах просил архиепископа разрешить хождение с чудотворной иконой Святителя Николая по всей Забайкальской епархии, поскольку «озеро Котокель, служившее главным источником доходов для содержания монастыря... в настоящее время отобрано местными жителями» (*ГАРБ, ф. 209, д. 424, л. 26*).

Таковы некоторые факты, касающиеся истории Гремячинска и озера Котокель XVIII и начала XX века.

В советское время рыбопромышленность на Байкале, в Горячинске и Гремячинске, получила большое развитие. Но это уже другая история.

Горячинский рыбозавод сразу же с момента организации (март 1933 г.) по решению Востсибкрайрыбтреста был передан в ведение Ирторга и находился в его подчинении по 1936 год. Только с января 1937 года был принят в состав Бурят-Монгольского рыбтреста.

Здесь нужно сделать небольшое отступление.

Дело в том, что название «Горячинский» вызывает вопросы у части читателей, не знакомых с историей предприятия. На самом деле, расположенный в Гремячинске рыбозавод с самого начала и довольно длительное время – до середины 60-х годов XX века именовался Горячинским. А контора завода находилась в с.Гремячинск. Несколько раз рыбодобывающее предприятие меняло свою подчинённость, входя то в один, то в другой трест или объединение. А с распадом Прибайкальского района в 1962 году вообще было передано в ведение Усть-Баргузинского рыбокомбината, это было как раз время строгого запрета на промышленный вылов омуля. Конец 60-х и 70-е годы XX века можно считать временем расцвета предприятия и рыбной столицы Прибайкалья...

Как уже сказано, Горячинский рыбозавод с момента организации в 1933 г. по решению Востсибкрайрыбтреста был передан в ведение Иркутскторга и находился в его подчинении до 1937 г. В январе 1937 г. он вошёл в состав Бурят-Монгольского рыбтреста. Добычу рыбы завод производил на Байкале и на оз. Котокель. На Котокеле промысел рыбы вёлся в подлёдный период, на Байкале были построены два стационарных рыбопункта – Гремячий и Таланки, на оз. Котокель открылись три рыбоприёмных пункта – Исток, Остров и Черёмушки.

В марте 1933 г. трестом было учреждено Горячинское промысловое управление.

Рыбозавод с начала 30-х годов производил добычу рыбы на Байкале и на оз. Котокель. Добыча рыбы на Байкале носила резко выраженную сезонность. Причём на Байкале в это время ловился главным образом омуль (июнь-август). На озере Котокель промысел рыбы производился только подлёдными орудиями лова, т.е. в зимнее время. Породный состав рыбы в Котокеле – плотва, окунь, щука, язь.

На Байкале были построены два стационарных пункта Гремячий и Таланки. На этих пунктах возведены типовые рыбообрабатывающие цехи посола рыбы с льдосолевым холодильником и установкой чанов ёмкостью по 800 ц на каждом пункте. На этих пунктах выпускалась только солёная продукция.

На пункте Гремячинск были построены материальный склад, склад орудий лова, склад соли, цех по сооружению орудий лова и большое количество жилья и объектов соцкультбыта. На пункте Таланки также были построены склад соли, склад тары, цех по производству бочкотары, жилые дома и общестения.

Кроме стационарных пунктов, на Байкале в период добычи омуля открывались два временных пункта – Пески и Безымянка. Эти пункты являлись как бы резервными. Здесь были небольшие цеха по обработке рыбы, там были установлены посолочные чаны ёмкостью 150-200 ц, а также построено небольшое количество жилья. На пунктах заготавливали лёд в бунтах и всегда был запас соли и бочек.

На озере Котокель были открыты три рыбоприёмных пункта – Исток, Остров, Черемушки. На Котокеле выпускалась только мороженная продукция. Позднее, особенно в годы войны, выпускались рыбные концентраты (мука, хлопья, крупа), а также выпускали вяленую продукцию.

Необходимо отметить, что в тридцатых годах в с.Исток на Котокеле проживали семейские. Они туда были переселены из Тарбагатайского и Мухор-шибирского районов, занимались там сельским хозяйством. В селе был колхоз, но из числа истоцких жителей оказалось много желающих пойти на работу в рыбозавод и, в частности, на рыбалку, поэтому Горячинский рыбозавод очень легко решил проблему с рабочей силой, а также на Котокеле не было необходимости строить жильё в большом количестве. Истоцкие рыбаки жили в своих домах. Производственные здания и сооружения на котокельских пунктах были оборудованы быстро, они являлись простыми, в основном, пригодными для хранения мороженной рыбы.

Кроме гослова, в районе деятельности Горячинского рыбозавода занимались рыболовством ещё четыре рыболовецких колхоза.

Во второй половине 1930-х гг. планировалось увеличить объёмы заготовки рыбы. В рыбном промысле ставка делалась на создание по аналогии с машинно-тракторными станциями (МТС) моторно-рыболовецких станций (МРС), которые должны были заниматься изысканием новых мест промыслов, доставкой на места лова рыбаков, снастей и оборудования, механизацией лова, засолкой и вывозом выловленной рыбы.

На первых этапах становления рыбной промышленности в Бурятии всевозможных реорганизаций было достаточно. В 1939 г. на основании постановления СНК РСФСР Бурят-Монгольский государственный рыбопромышленный трест был восстановлен и подчинен Наркомату рыбной промышленности РСФСР. К 1940 г. Бурят-Монгольский государственный рыбопромышленный трест располагал семью рыбозаводами, которые обслуживали 17 рыболовецких колхозов и 60 рыботоварных ферм (т. е. 1079 дворов).

В годы войны рыбаки старались перекрыть плановые задания по вылову рыбы. Так, рыбаки Горячинского рыбозавода 22 июня 1941 г. выловили 500 ц, а 24 июня добыли 1500 ц омуля. Рыболовецкая бригада А. Рупышева в июле 1941 г. добыла 633 ц омуля и более чем в два раза перевыполнила месячный план. Совинформбюро в августе 1941 г. сообщило о славной трудовой победе рыбаков Усть-Баргузинского рыбокомбината, которые в июле 1941 г., проводив на фронт свыше сотни своих товарищей, вдвое перекрыли уловы по сравнению с предыдущим годом. С первых дней войны началось вовлечение женщин в народное хозяйство под лозунгом «Муж на фронте – жена на производстве». Если в мирное время на добыче рыбы и в промысловом флоте работали единицы женщин, то в годы войны их число возросло с 30 до 60%.

Когда началась война, коллектив рыбозавода находился в хорошем организационном состоянии. Все рыболовецкие бригады находились на промысле, рыбообрабатывающие пункты были обеспечены всем необходимым для об-

работки рыбы, подготовлены к путине были и все другие производственные звенья. Рыбаки уже приступили к активной работе по добыче омуля. На лову находились как рыбаки гослова, а также и прикомандированные рыбаки-колхозники.

Коллектив завода ежедневно провожал своих товарищей, уходящих в армию. Место их на производстве занимали женщины. Женщины, воодушевлённые патриотическим чувством, а иногда и в силу суровой необходимости, шли на производство вместо ушедших на фронт мужей, братьев, отцов. В дальнейшем женщины стали решающей силой на производстве. Так, например, рыболовецкая бригада Горячинского рыбозавода на подлёдном лове на оз. Котокель, возглавляемая бригадиром Натальей Марковной Петровой, в декабре 1941 года за один день добыла 250 ц рыбы, при норме 5 ц. Это был настоящий трудовой подвиг. И таких примеров за годы войны можно было привести много.

Стремясь обеспечить безусловное выполнение постановления СНК СССР и ЦК ВКП(б) от 6 января 1942 года «О развитии рыбных промыслов в бассейнах рек Сибири и на Дальнем Востоке», коллектив Горячинского рыбозавода весь период войны работал с большим напряжением, под девизом «Дадим стране и фронту больше рыбной продукции». Всего за 1941-45 гг. Горячинским рыбозаводом было добыто 63216 цн рыбы, из которой выпущено большое количество рыбной продукции. Если сопоставить количество фактически добытой рыбы за пять военных лет с объёмом добычи за предвоенный 1940 год, то средний рост за военные годы составляет 78%.

В начале 1960 годов Горячинский рыбозавод как предприятие низкой рентабельности (в то время наложен запрет на добычу омуля) по решению Бурятского Совнархоза был передан Усть-Баргузинскому рыбокомбинату на правах хозрасчётного рыбоучастка.

В восьмидесятых годах Гремячинский рыбоучасток был выведен из состава Усть-Баргузинского рыбокомбината и подчинён Селенгинскому рыболовному заводу. В таком положении Гремячинский рыбоучасток находился до 1991 года, а в 1991 году он снова приобрёл статус самостоятельного предприятия – Гремячинский рыбозавод.

Заслуживают доброго слова люди, многие годы проработавшие на рыбозаводе: Кушеев, Пестерев, Топчий, Якушев, Бутаков, Батюк, Башаров, Фридман, Кирпичёва, Козырев, Барбикова, Малеева, Кузьмина, Шитиков, Бельман, Афанасьева, Кузьмин, Мурзиненко, Афанасьев, Петрова, Рупышев, Селиванов.

Источники:

1. Агадаева Ю.Ю. *Становление и развитие рыбной отрасли Байкальского региона в 1929-1941-е годы.* – Социально-экономический и гуманитарный журнал Красноярского ГАУ. Красноярск. – 2018. - №1.

2. Газета «Прибайкалец», 1943-2020 гг.

ОТКУДА ЕСТЬ ПОШЛО БАЙКАЛЬСКОЕ РЫБОЛОВСТВО

Юрий Валентинович НЕРОНОВ,
рыбовод-биолог, г. Улан-Удэ

*«По взятии Ермаком Сибирского царства и по многих
приращениях на восток Российской Державы,
произведённых больше частными поисками, нежели
государственными силами, где казаки, оставшиеся и
размножившиеся после победителя в Сибире, а также
поморские жители с Двины и из других мест, что около
Белого моря, главное имеют участие».*
М.В. Ломоносов



Существует точка зрения (или, по-научному, гипотеза) будто культуру рыболовства на Байкал занесли землепроходцы с Русского Севера. Как ни странно, но за всё время не нашлось исследователя, обратившего своё пристальное внимание на этот важнейший исторический момент. И только Н.Н. Сабуров (1889) сто с лишним лет назад слегка затронул эту тему:

«Местные буряты для всех рыб, водящихся в Байкале, имеют свои названия, только омуль у них называется так же, как и у русских; это дало повод предполагать, что русские заимствовали название омуля у бурят. Но такое предположение ошибочно, — пишет Сабуров. — В практике рыболовства и судоходства на Байкале существует много слов, встречающихся также на крайнем севере Европейской России, так, названия ветров: морянка, побережник, шалоник, глубник, обедник, обетон; затем рыболовные термины — сурпа, задева, закол и другия, кроме того, такие слова, как — голомянный, карга, а также помимо слов, рыболовные артели, рыболовные орудия, и самые бочки, служащие для засола омулей и напоминающие собою ижемки и мезенки, — всё это указывает на то, что рыболовство заведено на Байкале русскими, прибывшими сюда с севера Европейской России и установившими способы соления рыбы, рыболовные орудия, постройку судов и лодок на тот образец, какой они употребляли или видели у себя на родине по берегам Ледовитого океана и его притокам. Вместе с тем, они же, без сомнения, установили название для Байкальского тюленя — нерпа, и для омуля. То и другое животное служит предметом промысла на севере Архангельской губернии. Таким образом, отечество слова «омуль» следует искать в северной части Европейской России. Что касается бурят, то они заимствовали рыболовство у русских. До сих пор

они не привыкли к употреблению рыбы так, как русские. ... Рыбу они едят вообще редко и ловят её только на продажу и, конечно, пока у Байкала не было русских, буряты за неимением сбыта рыбы, рыболовством не занимались и русским от них перенимать было нечего».

Сабуров Николай Николаевич – директор Троицкосавского реального училища, первый председатель открытого в 1894 году Троицкосавско-Кяхтинского отделения Приамурского отдела Императорского Русского географического общества. В 1886 году на средства Восточно-Сибирского отдела общества он совершил несколько поездок на Байкал «с целью выяснения различных данных относительно жизни омуля и его добывания», 8 апреля 1888 года сделал сообщение о результатах проделанной работы, а в следующем году, в «Известиях» общества была опубликована большая статья, указанная выше. И не будучи специалистом, верно определил одну из важнейших причин снижения запасов омуля: «...в нарушении естественных условий икрометания, без сомнения, лежит истинная причина уменьшения омуля в Байкале». Вы думаете с тех давних пор что-нибудь радикально изменилось? Нет, конечно. Сабуров предлагал: «Для поддержания рыбной производительности Байкала необходимо ввести правила, охраняющие омуля в период его размножения». Правила-то введены, да как водится в России, они не исполняются должным образом.

Я давно знаком с сабуровскими взглядами, считаю их заслуживающими внимания, но больше на уровне интуиции, догадок и предположений. И вот пришло время под свои эмоциональные суждения подвести, громко будет сказано, – некую научную базу. И, таким образом, поддержать и развить взгляды Сабурова на эпохальное событие в байкальской истории. Все сходные (Поморье – Байкал) понятия, явления, термины выделены нами заглавными буквами.

Что бросается в глаза даже при поверхностном знакомстве: действительно, землепроходцы принесли с собой на Байкал не только орудия и способы лова, но некоторые географические названия (скажем, СВЯТОЙ НОС, где нос — это мыс) и названия ветров.

А ещё свои фамилии. К примеру, - ЕЛЕЗОВ. Так что Виктор Иннокентьевич Елезов из Кабанска (в своё время приходилось с ним встречаться по работе) является носителем северной поморской фамилии и потомком землепроходцев. Елизовы жили также в сёлах Турунтаево, Ельцово и некоторых других.

Или, СТРОГАНИНА считается исконно сибирским блюдом, на самом деле в Сибирь его принесли землепроходцы. Вот поморское свидетельство исполнительницы народных песен и сказов Маремьяны Голубковой: «Сиги свежие - у каждого рыбака. А на закуску они — первое дело для мужиков. Эту рыбу хорошенько выморозят, чешую с ней обдерут да прямо сырую ножами и стружат...».

Или другое. Прочитирум Максимова (1987), подробнее о нём чуть ниже: «По преемству от первоначальных насельников Сибири из этих северных ме-

стностей шаньга распространилась и в этой стране, сделавшись лакомым и любимым кусом». Мы считаем ШАНЬГУ сибирской, а она пришла к нам из Архангельска, архангельских жителей так и называли — «шанежники».

Отсюда же пришло и стало сибирским словечко «ОДНАКО». Да, что там одно слово. Новгородский говор разошёлся по всей Сибири. Рыболовы-бормашельщики знают: в Чивыркуйском заливе функционируют две постоянные омулёвые камчатки — Огород и Площадь. Так вот, название «Площадь», есть не что иное, как переименованное поморское слово «лещадь» — ровная, состоящая из крупного песка, отмель в море.

Не вступая в дискуссию (а понятие это спорное), под Поморьем в нашем материале понимается побережье Белого и Баренцева морей с прилегающими районами, а поморы — это субэтнос русского народа, выходцы из новгородских и псковских земель, живущие морем.

Ветер по морю гуляет... Вот с названий ветров и начнём. Имея под рукой уникальное издание — знаменитый «Словарь ветров» Л.З. Проха (1983). Когда-то давно, сразу по выходе из печати, я приобрёл его для своей домашней библиотеки.

А что такое ветер? В словаре приводится прямо-таки лапидарная и, в то же время, исчерпывающая характеристика этого природного явления — «движение воздуха относительно земной поверхности». Ветер — важнейший элемент погоды и климата. И имеет огромное значение в нашей жизни. Лучше всех об этом знают рыбаки. Кто на море не бывал — тот и горя не видал. Кто в море не ходил — тот богу не молился. И всё из-за штормов. А это волнение из-за ветра штормовой силы.

Словарь даёт возможность ознакомиться со всеми ветрами мира. Но достаточно даже беглого ознакомления с ним, чтобы понять: из водоёмов наибольшее сходство названия ветров Байкала имеют с ветрами Белого моря. И такая особенность хорошо укладывается в концепцию гипотезы об истоках байкальского рыболовства. Рассмотрим названия ветров на Белом море и озере Байкал, в сравнительном плане при этом выделив сходные.

Северные ветры на Белом море — сиверко, сивер и СЕВЕР, на Байкале — СЕВЕР, сиверка и гора.

Северо-восточные ветры на Белом море — полночь, полуночь, заморозник, рекостав, БАРГУЗНИК и моряна, на Байкале — ангара, баргузин, БАРГУЗНИК и верховик. На Байкале баргузином обычно называют только ветер, вырывающийся из долины реки Баргузин, а продольный ветер над озером называют верховик, верховой или полуночник. На юге Байкала это может быть уже восточный ветер.

Ветры восточного направления на Белом море — ВСТОК и ВОСТОК, на Байкале — ВСТОК, ВОСТОК, селенга и фролиха.

Юго-восточный ветер на Белом море — обедник, на Байкале — ШЕЛОНИК.

Южные ветры на Белом море — лето, полуден и летник, на Байкале — полуденник и ШЕЛОНИК.

Юго-западные ветры на Белом море — ШЕЛОНИК, паужник, поужник, паужняк, на Байкале — ГЛУБНИК, култук и низовик. Паужина (помор.) — третья пора еды у рыбаков-промысловиков, между обедом и ужином, когда солнце находится на юго-западе. Паужник — полдник. Практикуется и у байкальских рыбаков.

Западный ветер на Белом море — ЗАПАД и ШЕЛОНИК, на Байкале — ЗАПАД.

Северо-западные ветры на Белом море — побережник, ГЛУБНИК и голомяник, на озере Байкал — горная, горный, горынь, горыч, сарма, бугульдейка, харахаиха и подвой. Голомяник от голомянный — мористый, относящийся к открытому морю. Сравните с названием байкальской рыбки голомянки. Кстати, от наших рыбаков я слышал и другое название голомянки — глубинка.

Нетрудно посчитать: из 27 названий байкальских ветров 7 (север, баргузник, восток, шелоник, запад и глубник) или 25,9 % отмечаются на Белом море. Такой же показатель для северного берега Европейской части страны, то есть всего Поморья. Столь высокие значения не могут быть случайностью. И это одно из доказательств причастности поморцев к освоению водных просторов Байкала. Следует особо подчеркнуть: мы анализируем не направления и особенности ветров, а только их названия, как некие маркеры, обозначающие общность удалённых мест.

Расширим район поисков предполагаемого истока байкальского рыболовства и рассмотрим сопредельные территории, используя показатель сходства названий ветров с Байкалом. Для озера Селигер он будет 14,8 %, для озера Ильмень — 7,4 % и для озёр Онежское, Псковское, Чудское — по 3,7 %. После таких подсчётов становится вполне очевидным — откуда большей частью ветер дует. С Белого моря!

Для интереса посмотрим названия ветров у беломорского антипода, то есть Чёрного моря, — никакого сходства с Байкалом (0,0 %). Такого же мнения когда-то придерживался Н.С. Щукин (1848): «Ветры на Байкале имеют свои названия, которые доказывают, что первые мореплаватели были здесь архангелогородцы». Архангельск — город на Белом море.

А истоки идут от Господина Великого Новгорода да Господина Великого Пскова — центров русских колониальных устремлений на север до Ледовитого океана и на восток до Америки. Заметьте, Ермак, Дежнёв, Хабаров, Стадухин, Атласов, управляющий Аляской Баранов и многие другие землепроходцы — уроженцы Русского Севера.

Хорошее подтверждение сказанному — миграция названия ветра шелоник, шелонник, шалоник. На Кольском полуострове и Белом море это западный или юго-западный ветер, на Колыме — южный, а на озере Байкал — южный или юго-восточный. По «Этимологическому словарю русского языка» Макса Фасмера название ветра образовано от названия реки Шелонь, впадающей с юго-запада в озеро Ильмень. Название распространилось вместе с новгородской

колонизацией до Северного Ледовитого океана и в Сибири, где реки с названием Шелонь отсутствуют.

Рыболовство на Байкале в том или ином виде существовало с древнейших времён (точнее, с эпохи палеолита). Древние насельники берегов сибирского озера-моря стреляли рыбу из лука, били гарпуном и острой, ловили сетями сплётёнными из конского волоса, строили примитивные ловушки. Рыболовство носило тогда исключительно потребительский характер. Качественно иной уровень оно начинает приобретать только с началом промышленной колонизации Сибири.

«Русские принесли с собой более совершенную технику рыбной ловли (крупные невода, сети, верши, вентери, шашковую снасть для ловли осетров на Ангаре и другие ловушки)» – пишут А.Г. Егоров и М.Д. Клименченко в «Очерке истории рыболовства на Байкале и прилежащих водоёмах» (1971).

А откуда принесли? Об этом авторы умалчивают. Рассмотрим байкальские орудия и способы лова с позиций выдвинутой выше гипотезы. Составим список орудий лова, применяемых на Байкале в начальный период колонизации и, главное, – попытаемся установить их происхождение. Как известно, казачий пятидесятник Курбат Иванов со товарищи впервые достиг берегов Байкала 2 июля 1643 года. Знаковая дата. Начало освоения Байкала русскими. Впрочем, говорят и другое: первым достиг берегов Байкала в 1631 году атаман Иван Галкин. Кто кого опередил – здесь надо разбираться. Но это не наша тема.

Естественно, все орудия лова адаптировались к местным условиям. А они с исходными очень разнятся. Одни только приливно-отливные явления что значат. Вся жизнь поморов привязана к «дыханию» моря, здесь рыболовство имеет специфические черты. На Байкале такое явление хотя и существует, но не сказывается на промысловой обстановке из-за своей незначительности.

Перечень орудий лова приводится по работе А.В. Базова «Очерки истории байкальских рыбных промыслов» (2020). А с поморской стороны взят словарь «Профессиональная лексика рыболовства», составленный Ф.А. Пономарёвым (1996). Для сравнения привлечём книгу ещё одного замечательного автора — С.В. Максимова (1831-1901). В советское время его называли писателем-демократом, сейчас относят к русским этнографам-беллетристам. Максимов прошёл, проехал, проплыл всё Поморье и в 1859 году выпустил книгу «Год на Севере». Это свидетельства очевидца, свидетельства истинного знатока народной жизни и талантливого бытоописателя. Им подробно описаны и поморские рыбные промыслы.

Пожалуй, первым байкальским ихтиологом следует признать Аввакума Петрова, больше известного как протопоп Аввакум. Аввакум по существу возглавил борьбу против церковной реформы патриарха Никона, за что и был сослан в «Дауры» (Забайкалье). Дважды (в 1657 и 1662 годах) Аввакум пересёк «Байкалово море» и позднее в своём «Житии» впервые подробно описал природу Байкала (1979).

Не были забыты и рыбы. Вот так Аввакум отобразил видовое разнообразие байкальской ихтиофауны: «Рыба в нём осётры и таймени, стерляди и омули, и сиги, и прочих родов много». Только в одном ошибся святой человек — стерлядь в Байкале не водится. Кстати, Аввакум первым в письменном источнике назвал байкальского омуля «омулем». И оказался прав. И не мудрено — он родом с Поморья, жил там («живучи на Мезени») и мог видеть омуля у себя на родине. Что важно для нас, в «Житии» Аввакум упомянул о промысле байкальского осетра запорами. По мнению Базова, именно на Селенге следует искать истоки байкальского рыболовства. Поскольку устье Селенги стало одним из важнейших форпостов при освоении Байкала русскими. А запоры, по предположению Базова, — это, так называемая, осетровая верша. Уточним, она представляет из себя редуцированный поморский семужий забор, приспособленный для ловли байкальского осетра на реках Селенга и Баргузин.

На Байкале царь-рыбой всегда был осётр, а в Поморье царская рыба — сёмга-матушка. Народная рыба на Байкал-море — омуль, а поморские жители известны, прежде всего, как «трескоеды». По Пежемскому (1853) омуль «...есть белая, крепкая, вкусная, для пищи здоровая и притом главная народо-продовольственная рыба, водящаяся в Байкале...»

Итак, орудия лова, применяемые на Байкале в период колонизации:

котцы; кривда; сак; валыга; запорные устройства; морды, корчаги; вентерь (фитиль, витель); верша (сурпа, поползуха); корыто; перемёты, крючья (самолы); невод; сети (ставные и плавные).

Наша задача — определить их происхождение. Допуская, такое деление довольно условно. Здесь следует выделить несколько категорий: орудия лова общераспространённые в европейской части (котцы, запорные устройства, морды, корчаги, вентерь); чисто поморские (сак, запор); местные байкальские (кривда, валыга, корыто, сети ставные); общераспространённые, но попавшие к нам через Поморье (невода, сети плавные — поплавни, крючковые снасти). Вот где-то так. Вполне возможно, все снасти из первого раздела следует перенести в последний. Ведь Поморье выступает местом концентрации и транзита снастей в Сибирь. Дать количественную характеристику при этом невозможно. Как в случае с названиями ветров, проценты здесь не определить. А качественную, пожалуй, можно.

Из всего этого многообразия снастей, в настоящее время на Байкале реально работают только поморские невода и сети. А классикой рыбацких снастей стала плавная (сплавная) сеть с наплавом-крестом и речной закидной невод. Остальное — вторично. Любопытный момент. В начале ноября 2020 года в местных СМИ прошло сообщение: на реке Верхняя Ангара был задержан местный житель, который ловил нерестового омуля ... сачком. Сак, как помним, — изначально поморское орудие лова.

Рассмотрим чуть подробнее наш речной ЗАКИДНОЙ невод и определим сходство с подобным поморским тягловым или закидным неводом. По Между-

народной классификации орудий лова он называется «Неравнокрылый речной закидной невод мотённый».

Такой невод используется бригадой рыбаков Селенгинского рыбоводного завода на реке Селенге при отлове производителей омуля для искусственного разведения. Скажем, в 1987 году применялся невод длиной 90 метров, высотой 4 метра и ячея — 22 мм. Кстати, ПУТИНА — время рыбацкого промысла — понятие единое и для Поморья, и для Байкала. Как и ТОНЯ — наиболее уловистое и удобное для промысла место. И безопасное в смысле ЗАДЕВ. Ещё сходная терминология при ловле неводом: БРОСИТЬ ТОНЮ, ЗАМЁТ, КРЫЛЬЯ БЕЖНОЕ И ПЯТНОЕ, МОТНЯ, СШИВКА/РАСШИВКА, ТЕТИВА, ТОПАТАТЬ ТЕТИВУ, УШИ. Сходство даже в том, что там и там водится ОМУЛЬ, только виды разные. По северному побережью обитает ледовитоморский омуль, у нас — байкальский. Предположительно, своё поморское название этой рыбы землепроходцы разнесли по всей Сибири.

Что касается смыслового значения слова «омуль». Интернетовский «Вики-словарь» откровенно признаётся: слово «происходит от неустановленной формы». Здесь до наших дней господствует самое первое толкование Н.В. Горяева, сделанное им в «Сравнительном этимологическом словаре русского языка» ещё в 1896 году. Причём толкование сомнительного свойства. И связано оно с мулить (воду) от мул — «ил». Мулить — значит мутить. Ихтиологи категорически не согласятся с такой трактовкой. Хотя омуль и не является классическим реофилом, тем не менее, он обитатель чистой воды и нигде с илом в своей жизни не сталкивается. Это не карась. В нынешней форме слово «омуль» фиксируется в поморских письменных источниках с 1577 года, а в сибирских только начиная с XVII века. Похоже, прав Сабуров: истоки этого слова следует искать где-то там, в Поморье. Но пока не нашли.

Дополнительно перечислю целый ряд рыбацких терминов и понятий, не требующих особых пояснений — их знает каждый байкальский рыбак. И не только байкальский, вся эта поморская терминология стала общесибирской. БРОДНИ, ВЕШАЛА, ГУБА, ГУНДЕРЫ, ДРЕСВА, ЗАБЕРЕГА, ИОРДАНЬ, КАБОЛКА, КИБАС, КОРГА, КУТОК, КУХТЫЛЬ, ЛАТКА, МАЙНА, МАКСА, МАХОВАЯ САЖЕНЬ, НОРИЛО, НОРИТЬ, НЯША, ПЕШНЯ, ПОРОТЬ РЫБУ, СПЛАВКА, СТРЕЖ, ТАБАНИТЬ, ТОРОС, ТУЗЛУК, УКЛЮЧИНЫ, УЛОВО, ФИТИЛЬ, ХАРЬЮС, ХИУС, ШАГЛЫ, ШЕЙМА, ШКЕРИТЬ РЫБУ, ШУГА, ЮРОВО, ЯЗЫ. Перечень, надо думать, далеко не полный.

При знакомстве с организацией поморских и байкальских рыбных промыслов невольно возникает мысль об их единстве. Та же сдача промысловых участков в аренду, то же разделение промысла на тони, та же структура и организация промысловых артелей. И ничего удивительного здесь нет. Ведь основным (после церкви) арендатором рыбных промыслов на Белом море и Байкале был один человек. Граф Пётр Иванович Шувалов (1711-1762) — выдающийся государственный деятель. В нынешнем понимании занимал должность премьер-министра. Хотя и не получил образования, но отличался при-

родным умом, кипучей энергией, реформаторским духом, колоссальной работоспособностью, честолюбием и упорством. Одним словом, гениальный дилетант! Его жена – ближайшая подруга детства императрицы Елизаветы Петровны. А двоюродный брат (И.И. Шувалов) – фаворит царствующей особы. Естественно, в своих владениях граф по возможности унифицировал многие процессы. Они (владения) и стали похожи, как братья-близнецы, несмотря на тысячекилометровые расстояния, различные природные условия и разный состав промысловых рыб.

Мы лишь слегка коснулись этой темы и попытались развить точку зрения Н.Н. Сабурова. Она укрепилась, и у меня нет сомнений в её правильности. Тем не менее, это только постановка вопроса. Хотелось бы надеяться: специалисты самых разных профилей обратят внимание на чрезвычайно важный момент нашей истории и когда-нибудь связь Байкала с Русским Севером будет изучена глубоко и всесторонне.

ИСТОЧНИКИ:

1. Сабуров Н.Н. Об омуле и о состоянии рыбопромышленности на Байкале. - *Известия Восточно-Сибирского отдела Императорского Русского географического общества*, том 19, №5. - Иркутск, 1889. - С. 1-42.
2. Максимов С.В. Год на Севере. - *Избранные произведения в 2-х томах*. - Издательство «Художественная литература», М., 1987. - 942 с.
3. Прох Л.З. Словарь ветров. - *Гидрометеоиздат, Л.*, 1983. - 312 с.
4. Щукин Н.С. Море или озеро Байкал. - 1848. - Интернет-ресурс: siberia.gabbe.ru
5. Егоров А.Г., Клименченко М.Д. Очерк истории рыболовства на Байкале и прилежащих водоемах. - *Известия БГНИИ*, том 24. - Иркутск, 1971. - С. 193-233.
6. Базов А.В. Очерки истории байкальских рыбных промыслов. - *Издательство ВНИРО, М.*, 2020. - 292 с.
7. Пономарев Ф.А. Профессиональная лексика рыболовства. Словарь. - *Издательство Поморского педуниверситета, Архангельск*, 1996. - 40 с. Интернет-ресурс: promlov.ru
8. Житие протопопа Авеакума, им самим написанное, и другие его сочинения. - *Восточно-Сибирское книжное издательство, Иркутск*, 1979. - 368 с. (Серия «Литературные памятники Сибири».)
9. Пежемский П. Рыбная производительность озера Байкал. - *Вестник РГО*, том 8, кн. 4. - 1853. - Интернет-ресурс: tagicbaikal.ru
10. Горяев Н.В. Сравнительный этимологический словарь русского языка. - *Тифлис*, 1896. - 558 с. Интернет-ресурс: azbuka.ru.

ПРОТОПОП АВВАКУМ – ПЕРВЫЙ БАЙКАЛЬСКИЙ ИХТИОЛОГ

*Юрий Валентинович НЕРОНОВ,
рыбовод-биолог, г. Улан-Удэ*

5 декабря 2020 года исполнилось 400 лет со дня рождения Аввакума Петровича Кондратьева, больше известного как протопоп Аввакум или Аввакум Петров, – духовного лидера и главного идеолога старообрядчества, несломленного борца за старую веру, принявшего за неё смерть на костре, почитаемого у старообрядцев в лике священномученика. С особым уважением к Аввакуму относятся семейские Забайкалья.

В миру протопоп Аввакум считается великим писателем Древней Руси, а его «Житие» (автобиографическая повесть) признано гениальным произведением. Произведение, заметим, небольшое, в иркутском издании 1979 года – это всего 62 страницы, ещё и с вариантами. Религиозная составляющая «Жития» – вопрос, безусловно, главный, но мы его не касаемся. Разговор исключительно о рыбах. Кстати, рыба – символ Иисуса Христа.

Протопопа Аввакума считают первым политическим ссыльным Сибири. Называют его натуралистом и путешественником. Правда, «путешествовал» он всегда под конвоем. Протопоп Аввакум по существу возглавил борьбу против церковной реформы патриарха Никона, за что и был сослан в «Дауры» (Забайкалье) вместе с женой и малыми детьми. Двое из них навсегда остались лежать в сибирской земле. Нелегко пришлось ссыльным, не зря же протопоп назвал Даурию «смертоносным местом». Длилась сибирская ссылка почти одиннадцать лет, и половина этого срока ушла на дорогу туда и обратно.

Есть все основания говорить об Аввакуме и как о первом байкальском ихтиологе. И не только байкальском, но и забайкальском. Впрочем, есть и другое мнение. П.А. Попов в книге «Рыбы Сибири» (2007) пишет: «Первые сведения о рыбах Байкала приводятся в отчёте Курбата Иванова, проникшего на озеро с казаками-сотоварищами из Верхнеленского острога в 1642-1643 гг. Отчёт назывался «Чертёж Байкала и в Байкал падучим рекам». Значительно раньше этой же точки зрения придерживался Г.И. Галазий в своей книге «Байкал в вопросах и ответах». А Аввакум, по Галазию, «впервые рассказал о природе



озера». Странно, но авторы не приводят каких-либо доказательств в пользу приоритета Иванова. Документальных подтверждений этой версии мне найти не удалось. Так что, пока нет повода назвать казачьего пятидесятника Курбата Афанасьевича Иванова первым исследователем байкальских рыб. Вопрос требует дополнительного изучения.

Рыбы, как известно, по суку не ходят. Поэтому уточним сибирские водные пути-дороги, которыми прошёл казачий отряд с Аввакумом. Водный маршрут «Тобольск – Даурия» был таким: Иртыш, Обь, через волок Енисей, Ангара, Байкал, Селенга, Хилок. В Забайкалье жизнь Аввакума была связана с реками Ингода, Нерча, Шилка и озёрами Иргень, Шакша. Из всего этого многообразия водоёмов, рыб он указал только для двух озёр (Байкал и Иргень).

Дважды (в мае 1657 и в августе 1662 года) протопоп Аввакум пересёк «Байкалово море» и сделал в «Житии» первое художественное описание природы Байкала.

Не были забыты и рыбы. Вот так Аввакум отобразил видовое разнообразие байкальской ихтиофауны: «Рыба в нём - осётры и таймени, стерледи и омули, и сиги, и прочих родов много». И далее дал количественную характеристику и оценил их состояние: «А рыбы зело густо в нём: осётры и таймени жирны гораздо, - нельзя жарить на сковороде: жир всё будет». Аввакум первым в письменном источнике назвал байкальского омуля «омулем». Возможно, и первым принёс это поморское название на Байкал.

На обратном пути из ссылки, как считается, в устье, впадающей в озеро Байкал реки Селенги, Аввакум со спутниками встретили рыбаков. «У моря русских людей наехала станица соболиная, рыбу промышляет... Надавали пищи сколько нам надобно: осетров с сорок свежих перед меня привезли, а сами говорят: «вот, батюшко, на твою часть бог в запоре нам дал, возьми себе всю!» Я поклоняюсь им и, рыбу благословя, опять им велел взять: «на што мне столько?»

Поражает осведомлённость Аввакума о таких скрытных обитателях байкальских глубин. Впрочем, стоит ли удивляться? Он родился и жил в рыбном крае – Беломорье. И хотя суть его жизни – проповедовать истинное Слово Божье, у Аввакума острый взгляд, мужицкая сноровка, много он повидал, да и нужда (лучший учитель) заставляла и рыбу ловить. Только одну неточность допустил Аввакум при перечислении байкальских рыб. Стерлядь в Байкале не водится. Да и эта ошибка простительна. Как отмечают исследователи творчества древнерусского писателя, первая редакция «Жития» была создана Аввакумом Петровым в 1672 году, или через десять лет после посещения Байкала. Каких-либо регулярных дневниковых записей он вести не мог из-за жесточайших, бесчеловечных условий существования в сибирской ссылке. Приходилось полагаться только на память. Она, хотя и была феноменальной с самого детства, в деталях могла и подвести. Тем более, стерлядь Аввакум мог видеть совсем рядом с Байкалом, на реке Ангаре, вытекающей из озера. По

ней поднимался, а затем и спускался на судах («лотка», «дощеник», «карбас») казачий отряд вместе с опальным протопопом.

Аввакум первым описал не только байкальских рыб, но их промысел (осётр), и орудия лова (запор). По мнению ихтиолога и исследователя байкальских рыбных промыслов, кандидата биологических наук Андрея Базова, упомянутые протопопом Аввакумом запоры для ловли осетров на Селенге есть не что иное, как осетровые верши — довольно громоздкие и дорогие сооружения, выставляемые в прижимных местах. Устройство состоит из направляющей стенки и огромной ловушки, изготовленной из сосновых или тальниковых прутьев. Запор — древнейшее орудие коллективного, так называемого, запорного рыболовства.

Именно осетровый лов Андрей Базов считает началом начал байкальского рыболовства, осетровую вершу первым рыболовным орудием, а Селенгу — истоком промышленного рыболовства на Байкале. Основанием для таких выводов послужили свидетельства, в том числе и протопопа Аввакума.

Требует пояснения такое понятие как «станция соболиная». По «Толковому словарю живого великорусского языка» В.И. Даля, станция, кроме других значений, это и «толпа, гурьба, ватага народу» и «стан, табор». Скорее всего, у протопопа Аввакума «станция соболиная» — артель или бригада «соболятников», охотников на соболя, в межсезонье промышляющая рыбу.

В настоящее время верши для ловли осетра не применяются. Причём давно. Ведь промысел осетров на Байкале запрещён с 1945 года. Тем более сейчас байкальский осётр занесён в Красные книги различных уровней. Представьте себе, по свидетельству Аввакума, только за один просмотр ловушек бригада «взяла» сорок осетров. А сейчас в Селенгу ежегодно заходит чуть больше сотни производителей осетра. Почувствуйте разницу.

Интересный момент с биологической точки зрения. Аввакум со товарищи гостили у Терентьюшки (это, надо думать, башлык — старший артели) где-то в августе. Какую же рыбу ловили «станичники»? Весенний нерестовый ход осетра давно закончился. Получается, рыба продолжала подниматься вверх по Селенге и ближе к осени. Сейчас такого нет. Неужели у байкальского осетра, кроме яровой, существовала и озимая форма? Или же ловили покатного, отнерестившегося осетра? Или местного? Так Аввакум Петрович, из своего далёка, задаёт вопросы.

Невозможно не отметить один из моментов «Жития», как правило, замалчиваемый, — здесь встречается ряд ошибок. Библиография, посвящённая этому памятнику литературы огромна, но я не смог найти критического разбора произведения Аввакума. Вот примеры таких неточностей. Про прощённую стерлядь уже говорилось. Аввакум пишет о Байкале: «Вода пресная, а нерпы и зайцы великия в нем: во океане-море большом, живучи на Мезени, таких не видал». Но морской заяц-лахтак, близкий родственник нерпы, на Байкале не водится. Или, вот: меня «... велено везти в Дауры — дватцеть тысяч и больше

будет от Москвы». Имеются в виду вёрсты. Аввакум в несколько раз удлинит расстояние до места своей ссылки. Есть и другие, подобного типа, замечания.

В Забайкалье Аввакум с детьми в протоке на озере Иргень ловил сетями язей да щук, затем «сделали ез» – плетень поперёк протоки для ловли рыбы, чем и питались. Таким образом, ихтиолог Аввакум Петров указал для Байкала четыре вида рыб (осётр, таймень, сиг, омуль) а для озера Иргень – два вида (язь, щука).

Что касается ошибок: бог с ними, с ошибками. Их не бывает только у того, кто ничего не пишет. И они возможны даже у классиков. Гораздо важнее другое. Как известно, истина познаётся в сравнении. Вот почему краткие, но ёмкие свидетельства очевидца событий Аввакума Петрова используются нынешними ихтиологами при решении различных вопросов, связанных с колебаниями запасов байкальских рыб. Огромна историческая значимость свидетельств Аввакума. Они остаются ценнейшим ихтиологическим первоисточником. Из него следует: в середине XVII века Байкал был сказочно богат рыбой. Как мы распорядились этим богатством – это уже другой вопрос.

ИСТОЧНИКИ:

1. *Житие протопопа Аввакума, им самим написанное, и другие его сочинения.* - Восточно-Сибирское книжное издательство, Иркутск, 1979. - 368 с. (Серия «Литературные памятники Сибири».)
2. Попов П.А. *Рыбы Сибири: распространение, экология, вылов.* - НГУ, Новосибирск, 2007. - 526 с.
3. Галазий Г.И. *Байкал в вопросах и ответах. Издание 2-е.* - Восточно-Сибирское книжное издательство, Иркутск, 1987. - 384 с.

ЧТО В ИМЕНИ ТВОЁМ, ОМУЛЬ?

*Юрий Валентинович НЕРОНОВ,
рыбовод-биолог, г. Улан-Удэ*

Омуль — один из символов славного моря, байкальский эндемик, промысловая рыба Байкала номер один. А ещё есть, не менее знаменитый, северный омуль. Казалось бы, они изучены вдоль и поперёк.

Однако это не так. Мы определённо не знаем даже первичного: что означает само слово «омуль» и откуда оно взялось. На этот счёт существуют только научные догадки (гипотезы).

В нашей стране, да и во всём мире, обитают два вида омуля — ледовитоморский, или арктический, и наш, байкальский. Ледовитоморский омуль населяет прибрежную часть северных морей в границах от реки Мезени (Архангельская область) на западе и до Чаунской губы (Чукотка) на востоке. Рыба проходная: нагуливается в прибрежье морей, нерестится в реках. По привязанности к нерестовым рекам различают целый ряд стад ледовитоморского омуля: печорское, енисейское, хатангское, ленское, индигирское и колымское. Обитает также по арктическому побережью Северной Америки.

Имеется и изолированная популяция ледовитоморского омуля в реках бассейна Охотского моря (пенжинский омуль). Это уже бассейн Тихого океана.

Байкальский омуль — озёрно-речная рыба — постоянный обитатель Байкала, и только в период размножения нерестовые косяки покидают его, заходя на нерест в реки. Байкальский омуль также неоднороден и делится на три морфо-экологические группы: пелагический омуль (селенгинский), придонно-глубоководный (посольский, чивыркуйский) и прибрежный (северобайкальский). Для чего эти подробности? Нам необходимо определить коренной ареал слова «омуль», а он соответствует району распространения этих рыб.

Проникновение в историю слова «омуль» начнём со статьи крупного учёно-лингвиста А.С. Герда (1970) «Из истории печорских названий рыб». Отметим из этой статьи несколько важных моментов. Из старорусских памятников письменности это слово впервые зафиксировано в приходно-расходных книгах Антониева-Сийского монастыря за 1577 год. Запомним эту дату! Причём в Поморье наименование используется в разных формах («омуль», «омыль», «омиль»), единого наименования («омуль») ещё нет. В XVIII веке это слово в разных вариациях широко распространяется по Сибири в пределах ареала как среди пришлого русского, так и аборигенных народов. Первым в письменном источнике байкальского омуля «омулем» назвал протопоп Аввакум, причём в современном написании.

Аввакума Петрова следует признать первым байкальским ихтиологом (Неронов, 2020). Аввакум по существу возглавил борьбу против церковной реформы патриарха Никона, за что и был сослан в «Дауры» (Забайкалье). Дважды, в 1657 и 1662 годах, Аввакум пересёк «Байкалово море» и позже в своём «Житии» (1672) описал природу Байкала. Не были забыты и рыбы. Вот так Аввакум отобразил видовое разнообразие байкальской ихтиофауны: «Рыба в нем — осётры и таймени, стерледи и омули, и сиги, и прочих родов много». В одном только ошибся святой человек — стерлядь в Байкале не водится. Протопоп Аввакум жил в Поморье, омуля не мог не знать, поэтому правильно указал его для Байкала. А, возможно, первым принёс слово «омуль» на Байкал. Но это только предположение.

Под Поморьем в нашем материале понимается побережье Белого и Баренцева морей с прилегающими районами, а поморы — это субэтнос русского народа, выходцы в основном из новгородских и псковских земель, живущие за счёт моря.

Уточним аргументацию А.С. Герда для реки Печоры и Поморья в целом:

- 1) кроме русского, слово не зафиксировано в других славянских языках;
- 2) неустойчивость графической формы позволяет говорить о его экзотическом происхождении;
- 3) в нижнем течении Енисея зафиксированы якутские и долганские наименования в форме «омул», «омуль»;
- 4) Э.К. Пекарским — составителем фундаментального словаря якутского языка — приводится монгольское слово «омоли».

Поскольку автор посвятил свою статью печорским названиям рыб, его очень заботит вопрос: как название «омуль» попало на реку Печору. На основании приведённых выше аргументов он делает парадоксальное предположение. «По-видимому, слово омуль первоначально было заимствовано из монгольского в якутский ... а из якутского — в соседние восточносибирские (байкальские) русские диалекты; позднее через русских промышленных людей попадает оно с низовьев сибирских рек на Печору, где прочно входит в речевой обиход местного русского населения...»

Уважаемый учёный в этом случае уподобился королю поэтов Игорю Северянину; сюжет его стихотворения «Таймень» совершенно фантастичен. Вот фрагмент в подтверждение.

Ночью выплыла из Байкала,	К Ледовитому океану
И поближе держась к кайме	В неприснившиеся края
Нижних скал (не меня ль искала?),	Увлекала (это всё по плану!)
Ангарою пошла таймень.	Малахитовая струя.

Перерезала путь фаланге
Лодок с рыбой, плывущих в порт,
Посетила в пути Архангельск
И в Норвежский зашла фиорд.

Заметьте, таймень у Игоря Северянина вдруг стал женского рода. Только поэт может допустить такую вольность. Вот и слово «омуль», по Герду, прошло почти подобным маршрутом: от Монголии до Печоры-реки. Прямых доказательств при этом нет. Все рассуждения на уровне предположений. Так что, эту версию можно принять только в качестве рабочей гипотезы. Перспективы у неё могут появиться при одном условии. Когда в монгольских, бурятских или якутских устных или письменных источниках, датировкой ранее 1577 года, найдётся слово «омуль» или его варианты (у монгол, бурят «омоли», в якутском языке чаще - «уомул»). То есть, надо доказать - сибирские народы стали применять такое название рыбы раньше русских. Что маловероятно.

Даже С.А. Гурулёв (1992) — исследователь чрезвычайно дотошный - обходит эту тему (значит её не существует!) в своей книге, посвящённой происхождению названий сибирских зверей и рыб. К тому же, Гурулёв хорошо знал историю «вокругбайкальских» (и не только) народов, их письменные источники. О чём свидетельствует его замечательная книга о происхождении названия сибирского озера-моря «Что в имени твоём, Байкал?» (при жизни автора вышло три издания). Теперь становится понятным, откуда заимствовано название нашей статьи. Впрочем, всё идёт от пушкинского «Что в имени тебе моём?».

Судя по статье Д.Г. Дамдинова (1981), в «Сокровенном сказании» говорится о пяти видах рыб (осётр, таймень, ленок, хариус, щука), омуля среди них нет. «Сокровенное сказание» — древнейший монгольский литературно-исторический письменный памятник, датированный 1240 годом. В нашем вопросе это «печка», от которой следует плясать в поисках слов «омоль», «омоли» в более поздних монгольских и бурятских письменных источниках или устных сказаниях.

Интересный момент. Вот выходит из печати капитальный «Словарь названий пресноводных рыб СССР на языках народов СССР и европейских стран» (1971), авторы — Г.У. Линдберг и уже знакомый нам Герд. И в этом словаре бурятские и монгольские названия омуля отсутствуют. Не совсем понятно почему: ладно, Монголия — страна не европейская, но бурятский язык уж точно относился к языкам народов СССР. Таким образом, косвенно признаётся несостоятельность теории Герда о монгольской родине слова «омуль» и о его фантастическом распространении из Монголии до Русского Севера. Да и Монголия вряд ли входила в ареал слова «омуль». Хотя, надо признать, изредка нерестовые омулёвые косяки поднимаются по реке Селенге и до Монголии. В большей степени омуль здесь стал известен уже в наше время, после вселения в озеро Хубсугул. Но это уже будет искусственный ареал. Странно, но важное для Байкала свидетельство протопопа Аввакума авторы по какой-то причине в словаре не привели. Упущен серьёзный факт для понимания этого запутанного вопроса.

Но есть и другая версия. Что называется, от обратного. Она более реалистична, хотя и её следует рассматривать как рабочую. Н.Н. Сабуров (1889)

пишет: «Местные буряты для всех рыб, водящихся в Байкале, имеют свои названия, только омуль у них называется так же, как и у русских; это дало повод предполагать, что русские заимствовали название омуля у бурят. Но такое предположение ошибочно». Далее автор говорит о сходстве многих понятий и явлений на севере Европейской России и на Байкале (названия ветров, орудия промысла, типы судов). И всё это на Байкал принесли русские. В том числе и слово «омуль». И заключает: «...отечество слова «омуль» следует искать в северной части Европейской России». Всё правильно говорит Сабуров, да вот беда, — истоки слова «омуль» в этом регионе не найдены.

Относительно единственного иноязычного названия рыбы (омуля) в бурятском языке, так и в якутском языке точно такая же картина. Такое сходство заставляет задуматься. В сети удалось найти очень важную информацию. Оказывается, в Якутии было понятие «якутская рыба», то есть местная, туводная и «русская рыба» — периодически приходящая. Оба вида омуля как раз являются ярко выраженными мигрантами.

Научное видовое название байкальского омуля *Coregonus migratorius* можно перевести как «сиг странствующий» или «сиг мигрирующий». О «бурятской» и «русской» рыбе на Байкале мне слышать не приходилось. Однако по сути своей, такое явление вполне возможно и у нас, тем более в Монголии, без какого-либо языкового оформления. Но согласитесь: раз «русская рыба», значит и название у неё должно быть русское! К тому же, все современные лингвисты считают «омуль» исключительно русским словом, другие народы его попросту заимствовали в процессе колонизации.

Однако, если есть рыба — есть и название. Естественно, у сибирских народов они были и до прихода русских. Л.П. Сабанеев в своей книге «Рыбы России» (2-ое издание, 1892 год) так пишет о названиях омуля: «У остяков на р. Каз он называется домухей, на р. Енисей — донгай, у самоедов — сау-галл, тонне, у тунгусов — туркучан, на Енисее — ширючан, у японцев — нижин». У баргузинских эвенков омуль — «турку». Значит река Турка, с эвенкийского языка, — река Омудёвая. И, экзотики ради, назовём байкальского омуля по-китайски — ом бай гуй, что в переводе означает «омудёвый белый сиг».

Что касается этимологии слова «омуль», его смыслового значения. Здесь до наших дней господствует самое первое толкование Н.В. Горяева (1896); все другие исследователи по инерции повторяют эту версию, даже не пытаясь предложить каких-либо новых этимологических решений для слова «омуль». И связана она (версия) с мутью воду от «мул» - ил. Муть — значит мутить. Любой ихтиолог будет категорически против подобной трактовки. Нет такого этапа в жизни омуля, где бы он соприкасался с илом. Так что мутью воду он никак не может. Муть... это больше подходит для карася или сазана. Так что приходится согласиться с чёткой и однозначной оценкой происхождения слова «омуль» в интернетовском Викисловаре: «происходит от неустановленной формы».

Опять же, народные названия рыбам дают не ихтиологи, а сам народ и здесь возможны всякого рода казусы. В качестве компромиссного предлагаю такой довод: когда омуль в огромном количестве (руном) заходил на нерест в реки, он мог «мулить» воду, или создавать такую видимость (рябить поверхность воды). Возможно, этот момент и стал основанием для его названия? Ведь были времена, когда по рыбе, образно говоря, можно было перейти с одного берега реки на другой. Развивая эту тему, следует указать на наличие слова «мул» – ил в ряде европейских языков (чешском, польском и других), а муль, в значении «мутная вода», встречается в ярославском говоре. Но по большому счёту, связь «омуль – мул» остаётся не изученной.

Делаем главный вывод. В каком народе зародилось слово «омуль», где и когда это произошло и что оно означает по своей сути — доподлинно неизвестно. Есть только предположения. Они и представлены в нашем материале. А ведь впервые в письменном источнике, как говорилось выше, омуль отмечен в 1577 году, научное первоописание байкальского омуля сделано Георги в 1775-ом, а ледовитоморского Палласом в 1776 году. Столько времени прошло, но белые пятна в «биографии» омуля остаются. Скорее всего, мнение Сабурова ближе к истине и слово «омуль» русское; его истоки и смысловое значение более тщательно следует искать на Русском Севере; в процессе колонизации Сибири оно распространилось в пределах ареала; сибирские народы, имеющие собственные названия, заимствовали его как общепотребительное, изменив под особенности своих языков. Осталась самая малость – все эти предположения убедительно доказать. Нами полностью проигнорирован пенжинский омуль. На то есть веская причина: его омулем называют только ихтиологи, а все остальные, – «сельдяткой». Этот омуль не вписывается в концепцию нашей статьи, так как в ареал слова «омуль» не входит.

ИСТОЧНИКИ:

1. Герд А.С. Из истории печорских названий рыб. - Севернорусские говоры, вып. 1. - Л., 1970. — с. 108-117.
2. Неронов Юрий. Авакум Петров о рыбах «Байкалова моря». - Мир Байкала — 2020, № 1. - с. 66-67.
3. Горяев Н.В. Сравнительный этимологический словарь русского языка. - Тифлис, 1896. - 558 с.
4. Гурулев С.А. Звери и рыбы Сибири: происхождение названий. - Издательство Иркутского университета, Иркутск, 1992. - 144 с.
5. Дамдинов Д.Г. О названиях рыб в монгольских языках. - Исследования по лексике калмыцкого языка. - КНИИФЭ, Элиста, 1981. - с. 102-106.
6. Линдберге Г.У., Герд А.С. Словарь названий пресноводных рыб СССР на языках народов СССР и европейских стран. - Издательство «Наука», Л., 1972. — 368 с.
7. Сабуров Н.Н. Об омуле и о состоянии рыбной промышленности на Байкале. - Известия Восточно-Сибирского отдела Императорского Русского географического общества, том 19, № 5. - Иркутск, 1889. - С. 1-42.
8. Сабанеев Л.П. Собр. соч. в 8 томах. Том 1. - Издательство «Физкультура и спорт», М., 1993. - 400 с.

ТУЧИ НАД ОМУЛЕМ

В журнале «Мир Байкала» (№4 за 2020 г.) опубликовано интервью с начальником Байкальского филиала ФГБУ «Главрыбвод» Л.А. Михайликом под названием «Миллиардный «улов». Всё бы ничего, но мимо одного момента, затронутого в интервью, пройти никак не могу. Поскольку вопрос чрезвычайно важный и для Байкала, и для омуля, и для омулеводства. Хотя сейчас к рыбоводству никакого отношения не имею. Пенсионер, однако. Но всю жизнь проработал в системе рыбного хозяйства, в том числе 28 лет в Бурятии. Работал и в рыбохозяйственной науке, и на производстве. Как говорится, поддержал рыбу за хвост.

Так вот, на вопрос корреспондента Ларисы Буруновой рассказать о генетических исследованиях байкальских сиговых рыб, Леонид Алексеевич отвечает совершенно откровенно. Да, такие исследования проводятся совместно с ВНИРО (Всероссийский НИИ рыбного хозяйства и океанографии). Их цель – установить различия между популяциями байкальского омуля на генетическом уровне. Уже получены данные, что большого отличия нет. Далее цитирую самое главное и ошарашивающее: «...А это даёт возможность излишки личинок переводить в другие реки, в том числе пробуем выпускать в Селенгу». Имеются в виду перевозки излишних личинок посольского омуля с Большереченского рыбоводного завода в другие реки Байкала.

Что же, генетика – это здорово, это модно, это круто. Помнится, в советские времена генетику считали буржуазной лженаукой. Но генетика выжила в годы мракобесия, получила развитие, и вот сейчас её подтягивают для обоснования, как вскоре убедимся, сомнительных рыбоводных операций. Грегор Мендель, наверное, в гробу переворачивается. Но генетические исследования выявляют только степень родственных отношений. И они между популяциями байкальского омуля, естественно, близки. Вид-то один – *Coregonus migratorius*. Тут важнее другое. Сохранение популяций в чистом виде.

А теперь мысленно опустимся в байкальскую пучину миллионолетней давности. Объёмы Байкала огромны, условия разнообразные, богатая кормовая база для рыб имеется. Но нет её потребителя. И тогда Эволюция – мать всего живого на Земле – приступила к созданию универсальной байкальской рыбы. Первичным материалом для этого стала некая рыбка, назовём её прамомулем. В новых рыб была заложена огромная энергия морепроходцев, с ярко выраженным экспансивным потенциалом. И они стали активно осваивать пространство Байкала. Но чтобы освоить всё озеро-море, все его биотопы, одной формы омуля оказалось недостаточно. И тогда Эволюция пошла на создание в рамках одного вида трёх морфо-экологических групп или популяций. Конкретно определив для каждой нерестовые реки, выделив выростные и

нагульные угожья. И строго наказав: в межпопуляционные браки не вступать! Таким образом, возникла сбалансированная, крайне рациональная система «Байкал-омуль». Пора назвать эти экологические группы омуля – пелагический (селенгинский), придонно-глубоководный (посольский, чивыркуйский) и прибрежный (северобайкальский). Они и поделили Байкал между собой. Различные условия существования отразились не только на внешних признаках омуля разных групп, но и на их гастрономических качествах с точки зрения человека.

И вот эту, сложившуюся тысячелетиями, систему Байкальский филиал «Главрыбвода» планирует разрушить. Как разрушить? Да перевозками икры и личинок в чужие реки. Что неизбежно приведёт к повальной гибридизации и, значит, к потере чистоты линий популяций. Омулёвое стадо превратится в однородную массу и кризис в системе «омуль-озеро» станет неизбежным. Попросту говоря, из омуля планируется сделать винегрет. Такая практика давно раскритикована, осуждена, признана вредной как в лососеводстве на Дальнем Востоке, так и у нас, на Байкале. И новые попытки её возродить нужно рассматривать как вредительство.

Может возникнуть вопрос: а в чём проблема-то? Всё очень просто. Как известно, прошедшей осенью Большереченский рыбоводный завод собрал один миллиард штук икры посольского омуля. Что тут скажешь – молодцы! Уж я-то, бывший рыбовод, знаю, что за этим стоит. Не зря кампания по заготовке икры омуля называется «страдой». Но «детский сад» (приёмные выростные ёмкости) для личинок посольской расы байкальского омуля рассчитан примерно на 500 миллионов. Раньше такие излишки использовали для зарыбления водоёмов вне бассейна Байкала, вплоть до озёр Китая. Теперь решили перебросить в Селенгу, где с искусственным воспроизводством омуля полный провал — и личинками посольского омуля заменить личинок омуля селенгинского. А там, глядишь, возникнут и другие планы по преобразованию природы. Ясно, к чему это приведёт.

Вообще, все рыбоводы-омулятники делятся на две группы – «механисты» и «экологи». Первые считают Байкал обычным водохранилищем и допускают возможным делать с ним всё, что считают нужным, вплоть до вселения новых видов рыб. Для вторых Байкал – водоём с уникальностью планетарного масштаба, и рыбоводы в своей деятельности должны руководствоваться заветом Гиппократ «Не навреди!». Идеиная борьба между этими направлениями велась постоянно. На стороне «экологов» участвовал в ней и я. И как будто пришли к правильному пониманию вопроса. Но вот опять тучи начали сгущаться. И, похоже, несёт их из Москвы.

Интересное совпадение. Журнал с интервью вышел из печати 25.12.2020 г., а через несколько дней, 31 декабря, председатель правительства РФ Михаил Мишустин подписал постановление № 2399 «Об утверждении перечня видов деятельности, запрещённых в центральной экологической зоне

Байкальской природной территории». Постановление вступило в силу с 1 января 2021 г. и действительно до 1 января 2027 г.

Есть в этом перечне пункт, как будто затрагивающий и нашу проблему. Исследования и разработки в области естественных и технических наук, связанные с «проведением работ с биологическими объектами, приводящих к изменениям их генетической структуры» в центральной экологической зоне Байкальской природной территории запрещены (пункт 20 б).

По логике, если запрещены даже научные исследования, что же говорить о массовой гибридизации. Да вот беда – этот запрет касается только центральной экологической зоны, а надо бы распространить на весь бассейн озера Байкал. Сейчас же существуют лазейки для чиновников от рыбоводства. Скажем, Большереченский рыбоводный завод расположен в центральной зоне и попадает под запреты, а Селенгинский остаётся вне закона. Достаточно перед выклевом икру с Большой Речки перевезти на Селенгинский рыбоводный завод и законность будет соблюдена. При этом личинки посольского омуля попадут в Байкал, а через десяток лет вернуться на нерест в Селенгу, где и произойдёт то самое кровосмешение нерестовых стад разных популяций. Повторюсь, необходимо запретить любые перемещения икры и личинок байкальского омуля в чужие реки всего Байкальского бассейна или, как принято сейчас говорить, Байкальской природной территории.

*Юрий НЕРОНОВ,
рыбовод-биолог.*

Источники:

1. Бурунова Л. Миллиардный улов. – «Мир Байкала». - №4 – 2020.

Новая книга ихтиолога

ПОГРУЖЕНИЕ В ИСТОРИЮ БАЙКАЛЬСКИХ РЫБНЫХ ПРОМЫСЛОВ

В Москве, в издательстве ВНИРО (Всероссийский НИИ рыбного хозяйства и океанографии) вышла из печати монография научного сотрудника Байкальского филиала ВНИРО, ихтиолога, кандидата биологических наук Андрея Владимировича Базова «Очерки истории байкальских рыбных промыслов». Часть материалов этой книги автор опубликовал ранее в «Прибайкальском краеведческом альманахе», №№ 9 и 10 за 2020 год, и в этом номере Альманаха публикуются три его статьи, дающие представление о содержании замечательной книги Андрея Базова.

Для приобретения книги следует обратиться в издательство ВНИРО.

Контактные данные: 07140, Москва, ул. Верхняя Красносельская, 17, ком. 205.

Тел.: +7(499)264-65-33. Факс: +7(499)264-91-87 (с пометкой «в издательство»).

E-mail: publish@vniro.ru

Содержание

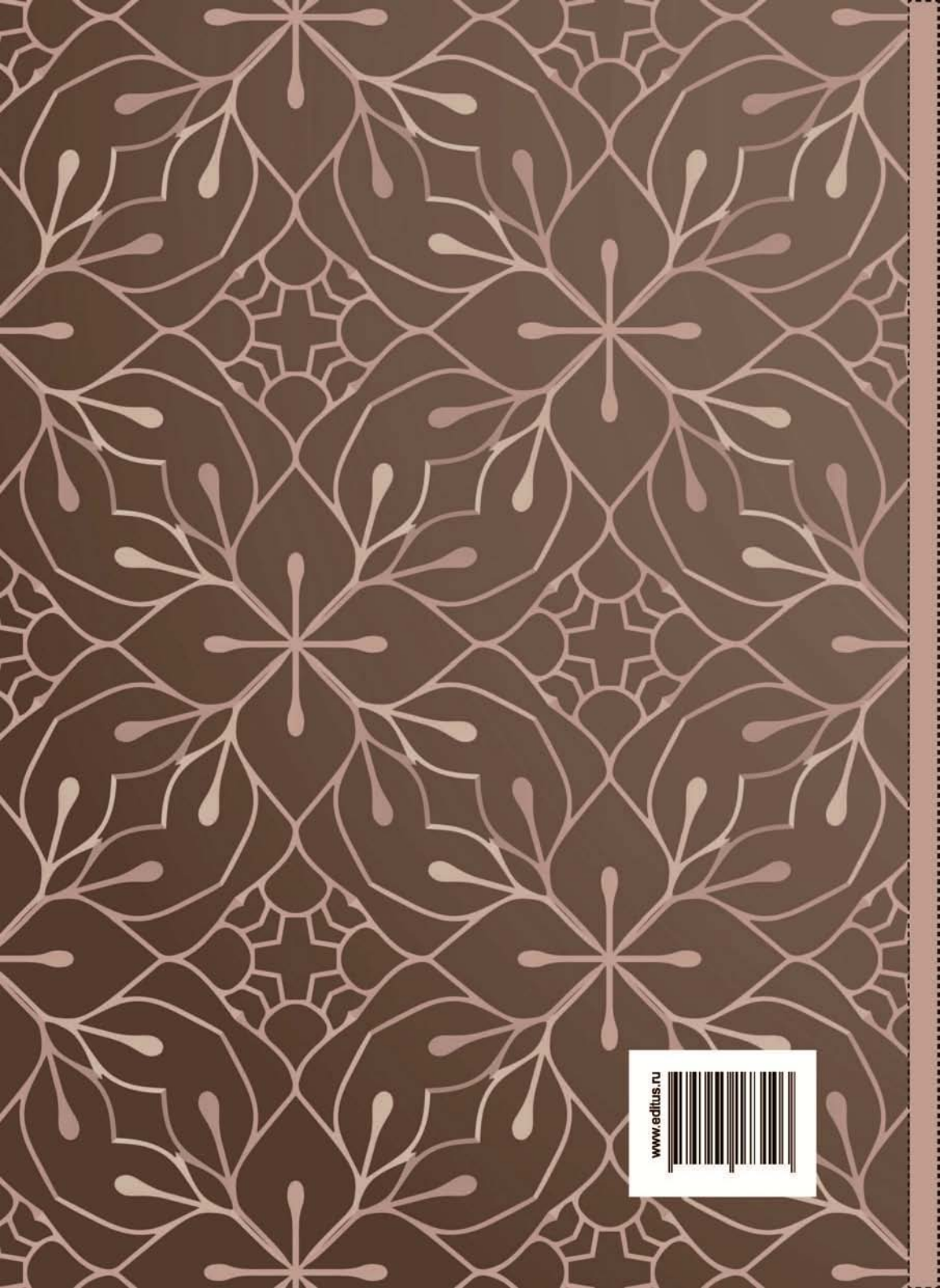
А. Базов. Правила рыболовства в Российской империи	3
А. Базов. Рыболовство после революции: новые правила	25
А. Базов. Байкальская рыбная кухня прошлого	33
А.Козин. Гремячинск: рыболовная столица Прибайкалья	53
Ю.Неронов. Откуда есть пошло байкальское рыболовство	60
Ю.Неронов. Протопоп Аввакум – первый байкальский ихтиолог	68
Ю.Неронов. Что в имени твоём, омуль?	72
Ю.Неронов. Тучи над омулем	77
Новая книга ихтиолога	79

*В номере использованы фото и рисунки, предоставленные А.Базовым.
Портрет Аввакума – из Интернет-ресурсов.
На первой странице обложки – Рыбоприёмный пункт Таланки. 50-е гг.
Рыбообработчицы Федотова Афимья Фоминична
и Черкашина Дарья Ильинична (Горячинский рыбозавод).
Фото из архива А.З.Козина.*

Прибайкальский краеведческий альманах. Периодическое издание / Ред. А.З.Козин. – № 12, 2021. – г. Москва: «Эдитус». – 2021. – 80 с., илл.

12+

© А.З. Козин. Текст, составление, оформление. 2021.
© Издательство «Эдитус». Обложка, оформление. 2021.



www.editus.ru

