

К ВОПРОСУ О РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ САРГАТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ^[1]

И. Ю. Чикунова

By combining analysis of different kinds of material fragments represented in collections of the Sargatka archaeological sites (paleozoological materials, tools, paleoecological environment), the author concludes on the diet, peculiarities, adequacy or deficiency of nutrition among the Sargatka tribes, basing on example of the Rafailovo archaeological complex. The author determines a hypothetical food composition, as well possible ways of cooking and having dishes.

Современное состояние изучения истории древнего населения повсеместно характеризуется привлечением все новых способов обработки археологического материала и разработкой более совершенных методик его анализа. Благодаря этому становится возможным аргументированно говорить о таких немаловажных аспектах жизни древних людей, как состав пищи, способы ее приготовления и т. д.

При описании археологических памятников различных эпох практически всегда уделяется внимание хозяйственной деятельности племен, делаются попытки палеоэкономического анализа поселений и городищ [Могильников, 1976; Корякова, Сергеев, 1986, 1989; Стоянов, 1977]. Однако следует заметить, что вопросы о питании носителей саргатской культуры обсуждаются значительно реже, чем, к примеру, степных скифов [Гаврилюк, 1989. С. 32–38]. На основе анализа различных видов материальных остатков, представленных в коллекциях археологических памятников саргатской культуры (палеозоологические материалы, инвентарь), делаются некоторые выводы о рационе питания [Корякова, Сергеев, 1989. С. 172; Матвеева, 1993б. С. 116–119; Акбулатов, 1999. С. 32]. Регламентация питания отдельных групп саргатского населения также отражена в составе тяжелых металлов в костной ткани индивидуумов [Ларина, Матвеева, 1999]. На данном этапе исследования рациона питания населения в эпоху неолита-бронзы разрабатывается новая интересная методика анализа остатков пищи, пригоревшей к стенкам керамических сосудов [Гайдученко, 2000]. Данная методика вполне может быть применима и для исследования состава пищи саргатского населения. О характере пищи можно судить также по развитию патологии твердых тканей зубов древнего человека [Гусев, 1994. С. 157].

Целью данной статьи является попытка обобщить данные о питании саргатского населения Притоболья в раннем железном веке и сделать выводы об особенностях, удовлетворительности или недостаточности системы питания племен этой культуры на примере Рафайловского археологического комплекса. Основная задача данного исследования — определить состав пищи (мясные, молочные, растительные продукты) и возможные способы ее приготовления (употребления).

Исходя из анализа источников, можно заключить, что в рационе саргатцев присутствовали продукты многих хозяйственных отраслей, которые в той или иной степени были развиты у населения данной культуры, включая скотоводство (которое играло ведущую роль у саргатцев) [Корякова, 1982. С. 121; Матвеева, 2000. С. 54–57], земледелие, охоту, собирательство, рыболовство и пр.

Мясные продукты. Как и любое скотоводческое общество, саргатцы употребляли в пищу мясо и молочные продукты [Руденко, 1960. С. 203]. Судя по костным остаткам животных, для большинства саргатских памятников характерна высокая доля крупного рогатого скота и лошади в стаде, мелкого рогатого скота было значительно меньше. Скорее всего, разведение овец и коз можно объяснить большей потребностью в шкурах, шерсти, пухе и молоке, нежели в мясе, в то время как разведение крупного рогатого скота носило мясо-молочный, а коневодство — мясной характер [Косинцев и др., 1989; Матвеева, 1993б. С. 116–118; 2000. С. 54–57].

Л. Н. Корякова, подводя предварительные итоги палеоэкономического анализа селища Дуванское II, пишет, что «...средняя семья из 11–14 человек могла иметь по 21–25 лошадей, по столько же коров, по 80–100 овец», этого вполне достаточно для воспроизводства стада и для питания при ежесуточной потребности одного человека 0,8–1 кг мяса [Корякова, 1988. С. 149–150; Корякова, Сергеев, 1989. С. 170].

Сложность подобного расчета для Рафайловского комплекса заключается в том, что данный памятник, во-первых, существовал долгое время — с IV–III вв. до н. э. по II в. н. э. [Матвеева, 1993а. С. 161; 2000]; во-вторых, имеет несколько строительных горизонтов; в-третьих, как крупный межплеменной центр, несет остатки нескольких культур (саргатской, гороховской, кашинской) в отличие от Дуванского II, где был чистый саргатский слой. Площадь памятника составляет более 60 тыс. м². Визуально на поверхности читается не менее 200 жилищных западин. Однако зачастую исследование одной западины приводило к вскрытию остатков разновременных жилищ [Матвеева, 1993а. С. 148].

Расчеты по определению общей численности обитателей Рафайловского городища и селища для IV в. до н. э., проведенные Н. П. Матвеевой и Т. С. Крюковой, показали, что на памятнике одновременно могли проживать около 160 семей по 10–12 человек. Если придерживаться этого показателя численности населения, то ему требовалось для полноценного питания 480 т мяса в год (до 3000 кг на семью в год). Численность стада Рафайловской общины могла выражаться в цифре 13–15 тыс. голов [Матвеева, Крюкова,

2001. С. 30–31]. Исследования Д. И. Ражева и А. А. Ковригина по данным могильников и учету количества жилищных западин и общей жилой площади всех жилищ показали, что за отдельно взятые 30 лет на памятнике могли одновременно проживать 1500–2000 человек [Ражев, Ковригин, 1999. С. 172]. Исходя из вышеприведенных аргументов и учитывая нужды средней саргатской семьи в потреблении мяса в пищу (нивелируя социальное неравенство), воспроизводство стада, передвижения при выпасе скота и т. п. (выючные животные), а также обрядовые действия, получаем следующие размеры стада на усредненную саргатскую семью. Она могла иметь лошадей до 50 голов, коров — 34–36, а овец и коз — 30–50 голов. Опираясь данными Л. Л. Гайдученко и Д. Г. Здановича [2000] по средним показателям поедаемой массы тела КРС, МРС и лошади (150, 30 и 190 кг соответственно) и расчетами Л. Н. Коряковой [1988. С. 149], получаем, что на мясо саргатская семья ежегодно должна была забивать 7 лошадей, 3–4 коровы и 30 овец и коз. Однако следует оговориться, что последующее детальное изучение памятника может привести нас к иным результатам.

Предполагается, что мясо употреблялось в пищу большей частью в вареном и реже в печеном (жареном) виде. У скифов приготовление жареного мяса было практически недоступно для рядовых людей вследствие отсутствия специальных приспособлений типа жаровен, хотя и привилегированное сословие не употребляло жареное мясо каждый день [Гаврилюк, 1989.

С. 34]. Однако нельзя отрицать приготовление жареного мяса простейшими способами: на углях, на раскаленных камнях и пр.

Для варки только мяса в основном использовались большие и средних размеров глиняные сосуды, так как, судя по находкам в могильниках остатков поминальной трапезы, мясо варилось большими кусками. Туши забитых животных разделялись различными способами: по суставам, не разрубая кости (по этнографическим данным, этот способ до сих пор практикуется у некоторых народов [Ахметова, 1995. С. 122]) и разрубая кости (однако можно предположить, что кости разрубались уже после варки с целью получения костного мозга). О варке мяса, как способе приготовления, свидетельствует характер нагара на стенках сосудов. Как показали эксперименты по определению качественного состава пищи по нагарам, проведенные И. Г. Глушковым [1996. С. 84–87], жидкая пища (суп, мясная похлебка, уха) оставляет нагар с внутренней и внешней стороны только на устьевой зоне. Кипячение молока оставляет накипь на внутренних стенках горшков. При обработке саргатской керамики с Рафайловского комплекса с целью выявления функциональных типов посуды (тарная, кухонная, столовая) автором было обнаружено, что нагар от жидкой пищи на внешней и внутренней стенках присутствует на трех (из 21) сосудах I группы (большие горшки) и на всех сосудах (10 ед.) подгруппы С III группы (горшки с раздутым туловом и высокой отогнутой шейкой) [Чикунова, 2001].

Исследования нагаров на посуде эпохи бронзы, проведенные Л. Л. Гайдученко, показали, что мясо варилось в нескольких видах: для получения бульона + вареное мясо, жидкая похлебка или суп (бульон + мясо + зерно или бульон + мясо + растительный компонент), похлебка (бульон + зерно), каши на мясном бульоне [Гайдученко, 2000. С. 152–154, табл. 1]. Можно предположить, что у саргатского населения набор продуктов для приготовления горячей жидкой пищи не претерпел существенных изменений. Мясные блюда ели вечером, после трудового дня, когда семья собиралась в полном составе [Гаврилюк, 1989. С. 35; Ахметова, 1995. С. 122]. Большое значение для реконструкции рациона питания имеют исследования по определению микроэлементов в костной ткани индивидуумов из саргатских погребений, которые показали, что содержание свинца и железа в костной ткани является индикатором мясной пищи [Матвеева и др., 2002].

В настоящее время мы не располагаем данными о приемах консервирования мяса, таких как копчение или сушка, однако и отрицать их использование нельзя. Естественным способом консервирования было замораживание мяса в зимнее время.

Примерно 4 % от общего количества млекопитающих на Рафайловском комплексе составляют дикие животные. Охота у саргатцев не являлась основной отраслью экономики, но все-таки давала определенный процент мяса таких животных, как лось, олень, косуля, медведь и др. [Косинцев, Бородина, 1991; Матвеева, 1993а. С. 117]. Вес поедаемой массы тела составляет: у кабана — 50–100 кг, лося — 170 кг, косули — 41–43 кг, сибирского и благородного оленя 108–138 кг [Гайдученко, Зданович, 2000. С. 60–65]. Как видим, добыв на охоте только по одному из вышеперечисленных диких животных в год, саргатская семья могла получить до 500 кг мяса к столу. Вспомогательную роль в решении этой проблемы могут играть данные, полученные из раскопок саргатских могильников. Для примера можно взять Тютринский, Савиновский и Гаевский могильники, где в качестве сопроводительной пищи было использовано мясо как домашних (лошадь, баран), так и диких (заяц, косуля, бобр) животных. Изредка встречаются кости птиц и рыб [Матвеева, 1993б. С. 55].

В пользу употребления в пищу продуктов рыболовства саргатцами говорят не только находки на Рафайловском городище грузил, берестяных поплавков, костей и чешуи щуки и окуня [Матвеева, 1993б. С. 120], но и содержание в костных тканях погребенных саргатцев таких микроэлементов, как цинк и никель [Ларина, Матвеева, 1999. С. 141]. Предполагается, что у саргатцев существовали различные виды рыбной ловли (на удочку, сетевое, заборное) [Матвеева, 2000. С. 59–60].

Молочные продукты. В рационе любого скотоводческого общества несомненно присутствовали молоко и произведенные из него продукты. Скифы, по свидетельствам древних авторов, употребляли не только мясо, но и продукты из кобыльего молока — кумыс и сыр [Археология СССР, 1989. С. 115]. Скотоводческие племена Центрального Алтая в это же время знали кумыс (молоко), сыр и творог, подтверждением чему служат находки в Пазырыкских курганах бараньих желудков с сухим сыром [Руденко, 1960. С. 203].

Необходимо заметить, что молочные продукты (сыр, творог, кумыс, масло и др.) по этнографическим данным традиционно готовят в бурдюке, «посуде» из желудка или шкуры коровы или лошади [Ахметова, 1995. С. 128], хотя по археологическим данным изготовление молочных продуктов типа творога и сыра подтверждается находками керамических сосудов с отверстиями у дна (дуршлагов?) [Корякова, Сергеев, 1989. С. 172; Чикунова, 2001. С. 47].

Используя этнографические данные, вычисления Л. Н. Коряковой [Корякова, Сергеев, 1989. С. 172] и опираясь на вышеизложенные цифры о составе стада рафайловских саргатцев, можно предположить, что на обеспечение одной семьи с Рафайловского комплекса молоком необходимо 5–6 дойных лошадей и 7 коров. Эта цифра вполне совместима с поголовьем рафайловского стада, но скорее всего она завышена, так как здесь не учитывалась доля молока, получаемого от овец и коз. Исходя из данных источников, представляется, что молоко различных животных (коровье, козье, овечье, кобылье) использовалось для получения разных видов молочных продуктов. Можно предположить, что коровье молоко употреблялось как в сыром виде, так и для приготовления сметаны, сливок, масла, творога и сыра. Кобылье молоко, богатое сахаром и бедное жирами, незаменимо для приготовления кумыса. Из овечьего молока, которое отличается высокой калорийностью и повышенным содержанием жиров, вырабатывали различные сыры [Гаврилюк, 1989. С. 37].

Растительная пища (продукты собирательства и земледелия). В данный раздел включены сведения об использовании в пищу продуктов земледелия и собирательства. По находкам железных тесел-мотыжек в Тютринском и Савиновском могильниках, костяных рукояток составных пахотных орудий на Рафайловском городище, железного серпа (Дуванское II) [Матвеева, 1993б. С. 119; Корякова, Сергеев, 1989. С. 174] можно предположить наличие у саргатского населения пойменного земледелия. Карпологический анализ керамики Рафайловского городища не выявил бесспорных отпечатков семян культурных растений. Однако на поселении Ольховка (эпоха бронзы), находящимся в нескольких километрах к востоку от Рафайловского комплекса, на фрагментах керамики были обнаружены отпечатки семян ячменя (*Hordeum vulgare* Z.) и пшеницы (*Triticum* sp.) [Матвеев и др., 1998. С. 65]. Палинологический анализ образцов, взятых из разреза саргатского жилища 12 на Рафайловском селище, выявил очень незначительное число пыльцы зерновых культур [Ларин, Матвеева, 1997. С. 134–135], но достаточное количество спор и пыльцы сложноцветных, маревых, плодово-ягодных растений, среди которых имеется немало съедобных, пряных и лечебных.

На территории юга современной Тюменской области произрастает около 70 видов съедобных дикорастущих растений [Сурина, Сурина, Спиридонова, 1974]. Среди них можно отметить сарану, черемшу, борщевик, горец, крапиву, щавель, кислицу, рогоз широколистный и др. Использование продуктов собирательства в пищу известно у многих древних и современных народов [Шакирова, 1988. С. 100; Акбулатов, 1999. С. 38–39].

Проведенный Л. Л. Гайдученко [2000] анализ нагара на посуде скотоводческих племен эпохи бронзы показал, что растительная пища активно употреблялась древним населением и составляла около 50 % от общего количества продуктов. Ему удалось установить, что для приготовления различных видов блюд (суп, густая похлебка, жидкая каша, густая каша) использовались в основном дробленые зерна проса, ячменя и пшеницы, которые варились преимущественно на мясном бульоне и молоке и реже — на воде. К сожалению, подобные исследования пока не проводились на материале раннего железного века. Зачастую пища готовилась с добавлением некоторых растений — дикого лука и черемши. Не исключено, что саргатское население также употребляло аналогичные виды блюд. Можно предположить также употребление в пищу растений, полученных путем собирательства — щавеля, стебли кислицы [Гаврилюк, 1989. С. 36]. Исследование костных тканей по микроэлементам показали, что растительную диету маркирует наличие стронция. Однако нет оснований говорить о преобладании растительного рациона в питании саргатцев [Матвеева и др., 2002].

Изучение одонтологического материала из погребений показало наличие у саргатского населения разнообразного рациона, основанного в равных долях на мясных, зерновых и растительных продуктах. По последним данным саргатцы не злоупотребляли углеводосодержащими продуктами, о чем свидетельствует почти полное отсутствие кариозных зубов в погребениях [Ражев, 2001].

Подводя итог вышесказанному, можно сделать вывод, что племена саргатской культуры, имея развитое скотоводство, занимаясь земледелием, охотой, рыболовством и собирательством, должны были вполне удовлетворять свои потребности в отношении рациона питания. Однако следует отметить, что состояние большинства скелетов из саргатских могильников свидетельствует о таких болезнях, как рахит, анемия, прекращение роста в детском возрасте, которые вызваны регулярным недоеданием, плохим питанием, чрезмерными физическими нагрузками и стрессами [Ражев, Курто, 1997. С. 107; Ражев, 2001; Матвеева, 2000. С. 247]. Таким образом, кажущееся изобилие продуктов питания не было залогом увеличения продолжительности жизни представителей саргатского населения. Можно предположить, что именно борьба за обеспечение соплеменников необходимым минимумом продуктов ограничивала жизнь большинства саргатцев 50 годами [Ражев, Ковригин, 1999. С. 173, табл. 3].

ЛИТЕРАТУРА

- Акбулатов А. И.* Экономика ранних кочевников Южного Урала (VII в. до н. э. — IV в. н. э.). Уфа: НИ РБ, 1999. 102 с.
- Археология СССР.* Степи европейской части СССР в скифо-сарматское время. М.: Наука, 1989. 464 с.
- Ахметова Ш. К.* Пища казахов Западной Сибири: традиции и новации // Материальная культура народов России. Новосибирск: Наука, 1995. С. 122–139.
- Гаерилук Н. А.* Домашнее производство и быт степных скифов. Киев: Наук. думка, 1989. 109 с.
- Гайдученко Л. Л.* Композитная пища и освоение пищевых ресурсов населением Урало-Казахстанских степей в эпоху неолита-бронзы // Археологический источник и моделирование древних технологий / Тр. музея-заповедника Аркаим. Челябинск, 2000. С. 150–169.
- Гайдученко Л. Л., Зданович Д. Г.* Расчеты величин биомассы и поедаемой массы тела копытных в археозоологических исследованиях // Археологический источник и моделирование древних технологий / Тр. музея-заповедника Аркаим. Челябинск, 2000. С. 45–72.
- Глушков И. Г.* Керамика как исторический источник. Новосибирск: Изд-во ИАиЭ СО РАН, 1996. 327 с.
- Гусев Ю. С.* Жизненный уклад и экономические факторы в развитии патологии твердых тканей зубов человека (палеоантропологический аспект) // Археологические микрорайоны Западной Сибири. Омск: Омск. ун-т, 1994. С. 157–159.
- Корякова Л. Н.* Из истории изучения саргатской культуры // ВАН. 1982. Вып. 16. С. 113–121.
- Корякова Л. Н.* Ранний железный век Зауралья и Западной Сибири. Свердловск, 1988. 239 с.
- Корякова Л. Н., Сергеев А. С.* Географический аспект хозяйственной деятельности племен саргатской культуры // ВАН. 1986. Вып. 18. С. 91–98.
- Корякова Л. Н., Сергеев А. С.* Некоторые вопросы хозяйственной деятельности племен саргатской культуры (опыт палеоэкономического анализа селища Дуванское II) // Становление и развитие производящего хозяйства на Урале. Свердловск: УрО АН СССР, 1989. С. 165–177.
- Косинцев П. А., Бородина Е. Н.* Фауна городища Павлиново // Проблемы изучения саргатской культуры. Омск: Омск. ун-т, 1991. С. 46–53.
- Косинцев П. А., Ражев Д. И., Матвеева Н. П.* Особенности состава стада на поселениях разного типа // Актуальные проблемы методики западносибирской археологии. Новосибирск: ИИФФ СО АН СССР, 1989. С. 142–146.
- Ларин С. И., Матвеева Н. П.* Реконструкция среды обитания человека в раннем железном веке в северной части Тоболо-Ишимской лесостепи (по палинологическим материалам археологических памятников) // ВАН. Тюмень: ИПСО СО РАН, 1997. Вып. 1. С. 133–140.
- Ларина Н. С., Матвеева Н. П.* Некоторые данные о минеральном статусе костных тканей людей раннего железного века // Экология древних и современных обществ. Тюмень: Изд-во ИПСО СО РАН, 1999. С. 139–142.
- Матвеев А. В., Матвеева Н. П., Корона О. М.* Исследования по изучению земледелия древнего населения лесостепного Притоболья (предварительное сообщение) // Проблемы географии и экологии Западной Сибири. Тюмень: ТюмГУ, 1998. С. 63–66.
- Матвеева Н. П.* Погребальный обряд саргатской культуры Среднего Притоболья // Обряды народов Западной Сибири. Томск: Томск. ун-т, 1990. С. 38–52.
- Матвеева Н. П.* Рафайловское городище — памятник саргатской культуры Среднего Притоболья // РА. 1993а. № 1. С. 148–163.
- Матвеева Н. П.* Саргатская культура на Среднем Тоболе. Новосибирск: Наука, 1993б. 175 с.
- Матвеева Н. П.* Социально-экономические структуры населения Западной Сибири в раннем железном веке. Новосибирск: Наука, 2000. 395 с.
- Матвеева Н. П., Крюкова Т. С.* Динамика природной среды и хозяйственных занятий саргатского населения Рафайловского городища // Проблемы географии и экологии Западной Сибири. Тюмень: ТюмГУ, 2001. Вып. 4. С. 27–37.
- Матвеева Н. П., Ларина Н. С., Колиух О. А.* Некоторые данные о рационе питания населения саргатской культуры западносибирской лесостепи // Материалы конф. к 100-летию М. П. Грязнова. СПб., 2002.
- Могильников В. А.* Некоторые аспекты хозяйства племен лесостепи Западной Сибири эпохи раннего железа // ИИС. 1976. Вып. 21. С. 175–185.
- Ражев Д. И.* Население лесостепи Западной Сибири раннего железного века: реконструкция антропологических особенностей: Автореф. ... канд. ист. наук. Екатеринбург, 2001.
- Ражев Д. И., Ковергин А. А.* Курганные могильники саргатской культуры и социально-демографическая структура древнего общества // Экология древних и современных обществ. Тюмень: Изд-во ИПСО СО РАН, 1999. С. 171–175.
- Ражев Д. И., Курто П.* Люди // Культура зауральских скотоводов на рубеже эр. Гаевский могильник саргатской общности: антропологическое исследование. Екатеринбург, 1997. С. 86–114.
- Руденко С. И.* Культура населения Центрального Алтая в скифское время. М.; Л., 1960. 358 с.
- Стоянов В. Е.* Некоторые черты социально-экономической организации древнего населения зауральско-западносибирской лесостепи (ранний железный век) // Археологические исследования на Урале и в Западной Сибири. Свердловск, 1977. С. 152–159.
- Сурина Л. Н., Сурина М. И., Спиридонова И. Ф.* Целебные растения Тюменского края. Свердловск: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1974. 143 с.
- Чкунова И. Ю.* Типы саргатской посуды Рафайловского селища // Проблемы взаимодействия человека и природной среды. Тюмень: Изд-во ИПСО СО РАН, 2001. Вып. 2. С. 44–49.
- Шакирова Н. Ф.* Дикорастущие растения в традиционном питании башкир // Советская энциклопедия. 1988. Т. 3.

[1] Исследование проведено в рамках выполнения гранта РФФИ № 01-06-80094.