

М.М. Шахнович

**ПИТАНИЕ В «КАРЕЛЬСКИХ»
АРХЕОЛОГИЧЕСКИХ ЭКСПЕДИЦИЯХ В 1980-е гг.:
АНТРОПОЛОГИЧЕСКИЙ ОЧЕРК**

*Памяти Григория Александровича Панкрушева
и Паулы Эдвардовны Песонен посвящается*

Введение. Впервые я участвовал в археологической экспедиции как студент-практикант в июле 1980 г. Это были раскопки мезолитических поселений, проводившиеся под руководством Валентины Фёдоровны Филатовой на прекрасном полуострове Оровнаволок в северной части Онежского озера. Сначала я попал в группу однокурсников в отряд Паулы Эдвардовны Песонен, которая работала в расположенной рядом Чёрной Губе. Старшекурсница Люда Валетова уговорила меня переехать в соседний «дружественный» отряд. Это было важное решение, повлиявшее на профессиональный выбор моей дальнейшей жизни.

В начале 1980-х гг. сектор археологии ИЯЛИ КарФ АН СССР единственный осуществлял археологические изыскания в Карелии¹. В нём трудились тринадцать человек: шесть мужчин и семь женщин. Из них восемь были археологами-«листовиками», которые с мая по октябрь чередовали руководство своими отрядами присоединением к экспедиционным выездам коллег. Полевые работы, по сравнению с современной практикой, были более продолжительными – от трёх недель до месяца. В гостиницах и домах жили редко, предпочитая аскетичный палаточный быт даже в холодном сентябре.

По прошествии сорока лет можно утверждать, что «застойные» 1980-е гг. были особым периодом в провинциальной археологии советской эпохи. С тех пор многое в организации и повседневном быте «карельских» экспедиций кардинально и безвозвратно изменилось. Какие-то частности полевой жизни воспринимаются сейчас «молодёжью» как анахронизм или просто забавный миф, далёкий от реальности. В данном кратком очерке этнографического характера остановлюсь подробнее на немаловажной стороне экспедиционного бытия прошлых лет – вопросе питания. Как пишут в научных работах: «тема скупо освещена в отечественной историографии, и данный очерк призван отчасти заполнить этот пробел».

В СССР для руководителя «северной» экспедиции на первый взгляд обычная задача – обеспечить трудовой коллектив «достойным» набором продуктов – была не проста и требовала особой сноровки. Разумеется, в 1980-х гг. время послевоенных сороковых и пятидесятых с продуктовыми карточками, общей нищетой и тотальной бедностью магазинов давно ушло в область устных преданий о первых легендарных археологах Карелии – А.Я. Брюсове, Н.Н. Гуриной, Г.А. Панкрушеве. Однако эти нелёгкие в части комфорта десятилетия оставили неизгладимый след в менталитете последующих, более благополучных в снабжении археологических экспедиций 1960–1980-х гг.



А.В. Анпилов и Г.А. Панкрушев. 1970-е гг.

«Пищеблок». В карельских экспедициях предпочитали выбирать места для работы и лесной жизни подальше от населённых пунктов с многочисленной скучающей «мотоциклетной молодёжью». Продолжительный стационар по возможности устраивался на удобном для обитания берегу озёра. Участок полевой кухни старались поместить на удалении от жилой зоны лагеря, чтобы неизбежный шум утренней возни около костра и вечерние посиделки не мешали спящим коллегам.

Над «пищеблоком» растягивался видавший виды прокопчённый и прожжённый искрами от костра брезентовый тент. Приспособление для подвешивания над огнём вёдер соорудилось из двух вкопанных столбиков с набитыми гвоздями и положенного на них окоренного ствола молодой сосёнки. Рядом с костром складывали кучу валежника и делали импровизированные скамьи из отполированного водой плавника. На траве, «в близком отдалении», лежали перевёрнутые, чтоб не мешались под ногами и не налетала сажа, чистые кастрюли и вёдра. Продукты хранились в специальных «вьючных ящиках» из фанеры с окованными углами, на настиле из жердей в отдельной палатке-складе. Вход в неё был разрешён только начальствующему составу и дежурным. Открывалась мусорная яма, куда бросали выжженные железные банки и битое стекло. Все накопленные целые банки и бутылки, тщательно помытые и сложенные в специальную коробку, можно было сдать в магазине и получить небольшие денежные средства для покупки каких-нибудь деликатесов, например, молдавского сливового компота.

Полевая посуда. Готовили исключительно на костре. Другие варианты – например, портативные плитки с газовым баллоном, – даже не рассматривались. «Кухонное железо» хранилось в специальном углу секторского хранилища и выдавалось при выездах. В обычный костровой набор для экспедиции входили нескольких вёдер – эмалированных для готовки и оцинкованных для воды, разноёмкие алюминиевые чайники и кастрюли с мятыми крышками, железные поварёшки с примотанными проволокой к ручкам деревянными палочками-надставками, общественные кружки, миски и алюминиевые ложки (вилок почему-то брали только одну-две), несколько ножей с деревянными ручками, которые использовались и для расчистки погребений. Полевики со стажем

обязательно привозили свои личные столовые приборы, которые сами мыли и хранили около палатки, вынося к трапезе. Вся посуда после еды мылась пляжным песком или хозяйственным мылом. Внешние закопчённые поверхности вёдер в лесу только споласкивались, и относительно тщательно сажа от них оттиралась только перед возвращением в город.

Закупка продуктов. Централизовано на складе КФ АН СССР можно было заблаговременно выписать вожделенные дефицитные продукты – тушёнку, сгущёнку и индийский чёрный чай. Всё остальное приобреталось за наличный расчёт в магазинах. Деньги выдавались бухгалтерией «под аванс» начальнику отряда для полевого функционирования экспедиции: приобретение бензина, зарплата «на месте» официально оформленным рабочими и пр. «Для прокорма» всем начислялись суточные – 1,18 рубля в день. Это была значительная по тем временам сумма. Экономные экспедиции при «колпите» умудрялись тратить по 30–40 копеек в день на человека, и в конце месяца оставался приятный рублёвый «довесок» к основной лаборантской ставке в 75 рублей.

Опытные семейные женщины сами брали на себя обязанности по наведению порядка в питании и чистоте на полевой кухне. Закупки делались ответственно и экономно по заранее обсуждённому с начальником списку. Тем, кто отправлялся в магазин (зачастую пешком 5–7 км в одну сторону), деньги выдавались главой экспедиции. По возвращении в лагерь обязательно представлялись чек и сдача. Тяжёлый рюкзак с покупками носил кто-нибудь из юношей-студентов.

На небольшой археологический коллектив варили они же. Иногда эта «святая обязанность» передавалась студенткам. Несмотря на подробнейшие инструкции старших товарищей, с неопытными молодыми «стряпухами» постоянно случались какие-то забавные казусы, о которых потом долгие годы любили вспоминать со смехом.

Сейчас понятно, что полевой быт десятилетия до нас был чётко разделён на мужские и женские сферы. Это воспринималось естественно и органично. При этом не было проблемой, если в отсутствие коллег противоположного пола мужчине нужно было сварить уху, а женщине нарубить веток для разведения костра.

Ассортимент продуктов, покупавшихся в «универсальных» сельских магазинах в 1980-х гг., был невелик. Непременно брались три вида сухих супов с макаронными кружочками или рисом (харчо, рисовый и овощной) в бумажных пакетиках – такие незатейливые супы можно было найти на каждом продуктовом прилавке в СССР. Рыбные консервы выбирались преимущественно подешевле – в томатном соусе. Исключались из набора шпротный паштет и корюшка «в томате», из-за их отвратительного вкуса.

Неукоснительно в экспедицию покупались краснодарский томатный соус «СОС», баклажанная и кабачковая икра «изжога» в пол-литровых стеклянных и железных банках, которые сопутствовали макаронам и немолочным кашам. К чаю предлагалось приторное густое повидло из яблок, реже – более вкусное сливовое.

Сливочное масло не брали, так как его негде было хранить летом; в тёплую погоду оно быстро становилось прогорклым. Опытные коллеги пытались прятать его от жары в ведро с холодной водой или в выкопанной яме, но это было малоэффективно. Масло заменяли маргарином «Радуга». Большой «радостью гурмана» были дешёвые плавленые сырки «Орбита» и «Дружба» в фольге с бумажной наклейкой.

В экспедициях всегда требовалось много хлеба – килограммовых буханок «чёрняшки» кисловатого вкуса. Он был дешёвый (по 20 копеек), и его не экономили. К сладкому чёрному чаю выставлялась большая эмалированная миска, в которую насыпались сушки или сухари («фураж») – их обожали есть постоянно голодные студенты.

Почти полностью в полевом рационе «карельских» археологов отсутствовали мясо и мясные консервы, так как эти продукты в 1980-х вообще не наблюдались в КАССР в свободной продаже (кроме кооперативных магазинов). Изредка (раза два за месяц) покупалась курица для супа. Помню единственный случай из своей полевой жизни, когда в экспедиции на Водлозеро в 1984 г. в продуктовой палатке лежал ящик тушёнки, полученной М.Г. Косменко на складе КарФ АН. Наверно, её можно было заранее выписать весной, что всегда и делали предусмотрительные геологи, но суровые археологи такой «пошлой вознёй» себя не утруждали.

Вспоминается забавный случай в 1983 г. около посёлка Пиндуши, когда при возвращении в лагерь с работы на шоссе наш старенький легендарный ГАЗ-51 с надписью «Ветпомощь» обогнала бортовая машина, нагруженная «с горкой» половинками разрубленных свиных голов, которые везли на корм норкам на звероферму. На повороте одна из них выпала на асфальт и была с ликованием немедленно нами подобрана. Вечером «трофею с большой дороги» выбили зубы топором и долго варили целиком в костровом эмалированном ведре.

Рацион дополняли сахарный песок и рафинад в бумажных пачках, самый дешёвый грузинский чай с характерным привкусом в упаковках по 50 и 100 г, разные крупы, сухой цельный горох, пресный «рассольник» в стеклянных банках, жёлтые макароны длинными трубочками, разливное подсолнечное масло в бутылке, заткнутой куском бумаги, и крупнозернистая соль. Из специй продавались только лавровый лист и чёрный перец горошком, а молотый для ухи нами нахально ссыпался со столов в сельских столовых в свёрнутую кулёчком бумажку. Вялую прошлогоднюю картошку, которую использовали только для варки ухи, изредка покупали у местных жителей.

Огурцы и помидоры летом привозились в сельские магазины, но покупались редко, наверно, из-за их относительной дороговизны. Ограничивались репчатым луком, мятой, капустой и свеклой для супов. Иногда на традиционное «пиршество» в День археолога приобретался арбуз.

Молочные продукты в постоянном наборе экспедиционных продуктов отсутствовали. Единственно, когда в полевой сезон археологический стационар был разбит недалеко от пионерских лагерей на берегу Повенецкого залива Онежского озера, доброе отношение к нам их руководства позволяло «по-соседски» получить остатки молока, которое дети не выпивали на ужин.

На общественные деньги никогда не покупались «дорогие» продукты: шоколад, конфеты, печенье, выпечка, кулинария, колбасы, сыр, «молочка», соки. Это приобреталось лично каждым по желанию.

Приготовление еды на костре. Варить на костре в ведре при определённом опыте не сложно, но к постоянному едкому дыму,

обжигавшему кожу лица жару, и прочим сопутствующим «радостям» нужно было привыкнуть. Также существовало много мелких, но «освящённых временем» важных правил в немудрёной походной кулинарии, соблюдение которых от варящего требовалось неукоснительно.

На завтрак готовились каши. Редко использовали рис и манку, так как их надо было уметь приготовить на костре, чтобы угодить всем коллегам. В основном сыпали в ведро пшеничку, пшёнку и геркулес. За неимением натурального молока в каши обязательно добавлялась из картонных банок с металлическими крышками разведённая сначала в холодной воде, а потом в кипятке молочная смесь для вскармливания грудничков «Малыш» или «Малютка». По инструкции старших порошок сначала долго размешивали и растирали ложкой в миске с водой, добиваясь отсутствия комочков. В.Ф. Филатова утром на костре заваривала себе кофе в маленькой закончённой турке, но это скорее было исключением для традиционного завтрака.

На обед приготавливались суп и макароны. Название первого блюда соответствовало тому виду суповых пакетиков, которые решил использовать в этот день варящий. Гороховую похлёбку готовили только из специальных брикетов-полуфабрикатов, предварительно размятых до сыпучего состояния. «Для плотности» в супы добавлялись перловка и мелко ломанные макароны.

Мясо в супе заменяли рыбные консервы, которые клали по шесть банок на ведро. Тушёнку перед закладкой (половина полукилограммовой банки на ведро) тщательно размельчали в миске. Железную банку из-под неё подогревали на костре и остатки расплавленных «жиров» до последней капли сливали в кипящее в ведре варево. Если использовалась курица, то после приготовления она вынималась, в большой миске мясо «по-справедливости» разделялось на волокна и снова возвращалось в бульон.

В какой-то момент на раскопках с В.Ф. Филатовой в Пиндушках 1983 г. мы «открыли» для себя варённую консервированную фасоль в томатном соусе, которую ранее иногда клали для наваристости и вкусового разнообразия в суп. Она присутствовала всегда в небогатом ассортименте сельских магазинов. В холодном состоянии фасоль была невкусной, но разогретая на

сковороде с жареным луком воспринималась в обед на раскопе просто великолепно. Это стало неким «гастрономическим проывом».

Чай присутствовал всегда при «приёме пищи». Его заваривали в большом алюминиевом чайнике, что было тщательно выдержанным ритуалом. Заварка отмерялась горстями (две-три) и резким движением бросалась в закипевшую воду, после чего чайник отставлялся на периферию костра для десятиминутного настаивания. На стационаре специально кипятили отдельно воду для разведения заварки, на выезде – после еды пили крепкий бодрящий «купчик», в прикуску с быстро растворяющимся сахаром-рафинадом. Иногда для студентов варился фруктовый кисель «Ягодный» из магазинных брикетов.

Из смеси остатков каши, молока и муки на большой чугунной сковороде пекли вкусные оладьи для «второго» ужина в темноте. В обжигающем состоянии они поедались коллективом со сладким чаем около костра.

На общем столе, покрытом клеёнкой или целлофаном, стояли небольшие эмалированные миски с сахарным песком, стеклянная банка с солью и крупно порезанный хлеб. В качестве «жиров» на стол ставился маргарин «Радуга» в брикетах по 250 г. Из чего его делали, трудно сейчас сказать, возможно, и из нефти, но мы радостно мазали его на хлеб и добавляли в кашу. После еды всё со стола обязательно убиралось в хозяйственную палатку из-за возможного дождя.

Дополнительным источником ценного белка была озёрная и речная рыба. Старшие коллеги любили порыбачить после ужина и заодно отдохнуть на водной глади от вездесущих комаров, сбивавшихся в огромные тучи. Сети ставились редко, и в основном лов проводился с деревянной лодки самодельными удочками или на дорогие личные спиннинги. Величина улова разнилась. Это мог быть целый таз окуней и плотвы, но чаще всего добыча умещалась на стандартной чугунной сковороде. Выловленную рыбу, отчаянно отбиваясь ножами от злых комаров, ночью чистили люди, не принимавшие участия в процессе рыбалки. Чешуя снималась только с плотвы.

Уху готовили двумя способами: традиционно в котелке, кастрюле или же «по-карельски» в сковороде. Основным при её варке был вопрос об использовании репчатого лука. В рецептуре

бытовали разные варианты. Согласно кулинарным представлениям начальника экспедиции, луковицу или мелко резали или опускали в воду целиком. Иногда «для сытности» в уху добавляли немного манки или сухого молока. За выполнением этих «сакральных» правил строго следили старшие товарищи.

Несколько раз на долгом стационаре, в жарком июле мелкие рыбки выдерживались в рассоле, а затем вывешивались для завяливания на солнце. Приготовленный солёный «ихтиопродукт» считался деликатесом.

Использовались и «дары леса». В августе и сентябре дежурный для общего стола собирал ежедневно небольшую миску черники или брусники, из которых варили с сахаром «пятиминутку» к вечернему чаю. Все найденные в окрестностях лагеря или на маршруте разведки грибы сдавались на кухню и добавлялись в обеденный суп или жарились вечером с луком. Заготовками непосредственно для домашних нужд занимались только в последний день перед отъездом.

Большим и радостным событием в «гастрономической жизни» экспедиции было посещение леспромхозовских столовых. Там можно было взять полстаканчика сметаны, тарелку рассольника, порцию пюре с котлетой и подливкой.

К еде в разведке относились также минимизировано. Вспоминается случай, произошедший в мою первую разведку в июне 1983 г. с Г.А. Панкрушевым на полуострове Оровнаволок. Как главный в группе, для питания трёх мужчин в магазине он купил на день только один батон и банку рыбных консервов. В разведке с П.Э. Песонен по реке Кереть в 1983 г. на один обед для четырёх человек в рюкзак складывался стандартный набор: две банки рыбных консервов, луковица, буханка чёрного хлеба, сахар и чайная заварка.

Экспедиционное застолье. Безудержного пьянства, которым «славились» некоторые экспедиции, в советской археологии Карелии не было. Несомненно, алкоголь в полевой жизни присутствовал, хотя в отрядах с женским руководством обычно вводился жёсткий «сухой закон». Как правило, водка или вино (не более одной бутылки) ритуально покупались вместе с продуктами на «привальную», реже «на отвальную» и «послебанные» посиделки и, естественно, на День археолога.

На магазинных прилавках стояли сладкие ленинградские наливки и ликеры, шампанское, качественные болгарские и крымские вина, дорогие коньяки заводов кавказских республик. Их и покупало на выданный начальником небольшой аванс студенчество для вечернего сидения с гитарой у костра. Пиво петрозаводского исполнения в бутылках тёмного стекла было предметом экзотическим, хотя и встречалось в сильно просроченном состоянии (иногда с осадком) в леспромхозовских магазинах.

За общей трапезой не выпивали. Возможно, это считалось непристойным. Однозначно легко можно было получить от «доброжелателей»-коллег «сигнал» институтскому начальству о разлагающем поведении и попустительстве начальника экспедиции пьянству рабочего коллектива. Единственный общий «выпивон» за столом санкционировался в День археолога или «отвальную». Обычно желающие «принять» собирались «конспиративно» с гитарой в чьей-нибудь вместительной палатке или уходили подальше в лес.

Закуска к водке была самая минимальная: порезанная луковица, толстые ломти чёрного хлеба, крупная соль, высыпанная горкой на газетку, иногда злая горчица в стеклянных баночках по 100 г или вершина мечтаний – банка килек в томате. Особенно ценился острый томатный соус «СОС», в который можно было макать хлеб. Плохое качество дешёвой водки «Русской» – «ацетоновки», которая «шла колом», требовало непременно моментального её запивания. Поэтому обязательно на столе или на спальниках в палатке стоял «запивон» – большая кружка с холодным крепким чаем без сахара или озёрной водой, из которой по очереди пили все участники застолья. Иногда приносились остатки ужина: холодные слипшиеся макароны, застывшая уха или каша. Хлеб каждым участником отрезался лично по мере необходимости. Потреблять еду, кроме как в качестве закуски, считалось неприличным. Ложки редко брались по числу участников. Брезгливость в её современном понимании в советской экспедиции отсутствовала.

Заключение. К питанию «в поле» мы относились как к важной, но всё же вторичной после работы составляющей части экспедиционной жизни. Неприхотливость и бесхитрость

«лесной кухни» воспринимались спокойно и естественно: это «просто еда, чтобы работать». Наверно, в таком подходе проявлялась общая ментальная традиция, передававшаяся «старшими» археологами своим преемникам.

В заключение хочется верить, что данный очерк найдёт положительный отклик среди коллег-археологов, стимулируя их к собственным мемуарным записям.

¹ В 1983 г. возникла археологическая экспедиция ПетрГУ, в 1987 г. – КГКМ.