

Вострецов Юрий Евгеньевич

### **О ЗАБЫТОМ ЖЕЛУДЕ**

В статье рассматривается роль желудей как пищевых ресурсов в эволюции человека. Формулируются причины слабого интереса археологов и этнографов к изучению вопросов питания. Анализируются позитивные характеристики желудей для стабилизации систем жизнеобеспечения. Предлагается краткий обзор археологических находок желудей в мире в целом и Восточной Азии в частности. Рассматриваются тенденции в распространении дубовых лесов в Восточной Азии в конце плейстоцена - голоцене и находки желудей на археологических памятниках Приморья. Приводятся этнографические данные, собранные автором, об использовании желудей коренными малочисленными народами Приморья и Приамурья.

Адрес статьи: [www.gramota.net/materials/3/2017/8/14.html](http://www.gramota.net/materials/3/2017/8/14.html)

Источник

**Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики**

Тамбов: Грамота, 2017. № 8(82) С. 57-59. ISSN 1997-292X.

Адрес журнала: [www.gramota.net/editions/3.html](http://www.gramota.net/editions/3.html)

Содержание данного номера журнала: [www.gramota.net/materials/3/2017/8/](http://www.gramota.net/materials/3/2017/8/)

**© Издательство "Грамота"**

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: [www.gramota.net](http://www.gramota.net)  
Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: [hist@gramota.net](mailto:hist@gramota.net)

УДК 93/94

**Исторические науки и археология**

*В статье рассматривается роль желудей как пищевых ресурсов в эволюции человека. Формулируются причины слабого интереса археологов и этнографов к изучению вопросов питания. Анализируются позитивные характеристики желудей для стабилизации систем жизнеобеспечения. Предлагается краткий обзор археологических находок желудей в мире в целом и Восточной Азии в частности. Рассматриваются тенденции в распространении дубовых лесов в Восточной Азии в конце плейстоцена – голоцене и находки желудей на археологических памятниках Приморья. Приводятся этнографические данные, собранные автором, об использовании желудей коренными малочисленными народами Приморья и Приамурья.*

*Ключевые слова и фразы:* желудь; система питания; археология; этнография; Восточная Азия; Приморье и Приамурье.

**Вострецов Юрий Евгеньевич**, д.и.н.

*Институт истории, археологии и этнографии народов Дальнего Востока  
Дальневосточного отделения Российской академии наук  
vost54@mail.ru*

**О ЗАБЫТОМ ЖЕЛУДЕ****Введение**

Традиционно в археологических исследованиях довольно редко рассматриваются вопросы питания древнего населения. При этом акценты делаются на престижные, большей частью, мужские виды деятельности – охоту и рыболовство, отражающие белковую компоненту диеты человека. Углеводная компонента реконструировалась в основном через призму земледелия. Собираемость дикорастущих растений довольно слабо отражена в исследованиях. Это связано с тем, что растительные остатки плохо сохраняются в археологических отложениях [1]. Флотация культурного слоя позволяет получить карпоиды дикорастущих и культурных растений там, где они присутствуют в карбонизированном виде. В результате создается дисбаланс в восприятии соотношения видов растений, использовавшихся древним населением. Крупные и мягкие карпоиды, такие как желуди и каштаны, имеют мало шансов сохраниться, а мелкие чаще доходят до исследователя, использующего флотацию. Недавнее применение методики изучения остатков крахмала на орудиях меняет эту картину – гранулы крахмала желудя встречаются очень часто. Из-за недостаточного интереса к вопросам питания не повезло желудю и в этнографических исследованиях Приморья и Приамурья. Исследователи обходили его вниманием, в лучшем случае желудь перечисляли в общем списке собираемых растений. Цель данной статьи состоит в том, чтобы попытаться оценить роль желудя как пищевого ресурса для древнего населения и коренных народов Приморья и сопредельных территорий.

**Оценка желудей как пищевых ресурсов**

Человечество давно оценило полезность желудей для питания. Они являются ценным источником углеводов (до 80%) [2, с. 38]. Желуди хорошо сохраняются без потерь полезных качеств и легко обрабатываются. Дубы разных видов произрастают в умеренных и субтропических широтах по всему миру, распространяясь до экваториальных широт в Америке и Азии. Например, на о. Кюсю известно пять видов дубов. Продуктивность разных видов и особей дубов различается. Есть сведения, что развитые деревья могут давать ежегодно от 700 до 1000 литров желудей [15, р. 155]. Дубы дают хорошие урожаи в континентальных районах Приморья каждые три года. Об урожайности желудя в субконтинентальных районах Восточного Приморья (долина р. Сандагоу) свидетельствуют подсчеты охотоведа Л. Маковкина. Он на огороженных площадках 20 × 20 м собирал 30–40 кг желудей, причем за день мог обработать три таких площадки [5, с. 398].

Дубы большинства видов объединяют два ценных для человека качества. Во-первых, желуди после простой обработки могут храниться до трех лет, что придает устойчивость системе жизнеобеспечения человека, особенно на стадии охоты и собирательства. Во-вторых, взрослые и дети могут питаться желудями неопределенно долго без вреда для здоровья.

**Археологические свидетельства использования желудей**

В древности желуди использовали многие народы на западе Евразии и Севере Америки [15, р. 155]. Для индейцев Калифорнии желуди были основным источником углеводов, их запасали на год и более. Популяции, которые запасали желуди, не знали голодных периодов [3, с. 171–172, 175]. Около 12000 лет назад доземледельческое население натифийской культуры использовало желуди в пищу наряду с дикими злаковыми [13, р. 126]. Находки желудей известны в Турции на памятнике Чатал-гюк (9000 л.н.). Надо заметить, что в этих районах произрастает несколько видов дубов. Согласно Овидию, древние греки до появления земледелия считали желудь основной пищей. В эпоху поздней бронзы Болгарии (памятник Раскопаница) люди смешивали ячмень с желудем для изготовления каши или хлеба [15, р. 155].

Есть свидетельства, что на востоке Евразии, в Японии, использовали желуди уже 11300 лет назад [14, р. 64–66]. Корейские исследователи считают, что желуди наряду с каштанами были основным углеводным продуктом

в зимнее время, начиная с неолита. Исторические и этнографические источники показывают, что печенье и желе из желудевой муки являются важными продуктами в диете корейцев [11, с. 45]. Кроме того, на северо-востоке Кореи до сих пор делают из желудей водку и даже экспортируют ее в Японию на о. Кюсю.

В процессе потепления климата в конце плейстоцена – начале голоцена дубы появились в Восточной Азии. Продвижение дубов проходило нелинейно. Теплолюбивая растительность распространялась в меридиональном направлении вдоль побережья Восточной Азии, обогреваемого теплым течением Куроисио. Оттуда она продвигалась от береговой зоны вглубь континента в среднее течение р. Хуанхэ, в места с подходящими микроклиматическими условиями, такие как котловина, где находится группа памятников Сячуань в пров. Шаньси (уезд Циньшуй) в интервале 13000-12000 лет назад. На терочнике памятника Шицзитань с слое 9, датированном 12700-11600 кал. л.н., обнаружены остатки крахмала желудя. В долине р. Хуанхэ после окончания ледникового периода дубы достигают 7% в пыльцевом спектре [8]. На Среднем Амуре 0,5% пыльцы дуба фиксируется в самом начале потепления периода Аллерёд, датированного в интервале 12000-11350 лет назад и соответствующего ранним отложениям памятника Гончарка-1 осиповской культуры [12, с. 58, 62, 64, 68].

В голоцене в Северном Китае желуди как альтернативный пищевой ресурс оказали серьезное влияние на замедление темпов распространения земледелия [8]. Современные крестьяне в горной местности, где расположены группы памятников Сячуань и Шицзитань, в неурожайные годы до сих пор собирают желуди для приготовления пищи.

На Юге Дальнего Востока, в Восточном Приморье наиболее древние свидетельства использования желудя относятся к охотникам-собираателям, обитавшим в пещере Чертовы Ворота (Дальнегорский район) около 6700-6300 лет назад. Желуди использовали и ранние земледельцы на памятнике Кроуновка-1 около 4700 лет назад. Согласно имеющейся палеогеографической реконструкции, вокруг поселения Кроуновка-1 росло много дубняков и широколиственных лесов с участием дуба. На Восточном побережье Приморья жители поселка Валентин-перешеек 4900-4300 лет назад наряду с кедровыми и маньчжурскими орехами заготавливали желуди. Собирали желуди более поздние земледельцы на поселении Новоселище-4 около 3840 лет назад [4, с. 111].

Таким образом, все известные свидетельства использования желудей в Приморье ограничиваются эпохой неолита. Это удивительно, поскольку, начиная со среднего голоцена, дуб является эндемиком, одним из основных составляющих лесной растительности Приморья. Для самого нижнего пояса гор характерны преимущественно дубовые леса [7].

#### **Этнографические свидетельства**

Напрашивалось предположение о смене населения и, соответственно, культурной традиции землепользования с окончанием неолита, но оно не подтверждается археологическими данными. Более вероятно другое объяснение: отсутствие находок желудей на археологических памятниках. До недавнего времени при раскопках поселений археологами не применялись специальные методы выделения ботанических остатков из культурного слоя, а желудь гораздо более уязвим, чем скорлупа орехов или мелкие семена. В недавних трудах по этнографии появлялись лаконичные свидетельства использования желудей нанайцами, удэгейцами, нивхами [6; 9; 10], но они не сообщают о значении этого ресурса для населения, способах обработки и приготовления желудей. Вероятно, это объясняется слабым интересом к изучению питания вообще.

Чтобы прояснить вопрос, почему в Средневековье и этнографическое время население Приморья не использовало или почти не использовало желуди, автор совместно с Шоной Андерсон (Англия) провел опрос коренных малочисленных народов. В процессе работы выяснилось, какие растения собирали коренные малочисленные народы, в какое время, как сохраняли, обрабатывали и использовали. Опрос населения в нанайских и удэгейских поселках показал, что большинство информаторов, особенно нанайцев, помнят, что их предки в первой половине XX в. заготавливали большое количество желудей на зиму. Наиболее полную информацию, основанную на воспоминаниях детства, представил этнограф Николай Батунович Киле (1925-1999 гг.). Согласно его рассказу, сбор желудей нанайцев был специальным мероприятием. Желуди собирали весь сентябрь, иногда в октябре, сразу после того, как они опадали. В случае необходимости для их сбора отправлялись специально на лодках к продуктивным дубнякам. Сбором занимались все, кроме охотников. После сбора желуди замачивали в берестяных сосудах около двух недель, причем меняли воду три-четыре раза. За это время все черви покидали желуди, которые попутно частично или полностью избавлялись от горечи. Потом желуди сушили на бересте. После сушки, с ноября, когда начинаются заморозки, их хранили в амбарах в мешках из рыбьей кожи (чаще сома) или в берестяных емкостях. Иногда желуди заливали в берестяных емкостях лосиным, тюленьим или рыбьим жиром. Часть урожая перемальовали в муку, которую также хранили в берестяных емкостях. Чаще всего желуди употребляли с другими продуктами. Например, блюдо солича, которое готовили из смеси измельченных или молотых желудей и сушеной китовой икры. Солича – сладковатая еда, этот вкус придает ей молотый желудь. Смешивают эти два продукта еще и потому, что сухая икра при еде прилипает к зубам, а с молотым желудем теряет это свойство. Иногда желудевую муку смешивали с жиром. Такую смесь хранили до мая в амбарах в мешках из рыбьей кожи.

Желудей заготавливали много, по несколько мешков, так, чтобы хватило, как минимум, до следующего урожая. Урожайные годы на желуди случаются не каждый год, поэтому немолотые желуди хранили до трех лет. Но и в неурожайные годы можно было собрать достаточное количество этого продукта, только требовалось больше усилий. В случае недостатка желудей их собирали и весной.

Желудей потребляли много, но ели их не каждый день. Они были основной пищей для беременных и кормящих женщин и детей. Сочетание углеводов желудей и животных белков с набором микроэлементов лососевой икры было оптимальным. О высокой калорийности и полезности желудя нанайцы знали давно. В фольклорном наследии нанайцев бытует следующее предание: «У одного охотника было две жены. Однажды наступила голодная осень. Была одна надежда на кедровый орех и желуди. А охотнику нужно было на охоту в дальние угодья. Чтобы жены не умерли от голода, молодую жену он оставил в кедровнике, питаться кедровыми орехами, а старшую – в дубраве, питаться желудями. Сам же отправился на охоту. Вернулся весной и видит: старшая располнела и пышет здоровьем, а младшая, любимая, жена, – похудела, осталось от прежней красавицы кожа да кости». Эту весьма поучительную историю рассказывали нанайцы и удэгейцы, даже те, которые не помнили об использовании желудей в пищу. Н. Б. Киле упоминал, что кроме нанайцев желуди употребляли в пищу и орочи.

#### Заключение

Таким образом, археологические и этнографические сведения продвигают нас к лучшему пониманию системы питания как древнего населения, так и коренных малочисленных народов Приморья и Приамурья. Они, с одной стороны, меняют стереотипные представления об эволюции земледелия в Восточной Азии как относительно линейном поступательном процессе, демонстрируя, что желуди, будучи продуктивным и устойчивым пищевым ресурсом, долгое время препятствовали распространению и развитию злакового земледелия. С другой стороны, имеющиеся данные опровергают утвердившееся мнение о том, что коренные малочисленные народы питались в основном рыбой и мясом. Это справедливо только относительно белковой компоненты диеты. Углеводная составляющая восполнялась в основном желудями.

#### Список источников

1. **Вострецов Ю. Е.** Использование дуба древними и коренными народами Приморья и Приамурья // Интеграция археологических и этнографических исследований: сб. науч. тр. / отв. ред. М. Л. Бережнова, С. С. Тихонов, Н. А. Томилов. Владивосток – Омск, 2000. С. 176-177.
2. **Жунгисту Г. И.** Хлеб, вода и химия. Кишинев: Штиница, 1985. 184 с.
3. **Кабо Р. В.** Первобытная земледельческая община. М.: Наука, 1986. 304 с.
4. **Клюев Н. А., Сергушева Е. А., Верховская Н. Б.** Земледелие в финальном неолите Приморья (по материалам поселения Новоселище-4) // Традиционная культура Востока Азии. Благовещенск: Изд-во АмГУ, 2002. Вып. 4. С. 102-126.
5. **Край таежный. Лазо** / авт.-сост. И. Флоря, В. Савинова, Л. Масьмак. Владивосток: Дальнаука, 2008. 495 с.
6. **Крейнович Е. А.** Нивхгу. Загадочные обитатели Сахалина и Амура. М.: Наука, 1973. 496 с.
7. **Куренцова Г. Э.** Естественные и антропогенные смены растительности Приморья и Южного Приамурья. Новосибирск: Наука, 1973. 230 с.
8. **Лю Ли.** Терочные орудия, собирательство орехов, оседлая жизнь и происхождение земледелия в доисторическом Китае / пер. с кит. А. Л. Ивлиева. Сиань: Саньцинъ чубашэ, 2008.
9. **Подмаскин В. В.** Народные знания удэгейцев: историко-этнографическое исследование по материалам XIX-XX вв. Владивосток: ДВО РАН, 1998. 228 с.
10. **Сем Ю. А.** Нанайцы: материальная культура (вторая пол. XIX – середина XX в.): этнографические очерки. Владивосток, 1973. 314 с.
11. **Чхве Джонхил.** Новый взгляд на неолит Кореи // Археология, этнография и антропология Евразии. 2001. № 3 (7). С. 39-50.
12. **Шевкомуд И. Я., Яншина О. В.** Начало неолита в Приамурье: поселение Гончарка-1. СПб.: МФЭ РАН, 2012. 270 с.
13. **Var-Yosef O.** Natufian. A Complex Society of Foragers // Beyond Foraging and Collectors. Evolutionary Change in Hunter-Gatherer Settlement Systems / ed. by B. Fitzhugh and J. Habu. N. Y., 2002. P. 91-149.
14. **Habu J.** Ancient Jomon of Japan. Cambridge University Press, 2004. 332 p.
15. **Renfrew J. M.** Palaeoethnobotany. Prehistoric Food Plants of the Near East and Europe. N. Y.: Columbia University Press, 1973. 282 p.

#### ON A FORGOTTEN ACORN

**Vostretsov Yurii Evgen'evich**, Doctor in History  
*Institute of History, Archaeology and Ethnography of the Peoples of the Far East  
of the Far-Eastern Branch of the Russian Academy of Sciences  
vost54@mail.ru*

The article deals with the role of acorns as food resources in human evolution. Reasons for weak interest of archaeologists and ethnographers in the study of nutrition issues are formulated. Positive characteristics of acorns for stabilization of life support systems are analyzed. A brief review of archaeological finds of acorns in the world in general and in East Asia in particular is offered. Trends in spreading of oak forests in East Asia at the end of the Pleistocene – during the Holocene and finds of acorns at archaeological sites of Primorye are considered. Ethnographic data collected by the author about acorns use by the indigenous small peoples of Primorye and the Amur region are presented.

*Key words and phrases:* acorn; nutrition system; archeology; ethnography; East Asia; Primorye and the Amur region.