

## КУЛЬТУРНОЕ НАСЛЕДИЕ ПОЛИЭТНИЧЕСКОГО РЕГИОНА

### ИКРА НА ПЕРЕКРЕСТКАХ ВЕЛИКИХ КУЛЬТУР<sup>1</sup>

*Баева Людмила Владимировна*, доктор философских наук, профессор, декан

Астраханский государственный университет  
414056, Российская Федерация, г. Астрахань, ул. Татищева, 20а  
E-mail: baevaludmila@mail.ru

Роль икры в мировой культуре уникальна по многим параметрам: она стала своеобразным символом высокого качества жизни, роскоши и успеха, с одной стороны, с другой, она выступает брендом поликультурного нижеволжского региона – Прикаспия, дельты великой российской реки Волги. История отношения к икре – не только часть культуры повседневности прошлого, но и возможность по-новому взглянуть на современные кросс-культурные и эко-культурные проблемы общества. Объектом исследования выступает икра как биокультурный феномен, предметом выступает – образ икры в мировой культуре. Метод исследования исходит из принципов культуры повседневности, исторической антропологии, кросс-культурных исследований пограничных территорий, теории фронта. Результаты исследования могут быть использованы как в гуманитарных, так и экологических контекстах, иметь просветительский и природоохранный аспекты применения.

**Ключевые слова:** икра, культура повседневности, осетровые, кросс-культурный анализ, биокультурный феномен

### CAVIAR IN THE FRONTIER OF GREAT CULTURE

*Baeva Lyudmila V.*, D.Sc. (Philosophy), Professor, Dean

Astrakhan State University  
20a Tatishchev st., Astrakhan, 414056, Russian Federation  
E-mail: baevaludmila@mail.ru

The role of caviar in the world culture is unique in many ways: it has become a symbol of quality of life, luxury and success, on the one hand, on the other hand, it appears brand multicultural region of Lower Volga – the Caspian, the delta of the great Russian river Volga. The history of relations with caviar – not just part of the culture of everyday life of the past, but also the opportunity to take a fresh look at contemporary cross-cultural and eco-cultural problems of society. The object of research is the caviar as biocultural phenomenon, the subject of acts – the image of caviar in the world culture. The method of investigation is based on the principles of the culture of everyday life, historical anthropology, cross-cultural studies of border areas, the theory of the frontier. The results can be used as a humanitarian and ecological contexts, have educational and environmental aspects of the application.

**Keywords:** caviar, culture of everyday life, sturgeon, cross-cultural analysis, biocultural phenomenon

Икра относится к тем уникальным продуктам, природным дарам, которым суждено было стать вершиной среди многих деликатесов мира и своего рода визитной карточкой успешной жизни. Икра выделяется среди других продуктов изысканностью вкуса, невероятной полезностью и, конечно, высокой ценой. Прежде всего, ценностью пользуется икра осетровых рыб, реликтовых созданий – современников динозавров, которым, по мнению ученых, около 200 млн лет. В этом можно убедиться, если внимательно рассмотреть эту уникальную породу рыб. У осетровых нет чешуи, зато есть костяной покров с тянущимися вдоль спины и боков острыми гребнями, состоящими из характерных щитков – жучек. Такая шкура из твердых пластинок компенсировала пассивность и неповоротливость этих рыб при опасности, впоследствии оценив эти свойства, люди стали использовать «рыбью кожу» для создания из нее обуви и аксессуаров.

На протяжении всей своей истории человек употреблял в пищу рыбу, а в некоторые периоды рыба просто спасала людей от голода, становилась главным источником белка. Отношение же человека к икре как к чему-то особенному, уникальному сформировалось относительно недавно, хотя об ее целебных свойствах известно было уже давно. Мы рассмотрим образ икры в мировой культуре (Воска, Запада, России), отношение к ней в различные эпохи, остановимся на ее отражении в искусстве, с тем чтобы понять сущность этого уникального биокультурного феномена, включающего как биологическую ценность, так и ценность социокультурную.

<sup>1</sup> Работа подготовлена при поддержке гранта Министерства образования и науки РФ госзадание № 2014/414 по теме: «Человек фронта: вызовы и риски межкультурных коммуникаций в условиях приграничных территорий», код проекта 392.

Итак, обратимся к истории вопроса об отношении человека к этому чудесному творению природы. Прежде всего, остановимся на значении самого слова. В словаре **В.И. Даля** икра имеет следующее толкование:

*«ИКРА – рыбы яички, зернистый рыбий приплод. Рыба мечет или бьет, выбивает икру. Икра зернистая, свежая или жидкая, от красной рыбы (белуга, осетр, шип, севрюга), окачивается тузлуком, протирается в грохоты и укладывается в бочонки; лучшая идет в Москву на почтовых и называется троичною. икра мешочная, салфеточная, красной же рыбы, круче посолена и отжата; она режется, как сыр; паюсная икра, то же, простого разбора, крутого засолу» [1].*

Этимология слова русского «икра» до конца не известна. Что же касается слова «saviag» (икра во многих языках), то полагают, что оно пришло в английский язык не ранее XVI в. через французский и итальянский из турецкого, где *havuag* – изначально персидское слово – означало «яйцо». Следует отметить, что значение слова, связываемого с яйцом, очень символично. Для древнего человека, в жизни которого мифы играли не меньшую роль, чем для современного наука или религия, яйцо было символом начала мира, из которого рождались все существа. Поэтому икра имела не только пищевую, но и, возможно, сакральную ценность, связываемую с ней мистическую силу, укрепляющую саму жизнь.

Вопрос о том, когда впервые в источниках упоминается об икре, неоднозначен. Ряд исследователей считает, что первые упоминания о потреблении икры человеком, были найдены в древнем Египте. В древних письменах часто упоминается о секрете вечной молодости, который был известен только избранным. Историки считают, что речь шла именно об икре. Упоминания об осетрах в древних летописях, изображения осетров на рисунках барельефов египетских храмов говорит о том, как высоко уже в те времена ценилась эта рыба человеком.

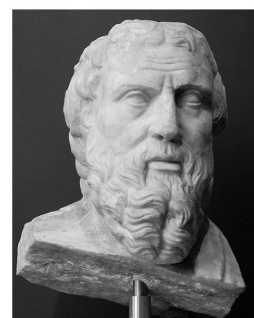
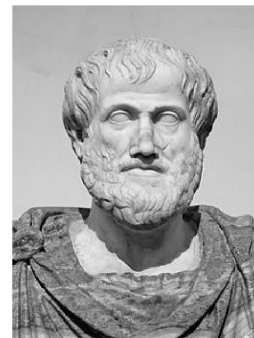
Другие ученые полагают, что первыми оценили достоинства черной икры в Древней Греции, где ученые-философы, познавая мир, дали и первые описания самих рыб. Так великий греческий философ **Аристотель** (384 – 322 года до нашей эры) в трактате «О частях животных» выдвинул одну из первых, характеристик рыб как особого вида животных. В этом тексте говорится и об икре:

*«Труднее увидеть способ, которым спариваются рыбы, мечущие икру, что заставляет многих лиц думать, что самки рыб оплодотворяются, глотая жидкость (молоку), которую выбрасывает самец».[2].* Аристотель впервые описывает процесс метания икры как способа размножения рыб, начиная тем самым научные наблюдения за естественными процессами развития жизни в природе.

Древнегреческий историк **Геродот** (около 484 – около 425 до нашей эры) в своей книге «История. Книга II Евтерпа» тоже описывает нерест рыб, говоря о тех видах, что жили в Ниле (вероятнее всего, речь здесь шла именно об осетровых):

*«Рыба, держащаяся стаями, редко попадает в нильских рукавах. Живет она больше в озерах и ведет себя вот как. Когда наступает пора нереста, рыба стаями спускается в море. Впереди идут самцы и выпускают молоки, которые поглощают плывущие за ними самки и оплодотворяются. После оплодотворения в море рыба поднимается вверх по реке назад в свои обычные места. Теперь, однако, предводительствуют уже не самцы, а самки. Они стаями плывут впереди и делают то, что раньше делали самцы: именно, они выпускают икринки величиной с просыное зерно, а плывущие сзади самцы поглощают их. Эти зернышки и есть рыбки» [3].*

Тот же Геродот, кстати, впервые написал и великой реке Волге, которая в те далекие времена носила другое имя. Так, в рассказе о походе персидского царя Дария на скифов, Геродот сообщает, что Дарий, преследуя скифов за реку Танаис (Дон), остановился на реке Оар. Реку Оар сегодня пытаются отождествить с Волгой. Иногда Волгу видят в другой реке, о которой в I в. до н. э. сообщает уже Диодор Сицилийский. В письменных древнеримских источниках II–IV веков Волга, называемая «река Ра», в арабских источниках IX века именуется Ателью – рекой рек, великой рекой. Кто знает, может быть и название ик-Ра, каким-то образом связано с древним именем реки Волги, дельта которой прославилась на весь мир этим уникальным продуктом. Но это только наша версия, а история богата их многообразием.



Одно из ранних упоминаний о невероятных питательных свойствах чёрной икры встречается в III веке до нашей эры в текстах Дифилуса из Сифноса. Греки утверждали, что слово «saviar» (чёрная икра) происходит от древнегреческого «avyarion», (avyon, «яйцо»), что означает движение к возникновению жизни, основа начала самой жизни. Засоленная икра осетров упоминается как излюбленное греками лакомство. Они ценили ее так высоко, что импортировали из района Черного моря для населявших тогда Александрию греческих граждан.

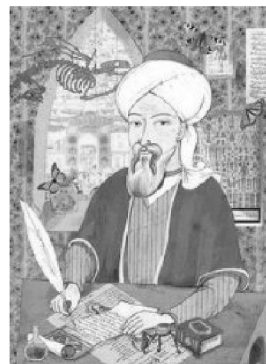
Во времена войн с Карфагеном, икру попробовали и оценили римляне. Так, Плиний описывает, что на пиру в честь победы Рима над Карфагеном вынос блюда с осетрами предварялся звуками фанфар, а Цицерон отмечал, что осетрина – это рыба, которая подобает лишь немногим избранным. Римлянин Марциал писал: «На палатинские вы столы осетра посылайте: должен пиры божества редкостный дар украшать» [4]. Гораций в «Сатирах» пишет в шутовском послании: «Давно ли глашатай Галлоний мотом считался за то, что гостей угощал осетриной?» [5]. То есть в Древнем Риме осетрина была отнюдь не дешёвым товаром. На одной из римских мозаик среди прочих рыб отчетливо изображен осетр.



Римская мозаика «Четыре времени года». Музей Санта-Крус

В истории средних веков также встречаются упоминания об осетровых рыбах и икре. Так, средневековый арабский географ и путешественник Мухаммад ибн Ахмад Шамс аль-Дина аль-Мукаддаси (945/946–1000) в своей книге «Лучшее разделение для познаний о регионах» дает уникальное описание жизни людей в дельте современной Волги (называемой в те времена Итиль) отмечая и то, что их пища состояла в основном из хлеба и рыбы, а также о том, что из этих мест импортировался такой продукт как «белужий клей».

*«Итиль, – пишет он, – большой главный город на реке, называемой Итиль и текущей в море. Имя свое река получила от города, лежащего на берегу ее со стороны Джурджана. В нем леса и много мусульман, а царь его иудей, и у него обычаи и судьи из мусульман, иудеев, христиан и язычников... Вокруг этого города построена стена. Иудеи играли там главную роль и некоторые из них приняли ислам; над городом укрепление, дома его разбросаны, он величиной с Джурджан или больше. Жилищами им служат палатки из дерева и войлока и шатры, за исключением немногих жилищ, построенных из глины, а замок правителя из обожженного кирпича. В городе четверо ворот; одни из них обращены к реке и к ним переправляются на судах, а другие обращены к степи; степь эта дикая, сухая без растительности и плодов; хлеб у хазар пшеничный, а приправой к нему служит рыба».* [6].



Это фрагмент посвящен столице древнего государства Хазарии – Итилю, который и по сей день еще не найден археологами, но находится, безусловно, в районе близ современной Астрахани.

Знаменитый врач Ибн Сина Авиценна (980–1037гг.) в многотомной книге «Канон врачебной науки» в рецептах, посвященных укреплению мужской силы упоминает об икре:

*«Из «дочерей воды» [возбуждают похоть] также мурена, угорь, акула и [всякая] горячая рыба; [сюда же относится] верблюжье молоко, которое пьют в течение двадцати дней, каждый день столько, сколько можно переварить, не обременя [желудка], мелкая рыба и сушеный хамелеон – и его пьют за раз по семь дирхамов, а также рыбья икра » и куриные яйца и воробьиные яйца». [7].*

**Ибн Баттута** (1304 – 1377) – другой знаменитый арабский путешественник и странствующий купец, объехавший все страны исламского мира – от Булгара до Момбасы, от Тибукту до Китая был автором книги

«Подарок созерцающим о диковинках городов и чудесах странствий». Описывая в ней питание богатых византийцев он упоминает и об икре: *«Богатые и благородные сословия ели много и предпочитали экзотические блюда. Икра и осетрина, к примеру, привозилась издалека. Украшением стола считалась дичь. Еда готовилась чаще всего с оливковым маслом. В качестве приправы использовались различные соусы, уксус, салат из капусты и различные специи, такие как перец и корица» [8].*

Кстати, что касается современного отношения праведных мусульман к икре, то оно основывается на запрете в Коране употреблять в пищу рыбу без чешуи. Поэтому в наставлениях мусульманам на вопрос «Можно ли есть икру?» сказано: Икра рыб, дозволенных для еды (т.е. рыб имеющих чешую) дозволена. Икра рыб, не дозволенных шариатом (не имеющих чешуи) не дозволена.

Не использовалась мясо и икра осетровых в пищу и в Северной Америке. Американцы позволяли ловить осетров загнанным в резервации индейцам и кормили осетриной чернокожих рабов, а икру из-за не умения готовить, выбрасывали. Около 1850 г. ястыкам осетра нашли практическое применение – их стали использовать в качестве приманки для омаров. Впоследствии хищнический лов этих пород рыб в Америке привел почти к полному их исчезновению.

Славяне же весьма уважительно относились к осетровым рыбам, брали не только мясо и икру, но и плавательный пузырь, который становился основой для клея, а спинная струна (хорда) шла на приготовление начинки для пирогов, которая называется древним словом «визига», сегодня практически исчезнувшим из русского языка. Икру же на Руси не только солили (что позволяло сохранять ее весь год), но и варили в каше и даже сушили. С приходом на Русь христианства икра тоже оказалась ценным продуктом, в силу религиозных ограничений, предписывающих христианам воздерживаться от употребления мясного примерно 200 дней в году. Икру же, как и всё рыбное, разрешалось есть во время постов.

Иностранные послы стремились в Московию с тем, чтобы договориться о вывозе русской икры в свои государства. Случались на этой почве и конфликты. Так, между торговыми городами Венецией и Генуей разразилась мелкомасштабная война из-за чёрной икры. В странах Европы это русское лакомство ели те, кому оно было по карману, а в Китае осетрину и икру разрешалось есть только императору.

В Европу стали привозить икру из России в XIV в., хотя для многих она была весьма загадочным продуктом. Так у В. Шекспира Гамлет жалуется, что его пьеса для большинства как «чёрная икра», имея в виду, что она выше разума широкой публики.

А вот в сатирическом трактате **Франсуа Рабле** (1494–1553) главный герой Гаргантюа, отличавшийся неумеренным аппетитом, знал толк в этом кушанье, предпочитая только высококачественные продукты:

*«Он постоянно держал основательный запас майнцской и байоннской ветчины, немало копченых бычьих языков, в зимнее время уйму колбас, изрядное количество солонины с горчицей, на крайний же случай у него была еще икра и сосиски, но не болонские (он боялся ломбардской отравы), а бигорские, лонгонейские, бреннские и руаргские» [9].*

Так что, икра и здесь была известна и пользовалась популярностью.

Интересное визуально-художественное описание самым разным обитателям вод дал другой мастер эпохи Возрождения Джузеппе Арчимбольдо. Всех обитателей рек и морей он объединил в «составной голове», символизирующей стихию воды. Картина Арчимбольдо, написанная в 1593–1594 годах так и называется «Вода» [10].

Картина итальянского художника показывает, насколько хорошо были известны итальянцам XVI века обитатели водной фауны.

Упоминания о черной икре есть у **Мигеля Сервантеса** в знаменитом романе «Дон Кихот»:

*«Еще выставили они одно черного цвета кушанье, будто бы именуемое кавьяр, приготовляемое из рыбьих яиц, большой возбудитель жажды» [11].*





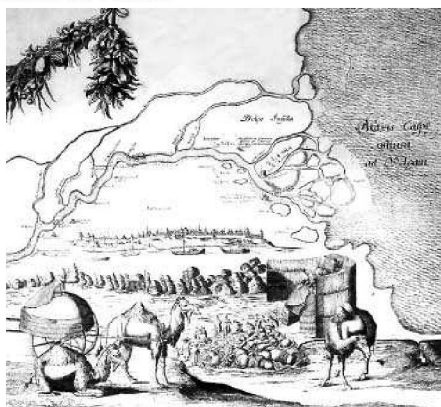
Джузеппе Арчимбольдо «Вода». Музей истории искусств, Вена

Об икре пишут европейцы, которые путешествовали по России.

Знаменитый немецкий учёный и путешественник **Адам Олеарий** (1599–1671) в своей книге «Описание путешествия голштинского посольства в Московию и Персию» также не обходит вниманием отношение русских людей к икре:

*«Есть у них весьма обыкновенная еда, которую они называют “икрою”: она готовится из икры больших рыб, особенно из осетровой или от белорыбицы. Они отбивают икру от прилегающей к ней кожицы, солят ее, и после того, как она постояла в таком виде 6 или 8 дней, мешают ее с перцем и мелко нарезанными луковичками, затем некоторые добавляют еще сюда уксусу и деревянного масла и подают. Это неплохое кушанье; если, вместо уксусу, полить его лимонным соком, то оно дает – как говорят – хороший аппетит и имеет силу, возбуждающую естество» [12].*

В этом описании, вероятно, содержится и первый рецепт приготовления икры, а также ее добычи.



Учужные рабочие. Со старинной гравюры – атлас российской империи 1743 года

В своих описаниях поездки в дельту Волги **Александр Дюма** в пятитомном трактате «От Парижа до Астрахани» тоже пишет, как его угощали икрой, взятой у еще живого осетра. В итоге А. Дюма пришел к выводу: «Русские больше всего на свете любят икру и цыганок» [13].

**Сергей Васильевич Максимов** (1831–1901) – русский этнограф–беллетрист, почетный академик Петербургской Академии наук своим сочинением «По русской земле» писал о своем знакомстве с черной икрой на берегах реки Урал: *«Когда под множеством бударок опять скрылась из наших глаз водная поверхность Урала и все войско закончило первый рубеж, к нашей кибитке явилась депутация из пяти стариков. Принесли они живого, самого крупного и икраного осетра. Когда атаман поклон и подарок принял, один старик быстрыми и умелыми руками вскрыл рыбу, вынул мешок с икрой, с такою же ловкостью и быстротою вскинул его на грохот и протер так тщательно, что пробились сквозь сетку одни только зерна, а пробылка, или слизистая оболочка мешка, осталась на грохоте и отброшена. Свежую икру с крупными зернами, рассыпчатую, как круто сваренная гречневая каша, на наших же глазах старик просолил, перемешал деревянной ложкой в деревянной чашке и в таком первобытном виде преподнес наказному атаману. По–старинному казачьему обычаю, следовало Виктору Дезидерьевичу принять стакан водки, поздравить войско с началом лова, пожелать казакам удачного конца и закусить икрой из деревянной чашки нижегородского дела деревянной ложкой. Попробовали и мы это незнакомое нам, необычайно вкусное вещество, которое язык не поднимается назвать свежей икрой в виду того подражания ей, которое продается под этим почтенным именем у Елисеева и Смурова, хотя бы по цене и за 3 руб. 50 коп. фунт»* [14].

В эпоху русского классицизма икру как атрибут жизни высшего сословия прославляли в русской поэзии, например, **Р.Г. Державин** так писал о придворных обедах:

*Багряна ветчина, зелены щи с желтком,  
Румяно–жёлт пирог, сыр белый, раки красны  
Что смоль янтарь – икра, и с голубым пером  
Там щука серая – прекрасны!* [15]

Великий поэт России **А.С. Пушкин**, собирая материал о восстании Емельяна Пугачева, побывав в Уральске, откуда в одном из писем своей супруге, Наталье Николаевне писал такие строки: «Последнее письмо моё должна ты была получить из Оренбурга. Оттуда поехал я в Уральск – тамошний атаман и казаки приняли меня славно, дали мне два обеда, подписали за моё здоровье, наперерыв давали мне известия, в которых имел нужду, и накормили меня свежей икрой, при мне изготовленной». Икра действительно – продукт быстрого приготовления и в тех местах, где ее добывают рыбаки традиционно ели свежеприготовленную слабосоленую икру, которая богаче всего по пищевым и целебным свойствам. Во времена А.С. Пушкина икра была типичным продуктом для российской элиты, редкий прием, вероятно, обходился без таких атрибутов как икра и водка. Вот строки из повести А.С. Пушкина «Дубровский»:

*«Обедня кончилась. Кирилла Петрович первый подошел ко кресту. Все двинулись за ним, потом соседи подошли к нему с почтением. Дамы окружили Машу. Кирилла Петрович, выходя из церкви, пригласил всех к себе обедать, сел в коляску и отправился домой. Все поехали вслед за ним. Комнаты наполнились гостями. Поминутно входили новые лица и насиду могли обратиться до хозяина. Барыни сели чинным полукругом, одетые по запоздалой моде, в поношенных и дорогих нарядах, все в жемчугах и бриллиантах, мужчины толпились около икры и водки, с шумным разногласием разговаривая между собою. В зале накрывали стол на 80 приборов. Слуги суетились, расставляя бутылки и графины и прилаживая скатерти. Наконец дворецкий провозгласил: «Кушание поставлено»* [16].

В литературе XIX в. упоминается и употребляемый ныне фразеологический оборот, связанный с икрой. Так М.Е. Салтыков–Щедрин в «Губернских очерках» писал: «Чуть попал в столоначальники, уж и норовит икру метать». Это выражение, как известно, означает «сердиться, бурно возмущаться, злиться». А упоминание о самой икре можно найти в произведении Салтыкова–Щедрина «Пестрые письма»:

*«Купидонов обыкновенно привозил генеральше сюрприз: либо икры зернистой, либо семги, либо копченого сига, и за эту галантерейность играл в компании роль молодого человека, что, впрочем, очень к нему шло, потому что он обыкновенно приходил в лосинах»* [17].

Николай Васильевич Гоголь в романе «Мертвые души» прекрасно описал застолье, в котором приняли участие герои романа – Чичиков, Собакевич, Плюшкин и другие:

*«Гости добрались наконец гурьбой к дому полицеймейстера. Полицеймейстер, точно, был чудотворец: как только услышал он, в чем дело, в ту же минуту кликнул квартального,*

бойкого мало в лакированных ботфортах, и, кажется, всего два слова шепнул ему на ухо да прибавил только: "Понимаешь!" – а уж там, в другой комнате, в продолжение того времени, как гости резались в вист, появилась на столе белуга, осетры, семга, икра паюсная, икра свежеспросоленная, селедки, северюжки, сыры, копченые языки и балыки, – это все было со стороны рыбного ряда. Потом появились прибавления с хозяйской стороны, изделия кухни: пирог с головизною, куда вошли хряц и щетки девятипудового осетра, другой пирог – с груздями, пряженцы, масляницы, взваренцы» [18].

Состоятельные москвичи и перербуржцы ценили только зернистую наисвежайшую икру, паюсной в основном пренебрегали. Она была дешевле, и её покупали те, кто принадлежал к среднему классу по степени достатка (в основном чиновники и купцы, что победнее). Царский двор, высшее духовенство и дворяне были тонкими ценителями икры. Многие известные люди имели к ней особую слабость. Как-то И.С. Тургенев устроил званый обед. Хозяин на этих обедах был обычно очень весел и мил. Гости – тоже и только «...когда Анненков с Гончаровым приближались к горшку со свежей икрой от Елисеева...», Тургенев не без ужаса кричал: «Господа, не забывайте, что вы здесь не одни». Так описывал тургеневское застолье Б. Зайцев в своей книге «Далёкое» [19].

П.Д. Мальков в книге «Записки коменданта Кремля» свидетельствует о событиях времен Октябрьской революции 1917 года. Он отмечает, подавать икру к столу полагалось в хрустальных или серебряных, обложенных льдом розетках, вместимостью примерно 100 грамм. Дно розеток, по законам сервировки, выстилалось листьями свежего зелёного салата. После революции в 20-е годы члены Совнаркома и сам лидер революции В. И. Ленин, в спелестоловых ели чёрную икру с пшёнкой кашей [20]. Икра не просто ценилась гурманами, как редкий и дорогой продукт.

Для России она стала больше, чем продукт питания, она оказалась своеобразным символом «русского стиля», био-культурным феноменом, соединившим в себе уникальные биологические достоинства этого продукта и культуру восприятия и образа икры в сознании русского человека.

В поэтической форме воспевал русские деликатесы – икру и водку – поэт **Игорь Северянин** (1887–1941).

#### *Икра и водка*

*Раньше паюсной икрою мы намазывали булки.  
Слоем толстым маслянистым приникала к ним икра.  
Без икры не обходилось пикника или прогулки.  
Пили мы за осетрину – за подругу осетра.*

*Николаевская белка, царская красноголовка,  
Наша знатная казенка – что сравниться может с ней,  
С монопольной русской хлебной?!.. выливалась в горло ловко...  
К ней икра была закуской – лучшие всех и всех вкусней!*

*А в серебряной бумаге, мартовская, из Ростова,  
Лакированным рулетом чаровавшая наш глаз?!..  
Разве позабыть возможно ту, что грезиться готова  
Ту, что наш язык ласкала, ту, что льнула, как атлас?*

*Как бывало не озябнешь, как бывало не устанешь,  
Как бывало не востоскуешь – лишь в столовую войдешь,  
На графин кристальной водки, на икру  
в фарфоре взглянешь, —  
Сразу весь повеселеешь, потеплеешь, отдохнешь!... [21]*

Знаменитыми стали и слова поэта **Иосифа Бродского** из стихотворения Л.В. Лифшицу:

*Я всегда твердил, что судьба – игра.  
Что зачем нам рыба, раз есть икра.  
Что готический стиль победит, как школа,  
как способность торчать, избежав укола.  
Я сижу у окна. За окном осина.  
Я любил немногих. Однако – сильно. [22]*

Художник–астраханец Борис Кустодиев изобразил икру в витрине одного из магазинов на картине «Масленица», посвященной разгару масленичных гуляний на Руси, где блины с икрой были традиционным угощением. Свою подпись Кустодиев с присущим ему озорством помещает над витриной магазина, где продают самые заманчивые яства – икру и лимоны, сосиски и огромные копченые окорока.



Борис Кустодиев Масленица. 1916. Русский музей, Санкт–Петербург

В современном искусстве восхищение икрой нашло выражение в плакате Андрей Логвина «Жизнь удалась» (1997 год), где на фоне из красной икры черной написан этот слоган. Плакат опубликован в альбоме «Русский плакат. 100 шедевров за 100 лет». Он был номинирован на включение в книгу «Phaidon Graphic Classics» о мировых иконах графического дизайна всех времён. По версии журнала «Артхроника» входит в «Топ–10 русских мастерписов рубежа XX–XXI веков». Плакат «Жизнь удалась» находится в собрании Третьяковской галереи, а также в многочисленных частных собраниях. На его создание ушло немало черной и красной икры, так как получилось задуманное не с первого раза. Икра быстро сохла под софитами и теряла внешний вид, пока автор не придумал сбрызгивать ее подсолнечным маслом [23].



Андрей Логвин Жизнь удалась! Третьяковская галерея, Москва



Как видно, икра с древности была в большой чести у людей различных стран и традиций. Она и сегодня остается не только уникальным продуктом питания, но и символом высокого качества жизни. Чем выше мы ценим эти ресурсы, тем бережнее должны заботиться о природе, древнейшей породе реликтовых рыб, осетровых, тысячелетиями проживающих в дельте Волги, на Каспии.

#### Список литературы

1. Даль В.И. Толковый словарь русского языка. Современная версия. М.: Эксмо, 2000. с. 294–295.
2. Аристотель. О частях животных; Перевод с греческого, вступительная статья и примечания В. П. Карпова. — Москва ; Ленинград : Государственное издательство биологической и медицинской литературы, 1937. — 220 с. — (Классики биологии и медицины).
3. Геродот. История. Книга II Евтерпа. Л.: Наука, 1972. Перевод и примечания Г.А. Стратановского. Под общей редакцией С.Л. Утченко. Редактор перевода Н.А. Мещерский. Ответственный редактор С.Л. Утченко. С.107.
4. Марк Валерий Марциал. Эпиграммы. СПб., Издательство АО «КОМПЛЕКТ», 1994. Перевод Ф. А. Петровского. URL: <http://ancientrome.ru/antlitr/t.htm?a=1346230646>
5. Гораций. Оды, эподы, сатиры, послания (Сер. Библиотека античной литературы). М.: Художественная литература. 1970. с.133.
6. Сведения арабских писателей X и XI веков по Р. Хр. о Кавказе, Армении и Азербейджане. VII. Ал-Мукаддасий. Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа, Вып. 38. Тифлис. 1908. с.361.
7. Абу Али ибн Сина. «Канон врачебной науки». Ташкент: Фан. 1981. с.143.
8. Ибн Баттута Подарок созерцающим относительно диких городов и чудес путешествий. URL: [http://www.drevlit.ru/texts/i/ibn\\_batuta\\_text3.php](http://www.drevlit.ru/texts/i/ibn_batuta_text3.php)
9. Рабле Франсуа Гаргантюа и Пантагрюэль : [роман] / Ф. Рабле ; [пер. с фр. Н. Любимова ; вступ. ст. А. Дживегелова ; примеч.: С. Артамонова, С. Маркиша М. : Худож. лит., 1973. — 783 с. : [17] (Библиотека всемирной литературы).
10. Арчимбольдо Джузеппе Вода :URL: [http://giuseppe-arcimboldo.ru/?page\\_id=8](http://giuseppe-arcimboldo.ru/?page_id=8)
11. Сервантес Мигель. Хитроумный идальго Дон Кихот Ламанчский. М.: Художественная литература, 1970. — 580 с. — (Библиотека всемирной литературы. Серия первая. Том 37).
12. Подробное описание путешествия голштинского посольства в Московию и Персию в 1633, 1636 и 1637 годах, составленное секретарем посольства Адамом Олеарием / — пер. П. П. Барсова // Чтения в императорском обществе истории и древностей российских, № 1. М. 1869. с.463. URL: [http://www.vostlit.info/Texts/rus7/Olearij\\_3/text42.phtml?id=13887](http://www.vostlit.info/Texts/rus7/Olearij_3/text42.phtml?id=13887)
13. Александр Дюма (отец). Из Парижа в Астрахань. Пер. с фр. Вл. Ишечкин // Вокруг света. 1991. № 7. URL: <http://www.vokrugsveta.ru/vs/article/6639/>
14. Максимов С.В. По Русской земле / Предисловие, примечания А. Д. Каплина / Отв. ред. О. А. Платонов. М.: Институт русской цивилизации, 2013. 960 с. URL: <http://www.rusinst.ru/articletext.asp?rzd=2&id=7628>
15. Державин Г.Р. Евгению. Жизнь Званская // Стихотворения. Л., 1957. (Библиотека поэта; Большая серия).
16. Пушкин А.С. Дубровский. Кн.13. М.: АСТ, Астрель, Харвест. 2007.
17. Салтыков-Щедрин. М. Е. Собрание сочинений в 20 т. М.: Художественная литература, 1974. Т. 16, кн. 1. с. 315.
18. Гоголь Н.В. Мертвые души. Полное собрание сочинений в четырнадцати томах": Издательство АН СССР, 1937–1952; Том 6. с.149.
19. Зайцев Б. Далекое. М.: Советский писатель. 1991.
20. Мальков П.Д. «Записки коменданта Кремля». URL: <http://www.lib.ru/MEMUARY/MALKOW/kreml.txt>
21. Северянин И. Менестрель. Икра и водка. М.: Молодая гвардия, 1989. URL: [http://www.lib.ru/POEZIQ/SEWERYANIN/menestrel.txt\\_with-big-pictures.html](http://www.lib.ru/POEZIQ/SEWERYANIN/menestrel.txt_with-big-pictures.html).
22. Иосиф Бродский: я любил немногих. Стихотворения / сост. Я. Гордин. — Таллинн: совместное издание издательств «Ээсти раамат» и «Александра», 1991.
23. Андрей Логвин Жизнь удалась! Третьяковская галерея, Москва. URL: <http://yablor.ru/blogs/jizn-udalas/716670>

#### References

1. Dal' V.I. Tolkovnyj slovar' russkogo jazyka. Sovremennaja versija. M.: Jeksmo, 2000. s. 294–295.
2. Aristotel'. O chastjah zhivotnyh; Perevod s grecheskogo, vstupil'naja stat'ja i primechanija V. P. Karpova. — Moskva ; Leningrad : Gosudarstvennoe izdatel'stvo biologicheskoi i medicinskoj literatury, 1937. — 220 s. — (Klassiki biologii i mediciny).
3. Gerodot. Istorija. Kniga II Evterpa. L.: Nauka, 1972. Perevod i primechanija G.A. Stratanovskogo. Pod obshhej redakciej S.L. Utchenko. Redaktor perevoda N.A. Meshherskij. Otvetstvennyj redaktor S.L. Utchenko. S.107.
4. Mark Valerij Marcial. Jepigrammy. SPb., Izdatel'stvo AO «KOMPLEKT», 1994. Perevod F. A. Petrovskogo. URL: <http://ancientrome.ru/antlitr/t.htm?a=1346230646>
5. Goracij. Ody, jepody, satiry, poslanija (Ser. Biblioteka antichnoj literatury). M.: Hudozhestvennaja literatura. 1970. s.133.

6. Svedenija arabskih pisatelej X i XI vekov po R. Hr. o Kavkaze, Armenii i Aderbejdzhane. VII. Al-Mukaddasij. Sbornik materialov dlja opisanija mestnostej i plemen Kavkaza, Vyp. 38. Tiflis. 1908. s.361.
7. Abu Ali ibn Sina. «Kanon vrachebnoj nauki». Tashkent: Fan. 1981. s.143.
8. Ibn Battuta Podarok sozercajushhim otnositel'no dikovin gorodov i chudes puteshestvij. URL: [http://www.drevlit.ru/texts/i/ibn\\_battuta\\_text3.php](http://www.drevlit.ru/texts/i/ibn_battuta_text3.php)
9. Rable Fransua Gargantjua i Pantagrjujel' : [roman] / F. Rable ; [per. s fr. N. Ljubimova ; vstup. st. A. Dzhivegelova ; primech.: S. Artamonova, S. Markisha M. : Hudozh. lit., 1973. – 783 s. : [17] (Biblioteka vseмирnoj literatury).
10. Archimbo'l'do Dzhuzeppe Voda :URL: [http://giuseppe-arcimboldo.ru/?page\\_id=8](http://giuseppe-arcimboldo.ru/?page_id=8)
11. Servantes Migel'. Hitroumnyj idal'go Don Kihot Lamanchskij. M.: Hudozhestvennaja literatura, 1970. — 580 s. — (Biblioteka vseмирnoj literatury. Serija pervaja. Tom 37.
12. Podrobnoe opisanie puteshestvija golshtinskogo posol'stva v Moskoviju i Persiju v 1633, 1636 i 1637 godah, sostavlennoe sekretarem posol'stva Adamom Oleariem / – per. P. P. Barsova // Chtenija v imperatorskom obshhestve istorii i drevnostej rossijskih, № 1. M. 1869. s.463. URL: [http://www.vostlit.info/Texts/rus7/Olearij\\_3/text42.phtml?id=13887](http://www.vostlit.info/Texts/rus7/Olearij_3/text42.phtml?id=13887)
13. Aleksandr Djuma (otec) . Iz Parizha v Astrahan'. Per. s fr. VI. Ishechkin // Vokrug sveta. 1991. № 7. URL: <http://www.vokrugsveta.ru/vs/article/6639/>
14. Maksimov S.V. Po Russkoj zemle / Predislovie, primechanija A. D. Kaplina / Otv. red. O. A. Platonov. M.: Institut russkoj civilizacii, 2013. 960 s. URL: <http://www.rusinst.ru/articletext.asp?rzd=2&id=7628>
15. Derzhavin G.R. Evgeniju. Zhizn' Zvanskaja // Stihotvorenija. L., 1957. (Biblioteka pojeta; Bol'shaja serija).
16. Pushkin A.S. Dubrovskij. Kn.13. M.: AST, Astrel', Harvest. 2007.
17. Salytkov–Shhedrin. M. E. Sobranie sochinenij v 20 t. M.: Hudozhestvennaja literatura, 1974. T. 16, kn. 1. c. 315.
18. Gogol' N.V. Mertvye dushi. Polnoe sobranie sochinenij v chetyrnadcati tomah": Izdatel'stvo AN SSSR, 1937–1952; Tom 6. s.149.
19. Zajcev B. Dalekoe. M.: Sovetskij pisatel'. 1991.
20. Mal'kov P.D. «Zapiski komendanta Kremlja». URL: <http://www.lib.ru/MEMUARY/MALKOW/kreml.txt>
21. Severjanin I. Menestrel'. Ikra i vodka. M.: Molodaja gvardija, 1989. URL: [http://www.lib.ru/POEZIQ/SEWERYANIN/menestrel.txt\\_with-big-pictures.html](http://www.lib.ru/POEZIQ/SEWERYANIN/menestrel.txt_with-big-pictures.html).
22. Iosif Brodskij: ja ljubil nemnogih.Stihotvorenija / sost. Ja. Gordin. — Tallinn: sovместное izdanie izdatel'stv «Jejesti raamat» i «Aleksandra», 1991.
23. Andrej Logvin Zhizn' udalas'! Tret'jakovskaja galereja, Moskva. URL: <http://yablor.ru/blogs/jizn-udalas/716670>

## **ДИНАМИКА ПОСТМОДЕРНИСТСКИХ ТЕНДЕНЦИЙ В КУЛЬТУРЕ РОССИИ**

*Хлыщева Елена Владиславовна*, доктор философских наук, заведующая кафедрой

Астраханский государственный университет  
414056, Российская Федерация, г. Астрахань, ул. Татищева, 20а  
E-mail: [culture\\_mar@mail.ru](mailto:culture_mar@mail.ru)

Постмодерн в России порождён коллизиями посттоталитарного развития отечественной культуры и может быть обозначен как архаический, восточный, периферийный. Он формировался при отсутствии полноценного циркулирования идей и художественного опыта, что обусловило его контекст переломно–кризисными, драматическими характеристиками, которые выразили специфику российского постмодерна. Постмодернизм был активно воспринят российскими интеллектуалами и художниками, которые пытались перенести его установки в отечественную культуру. Именно этим объясняется попытка актуализировать художественный опыт модернизма, который был искусственно прерван в Советское время. Выявляя специфику проявления постмодернизма в культуре России постсоветского периода необходимо обратить внимание на такие основания постмодернизма как: ироничное смешение языка и образов художественных направлений модернизма; повторение и интерпретация классических произведений; обращение к обрядности традиционной культуры и заимствование формы ритуала. Особо следует указать на активное обращение авторов к политическим темам и формам политической активности (митинг, демонстрация, баррикада), реализация которых приводит к непредсказуемости действий. Российские авторы открыто демонстрируют абсурдность политической борьбы, выступая в роли провокатора и фиксируя все те проблемы, которые существуют в обществе. Как результат, можно констатировать, что постмодернистское искусство в России стало формой художественного выражения ситуации надлома советских ценностей и становления постсоветской культуры.

**Ключевые слова:** модернизм, постмодернизм, политизированность, процессуальные формы искусства