

ПАПОРОТНИК-ОРЛЯК В ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ

Торушев Эркем Геннадьевич

кандидат исторических наук, старший научный сотрудник, Бюджетное научное учреждение Республики Алтай «Научно-исследовательский институт алтаистики им. С.С. Суразакова», г. Горно-Алтайск.
erktor@mail.ru

BRACKEN FERN IN THE ECONOMIC ACTIVITIES OF THE POPULATION OF THE ALTAI REPUBLIC

E. Torushev

Summary: People have been gathering since ancient times in Gornyi Altai. In the 21st century, gathering of wild plants continues to play significant role in the livelihoods of local population. The article discusses one aspect of this activity: harvesting and processing of bracken. By the 2010s, the collection of bracken fern has become so integrated into economic activities of the population of the region that food prepared from this wild plant even became a symbol of Altai cuisine.

Keywords: Altai Republic, bracken fern, taiga, seasonal income, integration.

Аннотация: С древнейших времен на территории Горного Алтая люди занимались собирательством. В XXI в. в жизнеобеспечении местного населения сбор дикоросов продолжает играть хоть не главную, но значимую роль. В статье рассмотрен один из аспектов этого занятия – заготовка и переработка папоротника-орляка. К 2010-м гг. сбор папоротника-орляка настолько интегрировался в хозяйственную деятельность населения региона, что пища, приготовленная из этого дикороса, даже стал символом кухни таежных алтайцев.

Ключевые слова: республика Алтай, папоротник-орляк, тайга, сезонный доход, интеграция.

В исследовании рассматривается актуальная тема. Современные процессы глобализации способствовали адаптации сложившихся способов хозяйственной деятельности населения Республики Алтай к новым реалиям. Так, в регионе в советский период начался массовый промысел папоротника-орляка. С 1990-х гг. для части населения Республики Алтай сбор этого дикороса стал одним из существенных источников денежных доходов.

Республика Алтай, субъект Российской Федерации, расположенный в пределах горной системы Алтай. На северо-западе граничит с Алтайским краем, на севере с Кемеровской областью и Республикой Хакасия, на востоке – с Республикой Тыва, далее с сопредельными территориями Монголии (на юго-востоке), Китайской Народной Республики (на юге) и Казахстана (на юго-западе) [1]. По материалам Всероссийской переписи 2020 г. большую часть населения региона составляли русские – 50,4%, коренное население алтайцы – 34,7%, теленгиты – 1,2%, тубалары – 1,6%, кумандинцы – 0,5%, челканцы – 0,5%, из других групп казахи – 6,0% и др. [9].

В 1980-х гг. в Горном Алтае начался промышленный сбор папоротника-орляка (лат. *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn) на государственном уровне. Дикорос собирали и сдавали. Для его сбора привлекали местное население и студентов учебных заведений Горно-Алтайской автономной области. После распада СССР, в период либеральных реформ, в стране резко ухудшилась социально-экономическая ситуация. Для многих жителей Республики Ал-

тай сбор дикоросов и сдача их за наличные, в том числе папоротника-орляка, стали чуть ли не единственными источниками доходов в тяжелые 1990-ые гг. Орляк продолжает приносить сезонный доход и в начале 2020-х гг. Также местные жители, занимаясь промыслом папоротника-орляка, включила его в свое пищевое меню. Поэтому, исследователи хозяйственной деятельности населения Горного Алтая не могли не обратить внимания на этот промысел. И в 2008 г. публикуется монография географа-экономиста А.П. Макошева «Турачакский район Республики Алтай». В работе автор отмечает, что в 2000-х гг. сбор папоротника-орляка являлся одним из сезонных источников доходов населения Турочакского района Республики Алтай [8, с. 25]. В 2009 г. из печати выходит информационно-методический справочник под редакцией И.И. Назарова «Традиционные знания коренных народов Алтае-Саянского экорегиона в области природопользования». В справочнике даны сведения о том, что в 2000-х гг. коренное население таежной части Горного Алтая интенсивно заготавливало папоротник-орляк [14, с. 101]. В 2010 г. была защищена диссертация Н.К. Карасевой «Формы хозяйственной деятельности кумандинцев: устойчивость и изменчивость традиции». Автор констатирует, что в начале XXI в. в бюджете кумандинской семьи существенный доход приносил сбор дикоросов ориентированный на рынок, в том числе и заготовка папоротника-орляка [6, с. 19]. В 2016 г. публикуется второй выпуск коллективной монографии «Трансформации в обществе и ценности традиционной культуры в Республике Алтай (конец XX – начало XXI веков)».

В работе описано, когда население Горного Алтая начинает промышленный сбор папоротника-орляка, сколько времени длится этот промысел [15, с. 265]. В 2018 г. была опубликована статья Д.А. Аткуновой «Материалы по традиционным праздникам коренных малочисленных народов Северного Алтая». Автор отмечает, что в 2011 г. на республиканском празднике «Тюрюк-Байрам – праздник кедра», проходил конкурс национальной традиционной кухни, на котором в качестве национального блюда таежных алтайцев (таежные или северные алтайцы это: *кумандинцы, тубалары и челканцы*) был приготовлен салат из папоротника-орляка [2, с. 187]. В другой статье Д.А. Аткуновой «Традиционные промыслы, благопожелания и кухня северных алтайцев» рассмотрен промышленный сбор папоротника-орляка у таежных алтайцев. Так же в работе кратко описано приготовление блюд из орляка [3, с. 133, 139]. В 2020 г. была опубликована монография А.А. Ачимовой «Растительная пища алтайцев». В работе дан материал о минеральном составе папоротника-орляка и об использовании его в кухне таежных алтайцев как овощное и салатное растение в жаренном и отварном виде [4, с. 73–74, 78, 81]. В 2023 г. из печати вышло второе издание монографии А.А. Ачимовой «Растительная пища алтайцев» с дополнениями и исправлениями, где описаны некоторые блюда из папоротника-орляка и способ засолки этого дикороса [5, с. 136–137]. В 2022 г. издается коллективная работа «Этнографический атлас Республики Алтай». В монографии-атласе авторами при описании хозяйственной деятельности населения региона даны материалы о промыслах папоротника-орляка, и использование этого дикороса в кухне коренного населения Республики Алтай – *тубаларов и челканцев* [16, с. 233, 238, 245, 251, 262, 303].

Подводя итог историографическому обзору имеющихся трудов, можно отметить, что подробно рассмотрены многие аспекты исследуемой темы. Но опубликованные материалы фрагментарны и разбросаны в сборниках и монографиях. Также данная тема не стала объектом специального изучения.

В 1980-х гг. Горный Алтай стал одним из лидеров по сбору папоротника в СССР, растение заготавливали в промышленных масштабах для экспорта [17]. В постсоветский период Республика Алтай продолжала занимать ведущее место по сбору папоротника в России. Так, в конце 1990-х начале – 2000-х гг. в целом по Российской Федерации заготавливалось и перерабатывалось в соленом виде ежегодно 2–2,5 тыс. т. орляка. Основными заготовительными организациями являлись потребительская кооперация, охотничье-промысловые хозяйства, лесхозы, предприятия пищевой промышленности. Лесхозы федерального органа управления лесным хозяйством в 1998–2000 гг. ежегодно заготавливали и перерабатывали в среднем 314 т. орляка, то есть на их долю приходится 14–17% общих объемов заготовок сы-

рья. Наиболее высоких объемов его заготовок достигли лесхозы таежной части Республики Алтай (таежная или северная часть Республики Алтай, это административные районы: Майминский, Турочакский и Чойский, где и находятся лесхозы: Турочакский, Байгольский, Чойский и Майминский) – в среднем 184 т. в год и лесхозы Алтайского края (Ларичихинский, Озерский, Бобровский, Залесовский и Тогульский) – 82 т. Кроме того, промышленную заготовку сырья вели также лесхозы Кемеровской области, Республики Хакасия, Амурской области, Хабаровского края и Сахалинской области. В России самым распространенным способом переработки побегов орляка является засолка, осуществляемая в три этапа «согласно ТУ 61 РСФСР 01-93-92 Е «Папоротник орляк. Солёный полуфабрикат». В готовом полуфабрикате выход продукта составляет 55–60% от его свежей массы. Качество соленого орляка при хранении в холодильных камерах остается стабильным продолжительное время – более 12 месяцев. В целом в 2000 г. лесхозами Российской Федерации было реализовано 70,3% от всего объема заготовленного и переработанного орляка. В результате этого выручка от реализации продукции составила 5573 тыс. руб. при полной себестоимости 4431 тыс. руб.» [7].

В 1990-х – 2000-х гг. значительную долю собранного в Республике Алтай папоротника-орляка экспортировали в Японию, куда в лучшие годы отправляли по 290 т. Но со временем объемы заготовок папоротника для вывоза уменьшались. Например, в 2008 г. на ввоз в Японию в Горном Алтае было заготовлено 60 т. орляка, за килограмм готовой продукции высшего и первого сорта японцы платили по 1,7 доллара [17].

В Горном Алтае папоротник-орляк массово произрастает в северной таежной части, например в Турочакском районе в горном массиве под названием «Бийская грива» (которая простирается далее в Кемеровскую область). Папоротник-орляк распространен в хвойных и смешанных лесах, на открытых возвышенностях, лесных опушках, в зарослях кустарника. У орляка берут только молодые побеги. Период заготовки зависит от климатической зоны и длится с конца апреля до середины июня, но обычно не превышает 2–3 недель. Сбору подлежат крючкообразные изогнутые вверху побеги не более 30 см. высоты и толщиной стебля у основания 5 мм с неразвернувшейся листовой пластинкой. В это время побеги папоротника-орляка сочные и легко ломаются. Собранные в более поздние сроки и переросшие побеги папоротника не пригодны, из-за того, что они становятся грубыми и волокнистыми, теряют свои вкусовые свойства [15, с. 264; 16]. В Республике Алтай сбор папоротника-орляка осуществляется в таких масштабах, что региональные власти были вынуждены принимать природоохранные меры по сохранению в природе этого растения. В связи с чем, Министерство природных ресурсов и экологии Республики Алтай каждый год уста-

навливает сроки заготовки папоротника-орляка. Например, в 2024 г. заготовка побегов орляка разрешалась: с 1 мая по 30 июня – в Чемальском районе, с 10 мая по 15 июня – в Шебалинском районе, с 15 мая по 15 июня – в Чойском районе, с 15 мая по 30 июня – в Майминском районе, с 20 мая по 20 июня – в Турочакском районе. В сообщении Министерства природных ресурсов и экологии Республики Алтай отмечается, что в случае «нарушения правил заготовки пригодных для употребления в пищу лесных ресурсов, сбора лекарственных растений предусмотрено наказание в соответствии со статьей 8.25 КоАП РФ» [13]. Согласно региональному законодательству собирать черемшу, щавель, побеги папоротника-орляка можно способами, не ухудшающими состояние их зарослей. Запрещается вырывать растения с корнями, повреждать корневища [12]. Надо отметить, один из плюсов промысла папоротника-орляка является то, что период его сбора приходится, когда цена на черемшу падает. Это удобно для людей, у которых доход зависит от сезонного промысла дикоросов, когда после сбора *калбы* (черемши), можно сразу начать промысел папоротника-орляка. Например, в 2013 г. 1 кг папоротника стоил 12 руб., в среднем один сборщик за сезон сдавал 800 кг. [15, с. 265]. При промышленном сборе засолка орляка производят в специальных чанах. На 100 кг орляка расходуется 40 кг соли. Перед засолкой собранные растения обязательно проходят отбор: заготовитель обращает внимание на длину, толщину стебля, смотрит, чтобы они были не засушенные. Вторая засолка производится через 30 дней после первой. Необходимые условия при хранении и переработке: орляк должен быть обязательно закрыт от попадания солнечного света и дождевой воды и придавлен сверху грузом не ниже веса заготовленных растений. Только после соблюдения этих правил можно переходить к третьему этапу засолки папоротника. Прележав еще месяц, орляк становится готовым к употреблению. В таком виде папоротник-орляк продают на внутреннем рынке, так и экспортируют за границу [3, с. 133].

Население таежной зоны Республики Алтай, занимаясь промыслом папоротника-орляка, включили это растение в свое пищевое меню [4, с. 73]. Например, в странах Дальнего Востока орляк – изысканный деликатес, население употребляет его в пищу на протяжении многих веков [11, с. 71]. В нашей беседе знаток культуры таежных алтайцев Иван Геннадьевич Черлояков рассказал (Иван Геннадьевич сам *тубалар*, является носителем культуры таежных алтайцев, автор научных статей по этнографии и краеведению, живет и работает учителем истории в с. Тондошка Турочакского района Республики Алтай), что местное население орляк стали заготавливать на зиму. Его жарят, используют как начинку к пирогам, отлично подходит для салатов, добавляют к другим различным блюдам. Также Иван Геннадьевич отметил, что во многих

семьях таежных алтайцев папоротник-орляк добавляют, как начинку в традиционное блюдо – *перек*. В Республике Алтай к орляку проявляют большую заинтересованность местные кафе, столовые и рестораны. Например, в ресторане «Типография» (г. Горно-Алтайск), в апреле 2023 г. можно было заказать салат «*Карбалјин*», где одним из главных ингредиентов является папоротник-орляк, поэтому название этого холодного блюда с алтайского языка переводится как папоротник [9]. Помимо отменного вкуса орляк очень полезен для здоровья, так в нем содержатся до 19% сахаров (глюкоза, фруктоза, сахароза, рибоза). Побеги папоротника содержат до 2,75 % крахмала, в стеблях обнаружены углеводы и родственные соединения, сесквитерпеноиды, стероиды, фенолкарбоновые кислоты и их производные, липиды [4, с. 73–74].

В 2010-х – начале 2020-х гг. папоротник-орляк даже стал одним из современных символов кухни таежных алтайцев. Исследователь Д.А. Аткунова отмечает, что в Республиканском народном празднике «*Тюрюк-Байрам* – праздник кедр» («*Тюрюк-Байрам*» в Республике Алтай начали праздновать с 2000 г., это праздник культурного и духовного возрождения, сохранения и развития народного творчества, коренных малочисленных народов Республики Алтай), который прошел 11 июня 2011 г. в с. Паспаул Чойского района в конкурсе национальной кухни, наряду с традиционной едой таежных алтайцев, такими как мясной суп с домашней лапшой (*тутпащ*), фаршированная пучка (*палтырган*), вареники с черемшой (*калбой*), жареные лепешки (*терпеки*) и т.д., был приготовлен и салат из папоротника-орляка [2, с. 187]. Также на XVII Межрегиональном празднике алтайского народа – «Эл Ойын 2022», кушанье из папоротника-орляка как пища таежных алтайцев были представлены в конкурсе презентации аилов (традиционное жилище коренного населения Республики Алтай) муниципальных районов Республики Алтай. По правилам конкурса в качестве традиционной еды для угощения гостей в аилах Чойского и Турочакского районов (эти районы являются местом компактного проживания таежных алтайцев: *тубаларов*, *чалканцев* и *кумандинцев*), наряду с другими национальными блюдами были и салаты из папоротника-орляка. Например, на столе аила Турочакского района, это салат «*Шлём*», название которого на диалекте тубаларов переводится как папоротник, а на столе аила Чойского района – салат «*Карбалјин*». В этом конкурсе папоротник орляк символизирует не просто кухню таежных алтайцев, а такое традиционное для них занятие как собирательство.

Таким образом, в 1980-х гг. в Горном Алтае начался массовый промышленный сбор папоротника-орляка. Регион, как в советский, так и постсоветский период стал одним из лидеров по сбору папоротника в стране. Поэтому, занятие, связанное со сбором папоротника-ор-

ляка, интегрировалось в хозяйственную деятельность местного населения.

Население Республики Алтай, занимаясь промыслом

папоротника-орляка, включило это растение в свое пищевое меню. В связи с чем к 2020-м гг. еда из папоротника-орляка даже стала современным символом кухни таежных алтайцев.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алтай. Большая российская энциклопедия – электронная версия. URL: <https://old.bigenc.ru/geography/text/5595462> (дата обращения: 18.04.2024).
2. Аткунова Д.А. Материалы по традиционным праздникам коренных малочисленных народов Северного Алтая // Антропологический форум. 2018. № 39. С. 179–190.
3. Аткунова Д.А. Традиционные промыслы, благопожелания и кухня северных алтайцев // Вестник Томского государственного университета. История. 2023. № 84. С. 131–141.
4. Ачимова А.А. Растительная пища алтайцев. Барнаул: Арусвати, 2020. 132 с.
5. Ачимова А.А. Растительная пища алтайцев. Горно-Алтайск, 2023. 152 с.
6. Карасева Н.К. Формы хозяйственной деятельности кумандинцев: устойчивость и изменчивость традиций: Автореф. дис. ... канд. ист. наук. Томск, 2010. 27 с.
7. Косицын В.Н. «Промысловая заготовка и переработка папоротника орляка в России» https://science-bsea.narod.ru/2001/leskomp_2001/kosicin.htm
8. Макошев А.П. Турачакский район Республики Алтай /Социально-экономическое развитие. Горно-Алтайск, 2008. 105 с.
9. Меню. URL: https://vk.com/photo-128724392_457258004 (дата обращения: 15.05.2024).
10. Национальный состав населения по городскому округу, муниципальным районам Республики Алтай. URL: <https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser> (дата обращения: 19.04.2024).
11. Прокопенко С.Т. Шалиско И.В. Современные аспекты использования дикорастущего сырья в качестве продуктов питания на примере папоротника-орляка // Техничко-технологические проблемы сервиса №3 (25) 2013. С. 69–74.
12. Республика Алтай. Установлены сроки заготовки папоротника и черемши. URL: https://prirodasibiri.ru/show_new.php?id_new=18045&ysclid=lv8s5vw1fv686785793 (дата обращения: 19.04.2024).
13. Сроки сбора черемши и папоротника-орляка установлены в Республике Алтай. URL: <https://www.gorno-altaisk.info/news/164806> (дата обращения: 19.04.2024).
14. Традиционные знания коренных народов Алтае-Саянскогоэкорегиона в области природопользования: информационно-методический справочник / ред. И.И. Назаров. Барнаул: Изд-во Азбука, 2009. 352 с.
15. Трансформации в обществе и ценности традиционной культуры в Республике Алтай (конец XX – начало XXI веков)» Выпуск 2. Хозяйственно-культурный комплекс Горного Алтая: трансформации и традиции (конец XX – начало XXI вв.) / Отв. ред. Н.В. Екеев, Э.В. Енчинов; НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова. Горно-Алтайск, 2016. 252 с.
16. Этнографический атлас Республики Алтай / Редколлегия: Н.В. Екеев (отв. ред.), Э.В. Енчинов (науч. ред.), Г.Б. Эшматова, А.П. Чемчиева; НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова. Горно-Алтайск, 2022. 462 с.
17. Японцы отказываются от папоротника, собранного в Сибири. URL: <https://www.gorno-altaisk.info/news/3566?ysclid=lv84i51r7p933164941> (дата обращения: 19.04.2024).

© Торусев Эркем Геннадьевич (erktor@mail.ru).

Журнал «Современная наука: актуальные проблемы теории и практики»