

«ПОВЕСТЬ О ЕРШЕ ЕРШОВИЧЕ». РЫБОЛОВНЫЙ И КУЛИНАРНЫЙ  
КОММЕНТАРИЙ

История изучения русской сатиры начала XVII в. «Повесть о Ерше Ершовиче» насчитывает уже более полутора веков (см.: [Русская демократическая сатира, 1954, с. 188–193, 218–225; Русская демократическая сатира, 1977, с. 143–147, 168–174; Пыпин, с. 299–300; Снегирев, с. 59–66; Галахов, с. 508–511; Шляпкин; Эдинг, с. 12–14; Сушицкий; Адрианова-Перетц, с. 124–162; Бакланова; Романова, 1962а; Романова, 1962б; Романова, 1962в; Лихачев, Панченко, Поньрко, с. 15, 43; Костюхин, с. 200–209; Власова; Семячко, Смирнов; Имаева, с. 78–152; Никитин]). Главные и второстепенные герои этого сочинения — рыбы, являвшиеся как в связи с изобилием рыбы в реках европейской части России, так и в связи с большим количеством постных дней в году основным продуктом питания русских людей в XII–XVII в. Практически все исследователи (исключение составляет только А. А. Ощепкова<sup>1</sup>) не обратили внимания ни на видовой состав рыб, ни на их локализацию, ни на гастрономическую ценность разных видов рыбы, хотя автор «Повести», как нам кажется, акцентировал именно эти темы, используя их для обоснования места каждого героя в процессе судопроизводства — сюжетной канве «Повести». Также были оставлены без внимания и многочисленные характеристики Ерша, разбросанные по тексту и содержащие в себе дополнительную информацию о главном герое «Повести». Осторожную попытку дать поведению Ерша краткую оценку исходя из повадок реальной рыбы сделал только И. А. Шляпкин [Шляпкин, с. 390] (см.: [Имаева, с. 90–91]). Нет сомнений, что читатель XVII в. их видел и понимал. Ниже мы попытаемся раскрыть некоторые из этих «посланий», содержание которых уже малопонятно современному читателю.

Для нашей работы мы использовали текст редакции «Повести», представленной рукописями ИРЛИ РАН 1.27.105 и БАН. Собр. Тимофеева. № 5<sup>2</sup>. Учитывая многочисленность редакций «Повести» [Романова, 1962а], мы были поставлены перед трудным выбором. Некоторые другие варианты текста обладают определенной целостностью формы<sup>3</sup>, но мы предпочли именно этот. Нам кажется, что с точки зрения оценки литературно-художественного совершенства произведения данный текст представляется наиболее «авторским» и законченным, содержащим максимальное количество ярких характеристик героев<sup>4</sup>. Наш анализ мы разделили на три части: в первой рассмотрено положение героев «Повести» в «социальном» и гастрономическом смыслах, во второй проанализированы характеристики Ерша в сравнении с его реальным поведением в природе, в третьей мы постарались дать краткий очерк места ершей в блюдах русской кухни.

## 1. Статус персонажей «Повести» в «социальном» и гастрономическом смыслах

### 1.1. Судьи: Осетр, Белуга, Семга, Сом, Нелма, Лосось

1.1.1. Первенствующим в этом списке (главным судьей?), как нам кажется, является «боярин и воевода Осетр Хвалынского моря», хотя прямо об этом в тексте не говорится. Во втором перечне суда («А суд судили: боярин и воевода Осетр Хвалынского моря да Сом з болшим усом, да Щука-трепетуха, да тут же в суде судили рыба Нелма да Лосось...») осетр назван на первом месте. Косвенно на это намекает и сам Осетр, опрашиваемый как свидетель

<sup>1</sup> См.: [Ощепкова]. Эта работа, впрочем, оставляет странное впечатление. Например, воспользовавшись блестящим трудом Л. П. Сабанеева «Рыбы России. Жизнь и ловля (ужение) наших пресноводных рыб» [Сабанеев] и детально описывая повадки лещей и голавлей, автор ни слова не говорит о ершах.

<sup>2</sup> «Повесть о Ерше Ершовиче». I // Русская демократическая сатира XVII века / Подготовка текста, статьи и комментарии члена-корреспондента АН СССР В. П. Адриановой-Перетц. Изд. 2-е, доп. М., 1977. С. 7–12.

<sup>3</sup> Например, текст 4-й редакции (по В. П. Адриановой-Перетц) по списку БАН. 45.8.137.

<sup>4</sup> Мы не рассматриваем рыб, упомянутых в завершении текста по рукописи БАН. Собр. Тимофеева. № 5 (Карас, Вьюн, Ичустера, Вобляя Чеша, Острогазанец, Вядкий Пескозобец).

предпоследним («И Осетр, стоячи, молвил: “Право, я вам ни послух, ни что, а скажу про Ерша правду...”»). Осетр имеет высшие административные и придворные чины. По сюжету он ростовский вотчинник («...было яз пошел из вотчины своей реки Которости к Ростовскому озеру... иду в Ростовское озеро жировать»). Сейчас это кажется странным, осетр не встречается в озере Неро. Но еще в конце XVIII в. он здесь водился (ср.: «Из рыб водятся небольшие осетры, сомы, белая рыбаца, стерляди, лещи, налимы, плотва, ерши и пискари, а изредка и белуга»<sup>5</sup>). Ростовское озеро соединено с Волгой рекой Которосль, у устья которой расположен Ярославль. Небольшие осетры в XIX в. в Волге у Ярославля считались обычным явлением [Кесслер; Аристовская, Лукин, Муратова, Штейнфельд; Берг, 1906, с. 28–56].

Осетр Хвалынского моря — это русский осетр (*Acipenser gueldenstaedtii*), водящийся в Каспийском море, реках Волге, Каме и Урале [Берг, 1948а, с. 78–81; Коробочкина; Цепкин, Соколов, 1970]. Он отличается от другого вида, атлантического осетра (*Acipenser sturio*) [Берг, 1948а, с. 93–95], живущего в водоемах, смежных с Балтийским морем, — озерах и реках Новгородской земли. Эта рыба крупнее русского осетра, но у нее есть одна особенность, которая ограничивала ее появление на столичном рынке в теплое время года в свежем виде, тем самым сильно понижая ее статус как продукта «наивысшей категории». Река Москва принадлежит к Волго-Окскому бассейну, а следовательно, в столицу, на Торг и к царскому столу каспийский осетр всегда мог быть доставлен живым в прорезных стругах и дальше содержаться в садках<sup>6</sup>. Первенство осетра среди рыб отмечено еще в XIII в.: «Орел птица царь надо всеми птицами, а осетр над рыбами, а лев над зверми» [Зарубин, с. 66]. О кулинарном значении мяса осетра говорить нечего: как и сейчас, так и в XVII в. это была деликатесная рыба, подававшаяся на стол во множестве блюд.

**1.1.2.** Другой член суда — «Белуга Ярославская». В первом перечне суда она поставлена первой, однако во втором отсутствует. Белуга (*Huso huso* L.) — это огромная рыба, в несколько раз превосходящая по размерам осетра, как правило, не поднимающаяся по Волге выше Самары [Берг, 1948а, с. 61]. Судя по приведенной в п. 1.1.1 цитате, появление белуги в озере Неро в XVIII в. уже было большой редкостью. В более раннее время, в XIV в., белуга поднималась по Волге до Твери [Цепкин, Соколов, 1971; Сычевская, с. 181–183; Кесслер, с. 299]<sup>7</sup>.

Можно предположить, что для ростовца — автора «Повести» — осетр был реальной дорогой, но все-таки доступной рыбой, а белуга, рыба значительно более редкая, скорее находилась в области рассказов. Автор мог слышать о поимке белуг под Ярославлем, и она ассоциировалась у него с этим городом. Мясо белуги ценилось меньше мяса осетра [Сабанеев, с. 481]. Обычные люди ели этих рыб нечасто. Нас не должны сбивать с толку документы московских дворцовых приказов, где идет речь о сотнях и тысячах белуг и осетров [Забелин, с. 958–959]. То же можно сказать и о крупных монастырях<sup>8</sup>. Масштаб царского хозяйства совершенно несопоставим с

<sup>5</sup> Иван Коренев. Топографическое описание Ярославскаго наместничества, сочиненное в Ярославле в 1794 году. Ярославль, 1794. Цит. по: [Федотов].

<sup>6</sup> РИБ. СПб., 1907. Т. 21. Дела Тайного Приказа. Книга 1. С. 1050–1051, 1166, 1204–1205, 1130, 1131, 1407–1408.

<sup>7</sup> К. Ф. Кесслер, ссылаясь на И. А. Гильденштедта, пишет о том, что в XVIII в. «белуга изредка встречалась под Тверью».

<sup>8</sup> «Да казанские ж рыбы привезено в монастырь на обиход Савина привозу Ржевитина осетров и шевриг в большое число 84 рыбы. Да на Москве в розходе 25 рыб осетров и шевриг в большое ж число. ...купил на монастырской обиход рыбы у ярославца у Ивана да у Третьяка 300 осетров длинных осенних» (Вотчинные хозяйственные книги XVI в. Приходные и расходные книги Иосифо-Волоколамского монастыря 80–90-х гг. М.; Л., 1987. С. 167, 199); «Куплено 100 осетров осенних... Куплено межженских сто осетров... Куплено 100 осетров осенних... Куплено 50 белуг... Куплено 50 осетров...» (Приходо-расходные книги Иосифо-Волоколамского монастыря 1606/07 г. // АЕ за 1966 год. М., 1968. С. 348, 351, 352); «Декобря в 10 день куплено у Ворлука у Бохтеярова сына у ярославца на монастырской обиход и про братью семьсот полтретятцать осетров з головы на голову, по десяти алтын осетр» (Хозяйственные книги Чудова монастыря 1585/86 г. М., 1996. С. 75).

частным хозяйством даже крупного вотчинника. Например, в переписке боярина Б. И. Морозова с вотчинными приказчиками речь всегда идет об одной или нескольких рыбах<sup>9</sup>.

**1.1.3.** «Семга Переяславская» — член суда совершенно загадочный, так как рыбы с таким названием не существует.

**1.1.4.** «...окольный был Сом, больших Волских предел...». Сом (*Silurus glanis*) [Берг, 1948б, с. 904] — большая пресноводная рыба, водящаяся почти во всех водоемах центральной части России. Поимка сома всегда индивидуальна, в сети он попадает редко [Сабанеев, с. 447–468]. Мясо сома ценилось и использовалось в русских блюдах. Окольный — достаточно высокий придворный чин.

**1.1.5.** Во втором перечне суда указаны «рыба Нельма и Лосось». Это рыбы (нельма (*Stenodus leucichthys nelma*) и лосось (общее название рыб семейства *Salmonidae*, в «Повести», скорее всего, имеется в виду семга (*Salmo salar* L.), рыба, широко распространенная на русском севере и северо-западе [Берг, 1948а, с. 203–235]) бассейна Балтийского моря и Северного Ледовитого океана, и в реки бассейна Каспийского моря они не попадали. Поэтому упоминания нельмы и лосося, вероятно, следует отнести не к местным реалиям, а к общему представлению о рыбном рынке. Однако нельзя не отметить, что существует и нельма, хорошо известная в Ростовской земле, — это кубенская нельма — рыба семейства лососевых<sup>10</sup> [Берг, 1948а, с. 204; Титенков, 1961, с. 105].

## 1.2. Служащие при суде

Судебный пристав: Окунь. Окунь (*Perca fluviatilis*) выполняет функцию судебного пристава, то есть человека, который доставляет участников процесса в суд. «Окунь рыба крепкая, бойкая, быстрая... Везде, за исключением только низовьев Волги, причисляется к ценным и уважается по причине вкусного мяса» [Кесслер, с. 240]. «Крупный окунь весьма проворная, сильная и хищная рыба. Надо удивляться жадности и упорству, с каким он преследует поверху какую-нибудь рыбку, отбитую им от станички. Несчастливая рыбешка как шальная выпрыгивает из воды, а окунь кружится за нею, раскрывая свою огромную пасть с громким чавканьем до тех пор, пока не схватит ее. ...окунь считается одною из наиболее вкусных и полезных для здоровья рыб. Уха из него уступает только ухе из ершей, а крупные окуни составляют отличное холодное» [Сабанеев, с. 61–62]. В кулинарной иерархии русской кухни окунь занимает довольно высокое место.

## 1.3. Свидетели

**1.3.1. Лодуга, Сиг.** «Сшлемся, господ... на доброво человека, а живет он в Новгородском уезде в реке Волге, а зовут его рыба Лодуга, да на другово доброво человека, а живет он под Новым-городом в реке, зовут его Сигом...». Лодуга (*Coregonus lavaretus ludoga Poljakow*) и сиг, или сиголов (разновидность сига, живущего в р. Волхов — *Coregonus lavaretus baeri Kessler*), — рыбы Новгородской земли, обитающие в Ладожском озере и реке Волхов [Берг, 1948а, с. 365–368, 372–373]. Лодуга — рыба, редко ловимая, водящаяся только в Ладожском и Онежском озерах. Автор «Повести», очевидно, плохо представляет себе рыболовную ситуацию

<sup>9</sup> Акты хозяйства боярина Б. И. Морозова. М.; Л., 1940. Ч. I. С. 92, 199, 200, 203–204; Акты хозяйства боярина Б. И. Морозова. М.; Л., 1945. Ч. II. С. 19, 55. Ср. также: Грамота Белозерскаго Князя Михаила Андреевича, о том чтобы княжеские рыбники давали рыбу в Кириллов монастырь, на память святаго Кирилла и в праздник Успения Божией Матери. Около 1460 // ААЭ. СПб., 1836. Т. I. С. 49. № 66; Жалованная грамота Белозерскаго Князя Михаила Андреевича, о дозволении в Островском езу ловить рыбу, одну ночь в году, на Кириллов монастырь. Около 1485 // ААЭ. Т. I. С. 86. № 114.

<sup>10</sup> Нельзя обойти вниманием и глухие указания дворцовых документов середины XVII в. о существовании «лосося» в бассейне Оки: «По скаске полковника и головы Московских стерлцовъ Аврама Лопухина рыбные ловли: въ Муромскомъ уезде река Ушна, река Колпь, рыба въ нихъ лосось большая; владеють ими помещики Матвеи Опраксинъ и иные; а те реки отъ Мурома по сю сторону въ 30, а отъ Москвы въ 230 верстахъ. Въ Володимерскомъ уезде государева дворцового села подъ деревнею Любецкимъ Рожкомъ речка, а въ ней рыба лосось же. И марта въ 14 день на те рыбные ловли посланъ Михайло Головинъ» (Книга записная о всяких делех Приказу Тайных Дел 173-го году // РИБ. Т. 21. Стб. 1170–1171).

в Новгородской земле. (Замена Волхова на Волгу, вероятно, случайность, описка.) Сиговые тони на Волхове, принадлежавшие новгородским боярам, известны уже в XV в.<sup>11</sup> Эта рыба используется в русской кухне, считаясь деликатесной, но оставаясь доступной и среднему классу городского населения. «Сиголов по вкусу мяса ценится выше всех других сигов» [Сабанеев, с. 303].

**1.3.2. Сельдь.** «Шлемся... на доброво человека, а живет он в Переславском озере, а зовут его Сельдь рыба». Переславская сельдь (*Coregonus albula pereslavicus* Borisov) поставлялась на царский стол как свежей, так и замороженной, и московские власти старались строго контролировать качество поставляемой рыбы [Тихонравов; Борисов, с. 36–37].

#### 1.4. Истцы: Лещ, Головлъ

Обе эти рыбы широко распространены в водоемах европейской России. Лещ (*Abramis brama*) был одинаково любим и царями, и боярами, и обычными людьми<sup>12</sup>. «По вкусу мяса лещ ценится почти наравне с судаком... по своей величине и по своей численности относится к самым ценным рыбам волжского бассейна, особенно в верхних и средних частях... где из красной рыбы встречается почти одна только стерлядь...» [Кесслер, с. 256]. Головлъ (*Squalius cephalus*): «...голавлъ ведет весьма правильный, методичный образ жизни, то держась на известных местах поверху днем... Белое мясо голавлъ очень костляво, но вкуснее, чем мясо язя...» [Сабанеев, с. 247, 281]. Его тоже не стеснялись использовать в обиходе царского двора<sup>13</sup>.

#### 1.5. Административный аппарат

**1.5.1. (судный дяк?) «Стерлять с носом».** Стерлядь (*Acipenser ruthenus*) — рыба, широко распространенная в центральной России. Постоянно используется в блюдах русской кухни. Возможно, что такое название имеет целью точно указать разновидность стерляди. «Длина носа стерляди тоже подлежит значительным изменениям, и во многих местах рыбаки различают стерлядь остроносую и стерлядь тупоносую; в Твери же первую называют ходовой, а тупоносую — стоялой на том основании, что первая постоянно переходит с места на место, тогда как последняя придерживается определенной местности, почему бывает сытее и желтее» [Сабанеев, с. 496; Кесслер, с. 297].

**1.5.2. Подьячий.** Севрюга (*Acipenser stellatus*) — это рыба, которая живет на средней Волге и не поднимается выше [Берг, 1948а, с. 96–100]. Появление этой рыбы в районе Ярославля в XIX в. было редкостью. В «Повести» упомянут «подьячей Севрюга Кубенская». Такой рыбы не знают исследователи рыболовства на Кубенском озере [Титенков, 1955].

**1.5.3. Палач.** «...палач рыба Кострашь...». Такая рыба нам не известна. Однако, по В. И. Далю, «костёр или костерб ж. (кость) на Волге, выродок осетровый или севрюжий (а в Сибири, порода?) с бульшим числом хребтовой чешуи, жэчек, костистых щитов»<sup>14</sup>. Современное название молоди осетра в реках Западной Сибири — «кострюк».

**1.5.4. Целовальники.** «...имена целовальником — Треска Жеребцов...». Появление в этом перечне пресноводных рыб морской рыбы, привозимой с берегов Белого моря, вызывает

<sup>11</sup> Выпись на рыбные тони на р. Волхов по водской стороне и на Ладожском озере // Новгородские писцовые книги 1490-х гг. и отписные и оброчные книги пригородных пожен Новгородского Дворца 1530-х гг. М., 1999. С. 95–96; Выпись на рыбные ловли на р. Волхов, на Ладожском озере и на р. Мсте // Новгородские писцовые книги 1490-х гг. и отписные и оброчные книги пригородных пожен Новгородского Дворца 1530-х гг. С. 287–288.

<sup>12</sup> См., например: РИБ. Т. 21. С. 261, 1157, 1204, 1281, 1392, 1395, 1573, 1621, 1722, 1750; Акты хозяйства боярина Б. И. Морозова. Ч. I. С. 112, 174, 193, 194, 204; Домострой. М., 1990. С. 89, 90.

<sup>13</sup> РИБ. Т. 21. С. 1204.

<sup>14</sup> Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка. СПб.—М., 1881. Т. I. С. 537; Т. II. С. 177–178. См. также: «180-го декабря въ 5 день... прислано къ великому государю къ Москве з Городда великого государя на обихоть красной и провесной рыбы улову прошлого 179-го году отколотой: 2 осетра по мере въ аршинъ съ 5 вершками, 3 севрюги: севрюга въ аршинъ съ четью, севрюга въ аршинъ з 2 вершками, да костерка въ 10 вершковъ (курсив мой. — Д. П.)...» (РИБ. Т. 21. С. 1574).

некоторое удивление и труднообъяснимо<sup>15</sup>. В обиходе монастырской жизни близлежащих к Ростову земель треска известна нам только в качестве источника рыбьего жира: «...купил на монастырской обиход... бочка сала трескина...»<sup>16</sup>.

**1.5.5. Судные мужики: Судок, Щука-трепетуха.** Судак (*Lucioperca sander*) и щука (*Esox lucius* L.) — самые обычные, широко распространенные и повсеместно употребляемые в России рыбы. «На верхней Волге *судак*, почти по всей средней и нижней Волге, начиная с Костромы, *судок*... по отличному вкусу мяса везде относится к самым ценным рыбам, даже в низовьях Волги...» [Кесслер, с. 241]. Почему в «Повести» щука названа «трепетухой», нам не известно (см.: [Грыськ]).

**1.5.6. Сторожи Судной избы: Мен Чернышев, (Мен?) Терской.** Мень (налим, *Lota lota* L. «В северной России — налим; в южной — мень, менек; в Тверск. губ. — мень, меньтюшка; в Псковской — меньш; в Курской — менух; в Смоленск. — менюх» [Сабанеев, с. 121]) упоминается в «Повести» дважды. Сначала пристав Окунь пытается взять его в понятия, но Мень отказывается («Что ты, братец, меня хочешь взять, а я тебе не пригожусь в понятия — брюхо у меня велико, ходити я не могу, а се у меня глаза малы, далеко не вижу, а се у меня губы толсты, перед добрыми людьми говорить не умею»), а в конце текста упомянуты «судные избы был сторож Мен Чернышев да другой Терской». Объяснение Менья соответствует его образу жизни. «Любимое местопребывание его — глубокие ключевые ямы как в проточных озерах, так и реках; он любит тень и прохладу... уже в первой половине мая налим перестает бродить и избирает себе постоянную оседлость, становясь или под крутояры или забиваясь в камни и береговые норы; в озерах он стоит или на очень больших глубинах, или в колодцах, т. е. подводных ключах, или под плавучими берегами (лавдами), где вода очень долго остается холодной...» [Сабанеев, с. 121, 122]. Потом Мень упомянут в качестве сторожа судной избы. Прозвище «Чернышев» связано с вариантами окраски тела налима. «Вообще кажется чуть не повсеместно отличают две породы, т. е. разновидности, налимов — одну пеструю, мраморную, и другую совсем черную...» [Сабанеев, с. 121]. Что означает «Терской» мы объяснить затрудняемся.

## 1.6. Понятие

**1.6.1.** «...староста Сазан Ильменской...». Такая рыба в Средние века в озере Ильмень не водилась [Богословский; Тарасов].

**1.6.2.** «...Пять или шесть Подузов Красноперых...». Подуст (*Chondrostoma nasus*) — небольшая рыба с плавниками и хвостом оранжевого цвета. Имела повсеместное распространение и ценилась мало. «В гастрономическом отношении подуст уступает даже язю и голавлю и довольно вкусен лишь в копченом виде» [Сабанеев, с. 424]. «По причине маловкусного мяса принадлежит к наименее ценным рыбам, вследствие чего рыбаки нередко стараются сбить его неопытным покупателям за язя» [Кесслер, с. 270].

**1.6.3.** «...да Сорок з десеть...». Сорога — это одно из названий плотвы (*Rutilus rutilus*) или красноперки (*Scardinius erythrophthalmus*) [Берг, 1948в, с. 63–64]. Плотва «составляет самую многочисленную породу рыб, и немного найдется таких рек, где бы она не составляла главную массу всего рыбьего населения, тем более встречалась бы очень редко» [Сабанеев, с. 205]. «Плотва — самая распространенная в наших водоемах рыба. Ее называют по-разному: плотницей, серушкой, красноглазкой, плотью. У нас плотву называют сорогой... Плотва знакома каждому рыболову с детства. Выросшие на Волге связывают свое увлечение рыбалкой, как

<sup>15</sup> «Галичанин Михаил Алексеев с товарищи продали рыбы палтусу, трески сырой...» (Таможенные книги Московского государства XVII века. Т. III: Северный речной путь: Устюг Великий, Сольвычегодск, Тотма в 1675–1680 гг. М.; Л., 1951. С. 592). См. также: Словарь промысловой лексики Северной Руси XV–XVII вв. СПб., 2003. Вып. 1. А–И. С. 85.

<sup>16</sup> Приходные и расходные денежные книги Кирилло-Белозерского монастыря 1601–1637 гг. М.; СПб., 2010. С. 55.

правило, с ершом, бычком или плотвой» [Дружин, Масленников, с. 45]. Кулинарное значение плотвы весьма среднее, готовится она просто, это, несомненно, продукт питания обычных людей. Красноперка «по причине своей костлявости причисляется к самым малоценным рыбам» [Кесслер, с. 266].

**1.6.4.** «взял в понятия Язя да Саблю». Язь (*Leuciscus idus*) — рыба, широко распространенная в бассейне Волги, и принадлежит к рыбам средней ценности [Кесслер, с. 261–262]. Сабля (*Pelecus cultratus*): «По верхней Волге, от Твери до Углича, сабля, сабляница, далее книзу, начиная с Рыбинска, чеша, чехонь, чехоня, косарь... Нежное, сладковатое мясо очень уважается рыбаками... и потому чехонь везде причисляется к ценным рыбам, несмотря на ее костлявость» [Кесслер, с. 265].

**1.6.5.** «Моль» упоминается в «Повести» дважды, сначала в качестве понятого, а потом в качестве участников переписи (понятых?) имущества Ерша («...взял в понятия да мелкого Молю с пригоршни... да с пригоршни мелко Молю...»). Моль — это мелкая сушеная рыба, аналогичная «сущюку». Такая рыба использовалась для приготовления разных блюд. Среди рыбных продуктов имела, по-видимому, наименьшую рыночную стоимость. Известен белозерский «моль» (снеток или голец), часто упоминаемый в документах Кирилло-Белозерского монастыря («купили на Белеозере... 4 чети молю белозерскова...», «купил... 24 чети молю голцового свежево да 14 чети 3 полуосмины сущу голцового сушенова...», «молю гольцового 3 чети», «молю 17 чети с осминою», «осмина молю гольцового», «молю гольцового 40 чети»<sup>17</sup>, «моль мерзлый»<sup>18</sup>). «В свежем и сушеном виде он широко использовался для приготовления первых и вторых блюд. В сушеном виде он занимал небольшой объем и хорошо сохранялся. В связи с этим старались заготовить его в расчете на два-три года, а когда свои уловы были незначительными, то и покупали, нередко в большом количестве» [Смирнов, с. 17]. «...сущ и моль (он же мель) — это одна и та же мелкая сушеная рыба, из которой зимой, как из снетка, получается вкусный рыбный суп...» [Дементьев, с. 211].

### 1.7. Родственники Ерша

«...Вандышев сын... а родом есьми аз истаринший человек, детишка боярские, мелких бояр по прозванию Вандышевы, Переславцы... а изстарины словут Вандышевы, Переславцы...». Вандыши — «...это корюшка, снеток, сушь, снетки вообще, малек, мальга...»<sup>19</sup>, «уклейка, пескарь, голянь, молодь хариуса»<sup>20</sup>, «снеток»<sup>21</sup>. На московском Торгу в 1665 г. по указу царя «по конец Рыбного просольного ряду» был устроен Вандышной ряд<sup>22</sup>.

## 2. Литературные характеристики Ерша и его реальное поведение в природе

Развернутые характеристики Ерша, даваемые разными героями «Повести», на наш взгляд, точно отражают образ жизни этой рыбы в природе. Ниже мы сопоставляем фрагменты текста из «Повести» с цитатами из работы Л. П. Сабанеева «Рыбы России. Жизнь и ловля (ужение) наших пресноводных рыб», давшего наиболее развернутые характеристики поведения этой рыбы.

«...тот Ерш щетина, ябедник, лихой человек, пришел из вотчины своей, из Волги из Ветлужскаго поместья из Кузьмодемьянскаго стану, Которостью-рекою к нам в Ростовское

<sup>17</sup> Там же. С. 42, 68, 112, 127, 137, 149.

<sup>18</sup> Грамота Белозерскому воеводе Ивану Чаплину о рыбной ловле на Белоозере и впадающих в него реках, о приеме оброчной рыбы и денежном оброке с рыбных ловцов. Сентябрь 1665 г. // Дополнения к Актам историческим. СПб., 1853. Т. V. С. 48.

<sup>19</sup> Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка. Т. I. С. 166.

<sup>20</sup> Линдберг Г. У., Герд А. С. Словарь названий пресноводных рыб СССР. Л., 1972. С. 115, 132, 157, 180.

<sup>21</sup> Словарь промысловой лексики Северной Руси XV–XVII вв. Вып. 1. С. 66.

<sup>22</sup> Книга доимочная (Земского приказа) ... 701 и 702 годов // Забелин И. Материалы для истории, археологии и статистики города Москвы. М., 1884. С. 1167.

озеро... а нас, крестьян ваших, перебили и переграбили, и из вотчины вон выбили, и озером завладели насильством з женишком своим и з детишками...» — «...весной он также поедает в большом количестве икру других рыб и потому в небольших озерах скоро истребляет других рыб, почему нередко, особенно в Северной России, встречаются озера, населенные только одними ершами... вообще ерш — рыба общественная, миролюбивая, и даже крупные ерши уживаются с мелкими, но зато, где стоит ерш, там мало вероятности найти какую-либо другую рыбу, кроме налима, ночью... Настоящий охотник, если и попадет в это время случайно на стайку ершей, то непременно перейдет или съедет на другое место, так как, где стоит ерш, там мало вероятности выудить другую рыбу» [Сабанеев, с. 84]<sup>23</sup>.

«...а тот Ершь щетина лихой человек, поклепщик бедо, обманщик, воришко, воришко-ябедник, а живет по рекам и по озерам на дне, а свету мало к нему бывает, он таков, что змия ис-под куста глядеть» — «Ерш всегда избегает солнечного света и теплой воды, а потому летом редко встречается на глубине менее сажени, особенно крупный... В проточных прудах ерш, как рыба ночная или, вернее, сумеречная, живет в ямах у тенистых берегов, но всего больше любит он держаться у плотин, свай, купален и мостов, где находит тень, прохладу и пищу... ерши, как чисто донные рыбы, отлично пользуются всякими закрытиями в виде камней, уступов, неровностей дна, каждой ямкой, ложбинкой, промоинкой — и в таких местах стоят тесно, плотными рядами, прижимаясь ко дну... Ерша всегда следует искать на сравнительно глубоких, ямистых или затененных местах; даже и здесь он выбирает углубления, а потому, прежде чем ловить, надо отыскать самое глубокое место. Это рыба сумеречная и ловить ее среди дня, то есть около полудня, стоит только зимой, а летом можно только под плотами» [Сабанеев, с. 87].

«...за воровство Ершево велели по всем бродом рыбным и по омутом рыбным бить ево кнутом нещадно» — «...ерш летом поднимается из проточных прудов или озер в речное русло и нередко доходит до следующей плотины, поселяясь на дне омута, на самой глубине...» [Сабанеев, с. 86–87].

«Беда от бед, а Ершь не ушел от Лецца и повернулса к Леццу хвостом, а сам почал говорить: “Коли вам меня выдали головою, и ты меня, Лець с товарищем, проглоти с хвоста”... И Лець, видя Ершево лукавство, подумал Ерша з головы проглотить, ино костоват добре, а с хвоста уставил щетины, что лютые рогатины или стрелы, нельзе никак проглотить» — «Будучи вынут из воды, ерш имеет крайне оригинальный вид и с первого взгляда может показаться каким-то чудовищем: он так растопыривает свои острые плавники и “щеки”, также вооруженные зубцами, что скорее походит на колючий шарик, но уже никак не на рыбу; вдобавок он и хвост согнет набок. Это взъерошивание, послужившее поводом к названию этой рыбы ершом, составляет единственное средство ее защиты: перед этим лесом твердых шипов отступает и голодная щука» [Сабанеев, с. 82–83].

«...на раковые глаза, на острые щетины...» — «Глаза у него очень большие — на выкате, с мутно-лиловой, иногда даже с синеватой радужиной... это (ерш-сеголеток, молодняк рыбы текущего года. — Д. П.) т. н. “ерш-глаза”, так как голова с огромными выпученными глазами составляет чуть ли не большую часть его туловища. Такого ерша, по возможности, избегают и в большинстве случаев ловят полуторагодовалого, 9-сантиметрового ерша» [Сабанеев, с. 91].

### 3. Ерш и его место в русской кухне XVII в.

Важное место в речи Ерша на суде занимает указание на значение в блюдах русской кухни. То, как он это делает, составляет дополнительную психологическую характеристику героя.

«Человек я доброй, знают меня на Москве князи и бояря и дети боярские, и головы стрелецкие, и дьяки и подьячие, и гости торговые, и земские люди, и весь мир во многих людях

---

<sup>23</sup> Ср.: «С ершем у рыболовов связана плохая примета: если ерш попадается в первом залове, промысел будет неудачный» [Гура, с. 754].

и городех, и едят меня в ухе с перцемъ и шавфраномъ и с уксусомъ, и во всяких узорочиях, а поставляють меня перед собою чесно на блюдах, и многие люди с похмеля мною оправдываютца... знают Ерша на Москве князи и бояря и всяких чинов люди».

И раньше, и сейчас уха из ершей считается особой, деликатесной. Кулинарная значимость ерша нашла отражение даже в пословицах: «Ерш бы в ухе да лещь (сиг) в пироге»; «Вот тебе ершок, свари ухи горшек»<sup>24</sup>. До сих пор среди рыбаков бытует мнение, что уха из ершей помогает при похмелье.

«Дело в том, что ценится только живой и по меньшей мере совершенно свежий ерш, покрытый слизью, как одна из лучших рыб для ухи; мороженые же ерши стоят дешевле мелкого окуня... По вкусу мяса ерш, несмотря на свою небольшую величину и костлявость, занимает одно из первых мест, почему ценится дороже всякой другой мелкой рыбы. Особенно хороша уха из ершей и стерлядей, а также заливное из ершей. Вообще ерш составляет самую здоровую, легкую и питательную пищу. Вкусом своим он обязан главным образом обильно покрывающей его слизи, а потому ее никогда не следует смывать» [Сабанеев, с. 88]. «Мясо ерша, несмотря на его костлявость, почти везде очень уважается и почти везде ерш считается одною из лучших рыб для ухи» [Кесслер, с. 243].

Несмотря на утверждение Л. П. Сабанеева, ерши, по-видимому, употреблялись и в мороженом виде. Мороженые ерши составляли существенную часть ростовской торговли в Москве и поставок к царскому двору. Судя по Книге записной мелочных товаров Московской Большой таможни 1694 г., «свежих» (то есть мороженных) ершей в феврале—марте 1694 г. на московский Торг привозили только ростовские крестьяне из сел Поречье, Угодичи, Воржа и Марково<sup>25</sup>. Мороженые ерши поставлялись и к царскому столу<sup>26</sup>.

К сожалению, в перечнях ух «Домостроя», царской и патриаршей кухни ухи из ершей как отдельного блюда нет<sup>27</sup>. Тем не менее нет оснований полагать, что в XVI—XVII в. кулинарная ситуация с блюдами из ершей была иной, чем сто или двести лет назад. Пока мы знаем только несколько упоминаний об использовании ершей на владычном столе («Куплено у ловцев к митрополиту столу ершев на две деньги»<sup>28</sup>) и в монастырской кухне («...на те деньги купил 10 четей ершов. ...в Осташкова съездил, а купил... три четверти ершов... ездил в Осташкова по осеннюю рыбу... куплено... 6 четвертей ершов...»<sup>29</sup>; «...да ершов купил 3 четверти...»<sup>30</sup>).

Следует отметить, что Ерш говорит почти правду, но очень хитро «подправляет» свой кулинарный «рейтинг» в сторону повышения. Он говорит: «...едят меня в ухе с перцемъ и

<sup>24</sup> Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка. Т. I. С. 537.

<sup>25</sup> Сакович С. И. Из истории торговли к промышленности России конца XVII века // Труды ГИМ. М., 1956. Вып. 30. С. 30, 31, 33, 35, 53, 87, 91 (Поречье); С. 12, 16, 17, 21, 24, 32 (Угодичи); С. 14, 19, 23 (Воржа); С. 27 (Марково). См. также: [Булгаков, с. 169—170], где приводится общий обзор рыбной ловли ростовчан.

<sup>26</sup> «Декабря в 24 день. ... Того ж числа по отписке Приказу Тайных Дел подьячего Артемона Афонасьева прислано изъ Ростова рыбы паровой: 19 щук, 24 плотицы, 8 подлещиков, 9 подъясков, 100 ершей; да ис Переславля Залеского 20 окуней. А ценою та рыба стала пол 2 рубли, и та рыба послана на Обтекорской двор» (РИБ. Т. 21. С. 1620—1621).

<sup>27</sup> Домострой. С. 83—85, 89—90; [Забелин, с. 918—955]; Столовая книга Патриарха Филарета Никитича // Старина и новизна. Исторический сборник, издаваемый при Обществе ревнителей русского исторического просвещения в память императора Александра III. Книга 11. СПб., 1906; Расходная книга патриаршего приказа кушаньям, подававшимся патриарху Адриану и разного чина лицам с сентября 1698 по август 1699 г. // Расходная книга Патриаршего приказа кушаньям, подававшимся патриарху Адриану. Путешествие через Московию Корнелия де Бруина. Рязань, 2010. С. 165; Роспись подачь съ патриаршаго стола 15-го Августа 1674-го года // Писарев Н. Домашний быт русских патриархов. М., 1991. С. 63—117.

<sup>28</sup> Расходная книга митрополита Новгородского Никона во время поездки его в Соловецкий монастырь в 7160 году // Временник Императорского Московского Общества истории и древностей российских. М., 1852. Кн. 13. С. 54.

<sup>29</sup> 1588 г. мая 24 — ноября 30. Росходная книга казначая Ефрема Нащокина // Вотчинные хозяйственные книги XVI в. Приходные и расходные книги Иосифо-Волоколамского монастыря 80—90-х гг. С. 34, 74, 86.

<sup>30</sup> 1589 г. декабря 11 — 1590 г. декабря 11. Расходная книга казначая Паисия Мичурина // Вотчинные хозяйственные книги XVI в. Приходные и расходные книги Иосифо-Волоколамского монастыря 80—90-х гг. С. 145.



шафраномъ и с уксусомъ, и во всяких узорочиях...» Ухи с дорогими импортными специями подавались к боярским, патриаршим и царским столам. Обращение к «Росписям» (см. примеч. 27) показывает, что шафранная, белая и черная (с перцем) ухи делались из рыбы несколько более высокого уровня, чем ерш (ср.: «уха щучья шафранная», «уха щучья белая», «уха щучья черная», «ухи назимые с шафраном, уха опекиваемая окуневая черная», «ухи налимные, а в ней 6 золотника шафрану, золотник корицы, полгривенки ядер миндальных; а в навару 30 плотиц», «ухи окуневые, а в нее 3 окуни живых, золотник перцу», «ухи мневые с телесы, а в нее 3 мни, золотник перцу»). Таким образом, Ерш «привирает», рассказывая о своем «бытии» в Москве.

Оппоненты Ерша дают другое, простонародное видение его бытования среди людей — покупка рыбы на Торгу и поедание ее, маленькой и костлявой, такой, что половину рыбки приходится выкидывать: «Знают Ерша на Москве бражники и голыши и всякие люди, которым не сойдетца купить добрые рыбы, и он купит ершев на полденьги, возмет много есть, а более того хлеба разплюет, а досталь собакам за окно вымечють или на кровлю выкинуть» (ср. у В. И. Даля: «Ершь неспорое кушание, на грош съешь, на гривну хлеба расплюешь»<sup>31</sup>).

«Рыболовно-гастрономический» подтекст «Повести» составляет ее важную литературную особенность. Во-первых, подбор рыб на определенные места в составе суда или судопроизводстве сделан автором с определенной целью. Характерное поведение рыб в водоеме (а в XVII в. эти повадки были известны почти всем) и их кулинарное значение увязаны с должностью, которую каждая рыба исполняет по сюжету «Повести». Повседневное, бытовое знание читателя об этих персонажах «Повести» должно было усиливать комический эффект и придавать дополнительную эмоциональную окраску героям «Повести». Во-вторых, при «конструировании» образа Ерша автор незаметно использует следующий прием: все негативные характеристики, которые мы слышим из уст участников судебного процесса, основаны на особенностях поведения ершей в своей естественной среде обитания. Сам Ерш при этом, защищаясь, ссылается только на свою «кулинарную значимость».

Определенный эффект должно было иметь и то, что среди известных нам русских прозвищ и фамилий XVI—XVII в. мы встречаем почти всех героев «Повести» (Вандыш, Ерш, Лодыга, Лосось, Окунь, Сазан, Севрюга, Сиг, Сом, Сорога, Стерляг, Судак, Щука, Осетров, Трескин)<sup>32</sup>. Это «привязывало» фантастический сюжет «Повести» к реальной жизни еще одной, незаметной «связью».

Сейчас, когда мы живем в другом предметном мире, многие рассмотренные выше обстоятельства и практические знания утрачены и стали недоступны современному читателю. Выше мы постарались напомнить об этих особенностях жизни русских людей XVII в., отраженных в «Повести о Ерше Ершовиче».

### Литература

Адрианова-Перетц В. П. Очерки по истории русской сатирической литературы XVII века. М.; Л., 1937.  
Аристовская Г. В., Лукин А. В., Муратова Р. Х., Штейнфельд А. Л. Осетр Средней Волги // Труды Татарского отделения Всесоюзного научно-исследовательского института озерного и речного рыбного хозяйства. Казань, 1948. Вып. 3. С. 149–183.

Бакланова Н. А. О датировке «Повести о Ерше Ершовиче» // ТОДРЛ. М.; Л., 1954. Т. 10. С. 310–331.

Берг Л. С. Рыболовство в бассейне Волги выше Саратова. Вып. 4. Рыболовство в VI смотрительском районе. СПб., 1906.

Берг Л. С. Рыбы пресных вод СССР и сопредельных стран. М.; Л., 1948. Т. 1. [Берг, 1948а]

<sup>31</sup> Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка. Т. I. С. 537.

<sup>32</sup> Веселовский С. Б. Ономастикон. Древнерусские имена, прозвища и фамилии. М., 1974. С. 60, 110, 183, 184, 230, 277, 283, 286, 296, 300, 304, 378, 233, 322.

- Берг Л. С. Рыбы пресных вод СССР и сопредельных стран. М., 1948. Т. 2. [Берг, 1948б]
- Берг Л.С. Названия рыб и этнические взаимоотношения славян // Советская этнография. 1948. № 2. С. 62–73. [Берг, 1948в]
- Богословский Н. Г. Рыболовство и рыбоводство в Новгородской губернии // Новгородский сборник. Новгород, 1865. Вып. 3. С. 1–5.
- Борисов П. Г. О рыболовстве и состоянии рыбных запасов в Переяславском озере // Рыбное хозяйство. 1953. № 7. С. 36–38.
- Булгаков М. Б. Рыболовство на озере Неро в XVII веке // История и культура Ростовской земли. 2008. Ростов, 2009. С. 167–172.
- Власова Э. И. Ерш Ершович: Возможные истоки образа и мотивов // ТОДРА. СПб., 1993. Т. 47. С. 250–268.
- Галахов А. История русской словесности, древней и новой. 2-е изд. СПб., 1880. Т. 1.
- Грыськ Н. Е. Щука в верованиях, обрядах и фольклоре русских // Из культурного наследия народов Восточной Европы. Сборник Музея антропологии и этнографии. СПб., 1992. Т. XLV. С. 56–61.
- Гура А. В. Символика животных в славянской народной традиции. М., 1997.
- Дементьев В. Бухтины Кубенского озера // Наш современник. 2005. № 8. С. 195–213.
- Дружин А. Н., Масленников А. Н. По водоемам Самарской области. Самара, 1997.
- Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 2014.
- Зарубин Н. Н. «Слово Даниила Заточника» по редакциям XII–XIII вв. и их переделкам. Л., 1932.
- Имаева Г. Э. Народная сказка и ее литературные переложения: проблема происхождения и модификации текстов. М., 2008.
- Кесслер К. Ф. Об ихтиологической фауне реки Волги // Труды Санкт-Петербургского общества естествоиспытателей. СПб., 1870. Т. 1. С. 236–310.
- Коробочкина Э. С. Основные этапы развития промысла осетровых в Каспийском море // Труды Всероссийского научно-исследовательского института рыбного хозяйства и океанографии. М., 1964. Т. 52. С. 59–86.
- Костюхин Е. А. Типы и формы животного эпоса. М., 1987.
- Лихачев Д. С., Панченко А. М., Поньрко Н. В. Смех в Древней Руси. Л., 1984.
- Никитин О. В. Язык деловой письменности в демократической сатире XVII века // Филология — слово [Электронный ресурс]. URL: <http://www.portal-slovo.ru/philology/45196.php> (дата обращения: 20.04.2016).
- Ощепкова А. А. Анималистические образы в «Повести о Ерше Ершовиче» // 3-я Всероссийская интернет-конференция «Грани науки 2014». URL: [grani3.kznscience.ru/data/documents/1\\_Oshcherkova.pdf](http://grani3.kznscience.ru/data/documents/1_Oshcherkova.pdf) (дата обращения: 20.04.2016).
- Пыпин А. Н. Очерк литературной истории старинных повестей и сказок русских. СПб., 1857.
- Романова А. Т. О редакциях древнерусской повести о Ерше Ершовиче и о времени ее возникновения // Славянский филологический сборник, посвященный V Международному съезду славистов. Ученые записки Башкирского государственного университета. Уфа, 1962. Вып. 9: Серия филологических наук. № 3. С. 325–343. [Романова, 1962а]
- Романова А. Т. Сюжет о Ерше Ершовиче в устном народном творчестве // Славянский филологический сборник, посвященный V Международному съезду славистов. Ученые записки Башкирского государственного университета. Уфа, 1962. Вып. 9: Серия филологических наук. № 3. С. 406–420. [Романова, 1962б]
- Романова А. Т. Повесть о Ерше Ершовиче: (Редакции повести о Ерше Ершовиче XVII–XVIII вв. и сказки о Ерше в записях XIX–XX вв.). АКД. М., 1962. [Романова, 1962в]
- Русская демократическая сатира XVII века / Подгот. текста, статьи и комментарии члена-корреспондента АН СССР В. П. Адриановой-Перетц. М.; Л., 1954.
- Русская демократическая сатира XVII века / Подготовка текста, статьи и комментарии члена-корреспондента АН СССР В. П. Адриановой-Перетц. Изд. 2-е, доп. М., 1977.
- Сабанеев Л. П. Собрание сочинений в восьми томах. М., 1993. Т. 2. Рыбы России. Жизнь и ловля (ужение) наших пресноводных рыб. Ч. 2.

- Семячко С. А., Смирнов И. П. «Повесть о Ерше Ершовиче» // СКЖДР. СПб., 1998. Вып. 3 (XVII в.). Ч. 3. С. 119–123.
- Смирнов И. А. Езы, или О том, как ловили рыбу в старину. Рыбные промыслы Кирилло-Белозерского монастыря в XV–XVII веках // Чело. История. Культура. Литература. Великий Новгород, 2000. № 3 (19). С. 13–17.
- Снегирев И. М. Лубочные картинки русского народа в московском мире. М., 1861.
- Сушицкий Ф. П. Из литературы эпохи Петра Великого: Повесть о Ерше и Челобитная царю Петру Алексеевичу // Филологические записки. 1913. Т. 4. С. 534–546.
- Сычевская Е. К. К истории рыболовства в Тверском княжестве (XIII–XV вв.) по материалам раскопа Тверской кремль – 11 // Тверской кремль: комплексное археологическое источниковедение (по материалам раскопа Тверской кремль – 11, 1993–1997 гг.). СПб., 2001. С. 180–183.
- Тарасов И. И. Обзор промысловой ихтиофауны Новгородской земли в средние века по данным археологии // Исследование археологических памятников эпохи средневековья. СПб., 2008. С. 95–102.
- Титенков И. С. Рыбохозяйственное значение Кубенского озера // Рыболовство на Белом и Кубенском озерах. Вологда, 1955. С. 111–138.
- Титенков И. С. Кубенская нельма. М., 1961.
- Тихонравов К. Н. О ловле сельдей в озере Плещеево // Владимирские губернские ведомости (часть неофициальная). 1853. 16 мая (№ 20). С. 93–95; 23 мая (№ 21). С. 103–105; 30 мая (№ 22). С. 112–113.
- Федотов Валерий. Которосль была вотчиной царь-рыбы // Золотое кольцо. 10.09.2009. URL: <http://goldring.ru/news/show/94041> (дата обращения: 20.04.2016).
- Цепкин Е. А., Соколов Л. И. Русский осетр *Acipenser guldenstadti* Brandt в среднем и позднем голоцене // Вопросы ихтиологии. 1970. Т. 10. Вып. 1. С. 24–36.
- Цепкин Е. А., Соколов Л. И. Белуга [*Huso huso* (L.)] в позднем голоцене // Биологические науки. 1971. № 5. С. 11–16.
- Шляпкин И. А. Сказка об Ерше Ершовиче сыне Щетинникове // ЖМНП. 1904. Август. С. 380–400.
- Эдинг Б. фон. Русские города: Ростов Великий. Углич. М., 1913.