

Ордена Дружбы народов Институт этнологии и антропологии
им. Н.Н. Миклухо-Маклая Российской академии наук

На правах рукописи

Чудова Татьяна Ивановна

**Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян)
в XX – начале XXI в.: традиции и инновации**

Специальность 07.00.07 – этнография, этнология, антропология

Автореферат

диссертации на соискание ученой степени доктора исторических наук

Москва – 2019

Работа выполнена в Отделе русского народа Ордена дружбы народов Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН.

Научный консультант доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник ФГБУН «Ордена дружбы народов Институт этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН» **Воронина Татьяна Андреевна**

Официальные оппоненты:

Винокурова Ирина Юрьевна, доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник, заведующая сектором этнологии Института языка, литературы и истории ФГБУН ФИЦ «Карельский научный центр Российской академии наук»

Павловская Анна Валентиновна, доктор исторических наук, профессор, заведующая кафедрой региональных исследований факультета иностранных языков ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова»

Фурсова Елена Федоровна, доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник, заведующая отделом этнографии ФГБУН «Институт археологии и этнографии Сибирского отделения Российской академии наук»

Ведущая организация Институт языка, литературы и истории Коми НЦ УрО РАН ФГБУН ФИЦ «Коми научный центр Российской академии наук»

Защита диссертации состоится 17 декабря 2019 года в 14.00 на заседании диссертационного совета Д.002.117.01 по защите диссертаций на соискание учёной степени доктора и кандидата исторических наук при Ордена дружбы народов Институт этнологии и антропологии имени Н. Н. Миклухо-Маклая РАН по адресу: 119991, Москва, Ленинский пр., 32А, корпус «В», 18-й этаж, малый зал.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке Ордена дружбы народов Институт этнологии и антропологии РАН им. Н. Н. Миклухо-Маклая (119991, Москва, Ленинский пр., 32А) и на сайте www.iea-ras.ru.

Автореферат разослан «_____» _____ 2019 г.

Ученый секретарь
Диссертационного совета,
доктор исторических наук

Е.С. Данилко

Общая характеристика работы

Актуальность диссертационного исследования. В современном мире, где процессы глобализации, унификации и стандартизации быта и форм культурного потребления достигли значительных масштабов, наблюдается устойчивый интерес к изучению пищи как одного из компонентов культуры. Изучение культуры питания, с этнографической точки зрения, связано с тем, что пища рассматривается как явление повседневных и обрядовых практик, которые отражали взаимоотношения людей, их поведение, традиционное для конкретного общества. Характер пищевого сырья зависел от природных условий, а направления хозяйственной деятельности формировали его состав и структуру. Исходное пищевое сырье в результате кулинарной обработки становилось легко усваиваемым продуктом, что свидетельствует о том, что именно культурные навыки позволяли людям эффективно использовать природные ресурсы. Потребности человека в пище в сочетании с природным пищевым сырьем и кулинарными практиками формировали вкусовые предпочтения. Отсюда вытекает тезис о том, что любая еда хороша, если она в кулинарном отношении грамотно приготовлена, а также исторически и национально обусловлена.

Знания о пищевой модели важны для сохранения здоровья нации, так как массовое потребление не совместимых с местной традицией питания продуктов нарушает законы ее гигиены и приводит к ослаблению иммунитета человека¹.

Актуальность темы обусловлена тем, что традиционная кухня коми (зырян) – одного из многочисленных финно-угорских народов – до сих пор сохраняет свою этнокультурную самобытность, но в силу ряда причин остается малоизученной.

¹ Колчина Е. В., Куликова Е. А. Традиционная пищевая модель и современные предпочтения // Традиционное хозяйство в системе культуры этноса : материалы IX Санкт-Петербургских этнограф. чтений. СПб.: ИПЦ СПб УТД, 2010. С. 95.

Степень научной разработанности проблемы. В настоящее время исследования по культуре питания актуальны и востребованы. Стойкость традиций пищевых предпочтений делает их изучение важным источником по этнической истории народов. Первой крупной работой по изучению этнографии питания народов стал сборник статей, в котором были сформулированы принципы выделения пищевых моделей². В дальнейшем значимость изучения пищи как одного из компонентов системы жизнеобеспечения стала для отечественных этнографов очевидной и насущной. Поэтому не случайно на конгрессах этнографов и антропологов России были организованы секции, посвященные изучению особенностей культуры питания народов России и сопредельных территорий. По итогам работы секций конгрессов были сформированы четыре сборника, посвященные различным аспектам пищевых традиций³.

Проблеме питания в культуре этноса были посвящены Шестые Санкт-Петербургские чтения (2007 г.), на которых рассматривались различные аспекты питания⁴.

В 2014 г. впервые в России состоялся международный симпозиум, посвященный истории и традициям в сфере питания, практика проведения которого стала регулярной⁵.

² Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии / отв. ред. С.А. Арутюнов. М. : Наука, 1981. 256 с.

³ Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. 293 с.; Хлеб в народной культуре : этнографические очерки / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2004. 413 с.; Хмельное и иное : напитки народов мира / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2008. 504 с.; Праздничная и обрядовая пища народов мира / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина; Институт этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. М. : Наука, 2017. 773 с.

⁴ Питание в культуре этноса : материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений / отв. ред. В.М. Грусман, А.В. Коновалов. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена, 2007. 180 с.

⁵ Еда и культура [сборник статей] / отв. ред. А.В. Павловская, И.И. Руцинская, Г.Е. Смирнова. М. : Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. 362 с.; Материалы II Международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей] / ред. А.В. Павловская, И.И. Руцинская, Г.Е. Смирнова. М. : Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. 460 с.; Материалы III международного симпозиума

Исследовательская оптика этнографов была направлена на изучение пищевой модели у народов России⁶, а также этноконфессиональные особенности питания русских⁷. Этномедицинский подход к изучению проблемы сохранения здоровья дал возможность определить, что среди причин, влияющих на формирование патологий здоровья, одно из первых мест занимает пища⁸.

«Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей] / ред. А.В. Павловская, И.И. Руцинская, Г.Е. Смирнова. М. : Центр по изучению взаимодействия культур, 2017. 448 с.; Материалы IV Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей]. М. : Новое Время, 2019. 476 с.

⁶ Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 10–17; Воронина Т.А. Пища и утварь // Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века. М. : Наука, 2004. С. 367–424; Ее же. Традиции питания рязанских крестьян (XIX – начало XX вв.). Рязань : Рязанский областной научно-методический центр народного творчества, 2017. 234 с. (Рязанский энциклопедический вестник. Вып. 60); Ее же. Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских // Хлеб в народной культуре : этнографические очерки / отв. редакторы С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2004. С. 101–138; Ее же. Использование естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера (XIX – начало XX в.) // Традиционная культура. Научный альманах. 2012. № 2. С. 84–94; Ее же. Об особенностях питания крестьян Тотемского уезда в конце XIX в. // Тотма: краеведческий альманах. Вып. 2. Вологда : Русь, 1997. С. 132–165; Чагин Г.Н. Культура и быт русских крестьян Среднего Урала в середине XIX – начале XX века. Пермь : Томский университет, Пермское отделение, 1991. 112 с.; Его же. Хлеб в питании и обрядах русских крестьян Верхнего Камья в XIX – начале XX века // Хлеб в народной культуре : этнографические очерки / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М.: Наука, 2004. С. 139–143; Черных А.В. Народы Пермского края. История и этнография. Пермь : Пушка, 2007. 295 с.; Его же. Рождественское обрядовое печенье у русских Пермского Прикамья // Питание в культуре этноса : материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений / отв. ред. В.М. Грусман, А.В. Коновалов. СПб.: РГПУ им. А.И. Герцена, 2007. С. 97–99; Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. Пермь : Пермское кн. изд-во, 1989. 123 с.; Соковнин Г.И. Удмуртская кухня. Ижевск : Удмуртия, 2012. 112 с.; Воронина Т.А. Перемены в пище русского народа в свете новых политических и экономических установок (1917–1930-е гг.) // Традиции и современность. Научный православный журнал. № 21. М., 2018. С. 64–95.

⁷ Воронина Т.А. Русский православный пост : от первых установлений к современной практике. М. : Современные тетради, 2011. С. 336 с. Ее же. Рацион питания русских крестьян во время поста (XIX в.) // Известия Самарского научного центра Российской академии наук. Самара : Самарский научный центр РАН, 2010. Т. 12. № 6. С. 287–291.

⁸ Колчина Е.В., Куликова Е.А. Коровье молоко «первой дойки» в ритуальной трапезе (в контексте этномедицинского подхода) // Питание в культуре этноса : материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений / отв. ред. В.М. Грусман, А.В. Коновалов. СПб : РГПУ им. А.И. Герцена, 2007. С. 141–143; Их же. Этномедицинский подход к

Культура питания коми (зырян) не была темой монографического исследования, хотя этнографические работы всегда включали описание блюд, подчеркивая тем самым самобытность народной культуры. Историографию темы можно разбить по хронологическому принципу на три периода: дореволюционный, советский и современный.

В заметках путешественников и материалах этнографических описаний в конце XIX – начале XX в. кратко отмечались отдельные блюда зырянской кухни, при этом без внимания оставались технология обработки сырья и способы приготовления пищи. Из числа публикаций того периода необходимо выделить работу П.А. Сорокина, который отмечал, что «зырянин питается в общем лучше, чем огромное большинство русского крестьянства», объясняя это отсутствием помещичьих угодий и развитием промыслов⁹.

В советский период вышла в свет монография В.Н. Белицер по традиционной культуре двух народов коми, где отдельный очерк был посвящен теме утвари и пищи¹⁰. Дальнейшее изучение народной культуры коми (зырян) осуществляли Л.Н. Жеребцов и Л.П. Лашук, в статьях которых справедливо связывались особенности пищевой культуры с природно-географической нишей проживания¹¹. Особо нужно подчеркнуть, что в этих работах характеристика пищевого ассортимента сведена к минимуму.

исследованию традиционной системы питания (проблемы и перспективы) // Полевые этнографические исследования : материалы Восьмых Санкт-Петербургских этнографических чтений / отв. ред. В.М. Грусман, А.В. Коновалов. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена, 2009. С. 48–53;

⁹ Сорокин П.А. Современные зыряне // Этнографические этюды / сост., предисл. и коммент. Д.А. Несанелис, В.А. Семенов. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 67–115.

¹⁰ Белицер В.Н. Очерки по этнографии народа коми XIX – начала XX века. М. : Изд-во Академии наук СССР, 1958. С. 224–240.

¹¹ Жеребцов Л.Н., Лашук Л.П. Этнографический уклад населения верхней Вычегды // Историко-филологический сборник. Вып. 5. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1960. С. 53–98; Лашук Л.П., Жеребцов Л.Н. Старая Вишера // Историко-филологический сборник. Вып. 4. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1958. С. 83–127; Жеребцов Л.Н. Коми (зыряне) // Народы Поволжья и Приуралья: историко-этнографические очерки. М. : Наука, 1985. С. 34–35; Его же. Этнографическое изучение традиционной пищи народа коми // Традиционная культура и быт народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 20). Сыктывкар : КФАН СССР, 1978. С. 38–48; Его же. Хозяйство, культура и быт удорских коми в XVIII – начале XX в. М. : Наука, 1972. С. 107–111.

Л.Н. Жеребцов отмечал заимствования из русской и ненецкой кухни, подчеркивая, что они взаимные, хотя и не всегда равнозначные¹². Исследование традиционной культуры ижемских коми, переселившихся на Кольский полуостров, осуществил О.В. Котов, который отмечал обусловленность пищевого рациона хозяйственной деятельностью¹³. Дальнейшее изучение этноареальных групп коми позволило авторам сделать вывод о том, что ижемские оленеводы, переселившиеся на другие территории, но сохранившие традиционное хозяйство, ничего принципиально нового не внесли в рацион питания¹⁴. При этом экологически обусловленное снижение роли земледелия на севере не отразилось на рационе питания населения¹⁵. Изучение обрядовой жизни коми (зырян) позволило исследователям обратить внимание на то, что ритуалы сопровождались трапезой¹⁶. В контексте исследования календарной обрядности коми (зырян) представлено описание включенных в структуру праздника блюд, которым придавали символическое значение¹⁷. В 1996 г. вышла в свет коллективная монография, посвященная анализу состояния этнических процессов, где авторы представили динамику и глубину изменений в культуре двух народов коми. По мнению авторов, исчезли

¹² Жеребцов Л.Н. Историко-культурные взаимоотношения коми с соседними народами. X – начало XX в. М. : Наука, 1982. С. 110–171.

¹³ Котов О.В. Традиционная духовная культура кольских коми // Генезис и эволюция традиционной культуры коми. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 43). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1989. С. 53–55.

¹⁴ Конаков Н.Д., Котов О.В. Этноареальные группы коми: формирование и современное этнокультурное состояние. М. : Наука, 1991. С. 119.

¹⁵ Конаков Н.Д. Этнические стереотипы коми как этногенетический источник // Проблемы этногенеза народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 36). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. С. 82–83.

¹⁶ Плесовский Ф.В. Свадьба народа коми. Сыктывкар: Коми кн. изд-во, 1968. 319 с.; Терюков А.И. Погребальный обряд вымских и вишерских коми // Традиции и новации в народной культуре коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 28). Сыктывкар : КФАН СССР, 1983. С. 25–31; Семенов В.А. Традиционная семейная обрядность народов Европейского Севера : к реконструкции мифопоэтических представлений коми (зырян). СПб. : СПб. университет, 1992. 152 с.; Его же. Традиционная духовная культура коми-зырян : ритуал и символ. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1991. 80 с.

¹⁷ Конаков Н.Д. От святок до сочельника. Коми традиционные календарные обряды. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1993. 127 с.

некоторые блюда и напитки, расширился состав блюд праздничного застолья, хотя знания о традиционных блюдах сохранились¹⁸.

В современной этнографии разнообразные аспекты культуры питания по-прежнему остаются в поле зрения исследователей. Питание переехавших в Северное Зауралье ижемцев представлено в монографии Н.А. Повод¹⁹. Е.В. Колчина обратила внимание на то, что расширение состава продуктового сырья не всегда имеет положительный результат²⁰. Изучение динамики пищевых ресурсов кочующих по тундре оленеводов во второй половине XX – начале XXI в. позволил Ким Хе Чжин и К.В. Истомину сделать вывод о том, что их питание стало более разнообразным и сбалансированным²¹. Характеристике пищевого рациона прилузских коми посвящен параграф монографии Ю.И. Бойко²². Была рассмотрена сложившаяся система пищевых запретов у приверженцев старой веры, которую восприняли некоторые группы коми (зырян)²³.

Таким образом, очевидно, что если до революционных событий 1917 г. было больше внимания уделено описанию отдельных блюд кухни коми

¹⁸ Котов О.В., Рогачев М.Б., Шабаев Ю.П. Современные коми. Екатеринбург : УрО РАН, 1996. 178 с.

¹⁹ Повод Н.А. Коми Северного Зауралья (XIX – первая четверть XX в.). Новосибирск : Наука, 2006. 272 с.

²⁰ Колчина Е.В. Традиционная система питания ижемских коми в XX в. // Проблемы сибирской ментальности / под общ. ред. А.О. Бороноева. СПб. : Астерион, 2004. С. 250–256.

²¹ Ким Хе Чжин и Истомин Кирилл. Чхэчжэ чонхвангва Росиа сосуминчжогизэ ыйсикчжу пёнхва: Коми сунроксаюкчжарыль чунсимиры (1950 нёндэ - хёнчже) [Трансформация политической системы и изменение пищи, одежды и жилища у малых народов России: на примере оленеводов коми (1950 годы - наши дни)] (на корейском языке) // Слабыхакбо [Славянские исследования], 2015. Т. 30. Вып. 1. Сс. 167–198.

²² Бойко Ю.И. Традиционная культура прилузских коми (конец XIX – первая половина XX вв.). Казань : Казанский университет, 2019. 191 с. (Известия общества археологии, истории и этнографии при Казанском университете).

²³ Чувьюров А.А. Пищевые предписания и запреты в религиозно-обрядовой культуре коми старообрядцев-беспоповцев // Пир-трапеза-застолье в славянской и еврейской культурной традиции / отв. ред. О.В. Белова. (Академическая серия. Вып. 17). М. : Сэфер, 2005. С. 131–132; Власова В.В. Старообрядческие группы коми: конфессиональные особенности социальной и обрядовой жизни. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2010. С. 115–131.

(зырян), что подчеркивало самобытность народной культуры, то в советский период этнографы стали изучать включенность пищи в структуру обрядового застолья. В настоящее время исследовательская оптика направлена на изучение динамики пищевого сырья у ижемских коми, занимающихся оленеводством. Несмотря на неоднократное включение описания традиционной пищи в контекст исследований по разнообразным аспектам народной культуры, комплексное изучение традиций и инноваций в освоение пищевых ресурсов коми (зырян) в XX – начале XXI в., включая этнокультурные особенности, отсутствует.

Цель работы – изучить культуру питания коми (зырян) в XX – начале XXI в. как одну из составных частей системы жизнеобеспечения, в которой пища выступает как важный элемент материального производства и конструкт культуры, формирующий этнокультурный контекст, в котором протекала жизнь общества. Предстоит понять, каким образом человек адаптировался к природной среде обитания для обеспечения себя пищевыми ресурсами, одновременно выяснить заложенные в традиционной культуре механизмы, позволяющие в кризисной обстановке актуализировать приемы поддержания определенного уровня жизни.

Поставленная цель предполагает решение следующих **задач**:

- выявление и анализ архивных источников и полевых материалов по культуре питания коми (зырян) в XX – начале XXI в.;
- классификация и характеристика состава утвари с учетом изменений в течение исследуемого периода;
- выяснение роли духовой печи в сложении традиций питания коми (зырян) и тенденций изменения технологии приготовления пищи в XX – начале XXI в.;
- изучение традиций и инноваций в освоении пищевых ресурсов в XX – начале XXI в.;

- определение модели питания по соотношению углеводной и белковой компонент, а также причин формирования ее локальных особенностей в XX – начале XXI в.;

- рассмотрение символического содержания пищи в контексте праздничной культуры в XX – начале XXI в.;

- исследование значения еды как атрибута семейной обрядности в XX – начале XXI в.;

- выяснение символики угощений при строительстве дома в XX – начале XXI в.

Объектом исследования выступают коми (зыряне), компактно проживающие в Республике Коми. В течение XX – начале XXI в. большинство коми (зырян) проживало в сельской местности. Учитывая их малочисленность в структуре городского населения, а также частоту в городской среде межнациональных браков, где этнические традиции питания не прослеживаются, представляется важным и актуальным обратить пристальное внимание на изучение традиций и инноваций в освоении пищевых ресурсов именно жителей села и по необходимости привлекать материалы, отражающие городскую культуру, главным образом г. Сыктывкара, в котором численность коми населения выше, чем в других городах Республики Коми.

Предмет исследования составляет многообразие традиционных практик коми (зырян) по преобразованию природного сырья в культурный атрибут, что связано с приемами приготовления пищи и использования ее в повседневной, праздничной и обрядовой жизни.

Хронологические рамки работы охватывают XX – начало XXI в. Ограниченная информация о традициях питания в более ранний период не позволила рассмотреть тему более широко. Основная часть исследования охватывает всю советскую эпоху. Кроме того, включаются дореволюционный и современный периоды. Достаточно широкие временные границы исследования позволили проследить традиции и инновации в

освоении пищевых ресурсов, охарактеризовать тенденции изменений способов обработки и хранения продуктового сырья, технологию приготовления еды, а также знакового содержания пищи в контексте культуры.

Территориальные рамки исследования определяются районами компактного проживания коми (зырян), расположенными на северо-востоке Европейской части России. Коми край в научной литературе выделяется как совокупность административно-территориальных единиц, которые исторически и этнически были тесно связаны между собой. В начале XX в. территория Коми края была поделена между четырьмя губерниями. Появление административно-территориального образования, построенного по национальному принципу, связано с правительственным Декретом от 22 августа 1921 г. об образовании Коми автономной области. Это важный момент в истории государственности коми (зырян), так как они впервые были объединены в единое целое с одним центром управления в г. Усть-Сысольске, ныне г. Сыктывкар. 5 декабря 1936 г. Автономная область Коми была преобразована в Коми АССР. 12 января 1993 г. Коми АССР получила название Республика Коми.

Корпус использованных источников можно разделить на десять групп.

В первую группу источников входят архивные материалы, отложившиеся в Научном архиве Коми НЦ УрО РАН. Активное изучение этнографии различных районов проживания коми (зырян) позволило этнографам собрать уникальные данные о всех сферах народной жизни. Исследователи отмечали пищевое сырье, приемы его обработки и хранения, способы приготовления и подачи еды, использовании ее в праздничной и обрядовой жизни. Полевые отчеты современных ученых расширяют географию и временные рамки сбора информации по культуре питания коми (зырян).

Вторую группу источников составляют фольклорные и этнографические материалы, записанные на коми и русском языках, хранящиеся в

Фольклорном архиве Сыктывкарского госуниверситета им. Питирима Сорокина. Анализ фольклорных текстов позволил направить исследовательскую оптику на реконструкцию мифопоэтических установок в сфере питания.

В третью группу включены коллекции утвари из собрания Национального музея Республики Коми и музея археологии и этнографии Сыктывкарского госуниверситета им. Питирима Сорокина. Музейные коллекции документируют исторические процессы и явления общества, а в комплексе с архивными данными, освещающими вопросы производства кухонного инвентаря, позволяют изучить способы обработки и хранения пищевого сырья, технологию приготовления блюд и практику их подачи на стол.

Четвертую группу источников составляют коллекции фотографий из Национального музея Республики Коми, дающие представление о жизненных ситуациях, связанных с приготовлением пищи и использованием ее в обрядовых трапезах. Серии фотографий, выполненные в течение XX в., наглядно иллюстрируют устное описание культуры питания коми (зырян).

В пятую группу источников входят опубликованные этнографические материалы, собранные разными авторами в конце XIX–XX вв., которые позволяют расширить наши знания о еде как элементе материальной культуры коми (зырян), одновременно определить символическое содержание пищи в контексте обрядовых трапез.

Шестую группу представляют опубликованные фольклорные тексты, записанные на коми и русском языках в конце XIX–XX вв. Анализ текстов дает возможность направить исследовательскую оптику на реконструкцию мифопоэтических установок в сфере питания.

Седьмую группу источников представляют образцы коми (зырянской) речи, а также этимологический словарь коми языка, который дал возможность определить происхождение названий продуктового сырья и блюд. В эту группу входят словари, анализ лексического состава диалектов

коми языка позволил выявить круг блюд, исчезнувших из современной кулинарной практики, но зафиксированных лингвистами.

В восьмую группу источников вошли публикации республиканских периодических изданий, где представлена информация об открытии первых заведений общественного питания, о товарообороте учреждений торговли и ценах на продукты питания.

Девятую группу источников составляют интернет-ресурсы, которые в настоящее время выступают основным источником по получению информации о праздничной культуре с использованием пищевой атрибутики в разных районах Республики Коми.

Десятую, самую обширную, группу источников представляют полевые материалы. Для решения исследовательской задачи была составлена авторская Программа как основной инструмент сбора информации. За все годы полевых исследований (1999–2018 гг.) нами были собраны обширные данные, которые составили отдельный фонд Научного архива музея археологии и этнографии СГУ им. Питирима Сорокина. Достоверность полученных в ходе полевых работ материалов была обеспечена их массовостью, повторяемостью и взаимодополняемостью. В группу полевых источников вошли также этнографические данные по семейной обрядности, современные фотографии продуктового сырья, повседневных и праздничных блюд, которые составили значительный визуальный ряд, позволяющий представить все богатство и разнообразие кухни и сохранность традиций. Их дополнили фотографии реконструкции процесса изготовления глиняных горшков.

Таким образом, широкий круг взаимодополняющих источников, полное погружение в исследуемую культуру, когда автор выступает не только как интерпретатор, но и как ее носитель, позволили решить поставленные задачи.

Теоретические подходы и методология исследования.

Методологической основой изучения пищи коми (зырян) как сложного полифункционального компонента культуры выступает принцип

комплексного анализа, предполагающий всестороннее ее изучение в динамике. Метод включенного наблюдения, погружение в живую реальность, наблюдение за повседневными практиками, сохраняющими элементы хозяйственно-бытового уклада, участие в их выполнении позволили автору собрать материал, не ограничиваясь рамками анкетного интервьюирования, а выявляя детали, важные для понимания культуры питания.

В качестве научного инструментария были использованы такие ключевые понятия, как «модель питания» и «система питания». По мнению Н.Л. Жуковской, «модель питания» – абстрактная схема, «система питания» – реальная система, где модель выступает стабильной основой более подвижной системы²⁴. Дальнейшая разработка этих положений представлена в работах С.А. Арутюнова, который рассматривает пищевую модель как родовое понятие, а систему питания как видовое понятие, отражающее своеобразие локальной кухни²⁵. Предложенная С.А. Арутюновым и Ю.И. Мкртумяном классификация пищевого сырья и методы выделения его пластов на примере армянской кухни были взяты на вооружение при исследовании традиционного состава пищи²⁶. Определению стратегии в вопросах питания этноса как результат и механизм адаптации к среде обитания, тесно связанные с адаптивным типом людей, у которых сформировались определенные пищевые предпочтения и запреты, помогла

²⁴ Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии (к вопросу об экологических основах формирования модели питания) // Советская этнография. 1979. № 5. С. 64.

²⁵ Арутюнов С.А. Народы и культуры. Развитие и взаимодействие. М. : Наука, 1989. С. 207; Его же. Карта культуры питания народов мира. С. 8; Его же. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. С. 10–17.

²⁶ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981, № 4. С. 3–15.

работа А.И. Козлова²⁷. При исследовании темы были также учтены работы знатока кулинарного искусства В.В. Похлебкина²⁸.

В работе используются теоретические разработки понятий «традиция» и «инновация». Традиция представляет собой механизм сохранения, передачи и реализации человеческого опыта. При этом происходит стереотипизация опыта, который сохраняется в коллективной памяти и передается из поколения в поколение. Если культура «живая», то она способна впитывать инновации²⁹, которые могут выступать своеобразной формой выживания³⁰. Историко-генетический метод дает возможность увидеть взаимосвязь традиционного общества с природной средой обитания, которая создает условия для выработки культурных навыков. Основные параметры исследования о знаковом содержании пищи в контексте культуры заданы обрядовыми практиками, в основу изучения символики пищи в контексте которых положены теоретические разработки Ю.М. Лотмана о культуре как коммуникативной системе³¹. При определении значения пищи как элемента коммуникативной системы применены положения Е.Н. Андерсона, который подчеркивал, что в современном обществе символическое значение пищи как интегрирующего фактора сохраняется, точно так же, как и статусное положение еды³². Основываясь на теоретических разработках А.К. Байбурина о ритуале как символической форме поведения, мы можем рассмотреть два уровня протекания жизни человека, которые диктуют свои правила

²⁷ Козлов А.И. *Пища людей*. Фрязино : Век 2, 2005. 272 с.

²⁸ Похлебкин В.В. *Большая энциклопедия кулинарного искусства*. М. : Центрполиграф, 2003. 975 с.; Его же. *Из истории русской кулинарной культуры*. М. : Центрполиграф, 2002. 540 с.; Похлебкин В.В. *История водки*. М. : Центрполиграф, 2002. 404 с.; Похлебкин В.В. *Чай*. М. : Центрполиграф, 2001. 378 с.

²⁹ Маркарян Э.С. Узловые проблемы теории культурной традиции // *Советская этнография*. 1981. № 2. С. С. 78–96.

³⁰ Морозов И.А. Локальные традиции и меняющиеся идентичности // *Этнографическое обозрение*. 2015. № 2. С. 5–12.

³¹ Лотман Ю.М. *Внутри мыслящих миров* // *Семиосфера*. СПб. : Искусство-СПб., 2000. С. 150–390.

³² Anderson E.N. *Everyone Eats. Understanding Food and Culture*. New-York : University Press, 2005. P. 124–139.

поведения³³. При определении значения пищи как конструкта культуры помогли теоретические положения Джона Д. Гольцмана, который рассматривал еду как элемент этнической идентичности³⁴. Кулинарные практики связаны с гендерным распределением ролей на кухне, анализ различий в женской и мужской ментальности позволил рассмотреть их ролевые установки в сфере приготовления пищи³⁵. Теоретические разработки и исследования обрядов жизненного цикла Русского Севера легли в основу рассмотрения значения пищи в обрядовых практиках³⁶. Интерпретационный метод направлен на выявление роли отдельных элементов в составе целого с опорой на традиционное мировоззрение этноса. Сравнительно-исторический метод позволил выявить общее и особенное в питании этнографических групп и проследить его трансформацию во времени. Для определения этнографических параллелей использовался сравнительно-типологический метод, материалы рассматривались в сопоставлении с традициями других финно-угорских народов и русских, проживающих в одинаковых природно-климатических условиях.

Классификация кухонного инструментария как вспомогательного средства позволила определить предметный мир ежедневных кулинарных практик, который создавал определенный этнокультурный контекст. Структурно-функциональный метод при изучении утвари различного

³³ Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб. : Наука, 1993. С. 17–25.

³⁴ Holtzman Jon D. Food and memory // *Annual Review of Anthropology*, Vol. 35, October 2006. URL: <https://www.annualreviews.org/doi/abs/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220> (дата обращения 05.03.2018 г.).

³⁵ Пушкарева Н.Л. Российская повседневность в зеркале гендерных отношений: тенденции, динамика, перспектива изменений (X–XXI в.) // *Российская повседневность в зеркале гендерных отношений* : сб. статей / отв. ред. и сост. Н.Л. Пушкарева. М. : Новое литературное обозрение, 2013. С. 5–24.

³⁶ Листова Т.А. Обряды и обычаи, связанные с рождением и воспитанием детей // *Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века*. М. : Наука, 2004. С. 575–660; Кремлева И.А. Похоронно-поминальные обычаи и обряды // Там же. С. 661–705; Макашина Т.С. Свадебный обряд // Там же. С. 473–574; Сурхаско Ю.Ю. Семейные обряды и верования карел конец XIX – начало XX в. Л. : Наука, 1985. 172 с.; Седакова О.А. Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян. М. : Индрик, 2004. 320 с.

назначения, изготовленной из разных материалов, дает возможность определить те или иные функции посуды.

Рабочая гипотеза заключается в том, что коми (зыряне) являются устойчивым этническим образованием, в культуре питания которых наряду с инновациями, обусловленными политическим и социально-экономическим развитием региона, сохраняются традиционные элементы. Она сформулирована на основе рассмотрения адаптационных процессов к природной и социальной среде обитания и выявления перспектив стабильного существования и развития общества. Гипотеза опирается на результаты осмысления многолетних этнографических исследований традиционной культуры питания коми (зырян) в XX – начале XXI в. в совокупности с анализом научной литературы. Длительное сохранение комплексного хозяйства, сочетающего сельское хозяйство и промышленную деятельность, а также бытовые условия жизни коми (зырян) способствовали сохранению базового набора продуктов питания. Неизменность состава и структуры пищевых ресурсов и технологии приготовления пищи, правила приема которой обладали этномаркирующими функциями, позволяли человеку комфортно чувствовать себя в рамках культуры своего этноса. При этом в освоении пищевых ресурсов наблюдаются инновации, связанные с политическим и социально-экономическим развитием страны.

Адаптивность и выживаемость этноса особо ярко проявляются в условиях кризиса, когда актуализируются механизмы поддержания определенного уровня жизни социума, связанные с возвратом к традиционной системе жизнеобеспечения.

Процесс унификации и стандартизации быта и форм культурного потребления способствовал переосмыслению отношения к традициям питания. С целью сохранения нематериального культурного наследия в Республике Коми активно возрождаются праздники с дегустацией традиционных блюд. В современном обществе предприятия общественного питания предлагают блюда коми кухни, а в их названиях акцентируется

этническая составляющая (коми шаньга, рыба по-коми и др.), что дает надежду на сохранение традиционных блюд как неотъемлемой части культуры коми (зырян).

Положения, выносимые на защиту:

1. Использование биоресурсов разных зон (тайга, лесотундра и тундра) предопределили состав и структуру пищевых ресурсов коми (зырян), в освоении которых наблюдаются традиции и инновации, анализ которых позволил выделить пять последовательно сменяемых этапов, соответствующих политическим и социально-экономическим изменениям страны.

Первый этап (начало XX в. – 1940-е гг.) характеризуется устойчивой сохранностью традиций питания. Особенностью этого этапа выступает практика производства продуктов питания в личном подворье и получение пищевого сырья за счет использования природных ресурсов. Недостаток зерновых культур восполнялся за счет торговых операций, а промысловая практика предоставляла такую возможность. Самым тяжелым периодом в продовольственном отношении были Великая Отечественная война (1941–1945 гг.) и послевоенные годы.

Второй этап (1950–1960-е гг.) отмечается ростом доли картофеля в структуре пищевых ресурсов и расширением состава овощных культур. В соответствии с государственной политикой, определявшей «доходность» скота, крестьяне отдавали предпочтение содержанию коз и свиней, что расширило состав и структуру мясо-молочной продукции. В этот период наблюдалось постепенное снижение доли дичи и рыбы в рационе питания. Вместе с тем купленная в магазинах морская рыба прочно вошла в состав повседневного ассортимента населения, проживающего в бассейнах р. Летки, Лузы и Сысолы. В бассейнах рек Печоры, Мезени, верхней Вычегды продукция промыслов по-прежнему сохраняла свое значение, хотя и не в том объеме. Основное пищевое сырье, как и раньше, получали в личном подсобном хозяйстве.

Третий этап (1970–1980-е гг.) отличался тем, что в дополнение к выше названным инновациям добавилась практика выращивания кроликов и домашней птицы в хозяйствах, что изменило прежнюю структуру мясного рациона. При этом не произошло сокращения молочной продукции, которую стали приобретать на фермах или в магазинах. Отмечается исчезновение дичи из меню большей части городских и сельских жителей и сокращение доли съедобных дикорастущих трав в структуре пищевого сырья. Оплата труда в виде ежемесячной выплаты денежных средств способствовала росту доли покупных продуктов в структуре пищевых ресурсов, поэтому на этом этапе собственное производство продуктов питания в личном подсобном хозяйстве и их приобретение в магазинах были представлены почти в равных пропорциях. Природные дары, в изобилии представленные в регионе проживания коми (зырян), выступали дополнением пищевых ресурсов.

Четвертый этап (1991–1999-е гг.) связан с распадом СССР и последующим кризисом в стране. Он характеризуется активизацией практики выращивания картофеля и овощей, содержания скота в домашнем хозяйстве, возвращением к промысловой деятельности для обеспечения продуктами питания, а также сокращением доли покупных продуктов в составе пищевых ресурсов. Особенностью этого этапа было возвращение к практике производства продуктов питания на личном подворье и ревитализация промысловой деятельности.

Пятый этап (2000–2018-е гг.) характеризуется тем, что покупные продукты занимают значительную долю в составе продуктовой корзины. Это свидетельствует о том, что наряду с традиционным набором продуктов питания в состав пищевых ресурсов вошли новые, имеющие унифицированные черты. При этом отсутствие работы в сельских районах проживания коми (зырян) способствует ревитализации традиционной системы жизнеобеспечения, которую можно рассматривать как сектор экономики Севера, обеспечивающий продовольственную безопасность населения.

Сохранение практики включения в состав пищевого сырья биоресурсов региона можно рассматривать как этнокультурную особенность культуры питания коми (зырян).

2. Соотношение углеводной и белковой компонент питания позволяет определить модель питания коми (зырян) как зерно-мясо-молочную с сохранением значения промысловой продукции и дикоросов, что было характерно для первой половины XX в. Этнические стереотипы питания способствовали сохранению единой модели, которая имела вариантное содержание, связанное с освоением разных экологических зон. На юге (бассейн р. Летки) преобладал углеводно ориентированный рацион питания, на севере (бассейн р. Печоры) в меню наряду с зерновыми культурами включали большое количество рыбы и дичи. Для населения, проживающего в бассейне р. Вычегды, была характерна модель сбалансированного углеводно-белкового питания.

Во второй половине XX в. за счет расширения состава крахмалистой компоненты, сокращения значения промысловой деятельности в структуре хозяйства и роста покупных продуктов трансформируется модель питания, которую можно назвать картофеле-зерно-мясо-молочная с сохранением значения дикоросов. Кардинальный сдвиг хозяйственной деятельности, расширение экономических связей между этнографическими группами и возросшая мобильность населения способствовали постепенной нивелировке локальных особенностей питания, которое в настоящее время имеет унифицированные черты.

Особо выделяется традиция питания кочующих по тундре ижемских оленеводов. Поэтапные инновации в сфере их питания привели к тому, что пищевые ресурсы по составу приблизились к кухне оседлых коми, хотя в рационе оленеводов до сих пор остается мало овощей и молочных продуктов.

3. Русская духовая печь предопределила технологию приготовления пищи и способствовала сложению традиций горячего питания. Ее замена варочной панелью, наблюдаемая с 1960-х гг., способствовала изменению

приемов приготовления пищи, когда вместо тушения и жарения стали преобладать варка и жарка. Эргономика в создании запасов продуктов питания в первой половине XX в. заключалась в несложных операциях по сохранению полезных веществ, представленных заморозкой, сушением, солением и ферментацией, последняя способствовала обеспечению витаминной составляющей рациона питания, что, без сомнения, было существенно в условиях Севера. С 1970–1980-х гг., как и по всей стране, внедряются новые способы сохранения продуктов питания, связанные с использованием маринадов и сиропов.

4. Предметная область кухни коми (зырян) позволяла правильно осуществлять переход природного сырья в культурный атрибут. Классификация кухонного инвентаря позволяет утверждать, что деревянная и глиняная утварь отличались количественным и качественным разнообразием, а лаконичность их формы, соблюдение пропорций при моделировке свидетельствуют о существовании некоего стандартного модуля в программе их изготовления. Наличие металлической посуды долгое время выступало показателем зажиточности хозяйства. При этом локальные особенности в составе кухонной утвари не отмечаются, что объясняется одинаковыми бытовыми условиями проживания. Полевые условия способствовали тому, что кухонный инвентарь оленеводов и промысловиков состоял из металлической посуды, которая, впрочем, ничем не отличалась от той, что была характерна для деревенской среды. Изменения социально-бытовых условий жизни повлекли за собой замену традиционной утвари современным кухонным инвентарем, представленным стекляннно-фаянсовой, пластмассовой и металлической утварью, последняя наиболее приспособлена для приготовления пищи на варочной панели. Современный кухонный инструментариум расширился за счет бытовой техники, которая облегчает работу хозяйки на кухне.

5. В контексте праздничной культуры коми (зырян) пища выступала символом благополучия в трудовой деятельности и благодарности за ее

результативность, особую значимость придавали земледельческой продукции, что позволяет говорить об аграрном характере народного календаря. В современной праздничной культуре пища утратила свое прежнее знаковое содержание, при этом сохранился ее интегрирующий характер, а статус и престиж еды повысился за счет ее дороговизны.

6. В семейной обрядности коми (зырян) использовались блюда из зерновых культур, а обязательное включение в меню блюд из цельно приготовленной водоплавающей дичи с имитацией того, что она живая, выступало ярким маркером мифологического времени, основная цель моделирования которого была связана с обеспечением успешного прохождения необходимой инверсии. В современной семейной обрядности сохранены только традиции составления поминального стола, хотя и здесь наблюдаются некоторые инновации, отражающие изменение состава и структуры пищевых ресурсов.

7. Значение пищи в строительной обрядности коми (зырян) связывалось с обеспечением благополучия в новом доме. Традиции угощений при строительстве дома сохраняются, но изменился состав блюд, символика которых никак не актуализируется.

Научная новизна исследования определяется тем, что анализ широкого круга разнообразных источников позволил впервые обобщить исследования по традиционной пище коми (зырян). В работе определена модель питания по соотношению углеводной и белковой компонент, а выявленные локальные особенности увязаны с экологическими зонами и направлениями хозяйственной деятельности. Кроме того, выделены пять этапов в освоении пищевых ресурсов в XX – начале XXI в. и определена этнокультурная особенность питания коми (зырян), связанная с сохранением биоресурсов в структуре пищевых ресурсов.

Изучение в неразрывном единстве материального и духовного аспектов культуры питания позволило раскрыть все многообразие кулинарных практик и определить знаковое содержание пищи в контексте обрядов, а

широкие временные рамки исследования предоставили возможность проследить тенденции изменений.

Исследование включает и такое понятие, как гастрономический туризм, поскольку возросший интерес к народной кухне коми (зырян) вызвал рост новой социально-культурной отрасли, достаточно перспективной и экономически выгодной для развития внутреннего туризма.

Новизна работы связана также с введением в научный оборот новых полевых материалов, которые расширяют источниковедческую базу для дальнейших исследований.

Практическая значимость работы. Результаты исследования включены в лекционные курсы автора по традиционной культуре коми (зырян) и размещены на страницах сайта Сыктывкарского госуниверситета им. Питирима Сорокина, материалы которых направлены на популяризацию народных традиций среди широкого круга читателей. Разработанная классификация кухонного инструментария была применена при создании экспозиции музея археологии и этнографии Сыктывкарского госуниверситета им. Питирима Сорокина. Она может быть использована в музеях при создании системы учета и хранения музейных ценностей.

Для реализации республиканской Программы «Языковое гнездо» автор совместно с специалистом-технологом разработал пособие «Неделя коми кухни» для дошкольных учреждений, где представлены технологические карты с указанием рецептуры, технологии приготовления и органолептических показателей пищи. Совместно с практикующими воспитателями были разработаны научно-методические пособия для организации образовательной и воспитательной работы с детьми по ознакомлению с культурой прошлого коми (зырян). Кроме того, автор выступал научным консультантом профессионального мастер-класса коми кухни в рамках этнофестиваля «Люди леса» в г. Сыктывкаре в 2015 г.

Практическая значимость работы определяется возможностью использования результатов исследования при организации общественного и

семейного питания, создания сети кафе и ресторанов национальной кухни, туров выходного дня с дегустацией блюд национальной кухни.

Степень достоверности исследования. Основные положения, предварительные результаты и выводы исследования соответствуют поставленным цели и задачам, что подтверждается анализом источниковой базы и историографии вопроса. В ходе полевого обследования районов Республики Коми были получены 504 дела по кулинарным практикам, составившие основу корпуса источников, они были расширены за счет 28 дел трех научных архивов, а также коллекций предметов и фотографий трех музеев и фольклорных текстов, записанных исследователями в XIX–XXI вв.

Апробации исследования. Основные положения работы были апробированы на 27 научных конференциях разного уровня. По итогам исследования опубликованы 78 работ, в том числе 18 статей в журналах, утвержденных ВАК, три монографии, учебные пособия, четыре страницы сайта Сыктывкарского госуниверситета им. Питирима Сорокина.

Корпус источников, поставленные цель и задачи предопределили **структуру работы**, которая состоит из введения, четырех глав, заключения, списка источников и литературы, Приложений (1–5). Визуальный ряд исследования представлен оригинальными фотографиями продуктового сырья и блюд, интерьера избы и кухонного инвентаря. Текст работы дополнен коми-русским и русско-коми словарями традиционной кулинарной лексики.

Основное содержание работы

Во **Введении** обоснована актуальность темы, определена степень ее разработанности, сформулированы цель и задачи, научная новизна, определены объект и предмет исследования, хронологические и территориальные рамки, дана характеристика корпуса источников, сформулированы методические установки и положения, выносимые на защиту, а также определено практическое значение работы.

Первая глава диссертации **«Традиционная утварь коми (зырян): материал, технология изготовления, функции (XX – начало XXI в.)»** состоит из двух параграфов.

В первом параграфе «Место приготовления пищи» представлена характеристика русской духовой печи, которая диктовала внутреннюю планировочную структуру избы и технологию приготовления пищи. В народной культуре коми (зырян) духовую печь определяют, как «ыджыд пач» (букв. большая печь), «роч пач» (букв. русская печь). Она четко осознается носителями народной культуры как основное место приготовления пищи, при этом ее дополнительно определяют, как «пӧжасян пач» (печь для выпечки). Социально-экономическое развитие страны привело к тому, что с 1960-х гг. рядом с основной печью стали устанавливать небольшие печки-плиты (плитаа пач), которые внесли коррективы в способы готовки пищи. В 1970-е гг. в повседневный быт коми (зырян) стали активно внедрять новые бытовые приборы: электрические плитки, чайники и самовары, характерные для всех народов, проживавших на территории СССР. В 1980-е гг. в домах коми (зырян) стали устанавливать работающие на сжиженном газе плиты, которые и сейчас используются в быту. В 2000-е гг. в быт внедряются микроволновые печи, кухонные комбайны, электрические мясорубки и духовки, а также другая бытовая техника. Технологические изменения в практике приготовления пищи у коми (зырян) соответствовали инновациям, происходящим по всей стране.

Кочевой образ жизни ижемских коми, занимающихся оленеводством, предопределил практику готовки пищи на открытом огне в чуме. Появление у них в 1960-е гг. печей, сваренных из железных листов, внесло изменения в способы приготовления пищи. Технология приготовления пищи стала близка приемам приготовления еды на варочных панелях в стационарных условиях.

Во втором параграфе «Утварь для приготовления пищи» представлена характеристика утвари, технология изготовления и ее функциональное назначение. Типологически и количественно отличались

сосуды, изготовленные из бересты и колоды, однотипностью форм и малочисленностью характеризовались предметы из лозы, корней и клепки. Для коми (зырян) в первой половине XX в. был характерен лепной способ изготовления глиняной посуды из жгутов и обжиг в русской печи. Такая технология была сосредоточена в руках женщин и определялась как домашнее производство. Новая технология с применением гончарного круга, который появился в 1930-х гг., была сосредоточена в руках мужчин и определялась как ремесленное производство. Обе технологические традиции долго существовали вместе. В современной практике хозяйки не используют глиняную утварь, она была заменена на металлическую, которая характеризуется унифицированностью, стандартные формы объясняются практикой заводского производства. Металлическая посуда была удобна и соответствовала типу печи. Появившаяся в начале XX в. в городской культуре и у ижемских коми стеклянная и фаянсовая посуда долгое время рассматривалась как статусный предмет. Локальное своеобразие в составе и структуре кухонной утвари у этнографических групп коми (зырян) не фиксируется.

Состав кухонной утвари менялся в течение исследуемого периода, что объясняется естественным ходом развития истории. Появление бытовой техники во второй половине XX в. облегчает работу хозяйки по приготовлению пищи, а современная кухня характеризуется стандартным набором инвентаря, который не имеет этнического содержания. В современном обществе представлена металлическая утварь с эмалированным или тефлоновым покрытием. При этом сохранили свои позиции чугунок и формочки для выпечки колобков.

Вторая глава работы **«Повседневная пища коми (зырян) и ее локальные варианты»** разделена на пять параграфов.

В первом параграфе «Основные направления хозяйства и пищевые ресурсы» представлена специфическая модель комплексного хозяйства, сочетающая сельское хозяйство и промыслы. Освоение природных ресурсов

разных географических зон (тайга, лесотундра и тундра) и направления хозяйственной деятельности предопределили пищевые ресурсы, в составе которых можно выделить три пласта, определенные по времени их включения в рацион питания. Зерновая, мясо-молочная, рыбная, овощная продукции и дичь составляли основной пласт. Дикоросы представляли субстратный пласт, отражавший ранее существовавшую систему хозяйства. И третий, суперстратный, пласт связан с развитием торговли. Недостаток зерновых культур восполнялся за счет торговли, а промысловая деятельность предоставляла такую возможность. Особенностью продовольственного обеспечения крестьян было то, что значительный удельный вес пищевых ресурсов составляла доля от использования природных ресурсов Севера. Такой набор продуктового сырья сохранялся в неизменном виде до середины XX в., хотя продовольственный кризис Первой мировой, Гражданской и Великой Отечественной войн отразился на его количественных и качественных показателях.

Во второй половине XX в. социально-экономическое развитие страны оказало влияние на состав пищевых ресурсов. Традиционный набор крахмалистой компоненты питания из зерновых культур был расширен за счет картофеля. В мясной рацион питания была включена свинина, домашняя птица и кролики, а в молочный – козье молоко. Результаты охотничьего промысла постепенно исчезали из меню большинства населения, проживающих в бассейнах р. Летки, Лузы и Сысолы. На р. Вычегде и Печоре дичь подавали на стол, но не в таком объеме как раньше. Северные природно-географические условия проживания предопределили сохранение рыбного ассортимента, правда в меньшем объеме, а в южных районах рыбная составляющая рациона питания пополнилась морской рыбой. Грибы и ягоды продолжали активно включать в рацион питания.

В освоении пищевых ресурсов коми сельским населением в период XX – начала XXI в. наблюдаются традиции и инновации, динамика которых представляет собой пять последовательно сменяемых этапов,

соответствующих развитию страны. Особенность получения пищевого сырья на первых четырех этапах была связана с его производством в личном подсобном хозяйстве и с использованием природных ресурсов Севера. Последнее можно рассматривать как этнокультурную особенность питания коми (зырян). Кризисная ситуация в стране в 1990-е гг. способствовала возрождению охотничье-рыболовецкой деятельности для обеспечения семьи продуктами питания. Это свидетельствует о том, что в народной культуре заложены механизмы сохранения и поддержания определенного уровня жизнеобеспечения семьи, а природная среда обитания предоставляла такую возможность. На пятом этапе вместе с практикой производства продуктового сырья в личном подсобном хозяйстве наблюдается ориентация на закупку продуктов питания в магазинах. Это привело к тому, что в современных условиях пищевое сырье приобрело унифицированные черты.

Особо нужно оговорить состав пищевых ресурсов ижемских оленеводов, кочующих по тундре. На все месяцы кочевья они брали продукты с собой, в состав которых входили мука, крупа, чай, сахар и соль. Оленеводы ловили рыбу и охотились, занимались собирательством. Оленеводство обеспечивало их мясом и субпродуктами. Со второй половины XX в. питание оленеводов становилось более разнообразным и сбалансированным и приближалось к рациону питания оседлых коми, но в нем слабо представлены овощи и молочные продукты.

Динамика освоения пищевых ресурсов Европейского Северо-Востока России соответствует общественно-политическому и социально-экономическому развитию страны, инновации в сфере питания со второй половины XX в. наблюдаются повсеместно в стране.

Второй параграф «Локальные варианты состава пищевого сырья» посвящен определению районных отличий в сфере питания. Анализ продуктового сырья позволяет констатировать, что взаимовстречаемость по тематическим группам среди восьми этнографических групп коми (зырян) составляла от 69,4 до 87,5 %. При этом выявлены некоторые отличия,

которые фиксируются на периферийной территории. Особенность питания прилузских коми в целом проявлялась в уменьшении доли промысловой продукции. Более комфортные природные условия и занятие земледелием позволяли в большом количестве включать блюда из зерновых культур. Единая пищевая модель прилузских коми подразделялась на локальные традиции лузских (бассейн р. Лузы) и летских (бассейн р. Летки) коми, что подчеркивают сами представители этих микрорайонов.

Особенность пищевого сырья ижемских коми предопределена спецификой северного комплексного хозяйства, которое базировалось на использовании природных ресурсов двух экологических ниш, с одной стороны, оленеводство в тундровой зоне, с другой – скотоводство и земледелие в лесотундровой зоне, а также охоты и рыболовства в обеих зонах. При этом экологически обусловленное снижение роли земледелия у них не привело к замене продукцией других отраслей, а только к увеличению поставок зерна извне. Питание ижемских оленеводов, кочующих по тундре, отличалось дисбалансом в сторону мясной и промысловой продукции.

По составу продуктового сырья остальные шесть этнографических групп коми (зырян), включая лузских коми, существенных отличий не имели, так как культура и быт населения характеризовались сходными чертами. Не ставя под сомнение правомочность выделения восьми этнографических групп коми (зырян), при определении которых не учитывался рацион питания, следует особо подчеркнуть, что анализ состава и структуры пищевых ресурсов позволяет выделить только три локальные системы: южную, центральную и северную. В начале XX в., когда экономические связи между районами были слабыми, местные традиции в питании проявлялись ярче.

До середины XX в. у коми сохранялись традиции питания практически в неизменном виде, при этом модель питания можно определить как зерно-мясо-молочную с сохранением доли промысловой продукции и дикоросов. Она была общей для всех этнографических групп с вариативным

содержанием на периферийной территории. Последующие изменения в составе и структуре пищевых ресурсов внесли коррективы в модель питания, которую со второй половины XX в. можно определить, как картофеле-зерно-мясо-молочная с сохранением дикоросов.

В современных условиях локальные особенности питания практически ушли в прошлое, их нивелировка стала возможной благодаря кардинальной ломке хозяйственной деятельности. Незначительные отличия наблюдаются в промысловой продукции, которую включают в рацион питания жители отдаленных районов Севера, что можно рассматривать как способ и результат адаптации к природной среде проживания. Модель питания ижемских оленеводов, кочующих по тундре, несмотря на сближение с моделью питания оседлых коми, сохраняет до настоящего времени некоторые особенности.

В третьем параграфе «Способы обработки пищевого сырья и технология приготовления повседневных блюд» представлены механический и термический приемы обработки пищевого сырья, а также способы его сохранения, predeterminedенные условиями проживания, где заморозка и сушение – наиболее простые, а соление представляет собой самый популярный способ консервации, при этом ферментация позволяла сделать пищевое сырье легко усваиваемым продуктом, одновременно внося вкусовое разнообразие и обеспечивая витаминами, что, без сомнения, было актуально в условиях Севера. Инновации в технологии консервации продуктового сырья, как и по всей стране, связаны с внедрением маринадов и сиропов.

Способы приготовления пищи непосредственно связаны с русской печью, где тип жарения трудно выполним. Приготовленная утром еда оставалась целый день в духовой печи, поэтому можно смело утверждать, что именно ее наличие способствовало сложению у коми (зырян) традиций горячего питания, что дополнительно было вызвано физиологическими потребностями жителей Севера. В 1960-е гг. в связи с появлением печей с варочной панелью произошли изменения в технологии приготовления пищи.

В сельской местности теперь существуют два типа огня: «убывающий», связанный с духовой печью, и «возрастающий», связанный с дровяной, электрической и газовой плитами.

В современных условиях наблюдаются две тенденции в приготовлении пищи. Люди старшего и среднего возраста отдают предпочтение практике приготовления пищи в духовой печи, хотя и пользуются электрическими и газовыми плитами. Молодое поколение предпочитает технологию приготовления пищи на варочных панелях разного типа, что ускоряет процесс готовки пищи. Блюда, приготовленные из одинаковых продуктов, но на разных типах огня, сильно различаются между собой. По вкусу и аромату блюда, приготовленные на варочной панели, значительно уступают блюдам из духовой печи.

Практика приготовления пищи в домашних условиях способствует сохранению традиций питания. Ориентированные на стандартный набор продуктов и технологию приготовления блюд предприятия общественного питания способствуют унификации норм потребления и утрате национальной самобытности в сфере питания.

Четвертый параграф «Пищевые запреты и ограничения» посвящен характеристике постоянных и временных запретов на продуктивное сырье и блюда. В начале XX в. к числу нечистых животных коми (зыряне) относили мясо пушных животных, медведя, зайцев. Мотивировка запрета отражена в мифопоэтической картине мира. Лошадь также относили к числу нечистых животных, поэтому конину включали в меню в исключительных случаях. Из птиц не употребляли в пищу мясо голубей, галок, воробьев, ворон, стрижей, кукушек и лебедя. У коми считалось, что все рыбы были созданы злым духом Омӧлем, но Бог Ен видоизменил их, поэтому людям было разрешено употреблять их в пищу. Щука и налим считались нечистыми, и их не употребляли в пищу. В 2000-е гг. ижемские коми по-прежнему не включают щуку в рацион питания, считая ее нечистой, хотя летские коми считают щуку самой вкусной рыбой. Объяснение такого разного отношения связано с

географией среды обитания. Ижемцы живут в бассейне р. Печоры, где водятся ценные породы рыб, а летские коми – в бассейне маленькой р. Летки.

В основе временного запрета на потребление продукции нового урожая лежит рациональное решение, так как в меню должна включаться только зрелая продукция, что связано было с заботой о сохранении здоровья человека. Постепенно уходят в прошлое запреты на употребление в пищу некоторых продуктов питания, а знания о делении пищи на чистую и нечистую сохраняется в устной форме.

Религиозные установки деления пищи на постную и скоромную в течение исследуемого периода менялись от безусловного их выполнения в дореволюционный период через практически полное отрицание такой практики в советский период к соблюдению норм церковного устава в современном мире.

В пятом параграфе «Правила застольного этикета в прошлом и настоящем» представлены правила поведения за столом и составления меню. В традиционной культуре коми (зырян) преобладал домашний (семейный) тип питания. Было характерно трехразовое питание, в летний период – четырехразовое, когда подача молока / простокваши с хлебом рассматривалась как самостоятельная трапеза. Ролевые установки на кухне в домашних условиях были четко обозначены, где ежедневное меню семьи формировала женщина-хозяйка с учетом календарно-семейной обрядности, она же готовила и подавала на стол, а задача мужчины-хозяина состояла в раздаче пищи членам семьи. Стол для будничной трапезы накрывали скатертью из пестряди, которую стелили только во время приема пищи. В такой традиции проявлялась характерная для народной культуры оппозиция голый / одетый (прикрытый), коррелирующая с оппозицией пустой / полный, бедный / богатый. Каждый член семьи брал пищу из общей тарелки, но право «первой ложки» принадлежало хозяину дома, что связано с семантикой «первого куска», который одновременно может быть и благодатью, и опасностью. Существовавшие правила застольного этикета позволяли

человеку комфортно чувствовать себя в обществе, определять свое место в социокультурном пространстве и ориентироваться в окружающем мире, а для общества они выступали подтверждением этнической идентичности.

Общественно-политическое и социально-экономическое развитие страны, без сомнения, оказали влияние на правила приема пищи. У коми (зырян), как и по всей стране, наблюдается нивелировка этнической составляющей в образе жизни, поэтому правила приема пищи в настоящее время не рассматриваются как однозначные этнические метки.

Третья глава **«Пища в структуре праздничной культуры коми (зырян) (XX – начало XXI в.)»** состоит из трех параграфов.

В первом параграфе «Основной ассортимент праздничных блюд и напитков» рассматривается состав блюд, подаваемых на праздничный стол. Главным признаком праздничного застолья была выпечка, которая отличалась сдобностью, богатством и разнообразием. В первой половине XX в. на праздничный стол подавали соложенную кашу, мясные и рыбные блюда, дичь, обязательным напитком выступало домашнее пиво, что закрепилось в названиях некоторых праздников.

Во втором параграфе «Пища, приуроченная к праздникам церковного календаря» при рассмотрении праздничной культуры коми (зырян) в прошлом в исследовательском поле располагается не весь годовой цикл праздников, а только те из них, где знаковость выражена пищей. На первом месте в праздничной культуре стояла Пасха, которую предваряла Масленица, отличающаяся обилием еды. В пасхальной обрядности особое место занимало окрашенное яйцо, которое выступало атрибутом продуцирующей магии, а игры с ним – наиболее архаичными, так как яйцо было явлено в игре, его символизация еще не произошла. На Пасху коми (зыряне) готовили из творога пасху, вымские коми – творожные шарики, похожие на яйца.

Символика обрядовой пищи канунов праздников святочного цикла имела продуцирующий характер, а общая результативная направленность кулинарного кода была связана с моделированием благополучия в

предстоящем году. С помощью еды также пытались заглянуть в будущее, узнать свою «долю». В ночь на Рождество отмечали рождественский сочельник, включение в состав вечерней трапезы каши-кутьи закрепилось в его названии (Куття лун – день кутьи), что связано с практикой поминания предков, от благорасположения которых зависело благополучие общества. В канун Васильева дня хозяйка варила мясо, поедание которого должно было обеспечить благополучие и изобилие семьи.

Одним из значительных летних праздников была Троица, основная направленность действий связывалась с ростом растительности.

Ижемские коми накануне Петрова дня справляли «петрушину». Обязательным атрибутом этого обряда была каша «саламат» как ритуальное блюдо, приуроченное к началу сенокосной поры. В Прилузском районе девушки выходили к посевам льна, принося с собой творог и парное молоко, для того чтобы лен был белым, как творог, а девушка румяна, как пенка молока. В контексте летних праздников, как благодатной поре молодежных гуляний, интерес представляет обычай «распивания молока». Петровский обход полей на верхней Вычегде заканчивался трапезой с простоквашей. Подача молочной продукции в этот период не выглядит случайностью, так как с Петрова дня начинался сенокос, важная хозяйственная пора в животноводстве.

Особым явлением в календарной обрядности были общественные праздники с жертвоприношениями животных, приуроченные к Ильину дню. В народной культуре коми (зырян), несмотря на то, что они приняли христианство еще в конце XIV в., сохранялись пережитки языческих верований, отсюда и сохранение длительное время практики жертвоприношений.

Особую семантическую значимость в контексте праздничных дней придавали хлебу и выпечке, каше и пиву, т.е. продуктам земледельческого производства. Значение мясных блюд в контексте годичной праздничной культуры маловыразительно, они выступали основным объектом

символизации только в период осенне-зимних праздничных дней. Промысловая продукция никак не символизировалась, что позволяет особо подчеркнуть, что календарь коми (зырян) имел аграрный характер. Рассмотренный цикл праздников, связанный с православным календарем, имел много общего с севернорусской праздничной культурой, в том числе и в составе блюд, что объясняется давними контактами между двумя народами.

Знания о прежнем порядке организации календарных праздников передавались в устной форме и через предметные символы: крашеные яйца пасхальных праздников, что сохранялось на всем протяжении исследуемого периода. Территориальный принцип принадлежности людей к определенному храму осознается и в настоящее время. Поэтому люди, покинувшие свои родные места, стремятся посетить малую родину именно в дни храмовых праздников.

Третий параграф «Организация праздничного застолья в советский и современный период» посвящен рассмотрению новых тенденций в праздничной культуре. Трансформация традиционной праздничной культуры в советский период была связана с актуализацией новых праздников. Практика проведения советских праздников по строго разработанному сценарию не давала выбора, что и как праздновать. Продовольственный кризис, отмечаемый в коми деревне, как и по всей стране, почти до середины XX в., отрицательно сказывался на составе домашнего праздничного стола.

Улучшение материального положения, расширение ассортимента покупных продуктов питания в 1950–1960-е гг. положительно сказались на организации праздничного застолья. В 1970-е гг. в составе праздничных блюд появился салат «Оливье», который до настоящего времени занимает ведущее место, так как он сытный, а ингредиенты доступные. Праздничное меню в эти годы расширилось за счет национальных блюд народов СССР: шашлык, плов, голубцы, что было характерно, главным образом, для городской культуры. В 1990-е гг. некоторые советские праздники утратили свое значение и статус, но в структуре гражданского календаря продолжали

отмечать 8 Марта и 23 Февраля. Новые государственные праздники (День России и День Согласия и примирения) не получили широкого распространения. В современном обществе широко отмечается День Победы. На стол подают стандартный набор праздничных блюд (салаты, мясная и рыбная нарезка, второе горячее блюдо) и горячительные напитки: водку, вино, коньяк. Завершается застолье подачей чая или кофе со сладостями. Символическое значение блюд, подаваемых в приуроченные дни христианского календаря, постепенно было утрачено, но престижность и статус еды повышались за счет дорогих и дефицитных продуктов и алкогольных напитков.

Особо необходимо отметить, что праздничный стол оленеводов в советский и постсоветский период включал большое количество мяса, крупяную кашу с маслом, свежеспечённые лепешки или блины, какие-нибудь сладости. Обязательным атрибутом праздничного стола по-прежнему выступала водка.

Глобализация затронула и коми (зырян). В 2000-е гг. на праздничном столе появляются салаты «Греческий» и «Юбилейный», рецептуру которых передавали устно или скачивали из сети Интернет. Сохраняет свое значение традиционная выпечка – шаньги с разнообразной начинкой, рыбники и др. Современный праздничный стол отличается разнообразным набором алкогольных напитков, но коми (зыряне) предпочтение отдают водке.

С целью сохранения материального и нематериального культурного наследия, уважения к традициям своего народа в начале XXI в. стали возрождаться некоторые традиционные праздники, подчеркивающие разные направления хозяйственной деятельности коми (зырян). Конструирование собственной идентичности, или «реидентификация», происходит в рамках современного административного деления, что размывает границы этнографических групп коми (зырян).

Четвертая глава **«Пища в контексте обрядов жизненного цикла коми (зырян) (XX – начало XXI в.)»** разделена на четыре параграфа.

Первый параграф «Организация застолья на разных этапах свадебного обряда» посвящён рассмотрению свадебного застолья. Обмениваясь «дарами», партии жениха и невесты выражали стремление установить добрые отношения. Особенностью свадебного стола ижемских коми, проживающих в бассейне р. Печоры, выступал целно приготовленный лебедь. В других районах исключительность свадебного пиршества обнаруживалась в практике подачи дичи, которая противопоставлялась мясу домашних животных. В завершение свадебного пира подавали горько-соленую кашу, которая противопоставлялась сладкой кутье поминального стола. В состав обязательных атрибутов свадебного пира выступали хлеб, яйцо и дичь. При этом под запретом были отдельные блюда (кисель, рыбник) как блюда поминального стола.

Политические и социально-экономические изменения в стране отразились на характере свадебного застолья. Свадебное торжество в 1920–1950-х гг. отмечалось регистрацией брака в сельсовете и ограниченным меню свадебного застолья, что было связано отчасти с дефицитом продуктов и отсутствием денег для организации свадебного застолья. Этому способствовали не только финансовые трудности, но и кардинальные изменения в сознании людей, утрата сакрального смысла элементов свадебной обрядности. В 1970-е гг. практика организации свадебного застолья возвращается, но размах проведения уже не тот. В условиях сплошного дефицита на стол подавали блюда, которые смогли приготовить из имеющегося продуктового сырья, или свадьбу устраивали в столовых, которые и предлагали меню.

В современных условиях некоторые традиционные ритуалы вписаны в ход свадебного действия как игровой элемент. Состав блюд современного свадебного стола ничем не отличается от торжеств по любому другому случаю, этническое и знаковое содержание блюд не просматривается. Престижность застолья достигается за счет включения дорогих спиртных напитков и продуктов.

Во втором параграфе «Пища, связанная с родильной обрядностью» рассматривается символика пищи в контексте обрядов, связанных с благополучным вынашиванием плода, рождением здорового ребенка и последующего включение его в общество. В число специфических локальных традиций родильных действий входит обычай, представляющий рудимент кувады, когда отцу ребенка во время родов жены подавали круто посоленный хлеб или сладко-соленую кашу, чтобы он символически разделил муки рождения с женой. Повсеместно удалось зафиксировать использование соли как одного из мощных средств защиты как роженицы, так и младенца, при этом соль использовалась не только как апотропей, но и как средство, способное удержать ребенка в мире людей.

Номинация застолья, устраиваемого по случаю крещения ребенка, на нижней Вычегде весьма «говорящая» – «Каш рок» (букв. Каша каш). Застолье по случаю именин ребенка раньше отличалось выпечкой, поэтому на Выми именины называли «Нимлун пирёг сьйёны» (букв. Именинный пирог есть). Родильная и крестильная обрядность не имели локальных отличия. В современной практике эти обряды ушли в прошлое.

Третий параграф «Пища как компонент похоронно-поминальной обрядности» посвящен рассмотрению одного из значимых элементов этой обрядности. В конце XIX в. похоронную процессию возглавлял старший родственник с поминальной едой «лы-сьём» (букв. кости-чешуя) или «пажун-кошеля» (пажун = обед), символика которой связывалась с представлениями о том, чтобы «покойник сытым» был.

Участие в поминальном цикле широкого круга родственников и соседей являлось не только проявлением культа предков, но и актом демонстрации единства членов деревенского социума, а также получения своей «доли». Обилие подаваемых блюд на поминках можно связать с представлениями о еде как о строительном материале «загробья». Правила составления тризны особо подчеркивали одновременность действий «угощать, давать еду» и «угощаться, брать еду». За поминальным столом шел процесс

символического кормления «предков», и как результат ожидали получить в их лице защитников-покровителей рода.

Четкие правила формирования поминального стола проявлялись и в составе блюд тризны, куда входили выпечка, кутья, яйца, пиво, блины, овсяный / гороховый кисель и рыба / рыбник. Все остальные блюда готовились в зависимости от сезона и скоромных / постных дней. Появление на поминальном столе коми (зырян) дичи, принадлежащей к семантической сфере смерти, весьма показательно. Особо значимой датой в народной культуре выделяется 40-й день после кончины, когда провожали душу умершего. Особенность этого дня отмечается подачей 40 блюд.

После годовых поминок умерший человек «получал» статус «предка / родителя», которого поминали в общие «родительские дни» в цикле календарных и церковных праздников «казьтылан субббота» (поминальная суббота). В традиционной культуре постоянно поддерживались отношения в системе «живые–мертвые», поэтому до настоящего времени в деревенской среде сохраняется практика выставлять в Красный угол для «родителей» преломленный горячий хлеб, призывая умерших разделить с живыми трапезу. Здесь почитание предков выступало одним из способов демонстрации идеи принадлежности к группе людей, связанных общим прошлым, идеи единства и постоянства человека в этом мире.

Основной состав блюд поминального стола сохраняется до настоящего времени, его обязательными атрибутами выступают кутья, выпечка, рыба, яйца, кисель. Наряду с традициями наблюдаются и новшества: исчезло домашнее пиво, вместо него подают водку и вино, цельно приготовленную дичь заменяют другими мясными блюдами. Обязательным атрибутом современного поминального стола выступают сладости (конфеты, печенье, пряники), которые раздают детям на помин души.

В четвертом параграфе «Символика угощений при строительстве дома» рассматривается значение пищи в контексте действий, призванных обеспечить удачную жизнь семьи в новом жилище. Проверка правильности

выбранного места под строительство будущего дома осуществлялась с помощью хлеба. Нулевой цикл возведения дома обозначался обрядом, когда в красный угол дополнительно подкладывали зерно, имеющее устойчивую символику плодородия и богатства. Завершающим аккордом этого этапа возведения дома являлось угощение, выставленное внутри сруба на шкуре мехом наружу. Три основных элемента вертикальной конструкции дома, соотносимые с закладкой сруба, укладкой матицы и установкой князевого бревна, подчеркивались тремя угощениями, в состав которых входили рыбник и бочонок пива. Основная направленность этих угощений связывалась в народной культуре с обеспечением благополучия в новом доме. При строительстве других объектов «строительная жертва» не фиксируется, за исключением водяной мельницы. При ее возведении в реку в качестве «жертвы» бросали рыбник.

Процесс перехода в новое жилище разворачивался как драматическое действие с хорошо разработанным сюжетом. Включение в структуру обряда перехода в новый дом операций с хлебом не выглядит случайным, так как хлеб в народной культуре ассоциировался с достатком и благополучием. С помощью хлеба пытались, с одной стороны, смоделировать будущую счастливую жизнь в новом доме, а с другой – предугадать характер этой жизни. Существовало поверье, что в новый дом нельзя вносить вино, иначе жизнь будет горькая. Устраиваемая в новом доме трапеза содержит основные мотивы ритуала. Это собиране (члены семьи, продукты, утварь), приготовление целого из отдельных компонентов (выпечка хлеба) и раздел целого на части, т.е. распределение между участниками обряда. Эта трапеза выступала завершающим актом создания и освоения дома-Космоса.

До настоящего времени практика строгого следования программе возведения дома сохраняется в полном объеме, нарушение которой, по народным представлениям, может привести к несчастью, что передается в устной форме. Состав выставленного угощения при строительстве дома в течение исследуемого времени менялся, что связано с изменением состава и

структуры пищевого сырья, но практика подачи горячих блюд и выпечки остается неизменной.

В **Заключении** подведены основные итоги диссертационного исследования.

1. В процессе адаптации к жизни на Севере у коми (зырян) сложились рациональные нормы и правила питания, направленные на смягчение негативного воздействия экстремальных природных условий. В начале XX в. для коми (зырян) была характерна единая зерно-мясо-молочная модель с сохранением значения промысловой продукции и даров леса. Основу калорийности составляли блюда из зерновых культур, что отразилось в собирательном названии еды «Шы--рок» (букв. Суп-каша). Белковую компоненту питания составляли мясная, молочная и рыбная продукция, а также дичь, но они в меньшей степени включались в меню, что было предопределено традициями соблюдения постов. Дикоросы обеспечивали витаминную составляющую рациона питания, одновременно внося вкусовое разнообразие. Дополнительное обеспечение витаминами осуществлялось за счет ферментации продуктового сырья и сыродедения. Инновации в освоении пищевых ресурсов, связанные с кардинальным сломом традиционных форм хозяйствования, отразились на модели питания, которую со второй половины XX в. можно определить, как картофеле-зерно-мясо-молочную с включением дикоросов.

2. Использование природных ресурсов разных зон (тайга, лесотундра и тундра) предопределило состав и структуру пищевых ресурсов, анализ которых позволил выделить пять этапов, соответствующих политическим и социально-экономическим изменениям в стране. При этом кризисные ситуации в экономике способствовали возрождению практики обеспечения продуктами питания за счет использования биоресурсов, что свидетельствует о заложенных в народной культуре механизмах, позволяющих поддерживать определенный уровень жизнеобеспечения, а природная среда обитания предоставляла такую возможность. В результате

естественного хода исторического развития в современном обществе пищевые ресурсы коми (зырян) приобрели унифицированные черты.

3. Формирование локальных особенностей в сфере питания было связано с освоением разных экологических зон. Анализ состава и структуры пищевых ресурсов позволяет говорить о трех локальных системах питания: южной, центральной и северной. На юге (бассейн р. Летки) преобладал углеводно ориентированный рацион питания, на севере (бассейн р. Печоры) в меню наряду с зерновыми культурами включали большое количество рыбы, мяса и дичи. Для населения, проживающего в бассейне р. Вычегды, была характерна модель сбалансированного углеводно-белкового питания. Различия в промысловой продукции у разных этнографических групп коми (зырян) проявлялись в ее видовом составе, что напрямую связано с экологической нишей проживания.

4. Полноценное питание, рациональный режим (кратность и количественное распределение пищи) как суточный, так и годовой, а также умеренность в еде как эталон пищевого поведения выступали важнейшими показателями крепкого здоровья.

5. Экологическая обусловленность возможностей региона, имеющая первичное значение при формировании традиций питания, предопределила близость состава пищевых ресурсов коми (зырян) к набору продуктового сырья народов, проживающих на Русском Севере. Этнокультурная особенность питания коми (зырян) проявляется в сохранении традиций включения промысловой продукции.

6. Кулинарные практики в традиционном обществе рассматривались как женская сфера деятельности, но в кризисных ситуациях наблюдалась инверсия, когда мужчина заменял женщину на кухне. В современных условиях мужская часть общества может заниматься приготовлением пищи в домашних условиях и это не рассматривается как нарушение гендерного распределения сфер деятельности.

7. До середины XX в. кулинарные практики отличались консервативностью в составных компонентах блюд и приемах их готовки. Приемы приготовления пищи были напрямую связаны с русской духовой печью, которая предопределила традицию горячего питания. Технология обработки и сохранения продуктового сырья, приготовления и подачи блюд диктовала состав предметной области кухни, где деревянная и глиняная утварь отличались типологическим и количественным разнообразием, а наличие металлической посуды в хозяйстве служило неким эталоном зажиточности. Современное общество практически полностью отказалось от традиционного набора утвари и пользуется стандартным набором кухонного инструментария, не имеющего этнического содержания.

8. До 1960-х гг. социально-психологические функции повседневных застолий были связаны с регламентацией приема пищи и рациональным ее ограничением. Неукоснительное выполнение правил поведения за столом позволяло идентифицировать человека как представителя своей культуры, нарушение норм которой было недопустимо и наказуемо. Постепенно правила жизни менялись, и в современном обществе пища и застольный этикет уже не рассматриваются как однозначные этнические маркеры.

9. Пища не только удовлетворяла не только физиологическую потребность человека, но и выступала знаком-символом в обрядовых практиках. Общая результативная направленность кулинарного кода календарной обрядности была связана с моделированием хозяйственного благополучия. Исчезновение традиций отмечания праздников церковного календаря повлекло за собой утрату символического содержания пищи в контексте праздника. Статус и престиж пищи в праздничной культуре современного общества повышается за счет высокой стоимости продуктов питания и алкогольных напитков.

10. В контексте обрядов жизненного цикла пища выступала способом консолидации деревенского социума в переходные моменты жизни человека. Символика блюд свадебного застолья связывалась с моделировкой

будущего благополучия семейной пары. Культ предков в поминальной трапезе выступал одним из способов демонстрации идеи принадлежности к группе людей и постоянства человека в этом мире. В современном обществе из традиций организации застолья семейной обрядности сохраняется только практика составления поминального стола, меню которого отличается консервативностью, хотя и здесь наблюдаются некоторые инновации. При этом интегрирующий характер семейных застолий сохраняет свое значение.

Основное содержание работы изложено в следующих публикациях.

1. Научные статьи в ведущих рецензируемых научных журналах, рекомендованных ВАК

1. Символика пищи в контексте свадебной обрядности коми (зырян) // Археология, этнография и антропология Евразии. Новосибирск, 2011. № 3 (47). С. 128–134 (в русскоязычной редакции). Food symbolism in the context of komi (zyrians) wedding ritual // Archaeology, Ethnology and Anthropology of Eurasia. Novosibirsk, 2011. Т. 39. № 3. С. 128–134 (в англоязычной редакции).

2. Сказка о трех горшках в контексте этнографии коми (зырян) // Антропологический форум. № 15 online.

3. Рыба в структуре питания коми (зырян) // Этнографическое обозрение. 2011. № 4. С. 115–122.

4. Дикоросы в структуре питания коми (зырян) // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. Тамбов : Грамота, 2012. № 8 (22). Ч. 1. С. 230–233.

5. Традиционные поверья и запреты коми, связанные с пищей // Традиционная культура. Научный альманах. 2012. № 2. С. 104–111.

6. Локальная традиция питания летских коми // Традиционная культура. Научный альманах. 2012. № 2. С. 95–104. Совместно с Бойко Ю.И.

7. Символика пищи в контексте календарной обрядности коми (зырян) // Вестник Удмуртского университета. Ижевск, 2012. № 4. С. 72–79.
8. Символика пищи в контексте святочной обрядности коми (зырян) // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. Тамбов : Грамота, 2013. № 10 (36). Ч. 1. С. 191–193.
9. Локальная традиция питания ижемских коми // Известия Коми научного центра Уро РАН. Сыктывкар, 2014. № 4 (20). С. 66–73.
10. Оппозиция свой / чужой в контексте застольного этикета коми (зырян) // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. Тамбов : Грамота, 2014. № 102 (50). Ч. 1. С. 199–201.
11. Рябчик в культуре питания коми (зырян) // Антропологический форум. СПб., 2015. № 24. С. 189–194.
12. Локальная традиция питания вашкиных коми // Ученые записки Петрозаводского государственного университета. Петрозаводск, 2015. № 5 (150). Общественные и гуманитарные науки. С. 22–26.
13. Локальная традиция питания вымских коми // Томский журнал лингвистических и антропологических исследований. Томск, 2015, № 4 (10). С. 62–68.
14. Локальная традиция питания вишерских коми // Вестник археологии, антропологии и этнографии. Электронный журнал. Тюмень, 2016. № 3 (34). С. 147–153.
15. Модель питания коми (зырян) и ее локальные традиции // Вестник Удмуртского университета. Серия История и филология. Ижевск, 2017. Т. 27. Вып. 1. С. 88–97.
16. Образ лебедя в традиционной культуре коми (зырян) // Известия Коми научного центра Уро РАН. Сыктывкар, 2017. № 2 (30). С. 86–90.
17. Особенности производства глиняной посуды в культуре коми (зырян)

в конце XIX – первой половине XX в. // Вестник археологии, антропологии и этнографии. Сетевое издание. Тюмень, 2019. № 1 (44). С. 89–97.

18. Традиционная система питания верхневычегодских коми в первой половине XX в. // Известия Коми научного центра УрО РАН. Сыктывкар, 2019. № 1 (37). С. 93–101.

2. Монографии, словари и методические разработки

3.

19. Медная утварь Коми края в XIX–XX вв. : учебное пособие. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1996. 26 с. Совместно с Семеновым В.А.

20. Гончарство коми (зырян) во второй половине XIX – первой половине XX веков. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2001. 89 с.

21. Кухня коми (зырян) : этнографический словарь. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2008. 156 с.

22. Культура питания коми (зырян) : монография. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2009. 204 с.

23. Народная культура коми (зырян) : учебное пособие. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2010. 146 с. Совместно с Семеновым В.А.

24. Неделя коми кухни в детском саду : методическое пособие. Сыктывкар : ГАОУДПО (пк) С РК «КРИРО», 2011. 71 с. Совместно с Кисляковой Г.А.

25. Традиционная архитектура коми (зырян): доместикация пространства : монография. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2013. Совместно с Чудовым С.И. 156 с.

26. Неделя коми кухни в детском саду : методическое пособие. 2-е издание. Сыктывкар : ГАОУДПО (пк) С РК «КРИРО», 2013. 94 с. Совместно с Кисляковой Г.А.

27. Коми народный календарь в системе работы детского сада : методическое пособие. Сыктывкар : ГОУДПО «КРИРО», 2014. 56 с. Совместно с Муравьевой В.А., Набиуллиной И.Н.

28. Коми народный календарь в системе работы детского сада : методическое пособие. 2-е издание. Сыктывкар : ГОУДПО «КРИРО», 2014. 56 с. Совместно с Муравьевой В.А., Набиуллиной И.Н.

29. Неделя коми кухни в детском саду : методическое пособие. 3-е издание. Сыктывкар : ГОУДПО «КРИРО», 2015. 92 с. Совместно с Кисляковой Г.А.

30. Неделя коми кухни в детском саду : методическое пособие. 4-е издание. Сыктывкар : ГОУДПО «КРИРО», 2015. 92 с. Совместно с Кисляковой Г.А.

31. Коми народный календарь в системе работы детского сада : методическое пособие. 3-е издание. Сыктывкар : ГОУДПО «КРИРО», 2015. 56 с. Совместно с Муравьевой В.А., Набиуллиной И.Н.

32. Детям о Республике Коми : образовательная программа для детей дошкольного возраста. Сыктывкар : ГОУДПО «КРИРО», 2018. 108 с. Совместно с Остаповой З.В., Рудецкой М.В., Набиуллиной И.Н.

3. Составление и редактирование коллективных трудов

33. Дом в этнокультурном пространстве : сб. научный трудов / сост. Т.И. Чудова, Т.С. Канева. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2015. 120 с.

4. Другие публикации

34. Глиняная посуда в свадебном обряде // Традиционная музыкальная культура народа коми : тезисы докладов научно-практической конференции. Сыктывкар : РИМЦ при Министерстве культуры РК, 1996. С. 20–21.

35. Свидетели прошлой жизни // Родники Пармы. Вып. IV. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1996. С. 280–284.

36. Определение количественного содержания углерода в глиняном тесте посуды из коллекции музея археологии и этнографии СГУ // Музей и наука : материалы научной конференции. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1997. С. 97–98. Совместно с Поповым А.В.

37. Два способа изготовления одной из форм глиняной посуды коми (зырянами) // Музей и наука : материалы научной конференции. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1997. С. 132–133.

38. Глиняная посуда коми (зырян) : форма и техника изготовления // Музей и краеведение. (Труды Национального музея Республики Коми. Вып. 1). Сыктывкар : Национальный музей Республики Коми, 1997. С. 93–104.

39. Классификация глиняной посуды // Проблемы истории России XVIII–XX вв. Научные чтения памяти профессора Ю.Д. Марголиса. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1997. С. 120–139.

40. Глиняная посуда в обрядах жизненного цикла у коми (зырян) // Коренные этносы Севера Европейской части России на пороге нового тысячелетия: история, современность, перспективы : материалы Международной научной конференции. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2000. С. 277–280.

41. Символика цвета и числа в гончарстве коми (зырян) // Музеи и краеведение. (Труды национального музея Республики Коми. Вып. 3). Сыктывкар : Миян кыв, 2001. С. 179–182.

42. Этнографический фонд в архиве музея археологии и этнографии Сыктывкарского государственного университета // Архивы Уральского отделения Российской Академии наук : тезисы докладов Второй научной конференции. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2001. С. 92–93.

43. Ижемская археолого-этнографическая экспедиция // Вестник института геологии КНЦ УрО РАН. Сыктывкар : Геопринт. № 10 октябрь 2001. С. 15–16. Совместно с Истоминой Т.В.

44. Технология приготовления домашнего пива сыольскими коми // Музей. Традиции. Этничность. XX–XXI вв. : материалы Международной научной конференции, посвященной 100-летию РЭМ. СПб.–Кишинев : Nestor-Historia, 2002. С. 255–258.

45. Предметный символ в игровом пространстве свадьбы коми (зырян) // Игровое пространство культуры : материалы научного форума. СПб. : Евразия, 2002. С. 136–139.

46. Гончарство как часть системы жизнеобеспечения коми (зырян) // Экология северных территорий России. Проблемы, прогноз ситуации, пути развития, решения : материалы международной конференции. Т. 2. Архангельск : Институт экологических проблем Севера УрО РАН, 2002. С. 1090–1095.

47. Корткеросское собрание фонозаписей в архиве музея археологии и этнографии Сыктывкарского университета // Архивы в XXI веке: проблемы и перспективы. Сыктывкар : [б/и], 2002. С. 79–81.

48. Рождественские фигурки животных из теста // Этническое единство и специфика культур : материалы Первых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : РЭМ, 2002. С. 85–86.

49. Глиняная посуда : база данных // Гуманитарные исследования и гуманитарное образование на Европейском Севере : сб. материалов Международной научной конференции. Архангельск : Поморский университет имени М.В. Ломоносова, 2002. С. 460–464.

50. Традиционная материальная культура в творческом наследии В.П. Налимова // Коми-зырянская культура XX века и финно-угорский мир : сб. статей. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2002. С. 172–178.

51. Печь в обрядах и представлениях коми (зырян) // Локальные традиции в народной культуре Русского Севера : материалы IV Международной научной конференции «Рябининские чтения–2003». Петрозаводск : Государственный историко-архитектурный и этнографический музей-заповедник «Кижы», 2003. С. 266–269.

52. Лепная посуда как индикатор женской сферы деятельности // Гендерная теория и историческое знание : материалы Международной научно-практической конференции. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2003. С. 125–127.

53. Архивные материалы музея археологии и этнографии Сыктывкарского университета по традиционной системе питания коми (зырян) // Музеи и краеведение. (Труды Национального музея Республики Коми. Вып. 4). Сыктывкар : Национальный музей Республики Коми, 2003. С. 147–148.

54. Праздничная выпечка коми (зырян): технология приготовления и использование в обряде // Символ в системе культуры: символические миры и знаковые системы : сб. научных статей по материалам конференции. Сыктывкар : Коми пединститут, 2004. С. 254–260.

55. Застольная трапеза в будни и в обрядах коми (зырян) // Музеи и краеведение. (Труды Национального музея Республики Коми. Вып. 5). Сыктывкар : Национальный музей Республики Коми, 2004. С. 232–239.

56. Традиционная кухня коми (зырян): статусные роли мужчин и женщин // Гендерная теория и историческое знание : материалы второй научно-практической конференции. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2005. С. 165–166.

57. Минералы в коми народном керамического производстве второй половины XX века // Археоминералогия и ранняя история минералогии : материалы Международного семинара. Сыктывкар : Геопринт, 2005. С. 35–37.

58. К типологии блюд из зерновых культур // История, современное состояние, перспективы развития языков и культур финно-угорских народов : материалы III Всероссийской конференции финно-угров. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2005. С. 419–421.

59. Технология приготовления домашнего пива у коми (зырян) // Музей и общество. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2005. С. 133–142.

60. Зырянский «рок» (Типология коми блюд из зерновых культур) // Известия Общества изучения Коми края. Научно-популярный краеведческий журнал. Сыктывкар: [б/и], 2005. № 3 (6). С. 14–17.

61. Яйцо в представлениях коми (зырян) // Сельская Россия: прошлое и настоящее (исторические судьбы северной деревни) : материалы Всероссийской научно-практической конференции. М.–Сыктывкар : Институт Российской истории РАН, ИЯЛИ КНЦ УрО РАН, 2006. С. 293–297.

62. Классификация деревянной кухонной утвари: опыт музея археологии и этнографии СыктГУ // Музеи и краеведение. (Труды национального музея Республики Коми. Вып. 6). Сыктывкар : Национальный музей Республики Коми, 2007. С. 326–334. Совместно с Озолиной О.В.

63. Пища в контексте похоронно-поминальной обрядности коми (зырян) // Рябинские чтения–2007 : материалы V научной конференции по изучению народной культуры Русского Севера. Петрозаводск : Государственный историко-архитектурный и этнографический музей-заповедник «Киж», 2007. С. 132–134.

64. Еда в контексте свадебной обрядности коми (зырян) по материалам архива музея археологии и этнографии СыктГУ // Духовное наследие народов Республики Коми: история и современность : материалы Всероссийской научно-практической конференции «Редкие книги в фондах современных библиотек, архивов, музеев» (К 20-летию отдела редкой и рукописной книги НБ СыктГУ). Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2009. С. 278–285.

65. Традиции и новации в культуре питания коми (зырян) // Политические, экономические и социокультурные аспекты регионального управления на Европейском Севере : материалы IX Всероссийской (с международным участием) науч.-теорет. конф. ; в 3 ч. Ч. II. Сыктывкар : КРАГСИУ, 2010. Ч. II. С. 232–236.

66. Традиционная система питания // Народная культура коми (зырян). Сыктывкар : Сыктывкарской университет, 2010. С. 80–88.

67. Утварь // Народная культура питания коми (зырян). Сыктывкар : Сыктывкарской университет, 2010. С. 88–97.

68. Пища традиционная // Город Сыктывкар. Энциклопедия. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2010. С. 212–213.

69. Культура питания как отражение хозяйственной деятельности коми (зырян) // Традиционное хозяйство в системе культуры этноса : материалы Девятых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : ИИЦ СПГУТД, 2010. С. 179–183.

70. Пищевой код в строительной обрядности // Семиозис и культура: от реальности к тексту – от текста к реальности : сб. научных статей. Вып. 7. Сыктывкар : Коми пединститут, 2011. С. 123–125.

71. Этнографические изыскания в Сыктывкарском университете // Путешествие в прошлое : история археолого-этнографических изысканий Сыктывкарского университета. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2012. С. 62–72.

72. Вашкинское собрание фотоматериалов в научном архиве музея археологии и этнографии Сыктывкарского государственного университета // Документальное наследие России: теория и практика сохранения и использования научных фондов. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2013. С. 200–206.

73. Традиционная система питания коми (зырян) в творческом наследии П.А. Сорокина // Социокультурные аспекты развития северных территорий (Республика Коми. История и современность). Сыктывкар : ГОУ ВО КРАГСИУ, 2015. С. 45–49.

74. Дичь в культуре питания коми (зырян) // Материалы IV Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей]. М. : Новое Время, 2019. С. 430–438.

5. Интернет-ресурсы

75. Зырянский домострой. URL: [http:// www.zv.syktsu.ru](http://www.zv.syktsu.ru). Совместно с Гольчевским Ю.В., Чалановым И.А.

76. Зырянская кухня. URL: [http:// www.zk.syktsu.ru](http://www.zk.syktsu.ru). Совместно с Гольчевским Ю.В., Федяевой Т.В.

77. Кухонный инструментарий. URL: [http:// www.zp.syktsu.ru](http://www.zp.syktsu.ru). Совместно с Гольчевским Ю.В., Савиным Е.А.

78. Традиционный календарь. URL: [http:// www.zc.syktsu.ru](http://www.zc.syktsu.ru). Совместно с Гольчевским Ю.В., Малышком А.П.