

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

Диссертация на соискание ученой степени
доктора исторических наук

Научный консультант:

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

Москва

2019

Содержание

Введение	3
Глава 1. Традиционная утварь коми (зырян): материал, технология изготовления, функция (XX – начало XXI в.)	51
§ 1. Место приготовления пищи	51
§ 2. Утварь для приготовления пищи	61
Глава 2. Повседневная пища коми (зырян) и ее локальные варианты	108
§ 1. Основные направления хозяйства и пищевые ресурсы	109
§ 2. Локальные варианты состава пищевого сырья	148
§ 3. Способы обработки пищевого сырья и технология приготовления повседневных блюд	155
§ 4. Пищевые запреты и ограничения	183
§ 5. Правила застольного этикета в прошлом и настоящем	197
Глава 3. Пища в структуре праздничной культуры коми (зырян) (XX – начало XXI в.)	216
§ 1. Основной ассортимент праздничных блюд и напитков	217
§ 2. Пища, приуроченная к праздникам церковного календаря	234
§ 3. Организация праздничного застолья в советский и современный периоды	258
Глава 4. Пища в контексте обрядов жизненного цикла коми (зырян) (XX – начало XXI в.)	283
§ 1. Организация застолья на разных этапах свадебного обряда	283
§ 2. Пища, связанная с родильной обрядностью	300
§ 3. Пища как компонент похоронно-поминальной обрядности	308
§ 4. Символика угощений при строительстве дома	330
Заключение	343
Список сокращений	354
Список источников	355
Список использованной литературы	385
Приложения 1–5	427

Введение

Актуальность темы. 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 СПбГУТД, 2010. С. 95.

Степень изученности темы. 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 стала книга под редакцией С.А. Арутюнова «Этнография питания народов стран зарубежной Азии», в которой были сформулированы принципы выделения пищевых моделей и систем как общих исторических категорий и локальных культурных типов².

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 секции «Традиционная пища народов мира» Конгресса этнографов и антропологов России (Москва, июнь 1995 г.) был сформирован сборник, в котором авторы статей отмечали, что пища и напитки остаются важными элементами этнического самосознания³. По результатам работы IV Конгресса этнологов и антропологов (Нальчик, сентябрь 2001 г.) был составлен второй сборник, где было обращено внимание на технологические приемы приготовления пищи из зерновых культур и на символику хлеба как атрибута застолья⁴. По итогам работы секции «Хмельное и иное: традиционные напитки народов Евразии» VI Конгресса этнографов и антропологов (Санкт-Петербург, 28 июня – 2 июля 2005 г.) был составлен третий сборник, посвященный анализу технологии приготовления и знаковому содержанию

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.

⁴ Хлеб в народной культуре : этнографические очерки / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2004. 413 с.

хмельных напитков в обряде⁵. По сложившейся традиции был сформирован четвертый сборник, в котором представлены статьи, подготовленные на основе докладов, прочитанных на секции «Праздничная пища народов мира: этноинтегрирующие функции» юбилейного X Конгресса этнографов и антропологов (Москва, июль 2013 г.) и XI Конгресса (Екатеринбург, июль 2015 г.). В материалах статей рассматриваются разнообразные формы празднично-ритуальной пищи, играющие определенную роль в поддержании осознания этносом своей внутренней общности и отличия от других⁶. Бесменными редакторами этих сборников стали С.А. Арутюнов и Т.А. Воронина. Изучению региональной кухни посвящена работа С.А. Арутюнова, который рассматривал основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России⁷. Культуре питания жителей Вологодской и Рязанской обл. посвящены работы Т.А. Ворониной⁸. В сфере ее научных интересов находятся вопросы, связанные с этноконфессиональными особенностями питания русских⁹, а также

⁵ Хмельное и иное : напитки народов мира / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2008. 504 с.

⁶ 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.

⁷ Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. С. 10–17.

⁸ 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. 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. // Тотьма : краеведческий альманах. Вып. 2. Вологда : Русь, 1997. С. 132–165.

⁹ 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.

изменениями в пищевом рационе русского народа в 1917–1930-е гг.¹⁰ Пища в современной праздничной культуре архангелогородцев рассмотрена А.В. Фроловой¹¹.

Не обошли вниманием культуру питания и петербургские исследователи. Л.С. Лаврентьева рассмотрела ежедневную традиционную пищу русского населения¹², а традиции русского застолья и гостеприимства вошли в круг научных интересов Г.И. Кабаковой¹³. Проблеме питания в культуре этноса были посвящены Шестые Санкт-Петербургские чтения (2007 г.), на которых рассматривались различные аспекты традиционного и современного питания¹⁴. Культура питания русских Пермского края входила в сферу интересов Г.Н. Чагина¹⁵ и А.В. Черных¹⁶. Пища ближайших родственников коми (зырян) была объектом исследования А.Г. Долдиной – коми (пермяков)¹⁷ и Г.И. Соковнина – удмуртов¹⁸.

¹⁰ 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.

¹¹ Фролова А.В. Современные календарные праздники русских Архангельского Севера // Полевые исследования Института этнологии и антропологии Российской академии наук – 2006 / отв. ред. З.П. Соколова. М. : Наука, 2009. С. 175–192; Ее же. Русская северная кухня : традиции и современные тенденции // Еда и культура / отв. ред. А.В. Павловская, И.И. Рущинская, Г.Е. Смирнова. М. : Центр по взаимодействию культур, 2015. С. 167–172.

¹² Лаврентьева Л.С. Календарь русской традиционной еды на каждый день и каждой семьи. СПб. : Азбука, Азбука-Аттикус, 2013. 400 с.: ил.

¹³ Кабакова Г.И. Русские традиции застолья и гостеприимства. М. : Форум: Неолит, 2015. 464 с.

¹⁴ 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.

¹⁵ 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. С. 139–143.

¹⁶ 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. С. 97–99.

¹⁷ Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. Пермь : Пермское кн. изд-во, 1989. 123 с.

¹⁸ Соковнин Г.И. Удмуртская кухня. Ижевск : Удмуртия, 2012. 112 с.

Вопросу изучения пищи и пищевого аниматизма посвящена работа Б.Х. Бгажнокова¹⁹. Специальной темой «антропология питания» объединены статьи журнала «Этнографическое обозрение», среди которых хотелось бы выделить три работы. Так, С.А. Арутюнов предлагает основные принципы картографирования этнографии питания в общемировом масштабе²⁰. Историю изучения антропологии питания в современных условиях представил М.Е. Кабицкий²¹. Краткому обзору истории этнологического и социо-антропологического изучения питания за рубежом посвящена статья М.В. Урсеговой²².

В 2014 г. впервые в России состоялся международный симпозиум, посвященный истории и традициям в сфере питания «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира»²³. Проведение такого форума стало регулярным²⁴.

Этномедицинский подход к изучению проблемы сохранения здоровья позволил авторам прийти к выводу, что среди причин, влияющих на формирование патологий здоровья, одно из первых мест занимает пища²⁵.

¹⁹ Бгажноков Б.Х. Культ пищи и пищевой аниматизм // Этнографическое обозрение. 2001. № 2. С. 103–112.

²⁰ Арутюнов С.А. Карта культуры питания народов мира // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 7–16.

²¹ Кабицкий М.Е. Введение в тему : антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 3–7.

²² Урсегова М.В. История этнологического и социоантропологического изучения питания : краткий обзор // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 67–75.

²³ 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.

²⁴ 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 «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.

²⁵ 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. С. 141–143; Их же. Этномедицинский подход к исследованию традиционной системы питания (проблемы и перспективы) //

Междисциплинарный, кросскультурный подход к изучению традиций питания как непрерывное взаимодействие культурных и биологических факторов применяется учеными естественно-научного направления в науке²⁶.

Культура питания коми (зырян) никогда не была отдельной темой исследования, хотя этнографические работы начиная с XIX в. всегда включали описание традиционных 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 дореволюционного периода кратко отмечались виды продуктового сырья, отдельные блюда коми кухни, в меньшей степени было обращено внимание на технологию обработки продуктового сырья и приготовления пищи²⁷. Вместе с тем некоторые публикации были посвящены локальным традициям питания коми (зырян). Так, С.В. Максимов обратил особое внимание на блюда из оленины у ижемцев²⁸. Губернатор Архангельской губернии А.П.

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.

²⁶ Козлов А.И. Пища людей. Фрязино : Век 2, 2005. 272 с.; Боринская С.А., Козлов А.И., Янковский Н.К. Гены и традиции питания // Этнографическое обозрение. 2009. № 3. С. 117–137; Атеева Ю.А., Козлов А.И., Вершубская Т.Г. Антропологические подходы к содержанию витамина D у населения Урала и Северо-Запада РФ // Труды КАЭЭ. Вып. 8. Пермь : ПГГПУ, 2012. С. 418–421; Кабицкая О.Е., Кабицкий М.Е. Междисциплинарное изучение пищевых предпочтений // Еда и культура. С. 52–58; Вершубская Г.Г., Козлов А.И. «Экономика дара»: традиционная пища и здоровье северян // Экология древних и традиционных обществ : материалы V международной научной конференции. Тюмень : Тюменский университет, 2016. С. 202–204; Козлов А.И., Вершубская Г.Г. Являются ли высокие широты «зоной риска» D-гиповитаминозов? // Экология древних и традиционных обществ : материалы V международной научной конференции. С. 36–37.

²⁷ В дебрях Севера. Русские писатели XVIII–XIX веков о земле Коми / сост. З.Я. Немшилова. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. 336 с.; В краю зырянском (По материалам российских периодических изданий XIX – начала XX века) / сост., вступ. статья О.Е. Бондаренко. Сыктывкар : Анбур, 2011. 256 с.; Журналы России о коми (зырянах) II половины XIX – начала XX вв.: хрестоматия / сост. О.Е. Бондаренко. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2007. 176 с.; Зыряне и зырянский край в литературных документах XIX в. / сост., вступ. ст. В.А. Лимеровой. Сыктывкар : Кола, 2010. 520 с.

²⁸ Максимов С.В. Год на Севере // В дебрях Севера. С. 75–103.

Энгельгардт подчеркивал, что в тундре ижемцы питаются олениной, рыбой и пьют чай с добавлением лука, перца и аниса²⁹. О значении рыбника (черинянь) как атрибута гостевого стола писал в середине XIX в. А.Е. Попов³⁰.

Из числа публикаций дореволюционного периода необходимо особо выделить работу известного социолога П.А. Сорокина «Современные зыряне». Обширность этнографических данных в статье позволяет рассматривать ее как одно из лучших исследований того периода. В статье отмечалось, что «зырянин питается в общем лучше, чем огромное большинство русского крестьянства», что объясняется хорошей обеспеченностью землей, отсутствием помещичьих угодий и развитием промыслов, которые позволяли, с одной стороны, обеспечивать продуктами питания, а с другой стороны, приобретать зерновые культуры, недостаток в которых они ощущали постоянно³¹. В другой статье ученый обратил внимание на запрет включения зайчатины и медвежатины в рацион питания, а также на использование пищи в колдовской практике³².

С.И. Сергель, побывавший на верхней Вычегде в 1906 г., был солидарен с П.А. Сорокиным в том, что «питается зырянин неплохо»³³. Изложенные факты по пищевым практикам в настоящее время выступают важнейшими источниками знаний об исчезнувших или исчезающих элементах народной культуры. За пределами исследовательского поля в тот период оставались вопросы, связанные с определением знакового содержания пищи в контексте обрядовых практик.

Советский период отмечен крупномасштабными полевыми исследованиями. Осенью 1945 г. отряд под руководством В.Н. Белицер

²⁹ Энгельгардт А.П. Русский Север. Путевые заметки Архангельского губернатора. СПб. : типография Исидора Гольдберга, 1896. С. 227.

³⁰ Попов А.Е. Путевые заметки от Усть-Сыольска к Вишерскому селению // Зыряне и зырянский край в литературных документах XIX в. С. 158–174.

³¹ 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.

³² Сорокина П.А. Пережитки анимизма у зырян // Этнографические этюды. С. 24–51.

³³ Сергель С.И. В зырянском краю. М.–Л. : Государственное изд-во, 1928. С. 24.

работал на территории Сысольского и Железнодорожного районов Коми АССР. В 1946 г. Комплексная экспедиция, организованная Институтом этнографии АН СССР и Базой АН Коми АССР, продолжила работу в Усть-Куломском районе, в 1950 г. – в северных районах Коми АССР, а летом 1952 г. – в Удорском районе³⁴. Результаты работы нашли отражение в монографии В.Н. Белицер, посвященной традиционной культуре коми³⁵. Объединение тем пищи и утвари весьма оправданно, так как позволяет комплексно рассмотреть культуру питания. Работа В.Н. Белицер, бесспорно, остается до наших дней одной из лучших фундаментальных работ, освещающих все стороны народной культуры коми. Как правило, ни одна из работ о традиционной культуре коми не обходится без ссылок на ее монографию. Примечательно, что в ходе осуществления долгосрочной программы полевых исследований на территории Коми АССР был создан специализированный Архив Института этнографии АН СССР³⁶.

Изучением этнографии коми (зырян) в дальнейшем стали заниматься Л.Н. Жеребцов и Л.П. Лашук. Анализ собранного полевого материала по культуре питания нашел отражение в серии статей. В работе об этнографической ситуации в вишерском микрорайоне они подчеркивали, что на данной территории в пищу идут продукты собственного производства, а покупные – мало употребляют³⁷. Освещая этнографический уклад населения верхней Вычегды, авторы констатировали, что зерновое хозяйство лишь в редкие годы обеспечивало потребности населения, картофель вплоть до революции не был продуктом повседневного потребления, а из овощной

³⁴ Федянович Т.П. Исследования В.Н. Белицер по народам коми // Очерки по истории изучения этнографии коми. Сыктывкар : Кола, 2007. С. 181–203.

³⁵ Белицер В.Н. Очерки по этнографии народа коми XIX – начала XX века. М. : Изд-во Академии наук СССР, 1958. С. 224–240.

³⁶ Загребин А.Е., Шарапов В.Э. Полевая этнография В.Н. Белицер: забытые тексты экспедиций к удмуртам, коми и коми-пермякам в 1930–1950-х гг. // Ежегодник финно-угорских исследований. Ижевск : Удмуртский университет, 2015. № 4. С. 139–150.

³⁷ Лашук Л.П., Жеребцов Л.Н. Старая Вишера // Историко-филологический сборник. Вып. 4. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1958. С. 83–127.

продукции популярностью пользовались капуста и репа³⁸. Своеобразие локчимского этнографического микрорайона представлено в статье Л.Н. Жеребцова, который отмечал, что для жителей характерна практика содержания свиней и зачатки птицеводства³⁹. К сожалению, в работе ни слова не сказано о традиционных блюдах, но характеристика направлений хозяйственной деятельности позволяет говорить о включении в рацион питания ее результатов.

На основе анализа литературных и полевых источников Л.Н. Жеребцов в динамике представил пищевой рацион удорских коми, одной из локальных групп коми (зыряне)⁴⁰. Отмечая специфику традиций питания, Л.П. Лашук и Л.Н. Жеребцов справедливо связывали особенности пищевой культуры с природно-географической нишей проживания, направлениями хозяйственной деятельности и историей их формирования. Правда, нужно подчеркнуть, что в их работах характеристика пищевого ассортимента сводится к минимуму. При этом Л.Н. Жеребцов отмечал, что для этнографических групп было характерно наличие мелких подгрупп⁴¹.

Краткое описание культуры питания было представлено в работе Л.Н. Жеребцова⁴². Изучая вопрос о русских заимствованиях, он подчеркивал, что наличие двух параллельных терминов на коми и русском языках кулинарной

³⁸ Жеребцов Л.Н., Лашук Л.П. Этнографический уклад населения верхней Вычегды // Историко-филологический сборник. Вып. 5. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1960. С. 87.

³⁹ Жеребцов Л.Н. Локчимский этнографический микрорайон // Известия Коми филиала ВГО. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1967. Т. 2. Вып. 1 (11). С. 146–149; Его же. Занятия крестьян Локчимских селений в конце XIX – начале XX вв. // Историко-филологический сборник. Вып. 8. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1963. С. 52.

⁴⁰ Жеребцов Л.Н. Хозяйство, культура и быт удорских коми в XVIII – начале XX в. М. : Наука, 1972. С. 107–111.

⁴¹ Жеребцов Л.Н. Проблемы этнической истории народа коми // Проблема этногенеза народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 36). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. С. 114.

⁴² Жеребцов Л.Н. Коми (зыряне) // Народы Поволжья и Приуралья: историко-этнографические очерки. М. : Наука, 1985. С. 34–35; Его же. Кыдзи коми аньясы пöжавлысны нянь // Войвыв кодзув. Сыктывкар, 1978. № 12. С. 56–58; 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.

лексики еще не свидетельствует о прямых заимствованиях, так как «традиционная культура коми при наличии большого русского культурного влияния сохранила свою специфику»⁴³. От же отмечал заимствования из русской и ненецкой кухни, подчеркивая, что они взаимные, хотя и не всегда равнозначные⁴⁴.

Накопленный полевой материал позволил поставить вопрос о локальных особенностях традиционной культуры коми (зырян). Свое видение принципов районирования в 1960 г. обозначил Л.П. Лашук⁴⁵. При этом в совокупность хозяйственных и бытовых отличий локальных групп автор не включал пищу, поэтому локальные традиции питания остались вне исследовательского поля.

Изучение ижемских коми, переселившихся на Кольский полуостров, позволило О.В. Котову подчеркнуть, что обусловленность пищевого рациона хозяйственными занятиями проявлялась на новой территории проживания⁴⁶. Дальнейшее изучение этноареальных групп коми позволило авторам сделать вывод о том, что ижемцы, переселившиеся на другие территории, но сохранившие традиционное хозяйство, ничего принципиально нового не внесли в рацион питания⁴⁷. Экологически обусловленное снижение роли земледелия на севере не отразилось на рационе питания населения, а только увеличило поставки зерна извне, что подчеркивает устойчивость пищевых стереотипов⁴⁸.

⁴³ Жеребцов Л.Н. О русских заимствованиях в традиционной материальной культуре коми // Вклад северного крестьянства в развитие материальной и духовной культуры. Вологда : Вологодский педагогический институт, 1980. С. 36.

⁴⁴ Жеребцов Л.Н. Историко-культурные взаимоотношения коми с соседними народами. X – начало XX в. М. : Наука, 1982. С. 110–171.

⁴⁵ Лашук Л.П. Принципы историко-этнографического районирования Коми АССР // Известия Коми филиала ВГО. Вып. 6. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1960. С. 97–108.

⁴⁶ 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.

⁴⁷ Конаков Н.Д., Котов О.В. Этноареальные группы коми: формирование и современное этнокультурное состояние. М. : Наука, 1991. С. 119.

⁴⁸ Конаков Н.Д. Этнические стереотипы коми как этногенетический источник // Проблемы этногенеза народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 36). С. 82–83.

Мифологические истоки застольного этикета коми (зырян) тезисно обозначил В.Э. Шарапов⁴⁹. В.П. Полев составил подробное описание технологии приготовления домашнего пива с характеристикой инструментария пивоварения у населения нижней Вычегды⁵⁰. И.В. Ильина представила состав лечебных средств, куда входили продукция охоты и сельского хозяйства, а молочная продукция использовалась как косметологическое средство⁵¹.

В 1996 г. году вышла в свет монография, посвященная состоянию современных этнических процессов в Республике Коми и трансформацию материальной и духовной культур двух народов (зырян и пермяков)⁵². При авторы минимально представили изменения в традиционной системе питания.

Изучение обрядовой жизни коми (зырян) позволило исследователям обратить внимание на то, что ритуалы обязательно сопровождалась трапезой. Так, Ф.В. Плесовский выделил локальные варианты коми (зырянской) свадьбы, в описание которых включил характеристику некоторых блюд⁵³. Исследовательская оптика А.И. Терюкова была направлена на сравнение обязательного набора блюд поминального стола двух групп вымских и

⁴⁹ Шарапов В.Э. О мифологических истоках некоторых этикетных ситуаций (на примере застольного этикета в традиционной культуре коми) // Устные и письменные традиции в духовной культуре народа. Ч. I. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1990. С. 102–104.

⁵⁰ Полев В.П. Технология приготовления пива у коми бассейна Нижней Вычегды // Генезис и эволюция традиционной культуры коми. (Труды ИЯЛИ КНЦ Уро АН СССР. Вып. 43). С. 103–108.

⁵¹ Ильина И.В. Народная медицина коми. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1997. 120 с.; Ее же. Традиционная медицинская культура народов Европейского северо-востока (к. XIX–XX вв.). Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ Уро РАН, 2008. 236 с.; Ее же. Лекарственные средства растительного, животного и минерального происхождения в народной медицине коми // Традиции и новации в народной культуре коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 28). Сыктывкар : КФАН СССР, 1983. С. 52–64; Ее же. Обычаи и обряды, связанные с рождением и охраной здоровья ребенка у коми // Традиции и новации в народной культуре коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 28). С. 14–24.

⁵² Котов О.В., Рогачев М.Б., Шабаев Ю.П. Современные коми. Екатеринбург : Уро РАН, 1996. 178 с.

⁵³ Плесовский Ф.В. Свадьба народа коми. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1968. С. 141–146.

вишерских коми⁵⁴. На включенность ряда блюд в структуру обрядов жизненного цикла указал В.А. Семенов⁵⁵.

Н.Д. Конаков представил описание включенных в структуру праздника блюд, правда без подробного анализа их символического значения⁵⁶. Он же изучал принципы организации питания промысловиков⁵⁷.

Сложившаяся система пищевых запретов у приверженцев старой веры была рассмотрена в контексте изучения культуры старообрядцев. А.А. Чувьюров обратил внимание на то, что у них со временем исчезли запреты на употребление в пищу картофеля, зайчатины и налима⁵⁸. В.В. Власова подчеркнула, что «большая часть бытовых предписаний и запретов была нестабильна и существовала в устной традиции»⁵⁹.

Разнообразные аспекты, связанные с культурой питания, остаются в поле зрения исследователей. Так, О.В. Котов, кратко характеризуя пищевую культуру коми (зырян) в конце XX в., отмечал, что питание в своей основе остается неизменным⁶⁰.

Питание ижемцев, переехавших в Северное Зауралье, представлено в монографии Н.А. Повод⁶¹.

⁵⁴ Терюков А.И. Погребальный обряд вымских и вишерских коми // Традиции и новации в народной культуре коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 28). С. 25–31.

⁵⁵ 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.

⁵⁶ Конаков Н.Д. От святок до сочельника. Коми традиционные календарные обряды. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1993. 127 с.

⁵⁷ Конаков Н.Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX – начале XX в. М. : Наука, 1983. С. 58–61.

⁵⁸ 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.

⁵⁹ Власова В.В. Старообрядческие группы коми: конфессиональные особенности социальной и обрядовой жизни. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2010. С. 115–131.

⁶⁰ Котов О.В. Пища и утварь // Народы Поволжья и Приуралья. М. : Наука, 2000. С. 111.

⁶¹ Повод Н.А. Коми Северного Зауралья (XIX – первая четверть XX в.). Новосибирск : Наука, 2006. С. 139-141.

Вопросы трансформации пищевых продуктов ижемских коми в XX–XXI в. находятся в поле зрения современных исследователей. Е.В. Колчина обратила внимание на то, что расширение состава продуктового сырья не всегда имеет положительный результат⁶².

Изучение пищевых ресурсов кочующих по тундре оленеводов во второй половине XX – начале XXI в. позволило Ким Хе Чжин и К.В. Истомину выделить несколько этапов в их освоении. При этом они отметили, что питание оленеводов стало более разнообразным и сбалансированным⁶³.

Междисциплинарный подход к изучению проблем питания отражен в статье А.И. Козлова и Ю.А. Атеевой, которые доказывают, что особенности питания ижемцев, связанные с олениной и рыбой, обусловили высокое содержание витамина D в организме человека⁶⁴.

Первый опыт комплексного описания одной из этнографических групп коми (зырян) – прилузских коми – представлена в монографии Ю.И. Бойко, которая представила особенности системы питания, обусловленные природными условиями проживания и этнокультурными контактами⁶⁵.

Краткая характеристика традиций питания коми (зырян) была включена в энциклопедические издания⁶⁶.

⁶² 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.

⁶³ Ким Хе Чжин и Истомин Кирилл. Чхэчжэ чонхвангва Росиа сосуминчжогизэ ыйсикчжу пёнхва: Коми сунроксаюкчжарыль чунсимыро (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.

⁶⁴ Козлов А.И., Атеева Ю.А. Витамин D и особенности питания различных групп коми // Вестник Московского университета. Серия XXIII. Антропология. 2011. № 4. С. 25–34.

⁶⁵ 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).

⁶⁶ Конаков Н.Д. Пища традиционная коми // Коми-зыряне: историко-этнографический справочник / сост. Н.Д. Конаков. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1993. С. 109–110; Его же. Традиционная пища // Традиционная культура народа коми : этнографические очерки. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1994. С. 95–98; Его же. Традиционная пища // Зырянский мир : очерки о традиционной культуре коми народа / сост., науч. ред. Н.Д. Конаков. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. С. 223–226; Жеребцов Л.Н. Пища традиционная //

Непосредственно связанная с изучением культуры питания тема утвари входила в сферу интересов Г.Н. Романовой, которая, изучая домашнее и ремесленное производства, представила видовое разнообразие и функциональное назначение деревянной и глиняной утвари⁶⁷. Работа М.С. Кочева раскрывает секреты технологических приемов изготовления традиционных изделий из бересты⁶⁸.

Свой посильный вклад в изучение традиций питания внесли студенты СГУ им. Питирима Сорокина под руководством автора данной работы. Анализ полевого материала нашел отражение в тезисах докладов, посвященных особенностям питания верхневычегодских⁶⁹, вымских⁷⁰, удорских⁷¹ и ижемских коми⁷². Экспедиционная работа позволила студентам

Республика Коми : энциклопедия. Т. 2. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 454; Его же. Традиционная пища и утварь // Дороги этнографа. Научное наследие / ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 2. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2005. С. 116–123; Котов О.В. Традиционная пища // Атлас Республики Коми. М. : ДИК, 2001. С. 150–151; Ильина И.В. Сверх потребности не съешь: принципы коми кухни // Финноугория. Этнический комфорт. Сыктывкар : Контекст, 2008. № 4. С. 50–51.

⁶⁷ Романова Г.Н. Берестяные изделия коми // Этнография и фольклор коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 17). Сыктывкар : КФАН СССР, 1976. С. 96–106; Ее же. Развитие домашних производств сыольских коми в конце XIX – начале XX в. // Вопросы истории Коми АССР. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 16). Сыктывкар : КФАН СССР, 1975. С. 63–73; Ее же. К вопросу о развитии традиционного ремесла коми // Материалы VI Международного конгресса финно-угроведов. Т. 1. М. : Наука, 1989. С. 260–262.

⁶⁸ Кочев М.С. Секреты бересты. Сыктывкар : Информационный центр при Министерстве культуры Республики Коми, 2000. 79 с.

⁶⁹ Мишарин Е.Г. Традиционные напитки из зерна вишерских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2006. С.123–125; Семячков С.И. Дикорастущие растения в традиционной системе питания населения Средней Вычегды // XIII Коми республиканская научная конференция студентов и аспирантов «Человек и окружающая среда». Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2003. С. 93.

⁷⁰ Селькова М.М. К теще на блины // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 6-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2003. С. 161-162.

⁷¹ Карпова М.О. Выпечка вашкинских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 12-й научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2009. С. 161–164; Остапова Е.В. Рыба как основной продукт питания удорских коми (на примере населенных пунктов средней Вашки) // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 12-й научной конференции. С. 165–167; Политов Л.С. Рыба в традиционной системе питания удорских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. С. 125–127.

представить результаты этнографических исследований по культуре питания сысольских⁷³ и прилузских коми⁷⁴.

⁷² Артеева М.А. Соль в традиционной системе питания коми-ижемцев // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 8-й студенческой научной конференции. С.135-136; Артеева М.А., Плехов А.А. Продукция промыслов в традиционной системе питания коми-ижемцев // Молодые исследователи – Республике Коми (в рамках Всероссийской научно-социальной программы «Шаг в будущее») : сборник тезисов 9-й республиканской научно-практической конференции. Сыктывкар : Полиграф-Сервис, 2006. С. 5; Воробьева Е.В. Продукция оленеводства в системе питания коми (ижемцев) // XIII Коми республиканская научная конференция студентов и аспирантов «Человек и окружающая среда». Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2003. С. 92–93; Воробьева Е.В., Воробьева Н.В. Традиционная система питания коми-ижемцев средней Печоры // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 4-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2003. С. 112-114; Воробьева Н.В. Традиционная система питания коми (ижемцев) // XIII Коми республиканская научная конференция студентов и аспирантов «Человек и окружающая среда». С. 90–91; Канева О.В. Шаньги в традиционной системе питания коми-ижемцев // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 8-й студенческой научной конференции. С. 134; Канева О.В., Черных И.В. Выпечка в традиционной системе питания коми-ижемцев // Молодые исследователи – Республике Коми (в рамках Всероссийской научно-социальной программы «Шаг в будущее») : сборник тезисов девятой республиканской научно-практической конференции. Сыктывкар: Полиграф-Сервис, 2006. С. 34; Плехов А.А. Продукция промыслов в традиционной системе питания коми-ижемцев // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 8-ой студенческой научной конференции. С. 132–133; Черных И.В. Рыбник в традиционной системе питания коми-ижемцев // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 8-й студенческой научной конференции. С. 133–134; Шахова С.В. Еда в контексте поминальной обрядности коми-ижемцев // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 11-й научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2008. С. 146–148.

⁷³ Канашкина С.С. Технология приготовления рыбника сысольскими коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 7-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2004. С. 89–90; Костромина Н.И. Кисель как ритуальная пища // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 7-й студенческой научной конференции. С. 97–98; Куратов О.Н. Традиционная выпечка коми (на примере с. Куратово Сысольского района) // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. С. 122–123; Муравьева Т.Д. Растительная пища сысольских коми // Человек и окружающая среда. Программа и тезисы докладов. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2005. С. 168–169; Ее же. Соль в представлениях сысольских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 8-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2005. С. 136; Ее же. Сыктыв комияслӧн пызан сайын асьсӧ кутӧм // Тезисы докладов XXII международной студенческой конференции по финно-угроведению. Йошкар-Ола : Марийский университет, 2006. С. 226-227; Ее же. Традиционные блюда из зерна сысольских коми: этнолингвистический словарь // Программа и тезисы докладов XVI Коми республиканской научной конференции студентов и аспирантов «Человек и окружающая среда». Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2006. С. 114; Ее же.

Таким образом, если в дореволюционный период больше внимания было уделено описанию отдельных блюд кухни коми (зырян), что подчеркивало самобытность народной культуры, то в советский период этнографы стали больше обращать внимание на включенность блюд коми кухни в структуру обрядового застолья, хотя вне исследовательского поля оставались вопросы, связанные с определением их символического значения. В настоящее время исследовательская оптика направлена на изучение динамики пищевого сырья и блюд, правда, только у ижемских коми, занимающихся оленеводством. Несмотря на неоднократное включение описаний традиционной пищи в контекст исследований по разнообразным аспектам народной культуры, комплексное изучение традиций и инноваций освоения пищевых ресурсов коми (зырян) в XX – начале XXI в. до сих пор отсутствует.

Цель работы – изучить культуру питания коми (зырян) в XX – начале XXI в. как одну из составных частей системы жизнеобеспечения, в которой

Традиционные напитки сысольских коми // Проблемы истории материальной и духовной культуры народов России и зарубежных стран. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2005. С. 9–10; Самарина А.Б. К вопросу о типологии шанег // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 10-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2007. С.122–124; Саутер Е.А. Каравай // Геолого-археологические исследования в Тиманно-Североуральском регионе. Доклады 7-ой студенческой научной конференции. С. 91-92; Шашев И.А. Кутья как ритуальная пища коми (зырян) // Геолого-археологические исследования в Тиманно-Североуральском регионе. Доклады 7-й студенческой научной конференции. С. 9.

⁷⁴ Афонин Т.И., Бойко Ю.И. Особенности традиционной системы питания прилузских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 11-й научной конференции. С. 137–142; Голосов М.В. Молочные продукты летских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. С. 128–129; Клинецов А.М. Традиционные напитки летских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. С. 120–122; Павлова А.А. Шаньги как традиционная выпечка летских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. С. 129–131; Плехова А.В. Дары леса в традиционной системе питания лузских коми // Программа и тезисы докладов XVI Коми республиканской научной конференции студентов и аспирантов «Человек и окружающая среда». Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2006. С. 115; Ее же. Луза-Летка пöжас сикасалом // Тезисы докладов XXII международной студенческой конференции по финноугведению. С. 226–227; Смолев Ю.В. Грибы в рационе питания лузских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. С. 127–128.

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), один из финно-угорских народов, компактно проживающие в Республике Коми. Они вместе с коми (пермяками) говорят на одном языке, но их языковая близость не дает основания считать эти два народа единым. За весь период этнической

консолидации коми народ выступал под различными этнонимами (пермь, зыряне, коми), отражающими сложность самого процесса. Территория расселения коми (зырян) за весь исторический период сложения коми этноса то расширялась, то сужалась. Это было связано как с процессами ассимиляции другими этносами, так и с собственно этнической консолидацией. Ранний этап консолидации коми по наиболее надежным источникам следует отнести к началу II тыс. н.э., когда происходит становление производящей экономики, влияющее на племенную консолидацию отдельных групп предков коми. Эти «племенные» территории выделяются лишь при корреляции данных археологии, лингвистики, письменных источников и этнографии. В письменных источниках зафиксированы «пермяне» вычегодские, лузские, вилегодские. Современные исследователи выделяют для XIV–XV вв. восемь территориально-племенных объединений, в целом опираясь на лингвистические данные.

На археологическом уровне можно говорить достаточно уверенно о наличии нижневыхегодского и вымского вариантов, предположительно – о вилегодском, удорском и пинежском, возможно верхне-средневыхегодском, учитывая выделение средневыхегодского диалекта коми языка. К особой группе исследователи относят Лузскую пермцу. Л.Н. Жеребцов считает, что на Сысоле были два племени сысольских пермян, из которых верхнесысольцы были близки к Перми Камской. Через Сысолу шел один из путей носителей коми языка из Прикамья, обладателей вэ-элового диалекта. Очевидно, что летописная «пермь» не охватывала все группы предков коми (зырян), а только группы, попавшие в орбиту новгородского влияния. По мнению Л.Н. Жеребцова, в IX–XII вв. территория древних пермян охватывала на западе бассейны р. Юг и Нижней Сухоны, а также верхнее течение Северной Двины. В течение XII–XIV вв. происходят определенные изменения: на западе территория сокращается до устья Вычегды и одновременно расширяется на северо-запад в бассейны р. Ваги и Пинеги (где обитала летописная «сура поганая»). На юго-западе древние пермяне обитали

в верховьях Камы, а также в верхнем течении р. Вятки с притоками Кобра, Летка и Молома. На востоке границы неясны из-за недостаточного археологического материала. Л.Н. Жеребцов предполагал, что на верхней Вычегде в IX–XII вв. пермское население существовало, а в XIII в. покинуло данную территорию из-за вогульских набегов, появившись вновь, по письменным источникам, лишь в XV в. Между тем появляется новый археологический материал, как будто закрывающий эту лауну. Кроме того, слабая заселенность Вычегды могла быть объяснена и процессами этнической консолидации отдельных племенных групп в бассейне р. Выми, где для этого времени известно около десятка могильников.

Близкие к современным границы расселения коми на западе оформились в XVI в., когда возникли такие контактные зоны, как Межог на р. Вычегде, Спаспору́б на р. Лузе. Оформление южных границ связано с отделением верховьев р. Камы от Ужгинской волости и присоединения их к камской Перми Великой. Очевидно, к этому времени относится оформление коми народности, тогда же названной зырянами. Происхождение этого этнонима неясно, но можно все же считать, что само появление нового этнонима как раз и свидетельствует о становлении новой народности, объединившей прежние племенные группировки. Важным обстоятельством формирования коми (зырян) является то обстоятельство, что они консолидировались уже в рамках русского государства. Можно предположить, что в формировании коми народности значительную роль играли русские переселенцы, в дальнейшем ассимилировавшиеся, но оставившие заметный след в лексике и культуре.

В настоящее время принято выделять восемь этнографических групп: прилузская (луздорсаяс), сысольская (сыктылсаяс), вымская (эмватас), удорская (удорасаяс), нижневычегодская (эжватас), верхневычегодская

(вылысэжвасаяс), верхнепечорская (печораса) и ижемская (изьватас) (рис. 1)⁷⁵.

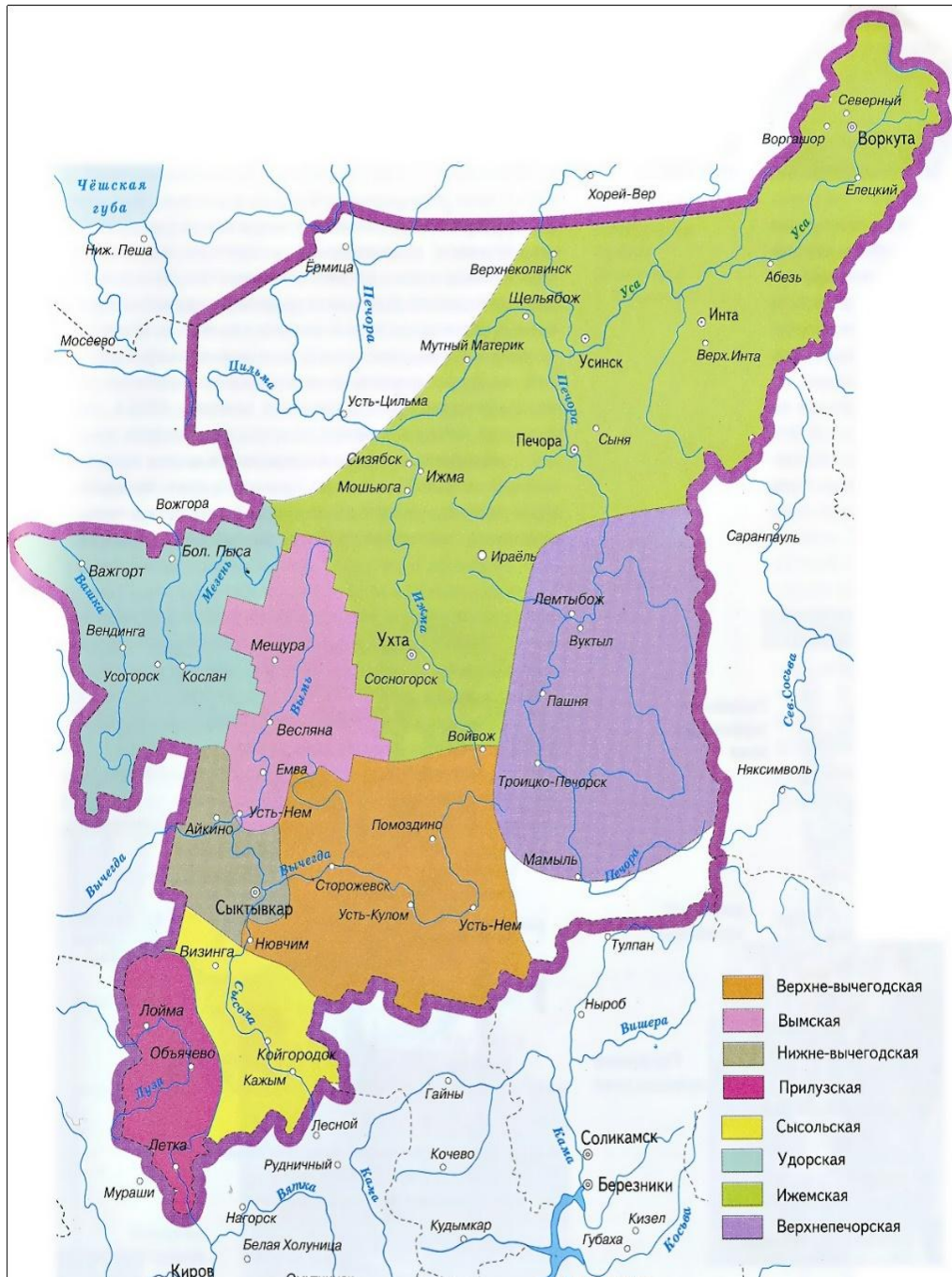


Рис 1. Карта проживания восьми этнографических групп коми (зырян)⁷⁶

⁷⁵ Конаков Н.Д. Этнографические группы народа // Зырянский мир : очерки о традиционной культуре коми народа / науч. ред. Н.Д. Конаков. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. С. 57.

⁷⁶ Ильина И.В. Этнографические группы коми-зырян // Атлас Республики Коми. М. : ДИК, 2001. С. 123.

Отличия были обусловлены природными условиями, территориальной разобщенностью, межэтническими контактами и проявились в элементах культуры. Прилузские коми проживают на юго-западе современной Республики Коми в бассейнах двух рек Летки и Лузы. Давние этнокультурные связи с русскими, марийцами и удмуртами привнесли в их культуру ряд особенностей, которые отличают их от других групп коми. Группа сысольских коми сформировалась в бассейне р. Сысолы, особенностью сложения которой было вхождение в ее состав двух этнотерриториальных объединений – верхнесысольского и среднесысольского. Вымская этнографическая группа – коренное население бассейна р. Вымы, на культуру которой оказали длительные контакты с русским населением. На основе межэтнического взаимодействия коми и русских у нижневычегодской группы, проживающей в Усть-Вымском районе Республики Коми, выработались особенности культуры. Удорская группа сформировалась из этнотерриториальных групп верхнемезенских (бассейн верхнего течения р. Мезени) и вашкинских (бассейн р. Вашки) коми, которые имели контакты с западно-финским, русским и ненецким населением. Верхневычегодские коми, проживающие в бассейне верхней Вычегды, принадлежат к смешанной по составу этнографической группе, в формирование которой приняли участие выходцы из разных районов (Сысола, нижняя Вычегда, Прилузье и Удора), а также русские, коми (пермяки) и обские угры (ханты и манси). В формировании верхнепечорской этнографической группы, проживающей в бассейне верхней Печоры, приняли участие выходцы с Вычегды, Удоры, Лузы, а также русские, коми (пермяки), ханты и манси. Ижемская этнографическая группа, самая северная группа, проживающая в бассейне средней Печоры, отличается культурной спецификой от других групп коми, что связано с их хозяйственной деятельностью – оленеводством. Вследствие хозяйственной специфики ижемских коми четкого этнического размежевания с оленеводами ненцами

не произошло. Оба народа стали совместно обитать на одной территории, полоса этнической границы оказалась размытой⁷⁷.

Формирование первых пяти групп происходило, по мнению Л.Н. Жеребцова, в XV–XVI вв., последние три группы сформировались в XVII–XVIII вв.⁷⁸ Позднее Н.Д. Конаков поднял временные рамки формирования пяти основных этнографических групп до XVI–XVII вв.⁷⁹ К сожалению, локальные особенности питания этнографических групп коми (зырян) не рассматривались исследователями.

Важным событием в истории коми стала христианизация, в 1383 г. была образована Пермская епархия, первым епископом был поставлен Стефан Пермский, создавший азбуку коми. Среди верующих в начале XX в. преобладали приверженцы официальной православной веры, хотя в отдельных районах (бассейн рр. Вашки, верхней Вычегды, верхней и средней Печоры, Летки) отмечались старообрядческие общины. Несмотря на антирелигиозную борьбу в советский период, такая ситуация просматривается на протяжении всего XX в. и в начале XXI в.

Согласно переписи 1897 г. население Коми края (в современных границах Республики Коми) составляло примерно 156–158 тыс. чел.⁸⁰, из них 96,8 % проживали в сельской местности, 3,2 % – в городе. В 1917–1918 гг. в Коми крае проживали 214 тыс. жителей, среди них 21 тыс. русских, остальные – коми. В единственном городе Усть-Сысольске (ныне г. Сыктывкар) проживало 6268 человек. По переписи 1920 г., население Коми края насчитывали 179,8 тыс. жителей, в том числе 5,4 тыс. городское (3,6 %) и 174,4 тыс. сельское (97 %)⁸¹. По данным Всесоюзной переписи 1926 г.,

⁷⁷ Жеребцов Л.Н. Формирование этнической территории коми (зырян). (Научные доклады. Вып. 31). Сыктывкар : Коми филиал АН СССР, 1977. С. 19.

⁷⁸ Жеребцов Л.Н. Формирование этнографических групп коми (зырян) // Финно-угорский сборник. М. : Наука, 1982. С. 96–111.

⁷⁹ Конаков Н.Д. Этнографические группы народа. С. 57.

⁸⁰ Сквозников В.Я., Жеребцов И.О., Фаузер В.В., Безносова Н.П. Население Республики Коми: прошлое, настоящее, будущее (о чем рассказывают переписи). Сыктывкар : Госкомстат Республики Коми, 2001. С. 47–56.

⁸¹ Там же. С. 47–56.

численность населения составляла 207 тыс. 314 человек, при этом 96,7 % населения составляли сельские жители и только 3,3 % – городские. Анализ этнического состава населения показал, что Коми область была однородной по своей структуре, численность зырян (в переписи за коми сохранилось дореволюционное название «зыряне») составляла 92,3 %⁸². В 1920-е гг. Коми край превращается в область с развивающейся промышленностью, но малонаселенность территории и крайне неравномерное ее заселение создавали определенные трудности в освоении природных богатств. В 1930–1940-е гг. край становится местом ссылки, спецпоселений и размещения лагерей для заключенных, что отражается на общей численности Коми края. В 1930-е гг. Коми АССР оказалась в трудной ситуации, поскольку на ее территории стали функционировать как бы две самостоятельные социально-экономические системы: одна собственно республиканская, другая – система ГУЛАГ, которая генетически не была связана ни с местным населением, ни с традиционным хозяйственным комплексом⁸³. Коренные жители Коми АССР проживали в сельской местности. Количество городов с 1926 по 1955 гг. увеличилось до 6. Все города (Воркута, Инта, Печора, Ухта, Сосногорск), кроме Усть-Сысольска (современного Сыктывкара), обрели свой статус в период с 1943 по 1955 гг.

Между переписями 1939 и 1959 гг. общая численность населения увеличилась в 2,6 раза, в 1959 г. она составляла 815,8 тыс. человек⁸⁴. В северных городах и поселках городского типа, по данным переписи 1959 г., преобладало русско-украинское население, удельный вес титульного этноса во всех северных городах республики был невысоким (в Воркуте – 3,1 %, в

⁸² Безносова Н.П. Всесоюзная перепись населения 1926 г. о численности и этническом составе населения коми-зырян в СССР // Вопросы социально-политической и социально-экономической истории Республики Коми XX века. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 61). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1996. С. 117–119.

⁸³ Напалков А.Д. Советское строительство в 1940-е – первой половине 1990-х годов // Республике Коми – 80 лет. Очерки, посвященные 80-летию Республики Коми в составе Российской Федерации / сост. О.Ю. Кузванова. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2001. С. 86.

⁸⁴ Фаузер В.В., Рожкин Е.Н., Загайнова Г.В. Республика Коми в XX веке: демография, расселение, миграция. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2001. С. 12.

Инте – 7,3 %, в Печоре – 11,4 %). Наибольшее количество коми проживало в Сыктывкаре, но здесь они составляли менее половины населения – 48,9 %⁸⁵.

В структуре поселений представлены города, поселки леспромхозов, села и деревни, в последних проживали коренные жители, занимающиеся сельским хозяйством. В городах изначально было мало местных жителей, в лесных поселках, многие из которых возникли как спецпоселения, осели бывшие спецпереселенцы. В данном случае нужно учитывать еще одно обстоятельство – наличие межнациональных браков. В 1935 г. всего 2,1 % детей, рожденных коми женщинами, имели отцов другой национальности. В коми-русских семьях преобладали дети, определившие себя как русские. Это характерно для городской среды⁸⁶. С 1939 по 1979 гг. наблюдался неуклонный рост национально-смешанных браков, доля которых за этот период возросла почти в два раза (1939 г. – 23,0 %, 1949 г. – 38,9 %, 1959 г. – 41,5 %, 1970 г. – 43,5 %, 1979 г. – 45,8 %)⁸⁷. В 1970–1979 гг. городское население увеличилось на 196,5 тыс. человек, а сельское население впервые стало сокращаться, его убыль составила 42,3 тыс. чел. В следующем десятилетии наблюдалась такая же тенденция, связанная с ростом городского и снижением сельского населения. Всего в Республике Коми в 1991 г. насчитывалось 10 городов и 47 поселков городского типа, в которых проживало 76 % населения. При этом семь городов имеют лагерное прошлое⁸⁸.

1991 г. произошел распад СССР, кризис в стране способствовал оттоку населения с Севера. За 1990-2000 гг. сокращение численности населения

⁸⁵ Безносова Н.П. Всесоюзная перепись населения 1959 г. об этническом составе населения Республики Коми // Коренные этносы Севера Европейской части России на пороге нового тысячелетия: история, современность, перспективы. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2000. С. 287

⁸⁶ Котов О.В., Рогачев М.Б., Шабаетов Ю.П. Современные коми. С. 48–49.

⁸⁷ Рогачев М.Б. Межнациональные браки как фактор этнических процессов у коми (на примере языковой жизни коми-русских сельских семей). (Научные доклады. Вып. 116). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. С. 6.

⁸⁸ Жеребцов Л.Н., Рогачев М.Б. Этнодемографическая ситуация в Коми крае (конец XIX века – 1980-е годы). (Научные доклады. Вып. 326). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1993. С. 18.

Республики Коми идет за счет миграционного оттока (94 %) и естественной убыли (6 %). В целом население Республики Коми за XX в. увеличилось в 6,5 раз, в том числе городское население – в 185 раз, сельское население – в 1,8 раза. Достигнув своего максимума в 1990 г., население стало сокращаться. При росте численности населения наблюдалось постоянное снижение удельного веса коренного населения. В 1939 г. они составляли 72,5 %, в 1959 г. – 30,1 %, в 1970 г. – 28,6 %, в 1979 г. – 25,3 %, в 1989 г. – 23,3 %, в 1994 г. – 26,3 %⁸⁹.

Согласно данным Всероссийской переписи населения 2002 г., коренной этнос насчитывал 256,5 тыс. человек, что составило четверть всего населения. При этом 54 % проживало в сельской местности. Удельный вес коми по всем городам невысокий (в Воркуте – 2 %, в Ухте – 9 %, в Сосногорске – 10 %, в Инте – 11 %). Наибольшее число коми проживало в Сыктывкаре, где они составляли треть населения⁹⁰. По переписи населения 2010 г., численность населения Республики Коми составила 901,2 тыс. человек, из них 76,9 % проживали в городах, 23,1 % – в сельской местности⁹¹. При этом русские – 65,1 %, а коми – 23,7 %⁹².

Фактически в течение XX – начале XXI в. большинство коми населения проживало в селах и деревнях. Учитывая малочисленность коми в структуре городского населения, а также частоту межнациональных браков в городской

⁸⁹ Фаузер В.В., Рожкин Е.Н., Загайнова Г.В. Республика Коми в XX веке: демография, расселение, миграция. С. 12–16.

⁹⁰ Сквозников В.Я. Этнодемографические процессы в Республике Коми // Этнодемографические процессы на Севере Евразии : материалы Всероссийской научной конференции по исторической демографии «Этнодемографические процессы на Севере Евразии (XI–XX вв.)». М.–Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2006. С. 68.

⁹¹ Численность, размещение, возрастно-половой состав населения. Итоги Всероссийской переписи населения 2010 года Республика Коми. Т. 1. Сыктывкар : Комистат, 2012. С. 5, 11.

URL:http://komi.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/komi/ru/census_and_researching/census/national_census_2010/score_2010/ (Дата обращения 10.12.2018 г.).

⁹² Национальный состав и владение языками, гражданство. Итоги Всероссийской переписи населения 2010 года Республика Коми. Т. 3. Сыктывкар : Комистат, 2012. С. 9–10.

URL : http://komi.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/komi/ru/census_and_researching/census/national_census_2010/score_2010/ (Дата обращения 10.12.2018 г.).

среде, в которой прежние традиции питания коми не прослеживаются, представляется важным и актуальным обратить пристальное внимание на изучение традиций и инноваций в освоении пищевых ресурсов 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. Нижняя граница исследования включает период начала XX в. Основная часть исследования охватывает всю советскую эпоху. Кроме того, включаются дореволюционный и современный периоды. Верхняя граница обусловлена необходимостью анализа современного состояния в сфере питания коми (зырян). 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 административно-территориальными границами Республики Коми. Исключение составляет Усть-Цилемский район, территория проживания русских старообрядцев. Площадь республики составляет 416 тыс. кв. км. В структуре земельного фонда 72,7 % занимают леса, 9,8 % болота, 9,5 % –

оленьи пастбища (тундра), 1,5 % – воды, 1,1 % – сельскохозяйственные угодья⁹³.

Особой административной единицы, охватывающей всю территорию расселения коми (зырян), до XX в. не существовало. Коми край в научной литературе выделяется как совокупность административно-территориальных единиц, которые исторически и этнически были тесно связаны между собой⁹⁴. В начале XX в. территория Коми края была поделена между четырьмя губерниями. Она входила в состав Усть-Сысольского и Яренского уездов Вологодской губ., Печорского и Мезенского уездов Архангельской губ., Орловского уезда Вятской губ. и Чердынского уезда Пермской губ. В 1918–1919 гг. Коми край входил в состав Северо-Двинской губернии.

Появление административно-территориального образования, построенного по национальному принципу, связано с Декретом от 22 августа 1921 г. об образовании Коми автономной области, которая входила в состав РСФСР. Это важный момент в истории государственности коми (зырян), так как они впервые были объединены в административно-территориальное образование с одним центром управления. На рубеже 1920–1930-х гг. наступил новый этап этнодемографического развития коми. Его отличительными чертами стали, во-первых, прекращение расширения этнической территории и переселений их в Сибирь и другие регионы, поскольку миграция была поставлена под жесткий контроль государства; во-вторых, перестала расширяться территория заселения коми; в-третьих, изменилась система расселения, появились новые поселки городского типа в связи с промышленным освоением Севера⁹⁵. 5 декабря 1936 г. Автономная область Коми была преобразована в Коми АССР. В 1949 г. Курьинский и Усть-Уньинский сельсоветы Пермской области были переданы в Троицко-

⁹³ Савельева Э.А. Введение // Атлас Республики Коми. М. : ДИК, 2001. С. 6.

⁹⁴ Жеребцов И.Л. Коми край в системе административно-территориального деления России (конец XV – начало XX века). (Научные доклады. Вып. 320). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1993. 40 с.

⁹⁵ История Коми с древнейших времен до конца XX века. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. Т. 2. С. 281.

Печорский район Коми АССР. Последние территориальные изменения произошли на рубеже 1950–1960-х гг. Территория на севере незначительно расширилась за счет присоединения территории Ненецкого национального округа, а на юге – за счет Кировской области⁹⁶. 12 января 1993 г. Коми АССР была преобразована в Республику Коми. 17 февраля 1994 г. была принята Конституция Республики Коми, а 6 июня 1994 г. была утверждена государственная символика – герб, флаг и гимн. В настоящее время Республика Коми входит в Северо-Западный федеральный округ РФ. Для темы исследования интересны также этноареальные группы коми (зырян), сформированные на Кольском полуострове, в бассейнах рек нижней Оби и Иртыша в результате миграции ижемских коми⁹⁷.

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 промысловую 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

⁹⁶ Там же. С. 21–22; 287–291; 483–485.

⁹⁷ Жеребцов И.Л. Основные этапы этнодемографического развития народа коми. (Научные доклады. Вып. 360). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1995. С. 11.

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, ревитализация которой в современных условиях в удаленных районах проживания неразрывно связана с вопросами распределения ограниченных биоресурсов Севера.

Процесс унификации и стандартизации быта и форм культурного потребления способствовал переосмыслению отношения к традициям питания. С целью сохранения нематериального культурного наследия, воспитания патриотизма, уважения к истории и традициям своего народа в Республике Коми активно возрождаются традиционные праздники с показательными выступлениями творческих коллективов и дегустацией блюд. В современном обществе предприятия общественного питания в городе и в сельской местности 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).

Теоретические подходы и методология исследования. Взятые за основу исследования методологические принципы и методические приемы составляют теоретические разработки отечественных и зарубежных ученых. 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.

Теоретическая разработка понятий «традиция» и «инновация» была представлена в статье Э.С. Маркаряна «Узловые проблемы теории культурной традиции», которая вызвала бурную дискуссию на страницах журнала «Советская этнография». Согласно мнению Э.С. Маркаряна, «культурная традиция – это выраженный в социально организованных стереотипах групповой опыт, который путем пространственно-временной трансмиссии аккумулируется и воспроизводится в различных человеческих коллективах»⁹⁸. Фактически это означает, что 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. Как отмечал Э.С. Маркарян, динамика культурной традиции – это постоянный процесс преодоления одних видов стереотипов и образование новых⁹⁹. Это означает, что если культура «живая», то она способна впитывать инновации, которые адаптированы традицией и функционируют в ее составе. По мнению К.В. Чистова, в традиционной культуре материальное производство реализовалось в устойчивых типах, но в варьирующих формах. Поэтому стабильность в традиционно-бытовой сфере сочеталась с вариативностью¹⁰⁰. В ходе изучения феномена локальных традиций культуры питания коми (зырян) возникают вопросы, почему и как они образуются. Механизмом возникновения инноваций может быть вариативность, выступающая, по мнению И.А. Морозова, питательной средой локальности. Специфика формирования населения также может обуславливать локальную особенность культуры, а инновации могут выступать своеобразной формой

⁹⁸ Маркарян Э.С. Узловые проблемы теории культурной традиции // Советская этнография. 1981. № 2. С. 80.

⁹⁹ Там же. С. 81.

¹⁰⁰ Чистов К.В. Народные традиции и фольклор. Очерки теории. Л. : Наука, 1986. С. 108–122.

выживания, при этом она (инновация) дает начало любой традиционной черте¹⁰¹.

В качестве научного инструментария были использованы такие ключевые понятия, как «модель питания» и «система питания». Совокупность основного пищевого сырья, типы блюд, способы обработки продуктов, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи, образуют систему питания, а при определении ее модели обращается внимание на сочетание углеводной и белковой компонент. По мнению Н.Л. Жуковской, «модель питания» представляет собой абстрактную схему, а «система питания» – реальную систему¹⁰². 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 кухни¹⁰³. В понятийный аппарат входит также «рацион питания» как количественные показатели пищи на определенный срок¹⁰⁴. При исследовании на вооружении была взята предложенная С.А. Арутюновым и Ю.И. Мкртумяном классификация пищевого сырья на примере армянской кухни¹⁰⁵. В решении вопроса о пищевых предпочтениях и запретах, а также причинах их появления помогла работа А.И. Козлова¹⁰⁶. При изучении темы были учтены работы знатока кулинарного искусства В.В. Похлебкина¹⁰⁷.

¹⁰¹ Морозов И.А. Локальные традиции и меняющиеся идентичности // Этнографическое обозрение. 2015. № 2. С. 5–12.

¹⁰² Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии (к вопросу об экологических основах формирования модели питания) // Советская этнография. 1979. № 5. С. 64.

¹⁰³ 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.

¹⁰⁴ Арутюнов С.А. Введение // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М. : Наука, 1981. С. 4.

¹⁰⁵ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981, № 4. С. 3–15.

¹⁰⁶ Козлов А.И. Пища людей. С. 35.

¹⁰⁷ Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. М. : Центрополиграф, 2003. 975 с.; Его же. Из истории русской кулинарной культуры. М. : Центрополиграф,

Основные параметры исследования о знаковом содержании пищи в контексте культуры заданы обрядовыми практиками (семейная, календарная, строительная). В основу изучения символики пищи в контексте разных практик положены теоретические разработки Ю.М. Лотмана о культуре как коммуникативной системе¹⁰⁸. При рассмотрении символического содержания пищи в контексте обрядовых трапез используются методы, применяемые при изучении семиотических систем, где понятия «знак» и «символ» используются как синонимы. Пищевой код культуры, который содержит и задает ее эталоны, относится к концептуальным. 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 еды, правда, как отмечает исследователь, этот статус со временем может менять свое значение¹⁰⁹. Основываясь на теоретических разработках А.К. Байбурина о ритуале как символической форме поведения, мы можем рассмотреть два уровня протекания жизни человека, один из которых представляет собой выполнение ритуальной программы жизни индивидуального и коллективного сценария, а второй – повседневную жизнь, быт. Они диктуют свои правила поведения¹¹⁰. При определении значения пищи как конструкта культуры помогли теоретические положения Джона Д. Гольцмана, который рассматривал еду как элемент этнической идентичности¹¹¹.

2002. 540 с.; Его же. История водки. М. : Центрополиграф, 2002. 404 с.; Его же. Чай. М. : Центрополиграф, 2001. 378 с.

¹⁰⁸ Лотман Ю.М. Внутри мыслящих миров // Семиосфера. СПб. : Искусство-СПб., 2000. С. 150–390.

¹⁰⁹ Anderson E.N. Everyone Eats. Understanding Food and Culture. New-York : University Press, 2005. P. 124–139.

¹¹⁰ Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб. : Наука, 1993. С. 17–25.

¹¹¹ 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.).

Теоретические разработки и исследования обрядов жизненного цикла Русского Севера в работах Т.А. Листовой¹¹², И.А. Кремлевой¹¹³, Т.С. Макашиной¹¹⁴, Ю.Ю. Сурхаско¹¹⁵ и О.А. Седаковой¹¹⁶ легли в основу рассмотрения значения пищи в обрядовых практиках.

Историко-генетический метод дает возможность увидеть взаимосвязь традиционного общества с природной средой обитания, которая создает условия для выработки культурных навыков.

Кулинарные практики связаны с повседневностью, гендерным распределением ролей на кухне. Анализ истории изучения гендерных аспектах повседневности, связанных с различиями в женской и мужской ментальности, представленный в работе Н.Л. Пушкаревой¹¹⁷, позволил рассматривать ролевые установки мужчин и женщин в сфере приготовления пищи.

Классификация кухонного инструментария как вспомогательного средства позволила определить предметный мир ежедневных кулинарных практик, создававший определенный этнокультурный контекст, формирующий правила жизни, неукоснительное выполнение которых позволяло идентифицировать человека как представителя своей или чужой культуры и соотносить себя с определенным этносом. Структурно-функциональный метод при изучении утвари различного назначения, изготовленной из разных материалов, дает возможность определить те или

¹¹² 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.

¹¹³ Кремлева И.А. Похоронно-поминальные обычаи и обряда // Русский Север: этническая история и народная культура. С. 661–705.

¹¹⁴ Макашина Т.С. Свадебный обряд // Русский Север: этническая история и народная культура. С. 473–574.

¹¹⁵ Сурхаско Ю.Ю. Семейные обряды и верования карел. Конец XIX – начало XX в. Л. : Наука, 1985. 172 с.

¹¹⁶ Седакова О.А. Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян. М. : Индрик, 2004. 320 с.

¹¹⁷ 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.

иные функции посуды, которая соответствует способам обработки, хранения пищевых ресурсов и технологическим приемам готовки пищи. За основу классификации утвари взяты теоретические разработки О.М. Фишман¹¹⁸.

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.

Перспективы развития и проблемы ревитализации традиционного жизнеобеспечения рассматриваются экономистами, которые предлагают свой выход из сложившейся ситуации в удаленных территориях проживания населения Республики Коми¹¹⁹.

Язык и культура тесно переплетены между собой, поэтому в малых жанрах фольклора, которые способствовали развитию ассоциативного мышления, посредством поэтических средств языка отразился быт. Поэтому они были включены в контекст описания кухонного инструментария как способ фиксации средствами языка их отличительных особенностей.

Корпус использованных источников можно разделить на десять групп.

В первую группу источников входят архивные материалы, отложившиеся в Научном архиве Коми научного центра Уральского отделения РАН (далее НА Коми НЦ УрО РАН), история которого насчитывает несколько десятилетий. В 1944 г. при реэвакуации

¹¹⁸ Фишман О.М. Методика типологической классификации деревянной утвари (на примере бондарной утвари) // Проблемы комплектования, научного описания и атрибуции этнографических памятников. Л. : ГМЭ, 1987. С. 93–100.

¹¹⁹ Север: проблемы периферийных территорий / отв. ред. В.Н. Лаженцев. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2007. 420 с.

академических учреждений Коми обком ВКП(б) и Совет Министров Коми АССР ходатайствовали об оставлении академического учреждения в регионе. Просьба властей была удовлетворена, и в г. Сыктывкаре, столице Коми АССР, 1 июля 1944 г. была создана База Академии наук СССР. В 1949 г. База АН СССР в Коми АССР была преобразована в Коми филиал АН СССР. Насущный вопрос о создании научного архива решался в течение нескольких лет. 23 августа 1953 г. при Президиуме Коми филиала АН СССР был создан научный архив, хотя его комплектование началось много раньше¹²⁰. Активное изучение этнографии различных районов проживания коми (зырян) позволило В.Н. Белицер, Л.Н. Жеребцову, Л.П. Лашуку, О.Н. Воздвиженской, Ю.В. Гагарину, Н.И. Дукарт и др. собрать уникальные данные о всех сферах народной жизни. Исследователи отмечали пищевое сырье, приемы его обработки и хранения, способы приготовления и подачи еды, использования ее в праздничной и обрядовой жизни¹²¹. Полевые отчеты современных исследователей – И.В. Ильиной, П.Д. Лимерова, О.И. Уляшева, Ю.И. Бойко – расширяют географию и временные рамки сбора информации по культуре питания коми (зырян)¹²².

Вторую группу источников составляют архивные материалы, хранящиеся в фольклорном архиве СГУ им. Питирима Сорокина. Собранные в разных районах Республики Коми они позволяют представить приемы обработки пищевого сырья, технологию приготовления пищи, которая использовалась в календарной и семейной обрядности, других практиках. Фольклорные тексты позволяют реконструировать мифопоэтические установки в сфере питания¹²³.

¹²⁰ Рощевская Л.П. История Научного архива Коми научного центра УрО РАН // Архивы Уральского отделения Российской академии наук : материалы научной конференции. (Вестник Коми НЦ УрО РАН. Вып. 14). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1999. С. 10–13.

¹²¹ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 5; Д. 8; Д. 21; Д. 37; Д. 48; Д. 55; Д. 66; Д. 79; Д. 108; Д. 139; Д. 140; Д. 159; Ф. 5. Оп. 2. Д. 12; Д. 17; Д. 70; Д. 98; Д. 208.

¹²² НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578; Д. 693; Д. 755; Д. 785.

¹²³ Фольклорный архив Сыктывкарского государственного университета (далее ФА СГУ). 1. Княжпогостское собрание. 2. Прилузское собрание. 3. Удорское собрание.

В третью группу включены коллекции деревянной, глиняной, металлической и стеклянно-фаянсовой утвари из собрания Национального музея Республики Коми, выбор которого неслучаен, так как история формирования его фондов насчитывает более 100 лет, а география сборов охватывает все районы проживания коми (зырян). Эту группу дополняют вещественные источники из фонда МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина, история формирования собрания которого насчитывает более 45 лет. Музейные коллекции документируют исторические процессы и явления общества, а в комплексе с архивными данными, освещающими вопросы производства и функционирования кухонного инструментария, позволяют рассмотреть 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, позволяющие представить жизненные практики, связанные с приготовлением пищи и использованием ее в обрядовых трапезах. Изобразительный фонд представлен копиями фотографий С.И. Сергеля, Л.Н. Жеребцова и Л.П. Лашука, В. Кутсара, В. Гуляева, А. Петиева, И. Фетисов и И.И. Юдаш, выполненными в течение XX в.¹²⁴

В пятую группу источников входят опубликованные этнографические материалы, собранные разными авторами в конце XIX–XX в. и позволяющие расширить знания о еде как элементе материальной культуры коми (зырян), одновременно определить символическое содержание пищи в контексте обрядовых трапез¹²⁵. В контексте изучения темы исследования интерес

¹²⁴ НМ РК. Фото фонд.

¹²⁵ Историческая память в устных преданиях коми: материалы / сост. и подгот. текстов М.А. Анкудиновой и В.В. Филипповой; отв. сост. М.А. Анкудинова; науч. ред. Т.С. Канева. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2005. 158 с.; Традиционный народный коми календарь: материалы / сост. В.В. Филиппова, Т.С. Канева; под ред. А.Н. Власова. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2002. 124 с.; Коми календар. 2009 / Дасьгис А.Н. Рассыхаев. Сыктывкар : Кола, 2008. 384 с.; Традиционная культура коми: этнография детства: материалы фольклорно-этнографической экспедиций 1995-1998 годов / сост. А.В. Панюков, Г.С. Савельева. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1999. 84 с.;

представляют «Дневные записки» крестьянина И.С. Рассыхаева (1902–1953 гг.)¹²⁶.

Шестую группу составляют опубликованные фольклорные тексты, записанные на коми и русском языках отечественными и зарубежными исследователями в XIX–XX вв.¹²⁷ Анализ текстов позволяет направить исследовательскую оптику на реконструкцию мифопоэтических установок в сфере питания.

Седьмую группу источников представляют образцы коми (зырянской) речи¹²⁸, а также этимологический словарь коми языка, который дал

Старообрядческий центр на Вашке: устная и письменная традиция Удоры : материалы и исследования. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2002. 251 с.

¹²⁶ Дневныя записки Ивана Степанова Разсыхаева // Памятники письменности в хранилищах Республики Коми. Ч. 1. Вып. 2. Рукописные книги XV–XX веков в собрании Национального музея Республики Коми. Сыктывкар : Коми республиканская типография, 2013. С. 352–431.

¹²⁷ Война из-за ржаного зернышка // Коми народные сказки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1975. С. 64–76; Доронин П.Г. Книга сказок / под ред. О.И. Уляшева. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. 454 с.; Коми войтырлӧн шусьӧгъяс да кывйӧзъяс. Пословицы и поговорки коми народа. Сыктывкар : Коми республиканская типография, 2014. 208 с.; Коми йӧзкӧста важ висетьяс. Коми легенды и предания / сост. Ю.Г. Рочев. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2006. 240 с.; Коми кывтэчасья. Коми фразеологизмы / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1986. 176 с.; Коми мойдъяс / сост. Ю.Г. Рочев. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1991. 232 с.; Коми народные загадки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1975. 110 с.; Коми народные песни (Вымь и Удора) / сост. А.К. Микушев, П.И. Чисталев, Ю.Г. Рочев. 2-е изд. М. : Московский писатель, 1995. Т. 3. 255 с.; Коми народные приметы / сост. В.М. Кудряшова. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1993. 192 с.; Коми народные сказки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1975. 143 с.; Коми фольклор. Собирает П. Аристэ / сост. Н. Кузнецов. Тарту : Отделение фольклористики Эстонского литературного музея, 2005. Ч. I. 215 с.; Коми шусьӧгъяс да кывйӧзъяс. Коми пословицы и поговорки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. 208 с.; Кудряшова В.М. Коми народные загадки. Сыктывкар : Эском, 2008. 192 с.; Му пуксьӧм. Сотворение мира / авт.-сост. П.Ф. Лимеров. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2005. 624 с.; Раздел «Традиционная культура коми». 3.1.40. // Где ты живешь [Электронный ресурс]: гипермедиа энциклопедия. История, этнография, фольклор, топонимика Республики Коми / гл. ред. д.и.н. И.Л. Жеребцов; сост. и ред.: И.Л. Жеребцов, А.Г. Мусанов, В.Э. Шарапов; дизайн обл. CD: Ю. Лисовский; программирование: Д.Г. Костылев / ИЯЛИ КНЦ УрО РАН, Министерство культуры и нац. политики Респ. Коми. Электрон. дан. и прогр. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2006. 1 эл. опт. диск (CD-ROM): цв., зв.; Холодную кашу едящие маджинцы // Коми йӧзкӧста важ висетьяс. С. 67; Шомвуква // Коми мойдъяс. 17–22; Uoyila T.E. Syrjansische tekste. / Ubersetzt und herausgegeben von P. Kokkonen. Helsinki, 1989. Band III. 400 p.;

¹²⁸ Образцы коми-зырянской речи / сост. Т.И. Жилина, В.А. Сорвачева. Сыктывкар : КФАН СССР, 1971. 310 с.

возможность определить происхождение названий продуктового сырья и блюд¹²⁹. В эту группу входят словари, анализ лексического состава диалектов коми языка позволил выявить круг блюд, исчезнувших из современной кулинарной практики, но зафиксированных лингвистами¹³⁰.

В восьмую группу источников вошли публикации республиканских периодических изданий с июня 1918 по декабрь 1962 г. Автор-составитель книги Б.Р. Колегов под названием «Странная страна: город Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет» собрал воедино публикации из газет «Зырянская жизнь», «Югид туй» (Светлый путь), «За новый Север», «Красное знамя», освещающие повседневную жизнь обитателей г. Усть-Сысольска (Сыктывкара). В первый том вошли газетные статьи с июня 1918 г. по июнь 1940 г., в которых опубликованы постановления городских властей о продовольственной ситуации, заметки об открытии первых заведений общественного питания (столовые и рестораны); статьи о товарообороте статистического характера (сколько и по какой цене продают те или иные продукты). В газетных статьях того периода отражены заботы и чаяния горожан¹³¹. Второй том составляют публикации за 1941–1954 гг.¹³² В

¹²⁹ Лыткин В.И., Гуляев Е.С. Краткий этимологический словарь коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. 430 с.

¹³⁰ Безносикова Л.М., Айбабина Е.А., Забоева Н.К., Коснырева Р.И. Словарь диалектов коми языка / под ред. Л.М. Безносиковой. Сыктывкар : Кола, 2012, 2014. Т. 1. 1096 с.; Т. 2. 888 с.; Жилина Т.И. Верхнесысольский диалект коми языка. М. : Наука, 1975. 268 с.; Ее же. Вымский диалект коми языка. Сыктывкар : Пролог, 1998. 440 с.; Ее же. Лузско-летский диалект коми языка. М. : Наука, 1985. 271 с.; Жилина Т.И., Баркасанов Г.Г. Присыктывкарский диалект и коми литературный язык. М. : Наука, 1971. 276 с.; Жилина Т.И., Сахарова М.А., Сорвачева В.А. Сравнительный словарь коми-зырянских диалектов. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1961. 490 с.; Сахарова М.А., Сельков Н.Н. Ижемский диалект коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1976. 285, [3] с.; Сахарова М.А., Сельков Н.А., Колегова Н.А. Печорский диалект коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1976. 151 [1] с.; Сорвачева В.А., Безносикова Л.М. Удорский диалект коми языка. М. : Наука, 1990. 280 с.; Сорвачева В. В., Сахарова М. А., Гуляев Е. С. Верхневычегодский диалект коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1966. 254 с.; Тимушев Д.А., Колегова Н.А. Коми-русский словарь / под ред. В.И. Лыткина. М.: изд-во иностранных и национальных словарей, 1961. 923 с.

¹³¹ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.) / сост. Б.Р. Колегов. Сыктывкар : [б/и], [б/г]. 540 с.

третьем томе собраны публикации из газеты «Красное знамя» за 1955–1962 гг.¹³³

Девятую группу источников составляют интернет-ресурсы, которые в настоящее время являются основным источником по получению информации о праздничной культуре в разных районах Республики Коми. Это информация о таких праздниках в Республике Коми как: «Луд / Луг» в Ижемском районе, «Пыжа гаж / Лодочное гуляние» в Усть-Куломском районе, «Черинянь гаж / Праздник рыбака» в Печорском районе, «Хариус» в Удорском районе и «Зарни сюр / Золотой рог» в Усинском районе¹³⁴. Кроме того, Финно-угорской этнопарк, расположенный в старинном селе Иб Сыктывдинского района, постоянно проводит праздничные мероприятия с дегустацией блюд «Шаньга-фест»¹³⁵ и «Шанежный» мастер-класс¹³⁶. Тексты и иллюстрации подтверждают сведения о практике включения традиционных блюд в структуру современных праздников.

Десятую группу источников представляют полевые этнографические материалы, собранные автором диссертационного исследования совместно со студентами-историками СГУ им. Питирима Сорокина на рубеже XX–XXI в.

¹³² Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «За новый Север». 1941–1954 гг. Ч. 2 / сост. Б.Р. Колегов. Сыктывкар : [б/и], 2019. 346 с.

¹³³ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «Красное знамя». 1955–1962 гг. Ч. 3 / сост. Б.Р. Колегов. Сыктывкар : [б/и], 2017. 340 с.

¹³⁴ Возвращение Прокопия. URL : <http://russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasln/>. (Дата обращения 15.02.2019 г.); Ижемский Луг 2018. (Коминформ). URL : <https://komiinform.ru/news/166607/>. (Дата обращения 08.08.2018 г.); На Удоре день района отметили вместе с Праздником хариуса. URL: <https://komiinform.ru/news/150766/>. (Дата обращения 08.08.2018 г.); Под Печорой отгремел «Черинянь гаж». URL : <http://www.gumilev-center.ru/pod-pechorojj-otgremel-festival-cherinyan-gazh/>. (Дата обращения 08.08.2018 г.); Праздник оленеводов «Зарни сюр». URL : http://cultmap.nbrkomi.ru/ru/page/Turizm.fest.Zarni_shur/. (Дата обращения 08.08.2018 г.); Праздник охотника. URL : <http://russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasln/>. (Дата обращения 15.02.2019 г.); Пыжа гаж. Информация о празднике на коми языке. URL : <http://www.finnougoria.ru/news/publications/24307/>. (Дата обращения 08.08.2018 г.).

¹³⁵ Шаньга-фест. URL : <https://www.komi.kp.ru/daily/26668/3690188/>; <https://komiinform.ru/news/167623/>; <https://russia.travel/events/331997/>; URL : https://komiinform.ru/page/services.97_let_rk.obschenarodnyu_piknik_pod_otkryтым_nebom_s_hanga_fest/; <http://www.ethnopark-rk.ru/>. (Дата обращения - 10.08.2018 г.).

¹³⁶ «Шанежный» мастер-класс. URL : <http://www.ethnopark-rk.ru/news/1031/>. (Дата обращения - 08.08.2018 г.).

Для решения исследовательской задачи была составлена авторская Программа как основной инструмент сбора информации, в которой представлены методические установки, позволяющие не только вычлнить структурно-типологическое содержание повседневных трапез, но и выяснить символическое содержание пищи в структуре праздничных и обрядовых практик. С целью детального опроса в Программу были включены более 130 вопросов, выделенных в разделы. Они позволили сосредоточить внимание информанта на более детальном обсуждении темы. Кроме того, материал, собранный по сопоставимым параметрам, более надежен при интерпретации традиций и сопоставлении их с традициями других народов. Запись этнографической информации требует соблюдения определенных правил сбора, фиксации и публикации, несоблюдение которых может привести к неточности, некорректности, а фактически к утрате бесценного наследия. Поэтому все записи содержат сведения об информанте (ФИО, год и место рождения), районе бытования кулинарных традиций, авторе сбора информации, месте и времени сбора материала. Программа по изучению культуры питания коми (зырян) позволила студентам СГУ самостоятельно проводить полевые исследования, что расширило географию и время сбора информации. Особо необходимо подчеркнуть, что знание студентов диалектной лексики позволило собрать уникальный материал. Для коми населения характерен билингвизм, но интервью только на русском языке не позволило бы уловить значимые детали, подчеркивающие особенности традиционной культуры питания коми. Проведение опроса на коми языке позволило зафиксировать нюансы, потому что только на родном языке информант может полноценно описать обычаи и обряды, используя точные грамматические построения, которые с трудом можно передать при переводе. Здесь надо учитывать и то обстоятельство, что лексика коми языка тесно увязана с традиционной культурой, которая в современном обществе сильно трансформировалась. Из современного языка исчезают слова, обозначающие

материальные объекты, которые уже не функционируют, но сохранились в народной памяти.

Знания о традиционной кухне четко коррелируются с половозрастным фактором. В качестве информантов выбирались преимущественно женщины пожилого возраста (1910–1930 г.р.) как носители информации о кулинарных традициях, а также женщины среднего возраста (1940–1950 г.р.), которые владеют такой информацией. Мужчины как пожилого, так и среднего возраста в меньшей степени высказывали свои знания, но активно делилась знаниями о способах обработки промысловой продукции. Полевые материалы показали, что будничные и обрядовые кулинарные практики транслируются, хотя они претерпели определенные изменения в жизни современных коми. Сельское население более информировано в вопросах традиционного питания, чем городское. Это связано, главным образом, с тем, что большая часть коми населения проживает в сельской местности, где и был осуществлен основной сбор информации. Знания информантов о традиционной пище не всегда свидетельствует о реальном ее бытовании в современных условиях, хотя названия и способы приготовления большей части блюд сохранились в их памяти. Территория сбора материала представлена всеми сельскими районами Республики Коми. За все годы полевых исследований (1999–2018 гг.) нами были собраны обширные материалы, которые составили отдельный фонд, насчитывающий 504 дела, НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина¹³⁷. Достоверность полученных в ходе полевых работ материалов была обеспечена их массовостью, повторяемостью и взаимодополняемостью. В группу полевых материалов вошли этнографические данные по семейной обрядности, а также современные фотографии продуктового сырья и приготовленных повседневных и праздничных блюд из него, выполненные как автором работы, так и другими исследователями. Они составили значительный визуальный ряд, позволяющий представить все богатство кухни коми (зырян)

¹³⁷ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Традиционная система питания. Ф. 14 (Э).

и сохранность традиций. Их дополнили фотографии реконструкции процесса изготовления глиняных горшков, так как их изготовлением в то время не занимались, но по нашей просьбе технологическая цепочка была продемонстрирована.

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

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 вариативное 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 слом 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 целено 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. Результаты диссертационного исследования обсуждались на заседании отдела русского народа Ордена Дружбы народов Института этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. 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 и учебные пособия.

Корпус источников, поставленные цель и задачи предопределили **структуру работы**, которая состоит из введения, четырех глав, заключения, списка источников и литературы, приложений. Визуальный ряд исследования представлен оригинальными фотографиями. Текст работы дополнен коми-русским и русско-коми словарями традиционной кулинарной лексики (Приложение 4-5).

Глава 1

Традиционная утварь коми (зырян): материал, технология изготовления, функция (XX – начало XXI в.)

Кухонный инвентарь призван помочь хозяйке в решении задач по организации питания. Важно классифицировать совокупность предметов кухонной утвари, как представленных в музейных собраниях, так и сейчас используемых в быту. При этом следует обратить внимание на материал, способы изготовления и функционал. Часть утвари приспособлена к печи, которая выступала основным местом приготовления пищи, преобразования природного сырья в культурный атрибут.

§ 1. Место приготовления пищи

Суровые климатические условия предопределили практику возведения дома-двора, когда под одной кровлей соединялись жилая и хозяйственная постройки. Сохранение традиций возведения дома-двора обусловлено тем, что они (дома) приспособлены к условиям севера. Для коми (зырян) характерны семь типов домов с вариантным содержанием: однокамерный дом, изба-двойня, трехкамерный дом сысольского и вымского типов, дом с заулком, пятистенки и крестовик. Они по-разному представлены на территории проживания коми (зырян). Под жильем в дворах-комплексах отводилось разное количество помещений, одно из которых определялось как изба (керка), что в современной трактовке соответствует кухне. Внутренняя планировочная структура избы различна. Севернорусский план, где печь располагается слева или справа от входной двери, а ее устье обращено к фасаду дома, связан с более поздними типами построек, распространен у всех восьми этнографических групп коми (зырян) и преобладает в количественном отношении. Южнорусский тип планировки,

когда печь размещена в глубине помещения, а устье обращено к входной двери, представлен у сыольских, верхневычегодских и верхнепечорских коми. Западнорусская планировочная структура, где печь располагалась близко к задней стенке дома, а устье обращено к боковой стенке, характерна для однокамерного дома, который преобладал у летских коми. Такие планировочные структуры не оригинальны, аналогичные планы внутренних помещений встречаются на Русском Севере¹³⁸.

Основу интерьера избы составляла горизонтальная иерархия, композиционным центром которой выступал красный угол (ен ув пельёс, ен пельёс ‘божий угол’) (рис. 1), который, как и в культуре Русского Севера, представлял собой парадную часть избы и определялся как мужская половина жилища.



Рис. 1. Красный угол. Ен пельёс.
д. Троиц (Типёсикт), Корткеросский район.
Фото Т.И. Чудовой. 2010 г.

¹³⁸ Власова И.В. Северное жилище XIX – начала XX в. // Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века. М. : Наука, 2004. С. 228.

В углу над столом располагались иконы, под ними была укреплена полочка, на которой лежали обычно крашенные яйца, верба, а иногда и щучья челюсть, которая, по народному представлению, предохраняла от сглаза и нечистой силы. Рядом с иконами висели картинки религиозного содержания и фотографии близких. Хотя в течение исследуемого периода наполняемость красного угла менялась, что было связано с антирелигиозной борьбой советского периода, его сущность оставалась неизменной. По-прежнему его рассматривают как святой угол, он был и остается до настоящего времени центром притяжения семейной жизни. В красном углу из подвижной мебели располагался обеденный стол (пызан), с двух сторон около стен сооружали неподвижные лавки (лабич). За столом во время еды ежедневно собирались все члены семьи, что способствовало их единению. Возле стола во время приема пищи дополнительно устанавливались лавки или стулья.

Вторая половина избы организовывалась возле духовой печи, в которой готовили еду (рис. 2). У коми (зырян) печь-каменка (гор 'каменка', из пач 'каменка, печь из камней') сохранялась вплоть до начала XX в. в лесных избушках¹³⁹. Слово «кывт» 'часть избы перед печью' произошло от русского слова «кут». Его заимствование произошло очень рано, поэтому не случайно это слово встречается только в западных диалектах коми языка, носители которых встретились с русскими раньше всего¹⁴⁰. Слово «иньпöв», как, впрочем, и слово «кывт», особо подчеркивает связь околочного пространства с женщиной-хозяйкой.

Традиционно в околочном пространстве устанавливали залавок (залавка) (рис. 3) или невысокий шкаф (шкап), где хранили посуду, хлеб и др. Несколько выше них на стене укрепляли наблюдник для хранения столовой посуды в виде нескольких полок с деревянными планками-перильцами,

¹³⁹ Белорукова Г.П. Из быта лесорубов Коми края в конце XIX – начале XX вв. // Этнография и фольклор коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 13). Сыктывкар : КФАН СССР, 1972. С. 117.

¹⁴⁰ Лыткин В.И., Гуляев Е.С. Краткий этимологический словарь коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 149.

чтобы тарелки можно было ставить на ребро. Там же прикрепляли маленькие полочки с отверстиями для хранения ложек. Съестные припасы хранили рядом с печью в подполье (гөбөч), вход куда оформлялся в тесовом сооружении, похожем на шкаф (рис. 2).



Рис. 2. Печной угол.
 Помоздинская волость, Усть-Сысольский уезд,
 Вологодская губерния.
 Фото С.И. Сергеля. 1906 г.
 Из фондов Национального музея Республики Коми

Со стороны чела печи в этом сооружении была оформлена дощатая дверь, открывающаяся внутрь, за ней находилась лестница, ведущая вниз. Расположение тесового сооружения и, соответственно, оформление входа в подполье в избе зависело от места расположения печи. В южнорусском типе планировочной структуры вход в подполье оформляли ближе к центру избы, а в севернорусском – возле боковой стенки избы, но реже, как при южнорусском типе планировочной структуры помещения. При западнорусской планировочной структуре вход в подполье организовывался через люк в

полу. Такое наполнение кухни сохраняется в домах, построенных в первой половине XX в.

В 1960–1970-х гг. рядом с основной духовой печью стали устанавливать небольшие печки-плиты (плитаа пач) (рис. 3) из кирпичей. Дымоход сооружали из железной трубы, подсоединенной к большой печи. В сильные морозы их топили вечером, чтобы изба не остыла за ночь. В летний период их использовали для приготовления и подогрева пищи.



Рис. 3. Небольшая печка, пристроенная к духовой печи. Залавка.
д. Троицк (Типӧсикт), Корткеросский район.
Фото Т.И. Чудовой. 2002 г.

Социально-экономическое развитие Республики Коми способствовало появлению в 1960-х гг. летних кухонь (гожся кухня) (рис. 4), что было связано с желанием создать комфортные условия для проживания в летний период. Бревенчатая летняя кухня, как правило, возводилась на территории усадьбы, чаще ее ставили напротив крыльца. В ней сооружали и сооружают

из кирпичей печь-плиту, на которой готовят пищу, в летний период там же ее и принимают. Локальное своеобразие проявляется в незначительной практике возведения летних кухонь ижемскими коми, проживающими в поясе прохладного лета¹⁴¹, однако для них такое строительство неактуально.



Рис. 4. Летняя кухня.
с. Визинга, Сысольский район.
Фото Д.Н. Рогалева. 2016 г.

В 1970-е гг. в повседневный быт коми (зырян) стали активно внедрять новые бытовые приборы: электрические плитки, чайники и самовары, характерные для всех народов, проживающих на территории СССР. На электрической плитке, как правило, подогревали пищу, приготовленную в духовой печи или на печи-плите в летней кухне.

При сохранении традиционных типов домов в 1980-е гг. кухня по планировочной структуре и наполнению оставалась неизменной. На селе

¹⁴¹ Братцев А.П., Братцев А.А. Климат // Атлас Республики Коми. М. : ДИК, 2001. С. 36–37.

кухню выделяли только лишь сокращением ее площади¹⁴². В 1980-е гг. на кухне стали устанавливать работающие на сжиженном газе плиты, которыми и сейчас пользуются в быту. К сожалению, природный газ пока проведен не во все населенные пункты сельской местности. Баллоны с газом регулярно поставляют населению. В эти же годы в быту сельских жителей появляются холодильники, которые в городских условиях фиксируются с 1960-х гг.

В 2000-е гг. в быту коми (зырян) появляются микроволновые печи, кухонные комбайны, электрические мясорубки и духовки, а также другая бытовая техника, облегчающая работу хозяйки в процессе приготовления пищи.

В современной практике по-прежнему возводят духовую печь из промышленно изготовленных кирпичей. При этом она стала компактной. В народной культуре коми (зырян) духовую печь определяли и определяют как «ыджыд пач» (букв. большая печь), «роч пач» (букв. русская печь) или «русской пач»: «Ставлён русской пач (У всех русская печь)»¹⁴³. Духовая печь четко осознается носителями традиционной культуры как основное место приготовления пищи: «В печи, все в печи у нас [готовили]»¹⁴⁴, «В печи, конечно, раньше этих плит у нас не было»¹⁴⁵, «В печи, плит не было»¹⁴⁶, «Тогда печи-плиты не было»¹⁴⁷. При этом ее дополнительно определяют, как «печь для выпечки»¹⁴⁸.

Духовую печь топили нечетным количеством дров. А.Д. Ванеева (1938 г.р.) из с. Важгорт Удорского района особо подчеркивала: «Специальной тэчан правилö эм». (Специальное правило укладки [дров]) есть»¹⁴⁹. З.П.

¹⁴² Шабает Ю.П. Современный интерьер сельского жилища в Коми АССР // Вопросы этнографии народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 32). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. С. 104.

¹⁴³ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 431 ц.

¹⁴⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 425 ц.

¹⁴⁵ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 438 ц.

¹⁴⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 426 ц.

¹⁴⁷ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 432 ц.

¹⁴⁸ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 304 а.

¹⁴⁹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

Левич (1927 г.р.) из с. Палевицы Сыктывдинского района отмечала: «Пачсö ломтігöн пессö пуктісны клеткаöн. Пуктöны куим пес, сесся вомöнöн пуктöны бара куим пес и вылісас куим пес, клеткаöн, мед öдйöджык сотчö. Сэсся сійö сотчö и пусьöны, шыд пуны, яй пуöны, картофель пуöны, мый колö пуöны сэкі. Сэсся ставыс сотчас да разöдöны. Сэсся виччысьöны 20 минут чышкасны пöимсö, чышкöны пожöм лыскöн. Сэсся кутасны пöжасьны». (Когда топят печь, дрова укладывают «клеткой». Кладут три полена, затем поперек три полена и сверху три полена, клеткой, чтобы быстро и хорошо сгорело. После туда положат суп варить, мясо варить, картофель варить, что надо сварить. [Дрова] прогорят, [угли] распределят. Подождут 20 минут и подметут золу, подметают сосновым веником. После станут выпекать)¹⁵⁰.

Топили печь сосновыми или еловыми дровами: «Пожöм пес медся жар, кыдз пес тожö жар, но сійö тшынтöг. Позьö и кыдз пес, бурджык пожöм печ». (Сосновые дрова лучше всего дают жар, еловые дрова тоже, но они бездымные. Можно и еловые дрова, сосновые лучше)¹⁵¹. Под печи перед посадкой хлеба подметали помелом. Вот как описывала в 2009 г. процесс подготовки печи к выпечке А.Д. Ванеева: «Пач под дзоньнас мед сійö лоныс вöліс, разöдны коло лонсö, мед сійö пöсяліс. Ся воас кад, мый колö лонсö вайны матö, важöн волі специальнöй, вöчимы бедь помö, вöчисны корöсь моз... лыскысь, пожöмысь лыс. Лонйыс водзын, сэсся мый кöсьян пöжавны, сэні пу зырьöн, кузь зырьöн сэтчö и пуктан. Лыссö кранитісны чугунын, сэны да ва вöліс, медым лыскыс оз сотчы, сійö жö сирöсь лыскыс, пачад сюян, сэні жар, öйны мэдас». (Чтобы под печи полностью нагрелся, распределяли угли, чтобы он нагрелся. Потом придёт время, когда нужно угли ближе подвинуть, раньше было специальное [помело], на палку

¹⁵⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). 348.

¹⁵¹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

насажены как веник сосновые ветки. Угли впереди, потом можно выпекать, там деревянная лопата, на длинной лопате и положишь)¹⁵².

Просматривается почитание не только очага, но и части дома вокруг печи. С домашним очагом у коми связан комплекс представлений о домовом (олысь, суседко, дедушко, айка и др.), основной функцией которого было обеспечение благополучия всех обитателей дома и домашнего скота¹⁵³. По народным представлениям, домовый, являясь важнейшим демонологическим образом в крестьянском мировоззрении, «должен жить в каждом доме»¹⁵⁴. «Домовойыс бур, керан бурторсö» (Домовой хороший, он делает добрые дела), но в чужом доме у него необходимо спрашивать разрешение: «Домовой-батюшка, домовой-матушка лэдз менö узьны төллун, иг лок ме нэм кежлö, а öти вой узьны (Домовой-батюшка, домовой-матушка, пусти меня спать сегодня, не на век пришел, а на одну ночь)»¹⁵⁵. Иначе домовый может не принять человека и чинить ему всякие козни, что часто фиксируется в этнографических материалах. На Вашке при переносе домового из старого дома в новый произносили: «Домовöй-батюшка, домовöй-матушка, мöдiм ми выль квартираö. (Домовой-батюшка, домовой-матушка, пошли мы в новую квартиру», при этом на печь ставили для него первую рюмку»¹⁵⁶. Для благополучия и счастья в доме приглашали к столу домового¹⁵⁷, его обязательно угощали, чтобы хранил дом¹⁵⁸. Приглашали: «Суседко-дедушко, вай миянö отлаын сёйны и стряпайтны отсав, сёиштан и сесся бара мунан аслад местаö. (Суседко-дедушка, давай помогай вместе с нами варить и стряпать, покушаешь и потом обратно на свое место пойдешь)»¹⁵⁹.

¹⁵² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

¹⁵³ Конаков Н.Д. Олыся // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 264–266.

¹⁵⁴ ФА СГУ. АФ 1364-11.

¹⁵⁵ Там же. АФ 0933-34.

¹⁵⁶ Там же. АФ 0933-37.

¹⁵⁷ Там же. АФ 1423-40.

¹⁵⁸ Там же. АФ 1309-14.

¹⁵⁹ Там же. АФ 1364-11.

Следует дополнить характеристику места приготовления пищи коми (зырян) особенностями, характерными для ижемских оленеводов, кочующих по тундре. Кочевой образ жизни северных коми predetermined практику готовки пищи на открытом огне в чуме (рис. 5). Появление в 1960-х гг. готовых печей, сваренных из железных листов, внесло изменения в способы приготовления пищи. Данная технология близка приемам приготовления еды на варочных панелях оседлых коми.



Рис. 5. В чуме.

Фото И.И. Юдаш. 1967 г.

Из фондов Национального музея Коми АССР

В настоящее время при строительстве домов частного сектора или многоквартирных домов коммунального типа помещение для кухни функционально отделяется от остальных жилых комнат. В кухне возводят

печь-плиту из кирпичей с вмонтированной духовкой или устанавливают газовые, электрические плиты. Интерьер кухни тоже изменился: появились кухонные гарнитуры фабричного производства.

Таким образом, духовая печь, заимствованная у русских, выступала и осознавалась в народной культуре как основное место приготовления пищи. В сельской местности она сохраняет свое значение до настоящего времени, но сдает позиции, так как ее потеснили различные печи с варочной панелью: дровяные, электрические и газовые. Исключение составляют ижемские оленеводы, кочевой образ которых способствовал формированию отличных от стационарных условий приемов приготовления пищи на открытом огне, хотя и у них произошли определенные изменения.

§ 2. Утварь для приготовления пищи

Изучение кухонного инвентаря позволяет определить общие тенденции культурного развития в рамках единого пространства этноса. Кухонная утварь представляет собой совокупность различных предметов, предназначенных для решения вопросов по обработке и хранению продуктового сырья, приготовлению и подаче пищи. Функциональное назначение кухонного инструментария и природное сырье диктовали технико-технологические способы его производства. Традиции формообразования развивались в соответствии с поставленными задачами по обработке продуктового сырья и приготовлению блюд из него, а качественный и количественный состав кухонной утвари соответствовал этим задачам.

Предмет материальной культуры может и должен рассматриваться как историческое образование, жизнеобеспечивающий элемент культуры. Поэтому необходимо определить его место в общем механизме культурной адаптации к среде обитания. Любой предмет может выступать как текст и как

символ, т.е. вещь становится фактом культуры только в случае соответствия и практическим, и символическим требованиям¹⁶⁰.

В контексте данного исследования особый интерес представляет вещь как текст, т.е. утилитарные функции предмета, призванные удовлетворить практические потребности общества в сфере кулинарных практик, хотя символические аспекты, закрепленные в малых жанрах фольклора, будут оговорены отдельно, как, впрочем, и символика производства некоторых предметов кухонной утвари.

Основным источником для характеристики предметного мира кухни коми (зырян) стали музейные коллекции. Отдельные предметы из коллекций, как правило, не имеют развернутой легенды, т.е. истории вещи в живой этнической культуре. Вещи без легенды существуют, по образному выражению Л.Н. Хаховской, в состоянии археологизации, что означает «смерть» вещи¹⁶¹. Методологическая и методическая слабость полевой этнографии привели к тому, что музейный предмет утратил возможность представлять стоящие за ней уникальные явления жизни, он не может «рассказать» о мастере-изготовителе, о владельце, о взаимоотношениях между людьми и т.д. Поэтому в работе представлена только классификация кухонного инструментария с характеристикой материала и способов его обработки, технологии изготовления предметов и функционального назначения.

Состав утвари зависел от природно-климатических условий проживания, наличия того или иного сырья, хозяйственных занятий населения, технико-технологических приемов производства. Существуют различные способы классификации утвари: 1) по функционально-бытовому назначению (утварь для варки, выпечки хлеба, транспортировки и т.д.); 2) по

¹⁶⁰ Байбури́н А.К. Семиотические аспекты функционирования вещей // Этнографическое изучение знаковых систем культуры : сб. науч. тр. Л. : Наука, 1989. С. 78.

¹⁶¹ Хаховская Л.Н. «Незамеченные революции» // Антропологический форум. 2015. № 24. С. 77–79.

материалу и технике изготовления¹⁶². Последовательное применение первого принципа затруднено вследствие многофункциональности большинства предметов кухонного инвентаря.

Классификация не самоцель, а средство, с помощью которого можно упорядочить совокупность предметов, выделить их основные типы, форма которых диктовалась функциональной необходимостью. В основу классификации кухонного инвентаря положен материал. И, соответственно, выделяется деревянная, глиняная и металлическая утварь. В рассматриваемый период в обиходе коми (зырян) появляется стеклянная и фаянсовая, пластмассовая и металлическая посуда с эмалированным и тефлоновым покрытием, а также столовые приборы из металла, имеющие стандартную форму. Поэтому эта часть кухонного инвентаря не подвергается классификации, а будет рассмотрена как данность, включенная в быт.

Исходный материал, положенный в основу классификации, имеет разновидности. Так, дерево дает широкий спектр материала (береста, лоза, корни, луб, колода, кап), металл подразделяется на цветной и черный. Спектральный анализ металлов не производился, поэтому было выполнено визуальное разделение металлической посуды на утварь из цветного и черного металлов. Характер материала положен в основу следующей градации, которая делит классы деревянной и металлической утвари на категории. При этом деление класса глиняной посуды на категории не проводилось, так как здесь представлен один материал – глина. В свою очередь, материал диктует определенные технико-технологические приемы изготовления, которые положены в основу следующего деления. Группировка предметов по признаку технологии изготовления образует разделы. Производственные нужды кухни диктовали форму утвари, так как именно функция определяет форму, которая определяет тип предметов. Дробное деление, основанное на выделении декоративных признаков, не

¹⁶² Материальная культура. Свод этнографических понятий и терминов. М. : Наука, 1989. С. 200–201.

осуществлялось, так как нас интересует, главным образом, функционал предмета. Тем не менее декор будет включен в описательную часть, как, впрочем, и характеристика материала, и технология изготовления.

Утварь из дерева. Условия проживания коми (зырян) в лесной зоне предопределили использование материала, получаемого из дерева, как наиболее доступного для изготовления предметов кухонного инвентаря. Первоначально обработка дерева производилась при помощи простейших операций: рубки, обтесывания, долбления, сверления и т.д. В конце XIX в. появляются специальные инструменты, что привело к усложнению технологических способов обработки дерева.

Береста, лоза, луб, корни, колода и кап – это материалы, которые дает дерево. Поэтому всю совокупность предметов, изготовленных из дерева, определяем, как деревянную утварь. Дальнейшая группировка основана на характере материала. Выделим шесть категорий предметов кухонной утвари. Это предметы из бересты, корней, луба, лозы, колоды и капа. Следующий шаг в классификационной схеме – выделение совокупности предметов по признаку технологии их изготовления, но с учетом характера материала. И эта новая совокупность образует разделы. Всего насчитываются пять разделов: плетеная, сшитая, долблено-резная, бондарная и токарная утварь. Единая технология, но разный материал дают различные типы предметов.

Классификация предметов кухонной утвари из материалов, полученных из дерева, выявила определенную закономерность, связывающую материал, технологию изготовления и функциональное назначение предмета. Такие свойства бересты, как легкость и эластичность, использовались при изготовлении предметов, связанных с дальними походами. Красота фактуры древесных капов подчеркивалась при изготовлении ковшей и чаш, предназначенных для подачи ритуального напитка. При изготовлении ступы учитывалась твердость березовой древесины. Для бондарных изделий, кроме осины, использовали древесину хвойных пород, которая обладала высокой плотностью и раскалываемостью.

Любой предмет материальной культуры изготавливался с определенной целью, т.е. вещь опредмечивала функцию. В свою очередь, функция диктовала определенную форму. И эта форма являлась тем самым признаком, который положен в основу выделения типа. Хотя это и дает некоторое количественное увеличение типов утвари, но они существенно различаются между собой. Так, например, чаши были плетеными из корней и бересты, вырезанными вручную или на токарном станке из ствола дерева или из капа. Каждая из этих чаш находится в разделе, выделенном по технологии изготовления, но с учетом материала, а в целом это подчеркивает их особенности. Эстетические потребности человека реализовывались через определенные технологические приемы с учетом материала и функционала предмета. Классификацию кухонной утвари из дерева можно представить в виде схемы (Приложение 1).

Первую и вторую категории класса деревянной утвари составляют предметы, изготовленные из лозы и корней деревьев. Заготовкой лозы занимались весной или осенью. Связанные в пучки прутья хранили на повети. Для придания эластичности перед началом плетения прутья замачивали в теплой воде, с них снимали верхний слой коры, т.е. окоривали. Заготовкой корней деревьев занимались весной, после спада воды. Корни, вымытые паводком, срезали ножом или обрубали топором, скручивая их в клубки. Корни, долго пролежавшие на поверхности, не собирали, так как они теряли свои эластичные свойства. Перед началом работы корни также замачивали в теплой воде и окоривали, часто расщепляя надвое. Самым лучшим для плетения считался сосновый корень, который отличался длиной, гладкостью и красивым цветом. Можжевельниковый корень использовался для плетения только на р. Усе¹⁶³. Гибкость корней давала возможность плести посуду сложной формы с фактурой, напоминающей ткань.

По технологии изготовления они составляют раздел плетеные, но с учетом материала подразделяются на плетенные из лозы и корней.

¹⁶³ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 208. Л. 38.

Плетенные из лозы предметы малочисленны и представлены только корзинами и чашами, которые использовались для хранения продуктового сырья. Сосуды, плетенные из корней, не отличались ни типологическим, ни количественным разнообразием. Плетение начинали от центра сосуда, дно плели вкруговую методом спирального плетения, плавно переходя к стенкам сосуда. Плотность плетения была достаточно высокой, такие изделия не пропускали воду. Корень как материал для изготовления чаши отражен в ее названии «кõронник». Она использовалась при формовке ржаного хлеба типа «чõлпан». Из корней изготавливали воронки для переливания жидкости.

Третья категория класса деревянной утвари представлена предметами из бересты, которая обладает рядом свойств: пластичностью, гигроскопичностью, гидро- и термоизоляционностью, бактерицидностью. Заготовкой материала занимались мужчины в дождливую погоду. Снимать бересту начинали весной, во время движения березового сока, и заканчивали к Иванову дню. Внутренняя сторона бересты, обращенная к лубу, имеет различные оттенки в диапазоне желто-коричневой цветовой гаммы. Именно эта сторона, как наиболее прочная и красивая, использовалась при изготовлении изделий как лицевая. Привлекательность бересте придают чечевички – небольшие узкие полоски черного или коричневого цвета. С особой тщательностью выбирали бересту для изготовления туесов, солонок и набирушек, так как эти предметы выступали определенным мериллом мастерства изготовителя. В зависимости от того, для чего будет использоваться береста, существовали три вида заготовок.

Первый вид заготовки – пластовая. Пласт бересты, ограниченный по длине окружности ствола дерева, использовался для плетения небольших изделий, обшивки туесов, небольших предметов из цельного куска бересты. Для плетения крупных изделий использовали длинные спиральные ленты, для снятия которых делали спиральные надрезы вокруг ствола нужной ширины начиная сверху вниз и отделяли бересту. Полученные ленты сворачивали в рулоны или клубки лицевой стороной наружу. Это второй вид

заготовки. Третий вид заготовки – сколотень, цельный цилиндр для изготовления туесов. Для этого вида заготовки выбирали дерево с прямым гладким стволом, кора которого имела небольшие чечевички. Снимать сколотень начинали с наименьшего диаметра хлыста. Ножом делали кольцевые разрезы, ограничивая длину сколотня. С обоих концов снимали небольшой участок коры до древесины. Затем под кору осторожно просовывали тонкий черемуховый или ивовый прут и легкими рывками отделяли берестяную трубку от ствола дерева. После этого сколотень легко снимался.

Утварь изготавливали сразу после снятия бересты, так как при длительном хранении она частично утрачивала свои свойства, и, соответственно, изготовленная из нее вещь была низкого качества. Реже использовали бересту, которую долго хранили. При этом перед началом работы ее замачивали в теплой воде для восстановления эластичных свойств.

По технике изготовления кухонная утварь из бересты представлена разделами сшитые и плетеные. Сшитые изделия представлены набирушками (чуман доз), ночвами (шердын), туесами, ведрами, солонками (сов доз). Для изготовления ночвы два пласта бересты, тщательно подобранные, ровные, эластичные, без вздутий, клали друг на друга изнаночной стороной и сшивали между собой сосновым корнем или черемуховым прутом. Углы ночвы оформляли за счет загнутых боковин, которые прошивались вместе. Для придания устойчивости всей конструкции изделия по внешнему или внутреннему краю прокладывали черемуховый прут, который также прошивали берестяной лентой или сосновым корнем.

К сшитым изделиям из бересты относится туес (рис. 6), домашняя или дорожная посуда для хранения и переноса сыпучих и жидких продуктов. Размеры его варьировались от больших ведерных, диаметром 20–30 см, до маленьких, диаметром 5–6 см. По соотношению высоты и диаметра они делятся на три группы: большие, средние и маленькие. Большие туеса составляли группу, где высота сосуда в два раза и более превышала его

диаметр. У маленьких туесов высота и диаметр были почти равны по своим показателям. Соответственно, средние туеса занимали промежуточное положение между большими и маленькими, у них соотношение диаметра и высоты имело пропорцию 2:3.



Рис. 6. Туес.
Из фондов МАЭ СГУ
им. Питирима Сорокина



Рис. 7. Солонка-уточка.
Из фондов Национального музея
Республики Коми

Туеса были трехслойными с деревянными дном и крышкой, которые изготавливались из древесины березы или ели. Диаметр дна и крышки туесов был чуть больше диаметра скелотня. Крышка туеса дополнительно снабжалась ручкой, которая выполнялась из цельного, реже расщепленного, черемухового прута. Края ручки вставлялись в отверстия, выполненные в крышке, а крепеж осуществлялся с помощью небольших клинышков с внутренней стороны. Крышка плотно садилась в туес, поэтому закрытый сосуд можно было смело переносить на дальние расстояния. Внутренний слой туеса изготавливали из скелотня. Наружный слой туеса, называемый «рубашкой», выполняли из четырехугольного или прямоугольного пласта бересты, края которого соединялись с помощью фигурно оформленного замка или сшивались березовой нитью, сосновыми или еловыми корнями.

Количественно сшивных туесов больше, чем туесов с замковым соединением. Замковое соединение стандартного вида имело зигзагообразную форму, состоящую из удлиненных треугольников, расположенных по обе стороны от места соединения. Замок выполнялся следующим образом. На одном конце пластины вырезались треугольные «окошечки», на другом конце пластины вырезались точно такие же «окошечки», но они были смещены на одно деление относительно первых. Делая там разрезы, получали шипы для замкового крепления. Сгибая шипы полукругом, вставляли их сверху в отверстия противоположного края бересты так, чтобы они оказались с внутренней стороны обшивки.

К нестандартным соединениям можно отнести замки с двойными треугольниками и замки с прорезями, выполненными в виде геометрических фигур. В последнем случае под прорези подкладывали ткань, что делало туес нарядным. В количественном отношении туесов с подобным замковым соединением было мало. Третий слой туеса опоясывал нижнюю и верхнюю части сосуда, которые назывались «поясками». Нижний поясok придавал устойчивость всей конструкции сосуда. Верхний поясok соединял слои бересты у горловины туеса. Слои сшивались березовой нитью или сосновыми корнями. По словам Г.Н. Романовой, швы представлены разными типами: тамбурным, обметочным и «веревочкой»¹⁶⁴. Обметочный шов по венчику туеса различался по глубине стежков, которые могли быть одинаковыми по размеру или чередующимися, большой и маленький, что придавало декоративное своеобразие туесам. У некоторых туесков верхний поясok отсутствовал, хотя встречается такая практика не часто. Высота верхнего и нижнего поясков варьировалась, что также вносило разнообразие в типологический ряд туесов. Соединительные швы на верхнем и нижнем поясках могли совпадать по вертикали, хотя это не было обязательной практикой. Шов на туесах, кроме утилитарной функции соединения пластов бересты, выступал и в качестве декора. Декоративную роль выполняли

¹⁶⁴ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 208. Л. 48.

верхний и нижний пояски, а также замковое соединение, они вносили разнообразие в типологический ряд туесков. Существовал еще один способ изготовления туеса из сколотня. Отличие наблюдалось только в оформлении верхнего края туеса. При изготовлении таких туесов сколотень выступал над вторым слоем бересты. Когда все детали были сшиты, верхнюю часть сколотня распаривали в горячей воде, затем ее загибали наружу, в результате она плотно обхватывала верхний край туеса, образуя верхний поясок «на выворот». Этот поясок выполнял как утилитарную функцию по скреплению слоев бересты, так и декоративную. Туеса были сшивными – внутренний и наружный слои изготавливались из пластовой бересты, соединялись швами. По аналогичной технологии изготавливались ведра и солонки, у последних могла отсутствовать либо «рубашка», либо поясок.

К данному разделу относятся солонки и короба. Плетеные солонки изготавливались в виде закрытого сосуда разной формы: фляжки, бутылки, кубики, иногда изделиям придавали форму водоплавающей птицы (рис. 7). Все они имели деревянную втулку, плотно пригнанную к отверстию в солонке. Плетение солонок начиналось со дна. Основанием объемного изделия служил коврик-полотно, сплетенный из берестяных лент прямым или косым переплетением. Прямое плетение – это плетение, когда берестяные ленты в изделии в переплетенном виде располагались относительно плоскости стола под прямым углом. В прямом плетении коврик по ширине и длине мог иметь как равное количество лент, так и неравное. Высоту изделия при прямом плетении определяли дополнительные ленты. Косое плетение – это плетение, когда берестяные ленты сгибаются под углом 45° . Для набора полотна способом косого плетения необходимо одинаковое количество лент по вертикали и по горизонтали. При косом плетении углы полотна и углы изделия не совпадали. В изделиях с квадратным дном угол расположен посередине набранных лент, а с прямоугольным – с некоторым отступлением от середины. Высоту изделия, выполненного способом косого плетения, считают по ромбикам плетения от

угла, т.е. количество клеточек вертикально вверх. Когда необходимый размер полотна сплетен, то с каждой из четырех сторон поднимали две средние рядом лежащие ленты, перегибали их через поперечный край ленты и образовывали углы в основании изделия. Верхний край изделия оформляли либо уголками, либо ровно¹⁶⁵.

В домашнем быту достаточно большое распространение получили плетенные из бересты открытые сосуды, имеющие форму углубленной чаши-короба (куд), которые отличались размерами от маленьких для хранения ложек до двух-трехведерных для хранения зерна¹⁶⁶. Технология их изготовления аналогична плетеным солонкам.

Бактерицидные свойства бересты предопределили функциональное назначение туесов, ведер, солонок и чаш-коробов как емкостей для хранения продуктового сырья и пищи, а легкость материала позволяла использовать утварь для перемещения на дальние расстояния.

Четвертую категорию класса деревянной утвари составляют изделия из луба, по технологии изготовления они представлены только сшитыми. Лубяные волокна древесины в размоченном виде имеют высокую эластичность, а высохнув, становятся очень прочными, поэтому это свойство использовалось при изготовлении. Утварь из луба представлена различными коробами, ситами и лукошками, в количественном отношении они малочисленны. Короб (куд) представлял собой сосуд округлой или овально-вытянутой в плане формы со съемной или навесной крышкой. Стенки сосуда изготавливали из луба, а крышку и днище делали из тонких дощечек. Предварительно по длинной стороне пласта луба наносили насечки, затем его замачивали, что позволяло без проблем придать любую выбранную форму. Пласт гнули руками, концы соединяли, сшивая расщепленным корнем. Дно вставлялось в специальный паз, выполненный уторником на

¹⁶⁵ Кочев М.С. Секреты бересты. Сыктывкар : Информационный центр при Министерстве культуры Республики Коми, 2000. С. 13–16.

¹⁶⁶ Грибова Л.С. Декоративно-прикладное искусство народов коми. М. : Наука, 1980. С. 67.

лубяной стенке короба с внутренней стороны. Иногда у таких коробов днище выполняли из берестяных полосок, сплетенных прямым или косым плетением. Дополнительно такие короба украшались росписью, но в количественном отношении расписных коробов было немного. Они предназначались для хранения крупы, муки и других продуктов. Лукошко (куд) и сито изготавливали по схожей технологии.

Ассортимент долблено-резаной утвари из колоды весьма разнообразен и представлен 27 типами (жернова, ковши, ложки, кружки, корыта и др.), в количественном отношении они преобладают среди кухонного инструментария, что позволяет утверждать, что этот технологический тип наиболее древний. Ствол дерева обладает свойствами (прочность, твердость, раскалываемость, цвет, текстура, блеск и др.), которые относятся к физическим и механическим свойствам древесины, что учитывалось при заготовке древесины и технологии изготовления предметов. Так, например, древесина сосны с узкими годичными кольцами ценилась очень высоко и называлась «рудовой», и, наоборот, с широкими годичными кольцами менее ценна, называлась «мяндовой». Веерное расположение веток использовалось при изготовлении мутовок. Первичная обработка дерева выполнялась топором, теслом и долотом. Болванку сушили на печи. Внутреннюю поверхность оглаживали резцами, внешнюю – ножом и скобелем. Для придания эстетических характеристик готовую продукцию иногда покрывали олифой¹⁶⁷.

Среди долблено-резной утвари из колоды интерес представляют жернова (из ки) (рис. 8), когда две березовые чурки ставились одна на другую и соединялись между собой с помощью железного стержня. Верхний круг жернова благодаря наличию отверстия (одновременно служило воронкой для засыпания зерна) насаживался на стержень, который был укреплен в центре нижнего круга. На рабочую поверхность жернова набивали железные пластины, которые нарубались из вышедших из

¹⁶⁷ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 208. Л. 28–29.

употребления кос и серпов. Вращали жернов с помощью деревянной рукоятки, которая крепилась на верхний круг жернова. Буквальный перевод коми названия жернова «каменная рука», что свидетельствует о том, что первоначально жернова были каменными. На севере, у коми ижемцев, долгое время сохранялись именно каменные жернова (рис. 9), они конструктивно мало отличались от деревянных. Значительный вес каменных жерновов требовал постоянного местонахождения, и это место определяли на повети или в сенях. Замена камня березовой чуркой произошла только в южных районах, где выходы камня встречаются значительно реже. Жернова вне зависимости от материала изготовления предназначались для помола муки и крупы-сечки, для получения которой зазор между рабочими поверхностями увеличивался.



Рис. 8. Жернов из березы.
Из фондов МАЭ СГУ им.
Питирима Сорокина



Рис. 9. Жернова из камня.
Из фондов Ижемского историко-
краеведческого музея

В составе долблено-резаных предметов из колоды представлены ковши, открытые чаши округлой или ладьевидной формы различных размеров с одной длинной или короткой ручкой, иногда у ковша оформлялась пара небольших ручек. Двуручным ковшам придавался вид плывущей птицы, когда одна ручка оформлялась в виде стилизованной головки водоплавающей птицы, а другая – в виде ее хвоста. Они предназначались для

подачи пива на празднично-обрядовый стол. Ковши с короткой ручкой использовались для разлива жидкости, а с длинной ручкой – при засолке капусты горячим способом или при варке пива.

Христианская традиция отмечания Пасхи предопределила появление в составе долблено-резаной посуды пасочницы (рысь нянь доз, рысь латка) для изготовления творожной пасхи (личком рысь). В коллекции Национального музея Республики Коми хранится пасочница (рис. 10), уникальность ей придают знаки, вырезанные на внутренней поверхности.



Рис. 10. Пасочница.
Из фондов Национального музея Республики Коми

Дата ее изготовления вырезана на внешней поверхности: «1902 г., марта 24». На дне пасочницы с внутренней стороны вырезана монограмма «Хр. В.» и шестиконечный крест, под нижней перекладиной которого слева и справа оформлены два шестиконечных креста меньших размеров. На одной из боковых поверхностей вырезан четырехконечный крест, рядом два небольших квадрата и два круга с крестами. На противоположной боковине – две розетки с шестью лучами. На двух других боковых сторонах пасочницы изображены утка, ель и крест, вписанный в квадрат с открытой стороной. Изображения на внутренней поверхности пасочницы, которые на готовой пасхе располагались бы на ее

внешней поверхности, отражают мировоззренческие установки, где были объединены мифологические (изображение утки и ели) и христианские (кресты разной конфигурации) представления коми как слияние профанного и сакрального¹⁶⁸.

Из колоды в долблено-резаной технике вырезали ложки (пань) и кружки с блюдцем. Первые имели унифицированный вид, но в коллекции Национального музея Республики Коми хранится уникальная ложка, на конце черенка которой вырезана фигурка рыбки. Кружка с блюдцем – редкое явление в традиционной культуре коми (зырян).

Солонка-уточка (совдоз) (рис. 11) представляет собой закрытый сосуд в форме уточки, в тулове которой оформлена чаша. Они были снабжены подвижной крышкой, верхнюю часть которой часто украшали фигурно вырезанными утками, реже встречались фигурки рыбок. Размеры таких солонок варьируются от маленьких (5 x 3 x 3 см) до больших (20 x 8 x 8 см). Солонка-утица с утками на крышке фактически выступала предметным воплощением мифа о сотворении мира. Согласно сюжету мифа, утка сносит шесть яиц, четыре из которых она роняет в пучину океана, а из двух появляются боги-демиурги в образе утят, которых мать-утка носит на спине¹⁶⁹.

Традиции есть рыбу и мясо отдельно от бульона предопределили появление в арсенале хозяев шумовки (дар) в виде лопаточки с вырезанными крестообразными отверстиями на ручке для извлечения рыбы или мяса из бульона (рис. 12). На одной из них были прорисованы две буквы. К сожалению, в музейной документации не зафиксировано, что они означают.

Развитие картофелеводства способствовало появлению у коми

¹⁶⁸ Котылева И.Н. К вопросу семантики творожной пасхи в контексте традиционной культуры коми-зырян конца XIX – начала XX в. // Христианский мир: религия, культура, этнос. СПб. : [б/и], 2000. С. 285–289.

¹⁶⁹ Му пуксьём. Сотворение мира / авт.-сост. П.Ф. Лимеров. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2005. С. 17.

(зырян) картофелетерок (рис. 13), роторных терок, вставленных в каркас в виде деревянного остова подквадратной формы, выполненный в долблено-резной технике. Внутри конструкции был вставлен барабан, изготовленный из тонких реек. На барабан надевалась терка, изготовленная из оцинкованного железа, на котором с помощью гвоздя наносились сквозные отверстия, расположенные в шахматном порядке. Барабан приводился в движение с помощью деревянной ручки, крепящейся на втулку, закрепленную в центре барабана. Картофелетерка предназначалась для изготовления крахмала.



Рис. 11. Солонка-утица.



Рис. 12. Шумовка.

Из фондов Национального музея Республики Коми

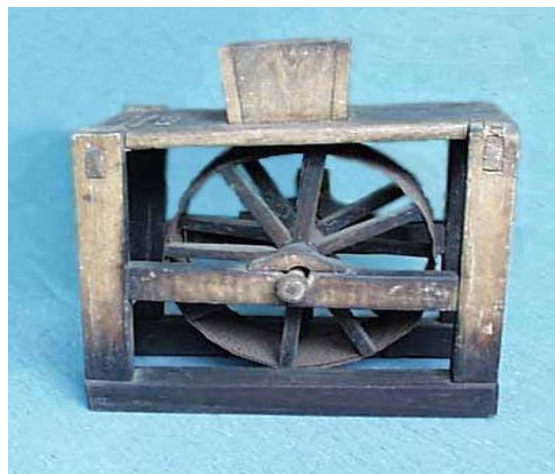


Рис. 13. Картофелетерка.

Из фондов МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина

Из колоды в долблено-резной технике изготовлены различные чаши, которые отличались размерами и способом оформления дна и венчика. Они предназначались для хранения и подачи пищи. Среди них выделяется чаруша (кумли) в виде овальной в сечении чаши с парой ручек, прямоугольной, овально-вытянутой или округлой формы. Она предназначалась для формовки ячменного хлеба.

Следующую категорию предметов из колоды составляли бондарные изделия, при их изготовлении пользовались топорами, ножами, пилами, рубанками, фуганками, уторником и специальными деревянными щипцами, с помощью которых, слегка сгибая клепку, «надевали» металлические обручи, заменившие черемуховые пруты. Древесина легко разбухает, поэтому это свойство, как и ее пластичность, использовали при изготовлении бондарных изделий. Для изготовления клепок брали ель, сосну или осину, древесина которых отличалась прямолинейностью волокон. Дерево заготавливали осенью или зимой, а выделка начиналась весной и продолжалась летом. Его распиливали на чурки, длина каждой из них равнялась высоте будущего бондарного сосуда. Чурки кололись на две половины, затем на четверики, каждый из которых обтесывался топором до получения доски, толщина которой не превышала 2,5 см, а ширина доски могла варьироваться. Дно вычерчивалось циркулем, выпиливалось по кругу и вставлялось в желобок, выполненный уторником. Обручи заготавливали из черемухового прута, реже елового, расщепленного пополам. Концы прута соединяли в виде замка. Позднее стали использовать металлические обручи, появление которых предопределило появление нового инструмента – «тяги»¹⁷⁰. Количество обручей варьировалось в зависимости от объема сосуда, но, как правило, оно было нечетным.

Утварь бондарной работы подразделяется на однодонную и двудонную, что является типологическим признаком. Бочки (бóчка) как двудонные сосуды, яйцевидная форма которых функциональна, сопротивляется

¹⁷⁰ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 208. Л. 42.

давлению веществ изнутри и толчкам снаружи¹⁷¹. Бочки объемом в 200–250 л, на дне которых было выполнено отверстие, закрывающееся втулкой на длинной ручке, предназначались для варки пива. Объемом в 50–100 л – для хранения рыбы, капусты, грибов и ягод, а объемов в 20–30 л – для творога. Молочная продукция хранилась в бочках из еловой клепки, а квашеная капуста – из осиновой. Среди двудонных сосудов выделяются жбан (вугья доз) и лагун (сур лагун) – сосуды цилиндрической формы, их стенки иногда слегка сужались к венчику. Они предназначались для хранения пива, кваса или браги.

Однодонные сосуды представлены ведрами и подойниками с «ушками», которые фигурно выполнены из клепки, выступающими над венчиком сосуда. В ушки была вставлена дужка, выполненная из металлического дрота круглого в сечении, загнутого петлеобразно на концах. Длина дужки, как правило, равна половине окружности сосуда. Для удобства слива у подойника оформлен носик-рожок. По аналогичной технологии изготовлены ушаты (пельса). Ушат с одним «ушком» использовался как квашня (нянь шомёс), что продиктовано удобством ее переноса. Ушат для хранения воды был с двумя ушками, дополнительно снабжался четырьмя ножками. Кухонная утварь из колоды токарной работы появляется на рубеже XIX–XX вв. и представлена чашами и солонками. Эти предметы по форме и размерам не отличались от долблено-резаной посуды, что в целом свидетельствует о существовании некоего стандарта-модуля в практике их изготовления.

Следующая категория класса деревянной утвари представлена изделиями из капа, которые отличались красотой формы и текстуры древесины. Они представлены братинами, ковшами и чашами. Удорские коми называли чаши из капа «свалёвэй чась»¹⁷², а верхневычегодские коми –

¹⁷¹ Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь). Иллюстрированная энциклопедия / авт.-сост. Д.А. Баранов, О.Г. Баранова, Е.Л. Мадлевская и др. СПб. : Искусство-СПб., 1999. С. 141.

¹⁷² Сорвачева В.А., Безносикова Л.М. Удорский диалект коми языка. М : Наука, 1990. С. 236.

«йӱг бэкар»¹⁷³, подчеркивая материал. Братина представляла собой чашу округлой или овальной формы, снабженную одной или двумя ручками, оформленными часто в виде птичьей головы и хвоста, т.е. братинам придавали вид птицы.

Довольно представительна музейная коллекция братин с моделировкой водоплавающей птицы, образ которой, как правило, определялся как утица¹⁷⁴. Длинная шея, ее плавный изгиб на некоторых изделиях (рис. 14–15) позволяют трактовать образ птицы как лебедя, что особо ярко выражено на братинах, предназначенных для подачи сура (домашнего пива). Размер братин варьировался от малых до больших, диаметр которых достигал 30 см.

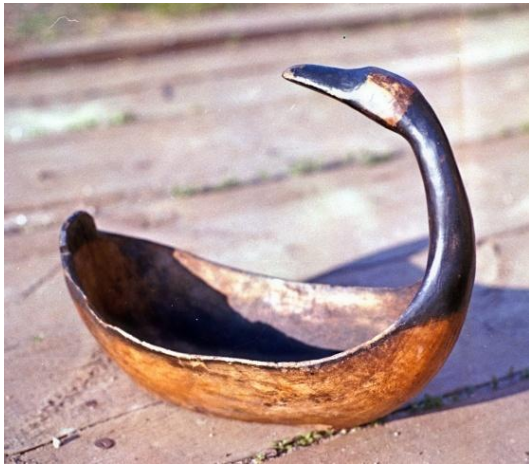


Рис. 14–15. Ковш-братина из капа.

Рис. 14. Музей с. Большая Пысса, Удорский район.

Фото В.Э. Шарапова. 1991 г.

Рис. 15. Из фондов Национального музея Республики Коми

Чаши из капа по форме и способу изготовления мало отличались от деревянных чаш. Но материал с красивым свилеватым рисунком придавал чашам нарядный вид. Иногда отмечалась практика изготовления детских чаш из нароста на корне березы в долблено-резной технике. Этот материал

¹⁷³ Жилина Т.И. Верхнесысольский диалект коми языка. М. : Наука, 1975. С. 180.

¹⁷⁴ Грибова Л.С. Пермский звериный стиль (проблема семантики). М. : Наука, 1975. С. 86.

отличался повышенной прочностью и интересной фактурой: поверхность светло-желтого цвета имела черные прожилки¹⁷⁵.

Кухонная деревянная утварь, обслуживая ежедневные потребности семьи в кулинарных практиках, отличалась разнообразием форм и технологическими приемами изготовления. Типологически и количественно отличаются сосуды, изготовленные из бересты и колоды, однотипностью форм и малым количеством характеризуются предметы из лозы, корней и клепки. Одинаковость сосудов, выраженная в лаконичности форм, соблюдении пропорций, соотношении диаметра и высоты, но выполненных из разных материалов с использованием различных приемов, свидетельствует о существовании некоего стандартного модуля в программе их изготовления.

Одинаковые условия проживания в лесной зоне предопределили выбор материала, который диктовал технологию их изготовления, а бытовые условия жизни определили одинаковый состав предметов у разных народов, например коми (пермяков)¹⁷⁶, карел¹⁷⁷, мордвы¹⁷⁸, русских¹⁷⁹, мари¹⁸⁰, саамов¹⁸¹, води¹⁸². А в целом это позволяет говорить о конвергентной природе появления однотипной утвари.

Символизацию процесса изготовления деревянной утвари, к сожалению, зафиксировать не удалось. Однако народная культура в малых жанрах

¹⁷⁵ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 208. Л. 31.

¹⁷⁶ Черных А.В. Народы Пермского края. История и этнография. Пермь : Пушкина, 2007. С. 92–94.

¹⁷⁷ Косменко А.П. Карельское народное искусство. Петрозаводск : Карелия, 1977. Рис. 98–102, 105–111; Мухина М.И. Традиционный кухонный инвентарь // Карельская и финская кухня. Петрозаводск : Карелия, 2001. С. 14–33.

¹⁷⁸ Динес Е.И. Пища и домашняя утварь // Исследования по материальной культуре мордовского народа. (Труды Мордовской этнографической экспедиции. Вып. II). М.: Изд-во Академии наук СССР, 1963. С. 104–126.

¹⁷⁹ Русская изба. С. 126–365; Воронина Т.А. Пища и утварь // Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века. М. : Наука, 2004. С. 367–424.

¹⁸⁰ Петров В.Н., Сепеев Г.А. Пища и утварь // Марийцы : историко-этнографические очерки. Йошкар-Ола : МарНИИ, 2005. С. 110.

¹⁸¹ Косменко А.П. Народное изобразительное искусство саамов Кольского полуострова XIX–XX вв. Этнографический очерк. Петрозаводск : КНЦ РАН, 1993. С. 114–145.

¹⁸² Конькова О.И. Водь : очерки истории и культуры. СПб. : МАЭ РАН, 2009. С. 89, 94–96.

фольклора отразила хозяйственный быт и закрепила особенности формы, конструкции и функциональное назначение отдельных предметов кухонного инструментария. Так, сито в загадке определялось следующим образом: «Сё синма, а нинём оз аддзы» (Стоглазый, а ничего не видит), или «Выль-выль тасьті (бекар), а ставыс розь» (Новая миска, а вся в дырках), а процесс просеивания муки через сито определен так: «Нин пож увті байдög войлалö» (Под ситом из лыка куропатка бегаёт)¹⁸³. В загадке подойник определен так: «Быд керкаын ыджыд ныра Петыр» (В каждом доме Петр с большим носом), а в загадке о ступе подчеркивалась ее форма: «Кыз, кыз ныв да пытшкöсыс тыртöм» (Толстая, толстая девка да пустая внутри)¹⁸⁴. Конструкция бочки в загадке определялись так: «Ыджыд рушкау баба уна-уна вöньöн вöнясьöма (Баба с толстым животом многими поясами подпоясана), а ушата – «Кык пеля, нель кока, куим вöня» (С двумя ушами, четырьмя ногами, тремя поясами)¹⁸⁵.

Глиняная посуда. Техничко-технологические приемы изготовления керамики состояли из трех стадий: подготовительной, куда входили отбор исходного материала, его добыча и подготовка формовочной массы; созидательной (изготовление начина и полого тела, придание изделиям формы и обработка поверхности); закрепительной (воздушное и термическое высушивание, обжиг изделия)¹⁸⁶.

Подготовительная стадия. Природные характеристики глины (пластичность, легкоплавкость, доступность) позволяли использовать ее практически повсеместно. В начале XX в. известный коми этнограф В.П. Налимов отмечал, что для горшков брали глину хорошего качества «гун-гој» (сюн-сёй ‘глей-глина’)¹⁸⁷. В традициях гончарства коми предпочтение

¹⁸³ Кудряшова В.М. Коми народные загадки. С. 100, 188.

¹⁸⁴ Uoyila T.E. Syrjansische tekste / Ubersetzt und herausgegeben von P. Kokkonen. Helsinki, 1989. Band III. P. 306.

¹⁸⁵ Там же. P. 136.

¹⁸⁶ Бобринский А.А. Гончарство Восточной Европы. М. : Наука, 1978. С. 14.

¹⁸⁷ Налимов В.П. К материалам по истории материальной культуры // Коми му. Зырянский край. Усть-Сысольск : Коми изд-во, 1925. Май № 5 (15). С. 29–30.

отдавали глине красного цвета (гӱрд сӱй), хотя она, как и синяя (сӱн), обладала одинаковыми физико-химическими свойствами¹⁸⁸. Выбор цвета лежит в мифопоэтической плоскости, так как красная глина входит в единое семантическое поле с понятиями «плодородие» и «рождение»¹⁸⁹, а синяя глина (сӱн) имеет негативную характеристику¹⁹⁰. В фольклоре многих народов глина выступает в качестве материала для создания человека¹⁹¹. Использование одного материала (красная глина) для создания человека (в символическом значении) и горшка (в практическом значении) предопределило их изоморфность, что прослеживается в лексике коми языка. Так, широкогорлый сосуд номинировался как «паськыд вома криньча» (букв. с широким ртом горшок)¹⁹², а горшок закрытой формы – «юмыр вома криньча» (букв. со сморщенным ртом горшок)¹⁹³. В фольклорных текстах прослеживается изоморфность горшка и человека: «Тасьті пьдӱстӱ кӱ куралан, кокъясыд сьӱктаммасны» (Будешь скрести со дна чашки, ноги отяжелеют)¹⁹⁴ и «Ӧтлаын олӱгӱн и кык гырнич таркмулӱны» (Вместе живя и два горшка стучаются)¹⁹⁵. Изоморфность головы человека и горшка характерна и для русской традиции, что закрепилось в названии горшка –

¹⁸⁸ Капитанов В.М., Хлыбов В.В., Толстова В.В. Монтморилловые глины – перспективное сырье для производства кирпича // Геология и минерально-сырьевые ресурсы Европейского Северо-Востока России. Т. 1. Сыктывкар : Институт геологии Коми НЦ УрО РАН, 1994. С. 187.

¹⁸⁹ Уляшев О.И., Шарапов В.Э. Семантика сӱй/сӱн в свете традиционных хроматических ассоциаций у коми // Традиционное мировоззрение и духовная культура народов Европейского Севера. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 60). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1996. С. 110.

¹⁹⁰ Уляшев О.И. Цвет в представлениях и фольклоре коми. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1999. С. 18.

¹⁹¹ Фрэзер Дж. Дж. Фольклор в ветхом завете. М. : Политиздат, 1989. С. 13–29.

¹⁹² Безносилова Л.М., Айбабина Е.А., Забоева Н.К., Коснырева Р.И. Словарь диалектов коми языка / под ред. Л.М. Безносиловой. Сыктывкар : Кола, 2014. Т. 2. С. 76.

¹⁹³ Там же. С. 866.

¹⁹⁴ Коми народные приметы / сост. В.М. Кудряшова. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1993. С. 144.

¹⁹⁵ Коми шусьӱгъяс да кывӱӱзъяс. Коми пословицы и поговорки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. С. 165.

«черепок», «черепушка»¹⁹⁶, а также в детской потешке – «Сама с вершок, голова с горшок»¹⁹⁷. Сопоставимость головы человека и горшка можно вывести из представлений о том, что голова «была связана с миром живых (или миром, дающим жизнь), а еда – источник жизни»¹⁹⁸. Отождествление человека и горшка хорошо читается в коми сказке о трех горшках, в которой повествуется о том, что изготовленные женщиной горшки, а фактически ее дети, путешествуя в мир предков, обеспечивают благополучную жизнь своей матери¹⁹⁹.

Заготовкой глины при ручном моделировании занимались в летнее время, в основном, женщины, иногда им помогали подростки, реже мужчины. Брали глину рядом с деревней, так как ее выходы достаточно распространенное явление на территории Коми края. Гончары-ремесленники «глину выбирали из одной ямы, даже зимой, рубили топором»²⁰⁰.

Для достижения нужной пластичности к глине добавляли непластичные примеси. Использование добавок в глиняное тесто золы и дресвы из каменки бани, которая соотносилась с мифологическим временем сотворения мира²⁰¹, можно рассматривать как моделирование акта сотворения мира, что позволяло обеспечить правильность создания глиняного горшка.

¹⁹⁶ Зеленин Д.К. Избранные труды. Статьи по духовной культуре: из истории изучения. 1901–1913. М. : Индрик, 1994. С. 78.

¹⁹⁷ Пословицы, поговорки, потешки, скороговорки. Ярославль : Академия развития, 1997. С. 29.

¹⁹⁸ Рябцева Е.Н., Семенов В.А. «Язык» вещей коми погребального обряда в контексте универсальных космологических представлений // Традиционная духовная культура народов Европейского Севера: ритуал и символ. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1990. С. 118, 121.

¹⁹⁹ Раздел «Традиционная культура коми». 3.1.40. // «Где ты живешь» [Электронный ресурс]: гипермедиа энциклопедия. История, этнография, фольклор, топонимика Республики Коми / гл. ред. д.и.н. И.Л. Жеребцов; сост. и ред.: И.Л. Жеребцов, А.Г. Мусанов, В.Э. Шарпов; дизайн обл. CD: Ю. Лисовский; программирование: Д.Г. Костылев. / ИЯЛИ КНЦ УрО РАН, Министерство культуры и нац. политики Респ. Коми. Электрон. дан. и прогр. Сыктывкар: ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2006. 1 эл. опт. диск (CD-ROM): цв., зв.

²⁰⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 113 а.

²⁰¹ Конаков Н.Д. Традиционное мировоззрение коми. Окружающий мир. Пространство и время. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1996. С. 108–109.

Подготовленная формовочная масса выкладывалась на полотно, где ее топтали ногами (рис. 16).



Рис. 16. Подготовка глиняного теста.
д. Жигановка, Княжпогостский район.
Фото Т.И. Чудовой. 1985 г.

Использование полотна связано с желанием убрать лишнюю влагу. Тщательность процедуры вымешивания теста позволяла получить качественный конечный продукт. Приспособительные навыки гончарства оставались едиными для двух традиций. Отличие наблюдалось только в оптимальном подборе отощителей для местных глин, благодаря чему достигалась пластичная формовочная масса, необходимая для формовки сосудов вытяжным методом на гончарном круге.

Созидательная стадия. Изготовление горшков лепным способом осуществлялось на улице (рис. 17). Формовку глиняной посуды, используя ручной гончарный круг, производили в зимний период. Начин – первая ступень конструирования глиняной посуды, они характеризуются

консервативностью и слабой реакцией на изменения²⁰². Для лепного гончарства характерен донный начин. Существовали два способа соединения жгута с монолитным дном. В первом случае жгут крепился к торцу дна, во втором случае край дна слегка приподнимали, изнутри крепили жгут. Место соединения глиняного жгута со дном имело в профиле форму «сапожка» (определение дано А.А. Бобринским), что визуально определяется некоторым уменьшением диаметра сосуда у самого дна²⁰³.



Рис. 17. Подготовка глиняного жгута.
д. Жигановка, Княжпогостский район.
Фото Т.И. Чудовой. 1985 г.

Лепной способ изготовления глиняной посуды характеризовался программой донного начина и способом жгутового (рис. 17) моделирования тулова, основного объема сосуда. Простота формы сосуда, начин со дна и

²⁰² Глушков И.Г. Технологическая гончарная традиция как индикатор этнокультурных процессов (на примере керамических комплексов доандроновской бронзы) // Древняя керамика Сибири: типология, технология, семантика. Новосибирск : Наука, 1990. С. 63.

²⁰³ Бобринский А.А. Гончарство Восточной Европы. С. 131.

небольшая разница в пропорциях свидетельствуют о существовании некоего размерного модуля, в качестве которого выступало дно.

Задача создания полого тела сводилась к конструированию стенок сосуда, в развитии приемов которых выделяются три направления, основанные на выдавливании глины, приемах налепливания глины и ее вытягивания²⁰⁴. В гончарстве коми (зырян) присутствуют два приема конструирования полого тела. При лепном конструировании стенок сосуда использовалась техника жгутового налета, при которой последующий глиняный жгут крепился к предыдущему с внутренней стороны сосуда. Его расформовка производилась вручную, реже с использованием деревянного ножа. Нарращивание стенок сосуда за счет жгута шло слева направо (*sondi-gon-nilyd* – букв. по шерсти солнца). Такое налепливание (по движению солнца) можно рассматривать как признак мира живых. Горшок создавался из нечетных чисел, при этом нечет рассматривался как признак иного мира²⁰⁵. Соединение жгутов давало четное число, что означала принадлежность готового сосуда миру людей. Как показали рентгеновские снимки некоторых сосудов к началу XX в. произошла частичная утрата символики чисел в их производстве²⁰⁶. Фактически бинарные оппозиции красный-синий, чет-нечет, выявленные при конструировании глиняной посуды, наглядно свидетельствуют о придании знакового содержания цвету и числу не только в духовной культуре, но и в производственной сфере.

Архаикой в изготовлении глиняной посуды выглядит способ ее изготовления по форме модели. Такая практика была зафиксирована Г.Н. Романовой в 1970-х гг. только в Летском микрорайоне²⁰⁷. А вот что было записано в 2002 г. в Корткеросском районе: «если нужна посуда, то брали деревянную миску и на нее налепливали глину. Затем сушили, а миску

²⁰⁴ Там же. С. 244.

²⁰⁵ Семенов В.А. Мифология времени и числа в традиционной культуре коми // *Summaria acroasium in sectionibus et symposiis faktaram / Congressus Octavys Internationalis Fenn-Ugristarum. Jivaskyla, 1995. P. 343–344.*

²⁰⁶ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 12 (Э).

²⁰⁷ НА Коми ИЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 208. Л. 172–173.

вынимали. Латку готовили по деревянной форме, заглаживали мокрой рукой, затирали кремнем (биа из), который подбирали возле реки»²⁰⁸. Фактически это означает, что такая архаика имела более широкие географические рамки распространения.

Ручной гончарный круг (рис. 18) появился на рубеже XIX–XX вв. В практиках лепного моделирования с его помощью горшку придавали эстетические характеристики.



Рис. 18. Ручной гончарный круг.
Из фондов Национального музея Республики Коми

С появлением в 1930-е гг. ножного круга происходят существенные изменения в способах конструирования глиняных сосудов. Моделирование горшка из единого комка формовочной массы, характерное для гончарного производства с использованием ножного гончарного круга, не получило широкого распространения в домашнем производстве, а сам круг был явно

²⁰⁸ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 133 а.

заимствованным из русской культуры, о чем свидетельствуют русские термины гончарного круга, адаптированные к коми языку.

Для лепной технологии характерно простое заглаживание влажной рукой. Традиционные нормы культуры выработали простоту и лаконичность декора. Орнаментация располагалась только в верхней части сосуда. Примечательно, что посуда для молока не орнаментировалась²⁰⁹. Графические знаки-пасы (птичья лапки, прямой и косой крест, ногтевые вдавления и др.) и буквенные обозначения знаков-пасов собственности наносились по мокрой глине. В редких случаях из многократного повтора графического паса получали орнамент в виде рядов зигзагов, треугольных вдавлений и др. Посуда с пасами с буквой «Ж» была приобретена для музейной коллекции в д. Жигановка Княжпогостского района, где распространена фамилия Жиганов, а глиняные горшки с буквенными знаками ПДИ, согласно музейной документации, принадлежали Подорову Дмитрию Ивановичу. Существовавший способ фиксации музейных предметов без развернутой легенды приводит к «археологизации» предметного поля музея²¹⁰, что затрудняет определение того, кто поставил буквенные пасы.

Закрепительная стадия, включающая четыре ступени, была направлена на окончательное оформление глиняного сосуда. Готовый сосуд в зависимости от температуры и влажности воздуха сушили в течение двух-семи дней, без доступа прямых солнечных лучей. Благодаря воздушному высушиванию происходило постепенное освобождение сосуда от воды, и в дальнейшем при обжиге он не давал трещин. В традициях коми (зырян) термическое высушивание осуществлялось в русской печи.

Для лепной технологии характерен обжиг в русской печи. Так, в 2002 г. А.И. Макарова (1926 г.р.) отмечала: «Моя бабушка из с. Важкурья (*Корткеросский район Республики Коми – Т.Ч.*) обжигала в печи по 5–6 штук

²⁰⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 124 а.

²¹⁰ Хаховская Л.Н. «Незамеченные революции». С. 78.

за раз. Печь сильно топила, а угли по обе стороны...»²¹¹. Последовательность закрепительной стадии выдерживалась в технологической цепочке как ручного, так и гончарного производства. Обжиг гончарной посуды происходил так же, как и при ручном моделировании, в обычной печи. Значительно реже мастера-ремесленники в примитивных гончарных мастерских обустроивали специально подготовленную печь. Так, «в с. Сторожевск был гончар, Осипов. У него был сарай, где он обжигал посуду»²¹². Удалось побеседовать с дочерью этого гончара, А.И. Макаровой (Осиповой), которая поведала, что «Иван Петрович Осипов родился в 1903 г. в с. Сторожевск, работал гончаром в г. Сыктывкаре, потом переехал снова в с. Сторожевск. Коста Петыр Иван – так звали отца в деревне (*Иван Петрович, внук Константина* – Т.Ч.). У отца отец изготавливал глиняную посуду, после войны перестал. Отцовская мастерская была в избе, а обжигали в печи, вдали от мастерской, в специальном сарае. Печь была из кирпичей, далеко от дома, на краю, как бани. Глину красного цвета брали возле ручья Ракашор (Вороний ручей), чистую, топтали ногами на холсте, долго, получалось вязкое тесто (нюдз). Посуду делали на ножном круге, разной формы. Сушили на полке. На поде печи расставляли горшки, закрывали заслонку. Внизу была топка. Вначале маленькие дрова клали, потом добавляли крупные дрова. Горшки раскалялись докрасна, становились блестящими. Печь была с трубой, в нижней части – колосники. Обжигали около суток. В печи было специальное окошечко, через которое смотрели: если горшки «сверкают», то они готовы, печь переставали топить. Когда отец ушел на войну, стали делать посуду его жена и две дочери. До войны отец занимался один, мама намазывала смолой, а отец посыпал свинцом»²¹³. Обжиг сосудов на костре выглядит как архаика, и отмечался только в бассейне р. Локчим²¹⁴.

²¹¹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 113 а.

²¹² Там же. Ф. 14 (Э). Д. 105 а.

²¹³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 113 а.

²¹⁴ НА Коми ИЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 208. Л. 180.

Для ручного моделирования после обжига в печи для «закалки» раскаленный сосуд опускали в водный раствор муки. Внешний вид посуды, получаемый в процессе обваривания, отражен в загадке о глиняном горшке: «Быд керкаын сера Матрен» (В каждой избе рябая Матрена). Вместо обваривания при технологии с применением ножного гончарного круга применялась свинцовая полива: «До обжига посуда посыпалась свинцом. Свинец приносил заказчик посуды в виде дробы. Готовый горшок намазывали теплой смолой и посыпали свинцовым порошком. Смола сгорала, а горшок получался гладкий, блестящий»²¹⁵, «Горшок смазывали смолой, смолу деревьев специально покупали, затем посыпали мелко растолченным свинцом. Свинец рубили топором, чтобы положить в чугунок, затем варили, мешали, получали порошок»²¹⁶. Технологические приемы изготовления глиняной посуды хорошо обыграны в загадке²¹⁷.

Лепная технология была сосредоточена в руках женщин и определялась как домашнее производство для нужд семьи. Так, на р. Локчим гончарством занимались исключительно женщины, они же обжигали горшки на костре²¹⁸. Но в первой половине XX в. меняется ситуация: «Мужчины и женщины делали, но преимущественно женщины, а горшок иногда покупали за деньги или отработывали в хозяйстве гончара»²¹⁹. Производство глиняной посуды с применением ножного гончарного круга было сосредоточено в руках мужчин, которые работали на рынок. Навыки производства горшков сохранялись достаточно долго, что продемонстрировала в 1985 г. жительница д. Жигановка Княжпогостского района Анастасия Ивановна Жиганова.

Совокупность глиняной посуды объединена исходным материалом в один класс. Подразделение по характеру материала на категории не производилось, так как здесь характер материала один – это глина, но

²¹⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 133 а.

²¹⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 113 а.

²¹⁷ Образцы коми-зырянской речи. С. 39–40.

²¹⁸ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Ед. хр. 208. Л. 180.

²¹⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 105 а.

применяются разные технико-технические приемы моделирования посуды. По технологии изготовления глиняная посуда делится на два раздела – лепная и изготовленная с применением гончарного круга. За признак, положенный в основу выделения группы, взята пропорция общей высоты сосуда к диаметру наибольшего расширения. В результате были выделены две большие группы – чашевидные и горшковидные сосуды. Для чашевидных сосудов высота составляла менее 50 % его диаметра, а для горшковидных – высота горшка примерно равна диаметру наибольшего расширения тулова.

Сосуществование двух технологических традиций предопределило наличие двух типов горшков: гончарные горшки с округлым туловом и лепные банки с цилиндрическим туловом. Горшки и банки имели некоторое увеличение объема тулова в верхней или средней части, что задавалось необходимостью приспособления горшков к ухвату, с помощью которого их ставили в духовую печь. Чашевидные сосуды, в свою очередь, подразделяются на латки с цилиндрическим туловом и миски с конусовидным туловом. Среди латок выделяются два подтипа, определенные по форме основания. И, соответственно, выделяются круглые и ладьевидные латки.

Глиняная посуда многофункциональна, а многовековыми традициями были продуманы все детали. Лепная посуда как отражение «живой традиции», сохранявшейся у коми (зырян) практически до середины XX в., может выступать одним из этнических маркеров зырянской культуры.

Классификацию глиняной посуды можно представить в виде схемы (Приложение 2).

Латки представлены круглыми (лепные, реже гончарные образцы), ладьевидными лепными с высокими стенками (рис. 19) и гончарными с невысокими стенками (рис. 20).

В зависимости от назначения варьировалась их высота. В ладьевидных латках с высокими бортами готовилась рыба с картофелем в молоке.

Ладьевидные латки с невысокими стенками предназначались для пряжения / жарения рыбы: «В ней рыба лучше всего получалась»²²⁰, а круглые иногда использовались в качестве формы для выпечки. Миски преимущественно представлены образцами, изготовленными на гончарном круге, хотя встречаются и лепные сосуды. Объем их варьировал в пределах от 0,7 до 1,3 литра. Они предназначались для подачи на стол продуктов питания. В количественном отношении такая посуда малочисленна, что объясняется наличием подобной посуды из других материалов и традицией есть из одного сосуда.



Рис. 19-20. Лепная и гончарная латки ладьевидной формы.
Из фондов МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина

Горшок (гырнич, криньча) – округлый сосуд с оформленной шейкой и плечиками. Горшки представлены преимущественно гончарными образцами, были покрыты поливой. Горшки лепного производства составляли исключение. Банка (гырнич, криньча) – сосуд с цилиндрическим туловом. Банки представлены только лепными сосудами. Горшки и банки функционально не отличались между собой, объем их варьировал от 0,7 до 10 литров. Они предназначались для приготовления пищи в печи и для хранения молочных продуктов, что нашло отражение в их названиях.

Сосуд в виде реплики с металлической посуды (гырнич) представлен лепной посудой, по форме аналогичный чугунку. Сосуды с оформленным

²²⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 301а.

носи́ком-сливом (гырнич, криньча) были представлены как гончарного, так и лепного производства. Соответственно, форма этих сосудов зависела от технологии производства и представлена в виде горшка или банки. Главное отличие таких сосудов – наличие носика-слива, оформленного на венчике. Благодаря носи́ку-сливу разлив жидкости был весьма удобен. Сосуды с оформленным носи́ком-рожком (сюра гырнич) представлены как лепного, так и гончарного производства (рис. 21), соответственно, форма была либо баночной, либо горшковидной. Такие сосуды предназначались для хранения жидкости. Сосуды с оформленным отверстием в нижней части тулова (розя гырнич, букв. горшок с отверстием или юм гырнич, букв. горшок для сусла) или пивоваренная корчага предназначались для приготовления сусла (юм) (рис. 22).

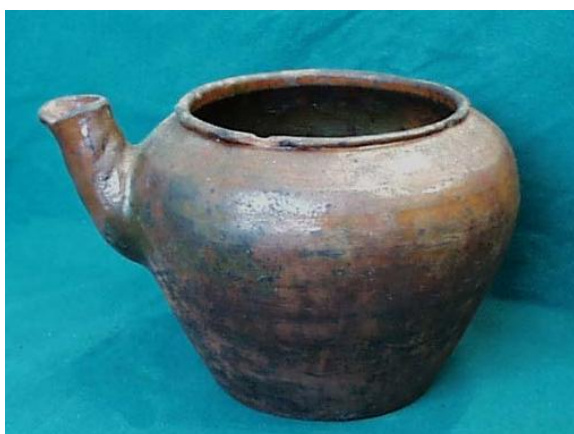


Рис. 21. Сосуды с носи́ком-рожком.

Рис. 22. Сосуд с отверстием.

Из фондов МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина

Сосуды с отверстиями по дну и в нижней части тулова (розя гырнич / криньча, букв. кринка с отверстиями) представлены лепными горшками с широким дном. Такие сосуды использовались в качестве пасочницы для приготовления творожной пасхи.

В составе глиняной посуды были представлены кружки («вугья гырнич» - букв. горшок с ручкой) с оформленной ручкой. Они предназначались не

только для питья напитков, туда также наливали топленое масло, используемое при смазывании выпечки.

Свойства и доступность материала, простота технико-технологических приемов позволяли в достаточном количестве изготавливать глиняную посуду, количественное и качественное ее разнообразие свидетельствуют о давних традициях использования. При этом коми (зыряне) долго сохраняли архаичные способы моделирования посуды лепным способом, а символические аспекты производственной сферы сохранились в фольклорных текстах. Изменения в технологии изготовления, связанные с внедрением вытяжного метода, не смогли нарушить типологический ряд, а только расширили его.

Номенклатура глиняной посуды коми (зырян) аналогична реестру сосудов коми (пермяков)²²¹, удмуртов²²², русских Урала²²³ и Вытегорского района Вологодской области²²⁴, а сосуды с носиком-рожком были у русских Рязанской области²²⁵.

Использование ручного гончарного круга, обжиг сосудов в русской печи с последующим обвариванием было характерно для гончаров Вытегорского района Вологодской области²²⁶.

Способ моделирования посуды с использованием поворотного столика сохранялся у многих народов, например коми (пермяков)²²⁷, якутов²²⁸, лезгин²²⁹, гуцулов²³⁰.

²²¹ Черных А.В. Народы Пермского края. С. 92.

²²² Пименов В.В. Удмурты: опыт компонентного анализа этноса. Л. : Наука, 1977. С. 145.

²²³ Чагин Г.Н. Культура и быт русских крестьян Среднего Урала в середине XIX – начале XX века. Пермь : Томский университет, Пермское отделение, 1991. С. 83–84.

²²⁴ Мокина Г.Г. Гончарное производство Вытегорского района // Вытегра: краеведческий альманах. Вып. 1. Вологда : Русь, 1997. С. 177.

²²⁵ Фрумкин А.К. Рязанская глиняная игрушка // Рязанский этнографический вестник. Рязань : Рязанский областной центр народного творчества, 1994. С. 135–137.

²²⁶ Мокина Г.Г. Гончарное производство Вытегорского района. С. 173.

²²⁷ Черных А.В. Народы Пермского края. С. 92.

²²⁸ Зыков Ф.М. Традиционные орудия труда якутов (XIX – начало XX века). Новосибирск : Наука, 1989. С. 124–125.

²²⁹ Агаширинова С.С. Традиция керамического производства у лезгин Дагестана (по материалам с. Кахуль) // Советская этнография. 1984. № 1. С. 110–116.

Широкие территориальные рамки распространения технологии изготовления глиняных сосудов, сохранение их производства в руках женщин позволяют говорить о достаточно древних приемах, которые сохранились у коми (зырян) вплоть до середины XX века.

Металлическая утварь. Для традиционного быта коми (зырян) была характерна металлическая утварь, которая отличалась определенной степенью унификации, так как она была либо ремесленной, либо промышленно изготовленной. Изготавливалась по определенному шаблону, отличия внутри типов отмечены лишь в размерах, реже в оформлении деталей, что не влияло на форму предмета. В основе выделения класса металлической утвари положен исходный материал – металл. Деление совокупности предметов из металла по его характеру позволило выделить категории. Представлены две категории: утварь из цветного и черного металлов. Технологические особенности изготовления металлической посуды определены как разделы, представленные составными и цельными предметами. Это разделение выполнено только для медной утвари. Подразделение утвари из черного металла выполнено по функциональному назначению. Форма предмета положена в основу выделения типа.

Типология предметов из черного и цветного металлов может быть представлена в виде схемы (Приложение 3).

Медь обладает высокой теплопроводностью, но плохо отливается. Высокая пластичность меди позволяла из листов большой толщины путем выколотки получить сложные формы. Но чаще всего использовались сплавы меди. Практика использования котелков из цветного металла имела давнюю традицию, они встречаются в могильниках вымской культуры²³¹, а также

²³⁰ Гонтарь Т.А. Посуда и домашняя утварь карпатских украинцев в конце XIX – первой половине XX в. // Советская этнография. 1990. № 6. С. 89.

²³¹ Савельева Э.А. Пермь вычегодская. М. : Наука, 1971. С. 46–47, табл. 10-1, 2; Савельева Э.А. Вымские могильники XI–XIV вв. Л. : ЛГУ, 1987. Рис. 17–9.

других средневековых могильниках²³². В конце XIX – начале XX в. наличие металлической утвари в доме было ярким свидетельством достатка семьи, ее продажа была возможна только в критические моменты жизни семьи. На открытом воздухе изделия из меди покрываются пленкой из окислов меди зеленого цвета и сернистых соединений меди черного цвета. По технологии изготовления посуду из цветного металла можно подразделить на два раздела: цельные и составные. Цельная утварь изготовлена из целого листа металла методом выколотки по форме-болванке, без швов. Ковка осуществлялась ударами молотка по металлу, положенному на форму-заготовку. Различают «горячую» ковку, когда металл нагревается, и «холодную» ковку, когда формовка утвари производилась без нагрева. Под ударами молотка листы меди, положенные на деревянную болванку, деформируются и приобретают заданную форму.

Составную посуду изготавливали из двух или трех листов металла, где тулово сосуда выполнялось, как правило, из одной-двух пластин прямоугольной формы, а дно – из круглой. Соединительный шов выполнялся тремя способами. Первый способ – метод кузнечной сварки «в расщеп». Он выполнялся следующим образом: концы заготовленных пластин надрезались на глубину до 0,7 см при равных промежутках, полученные зубцы разводились или разгибались через один. Образовавшиеся таким образом края совмещались и проковывались. Зубцы или «бахрома» соединительного шва имели форму трапеции, что улучшало прочность соединительного шва. Кузнечная сварка «в расщеп» была известна еще в XII в.²³³ Второй способ оформления соединительного шва выполнялся фальцовкой, когда два листа скрепляли отогнутыми кромками, плотно прижимались друг к другу и

²³² Иванова М.Г., Руденко К.А. Медная посуда из древнеудмурдского могильника у д. Кузьмино и ее этнокультурные параллели // Проблемы средневековой археологии волжских финнов. Археология и этнография марийского края. Йошкар-Ола : МарНИИ, 1994. Вып.23. С.107–120; Шутова Н.И. Удмурты XVI – первой половины XIX вв. Ижевск : Удмуртский ИЯЛИ Уро РАН, 1992. С. 35; Рис. 40.

²³³ Савельева Э.А. Пермь вычегодская. С. 46–47, Табл. 10-1,2; Савельева Э.А. Вымские могильники XI–XIV вв. Рис. 17–9.

проковывались. Третий способ соединения – клепка. За счет операции клепки отдельные части утвари получали неразъемные соединения. Процесс клепки состоял из просверливания отверстий в деталях, установки в них заклепок и расклепывания выступающего конца заклепки с образованием второй головки. Заклепки изготавливались из металлического стержня, как правило круглого в сечении. Оформлялась плоская потайная головка с внутренней стороны сосуда, и оставалась неоформленной, грубо загнутой или раскованной замыкающаяся головка.

Важно представить краткое описание некоторых изделий из металла.

Котелки (рач – котелок; вугья рач – котелок с ручкой; пёрт - котелок; ырген пёрт - медный котелок) по технологии изготовления были цельными или составными, по форме они ничем не различались между собой. Они характеризуются определенной степенью унификации: формой, размерами, оформлением ушек, дужек-ручек. Внутренняя сторона котелка была покрыта полудой, что позволяло использовать его для приготовления пищи. Размеры котелков варьировали: диаметр венчика в пределах от 16 см до 31 см; диаметр дна в диапазоне от 11,5 см до 26,5 см; высота – от 9,5 см до 14 см. Объем котелков составлял в пределах от 1,2 – 7,5 литра.

Коллекция котелков представлена, главным образом работами ремесленного производства, но встречаются и промышленно изготовленные образцы. Последние имели заводские клейма. На одном из ушек котелка имеется круглое клеймо с круговой надписью: “Р.Грошъ. СПб”. Рядом на стенке сосуда клеймо с изображением двуглавого орла со знаками царской власти и круговой надписью, которая содержит буквы П.Б.И, указание места изготовления г. Санкт-Петербург (СПБ) и дату (1887 г.). Другой котелок имело клеймо “Т-во Кольчугина. Москва”. К котелкам относились весьма бережно, их реставрировали. Котелки использовались для приготовления пищи на костре в полевых условиях.

К единичным экземплярам цельной посуды из цветного металла относятся кастрюля, подойник, чарочка, вазочка, кружка и ступка,

обязательным дополнением к последней был металлический пест с цилиндрическим утолщением на конце. В небольшом количестве представлены ковши, объем которых варьировался в пределах от 1,2 до 3 литров. Их небольшое число объясняется использованием деревянных ковшей. Ендовы, миски, тазы и подносы однотипны, различаются только размерами. Ендовы предназначались для подачи домашнего пива (сур) на празднично-обрядовый стол, на подносы устанавливали самовар, а тазы использовались как емкость для хранения продуктов питания.

В состав кухонной утвари входили самовары, тулово которых имело разнообразную форму: шара, цилиндра, бочонка, яйца. Ижемцы были большими любителями чая, поэтому у них в каждом доме был самовар, а то и два²³⁴. В 1970–1990-е гг. электрические самовары как ценные подарки дарили на юбилеи, свадьбы и другие памятные даты. В хозяйстве был представлен котел больших размеров или чан диаметром 56 см, высотой 32 см, объемом 78 литров (рис. 23). Как правило, в деревнях на всех были один-два чана, которые использовались для засолки капусты горячим способом.



Рис. 23. Чан.
Из фондов МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина

²³⁴ НА Коми УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 21. Л. 132.

Коллекция медной посуды представлена составными чайниками и кофейниками, которые, главным образом, появились в советское время. Форма мало отличалась от современных образцов, изготовленных из другого металла. Следует подчеркнуть, что они были характерны для городской среды. В деревенской среде были представлены баки для воды (ва доз), объем которых варьировал в пределах от 14 до 26 литров. Но их количество было ограниченным, так как воду хранили в деревянной посуде. Ассортиментный перечень утвари из цветного металла не отличался разнообразием типов и количественными показателями. Из всех представленных в арсенале хозяйства кухонной утвари из цветного металла предметов в количественном отношении преобладали котелки.

Кухонная утварь из черного металла делится на три раздела: металлическая посуда; ножевидные изделия; другие металлохозяйственные изделия. Кухонная посуда из черного металла представлена чугунами, котелками, сковородами и другими изделиями. Изделия из чугуна обладают свойством быстро нагреваться по всему объему и долго хранить тепло, что позволяло готовить и долго сохранять пищу горячей. Благодаря пористой структуре она по мере использования постепенно пропитывалась маслом, и, соответственно, ее антипригарные свойства со временем только улучшались. Посуда из чугуна отличалась унифицированными формами, иногда она была покрыта силикатной эмалью с внутренней стороны, что повышало ее гигиенические свойства, так как отсутствовал непосредственный контакт пищи с металлом. Дадим характеристику некоторым предметам из чугуна.

Котелки отличались размерами, объем их варьировался в пределах от 3 до 10 литров. Они, как и медные котелки, предназначались для приготовления пищи в полевых условиях, т.е. на открытом огне. Так, ижемские оленеводы отмечали: «Сейчас возим железные печки, на них варим, печем... Раньше пекли в котлах, которые подвешивали на крюки»²³⁵.

²³⁵ Сахарова М.А., Сельков Н.Н. Ижемский диалект коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1976. С. 276.

Чугунок (чугун) представлял собой сосуд с суженным дном, от дна тулово расширялось к срединной части, а затем сужалось к венчику. Такая форма была подогнана под ухват, с помощью которого управлялись с ним. В хозяйстве их количество было значительным, при этом они были разных размеров, объем их варьировался от 1,5 до 10 литров.

Металлическая сковорода заменила глиняную латку. Сковороды прямоугольной формы, изготовленные из жести, назывались противнями, они представлены в незначительном количестве, так как выпечка хлебобулочных изделий производилась прямо на поде духовой печи. В кухонном арсенале ижемских коми были противни для тушения мяса (яй протівник). Практика выпекания колобков (көвдум) предопределила наличие в хозяйстве до десятка формочек из жести (рач) для их выпечки. Их диаметр – от 10 до 15 см, а высота не превышала 4 см.

Чугунная ступка с пестиком использовалась для приготовления конопляного сока (көнтуса сөк), поэтому в районах, где возделывали коноплю, она была в каждом доме.

Представим характеристику ножевидных изделий: терок, полозьев, щипцов для сахара и угольника. Терка – лист оцинкованного железа прямоугольной формы размерами 20 x 10 см, на котором с помощью гвоздя были выполнены сквозные отверстия, расположенные в шахматном порядке. Терка использовалась для измельчения овощей, главным образом редьки, что закрепилось в названии терки (рэтка вуштан – букв. терка для редьки).

У коми были распространены полозья (пөлөз) или санки (додь) (рис. 24) – приспособление в виде двух параллельно расположенных металлических пластин, на одном конце они соединены в виде петли, которая слегка приподнята, а на другом они не сходятся. На них устанавливали посуду, а с помощью кочерги их двигали в печи, что облегчало работу хозяйке. Отметим, что такие санки / полозья были характерны для ижемских коми, финансовое положение которых было значительно выше, чем у остальных групп коми (зырян), поэтому они могли себе позволить покупку такого

предмета. Такие полозья вышли из употребления в 1960-х гг.

Щипцы для сахара представляли собой инструмент для раскалывания сахарной головы. Появились они во второй половине 1950-х гг. и сохранялись до 1970-х гг., когда стали продавать не колотый, а пиленый сахар.



Рис. 24. Санки или полозья.
Из фондов Национального музея Республики

Наличие самовара предопределило появление в составе кухонного инвентаря угольника (шом доз), который представлял собой сосуд круглой формы, диаметром 15–20 см, высотой 25–30 см, выполненный из прямоугольного листа жести. Он предназначался для хранения углей. Дополнением к угольнику выступали пружинные щипцы для угля, которые ижемцы называли «бичунь» (букв. пальцы для огня) или «шом кыскалан жём» (щипцы для вытаскивания угля)²³⁶. Эти приспособления к угольному самовару в 1970-х гг. исчезли из арсенала хозяек, когда стали пользоваться электрическими чайниками и самоварами.

Металлическая утварь была малочисленна, не отличалась типологическим разнообразием. Унифицированность форм такой утвари

²³⁶ Сахарова М.А., Сельков Н.Н. Ижемский диалект коми языка. С. 128, 151.

объясняется стандартными формами при их производстве.

Символические аспекты в производстве металлической утвари в традиционной культуре коми (зырян) не фиксируются, так как она была представлена образцами ремесленного или промышленного производства. Форма, особенности конструкции нашли отражение в малых жанрах фольклора. Так, устройство самовара и его внешний вид отражены в серии загадок: «Бі сьёлома, ва кынёма, зарни паськёма» (С огненным сердцем, с водным животом, в золотой одежде)²³⁷ или «Мича-мича ныв да шом сьёлома» (Красивая-красивая девица да сердце угольное)²³⁸. В загадках ковш сравнивается с лодкой: «Море шёрын пыж плавайтё» (Посреди моря лодка плавает), а чайник – с уткой: «Быд керкаын утка» (В каждом доме своя утка)²³⁹. Дужка котелка определена следующим образом: «Море мёдлапёлдз пёль воськовтас» (До другой стороны моря дед перешагнет)²⁴⁰. Способ сажания чугунок в печь с помощью ухвата или полозьев хорошо обыгрывается в загадках: «Пуксис вёв вылө и гонитіс би пытшкё» (Оседлал коня и поскакал в огонь)²⁴¹.

Кухонный инструментарий ижемских оленеводов до настоящего времени преимущественно представлен металлической посудой, что предопределено кочевым образом жизни. В полевых условиях для приготовления еды использовали и используют металлическую утварь.

Стеклянная, фаянсовая посуда и столовые приборы. Кухонный инвентарь характеризуется наличием стеклянной и фаянсовой посуды, не имеющей типологического разнообразия. По форме и размерам такая посуда мало отличается от современных образцов столовой посуды. Раньше всего, в начале прошлого века, стеклянно-фаянсовая посуда появилась в городской культуре и у ижемцев, а на верхней Вычегде, в бассейне р. Локчим и

²³⁷ Уоуила Т.Е. Syrjansische tekhte. P. 134.

²³⁸ Коми народные загадки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1975. С. 52.

²³⁹ Кудряшова В.М. Коми народные загадки. С. 183–184.

²⁴⁰ Коми народные загадки. С. 57.

²⁴¹ Там же. С. 76.

Нившеры, ее не знали до 1920-х годов²⁴². Она рассматривалась как показатель финансового успеха семьи, доставали ее только на праздник.

В 1960-е гг. сельские жители стали массово покупать стеклянные стаканы, из которых пили чай, и маленькие рюмки на ножке «кока рюмка» (букв. рюмка на ножке), в которых подавали горячительные напитки. Тогда же стали приобретать фаянсовые чайные пары и тарелки. Стеклянная и фаянсовая посуда в городской культуре прочно заняла свое место в конце 1950-х гг. В 1970–1980-х гг. дома наполнялись уже сервизами, как чайными, так и столовыми. Они выставлялись в сервантах с застекленными дверцами, их доставали только на праздничное застолье.

В состав столовых приборов в начале XX в. у ижемских коми входили костяные вилки и чайные ложки (рис. 25).



Рис. 25. Костяные вилка и ложка.
Из фондов Национального музея Республики Коми

Они были малочисленны. Металлические ложки и вилки появляются в конце XIX в., но получили они широкое распространение только во второй

²⁴² НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 208. Л. 27.

половины XX в.²⁴³. При этом информанты подчеркивали, что «вилкаыд эд из вöв (вилок не было)»²⁴⁴. Характерно, что коми (зыряне) по-прежнему предпочтение отдают ложкам, что зафиксировано на фотографии 2005 г. (рис. 58) и 2006 г. (рис. 60).

В арсенале каждой хозяйки имелись также помазки для смазывания выпечки маслом, которые изготавливались из птичьего крыла и хранились в залавке, что нашло отражение в загадке: «Быд залавка костын ош лапа» (В каждом поставце медвежья лапа)²⁴⁵. Форма печного инструментария также отражена в малых жанровых формах фольклора. В загадке о кочерге подчеркивалась ее форма: «Быд керкаын чукля кок (В каждой избе кривая нога), а об ухвате – «Ачыс вöсни-вöсни, сюрис вöсниджык» (Сам тонкий-тонкий, а рога еще тоньше)»²⁴⁶. Помело хранилось в специальной нише (гор под ув) печи или голбце, что закрепилось в загадках: «Гöбöч пос улын ош лапа» (На лестнице голбца медвежья лапа)²⁴⁷. Объясняют практику его хранения так: «[В горшке] там вода была, чтобы помело не сгорело, оно ведь смолистое, в печь засунешь, там жар, загореться может!»²⁴⁸.

В 1980 г. этнографы пытались выяснить, насколько широко представлена традиционная утварь у сельского населения. Результаты опроса в Прилузском районе показали, что 23,5 % сельских жителей и 9,8 % жителей поселков имеют от 5 до 10 наименований таких изделий, мало имеют, соответственно, 71 % и 76,5 %, и не имеют их вовсе 5,5 % в селах и 13,7 % в поселках. В исследовании подчеркивалось, что традиционная утварь уступает место изготовленной промышленным способом. При этом отмечалось использование ее в качестве украшения жилища²⁴⁹. Аналогичная

²⁴³ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 208. Л. 33.

²⁴⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 426 ц.

²⁴⁵ Коми народные загадки. С. 78.

²⁴⁶ Кудряшова В.М. Коми народные загадки. С. 163, 187.

²⁴⁷ Коми народные загадки. С. 46.

²⁴⁸ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

²⁴⁹ Шабает Ю.П. Традиционное и новое в материальной культуре и производственных занятиях // Этнокультурные процессы у современного коми сельского населения. (Научные доклады. Вып. 80). Сыктывкар : КФАН СССР, 1982. С. 18.

картина наблюдалась во всех районах Коми АССР, как, впрочем, и по всей стране.

Таким образом, в современном обществе большая часть деревянной утвари вышла из употребления за ненадобностью или была заменена изделиями из другого материала. До сих пор хозяйки пользуются ситом, скалкой, мутовкой, толкушкой, хлебной доской, туесами и солонками. Долго свои позиции сохраняли бочки для солений, но и они были заменены на металлические баки с эмалированным покрытием, что можно объяснить простотой их обслуживания в быту.

Изготовлением предметов из капа в современных условиях занимаются мастера декоративно-прикладного искусства. Такие предметы изящны и красочны, пользуются большим спросом как подарочные экземпляры.

В настоящее время хозяйки не пользуются традиционной глиняной утварью, она заменена металлической. Хотя старшее поколение с ностальгией вспоминает о том, какая вкусная еда получалась в глиняной посуде. Объяснение этому явлению лежит на поверхности: металлическая утварь наиболее практична и удобна в применении. Городские жители готовят блюда в глиняных горшочках с поливой в духовке на праздничный стол. Еда получается вкусной и ароматной.

Металлическая утварь с эмалированным или тефлоновым покрытием, имеющая унифицированную форму, занимает весомое место в арсенале хозяек как в городе, так и в селе. При этом в сельской местности, где русская печь сохраняет свои позиции, пользуются чугунами и формочками для выпечки колобков.

Современная столовая посуда представлена стеклянной, фаянсовой и металлической с эмалированным покрытием.

Духовая печь выступала местом приготовления пищи, что сохраняется до настоящего времени. Но желание людей создать комфортные условия жизни предопределили появление различных печей с варочной панелью. Это способствовало тому, что промышленно изготовленная металлическая утварь

с разным покрытием заняла главенствующее положение в современном кухонном инструментарии. В ней удобно готовить или подогревать пищу на печах-плитах. Чугунок как наиболее удобная форма посуды для приготовления пищи в духовой печи до настоящего времени сохранил свое значение. В повседневном быту практически до середины XX в. использовалась деревянная и глиняная утварь, которая отличаясь типологическим и количественным разнообразием. Кухонный инвентарь из металла характеризовался унифицированностью, стандартные формы которого объясняются практиками ремесленного или заводского производства. Локальное своеобразие в составе и структуре кухонной утвари у этнографических групп коми (зырян) практически не фиксируется. При этом представляется важным отметить, что финансовая состоятельность ижемских коми, занимающихся оленеводством, предопределила количественное увеличение числа металлической посуды, которая выступала знаком зажиточности их хозяйства. Полевые условия работы (промыслы, оленеводство) предопределили состав утвари, который был представлен металлической посудой для приготовления пищи.

Состав кухонной утвари менялся в течение исследуемого периода, что объясняется естественным ходом развития истории. Стеклянная и фаянсовая посуда, появившаяся в начале прошлого века в городской культуре и у ижемских коми, долгое время рассматривалась как статусный предмет. В настоящее время она сосуществует с металлической посудой с эмалированным или тефлоновым покрытием. Появление бытовой техники во второй половине прошлого века облегчает работу хозяйки по приготовлению пищи, а современное хозяйство характеризуется стандартным набором кухонного инвентаря, который не имеет этнического содержания.

Набор кухонной утвари коми (зырян) имел много общего с инвентарем населения, проживающего на Русском Севере, что не выглядит случайностью, так как проживание в лесной зоне, одинаковая хозяйственная деятельность и близкие бытовые условия жизни предопределили

аналогичную по составу и структуре утварь из дерева. Следует особо подчеркнуть, что, в отличие от других народов, у коми (зырян) объяснение практики моделирования отдельных типов посуды из дерева в виде зооморфных образов можно найти в фольклорных текстах.

Сохранение гончарства в руках женщин до середины 1950-х гг. способствовало консервации архаичных форм посуды, которая может выступать как этническая метка.

Глава 2

Повседневная пища коми (зырян) и ее локальные варианты

Питание – повседневная потребность человека для сохранения и воспроизводства физических сил. Ежедневные практики, связанные с обработкой продуктового сырья, приготовлением и потреблением пищи, в сочетании с предметным наполнением дома создавали этнокультурный контекст, в котором протекала жизнь человека в соответствии с принятыми в обществе поведенческими установками. Традиционная пища как один из элементов системы жизнеобеспечения характеризует народную культуру и подчеркивает ее самобытность.

Народная кухня отражает экосистему, которая создает условия для выработки определенных культурных навыков в стратегии питания²⁵⁰. Основу повседневного питания составляют базовые продукты как простые и общедоступные, которые могут быть одинаковыми для многих народов, но различаться сочетанием, способами обработки и приготовления блюд²⁵¹.

Оптимальный пищевой рацион человека должен включать макро- и микрокомпоненты. В калорийном балансе, как правило, преобладают углеводы. Белки необходимы человеку для нормального функционирования, жиры выступают энергетическим балансом. Недостаток, как, впрочем, и избыток, одного из этих макрокомпонентов может привести к нарушению нормального функционирования организма человека. Соотношение макро- и микрокомпонентов варьируется от многих факторов (пол, возраст, активность, состояние окружающей среды и др.). Трудность в составлении

²⁵⁰ Чагин Г.Н. Традиционная культура русского населения верховьев Печоры и Колвы, как показатель адаптации к природной среде обитания в XIX – первой четверти XX в. // Природные и исторические факторы формирования современных экосистем Среднего и Северного Урала. Якша : Изд-во Печоро-Илычского заповедника, 2017. С. 155.

²⁵¹ Павловская А.В. Понятие национальной кухни: к теории вопроса // Материалы II Международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей]. М. : Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. С. 65-66.

рационального питания человека состоит не в обеспечении калорийности, а в получении необходимого количества питательных веществ²⁵².

Экстремальные условия Севера обусловили повышенные объемы потребления продовольствия, нормы которого в 1,2–1,5 раза выше, чем среднероссийские показатели²⁵³.

§ 1. Основные направления хозяйства и пищевые ресурсы

У коми (зырян) сложилась специфическая модель комплексного хозяйства, в которой наряду с земледелием и животноводством охота и рыболовство имели большой удельный вес. Такая система жизнеобеспечения была наиболее удачной в данном регионе. Эксплуатация природных ресурсов к началу XX в. исчерпала возможности для своего роста, хотя присваивающие отрасли хозяйства продолжали оставаться одним из основных видов деятельности. Земледелие было распространено неравномерно. В Усть-Сысольском и Яренском уездах Вологодской губ. и Орловском уезде Вятской губ. земледелием занимались повсеместно, а во многих селениях по р. Печоре земледелием не занимались. Так, согласно Всероссийской сельскохозяйственной переписи 1917 г., 20 % крестьянских дворов Печорского уезда Архангельской губ. были внеземледельческими.

Сельскохозяйственное производство определялось господством мелкого крестьянского хозяйства. На юге было распространено пашенное земледелие с трехпольным севооборотом, хотя отсутствие земли для пашенного земледелия способствовало сохранению экстенсивных перелога и подсеки. В Усть-Сысольском уезде Вологодской губ. в 1901 г. подсеки имели от 73 до 95

²⁵² Кемп П., Армс К. Введение в биологию. М. : Мир, 1988. С. 526–530.

²⁵³ Иванов В.А., Кузванова Л.А., Терентьев В.В. Продовольственное обеспечение населения Республики Коми в условиях рыночных преобразований. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1996. С. 6.

% крестьянских хозяйств²⁵⁴. Рожь (сю) и ячмень (ид) выращивали в Усть-Сысольском и Яренском уездах, там же возделывали овес (зёр), а в зажиточных хозяйствах – пшеницу (шобді). В Печорском уезде Архангельской губ. в зерновом хозяйстве господствовало однополье, ячмень занимал 90 % всех посевов²⁵⁵. Средняя урожайность зерновых с 1902 по 1910 гг. была следующей. В Усть-Сысольском уезде Вологодской губ.: рожь – «сам-6,7», ячмень «сам-4,7», пшеница – «сам-5». В Яренском уезде Вологодской губ.: рожь – «сам-5», ячмень – «сам-4», пшеница – «сам-5». В Печорском уезде Архангельской губ.: рожь – «сам-4,3», ячмень – «сам-4,5»²⁵⁶. Обеспеченность собственными зерновыми культурами на рубеже веков в целом по Коми краю составляла 29,1 %, т.е. чуть больше четверти необходимого минимума. В Усть-Сысольском уезде Вологодской губ. она составляла 40,1 % необходимого уровня, в Яренском уезде той же губ. – 34,4 % нормы, в Мезенском и Печорском уездах Архангельской губ. – 9,5 %²⁵⁷. Как видим, обеспеченность собственным зерном уменьшалась с юга на север, хотя в целом его недостаток ощущался везде.

Огородничество как направление хозяйственной деятельности в дореволюционный период было слабо развито у коми (зырян). В начале XX в. выращивали капусту (капуста, кочан, капуста юр, капуста вилдой), репу (сёркни), редьку (кушман, редка), брюкву (галанка, калига), морковь, лук и чеснок. Три последние культуры в традиционном рационе питания были слабо представлены. В единичных случаях отмечалась практика выращивания огурцов, которые потреблялись только в свежем виде, их засолка не производилась. В северных районах предпочтение отдавали репе, нежели зерновым культурам, которые там плохо вызревали. В верховьях

²⁵⁴ История Коми с древнейших времен до конца XX века. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. Т. 2. С. 69.

²⁵⁵ Там же. Т. 2. С. 69–70.

²⁵⁶ История Коми с древнейших времен до современности. Сыктывкар : Анбур, 2011. Т. 2. С. 66–72.

²⁵⁷ Котов П.П. Динамика уровня земледелия в Коми крае в конце XVIII – начале XX веков. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1996. С. 89–90.

Печоры и Колвы, территории проживания русских на пограничье с коми, «даже в колхозный период крестьяне имели возможность выбирать участки для выращивания не зерновых культур, а репы, которая продолжала занимать важное место в питании населения»²⁵⁸. В Прилузском районе под репу отводили кулигу (пальник)²⁵⁹. Овощи хранили в голбце, отмечалась также практика хранения репы и брюквы в свежем виде на репищах²⁶⁰. Овощная составляющая рациона питания была незначительной, но она обеспечивала витаминами и позволяла вносить вкусовое разнообразие в ежедневное меню.

Горох (анькытш), культивируемый только в Усть-Сысольском и Яренском уездах Вологодской губ., использовали как основной продукт для приготовления каш (анькытша рок, горшничка) и киселей (анькытша кисель) или добавляли в другие блюда как дополнительный ингредиент.

Картофелеводство у коми ощутимо стало развиваться поздно, с 1870-х гг.²⁶¹ На верхней Вычегде картофель стали выращивать только с 1900 г., на верхней Печоре (Троицко-Печорский район) его стали культивировать в 1912 г., а староверы не потребляли картофель до 1922 г.²⁶² Доля картофеля в общей площади сельскохозяйственных культур в начале XX в. возросла с 3,7 до 4 %, но, несмотря на это, он был слабо представлен в рационе питания²⁶³.

Возделывание технических культур предопределило включение в структуру пищевых ресурсов их семян. Возможности для культивирования технических культур были ограничены, практика их возделывания была

²⁵⁸ Чагин Г.Н. Адаптация к природной среде и традиционная культура русского населения верховьев Печоры и Колвы в XIX – первой четверти XX вв. // *Russian Journal of Ecosystem Ecology*. 2017 Vol. 2 (2). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/adaptatsiya-k-prirodnoy-srede-i-traditsionnaya-kultura-russkogo-naseleniya-verhoviev-pechory-i-kolvy-v-hih-pervoy-chetverti-hh-vv>. (Дата обращения 25.03.2018 г.).

²⁵⁹ Бойко Ю.И. Традиционная культура прилузских коми (конец XIX – первая половина XX вв.). Казань : Казанский университет, 2019. С. 52. (Известия общества археологии, истории и этнографии при Казанском университете).

²⁶⁰ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 48. Л. 105.

²⁶¹ Котов П.П. Эволюция земледелия в Коми крае в XIX – начале XX вв. // *Коренные этносы Севера Европейской части России на пороге нового тысячелетия: история, современность, перспективы*. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2000. С. 312.

²⁶² НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 79. Л. 31.

²⁶³ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 68.

характерна только для южных районов, в северных районах их не выращивали. Из семян льна (пыш) и конопли (контусь) методом холодного отжима, используя специальную деревянную давилню, готовили масло в небольших объемах, которое использовали для заправки холодных закусок и горячих блюд, а из конопли готовили также сок (контуся сѡк). Для получения сока конопли в металлическую ступку насыпали семена, которые толкли пестом до образования молочно-белой субстанции. Сок конопли использовали при варке разных супов, его добавляли в тесто для блинов и оладий. В меню включали толченое конопляное семя (контуся выйдѡм), похожее на халву: «В ступе толкут [конопляное семя], очень вкусно будет»²⁶⁴. В Прилузском районе отмечали: «Раньше много конопли было, у нас маслобойня работала»²⁶⁵. Конопляное семя грызли как семечки. Из зерен льна, кроме масла, ничего не готовили.

В южных (Прилузский, Сысольский, Койгородский, Сыктывдинский) районах проживания коми (зырян), несмотря на хозяйственные риски, в некоторых хозяйствах занимались пчеловодством. Ограниченные возможности пчеловодства способствовали тому, что мед был слабо представлен в составе пищевых ресурсов. Р.А. Мысовская (1937 г.р.) из д. Разгорт Сыктывдинского района отмечала: «Нас, деревенских детей, накануне сбора меда хозяйка пасеки приглашала с черствым хлебом к себе домой. Я в то время его ела только раз в году. Да и сейчас не очень люблю»²⁶⁶.

Животноводство как отрасль хозяйства было развито неравномерно, его удельный вес в хозяйстве северных районов был значительно выше, чем в южных. В Коми крае в 1910 г. в расчете на 100 хозяев крупного скота было больше на 22,3 %, чем в среднем по Европейской России²⁶⁷. Наличие скота в

²⁶⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокин. Ф. 14 (Э). Д. 202 а.

²⁶⁵ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 383 в.

²⁶⁶ ПМА : Мысовская Раиса Андреевна 1937 г.р. д. Разгорт, Сыктывдинский район, Республика Коми. Запись 2016 г.

²⁶⁷ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 74.

хозяйстве позволяло обеспечивать питание мясо-молочной продукцией, часть которой шла на продажу, а на вырученные деньги приобретали зерновые культуры, недостаток которых сильно ощущался во всех районах проживания. В пищу употребляли баранину (ыж яй), говядину (мӧс яй), телятину (кукань яй). В Прилузье и на р. Локчим (Корткеросский район, Республика Коми) отмечалась практика потребления свинины (пӧрсь яй), но в незначительном количестве. Конину не ели: «Говядину, телятину ели, баранину ели, конину не ели»²⁶⁸.

Молочная продукция была включена в рацион питания, хотя имелись районные отличия в количественных показателях ее потребления. Молоко рассматривалось как священная пища, отсутствие которой в доме вызывало разрушение семейного космоса²⁶⁹. В данном контексте интерес представляет номинация молочных продуктов в ижемском диалекте коми языка «мӧска бур» (букв. хорошее от коровы)²⁷⁰. Цельное молоко в меню представлено в меньшей степени, чем простокваша. Это можно объяснить тем, что взрослый человек плохо переваривает несброженное молоко²⁷¹.

Специфическим видом животноводства является оленеводство, которым ижемцы начали заниматься не ранее XVII в., позаимствовав его от ненцев. В XVIII в. происходит процесс становления крупнотабунного оленеводства, когда отдельные стада насчитывали до 500 голов. Со второй половины XIX в. в оленеводстве ижемцев отчетливо прослеживаются капиталистические черты, отмечена его высокая товарность. При этом бедняцкие хозяйства, имеющие до 100 голов, составляли 87 %, но владели лишь 37 % оленей²⁷².

Позаимствовав оленеводство у ненцев, ижемцы внесли существенные изменения в систему выпаса оленей. Так, они внедрили меридиональное

²⁶⁸ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

²⁶⁹ Лимеров П.Ф. Корова как символ // Коренные этносы Севера Европейской части России на пороге нового тысячелетия: история, современность, перспективы. С. 250.

²⁷⁰ Сахарова М.А., Сельков Н.Н. Ижемский диалект коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1976. С. 130.

²⁷¹ Боринская С.А., Козлов А.И., Янковский Н.К. Гены и традиции питания // Этнографическое обозрение. 2009. № 3. С. 119.

²⁷² История Коми с древнейших времен до конца XX в. Т. 2. С. 78.

кочевание стада, при этом учитывались погодные условия. Ижемцы перегоняли стада к морю не по снегу, как ненцы, а дождавшись таяния снегов, поэтому олени на летовку – летние пастбища на побережье моря – приходили подкормленные. Коми оленеводы положили начало селекционной работе. Традиционная технология выпаса оленей представляет собой перегон оленьих стад из таежной зоны в тундру в зависимости от сезона. Год оленевода делится на четыре сезона, называемые по временам года. В зимний период олени стада находятся в тайге, в лесных массивах. На зимних пастбищах из общего стада отделяют ездовых оленей. С конца апреля – начала мая начинается миграция оленей на север. В этот период стадо находится в лесотундре, где происходит отел важенок. По технологии выпаса маточное поголовье отделяется от ездовой части, важенки и молодняк находятся под постоянным наблюдением пастухов.

Летний период стада проводят в тундре, куда перегоняют их по строго определенному маршруту. Летние пастбища должны отвечать определенным условиям, так как в этот период идет интенсивное наращивание веса оленей. С конца августа стада начинают кочевку на юг и к середине октября вновь достигают границы леса. Здесь происходит выбраковка оленей на забой, а основные олени продолжают двигаться на юг, на зимние пастбища. Оленье мясо по биологической полноценности среди мясной продукции занимает одно из первых мест²⁷³. Избяное оленеводство было представлено у удорских коми, кочевое оленеводство – у ижемцев²⁷⁴.

В хозяйственной стратегии коми птицеводство как отрасль деятельности было слабо представлено. В хозяйствах содержали куриц в незначительном количестве, а яйца собирали на Пасху²⁷⁵. Собирали яйца лесных птиц было достаточно развито, что отмечалось еще в 1772 г. академиком И.И.

²⁷³ Северное оленеводство / под ред. В.А. Забродина. М. : Колос, 1979. С. 210.

²⁷⁴ Конаков Н.Д. Этнографические группы народа // Зырянский мир: очерки о традиционной культуре коми народа / науч. ред. Н.Д. Конаков. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. С. 57–64.

²⁷⁵ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 37. Л. 66.

Лепехиным²⁷⁶. На верхней Вычегде существовала практика собирания утиных яиц²⁷⁷. Собранные яйца шли главным образом на продажу.

Особенность продовольственного обеспечения сельских жителей Коми края в начале XX в. связана с тем, что значительный удельный вес пищевого сырья составляли природные ресурсы.

В структуре хозяйственной деятельности коми (зырян) охота напрямую связана с географической зоной проживания. Население в бассейнах р. верхней Вычегды и Печоры интенсивно занимались охотой²⁷⁸. Удельный вес охоты возрастал с юга на север. Так, в начале XX в. в Печорском уезде Архангельской губ. 83 % всех занятых в неземледельческих промыслах занимались охотой и рыболовством. Охота в Вычегодском и Печорском бассейнах давала 10 % и 10,8 % доходов соответственно²⁷⁹. Выручка от охотничьего промысла в Печорском уезде Архангельской губ. давала 40 тыс. руб. в год. Расширение торговых связей на рубеже XIX–XX в. Печорского уезда Архангельской губ. с Центральной Россией существенно повысило товарность охоты. Наряду с пушниной на рынки стала поступать дичь²⁸⁰. Однако в Усть-Сысольском уезде Вологодской губ. в начале XX в. наблюдался упадок охотничьего промысла.

Осенняя охота на боровую дичь начиналась в конце августа, после Успенья, на ближних угодьях и заканчивалась к празднику Николы зимнего. В этот период добывали рябчика, тетерева, глухаря, утку, гуся, а также норку, реже зайцев. На весенне-зимнюю охоту коми (зыряне) отправлялись после Крещения и возвращались в конце марта – начале апреля, к Благовещению. Зимний промысел был артельным способом добычи на

²⁷⁶ Путешествия академика Ивана Лепехина в 1772 г. // В делях Севера. Русские писатели XVIII – XIX веков о земле Коми / сост. З.Я. Немшилова. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. С. 23–24.

²⁷⁷ НА Коми ИЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 42.

²⁷⁸ Конаков Н.Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX – начале XX в. М. : Наука, 1983. С. 24.

²⁷⁹ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 329.

²⁸⁰ Конаков Н.Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX – начале XX в. С. 27.

дальних угодьях. В этот период добывался пушной зверь, копытные, реже боровая дичь. Летом промысел не велся, коми (зыряне) проводили на охоте от трех до шести месяцев. Угодья коми охотников представляли собой районы постоянного промысла.

Характерная особенность охотничьего промысла коми (зырян) связана с широким применением пассивных орудий лова, т.е. не требующих участия человека в процессе добычи. К таким орудиям относятся как постоянные самоловные орудия, так и переменные. Первые представлены слопцами, плашками, силками, петлями. К переменным относятся кляпцы, черканы, самострелы, капканы. С помощью самострелов добывалось абсолютное большинство боровой и водоплавающей дичи. Запрет 1892 г. на ловлю дичи силками не внес изменений в систему ловли дичи. Скупщики дичи шли на различные уловки – обстреливали пойманную дичь дробью и обрызгивали кровью домашних животных. Добыча с помощью силков сохраняется до настоящего времени. Исключение составляют старообрядцы, которые добывали дичь с помощью огнестрельного оружия. К активным орудиям охоты у коми (зырян) относились лук, копье, ружье, сети. Огнестрельное оружие появилось у коми охотников в конце XVII в. До XX в. сохранялись кремневые ружья, которые были просты в обращении и безотказны. При охоте с ружьем использовался манок. Коми охотились преимущественно на птиц из отряда гусеобразных и куриных. В большом количестве они добывали боровую и водоплавающую дичь: рябчика (сьёла), тетерева (тар), глухаря (чукчи), куропатку (байдёг), гуся (дзёдзег), утку (чёж) и др. Лось был одним из источников мясной пищи для жителей Коми края, его названия эвфемистичны: «йёра» – ‘обладающий мощью’ и «лола» – ‘обладающий душой’, ‘живой’. В данном контексте интерес представляет номинация лоса у коми (пермяков) «вөрмёс» – ‘лесная корова’, что указывает на ослабление охотничьего восприятия этого животного²⁸¹. Зимний запас дичи был

²⁸¹ Уляшев О.И. Хроматизм в фольклоре и мифологических представлениях пермских и обскоугорских народов. Екатеринбург : УрО РАН, 2011. С. 211.

значительным. Особо много было зайцев, их тушки укладывали в амбарах как поленницу дров.

Приемы и орудия лова рыбы отличались большим разнообразием. В ходу были различные сети (ставные, тягловые, плавные), деревянные и сетные ловушки, лучение, глушение рыбы подо льдом, лов рыбы на дорожку и перемет. Большую популярность имел лов рыбы путем устройства поперек реки или протоки специальной загородки-запоры, количество которых исчислялось сотнями. Для зимней ловли использовалась ледяная морда. Из сетных ловушек широко применялась «ветель» – ставная рыболовная сеть на обручах. Ветель представлял собой сетчатый мешок в виде конуса, связанный вкруговую, диаметр ячейки составлял 8–20 мм. Самый распространенный способ сетевого орудия лова рыбы был невод, ширина которого варьировала от одной сажени (2,13 м) до 20. Во время весеннего половодья применялся сак – мешок из редкой ткани на обруче диаметром 50–65 см. Ловля рыбы удочкой считалась баловством, которое позволяли себе только дети. Взрослые ловили дорожкой, которая представляла собой длинную леску, намотанную на деревянную раму, которая вращалась на оси с рукояткой. Для лова щуки и налима широко был распространен ставной крючок. Широко практиковался лов рыбы переметом, продольником. Лучение рыбы, практикуемое осенью, применяли по маленьким речкам, старицам, озерам, так как для такого способа ловли необходима спокойная вода. Рыбу ловили с помощью остроги с 5-8 зубьями, с жалами, направленными к центру. Осенью и в начале зимы, пока лед чистый и прозрачный, практиковали глушение рыбы. Для доставания оглушенной рыбы прорубали проруби.

Рыболовецкие артели состояли из односельчан или жителей соседних селений. Их численность зависела от размера сети и сезона лова рыбы. Артель для весенне-летнего лова белой рыбы (сиг, хариус, щука, окунь, язь, сорока) состояла из 4–8 человек. Для осенней добычи семги, сига объединялись до 16 человек. Рыболовный промысел, бывший традиционным

занятием практически каждого хозяйства, на большей части Усть-Сысольского уезда Вологодской губ. во второй половине XIX в. снизил товарность. В Савиноборской и Щугорской волостях Печорского уезда Архангельской губ. добычей рыбы на продажу в 1890 г. было занято 23,4 и 27,6 % соответственно от всех лиц, занятых промыслом вообще. К сожалению, рыбная ловля для собственного потребления, как, впрочем, и «мясная» охота, официальной статистикой не фиксировалась, поэтому трудно определить количество выловленной для собственного потребления рыбы²⁸².

Суровые климатические условия проживания, где зерновые культуры не давали необходимого урожая, предопределили включение в меню дикорастущих съедобных растений, собирательство которых было распространенным явлением, что сохраняется до настоящего времени. Существовали районные отличия в составе и количестве потребления грибов. Анализ названий грибов позволил О.И. Уляшеву предположить, что практика поедания грибов связывалась с голодом, на что дополнительно указывает традиция охотников считать грибы коровьей едой (мӧс сӕян) или черной пищей (сӕдлас сӕян)²⁸³. Этот вывод согласуется с сообщением Л.А. Капковой (1936 г.р.) из п. Щельяюр Ижемского района о том, что в войну «грибы очень много собирали, в лавке ничего не было да»²⁸⁴.

Ягоды коми (зыряне) охотно включали в рацион питания, так как они содержат биологически активные вещества, в которых мало сахарозы, но высокое содержание фруктозы и глюкозы²⁸⁵. Они собирали бруснику (пув), клюкву (турипув), морошку (мырпом), чернику (чӧд), черемуху (льӧм), голубику (чӧдлач), малину (ӧмидз), землянику (оз), смородину (сӕтӧр), рябину (пелысь) и др. Первые три вида ягод собирали взрослые, сбор

²⁸² Конаков Н.Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX – начале XX в. С. 25.

²⁸³ Уляшев О.И. Хроматизм в фольклоре и морфологических представлениях пермских и обскоугорских народов. С. 197.

²⁸⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). 328.

²⁸⁵ Питенев И.В. Лесная кухня. С. 82.

остальных ягод входил в обязанность детей. Практика сбора ягод детьми была важной для сохранения лесных ресурсов, так как небольшие «детские» нормы сбора исключали браконьерство. В количественном отношении превалировала брусника, клюкву собирали мало, так как без сахара ее трудно съесть в большом количестве.

В рацион питания коми включали дикорастущие съедобные растения как биологически активные добавки, они вносили вкусовое разнообразие в меню трапез. В рацион питания включали щавель (шомакор), полевой хвощ (куз), борщевик сибирский (азь), дикую морковь (гöньö гум), клевер (бобöнянь), пихтовую кору (кач) и др. В начале XX в. камбий ели с хлебом²⁸⁶, в военные годы начинкой для пирогов выступала сосновая заболонь «пожом ли».

Пищевые ресурсы в Коми крае получали в результате торговых операций. Закупку зерна осуществляли на ярмарках, которые в Усть-Сысольском и Яренском уездах Вологодской губ. были традиционной формой торговли. Число ярмарок и сельских торжков в 1910 г. в Усть-Сысольском уезде составляло 21, в Яренском уезде их было 16. В Усть-Сысольском уезде Вологодской губ. проводились следующие ярмарки: Георгиевская в г. Усть-Сысольске (проводилась с 23 ноября по 4 декабря); Крещенская в с. Койгородском (с 3 по 10 января); Афанасьевская в с. Небдино (с 18 по 24 января); Михайловская в с. Усть-Кулом (с 8 по 21 ноября); Никольская в с. Помоздино (с 6 по 17 декабря); Троицкая в с. Троицко-Печорск (с 17 декабря по 1 января); Рождественская в с. Ношуль (с 18 по 25 декабря); Рождественская в с. Визинга (с 25 по 31 декабря); Введенская в с. Вишерском (с 18 по 23 ноября)²⁸⁷. В Яренском уезде той же губ., по данным 1914 г., действовали следующие ярмарки: Ивановская (с 15 по 22 июня) и Январская (с 19 по 26 января) в г. Яренске; Крещенская в с.

²⁸⁶ Налимов В.П. К материалам по истории материальной культуры коми // Очерки по этнографии финно-угорских народов. Ижевск–Сыктывкар : Удмуртский ИЯЛИ, 2010. С. 102.

²⁸⁷ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 107

Важгорт (с 6 по 18 января); Герасимовская (с 27 января по 2 февраля), Благовещенская (с 21 по 23 марта) и третья без названия (с 15 по 17 июня) в с. Усть-Вымь; Ивановская (с 20 по 26 июня) в с. Серегово²⁸⁸. В Печорском уезде Архангельской губ., по сведениям 1901 г., в с. Ижма работали две зимние (с 1 ноября по 1 декабря и с 15 декабря по 3 марта) и летняя (с 5 июня по 1 июля); в с. Мохча – Введенская (с 16 по 22 ноября). Кроме того, в этом уезде роль ярмарок выполняли чердынские купцы, которые сбывали исключительно в кредит под продукты промыслов ржаную и белую муку, крупы и бакалею²⁸⁹. Земства осуществляли работу по снабжению населения дешевым хлебом. Так, в 1901 г. в Яренском уезде были открыты четыре запасных магазина, а в 1916 г. их было уже 16. В Усть-Сысольском уезде такая работа проводилась с 1908 г.²⁹⁰ Приобретение продовольствия осуществлялось в том числе и за счет потребительских обществ, которые в Коми деревне возникли в начале XX в. Первое такое общество возникло в 1901 г. в с. Подъельск Усть-Сысольского уезда Вологодской губ., в 1902 г. – Усть-куломское общество, в 1903 г. – Глотовское общество в Яренском уезде Вологодской губ., а в 1912 г. – в с. Усть-Уса Печорского уезда Архангельской губ. Продовольственный кризис, вызванный Первой мировой войной, предопределил увеличение их числа. Существовали и стационарные торговые заведения, главным образом, в г. Усть-Сысольске. Кроме того, в условиях введенной с 1 июля 1901 г. казенной монополии на водочную торговлю частные торговцы стали открывать заведения по торговле пивом. В 1904 г. в Усть-Сысольском уезде Вологодской губ. имелись казенные винные лавки в городе и в 19 селениях. В 1913 г. в Яренском уезде той же губ. они были в городе и 11 селениях²⁹¹.

²⁸⁸ Там же. С. 107.

²⁸⁹ Там же. С. 108.

²⁹⁰ Голованов Н.В., Мацук М.А. Пути развития торговли в Коми в XX веке. Сыктывкар : [б/и], 1999. С. 12, 25.

²⁹¹ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 110-111.

После революционных преобразований 1917 г. положение с продовольственным обеспечением и особенно с зерновыми культурами сильно ухудшилось. Так, например, в июне 1918 г. газета «Зырянская жизнь» опубликовала Постановление Усть-Сысольского исполнительного комитета (нынешний г. Сыктывкар) о запрете въезда желающих поселиться в уезде в связи с продовольственным кризисом²⁹², а также призыв бороться с самокурением²⁹³. В октябре того же года – о продаже мяса для жителей города и пригородных слободок²⁹⁴. Интересно отметить, что городские власти определили прожиточный минимум в размере 20 руб. в сутки или 600 руб. в месяц. При его подсчете исходили из твердых цен на продукты первой необходимости и одежду. Так, один фунт черного хлеба стоил 2 руб.²⁹⁵ Во второй половине 1918 г. хлебные запасы были сконцентрированы на складах комитетов бедноты, которые вместе с органами советской власти уездов Коми края стали проводить работу по распределению продовольствия. В г. Усть-Сысольске была определена норма выдача муки по 10 фунтов. В 1919 г. главным средством получения продуктов от крестьян была продовольственная разверстка, которая предполагала отчуждение в пользу государства необходимого ему количества продовольствия. Вторая сторона этой политики – распределение продуктов, которое производилось строго по классовому признаку. Норма пайка не была постоянной, она колебалась в зависимости от количества поступающих извне продуктов. В августе 1919 г. хлебный паек в Усть-Сысольском уезде Вологодской губ. был доведен до минимума: для первой категории – 200 граммов печеного хлеба, второй – 100 граммов, третьей – 50 граммов в день. На Печору было доставлено около трех тыс. пудов хлеба из зауральского села Ляпино, а в октябре 1919 г. из г. Архангельска было доставлено 250 тыс. пудов муки, что снизило остроту

²⁹² Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.). Ч. 1 / сост. Б.Р. Колегов. Сыктывкар : [б/и], [б/г]. С. 8.

²⁹³ Там же. С. 8.

²⁹⁴ Там же. С. 14.

²⁹⁵ Там же. С. 31.

нехватки продуктов²⁹⁶. С января 1919 г. по март 1921 г. в России действовала продразверстка как элемент «военного коммунизма», когда действовала внутренняя политика, направленная на ликвидацию товарно-денежных отношений и мобилизацию всех ресурсов. Крестьян обязывали сдавать государству по твердым ценам все так называемые излишки хлеба и других продуктов. При этом нормы сдачи были больше, чем имелось у крестьян. В 1920-е годы сельское хозяйство оставалось основной отраслью производства, продукция земледелия составляла всего 46,9 % по сравнению с 1917 г.²⁹⁷ В марте 1921 г. продразверстка была заменена новой экономической политикой (НЭП). Неурожай 1921 г. вызвал огромные продовольственные затруднения в образованной Коми автономной области, зависящей от поставок хлеба извне. В 1922 г. был введен единый натуральный налог. Затем перешли к денежному налогу и к заготовке продуктов путем закупки. Общая сумма налога в 1921–1922 гг. составляла 6 % урожая. На одно хозяйство приходилось около пуда зерна. Все продовольствие, собранное в виде налога, потреблялось внутри области²⁹⁸. Хороший урожай 1922 г. в основных производящих районах страны позволил завезти в Коми автономную область хлеба в достаточном количестве. В 1924–1925 гг. доходы крестьян от сельского хозяйства составляли в Вычегодском бассейне 60,3 %, в Печорском бассейне – 67,9 %. Доля сельского хозяйства в валовой продукции народного хозяйства в 1926–27 гг. составляла 50,8 %, в 1927–28 гг. – 49,8%. В 1925–1926 гг. из-за длительных дождей и ранних заморозков случилась массовая гибель посевов от 10 до 90 %. Самым неурожайным был 1927 г., когда зерновых культур собрали на 25–30 % меньше среднестатистической нормы. До 1929–1930 гг. на территории области как в потребляющем районе обязательные государственные заготовки хлеба не производились. Это

²⁹⁶ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 258.

²⁹⁷ Давыдов В.Н. Восстановление сельского хозяйства автономной области Коми в 1921–1925 гг. // Историко-филологический сборник. Вып. 5. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1960. С. 3.

²⁹⁸ Давыдов В.Н. Восстановление сельского хозяйства автономной области Коми в 1921–1925 гг. С. 8.

способствовало росту доходов крестьян от сельскохозяйственного производства, но без внеземледельческих занятий было не прожить²⁹⁹. На продовольственном положении крестьян сказывался собираемый единый сельхозналог, который из натуральной формы налогообложения превратился в своеобразную форму подоходного налогообложения, постепенный рост которого привел в 1929 г. к ухудшению экономического положения крестьянства³⁰⁰. Несмотря на все трудности с поставками зерновых культур, в 1920-х гг. значительный объем в пищевом рационе занимало зерно³⁰¹.

Изменение социального статуса крестьянства в 1930-х гг. отразилось на его материальном положении, которое характеризуется то ухудшением, то улучшением. В результате принимаемых государством мер по ликвидации последствий сплошной коллективизации к середине 1930-х гг. производство сельскохозяйственной продукции расширилось не только в колхозах Коми края, но и в личном подворье. С 1935 г. колхозник получил право на личное подсобное хозяйство, разрешалась продажа своей продукции на рынке, что способствовало экономической и политической стабилизации в стране. Личное подсобное хозяйство было одним из важных источников поступления продовольственного сырья. В целом за 1930-е гг. урожайность основных сельскохозяйственных культур (кроме озимой ржи) снизилась. В 1937 г. на один трудодень было выдано 2,47 кг зерна, в 1938 г. – 2,18 кг, в 1939 г. – 1,65 кг, а в 1940 г. – 0,96 кг. Обеспеченность собственными зерновыми культурами была очень низкой, особенно на севере Коми края. В 1939–1940 гг. Политбюро ЦК ВКП (б) запретило продажу муки и хлеба в сельской местности, что имело катастрофические последствия для коми крестьянства³⁰².

²⁹⁹ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 327–329.

³⁰⁰ Доброноженко Г.Ф. Коллективизация на Севере. 1929–1932. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1994. С. 87.

³⁰¹ Якоб В.В. Питание крестьянской семьи в 1920-е годы // Повседневная жизнь Коми края. Вып. 1. Сыктывкар : ИЯЛИ КНЦ УрО РАН, 2006. С. 50.

³⁰² История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 381.

В довоенный период постепенно менялась структура посевных площадей. За 1928–1940 гг. посевные площади картофеля возросли в 3,1 раза, правда урожайность его выросла только в 2,9 раза. Личное подсобное хозяйство в 1940 г. давало свыше 65 % картофеля, а его урожайность была в три с лишним раза выше, чем в колхозах. Полученный картофель полностью удовлетворял собственную потребность, при этом выделялся на корм скоту. К 1940 г. посевы технических культур из состава посевных площадей колхозников полностью исчезли, а их семена были исключены из пищевого сырья.

Животноводство сохраняло свое значение в развитии сельского хозяйства. В 1925 г. численность скота составляла 268,5 тыс. голов, или на 64,6 % больше, чем в 1922 г. В Ижмо-Печорском уезде насчитывалось 303 665 голов оленей, без учета Малоземельской тундры. В целом в 1925 г. показатели сельского хозяйства превзошли довоенный уровень³⁰³. В 1940 г. личные подсобные хозяйства давали более половины производства молока и мяса³⁰⁴. Ижемские коми «до 1940-х годов не знали кур и свиней, а когда учительница привезла в деревню свинью, то ходили смотреть как на чудо»³⁰⁵. При этом нужно особо подчеркнуть, что свинина в кулинарии коми (зырян) до настоящего времени не пользуется спросом. Как отмечала П.Ф. Кожевина (1929 г.р.) из д. Варыш Ижемского района, «зимой – оленину ели, осенью теленка забивали, овец держали – баранина была. Сейчас у нас никого нет, не забиваем никого и не едим мясо. Свинину тоже можно есть, не покупаю свинину да. С одной стороны дорого, с другой, свинину не очень люблю»³⁰⁶. Отсутствие должной ветеринарной помощи привело к тому, что в 1940 г. пало 13,6 тыс. оленей³⁰⁷.

³⁰³ Давыдов В.Н. Восстановление сельского хозяйства авторомной области Коми в 1921–1925 гг. С. 22.

³⁰⁴ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 380.

³⁰⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 342.

³⁰⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 170 а.

³⁰⁷ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 379.

В 1920-е гг. в Вычегодском и Печорском краях рыболовство давало соответственно 1,3 % и 15,7 % доходов³⁰⁸. В 1920-е годы доходы промыслов составляли 130–160 % к доходу от сельского хозяйства³⁰⁹. Продукция охоты и рыболовства частью потреблялась в своем хозяйстве, частью сбывалась государственным и кооперативным организациям. Эта отрасль хозяйства преобладала в Ижмо-Печорском уезде.

Отсутствие собственного хлеба способствовало тому, что к концу 1920-х гг. кооперативная торговля в селе заняла ведущее место³¹⁰. В 1925 г. в Коми край было ввезено товаров на сумму 5628 тыс. руб., из них 34,5 % приходилось на хлебные продукты. Созданная еще до революции 1917 г. Потребкооперация продолжала свою работу. Так, городское потребительское общество в г. Усть-Сысольске имело два магазина, два ларька, мясную лавку, хлебопекарню, сушечную, столовую, колбасную и кондитерскую³¹¹. 12 января 1928 г. газета «Югид туй» опубликовала обзор рынка в г. Усть-Сысольске за октябрь-ноябрь 1927 г. Результаты обследования таковы: общее состояние хлебного рынка благополучное, ржаную и пшеничную муку завезли в достаточном количестве и цены ровные, ржаная мука продавалась по 11,5 коп. за кг, пшеничная – в зависимости от сорта от 24 до 28 коп. за кг. Круп не хватало. Растительное масло в октябре было в достаточном количестве, в ноябре – его не было. Цена на мясо в октябре не поднималась выше 95 коп. за кг, а в ноябре цена на мясо снизилась до 75 коп. за кг. Цены на соленую рыбу были твердые, в свежей рыбе ощущался недостаток³¹². В октябре 1932 г. в г. Сыктывкаре был открыт универсальный магазин «Торгсин», где предлагались любые товары за золото и иностранную валюту³¹³. Правда,

³⁰⁸ Там же. С. 379.

³⁰⁹ Доброноженко Г.Ф. Коллективизация на Севере. С. 35.

³¹⁰ Потребительская кооперация Республики Коми : очерки истории / под общ. ред. д.и.н. А.Н. Турубанова. Сыктывкар : [б/и], 2000. С. 8–14; С. 45–50.

³¹¹ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.). Ч. 1. С. 226.

³¹² Там же. С. 250.

³¹³ Там же. С. 284.

газета не отмечала пользовался ли спросом предлагаемый товар. С 1 октября 1933 г. в г. Сыктывкаре была открыта свободная продажа хлеба³¹⁴.

Для снабжения лесных поселков, которые располагались в сельской местности, в 1931 г. была образована Коми автономная лесная секция рабочей потребкооперации при областном Потребсоюзе, которая в 1933 г. была переименована в Комилеспродторг. Впоследствии эта организация стала относиться к Министерству лесной, целлюлозно-бумажной и деревообрабатывающей промышленности. Комилес был переименован в Комилесурс, который имел на территории Коми АССР свою обширную сеть торговых точек и столовых³¹⁵. В магазинах сельпо в 1935 г. из продовольственных товаров продавались рыба морская, особенно сельдь, сахар, кондитерские изделия, чай и виноградные вина. При этом чем дальше от центра области, тем скуднее был ассортимент³¹⁶. Общий объем товарооборота края за 10 лет (1929–1940 гг.) возрос в 10 раз³¹⁷. В 1935 г. в г. Сыктывкаре была организована областная ярмарка, где продавались промышленные и продуктовые товары. Из последних большим спросом пользовалось сливочное масло Маслопрома по 26 руб. за кг³¹⁸. Организация таких ярмарок стала регулярной. В январе 1934 г. в г. Сыктывкаре открылся новый продовольственный магазин, в котором не только можно было купить товары, но и заказать с доставкой на дом любой из имеющихся в магазине товаров³¹⁹. В 1938 г. газета «За новый Север» отмечала, что в магазинах отсутствуют сезонные продукты (фрукты, в частности лимоны, апельсины), которые Комиторг категорически отказался завозить. Наблюдались

³¹⁴ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.). Ч. 1. С. 300.

³¹⁵ Шабашова Е.В. Государственная торговля Коми АССР 1947–1991 гг. Сыктывкар : [б/и], 2002. С. 25–43.

³¹⁶ Голованов Н.В., Мацук М.А. Пути развития торговли в Коми в XX веке. С. 100–101.

³¹⁷ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 381.

³¹⁸ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.). Ч. 1. С. 355.

³¹⁹ Там же. С. 384.

постоянные перебои в торговле винно-водочными изделиями³²⁰. В 1939 г. газета вновь подняла вопрос о плохой организации торговли в г. Сыктывкаре: были перебои с овощами, с картофелем, отсутствовал нужный ассортимент хлебных изделий³²¹. Некоторое улучшение с организацией торговли продовольственных товаров было отмечено в 1939 г., когда Комиторг заключил договор на поставку в августе–сентябре 10 тонн арбузов, 50 тонн соленых огурцов, 10 тонн помидоров и 20 тонн репчатого лука. Была намечена доставка сухофруктов (курага), сгущенного молока, растительного масла, рыбных консервов, виноградных вин и соленой рыбы³²². В июне 1940 г. газета выступила с критикой организации торговли квасом и минеральными водами³²³.

Здесь важно кратко отметить развитие общественного питания. Так, в г. Усть-Сысольске 20 сентября 1918 г. была открыта столовая-чайная для рабочих и служащих. При этом было оговорено, что хлеб в столовой выдаваться не будет³²⁴. В 1919 г. обед без хлеба стоил 7 руб., а завтрак – 6 руб. Правда, не указывалось, что входило в меню завтрака и обеда³²⁵. В 1922 г. при доме кооператоров была открыта гостиница и столовая с буфетом³²⁶. В 1924 г. состоялось открытие столовой в здании Педтехникума, где сытный обед из двух блюд (мясной суп и каша) для учащихся отпускался по цене на 60 % ниже, чем в городской столовой³²⁷. Интересна заметка, напечатанная в газете «Югид туй» от 5 февраля 1926 г.: «Усть-Сысольское городское Потребобщество открыло столовую с пивом. Посетителей много, но, к сожалению, нет порядка»³²⁸. В 1930-е гг. была создана база общественного

³²⁰ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.). Ч. 1. С. 442.

³²¹ Там же. С. 429.

³²² Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.). Ч. 1. С. 454.

³²³ Там же. С. 487.

³²⁴ Там же. С. 15.

³²⁵ Там же. С. 31.

³²⁶ Там же. С. 64.

³²⁷ Там же. С.195.

³²⁸ Там же. С.220.

питания потребительской кооперации, выстроен и оборудован ряд его предприятий. С 1933 по 1940 гг. оборот общественного питания возрос с 2248 тыс. руб. до 13001 тыс руб. в ценах, соответствующих тому времени. Возросло и количество предприятий, которых на 1 января 1940 г. насчитывалось 54 единицы. В 1936 г. в Сыктывкарском городском парке культуры и отдыха был открыт ресторан. Согласно газетной заметке, в ресторане предлагали водку³²⁹.

Временная потеря зернопроизводящих районов в годы Великой Отечественной войны (1941–1945 гг.) заставила срочно изыскать местные ресурсы для обеспечения местного населения продуктами питания. До 60 % площадей отводились под зерновые культуры, увеличились также площади под картофель и овощи³³⁰. Однако это не решило проблему обеспечения продовольствием и негативно отразилось на количестве потребляемых продуктов и качестве пищи. О состоянии с продовольствием в тот период М.И. Игнатов писал, что во многих семьях хлеб выпекался с добавлением пихтовой коры и трав. Весной лакомством считался березовый сок, сосновый камбий (пожём ли), перезимовавшие в земле клубни картофеля, полевой хвощ³³¹. С началом Великой Отечественной войны все население было переведено на нормированное снабжение. При этом колхозникам карточки не выдавали. В с. Тентюково, пригороде г. Сыктывкара, колхозники, державшие коров, продавали молоко, а на вырученные деньги покупали, главным образом, хлеб или обменивали на продкарточки³³². В тот период основу питания составляло все, что можно было взять у природы: дикорастущие травы (борщевик сибирский, щавель, клевер, крапива, хвощ полевой, бутень Прескотта и др.), ягоды и грибы. Так, Е.Г. Расова (1932 г.р.) из д. Чукаиб

³²⁹ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.). Ч. 1. С. 400.

³³⁰ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 450.

³³¹ Игнатов М.И. Взгляд сквозь годы. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1998. С. 131.

³³² Кудряшова В.М. Военные годы для жителей села Тентюково // История и культура Российского Севера в исследовательском, образовательном и просветительском измерениях. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2016. Ч. 1. С. 120.

Сысольского района рассказывала: «В войну летом я ходила на работу, было очень голодно. Возвращаясь домой, нашла два гриба и поджарила их на костре»³³³. В годы войны учащиеся городских школ вслед за почином учащихся Усть-Вымской средней школы обязались сдать по 1 кг сухих грибов, по 10 кг свежих, а также по 10 кг ягод³³⁴. Отсутствие хлеба сказалось на рационе питания. Р.А. Мысовская (1937 г.р.) подчеркивала, что «Ели в то время только грибной суп и брюкву, но однажды мама испекла хлеб с клевером, было так вкусно»³³⁵.

В годы войны в г. Сыктывкаре стали выращивать помидоры, урожайность одно стебля была 4,2 кг, а вес одного помидора достигал 150–200 гр³³⁶. Это позволяло как-то обеспечить питание городских жителей. Кроме того, городские жители стали обрабатывать земельные участки для выращивания картофеля, свеклы, моркови³³⁷. С заботой об инвалидах войны в г. Сыктывкаре в 1943 г. была организована столовая³³⁸. В 1944 г. отсутствие посадочного материала способствовало тому, что стали выращивать картофельную рассаду. Участок, на котором была высажена рассада, дал такой же урожай, как и участок, засаженный обычным семенным материалом³³⁹. Это позволило увеличить площади, отведенные под посадку картофеля. «В Важгорте был крахмальный завод, оттуда и брали крахмал, чтобы делать «граша кодэй», которые получались очень вкусными»³⁴⁰.

В годы Великой Отечественной войны овощи, наряду с дикоросами, составляли основу питания. Р.А. Мысовская вспоминала: «Хлеба в войну не

³³³ ПМА : Расова Елена Григорьевна, 1932 г.р. д. Чукаиб, Сысольский район, Республика Коми. Запись 2000 г.

³³⁴ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «За новый Север». 1941–1954 гг. Ч. 2 / сост. Б.Р. Колегов. Сыктывкар : [б/и], 2017. С. 19.

³³⁵ ПМА : Мысовская Раиса Андреевна, 1937 г.р. д. Разгорт, Сыктывдинский район, Республика Коми. Запись 2016 г.

³³⁶ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «За новый Север». 1941–1954 гг. Ч. 2. С. 29.

³³⁷ Там же. С. 37.

³³⁸ Там же. С. 49.

³³⁹ Там же. С. 53.

³⁴⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 425 ц.

видели, на ужин мама доставала большой чугунок брюквы (галанка), мы ее полностью съедали. Было очень вкусно, а сейчас такое есть не будешь»³⁴¹. Весной 1944 г. повсеместно ощущался сильный голод, а к 1946 г. материальное положение сельских жителей еще более ухудшилось. Так, если средняя выдача зерна на один трудодень в 1940 г. составляла 0,96 кг, то в 1946 г. сократилась почти в 2,3 раза и составляла 0,42 кг. К концу войны урожайность зерновых культур уменьшилась в 2 раза³⁴². Великая Отечественная война и послевоенные годы были самыми тяжелыми в обеспечении населения Коми края продуктовым набором, количество которого было очень низким. Основу питания составляли овощи и дикоросы.

Ситуация с материальным положением коми крестьянства после Великой Отечественной войны оставалась тяжелой. Денежных средств, как и выдаваемых продуктов, не хватало на полноценное питание. Общая сумма денежных средств, распределенная на трудодни в период с 1946 по 1952 г., сокращалась, она уменьшилась почти в 2,5 раза. Выдача продуктов на один трудодень составляла 50 г картофеля и 80 г овощей, 23 г мяса и 31 г молока³⁴³. Основную роль в жизнеобеспечении семьи играло подсобное хозяйство, урожайность сельскохозяйственных культур и продуктивность животноводства которого были гораздо выше, чем в колхозах. С 1939 г. действовал прогрессивный денежный «сельскохозяйственный налог», который составлял значительную часть расходов семьи. Фактически личное подсобное хозяйство в то время было объектом двух противоречивых тенденций. Без ведения собственного хозяйства крестьянину было не прожить, а высокий денежный налог вынуждал содержать минимум скота и пашни. «Доходность» коровы государство оценивало в 1800 руб., козы – в 140 руб., т.е. в 12,8 раз меньше. Поэтому в крестьянском дворе держали коз,

³⁴¹ ПМА : Мысовская Раиса Андреевна, 1937 г.р. д. Разгорт, Сыктывдинский район, Республика Коми. Запись 2016 г.

³⁴² История Коми с древнейших времен до конца XX в. Т. 2. С. 470-471.

³⁴³ Милохин Д.В. Аграрная политика советского государства и материальное положение колхозников в послевоенный период (на материалах Коми АССР). (Научные доклады. Вып. 447). Сыктывкар : Коми НИЦ УрО РАН, 2002. С. 10.

которых в послевоенное время иронично называли «сталинскими коровами»³⁴⁴. Кроме денежного налога колхозный двор выплачивал и натуральный налог. Мой отец, Чудов Иван Андреевич (1925 г.р.), рассказывал: выезжая в командировку, он закупал оленину, чтобы родители могли сдавать натуральный налог мясом. В послевоенный период стали отказываться от практики выращивания репы, она была вытеснена свеклой, морковью, дополнительно стали выращивать редис.

В связи с экономическим развитием региона происходят изменения в составе и структуре пищевых ресурсов. Первое, что способствовало изменению положения крестьян, было решение государства, принятое в 1953 г., о восстановлении принципа материальной заинтересованности в развитии сельскохозяйственного производства. Послабления в сфере налогообложения способствовали тому, что стало выгодно содержать скот в личном хозяйстве. Были снижены ставки натурального налогообложения и повышен уровень государственных заготовительных цен на сдаваемую продукцию. Все это способствовало улучшению материального положения крестьян. Несмотря на все трудности с продовольствием, в 1946 г. в г. Сыктывкаре открылся макаронный цех³⁴⁵.

В 1950-х гг. зерновое производство было свернуто в Коми крае, а зерно как основа традиционного питания было сильно потеснено картофелем. Ячменная мука полностью исчезла из состава продуктового сырья, ржаная мука была вытеснена пшеничной: «Раньше ячменная мука, раньше ржаная мука, белый хлеб. Белый хлеб – это когда муку стали привозить, когда свой был, так – ржаной»³⁴⁶. Отсутствие хлеба в деревнях способствовало тому, что

³⁴⁴ Милохин Д.В., Сметанин А.Ф. Коми колхозная деревня в послевоенные годы. 1946–1958: социально-экономические аспекты развития. М.: Наука, 2005. С. 98.

³⁴⁵ Странная страна: Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «За новый Север». 1941-1954 гг. Ч. 2. С. 89.

³⁴⁶ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 426 ц.

после отмены карточной системы крестьяне ближайших населенных пунктов приезжали в г. Сыктывкар для закупки хлеба, обходя разные магазины³⁴⁷.

Численность скота колхозников, кроме коз, была ниже довоенных показателей, которые превосходили уровень 1955 г. по коровам на 34,7 %, по свиньям – на 18,2 %, по овцам – в 2,6 раза. Уже в 1956 г. вновь были введены нормы, ограничивающие количество скота в личном подворье. Товарность и доходность крестьянского подворья жестко контролировались государством, что негативно отразилось на материальном положении крестьян³⁴⁸. С этого времени наблюдается тенденция замены крупного рогатого скота козами и свиньями, молодежь которых закупали у жителей леспромхозов³⁴⁹. В середине 1950-х гг. наблюдается перераспределение пахотных площадей. В колхозах стали больше внимания уделять развитию овощеводства. Так, в 1955 г. в пригородных колхозах под овощи было отведено 30 гектаров земли³⁵⁰. К сожалению, это не улучшило положение с торговлей овощами в г. Сыктывкаре, перебои ощущались и в столовых³⁵¹.

В 1956 г. в республике насчитывалось около 7 тыс. охотников-любителей, которые, получив лицензию и оплатив пошлину, могли заготавливать пушнину, за которую платили сразу наличными. Это было особенно привлекательно, так как доходы от общественного хозяйства были минимальны³⁵². К сожалению, не все колхозники могли воспользоваться этим, так как не все жили в районах, благоприятных для охоты. Присваивающие отрасли хозяйства с конца XIX в. в бассейнах рек Летки, Лузы и Сысолы оказались в кризисном состоянии в связи с сокращением

³⁴⁷ ПМА : Мысовская Раиса Андреевна, 1937 г.р. д. Разгорт, Сыктывдинский район, Республика Коми. Запись 2018 г.

³⁴⁸ Милохин Д.В. Аграрная политика советского государства и материальное положение колхозников в послевоенный период (на материалах Коми АССР). С. 16–23.

³⁴⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 286.

³⁵⁰ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «Красное знамя». 1955–1962 гг. Ч. 3 / сост. Б.Р. Колегов. Сыктывкар: [б/и], 2019. С. 16.

³⁵¹ Там же. С. 131.

³⁵² Милохин Д.В., Сметанин А.Ф. Коми колхозная деревня в послевоенные годы. С. 119–120.

популяции животных из-за перепромысла. Однако до войны отдельные охотники добывали еще дичь в верховьях Сысолы. Как поведала В.Н. Несанелене (1960 г.р.) из г. Сыктывкара, до войны ее дедушка раз в неделю обходил свои путики на верхней Сыsole и обязательно приносил свежих рябчиков³⁵³.

В 1958 г. средний размер выплат за трудодни увеличился по сравнению с 1952 г. в 7,6 раза³⁵⁴. Кроме того, пенсионная реформа 1956 г. дала право на пособие по старости в размере 10 трудодней и денежные выплаты по 50 руб. в месяц за счет средств колхозов. Однако денежные выплаты по старости колхозникам были в шесть раз меньше самой минимальной пенсии рабочих и служащих. Денежные пособия стали получать многодетные матери, а также семьи по потере кормильца³⁵⁵. Поэтому денежные поступления способствовали росту покупательской способности сельских жителей. В кулинарии широко стали применять растительное масло, которым заменили сливочное масло. Стали покупать сладости (сахар, открытая карамель «подушечки», пряники, сушки и др.). Необходимо подчеркнуть, что сахар все же был редкостью на столе сельских жителей. Как рассказал В.В. Попов (1952 г.р.), при разборке старого амбара нашли «тайник», где его дед прятал сахар, который был приобретен примерно в конце 1950-х гг. По какой-то причине о содержании тайника было забыто, и сахар пролежал там без малого 60 лет. В 1959 г. Сыктывкарская кондитерская фабрика приступила к выпуску вафель с фруктово-ягодной начинкой³⁵⁶.

С 1960-х годов наблюдается практика изготовления крахмала на мелкой терке или специальной картофелетерке (рис. 13), появление которой фиксируется именно в этот период. Посевные площади картофеля в 1960-е г.

³⁵³ ПМА : Несанелене Валентина Николаевна, 1960 г.р. г. Сыктывкар. Запись 2018 г.

³⁵⁴ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 485.

³⁵⁵ Милохин Д.В., Сметанин А.Ф. Коми колхозная деревня в послевоенные годы. С. 104.

³⁵⁶ Странная страна : Усть-Сыольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «Красное знамя». 1955-1962 гг. Ч. 3. С. 148.

занимали уже 28,4 % всех площадей под сельскохозяйственные культуры³⁵⁷. Та же тенденция наблюдалась и в развитии личного подсобного хозяйства. Переход к культивированию картофеля привел к появлению картофельных ям на личном подворье³⁵⁸.

С интенсивным развитием лесозаготовительной отрасли в Коми крае связано и расширение ассортимента овощных культур, которые были заимствованы от жителей лесных поселков. А.Д. Ванеева (1938 г.р.) из с. Важгорт Удорского района рассказывала, что «Некогда было заниматься выращиванием моркови и др.»³⁵⁹ Ее слова подтверждает Н.Е. Яковлева (1931 г.р.) из д. Большие Чирки Удорского района: «Картофель да капусту раньше [выращивали], а потом стала мода да теперь морковь, свеклу-то выращивать стали»³⁶⁰. Позднее повсеместно стали выращивать огурцы, помидоры и сладкий перец. Именно в такой последовательности отмечали информанты практику их выращивания³⁶¹. Для сравнения: массовое выращивание помидоров в Сибири отмечается также в 1960-е гг.³⁶²

Развитие торговли в 1960-х гг. способствовало изменению структуры зерновой компоненты. Появились разные крупы (пшено, пшеничная, перловая, манка, рис и греча в тот период были редкостью). Как отмечал В.А. Пономарев (1936 г.р.), в магазинах «пшено, рис, перловка были, только гречи не было»³⁶³. Активно стали включать в рацион питания макаронные изделия (макароны, рожки, вермишель и др.). В то время «макароны были черного

³⁵⁷ Попов А.А., Сметанин А.Ф. Советская северная деревня в 60-е – первой половине 80-х годов. Сыктывкар : КНЦ УрО РАН, 1995. С. 98.

³⁵⁸ ПМ Рогалева Д.Н. : Пунегова Ю.И. 1937 г. р. с. Куратово, Сысольский район, Республика Коми. Запись 2016 г.

³⁵⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

³⁶⁰ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 438 ц.

³⁶¹ ПМ Рогалева Д.Н. : Попова Н. Г., 1957 г. р. пос. Щугром, Сысольский район, Республика Коми. Запись 2016 г.

³⁶² Фурсова Е.Ф. Культура огородничества сквозь призму мировоззрения сибирских жителей XX в. // IX Баландинские чтения. Новосибирск : Новосибирский государственный университет архитектуры, дизайна и искусств, 2014. Т. 9. № 1. С. 86.

³⁶³ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 219 а.

цвета, но они были очень вкусными»³⁶⁴. 15 января 1950 г. газета «За новый Север» напечатала заметку о том, что в г. Сыктывкар поступили три вагона цитрусовых³⁶⁵. Кроме того, гормолзавод г. Сыктывкара стал производить мороженое в вафельных стаканчиках, которое рассматривалось как сладкое лакомство, особенно оно было востребовано в летний период.

С 1960-х гг. структура товарооборота в торговле, обслуживающей сельское население, сближалась со структурой городского товарооборота³⁶⁶. Интересно отметить, что в эти годы соленая треска была доступна по цене, поэтому она превалировала в рационе питания. Но такая практика была характерна для городской среды и южных районов, где рыболовство было слабо представлено в структуре хозяйственной деятельности. Появившиеся в продаже в 1960-х гг. брикеты с кофе и какао с молоком пользовались большим спросом у детей. Они могли позволить себе купить их (стоимость была от 7 до 12 коп.), при этом содержимое брикетов грызли как сладость, а не пили, разводя кипятком³⁶⁷. В г. Сыктывкаре стали регулярно появляться фрукты и овощи³⁶⁸.

В послевоенный период идет увеличение количества предприятий общественного питания. В 1959 г. в г. Сыктывкаре насчитывалось 20 столовых общественного питания. Правда, как отмечалось в газетной публикации, качество подаваемых блюд и культура обслуживания были на низком уровне³⁶⁹. К 1960 г. предприятий общественного питания в Коми АССР насчитывалось 162 единицы. Они были размещены в приспособленных помещениях и технически слабо оснащены.

³⁶⁴ ПМА : Мысовская Раиса Андреевна, 1937 г.р. д. Разгорт, Сыктывдинский район, Республика Коми. Запись 2016 г.

³⁶⁵ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «За новый Север». 1941-1954 гг. Ч. 2. С. 192.

³⁶⁶ Голованов Н.В., Мацук М.А. Пути развития торговли в Коми в XX веке. С. 192.

³⁶⁷ ПМА : Попов Владимир Васильевич, 1952 г.р. д. Троицк, Корткеросский район, Республика Коми. Запись 2018 г.

³⁶⁸ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «За новый Север». 1941-1954 гг. Ч. 3. С. 197–198.

³⁶⁹ Там же. С. 165.

В 1970-е гг. в состав выращиваемых на приусадебном участке сельскохозяйственных культур были дополнительно включены зелень (укроп, петрушка) и кабачки. В 1973 г. уровень рентабельности сельскохозяйственной продукции был низким, исключение составлял картофель³⁷⁰. В эти годы, кроме стандартного продуктового набора, в ассортименте покупных продуктов был замечен рост кондитерских изделий. Правда, часто отсутствие их в сельпо способствовало тому, что приобретать продукты питания выезжали в город или поселки лесозаготовителей. Здесь нужно особо подчеркнуть, что магазины сельпо снабжались значительно хуже, чем магазины ОРСов «Комилесурса». Поэтому жители села специально ходили приобретать продукты в магазины поселков лесозаготовителей, которые располагались в непосредственной близости от сел и деревень. Так, В.А. Муравьева (1960 г.р.) из с. Иб Сыктывдинского района рассказывала, что летом они ходили в магазин поселка Ясног, чтобы купить банку консервированного компота из яблок, слив, персиков или абрикосов.

Подчеркнем, что на территории Коми АССР существовали две системы государственной торговли – Министерства торговли Коми АССР и ведомственные, которые отличались по формированию, управлению, источникам финансирования.

В состав пищевых ресурсов в этот период были включены фрукты, главным образом яблоки, груши и сливы, а также арбузы и цитрусовые. Раньше они не были представлены в ассортименте продуктового набора, да и количество их было ограничено. При этом мандарины продавались только в сезон. Так, у многих людей, детство которых пришлось на 1950–1970-е гг., новый год прочно ассоциируется с мандаринами, которые входили в состав детских новогодних подарков. Колбасные изделия практически отсутствовали в ассортименте торговой сети сельпо, были в большом

³⁷⁰ Попов А.А., Сметанин А.Ф. Советская северная деревня в 60-е – первой половине 80-х годов. С. 52–56; Табл. 5.

дефиците и в городах Коми АССР. Но городские жители старались приобрести колбасу, чтобы привезти ее в деревню в качестве подарка. Объясняли это желанием как-то разнообразить мясной ассортимент деревенских жителей.

Политика государства по выдавливанию крупного рогатого скота из личного хозяйства привела к сокращению количества дворов, где содержали скот. Так, в 1981 г. каждое второе индивидуальное хозяйство работников совхозов Министерства сельского хозяйства Коми АССР не содержало никакого вида скота³⁷¹. Тем не менее количество потребляемого молока и мяса не уменьшилось. Согласно цифровым данным, приведенным в таблице изменений в потреблении основных продуктов питания в Коми АССР на душу населения в год, в тот период наблюдался рост потребления мясо-молочных продуктов, яиц и овощей³⁷².

К концу 1980-х гг. только половина населения Коми АССР была обеспечена общедоступной сетью общественного питания. Свыше трети предприятий не имели столовых для работников. Доля общепита в объеме товарооборота потребительской кооперации Коми АССР возросла с 1969 по 1990 гг. незначительно с 4,1 % до 5,4 %³⁷³. Меню предприятий общественного питания не отличалось разнообразием, был представлен стандартный набор блюд. В состав первых блюд, как и везде, входили борщи, щи, рассольники, гороховые и овощные супы и др. Вторые блюда были представлены котлетами, бифштексами, ростбифами и другими мясными изделиями, а также рыбой: по четвергам в столовых предлагали рыбные блюда. На третье готовили компот, кисель, какао, чай и др. В изобилии была выпечка, в том числе оладьи.

Кризисная ситуация в стране в 1990-е гг., когда ощущался дефицит продуктов и денег, способствовала возрождению практики выращивания

³⁷¹ Потребительская кооперация Республики Коми. С. 113.

³⁷² Там же. С. 184. Табл. 23.

³⁷³ Там же. С. 80–124.

продуктов питания в подворье. В Ижемском районе 87 % респондентов имели приусадебные участки, в Троицко-Печорском районе – 74 %³⁷⁴. В тот период количественные показатели содержания скота в хозяйствах возросли. Так, в 1998 г. в дер. Ласта Ижемского района на 100 дворов содержали 98 коров. Выращивали на мясо бычков, овец, стали также активно разводить домашнюю птицу (куры, утки, гуси) и кроликов. В 1990-е гг. частный сектор производил 84 % картофеля, 39 % – овощей, 35 % – мяса и 29 % – молока³⁷⁵. Фактически базовым сырьем в тот период были продукты, полученные в результате хозяйственной деятельности в личном приусадебном хозяйстве. При этом личное подворье было и остается той сферой жизнедеятельности, в которой наиболее полно реализуется личный интерес, работа в личном хозяйстве доставляла материальное и моральное удовлетворение. Отсутствие финансов негативно отразилось на составе и количестве покупок продуктов. В тот период, как правило, покупали чай, сахар, соль, муку, крупу, макаронные изделия и растительное масло. Мало того, жители сельской местности помогали своим городским родственникам, так как многомесячная задержка зарплаты городским жителям отрицательно сказывалась на покупательской способности городского населения. Городские жители стали активно разрабатывать дачные участки, на которых практически полностью убрали ягодные культуры, освободив место под картофель, который высаживали и на разработанных участках в лесной зоне пригородов. Жители села стали сами выпекать хлеб, что отразилось на показателях производства хлебобулочных изделий³⁷⁶. Финансовые трудности 1990-х гг. способствовали возрождению промысловой деятельности. В результате почти все взрослое население Ижемского района занималось охотой и рыболовством, в Троицко-Печорском районе этот показатель был

³⁷⁴ Денисенко В.Н. Традиционные занятия коми в современном быту населения р. Печоры. (Научные доклады. Вып. 362). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1995. С. 9.

³⁷⁵ Иванов В.А., Кузванова Л.А., Терентьев В.В. Продовольственное обеспечение населения Республики Коми в условиях рыночных преобразований. С. 46.

³⁷⁶ Потребительская кооперация Республики Коми. С. 189, Табл. 2.

ниже на 10–15 %. При этом рыболовство в Ижемском районе было более распространено, чем охота. Рыболовством занимается 65 % опрошенных жителей Ижемского района, в Троицко-Печорском районе на 15 % ниже. При этом 69 % жителей Ижемского и 50 % Троицко-Печорского районов ощущали ограничения в рыболовстве и охоте³⁷⁷. Этот вид деятельности был связан главным образом с обеспечением пищевых ресурсов семьи. Это свидетельствует о том, что в народной культуре заложены механизмы сохранения и поддержания определенного уровня жизнеобеспечения социума, а природная среда обитания предоставляла возможность обеспечивать себя пищевыми ресурсами. Картофель, овощи, зелень и ягодные культуры по-прежнему выращивали на приусадебном участке. Расширился состав выращиваемых овощных и ягодных культур, куда вошли патиссоны, тыквы, баклажаны, вишня, слива и яблоки. Но такая практика отмечается только в южных районах, где благоприятные природно-климатические условия способствовали их выращиванию на приусадебном участке, хотя и не во всех хозяйствах. Как и прежде, инновации в состав пищевых ресурсов были привнесены. В деревню из города на лето стали возвращаться вышедшие на пенсию деревенские жители, которые завозили эти новые культуры. Практика высаживания на приусадебном участке ягодных культур привела к тому, что к дикорастущим ягодам добавились выращиваемые на приусадебном участке малина, черная и красная смородина, крыжовник и клубника. Количество потребляемых грибов не уменьшилось. Часть собранных грибов шла на продажу, так как жители сельской местности за счет даров леса обеспечивали себя финансами на весь год. Среднедушевое потребление недревесных продуктов леса сельским населением Республики Коми составлял: для личного пользования – ягоды 10–12 кг, грибы – 10–20 кг, на продажу – ягоды от 5 до 80 кг, грибы – до 50 кг.

³⁷⁷ Денисенко В.Н. Традиционные занятия коми в современном быту населения р. Печоры. С.7–8.

В 2000–2018 гг. в личном хозяйстве практически полностью отказались от практики содержания крупного рогатого скота, поэтому значительную нишу в структуре питания коми (зырян) заняли покупные мясомолочные продукты. Вместе с тем в хозяйстве содержат коз, овец, кроликов и домашнюю птицу (куры, утки, гуси, цесарки). Если раньше на столе преобладала баранина, то сейчас в мясной рацион входит курятина, которая заняла значительное место в ежедневном рационе как городских, так и сельских жителей. Это связано с тем, что мясо курицы значительно дешевле другого мяса. Интересно отметить, что куриное мясо в пищу до 1980-х гг. практически не употребляли: в Прилузском районе кур держали 8 % хозяйств в селах³⁷⁸.

В целом можно говорить о росте доли мясной продукции в рационе питания, что связано, во-первых, с ростом благосостояния крестьян, во-вторых, с отказом от практики соблюдения постных дней. Наблюдается также рост мясных полуфабрикатов, что объясняется быстротой их приготовления. Молочная продукция по-прежнему занимает существенный сектор в рационе питания. Из инноваций нужно отметить активное включение яиц в ежедневное меню, этого раньше не наблюдалось.

Постепенная утрата значения охоты привела практически к полному исчезновению из меню блюд из дичи: «Ёна эд вётти сюри, а ёни ми ог аддзывлё сійё нин (Раньше ведь много ловили, а сейчас мы не видим их уже)»³⁷⁹.

В удаленных селах и деревнях сельскохозяйственных районов занятия промыслами выступают как источник доходов. По результатам социологического опроса, в Троицко-Печорском районе рыболовство и охота с целью самообеспечения важны для 40 % семей. Средний уровень

³⁷⁸ Шабает Ю.П. Традиционное и новое в материальной культуре и производственных занятиях // Этнокультурные процессы у современного коми сельского населения. (Научные доклады КФАН СССР. Вып. 80). Сыктывкар : КФАН СССР, 1982. С. 28.

³⁷⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 438 ц.

самообеспечения рыбой составляет около 20 % и достигает 50 % в населенных пунктах контактной зоны с Печоро-Илычским заповедником³⁸⁰.

Современная рыбная составляющая имеет районные отличия. В бассейнах крупных рек Печоры, Вашки, Мезени рыбы едят больше. В южных и центральных районах рыба в меню представлена в меньшем объеме. Соленая рыба сохраняет свое важное значение в рационе питания, правда поменялся ее видовой состав. На стол подают не только речную рыбу, но и морскую. В настоящее время в Прилузском и Сысольском районах предпочтение отдают соленой хамсе или кильке, реже тюльке, которые по стоимости дешевле, чем сельдь. Ведущее место из свежемороженой рыбы занял минтай, в меньшей степени треска, так как она стоит дороже. В Ижемском, Троицко-Печорском, Удорском районах Республики Коми по-прежнему сохраняется практика включения в продуктовую корзину речной и озерной рыбы собственного улова, что можно рассматривать как локальную особенность современной системы питания коми (зырян).

Рыба, как и прежде, номинируется не только по видам, но и по размерам. Так, удорцы для обозначения хариуса крупных размеров используют слово «ком», а для небольших размеров – «сёкат». Летские коми, у которых рыболовство слабо представлено в силу географических условий проживания, рыбный ассортимент делят на две неравные по количественным показателям группы. В первую группу входит щука (сир), во вторую – вся остальная рыба, хотя в лексическом составе языка включены названия рыб по видам.

Видовое многообразие представлено следующими рыбами разных семейств: семга (лель, вый чери) и хариус (сёкат, ком, жыган) (рис. 26) семейства лососевых; щука (сир, жунь) семейства щуковых; окунь (ёкыш, кетш) (рис. 27), елец (мык), карась (гыч, карат), плотва (кельчи), лещ (ёді,

³⁸⁰ Максимов А.А. Проблемы ревитализации традиционного обеспечения // Север: проблемы периферийных территорий / отв. ред. В.Н. Лаженцев. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2007. С. 306.

ляпапи), пескарь (дарга), голян (моли), ёрш (йёрш, любсьов) семейства карповых; налим (удж) семейства тресковых и др.



Рис. 26. Хариус. Сёкат, ком, жыган.



Рис. 27. Окунь. Ёкыш, кетш
с. Важгорт, Удорский район.

Фото Е.В. Остаповой. 2009 г.

Полевой хвощ раньше сушили, а сейчас замораживают³⁸¹. Дикорастущие съедобные травы постепенно были вытеснены из рациона питания. Исключение составляют прилузские и сысольские коми, продолжающие готовить блюда из полевого хвоща и борщевика сибирского, который в начале лета добавляли в супы в случае отсутствия картофеля (рис. 28).



Рис. 28. Борщевик сибирский. Заготовка для супа.

с. Летка, Прилузский район.

Фото Т.И. Чудовой. 2006 г.

³⁸¹ ПМА : Черных Галина Николаевна, 1947 г.р. с. Прокопьевка, Прилузский район, Республика Коми. Запись 2018 г.

В состав продуктовой корзины стали активно включать различные приправы, а также кетчуп, майонез, соус и др. Летом и осенью в меню входят в большом количестве овощи или салаты из них, ягоды и фрукты. Зимой и весной разнообразие в меню вносят консервированные овощи и ягоды или компоты из ягод и фруктов собственной заготовки. Сохраняется в неизменном виде практика приготовления сладкого и кислого кваса, первый пьют как прохладительный напиток, вторым заправляют окрошку. На третье подают чай, молоко, кефир, кофе, какао, соки, ягодные морсы и др. К горячим напиткам подают печенье, конфеты, пряники и др. сладости.

Отметим состав пищевых ресурсов ижемских оленеводов, кочующих по тундре. На все месяцы кочевья в 1930–1940 гг. оленеводы брали продукты с собой³⁸². В состав продуктового набора входили мука, крупа, чай, сахар и соль. Оленеводы ловили рыбу и охотились, занимались собирательством. Оленеводство обеспечивало их мясом и субпродуктами. Как отмечают исследователи, со второй половины XX в. рацион оленеводов состоял из трех основных компонентов: привезенных в тундру продуктов «поселкового» происхождения, продукции оленеводства и присваивающих отраслей хозяйства³⁸³. Ассортимент покупных продуктов состоял из муки, крупы, чая, сахара, соли и сливочного масла. Продукты оленеводства, помимо оленьего мяса, включали оленью кровь и субпродукты. В июне и июле добывали водоплавающую птицу на тундровых озерах и рыбу из тундровых рек, а в ноябре, достигнув границы леса, ставили силки на зайцев. Из продуктов собирательства в рацион питания включали морошку. Кроме того, оленеводы собирали в тундре дикорастущий лук, который затем солили в банках и использовали в качестве приправы. В 1960-е гг. оленеводам стали доступны

³⁸² История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 379.

³⁸³ Ким Хе Чжин и Истомин Кирилл. Чхэчжэ чонхвангва Росиа сосуминчжогиз 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.

макаронные изделия, значительно увеличился ассортимент круп, что привело к снижению потребления муки. С середины 1990-х гг. в рацион питания они включали лапшу быстрого приготовления и сухое картофельное пюре. Непременной частью покупных продуктов оставалось сухое молоко, а вот сливочное масло исчезло из меню, отечественный маргарин в 1990-е гг. оказался полностью вытеснен импортным маргарином «Рама». Масло вернулось на стол оленеводов лишь в 2000-х гг., да и то в очень ограниченном объеме. Главным же новшеством стало включение (с конца 1990-х гг.) импортных куриных окорочков. Причиной послужил достаточно простой расчет соотношения цены оленины к цене курицы. В 1990-е гг. оленеводы стали употреблять в пищу майонез, кетчуп и острые соусы. Питание оленеводов со второй половины XX в. становится более разнообразным и сбалансированным, но в рационе питания слабо представлены овощи и молочные продукты³⁸⁴.

Таким образом, с начала XX в. до конца 1940-х гг. традиционные занятия коми населения выступали основой создания сырьевой базы питания. В составе пищевых ресурсов выделяются три пласта, определяемые по времени их включения в систему питания. Зерновая, мясо-молочная, рыбная и овощная продукция и дичь, получаемые в результате основных хозяйственных занятий, составляли первый и основной пласт. Дикоросы представляли второй пласт, отражавший ранее существовавшее направление хозяйства. И третий, суперстратный, пласт связан с развитием торговли, которая позволяла восполнять недостаток в зерновых культурах, а их закупка была возможна за счет промысловой деятельности. Пищевые ресурсы производились в личном подсобном хозяйстве, их также получали за счет использования природных богатств Севера. Последнее можно рассматривать как особенность продовольственного обеспечения коми (зырян). Как отмечала В.А. Липинская, экологическая обусловленность возможностей

³⁸⁴ Ким Хе Чжин и Истомин Кирилл. Чхэчжэ чонхвангва Росиа сосуминчжогиз ыйсикчжу пёнхва: Коми сунроксаюкчжарыль чунсимиры (1950 нёндэ – хёнчже. Сс. 167–198.

региона имела первичное значение при формировании традиций питания³⁸⁵. До 1917 г., по мнению П.А. Сорокина, зырянин питался в общем лучше, чем огромное большинство русского крестьянства³⁸⁶. Однако в годы советской власти, к сожалению, ситуация с продовольственным обеспечением сильно изменилась в худшую сторону. Начиная с продовольственного кризиса в годы Первой мировой войны количественные показатели продуктового сырья постоянно сокращались, достигнув своего минимума в период Великой Отечественной войны. Социально-экономические изменения общества отражаются на качестве жизни, что проявляется и в культуре питания. Распространение интернациональных черт культуры и быта, а также развитие торговли привели к изменению состава и структуры пищевых ресурсов. Традиционный состав крахмалистой компоненты питания из зерновых культур был потеснен картофелем, который в современном обществе рассматривается как «половина хлеба». Увеличился состав овощной продукции, выращиваемой в личном хозяйстве или приобретаемой через торговые точки. Мясная составляющая рациона питания была расширена за счет включения свинины, мяса домашней птицы и кроликов, хотя баранина сохранила свое значение. Молочная продукция по-прежнему занимала существенное значение в меню питания коми (зырян). Результаты охотничьего промысла постепенно исчезли из меню большинства населения. Население, проживающее в удаленных районах, включает в продуктовую корзину дичь, речную и озерную рыбу в отличие от проживающих в южных районах, рыбная составляющая рациона питания которых пополнилась морской рыбой. Дикорастущие съедобные травы стали редко включать в меню, а грибы и ягоды сохранили свое значение. Значительно была

³⁸⁵Липинская В.А. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 30.

³⁸⁶Сорокин П.А. Современные зыряне // Этнографические этюды / сост., предисл. и комм. Д.А. Несанелис, В.А. Семенов. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 67–115.

расширена продуктовая корзина, в которую входили продукты, приобретаемые через торговые точки.

Состав продуктов питания ижемских оленеводов несколько отличался, хотя модель питания постепенно приобретает общие черты с моделью питания оседлых коми.

В освоении пищевых ресурсов наблюдаются традиции и инновации. Традиции проявляются в сохранении картофеле-овощной, мясо-молочной и рыбной продукции. Инновации просматриваются в расширении состава мяса, молока и рыбы продукции, включении в состав продуктовой корзины полуфабрикатов и сладостей. В современной практике наблюдаются две тенденции в организации питания: старшее и среднее поколение отдают предпочтение традиционному сырью, а молодое поколение активно включает в рацион питания новые продукты. Практика получения продуктового сырья, ориентированная на магазины, оказала влияние на повседневное питание, в котором большой сегмент стали занимать покупные полуфабрикаты, позволяющие быстро приготовить пищу, качество которой оставляет желать лучшего. Трансформация состава и структуры пищевых ресурсов – результат естественного хода развития общества и соответствует общественно-политическому и социально-экономическому развитию страны. Во второй половине XX в. инновации наблюдаются повсеместно, аналогичные изменения отмечены, например, у русских Архангельской обл.³⁸⁷

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

³⁸⁷ Фролова А.В. Русская северная кухня: традиции и современные тенденции // Еда и культура / отв. ред. А.В. Павловская. М. : Центр по взаимодействию культур, 2015. С. 167–172.

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. Локальные варианты состава пищевого сырья

Основные принципы районирования обозначил в 1960 г. Л.П. Лашук, который выделил семь этнографических районов, в основу выделения которых были взяты типы хозяйства, поселений, жилищ, одежды, орудий

производства и др. Исследователь отмечал, что, вероятно, можно будет определить прилузско-летский этнографический район³⁸⁸. В совокупность отличий автор не включал пищу. Изучая этнографическую ситуацию в Коми АССР, Л.Н. Жеребцов отметил, что кроме крупных локальных этнографических сообществ можно выделить более мелкие подгруппы: удорцы и гловцы в составе удорских коми, вишерцы и локчимцы внутри верхневычегодской группы, среди прилузских коми отличаются жители бассейна р. Летка и Луза³⁸⁹.

Анализ общего и особенного в составе пищевого сырья разных этнографических групп позволяет говорить о том, что процент взаимовстречаемости варьирует от 12,5 до 100. 65 единиц из 100 учитываемых характерны для всех локальных групп. Уникальное сырье, фиксируемое только у одной группы, составляет 11 единиц, что составляет 11 %. Вариативность встречаемости продуктового сырья по тематическим группам составляет от 69,4 до 87,5 %. Наименьший процент взаимовстречаемости приходится на тематическую группу «рыба», наибольший – на группу «дичь». Основу питания всех этнографических групп составляют зерновые культуры, поэтому процент совпадений по этой группе составляет 85,3, а это 11 из 14 учитываемых единиц хлебобулочных изделий. Соответственно, можно говорить, что состав блюд и напитков из зерновых культур был идентичен для всех групп. Состав овощного ассортимента не имел отличий. Взаимовстречаемость по группам «Дикоросы» (75 %), «Мясо» (78,7 %), «Молоко» (74 %) варьирует в небольшом диапазоне.

Все этнографические группы имели близкий по составу набор продуктового сырья. Хотя имелись некоторые отличия, которые фиксируются, главным образом, на границах территории проживания коми

³⁸⁸ Лашук Л.П. Принципы историко-этнографического районирования Коми АССР // Известия Коми филиала ВГО. Вып. 6. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1960. С. 97–108.

³⁸⁹ Жеребцов Л.Н. Проблемы этнической истории народа коми // Проблема этногенеза народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 36). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. С. 114.

(зыряне), которые освоили таежную, лесотундровую и тундровую зоны, в климатическом отношении территория проживания также существенно различается. Прилузцы проживают в поясе теплого лета, ижемцы – в поясе прохладного лета. Все остальные группы проживают в поясе умеренно-теплого лета³⁹⁰. Природно-географический и климатический факторы оказали влияние на вариативность состава продуктового сырья. Особо ярко отличия проявлялись у прилузских и ижемских коми.

В составе пищевого сырья прилузских коми в незначительном количестве представлена промысловая продукция (рыба и дичь), что объясняется тем, что присваивающие отрасли хозяйства с конца XIX в. в бассейнах рек Летки и Лузы оказались в кризисном состоянии³⁹¹. В ходе полевой работы в 2006 г. информанты отмечали: «У кого был охотник – глухаря, тетерева, рябчика ловили»³⁹²; «Раньше много не готовили из рыбы, кроме рыбника и ухи»³⁹³; «Черисё косьтывлісны, а солалём вылад эз кыйлыны. Чуть-чуть, если гождьмад унджык кыян, солалыштан да бара сійёс сеян, но дырыд оз видзны» (Рыбу сушили, а для засолки не ловили. Чуть-чуть, если летом больше наловят, посолят да съедят, но долго не хранят)³⁹⁴. Среди этой локальной группы до сих пор сохраняется практика включения дикоросов в рацион питания, а раньше семена технических культур использовали как продуктивное сырье. Этнокультурную специфику прилузских коми отмечал еще в 1986 г. Л.Н. Жеребцов³⁹⁵.

Среди этнографической группы прилузских коми по кулинарным практикам выделяются две подгруппы: жители бассейна р. Луза и Летка. Географически эти территории отделены друг от друга, исторически они

³⁹⁰ Братцев А.П., Братцев А.А. Климат // Атлас Республики Коми. М. : ДИК, 2001. С. 36–37.

³⁹¹ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф.1. Оп.13. Д.48.

³⁹² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 356 а.

³⁹³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 356 а.

³⁹⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 380 а.

³⁹⁵ Жеребцов Л.Н. Этнокультурная специфика прилузских коми // Крестьянство Коми края (досоветский период). (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 38). Сыктывкар : КФАН СССР, 1986. С. 97-107.

также были разделены: селения по р. Летке входили в состав Слудской волости Хлыновского, позднее Орловского уезда Вятской губ., которая только в 1929 г. была присоединена к Коми автономной области³⁹⁶.

Ижемская этнографическая группа представляет собой неоднородную группу, в которую вошли представители Выми, Удоры и других территорий. Закрепившись на северных территориях под влиянием климатических и географических факторов они включили в хозяйственную деятельность отрасль хозяйства – оленеводство³⁹⁷. Соответственно, они занимались оленеводством в тундре и сельским хозяйством в лесотундре, а также промысловой деятельностью (охота и рыболовство)³⁹⁸. Как отмечал Н.Д. Конаков, снижение роли земледелия не привело к замене продукцией других отраслей, а только к увеличению поставок зерновых культур извне³⁹⁹. По мнению Л.П. Лашука, кулинария ижемских коми была общей с вычегодско-вымскими коми, за исключением некоторых практик по сохранению сырья⁴⁰⁰. Учитывая специфику территории и климатического фактора тип питания ижемских коми относился к белково-ориентированному, оленеводство, как специфическая форма хозяйственной деятельности вносила огромные коррективы в рацион питания и традиционные практики приготовления пищи. Кочевой образ жизни оленеводов predetermined практику готовки пищи на открытом огне. В дальнейшем ее стали готовить на железных печах, которые было удобно возить с собой. Ведение хозяйственной деятельности на территории тундры исключало включение овощей и молочной продукции. В отличие оленеводов, ведущих оседлый

³⁹⁶ История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. С. 269–270; 470.

³⁹⁷ Конаков Н.Д. Традиционная система природопользования и хозяйственные занятия коми // Зырянский мир : очерки о традиционной культуре народа. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. С. 65–74.

³⁹⁸ Конаков Н.Д. Формирование локальной группы коми на Кольском полуострове // Ижемские коми на Кольском полуострове. Сыктывкар : КФАН СССР, 1984. С. 6.

³⁹⁹ Конаков Н.Д. Этнические стереотипы коми как этногенетический источник // Проблемы этногенеза народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 36). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. С. 83.

⁴⁰⁰ Лашук Л.П. Очерк этнической истории Печорского края. Опыт историко-этнографического исследования. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1958. С. 107.

образ жизни, оседлые ижемцы готовили еду в русской духовой печи, что было характерно для остальных этнографических групп коми (зырян).

Процесс актуализации ценностных доминант, коррелирующихся с этнической культурой, можно проследить на примере этноареальных групп кольских и обских коми. Образованные во второй половине XIX в. диаспоры ижемских коми, восстановив без существенных потерь хозяйственный комплекс, сохранили и прежний рацион питания, но новая среда обитания внесла некоторые коррективы. Уменьшение количества рыбы, которую кольские коми покупали у саамов, привело к исчезновению из рациона питания ферментированной рыбы. Изменение ассортимента рыбной продукции у обских коми привело к такому же результату. Но ничего принципиально нового в пищевой рацион переселенцы не внесли, прежняя культура питания обогатилась, но не подверглась деформации⁴⁰¹. Это позволяет говорить о сохранении пищевых стереотипов при условии сохранения традиционных занятий. В данном контексте важно подчеркнуть, что переезд коми в Алтайский край с последующей утратой традиционного уклада жизни привел к существенным изменениям в кулинарных практиках⁴⁰².

Культура питания остальных шести этнографических групп и лужских коми имела сходные черты. Общая для всех этнографических групп модель питания объясняется пищевыми стереотипами, согласно которым оптимальной считалась модель, сочетающая блюда из продуктов земледелия, животноводства, охоты, рыболовства и собирательства⁴⁰³. Комплексное хозяйство, где сельское хозяйство сочеталось с промысловой деятельностью, удельный вес которых представлен по-разному. На юге преобладало сельское хозяйство, где земледелие и животноводство были представлены в равных

⁴⁰¹ Конаков Н.Д., Котов О.В. Этноареальные группы коми: формирование и современное этнокультурное состояние. М. : Наука, 1991. С. 23.

⁴⁰² Жеребцов Л.Н. Историко-культурные взаимоотношения коми с соседними народами. X – начало XX в. М. : Наука, 1982. С. 112.

⁴⁰³ Там же. С. 82.

пропорциях. На севере преобладала животноводческая деятельность, а промыслы были хорошо представлены в структуре хозяйства. Природные ресурсы разных территорий вносили коррективы в сырьевую базу питания промыслового характера. Разные взгляды на кулинарные практики по приготовлению рыбы характерны для населения верхней Вычегды и Печоры, которое было смешанным: сысольские коми привнесли пряжение рыбы в молоке, а удорские коми – ферментацию рыбы. Локчимские и вишерские коми имели некоторые отличия в составе и структуре пищевых ресурсов. Продуктовое сырье вишерских коми аналогично вымским коми: их одинаковость не выглядит случайностью, так как они вели одинаковое хозяйство и между ними были тесные связи на протяжении длительного времени⁴⁰⁴. Отличие просматривается только в рыбном ассортименте: вишерцы ели соленую треску, что не встречается у вымичей, так как рыбная ловля у вишерцев занимала небольшой сегмент в структуре хозяйственной деятельности. Локчимцы включали в рацион питания свинину, что отмечалось у прилузских коми, которые вошли в состав подгруппы. Наблюдаемые незначительные отличия в составе пищевых ресурсов проявлялись, главным образом, в промысловой продукции. Как отмечала В.Н. Белицер, в начале XX в., когда экономические связи между районами были слабыми, местные традиции в питании проявлялись ярче⁴⁰⁵. Вхождение в состав некоторых этнографических групп приверженцев старой веры не отразилось на общей модели питания.

Не ставя под сомнение правомочность выделения этнографических групп коми (зырян), при определении которых не учитывался рацион питания, особо подчеркнем, что анализ состава и структуры пищевых ресурсов позволяет выделить только три локальные системы питания. Согласно правилам определения модели питания по соотношению основных

⁴⁰⁴ Лашук Л.П., Жеребцов Л.Н. Старая Вишера // Историко-филологический сборник. Вып. 4. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1958. С. 86–87.

⁴⁰⁵ Белицер В.Н. Очерки по этнографии народов коми XIX – начало XX в. С. 224.

крахмалистых и белковых компонентов⁴⁰⁶, можно констатировать о южной, центральной и северной систем питания. На юге (бассейн р. Летки) преобладал углеводно ориентированный рацион питания, на севере (бассейн р. Печоры) белковая компонента включала большое количество рыбы и дичи. В бассейн р. Вычегды была характерна модель сбалансированного углеводно-белкового питания. До середины XX в. у коми (зырян) сохранялись традиции питания практически в неизменном виде. Модель питания была общей для всех этнографических групп с вариатным содержанием на периферийной территории.

Анализ структуры и состава пищевых ресурсов позволяет утверждать, что для коми (зырян) до середины XX в. была характерна зерно-мясо-молочная модель питания, дополнительно в рацион включали дикоросы и результаты промыслов. Основу калорийности пищи составляли зерновые культуры, из которых готовили разнообразные супы и каши, что подчеркивается в собирательном названии еды «шыд-рок» (букв. суп-каша). Белковую компоненту питания составляла мясо-молочная и промысловая продукция, в лексике коми (зырян) собирательное название пищи животного происхождения определяется как «йёл-яй вылын овны» (букв. на молоке-мясе жить) или «чериён-яйён овны» (букв. с рыбой-мясом жить). В насыщенные трудоемкой работой дни подавались сытные блюда. Дикоросы обеспечивали витаминную компоненту питания, одновременно внося вкусовое разнообразие. Дополнительное обеспечение витаминами и микроэлементами осуществлялось за счет ферментации сырья и сыроедения. Состав пищи зависел от доступности пищевых ресурсов и детерминирован генетической способностью людей усваивать определённый вид пищи⁴⁰⁷.

Последующие изменения в составе и структуре пищевых ресурсов внесли коррективы в модель питания, которую со второй половины XX в.

⁴⁰⁶ Арутюнов С.А. Народы и культуры. Развитие и взаимодействие. М. : Наука, 1989. С. 207

⁴⁰⁷ Боринская С.А., Козлов А.И., Янковский Н.К. Гены и традиции питания. С. 117.

можно назвать картофеле-зерно-мясо-молочная с сохранением дикоросов. В современных условиях локальные особенности питания этнографических групп коми (зырян) практически ушли в прошлое, их нивелировка связана с кардинальной ломкой хозяйственной деятельности и ориентацией на приобретение продуктов питания в торговых точках. Как отмечают сами информанты, «что есть в магазинах, то и едим»⁴⁰⁸. Незначительные отличия наблюдаются в промысловой продукции, которую включают жители отдаленных, непромышленных, районов. Модель питания ижемских оленеводов несмотря на сближение с моделью питания оседлых коми, сохраняет некоторые особенности, связанные с отсутствием молочной и овощной продукции⁴⁰⁹.

§ 3. Способы обработки пищевого сырья и технология приготовления повседневных блюд

Описание основных способов обработки пищевого сырья и его хранения, технологии приготовления повседневных блюд сгруппируем по видам сырья.

Основным способом обработки зерновых культур был механический. По мере необходимости из зерна мололи муку на водяных мельницах или на ручных деревянных (рис. 8) и каменных (рис. 9) жерновах. Как отмечала А.И. Дорофеева (1936 г.р.), «муку сами мололи, из совхоза получали [зерно]»⁴¹⁰. Крупу изготовляли в деревянной ступе, зерно рушили с помощью песта. Первое место у коми (зырян) занимало хлебопечение. Главным продуктом, употреблявшимся ежедневно и при каждом приеме пищи, был хлеб. Общее название для него «нянь / нень», «нянь тупось»,

⁴⁰⁸ ПМА : Ношина Анна Васильевна, 1940 г.р. п. Гарья, Сыктывдинский района, Республика Коми. Запись 2016 г.

⁴⁰⁹ Ким Хе Чжин и Истомин Кирилл. Чхэчжэ чонхвангва Росиа сосуминчжогиеэ ыйсикчжу пёнхва: Коми сунроксаюкчжарыль чунсимыро (1950 нёндэ - хёнчже). Сс. 167–198.

⁴¹⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 429 ц.

«нянь кӧрыш», «чӧлпан», где слово «нянь / нень» означало хлеб, а «кӧрыш» и «чӧлпан» – его размер. В зависимости от сорта муки в разных районах хлеб называли и называют по-разному. Районные номинации хлеба из ячменной муки следующие: «ид нянь» (верхняя Вычегда, Сысола), «иг нянь» (Вымь, нижняя Вычегда), «житьӧй» (Удора), «ярушник» (Удора, нижняя Вычегда), «тяпыш» (Ижма). Три последних слова заимствованы из русского языка. В севернорусских говорах русских слова «ярушник» и «житник» означают ячменный хлебец, а «тяпуш» - ячменная лепешка. И это не случайно, так как районы, где бытуют эти названия хлеба, сопредельны с территорией проживания русских. Ржаной хлеб повсеместно определялся и определяется как «рудзег нянь». На средней Вычегде – «сю нянь», на Летке – «сюа нянь». В отношении хлеба сложились стойкие стереотипы, связанные с употреблением хлеба на протяжении многих веков. При этом ржаной хлеб рассматривался как наилучший, что отразилось в фольклоре⁴¹¹.

Полевые материалы показали, что в хлебопечении использовали два способа замеса теста – пресный и дрожжевой, последний имел два подвида – опарный и безопарный, который занимал промежуточное положение между пресным и дрожжевым тестом. Подготовка теста занимала большую часть работы по выпеканию хлеба и имела несколько стадий.

Первая стадия – замес теста, который делился на два этапа. Первый этап связан с приготовлением опары: «Опару замешивали в отдельной деревянной посуде, квашня называется»⁴¹². Для хлеба тесто сбраживали на основе закваски (рокӧс): «Нянь пӧжалісны наяньшомйысь, дрӧжжи туйӧ босьтісны рокӧс, тайӧ тӧрытья няньшомлӧн коляс (Хлеб выпекали из теста, в качестве дрожжей брали закваску (рокӧс), это остатки вчерашнего теста)»⁴¹³. Периодически хлебную закваску обновляли⁴¹⁴. Полученную опару в

⁴¹¹ Коми шусьӧгъяс да кывйӧзъяс. Коми пословицы и поговорки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. С. 89–90.

⁴¹² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 496.

⁴¹³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 496.

⁴¹⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 208 а.

зависимости от температуры воздуха в помещении ставили на грядку (сёр) или печь (пач). При этом, «чтобы тесто поднялось, квашню ставят в теплое место, на печь, рядом с печью на голбец, на стол. Квашню накрывали льняным полотном либо неплотно закрывали крышкой»⁴¹⁵. В 2016 г. И.Д. Карманова (1946 г.р.) из с. Подъельск Корткеросского района подчеркивала, что «шомсö кöтисны торъя пу дозйын, шусьö, пу шомöс, вöчисны сййöс мужичöяс» (опару замешивали в отдельной деревянной посуде, квашня называется, ее мужчины делали)⁴¹⁶.

Второй этап представлял собой подготовку непосредственно самого теста. Утром в опару добавляли просеянную через сито муку, соль и замешивали густое тесто. Процедура просеивания муки связана с насыщением ее кислородом. Данная операция позволяла лучше подняться тесту, что, соответственно, улучшало качество выпекаемого хлеба. При замесе теста поступательные движения руки или мутовки должны были быть направлены в одну стороны, как правило по движению солнца. Замес теста для хлеба производился руками, а для булочных изделий – мутовкой. В первом случае масса теста была значительной по объему, поэтому и замес производился руками. В любом случае замес производился тщательно. При замесе теста, как правило, произносили следующие словесные формулы: «Господи, помилуй, мед бур нянь артмас семьялы!» (Господи, помилуй, пусть хороший хлеб получиться для семьи!); «Чöскыд нянь бура пöжась!» (Вкусный хлеб хорошо пекись!), «Ловззы-кыпты!» (Оживи-подымайся!), «Кыпті нянь зэв вылö!» (Поднимись хлеб очень высоко!), «Господьö, отсав и пöсöбит мед бур нянь лоас, медым чöскыд нянь лоö, весьыслы понравитчас да, нищöйлы, пöрысьлы, жаднöйлы, весьыслы мед тырмас (Господь, помоги и пособи, чтобы хороший хлеб получился, чтобы вкусным хлеб был, чтобы всем понравился да, нищему, старому, жадному, всем чтобы досталось)»⁴¹⁷

⁴¹⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 496.

⁴¹⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 496.

⁴¹⁷ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 194 а.

или читали молитву «Отче наш». Подобные словесные формулы были распространены в Юрлинском районе Пермского края⁴¹⁸.

Строгого запрета на показ замеса теста посторонним у коми (зырян) не существовало, хотя встречаются отдельные замечания информантов: «Рецептуру рассказывали только родным. Посторонним показывать нельзя было»⁴¹⁹, «Я не люблю показывать, как готовить выпечку, чужие глаза могут испортить мою семью и что-то оставить плохое»⁴²⁰. При этом нужно подчеркнуть, что временные рамки данного действия не предполагали наличия чужого человека в избе. Рецептuru перенимали от мамы или бабушки: «У мамы узнавали, так и научишься выпекать»⁴²¹.

Для обозначения понятия «заквасить тесто» используется глагол «ловзьёдны» (оживить), т.е. хлеб ассоциировался с живым существом. Такая символика характерна и для русских, где замес теста ассоциировался «с зачатием», выемка хлеба – «с родами», а форма и вид хлеба – «с судьбой хозяйкиных детей»⁴²². В коми традиции полагали, что если тесто не поднялось, то это результат сглаза. Для «исправления» теста квашню располагали на пороге, добавляли немного закваски и заново месили его. Фактически выпечка ассоциировалась с детьми, подтверждением чего может служить коми фразеологизм, обозначающий одинаковость людей: «Õти няньшõмысь» (букв. Из одного теста [сделаны])⁴²³. На Летке повторный замес теста должен был осуществить мужчина: «Когда у хозяйки не получается тесто, тогда заставляют мужчину замешивать тесто»⁴²⁴. Это

⁴¹⁸ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. Традиционная культура русских конца XIX–XX вв. : материалы и исследования. Кудымкар : Коми-пермяцкое изд-во, 2003. С. 290.

⁴¹⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 496.

⁴²⁰ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 495.

⁴²¹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

⁴²² Щепанская Т.Б. Пронимальная символика // Женщина и вещественный мир культуры у народов Европы и России / сост. Л.С. Лаврентьева, Т.Б. Щепанская. СПб. : Петербургское Востоковедение, 1999. С. 159–161.

⁴²³ Коми кывтэчасъяс. Коми фразеологизмы / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1986. С. 123.

⁴²⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 356 а.

означает, что кризисная ситуация на кухне требовала инверсию, замену женщины мужчиной. Различные присадки к тесту в виде измельченных сосновой или рябиновой коры, полевого хвоща и др. можно рассматривать как использование биологически активных добавок. Во время Великой Отечественной войны пекли хлеб с добавлением клевера: «Его с ячменем мололи да на сковородке выпекали»⁴²⁵. В тесто добавляли сосновый камбий⁴²⁶ и клевер⁴²⁷. Поэтому поколение, чье детство пришлось на военные и послевоенные годы, резко отрицательно относится к этим добавкам.

Поднявшееся тесто руками на специальной доске (нянь дёска) хорошо выбивали до состояния эластичности. Формовку хлеба небольших размеров (тупёсь), диаметром до 15 см, осуществляли в круглой деревянной чаше, а ячменный хлеб – в чаше продолговатой формы. Хлеб больших размеров (чёлпан), диаметром до 30 см, формовали в круглых плетеных сосудах (кёрённик). «Тупёсь» пекли значительно чаще, чем «чёлпан». На третьей стадии тесто укладывали в посуду для созревания, т.е. давали расстояться. Четвертая стадия – формовка изделий и их расстойка. Пятая стадия – смазывание изделий. Для придания красивого внешнего вида выпечные изделия до выпекания смазывали сметаной или маслом. Эта стадия характерна только для булочных изделий, хлеб не смазывали. Шестая стадия – выпекание изделий, когда сформованное изделие сажали в печь: «Там будто вкуснее, на поду»⁴²⁸. «На поде выпекали, на поде лучше выпекалось. Выпекали прямо на глиняном поду печи»⁴²⁹. Такой хлеб называли «подэвэй нянь» или «под выи нянь». Значительно реже использовали капустные листья (капуста кор) или листья лопуха (лап кор) в качестве формы и для придания хлебу особого вкуса. Называли его, соответственно, «лис выв

⁴²⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 427 ц.

⁴²⁶ Историческая память в устных преданиях коми : материалы / сост. и подгот. текстов М.А. Анкудиновой и В.В. Филипповой; отв. ред. М.А. Анкудинова; науч. ред. Т.С. Канева. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2005. С. 134.

⁴²⁷ Сорвачева В. В., Сахарова М. А., Гуляев Е. С. Верхневычегодский диалект коми языка. С. 178.

⁴²⁸ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 425 ц.

⁴²⁹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 435 ц.

нянь». Хлеб выпекали на два-три дня: «Тупõся няньтõ кык-куим лун вылõ тырмõ» (Хлеб на два-три дня хватало)⁴³⁰. Существовала определенная последовательность при выпекании изделий из теста. При выпечке хлеба типа «чõлпан» ничего другого в этот день не пекли, так как для него требовался большой жар печи. Седьмая стадия – смазывание готовых изделий. Хранили хлеб на доске, в деревянной или лубяной посуде (нянь куд): «Хлеб хранили в отдельном хлебном коробе»⁴³¹.

Далее отметим способ выпекания хлеба у ижемских оленеводов. Его выпекали в широкой плоске на углях либо в специальной мини-духовке, что отмечается только в теплое время года, а в остальные месяцы хлеб не могли выпекать⁴³².

Выпечка хлеба, по мнению В.П. Налимова, священное действие, равное по значимости богослужению. Поэтому, приступая к нему, женщина должна быть соответственно одета⁴³³. Хлеб нельзя было выпекать женщине в период регулов, так как испеченный ею хлеб мог стать нечистым, а чтобы этого не случилось, она должна пропустить через рубашку горячие угли⁴³⁴. Оппозиция чистое / нечистое хорошо просматривается в практике выпекания хлебных изделий.

Магическое значение хлеба как оберега выступало во многих обрядах и поверьях зырян. Считалось, что краюха хлеба спасает от мертвецов. Хлеб и соль, взятые в дорогу, символизировали связь с домом, приносили удачу⁴³⁵. Они выступали символом успеха и были способны поддерживать символическую связь человека с родным домом в дальней дороге, а также

⁴³⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 210 а.

⁴³¹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 496.

⁴³² Ким Хе Чжин и Истомин Кирилл. Чхэчжэ чонхвангва Росиа сосуминчжогизэ ыйсикчжу пёнхва: Коми сунроксаюкчжарыль чунсимыро (1950 нёндэ – хёнчже). Сс. 167–198.

⁴³³ Налимов В.П. Одежда, украшения и их возникновение // Арт. 1999. № 3. С. 139.

⁴³⁴ Сорокин П.А. К вопросу о первобытных религиозных верованиях зырян // Этнографические этюды / сост., предисл. и коммент. Д.А. Несанелис, В.А. Семенов. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 122.

⁴³⁵ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча : материалы по психологии колдовства. СПб. : Алетейя, 1997. С. 224.

обеспечить благополучие и успех в деле. Такая же символика просматривается и в русской традиции, где хлеб символизировал связь со своими, а соль выступала оберегом против чужих⁴³⁶.

В лесных избушках ежедневно вечером охотники жертвовали кусочек хлеба очагу для удачи⁴³⁷. При этом хлеб, брошенный в печку, мог, по мнению коми охотников, спасти от нечистой силы в лесу⁴³⁸, а ружье, заряженное хлебным мякишем, не подвержено колдовству⁴³⁹.

Свежевыпеченный хлеб применяли также в лечебной практике. В случаях «щетки» ребенка в бане обмазывали кислым тестом и парили веником⁴⁴⁰. Больного ребенка протягивали через калач из сырого теста, затем этот калач выпекали и выбрасывали⁴⁴¹.

Хлеб из ячменя и ржи был характерен для кухонь разных народов: коми-пермяков⁴⁴², марийцев⁴⁴³, карел⁴⁴⁴, русских⁴⁴⁵, в том числе Каргополья⁴⁴⁶, Вятки⁴⁴⁷, Вологодского⁴⁴⁸ и Пермского⁴⁴⁹ краев. Широкие географические

⁴³⁶ Щепанская Т.Б. Культура дороги в русской мифоритуальной традиции XIX–XX вв. М. : Индрик, 2003. С. 110–111.

⁴³⁷ Сидоров А.С. Следы тотемистических представлений в мировоззрении зырян // Коми му. № 1-2. Усть-Сысольск : Коми изд-во, 1924. С. 46.

⁴³⁸ Му пуксьём. Сотворение мира. С. 390.

⁴³⁹ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча. С. 223.

⁴⁴⁰ Традиционная культура коми: этнография детства : материалы фольклорно-этнографической экспедиций 1995–1998 годов / сост. А.В. Панюков, Г.С. Савельева. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1999. С. 62.

⁴⁴¹ Ильина И.В. Обычаи и обряды, связанные с рождением и охраной здоровья ребенка у коми // Традиции и новации в народной культуре коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 28). Сыктывкар : КФАН СССР, 1983. С. 22.

⁴⁴² Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. Пермь : Пермское кн. издательство, 1989. С. 16–18.

⁴⁴³ Петров В.Н., Сепеев Г.А. Пища и утварь // Марийцы : историко-этнографические очерки. Йошкар-Ола: МарНИИ, 2005. С. 108.

⁴⁴⁴ Тароева Р.Ф. Материальная культура карел (Карельская АССР) : этнографический очерк. М.–Л. : Наука, 1965. С. 128.

⁴⁴⁵ Воронина Т.А. Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских // Хлеб в народной культуре: этнографические очерки / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2004. С. 108–112.

⁴⁴⁶ Дурасов Г.П. Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.) // Советская этнография. 1986. № 6. С. 80.

⁴⁴⁷ Трушкова И.Ю. Традиционная культура русского населения Вятского региона в XIX – начале XX вв. (система жизнеобеспечения). Киров : Маури-Принт, 2003. С. 203.

рамки распространения практики изготовления выпечки по одинаковой технологии свидетельствуют не о заимствованиях, а о конвергентном развитии.

Способы приготовления пищи (варка, выпекание, тушение и пряжение) связаны непосредственно с духовой печью, где тип жарения как технологический способ приготовления еды трудно выполним. Отсутствие в языке коми соответствующего термина свидетельствует о том, что он (тип жарения) относится к инновационным, что было характерно и для удмуртов⁴⁵⁰. Варку еды осуществляли в духовой печи, когда дрова хорошо горят, в большом количестве воды в глиняных горшках или металлических чугунах: «Раньше в чугунке варили»⁴⁵¹. Пряжение или тушение выполняли уже после того, когда спадал большой огонь: «В печь клали, когда жару не было»⁴⁵². Это позволяло продуктам питания медленно томиться в печи, что давало замечательный кулинарный результат. При тушении продуктов вода использовалась как среда, но уже в небольшом количестве. Приготовленная утром еда оставалась целый день в духовой печи⁴⁵³. Поэтому можно смело утверждать, что именно наличие духовой печи способствовало сложению традиций горячего питания. В этом контексте примечательно высказывание пожилого человека об окрошке: «Это не еда, завтра суп сварил»⁴⁵⁴.

В 1960-е гг. в связи с появлением летних кухонь произошли изменения в технологии приготовления пищи. Ее стали готовить на плите, на которой возможно жарить продукты. Правда, нужно отметить, что этот

⁴⁴⁸ Воронина Т.А. Пища и утварь // Русский Север : этническая история и народная культура. XII–XX века. М. : Наука, 2004. С. 373.

⁴⁴⁹ Черных А.В. Народы Пермского края. История и этнография. Пермь : Пушка, 2007. С. 34; Чагин Г.Н. Хлеб в питании и обрядах русских крестьян Верхотамья 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.

⁴⁵⁰ Трофимова Е.Я. Система питания // Удмурты : историко-этнографические очерки / науч. ред. В.В. Пименов. Ижевск : Удмуртский ИЯЛИ УрО РАН, 1993. С. 152.

⁴⁵¹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 432 ц.

⁴⁵² Там же. Ф. 14 (Э). Д. 429 ц.

⁴⁵³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 162 а.

⁴⁵⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 36.

технологический тип с трудом завоевывал себе позиции, так как прием жарки очень напоминал прием тушения. Жарили на сковороде с добавлением масла и воды под крышкой, что скорее напоминало пражение / тушение, только не в духовой печи, а на варочной панели. Поэтому замена духовой печи иными плитами с варочными панелями расширила способы приготовления пищи.

Основные блюда в будни готовили из зерновых культур. Горячую пищу определяли, как «вёлõга», а иметь разнообразную пищу – «вёлõжнõ олны»⁴⁵⁵. Словом «волога» определяли горячую вареную пищу, например жители Каргополя⁴⁵⁶.

По способу приготовления блюд из зерновых культур можно выделить распаренные и заварные каши. Кашу из ячменной, реже пшеничной, муки готовили достаточно быстро: заваривали муку, добавляли масло, ставили в печь. Таким образом очевидно, что произошло смешение двух способов приготовления каши. Такие каши назывались по-разному: «рунь рок» (букв. мягкая каша), «ид рок» (ячневая каша). Лузские и удорские коми такую кашу называли «кыз рок» (букв. толстая каша), на средней Вычегде – «повалюка рок». Очень часто жидкую заварную кашу из муки номинировали как «шыд» (суп). Близки к мучным кашам по технологии приготовления кашицы, заваренные из толокна. В традициях коми толокно готовили, во-первых, из зерен овса, во-вторых, из смеси зерен овса и ячменя. Кашу из толокна готовили двумя способами. Первый способ – без термической обработки. Ее готовили в случае отсутствия хлеба, ели ложками или формовали шарики. Для получения жидкой каши в холодной кипяченой воде разводили толокно, интенсивно помешивая до получения однородной массы, затем ставили в печь для распаривания.

⁴⁵⁵ Безносикова Л.М., Айбабина Е.А., Забоева Н.К., Коснырева Р.И. Словарь диалектов коми языка / под ред. Л.М.Безносиковой. Сыктывкар : Кола, 2012. Т. 1. С. 263.

⁴⁵⁶ Дурасов Г.П. Народная пища Каргополя (по материалам XIX–XX вв.). С. 84.

Распаренные каши из крупы готовились исключительно в глиняных горшках⁴⁵⁷. Вариантом блюда из распаренной крупы была запеканка (рач), которую готовили в глиняной латке, заливая молоком. Посуда, в которой готовили кашу, называлась «рач», отсюда и наименование запеканки. Каша (рок) готовилась в глиняных горшках (кашник), а запеканка (рач) – в глиняной латке (рис. 19–20). Сладкую кашу (юм) готовили из солода. Иногда вместо солода использовали ржаную муку, которая лучше всего подвергается соложению. Несмотря на то что такая каша готовится из муки, она может быть отнесена к типу распаренных каш, а не заварных, так как процесс ее приготовления связан, прежде всего, с процессом распаривания. Кашу подавали ежедневно, чтобы она не приелась, для вкусового разнообразия вносили различные добавки, которые одновременно обогащали блюдо витаминами и способствовали хорошей усвояемости. Вариантом сладкой каши был «ляз». Для приготовления такой каши плоды черемухи высушивали, мололи на ручных жерновах (рис. 8–9), реже толкли в металлической ступке⁴⁵⁸. Для приготовления ляза из черники использовали только сушеную ягоду, так как свежая черника за несколько часов пребывания в печи превращалась в месиво, что ухудшало качество и эстетику этого блюда. Ляз делали и с брусникой: «Бруснику смешают с солодяным тестом, ляз получится»⁴⁵⁹. На Лузе ее называли «киприша», а летские коми – «тепьяк» или «юм», на Удоре – «ёпар». Фактически, слова «юм», «ляз», «киприша», «тепьяк» и «ёпар» обозначали один тип каши.

По ингредиентам и способу приготовления эти каши близки русской кулаге. Широкие географические рамки распространения практики готовки каши свидетельствуют о конвергентной природе ее появления. Заварную

⁴⁵⁷ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 202 а.

⁴⁵⁸ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 214 а.

⁴⁵⁹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 200 а.

кашу готовили народы Северного Кавказа⁴⁶⁰. Кашу с брусникой и другими ягодами готовили удмурты⁴⁶¹, карелы⁴⁶², для них же была характерна каша из толокна и муки⁴⁶³. Для марийцев⁴⁶⁴, мордвы⁴⁶⁵, карел и финнов⁴⁶⁶, вожан⁴⁶⁷, коми-пермяков⁴⁶⁸, русских Вятского региона⁴⁶⁹, Каргополья⁴⁷⁰, Вологодского⁴⁷¹ и Пермского⁴⁷² краев были характерны заварные и распаренные каши.

Из ячменных зерен готовили крупяную похлебку «азя шыд» (букв. суп из борщевика сибирского), «шыдоса шыд» (букв. крупяной суп) или «шома шыд» (букв. кислый суп), что связано с практикой добавления кислой заправки из борщевика сибирского. Наличие кислой приправы добавляло вкус блюду и обогащало витаминами питание человека, что весьма важно для людей, живущих в условиях Севера. В такой суп добавляли горох, что позволяло сочетать углеводы и белок растительного происхождения. Во время еды дети выбирали цельный горох, говоря «тшёт али лиш» (букв. чет или нечет). В настоящее время в качестве кислой заправки для похлебки используют кефир. Наличие похлебки свидетельствовало о достатке в доме,

⁴⁶⁰ Сергеева Г.А. Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в XX в. // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 136–137.

⁴⁶¹ Соковнин Г.И. Удмуртская кухня. Ижевск : Удмуртия, 2012. С. 97.

⁴⁶² Никольская Р.Ф. Пища и кухонная утварь // Материальная культура и декоративно-прикладное искусство сегозерских карел конца XIX – начала XX века. М. : Наука, 1981. С. 143.

⁴⁶³ Никольская Р.Ф. Карельская и финская кухня. Петрозаводск : Карелия, 2001С. 98–99, 247.

⁴⁶⁴ Петров В.Н., Сепеев Г.А. Пища и утварь // Марийцы. С. 110.

⁴⁶⁵ Динес Е.И. Пища и домашняя утварь // Исследования по материальной культуре мордовского народа. (Труды Мордовской этнографической экспедиции. Вып. II). М. : Изд-во Академии наук СССР, 1963. С. 116.

⁴⁶⁶ Никольская Р.Ф. Карельская и финская кухня. С. 94, 247–251.

⁴⁶⁷ Конькова О.И. Водь : очерки истории и культуры. СПб. : МАЭ РАН, 2009. С. 97.

⁴⁶⁸ Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. С. 80–82.

⁴⁶⁹ Трушкова И.Ю. Традиционная культура русского населения Вятского региона в XIX – начале XX вв. (система жизнеобеспечения). С. 207.

⁴⁷⁰ Дурасов Г.П. Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.). С. 84.

⁴⁷¹ Воронина Т.А. Пища и утварь. С. 380.

⁴⁷² Черных А.В. Народы Пермского края. С. 35.

что отразилось в поговорке «Перловая похлебка на чужбину не погонит»⁴⁷³. «Азя шыд» коми представлял собой аналог русских щей, в севернорусском регионе щами называли густую похлебку из разваренного ячменного зерна.

Приготовление мучных киселей основано на вымывании из зерен крахмалистых частей, разбухании и слабом заквашивании⁴⁷⁴. Кисели готовили из зерен ячменя, ржи или овса⁴⁷⁵. Мучной кисель характерен для кухонь разных народов, например карельской⁴⁷⁶, ингерманландской⁴⁷⁷, мордовской⁴⁷⁸, удмуртской⁴⁷⁹ и коми-пермяцкой кухонь⁴⁸⁰, русских Вятки⁴⁸¹, Каргополья⁴⁸² и Прикамья⁴⁸³.

Традиционные способы приготовления кваса были известны в каждом доме, любая хозяйка могла приготовить его из смеси ржаного солода и муки. Очень часто для приготовления кваса использовали сусло, оставшееся от производства домашнего пива: «Что оставалось, из него делали квас»⁴⁸⁴. В вымских деревнях готовили специальные квасные хлебцы из ржаного солода и ржаной муки. Высушенные хлебцы могли храниться длительное время. По мере надобности эти хлебцы дробили и использовали для приготовления кваса. Квас готовили также из ржаного хлеба или сухарей. Для улучшения вкусовых качеств домашнего кваса иногда добавляли хмель, листья смородины, малины и др. ингредиенты. Но это дело вкуса членов семьи, а не обязательная практика. Целительные свойства кваса объясняются наличием в нем молочной кислоты, витаминов, свободных аминокислот, различных

⁴⁷³ Коми шусьӧгъяс да кывйӧзъяс. Коми пословицы и поговорки. С. 88.

⁴⁷⁴ Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. М. : Центрполиграф, 2003. С. 803.

⁴⁷⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 496.

⁴⁷⁶ Тароева Р.Ф. Материальная культура карел (Карельская АССР). С. 133.

⁴⁷⁷ Конькова О.И., Конкка В.А. Ингерманландские финны : очерки истории и культуры. СПб. : МАЭ РАН, 2009. С. 72.

⁴⁷⁸ Динес Е.И. Пища и домашняя утварь. С. 116.

⁴⁷⁹ Соковнин Г.И. Удмуртская кухня. С. 94–95.

⁴⁸⁰ Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. С. 83–84.

⁴⁸¹ Трушкова И.Ю. Традиционная культура русского населения Вятского региона в XIX – начале XX вв. (система жизнеобеспечения). С. 208.

⁴⁸² Дурасов Г.П. Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.). С. 84.

⁴⁸³ Черных А.В. Народы Пермского края. С. 35.

⁴⁸⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 200 а.

сахаров и микроэлементов⁴⁸⁵. Традиция приготовления кваса сохраняется, но для его приготовления используют покупной солод.

Технология приготовления блюд из картофеля аналогична способам готовки блюд из крупы. Тушеный в русской печи картофель назывался «жаритом картошка» или «пражитом картошка». Картофель запекали в молоке: крупно нарезанный картофель укладывали в глиняную латку (рис. 19–20), заливали сметанно-молочной смесью и запекали. Его с добавлением сухарей томили в печи, получая «кизьор картупеля рок» (букв. жидкая картофельная каша)⁴⁸⁶, картофелем заправляли суп⁴⁸⁷.

По технологии приготовления гороховая каша (аькытша рок) аналогична распаренным кашам из зерновых культур, а гороховый кисель (анькытша кисель) – заварным кашам.

Закладка капусты на зиму связана с технологией ее квашения. Выделяются два способа квашения. Первый способ связан с предварительной варкой: «Свежую не солили»⁴⁸⁸. Процесс заготовки был трудоемким: на улице разжигали костер, над ним подвешивали металлический котел больших размеров (рис. 23), в котором отваривали капусту⁴⁸⁹. «Большой котел подвешивали, внизу костер разводили, воду вскипятят, посолят, укроп, листья смородины положат, вода вскипит, и капусту положат. Размешают, чтобы хорошо сварилось. Деревянные ковши были, ими поднимают [капусту]»⁴⁹⁰. Такой способ засолки был характерен, например, для русских Череповецкого уезда Вологодской губ.⁴⁹¹

Существовал и другой способ заваривания капусты, когда вначале готовили рассол, в него клали ветки смородины и малины и кочешки капусты. Все это усиленно кипятили до полного растворения кочешков. На

⁴⁸⁵ Кощеев А.А. Русский квас. М. : Агропромиздат, 1991. С. 3.

⁴⁸⁶ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф.5. Оп. 2. Д. 578. С. 43.

⁴⁸⁷ Там же. Ф. 1. Оп. 13. Д. 48. С. 104.

⁴⁸⁸ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

⁴⁸⁹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 505 а.

⁴⁹⁰ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 304 а.

⁴⁹¹ Воронина Т.А. Пища и утварь. С. 382.

дно бочки укладывали куски ржаного хлеба, ломтики редьки, мяту, чеснок. Сверху клали слой капусты, который посыпали солью и морковью (ее стали использовать с 1920–1930 гг.). Все это заливали горячим рассолом через скатерть, которую использовали в качестве фильтра. Бочку закрывали крышкой, но оставляли щель для выхода пара и обмена воздуха, иначе капуста будет горькой. Закладка капусты на длительное хранение, не предусматривающая предварительной варки, – поздняя практика.

Для длительного хранения распаренные овощи – репу и морковь – сушили в русской печи, раскладывая на противень или прямо на под печи. В результате получали сушеные овощи (кос пареньча). Сушеные, реже свежие, овощи использовали для приготовления сладкого блюда⁴⁹². Из них готовили также сладкий напиток, реже – квас.

В меню многие народы Русского Севера включали пареную репу, например карелы⁴⁹³, коми-пермяки⁴⁹⁴.

В 1970-е гг. в связи с расширением практики выращивания овощной продукции меняется технология ее заготовки для длительного хранения. Капусту по-прежнему квасят, предварительно заварив, хотя нужно отметить, что засолку капусты в сыром виде стали практиковать чаще. Огурцы, помидоры, сладкий перец и кабачки по отдельности или в комбинации с другими овощами консервируют с использованием маринадов, закатывают в стеклянные банки.

Забой скота осуществляли поздней осенью, когда наступали устойчивые холода. Значительно реже забивали овцу или барана летом в период сенокосной страды. При обработке мясной продукции использовали термический, ферментационный и механический способы. Последний способ в современных условиях расширен за счет применения мясорубки, с помощью которой готовили фарш. Основным способом хранения мясных

⁴⁹² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 159 а.

⁴⁹³ Никольская Р.Ф. Карельская и финская кухня. С. 144; Тароева Р.Ф. Материальная культура карел (Карельская АССР). С. 137.

⁴⁹⁴ Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. С. 86–87.

продуктов была заморозка. Весной, когда устанавливалась теплая погода, оставшееся мясо сушили. Куски мяса нанизывали на тонкий шест и развешивали на чердаке. Мясо также сушили в доме, развесив его на шестах под потолком (рис. 29). Практика сушения мяса ушла в прошлое: «Вѳтти косьтїсны, а ѳні оз косьтыны. (Раньше сушили, а сейчас не сушат)»⁴⁹⁵.

Засолка мяса осуществлялась следующим образом. Куски мяса укладывали слоями в бочку, пересыпая солью, никаких других специй не клали. Население Печоры и Ижмы в рассол добавляли селитру, чтобы мясо не портилось и сохраняло свой цвет⁴⁹⁶. На Печоре готовили кисло-соленую оленину, ферментация делала ее легко усваиваемым продуктом и обеспечивала витаминами.

До революции 1917 г. из мяса ничего, кроме супа, не готовили, объясняя такую практику отсутствием времени на приготовление каких-то других блюд: «В основном мясо использовали на суп»⁴⁹⁷. «Позднее стали и котлеты делать из хорошего мяса»⁴⁹⁸. Бульон заправляли мукой, реже крупой: «Раньше мясо было, клали муку, крупу раньше не клали»⁴⁹⁹. Позднее мясной суп стали заправлять картофелем⁵⁰⁰.

Для ижемских коми была характерна практика включения в рацион питания крови животных, которая обладает повышенным содержанием белка, витамина С, что весьма актуально в условиях тундры и лесотундры, кальцием, фосфором, магнием и другим полезными микроэлементами, которые нельзя получить из обычного рациона питания жителей севера⁵⁰¹. При забое скота пили свежую, еще теплую, кровь, считая ее полезной для слабых здоровьем людей. Ижемские оленеводы прекрасно знали о питательных свойствах крови, поэтому в похлёбку из ушей, хрящей и мягких

⁴⁹⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 426 ц.

⁴⁹⁶ Белицер В.Н. Очерки по этнографии народов коми XIX – начало XX в. С. 226.

⁴⁹⁷ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 377 а.

⁴⁹⁸ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 438 ц.

⁴⁹⁹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 426 ц.

⁵⁰⁰ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 161 а.

⁵⁰¹ Северное оленеводство / под ред. В.А. Забродина. М. : Колос, 1979. С. 211.

частей копыт, предварительно подвергнув термической обработке, добавляли ее.



Рис. 29. Способ вяления мяса на подвешенных шестах в доме.
д. Заречье, Сысольский район.

Фото В. Кутсар. 1976 г.

Из фондов Национального музея Республики Коми

На ее основе замешивали блины «вира блин» (букв. кровяные блины), которые способствовали поддержанию необходимого уровня гемоглобина в крови: «После того, как поел такие блины, чувствуешь, что гемоглобин подымается»⁵⁰². На севере Карелии, например, выпекали лепешки из теста, замешанном на крови⁵⁰³, как, впрочем, и остяки в начале XX в.⁵⁰⁴.

В кулинарной практике ижемцев представлен студень из оленьих ног, который называется «кисель» или «дзöран кисель» (букв. трясущийся кисель)⁵⁰⁵. Все практики ижемцев, связанные с приготовлением и потреблением оленины, были заимствованы у оленеводов ненцев. В рацион

⁵⁰² Хозяинова Наталья Алексеевна, 1984 г.р., с. Гам Ижемский район Республика Коми. Запись 2014 г.

⁵⁰³ Тароева Р.Ф. Материальная культура карел (Карельская АССР). - С. 129-130.

⁵⁰⁴ Дунин-Горкавич А.А. Тобольский север. Этнографический очерк местных инородцев. Т. III. Тобольск : Тобольская губернская типография, 1911. С. 86.

⁵⁰⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф.14 (Э). Д. 159 а; Д. 254 а.

питания ижемцев была включена строганина (кын яй): «Кын яй сёйсны» (Замороженное мясо ели)⁵⁰⁶. В августе–сентябре оленеводы совершали традиционный ритуал «айбарч» (поедали свежее оленьё мясо, запивая его кровью), что случалось до двух раз в неделю, в остальные время – один-два раза в месяц. В июне и июле его не устраивали совсем⁵⁰⁷. Строганина встречается в меню, например, остяков⁵⁰⁸. В современных условиях строганину дополнительно нарезают из печени домашних животных.

Мелко нарезанный ливер тушили в печи с добавлением крупы, позднее стали добавлять картофель. Печенку, нарезанную крупными кусками, отдельно тушили в глиняной латке с высокими бортами, наливая воду, реже молоко, и подавали как самостоятельное блюдо. Предварительно вымоченные в воде почки нарезали кусочками и тушили в глиняной латке с добавлением крупы, с 1950-х годов – картофеля. Вымя, предварительно отварив, разрезали и тушили с добавлением крупы или картофеля. Язык рассматривался как деликатес, его готовили для праздничного стола. Легкое, заполненное через трахею молоком, запекали в духовой печи. Кишки, которые с помощью палки выворачивали и промывали, сутки выдерживали в холодной воде, отваривали, а затем, мелко нарезав, тушили вместе с ячневой крупой. Значительно реже в отдельных районах фиксируется практика изготовления колбасы, но это относится уже к середине 1960-х гг. Практика приготовления кровяной колбасы не зафиксирована. Кровь животных запекали в глиняных латках (рис. 19–20) с молоком: «Вкусно и хорошее средство от болезни горла»⁵⁰⁹. Однако не все включали ее в меню: «Кровь животных не пили и не запекали»⁵¹⁰. Запрет на потребление крови был характерен для приверженцев старой веры, которые не включали в рацион

⁵⁰⁶ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 168 а.

⁵⁰⁷ Ким Хе Чжин и Истомин Кирилл. Чхэжэ чонхвангва Росиа сосуминчжогиеэ ыйсикчжу пёнхва: Коми сунроксаюкчжарыль чунсимыро (1950 нёндэ – хёнчже). Сс. 167–198.

⁵⁰⁸ Дунин-Горкавич А.А. Тобольский север : этнографический очерк местных инородцев. Т. III. Тобольск : Тобольская губернская типография, 1911. С. 86.

⁵⁰⁹ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 37.

⁵¹⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 38.

питания давленую птицу, так как у нее кровь не была выпущена. Внутренний жир, в том числе и печеночный, отделяли, растапливали в печи, разливали в сосуды. Подача на стол субпродуктов напрямую связана с забоем скота.

На столе ижемских коми бассейна р. Печоры с начала XX в. было тушеное мясо, в том числе из оленины. Вашкинские коми мясо тушили: «В печь поставишь, тушишь»⁵¹¹; «Мясо так жарили»⁵¹². Тушеное мясо называли «гуляш» или «жарко»: «Сейчас называем гуляш, а раньше жарко называли»⁵¹³. В 1960-е гг. расширился ассортимент блюд из мяса. Если раньше из мяса готовили только суп и гуляш, то в дальнейшем к этим блюдам добавились изделия из «крученого» мяса, главным образом, котлеты: «Шыд да гуляш, медся сія вöлі, котлетйесыд из вöлы. (Суп и гуляш, раньше только это было, котлет не было)»⁵¹⁴; «Вöдзö и понтім коркö котлет да муй карны бур яйсьыс (Позднее стали и котлеты делать из хорошего мяса)»⁵¹⁵. В 1970-е гг. из мясного фарша стали готовить «ежики»: «Яйсö изан да гудралан риснас и ежик каран (Мясо порубишь да смешаешь с рисом, и ежики сделаешь)»⁵¹⁶.

Далее следует особо отметить блюда ижемских оленеводов, кочующих по тундре. Они употребляли мозг оленя, жарили куски мяса оленя на костре или прямо на железной печке, называя «хайна», точно так же готовили печень. В пищу употребляли молодые олени рога – панты (мора), покрытые нежным пушком: «Олени маленькие рожки, мора, сам человек может есть. Хозяева едят. Очень вкусно»⁵¹⁷.

Первое место по обработке молочной продукции занимала ферментация, благодаря которой получали простоквашу, с помощью термического способа готовили творог и сметану, а сепарация молока, как механический способ

⁵¹¹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 356 а.

⁵¹² Там же. Ф. 14 (Э). Д. 436 ц.

⁵¹³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 438 ц.

⁵¹⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 434 ц.

⁵¹⁵ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 438 ц.

⁵¹⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 169 а.

⁵¹⁷ ФА СГУ. АФ. 25267-42.

обработки сырья, позволяла производить сливки. Молочную продукцию хранили в голбце, летом в леднике. Появление холодильников и морозильных камер предопределило практику ее хранения в них. Молоко пили свежим. Простоквашу (выль йёв, прилузские коми называли и называют ее «киша», а ижемцы – «ульйёв») готовили простым способом: оставляли молоко в тепле до образования сгустка, затем охлаждали и хранили в погребе. Готовили топленое молоко, когда в результате частичной денатурации сывороточных белков в печи оно получалось густым⁵¹⁸. Для летских коми (бассейн р. Летки) была характерна практика приготовления ряженки, которую называли «роч киша» (букв. русская простокваша)⁵¹⁹. Готовили масло (вый, уль вый): «Мама держала две коровы, масло готовила очень хорошо»⁵²⁰. Для коми характерны три типа сливочного масла. Первый тип масла достаточно специфический, называемый кисломолочным или сметанным, который еще определяют «чухонским»⁵²¹. Специфика такого масла связана с использованием сливок с кислого молока. При этом молочная и другие органические кислоты придавали сквашенным сливкам, а затем и маслу кислосладкий вкус и аромат. Кисломолочное масло сбивается быстрее, чем сладкосливочное, которое готовится из свежих сливок. В процессе сбивания сливки разделялись на две фракции – пахту и масляные зерна диаметром 3–5 мм, которые быстро укрупнялись. При выработке соленого масла использовали пищевую соль, добавляя ее в сухом виде или в виде рассола. Производство соленого масла фиксируется реже, чем несоленого. Это второй тип масла. Третий тип коровьего масла – топленое (пуём вый), срок его хранения выше, чем кисломолочного или сметанного, поэтому оно и преобладало в кухне коми.

⁵¹⁸ Оноприйко А.В., Храпцов А.Г., Оноприйко В.А. Производство молочных продуктов. М.-Ростов-на Дону : МарТ, 2004. С. 33.

⁵¹⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 366 а.

⁵²⁰ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 438 ц.

⁵²¹ Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. С. 124.

Остатки топленого масла (вый нир, вый сук, пёдёнъ) использовали в качестве сдобы при замесе теста. Добавление масла в кулинарии улучшало качество блюд, его наличие рассматривалось как недостаток, что нашло отражение в пословицах и поговорках: «Вый пиын суналё» (В масле ныряет), «Выйнад и сись пу сёйсяс» (С маслом и гнилое дерево съешь)⁵²². В процессе приготовления масла получался побочный продукт – пахта (сук йёв ва, быркмэс), выход которой составляет около 50 %. Молочного жира в ней в 10 раз больше, чем в обезжиренном молоке, поэтому ее применяли в кулинарии.

Густые сливки, получаемые через сепараторы, используют как масло, намазывая на хлеб, добавляя в каши, творог. Снятое или обезжиренное молоко употребляли в пищу как обычное. Сметану перед употреблением в пищу томили в печи в глиняных сосудах (нёк кашник). Для коми характерен кислотный способ изготовления творога, обеспечивающий нежную консистенцию. Сыворотку (лёз ва, рысь ва, нер) использовали для заправки блюда из редьки, кислый вкус которой улучшал ее органолептические показатели. Ее использовали также для приготовления кисломолочного напитка, который хорошо утоляет жажду. Из молока готовили супы (йёла шыд), каши (йёла рок), кисели (йёла кисель), используя картофельный крахмал в качестве загустителя. Раньше вместо крахмала использовали муку.

Суровые климатические условия predetermined способ сохранения дичи – заморозку. В оттепель у птицы удаляли внутренности, а внутрь помещали ветки можжевельника или сырой картофель⁵²³, что увеличивало срок хранения дичи. Белых куропаток и линных гусей ижемские коми до революции 1917 г. засаливали в бочках. Удорские коми соление мало практиковали, так как соленая дичь невкусная⁵²⁴. Мясо дичи сушили или вялили.

⁵²² Коми шусьёгъяс да кывйёзъяс. Коми пословицы да поговорки. С. 85.

⁵²³ Конаков Н.Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX – начале XX в. С. 157.

⁵²⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 425 ц.

Мясо диких животных шло на приготовление бульона или тушения (пряжения): «Зайчатину, потом лося много ловили, медведя. Межвежитину не все ели. А кто ел, то жарили, в печь поставят, тушили»⁵²⁵. При варке дичи добавляли только крупу или муку, иначе и бульон и дичь потеряют вкус⁵²⁶, что было характерно и при готовке мясного супа из мяса домашних животных. Лесную птицу готовили, не убирая головы и когтистых лап⁵²⁷. В меню верхневычегодских коми было включено блюдо из рябчика – «масьтэм яй» ‘рубленное мясо, фарш’⁵²⁸. Его готовили без термической обработки. Раньше его употребляли исключительно в полевых условиях и, соответственно, рассматривали его как блюдо мужчин. В современной практике в промысловых районах его готовят и в домашних условиях. В настоящее время из лосятины и медвежатины готовят котлеты, добавляя в фарш лук, чеснок и перец, что раньше не практиковалось.

У коми существуют различные способы разделки рыбы. Так, удорские коми чешую снимали руками, положив рыбу в посуду с водой. Во всех остальных районах чешую снимали ножом, положив рыбу на разделочную доску. Закладка рыбы на длительное хранение осуществлялась несколькими способами – заморозка, засолка, сушение / вяление и ферментация. Осенне-зимний улов рыбы замораживали. Весенне-летний улов засаливали. При засолке убирали внутренности, в настоящее время и жабры (раньше их не убирали), а чешую не снимали⁵²⁹. Подготовленную таким образом рыбу укладывали в бочки рядами, пересыпая солью, сверху рыбу прижимали с помощью гнета. Просоленную рыбу выносили на холод. Мелкую рыбку гольян (моли) вашкинские коми солили таким же способом. Рыбу, особенно мелкую (ёс, ар), сушили, выкладывая на под печи или развешивали под навесом. Называли такую рыбу «косьтём чери» (сушеная рыба) или

⁵²⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 200 а.

⁵²⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 214 а.

⁵²⁷ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 194 а; Д. 496.

⁵²⁸ Тимушев Д.А., Колегова Н.А. Коми-русский словарь / под ред. В.И. Лыткина. М.: изд-во иностранных и национальных словарей, 1961. С. 410.

⁵²⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 429 ц.

«тёлдом чери» (букв. сушеная на ветру рыба). Использование сушеной рыбы при готовке пищи в лесу объясняется удобством ее транспортировки: «Далеко в лес ходили да всегда сушили»⁵³⁰.

Ферментацию рыбы осуществляли следующим образом: свежую рыбу солили обычным способом, но бочки оставляли при теплой погоде на солнце, а в холодную погоду заносили в избу⁵³¹. Ферментация рыбы была заимствована от ненцев⁵³². Дополнительным аргументом в пользу этого могут выступать номинации рыбы, подчеркивающие ее связь с оленеводством. Удорские (бассейн р. Вашки), верхнепечорские (бассейн р. Печоры) и верхневычегодские (бассейн р. Вычегоды) коми определяли ее как рыба с душком.

Рыбу ферментировали карелы⁵³³, саамы⁵³⁴, манси и ханты⁵³⁵, ненцы⁵³⁶, а также русские Сибири⁵³⁷.

Рыбий жир вываривали из рыбьих внутренностей, что характерно только для районов, где рыболовство занимало значительную долю в хозяйственной деятельности.

Из рыбьих внутренностей ижемцы готовили рыбий жир, как карелы⁵³⁸, ханты⁵³⁹ и манси⁵⁴⁰.

⁵³⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 429 ц.

⁵³¹ Козлов А.И. Пища людей. Фрязино : Век 2, 2005. С. 132-133.

⁵³² Жеребцов Л.Н. Историко-культурные взаимоотношения коми с соседними народами. X – начало XX в. М. : Наука, 1982. С. 171.

⁵³³ Никольская Р.Ф. Карельская кухня. С. 36.

⁵³⁴ Лукьянченко Т.В. Саамы. Пища // Прибалтийско-финские народы России / отв. ред. Е.И. Клементьев, Н.В. Шлыгина; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. М. : Наука, 2003. С. 94.

⁵³⁵ Федорова Е.Г. Рыболовы и охотники бассейна Оби: проблемы формирования культуры хантов и манси. СПб. : Европейский дом, 2000. С. 169.

⁵³⁶ Хомич Л.В. Ненцы : историко-этнографические очерки. М.-Л. : Наука, 1966. С. 137.

⁵³⁷ Липинская В.А. Пища русских сибиряков // Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. М. : Наука, 1981. С. 198.

⁵³⁸ Клементьев Е.И., Никольская Р.Ф. Карелы. Пища // Прибалтийско-финские народы России. С. 94.

⁵³⁹ Лукина Н.В. Ханты. Пища // Народы Западной Сибири. Ханты. Манси. Селькупы. Ненцы. Энцы. Нганасаны. Кеты / отв. ред. И.Н. Гемуев, В.И. Молодин, З.П. Соколова; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Ин-т археологии и этнографии СО РАН. М. : Наука, 2005. С. 128.

Основным блюдом из рыбы была уха (юква, черива), которая готовилась из свежей рыбы: «Суп из соленой рыбы не вкусный»⁵⁴¹; «Соленую рыбу не варят, уху из свежей варят»⁵⁴². По мнению О.С. Шлоповой (1921 г.р.), «где рыбу ловят, в уху кладут рыбу и воду, ничего больше и не кладут»⁵⁴³. В современной практике в уху добавляют картофель⁵⁴⁴. Ижемцы считали, что добавленное в уху молоко раскрывает вкус рыбы⁵⁴⁵. Соленую рыбу для ухи использовали только в тех районах, где рыболовство было слабо развито. Из сушеной рыбки также готовили уху, реже муку, которую заваривали кипятком, получая уху⁵⁴⁶.

Уха из сушика включалась в меню карел⁵⁴⁷, вепсов⁵⁴⁸, мари⁵⁴⁹.

При разделке рыбы голову не убирала: «С головой раньше жарили»⁵⁵⁰. Рыбу пряжили в печи⁵⁵¹. При этом «рыба упревает, никаких костей не остается»⁵⁵². Рыбу готовили в сметанно-молочном соусе: «Рыбу сверху заливали сметаной и ставили в духовую печь»⁵⁵³. Смешение, казалось бы, несовместимых продуктов давало удивительный результат. Любая рыба, приготовленная таким способом, получалась нежной на вкус. Позднее в это блюдо стали добавлять картофель, объясняя это отсутствием рыбы в достаточном количестве. Смешение молока и рыбы в одном блюде характерно для мари⁵⁵⁴, коми-пермяков⁵⁵⁵, карел⁵⁵⁶.

⁵⁴⁰ Федорова Е.Г. Рыболовы и охотники бассейна Оби. С. 257.

⁵⁴¹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). 214 а.

⁵⁴² Там же. Ф. 14 (Э). Д. 215 а.

⁵⁴³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 200 а.

⁵⁴⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 252 а.

⁵⁴⁵ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 250 а.

⁵⁴⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 439 ц.

⁵⁴⁷ Никольская Р.Ф. Карельская кухня. С. 44.

⁵⁴⁸ Егоров С.Б. Вепсы. Пища и утварь // Прибалтийско-финские народы России. С. 398.

⁵⁴⁹ Петров В.Н., Сепеев Г.А. Марийцы. Пища и утварь // Народы Поволжья и Приуралья. Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты. М. : Наука, 2000. С. 228.

⁵⁵⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 302 а.

⁵⁵¹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 250 а; Д. 496.

⁵⁵² Там же. Ф. 14 (Э). Д. 162 а.

⁵⁵³ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 166 а.

⁵⁵⁴ Петров В.Н., Сепеев Г.А. Марийцы. Пища и утварь. С. 112-113.

⁵⁵⁵ Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. С. 61.

Солено-вяленую треску, приобретаемую через торговые точки, заваривали кипятком и настаивали несколько минут. Такая практика характерна для районов, где рыболовство слабо развито: «Вечером, когда печь уже не топят, мама заваривала кипятком из самовара треску, она была солено-сушеная»⁵⁵⁷. «Вяленую треску заваривали. Было очень вкусно, жаль, не продают ее»⁵⁵⁸. Следует подчеркнуть тот факт, что разница в возрасте информантов составляет 15 лет.

В настоящее время готовят рыбные котлеты: «Дети поймают ершей и котлеты делаем»⁵⁵⁹.

В зимний период употребляли строганину. Ее включали в рацион питания манси, ханты⁵⁶⁰ и ненцы⁵⁶¹.

В рацион питания включали соленые и сушеные грибы. Раньше грибы не мариновали: «Водзын эг маринуйтлө»⁵⁶². В практике соления грибов отмечается два способа: холодный и горячий. Последний применяется при засолке сыроежек, их обдавали несколько раз кипятком, реже кипятили. Ижемские коми грибы немного отваривали в соленой воде, в этом растворе хранили их⁵⁶³. Сушили трубчатые грибы, а верхнепечорские коми – сыроежки. Процесс сушки осуществляли на поде печи. В современной практике, кроме традиционных способов консервации грибов, используют маринады с использованием уксуса и специй.

⁵⁵⁶ Клементьев Е.И., Никольская Р.Ф. Карелы. Пища // Прибалтийско-финские народы России. С. 251.

⁵⁵⁷ ПМА : Мысовская Раиса Андреевна, 1937 г.р. д. Разгорт, Сыктывдинский район, Республика Коми. Запись 2016 г.

⁵⁵⁸ ПМА : Попов Владимир Васильевич, 1952 г.р. д. Троицк, Корткеросский район, Республика Коми. Запись 2016 г.

⁵⁵⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 162 а.

⁵⁶⁰ Соколова З.П. Ханты и манси. Взгляд из XXI века. М. : Наука, 2009. С. 264.

⁵⁶¹ Хомич Л.В. Ненцы. Пища // Народы Западной Сибири. Ханты. Манси. Селькупы. Ненцы. Энцы. Нганасаны. Кеты / отв. ред. И.Н. Гемуев, В.И. Молодин, З.П.Соколова; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Ин-т археологии и этнографии СО РАН. М. : Наука, 2005. С. 449.

⁵⁶² Там же. Ф. 14 (Э). Д. 356 а.

⁵⁶³ НА Коми ИЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 66. Л. 20.

Суп из свежих грибов готовили редко, только из грибов первого выхода: «Свежие грибы принесут, картофель и грибы в печь поставят и сварятся»⁵⁶⁴. Грибной суп предпочитали готовить из сушеных грибов: «Самый вкусный грибной суп – суп из сухих грибов»⁵⁶⁵. В грибной суп добавляли картофель или крупу⁵⁶⁶. В Прилузье его заправляли ржаной мукой, добавляя конопляный сок, получая «контуса тшака шыд» (букв. грибной суп с коноплей). Из соленых грибов изредка готовили грибной суп, для которых специально выпекали шаньги с картофельной начинкой⁵⁶⁷.

Из сушеных грибов готовили также начинку для закрытых пирожков. Грибы тушили с картофелем «картупеля тшак» в русской печи. Верхневычегодские коми из соленых грибов готовили гуляш⁵⁶⁸, а на Летке – студень⁵⁶⁹.

На длительное хранение «бруснику и морошку заливали кипяченой водой, клюкву и чернику замораживали»⁵⁷⁰; «замачивали бруснику на зиму целыми кадками»⁵⁷¹. Дополнительно бруснику распаривали в печи, а черемуху, малину и чернику сушили. В настоящее время ягоды консервируют, используя сахар. Хотя наблюдается возврат к практике их сушения. Из черемухи готовили блюдо, называемое «кёмок»: «Делали из свежей черемухи, из ягод черемухи. Бабушка идет в сарай, там у нас большая ступа была. Черемуху толкли, добавляли муку»⁵⁷². Из ягод в 1970-е гг. стали готовить холодные напитки, используя сахар, который в первой половине XX в. был слабо представлен в продуктовой корзине: «Сахара раньше не было»⁵⁷³. А в конце XIX в. «абсолютное большинство населения не

⁵⁶⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 208 а.

⁵⁶⁵ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 495.

⁵⁶⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 312.

⁵⁶⁷ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 139. Л. 219-220.

⁵⁶⁸ Там же. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 22.

⁵⁶⁹ Там же. Ф. 1. Оп. 13. Д. 48. Л. 105.

⁵⁷⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 495.

⁵⁷¹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 355 а.

⁵⁷² Там же. Ф. 14 (Э). Д. 300 а.

⁵⁷³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 425 ц.

употребляло сахара»⁵⁷⁴. Листья брусники, смородины, малины, плоды шиповника, кипрей и зверобой заваривали как чай. Добавляли к черному чаю. Кусочки чаги использовали для приготовления тонизирующего напитка, который часто заваривали в полевых условиях.

Широкий спектр дикорастущих растений, часть из которых рассматривалось как пищевое сырье, входил в состав средств народной медицины. Заваренный иван-чай пили для улучшения работы сердца, при этом большие дозы пить нельзя⁵⁷⁵. Из ягод популярностью пользовалась сушеная черника как лечебное средство при расстройствах кишечника, сушеная малина – как жаропонижающее средство при простудных заболеваниях. В современной практике используют лечебные свойства ягод, из которых готовят морсы как жаропонижающее средство при простудных заболеваниях. Для этих же целей используют отвары дикорастущих трав (зверобой, чашелистики морозики и др.), а также отвар сушеной малины, также кладут в чай малиновое варенье. Для поддержания иммунитета пьют чай из ягод шиповника. Особой популярностью пользуются ягоды ирги, которая снижает уровень сахара в крови.

Весной собирали березовый сок, который пили свежим или готовили из него квас. Молодые мужские еловые соцветья (коля оз) ели в свежем виде. Повсеместно отмечается практика употребления в пищу свежего полевого хвоща. Его использовали также в качестве начинки для пирогов (кузья пирог), из него готовили рагу. Блюдо из хвоща полевого с квасом, называемое «шомша / шемша», включают в рацион питания русские Юрлинского края⁵⁷⁶.

Способы закладки дикоросов связаны с сушением и квашением: «Борщевик сибирский много ели, крошили да рассолом заливали»⁵⁷⁷. Из борщевика сибирского готовили и продолжают готовить рагу (рис. 30), им

⁵⁷⁴ Игнатов М.К. Взгляд сквозь годы. С. 13.

⁵⁷⁵ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 693. С. 23.

⁵⁷⁶ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 491.

⁵⁷⁷ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 438 ц.

заправляют супы, особенно летом, когда заканчивается картофель. Из отвара листьев борщевика готовили квас (азя квас) методом естественного брожения.

Дикоросы включали в рацион питания жители Русского Севера⁵⁷⁸ и Вятки⁵⁷⁹, а также коми (пермяки)⁵⁸⁰ и удмурты⁵⁸¹, которые еще в конце XIX в. пестики (хвощ полевой) употребляли в сыром и вареном виде⁵⁸².

Технология обработки пищевого сырья представлена механическим, термическим и ферментационным, каждый из которых способствовал сохранению полезных свойств продуктов. Приемы сохранения (заморозка, сушение / вяление, соление и ферментация) пищевых ресурсов предопределены условиями проживания на Севера, где заморозка и сушение / вяление наиболее простые способы сохранения максимального количества питательных веществ. Соление продуктов представляет собой самый популярный способ их консервации. Кроме засолки производили квашение или ферментацию продуктов, что давало несколько иной результат. Такой способ консервации способствовал увеличению в продуктивном сырье содержания витамина С.

Для хранения пищевых ресурсов сооружали амбары, ледники и картофельные ямы. Кроме того, хранили продукты питания в голбце и на повети. Появление холодильников и морозильных камер предопределило хранение продуктов в них.

⁵⁷⁸ Воронина Т.А. Использование естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера (XIX – начало XX в.) // Традиционная культура. Научный альманах. 2012. № 2. С. 84–94.

⁵⁷⁹ Трушкова И.Ю. Традиционная культура русского населения Вятского региона в XIX – начале XX вв. (система жизнеобеспечения). С. 220.

⁵⁸⁰ Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. С. 24–28; Налимов В.П. К материалам по истории материальной культуры коми. С. 101; Черных А.В. Народы Пермского края. С. 94.

⁵⁸¹ Соковнин Г.И. Удмуртская кухня. С. 26.

⁵⁸² Верещагин Г.Е. Собрание сочинений / под ред. В.М. Ванюшева. Этнографические очерки. Кн. 1 / отв. за выпуск Г.К. Шкляев. Ижевск : УИИЯЛ УрО РАН, 1997. Т. 3. С. 44.



Рис. 30. Рагу из борщевика сибирского.
с. Летка, Прилузский район.
Фото О.А. Мусановой. 2011 г.

Новации в технологии консервации продуктового сырья связаны с применением маринадов и сиропов, где используются уксус, соль и сахар, что не полезно для организма человека. В современных условиях, когда отмечается значительный рост заболеваемости органов пищеварения и сахарным диабетом, наметилась тенденция возврата к традиционным способам закладки пищевого сырья – соление и сушение, что используется при закладке овощей и ягод.

Однокомпонентные блюда были заменены многокомпонентными. Длительное время кулинарные практики отличались консервативностью в составных компонентах блюд и приемах их готовки, так как огромный объем работы по хозяйству не оставлял хозяйке времени на готовку сложных блюд. Но постепенно такая практика исчезала из быта. Согласно социологическим опросам, в 1980-е годы только у 8,2 % сельских семей в число повседневных входили блюда коми кухни, а в городе этот показатель был еще ниже и

составлял только 2,4 %⁵⁸³. В настоящее время сосуществуют две тенденции в приемах готовки еды. Люди старшего и среднего возраста отдают предпочтение традиционным способам, связанным с духовой печью. Молодое поколение предпочитает готовить пищу на печах с варочной панелью, что ускоряет процесс ее приготовления, но выигрыш во времени отрицательно сказывается на ее качестве. Из инноваций необходимо отметить включение блюд из яиц: готовят яичницу, омлеты, их жарят с добавлением помидоров, сладкого перца и лука, запекают картофель, заливая яично-молочной смесью.

§ 4. Пищевые запреты и ограничения

Для традиционной системы питания коми (зырян) были характерны постоянные и временные запреты на продуктивное сырье, отсюда, возможно, разделение на чистую и нечистую еду. Коми не употребляли в пищу мясо пушных животных, его отдавали собакам. Мясо белки считалось нечистым. Мотивация запрета на потребление мяса белки связывается со святым Стефаном Пермским. Согласно преданию, он предупредил жителей д. Кошки (Княжпогостский район Республики Коми), что нельзя есть беличье мясо⁵⁸⁴. Отказ от бельчатины приравнивался к отказу от язычества. Однако промысловики во время долгих переходов бельчатину ели. Коми старообрядцы полагали, что нечистую белку можно было употреблять в пищу только под угрозой голодной смерти⁵⁸⁵. Хотя для некоторых населенных пунктов Усть-Куломского района Республики Коми отмечалась

⁵⁸³ Котов О.В., Рогачев М.Б., Шабаев Ю.П. Современные коми. Екатеринбург : УрО РАН, 1996. С. 164.

⁵⁸⁴ Му пуксьом. Сотворение мира / авт.-сост. П.Ф. Лимеров. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2005. С. 167.

⁵⁸⁵ Уляшев О.И. Хроматизм в фольклоре и мифологических представлениях пермских и обскоугорских народов. С. 200.

практика включения в рацион питания белок (ур), которых тушили в чугунах в русской печи, точно так же готовили и клестов (уркай)⁵⁸⁶.

К числу нечистых животных коми (зыряне) относили и зайцев (кӧч), объясняя это тем, что мясо животных с когтями не едят. Однако в ряде районов, например, Сысольском и Усть-Куломском, мясо зайца все же включали в рацион питания: «Зимой мама привозила на санях, как дрова уложены [зайцы]»⁵⁸⁷. Мотивировка снятия запрета на зайчатину отражена в мифе, согласно сюжетной линии которого процесс творения зайца происходил в борьбе двух демиургов Ена (Бог) и Омеля (Леший). Победу одерживает Ен, наделяя зайца отметиной – черные кончики ушей, что и выступало маркером включения зайчаткины в рацион питания⁵⁸⁸. Коми старообрядцы долго не включали зайца в рацион питания⁵⁸⁹, хотя запрет на зайчатину у вашкинских старообрядцев не отмечен: «Очень много зайцев ели»⁵⁹⁰. При этом они перед варкой зайчатину, как и лосятину (лӧсь яй), вымачивали в воде, чтобы спустить кровь⁵⁹¹. Эта практика согласуется с традицией старообрядцев не включать в рацион питания давленную дичь. Отношение к медвежатине (ош яй) тоже было двойственное. Одни не включали ее в меню: «На медведей не охотились»⁵⁹², другие рассматривали медвежатину как деликатес: «Медвежатину тушили в печи»⁵⁹³. Основа запрета на медвежатину связывается с тем, что медведь, согласно мифопоэтическим представлениям, представал как сын верховного божества

⁵⁸⁶ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 42.

⁵⁸⁷ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 304 а.

⁵⁸⁸ Му пуксьӧм. Сотворение мира. С. 32.

⁵⁸⁹ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 140. Л. 8; Чувьуров 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. 129; Власова В.В. Старообрядческие группы коми: конфессиональные особенности социальной и обрядовой жизни. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2010. С. 116;

⁵⁹⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

⁵⁹¹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 439 ц.

⁵⁹² Там же. Ф. 14 (Э). Д. 215 а.

⁵⁹³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 200 а.

Ена и некогда жил на небе⁵⁹⁴. На рубеже XIX–XX вв. П.А. Сорокин отмечал, что медвежатинц в пищу не включают⁵⁹⁵. Очень часто информанты отмечали, что охотники, не имея возможности вывезти все мясо медведя, забирали только филейную часть и жир, который рассматривался как эффективное лекарственное средство от простудных заболеваний. Ухудшение экологической обстановки привело к тому, что мясо медведя заражено, поэтому его включают в рацион питания только после проверки его качества в лабораторных условиях.

Лошадь также относили к числу нечистых животных, поэтому конину включали в меню в исключительных случаях, а мясо жеребят в пищу не употребляли вовсе⁵⁹⁶. Негативное отношение к конине достаточно устойчиво сохранялось в культуре питания как приверженцев старой веры: «Конину не ели»⁵⁹⁷, так и последователей официальной церкви⁵⁹⁸. В годы Великой Отечественной войны (1941–1945 гг.) и послевоенные годы коми готовили суп из конины, но женщины в общественных трапезах участия не принимали.

Из птиц коми (зыряне) не употребляли в пищу мясо голубей, галок, воробьев, ворон, стрижей и кукушек⁵⁹⁹. В пищу нельзя употреблять мясо лебедя⁶⁰⁰. В среде охотников-промысловиков выполнялся ряд действий символического характера, направленных на благополучный исход охоты. У локчимских коми перед отправкой на охоту вводятся некоторые ограничения в способы приготовления пищи. Исходя из магической формулы «подобное вызывает подобное», не пекут колобки на масле, так как при выпечке издается треск («джиз» ‘звук шипящего масла’), поэтому зверь может ускользнуть («джиз» ‘быстро, мгновенно’)⁶⁰¹. Перед выходом на осеннюю

⁵⁹⁴ Сорокин П. А. Современные зыряне. С. 80.

⁵⁹⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. С. 79.

⁵⁹⁶ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 55. Л. 50.

⁵⁹⁷ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (э). Д. 428 ц.

⁵⁹⁸ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф.5. Оп. 2. Д. 578. Л. 24.

⁵⁹⁹ Сорокин П. А. Современные зыряне. С. 80.

⁶⁰⁰ Му пуксьом. Сотворение мира. С. 60.

⁶⁰¹ Сидоров А.С. Пережитки культа промысловых животных у охотников коми // Коми му (Зырянский край). Усть-Сысольск : Типография Коми изд-ва, 1926. № 5. С. 30.

охоту охотники, собираясь возле церкви, жертвовали овцу, мясо которой делили на три части. Одна предназначалась церковному причту, вторая шла на продажу в пользу церкви, а из третьей готовили общую трапезу⁶⁰². Для успеха в охоте нужно, чтобы каждую ночь в доме на столе оставался хлеб и соль.⁶⁰³ Заходя в лес, охотник обязательно приносил подарок лешему: «Лешак, бери, лесной дядя, бери, это я тебе даю, а ты мне дай зверей и птиц»⁶⁰⁴. В качестве «дара» выступала первая добыча, оставляемая на пне⁶⁰⁵. В ответ на правильное поведение охотника леший одаривал его добычей. Правила поведения требовали бережного обращения охотников с лесом и добычей: «Есть запреты, когда охотнику нельзя дичь ловить, нельзя куницу ловить, на все определенное время»⁶⁰⁶. При поимке ценного зверя ему оказывалось особое почтение, устраивали праздничный ужин по такому случаю⁶⁰⁷. Перед трапезой «почетного гостя» (ценный зверь) приглашали к трапезе⁶⁰⁸. По мнению коми охотников, как и других народов таежной зоны Европейского севера России, воплощением лесного духа «вёрса» считался медведь, сакральность которого подчеркивалась обрядом, называемым «юм сибддём» (букв. к сладкой каше приближение), когда охотник готовил сладкую кашу в котелке, оставлял его на улице возле лесной избушки, иначе охота будет неудачной⁶⁰⁹. Точно так же варили кашу, только из репы, коми (пермяки) для угощения медведя⁶¹⁰. Перед охотой у медведя просили прощения, а после удачной охоты немедленно достают его сердце, разрезая

⁶⁰² Конаков Н.Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX – начале XX в. М. С. 206.

⁶⁰³ Му пуксьём. Сотворение мира. С. 340.

⁶⁰⁴ Там же. С. 338.

⁶⁰⁵ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча. С. 324.

⁶⁰⁶ Му пуксьём. Сотворение мира. С. 339.

⁶⁰⁷ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча. С. 171.

⁶⁰⁸ Сидоров А.С. Пережитки культа промысловых животных у охотников коми. С. 30.

⁶⁰⁹ Сорокин П.А. Пережитки анимизма у зырян. С. 32.

⁶¹⁰ Климов В.В. Корни бытия : этнографические заметки о коми-пермяках. Кудымкар : Коми-пермяцкое кн. изд-во, 2007. С. 270.

крестообразно⁶¹¹. Охотясь на медведя, охотники произносили слова прощения: «Не сердись, не по своей воле убиваем, судьба твоя такая»⁶¹². На Сысоле считали, что в медведя нельзя стрелять повторно в случае неудачного выстрела, так как в этом случае он мог ожить даже при смертельной ране. Чтобы этого не случилось, необходимо было сделать крестообразный надрез на сердце⁶¹³ или вырвать когти и выбить зубы⁶¹⁴. Медвежьи клыки считались амулетом, они входили в состав поясной гарнитуры охотников⁶¹⁵. У вепсов, например, в основе древнего почитания медведя лежали тотемистические представления и связанный с ними промысловый культ (одушевление, способность понимать человеческую речь, мстить за обиды)⁶¹⁶.

Охота на лося считалась более опасной, чем на медведя; убитый лось мог ожить, пока у него не перебиты голени⁶¹⁷. Магические свойства приписывали мясу горностая. По мнению коми, острый и неприятный запах может выступать в качестве оберега: пахучие железы горностая носили в составе поясной гарнитуры или привязывали на шею домашним животным⁶¹⁸.

Табу на мясо лебедя отмечается у многих народов: вепсов⁶¹⁹, карел⁶²⁰, русского населения Европейского Севера⁶²¹ и старообрядцев Забайкалья⁶²².

⁶¹¹ Сидоров А.С. Следы тотемистических представлений в мировоззрении зырян // Коми му. № 1-2. Усть-Сысольск : Коми изд-во, 1924. С. 45.

⁶¹² Доронин П.Г. Пережитки старины в быте Прокопьевской волости Усть-Сысольского уезда // Коми му. (Зырянский край). Усть-Сысольск : Коми изд-во, 1924. № 1-2. С. 92.

⁶¹³ Конаков Н.Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX – начале XX в. С. 194.

⁶¹⁴ Конаков Н.Д. Ош // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 271.

⁶¹⁵ Сидоров А.С. Пережитки культа промысловых животных у охотников коми. С. 33.

⁶¹⁶ Винокурова И.Ю. Животные в традиционном мировоззрении вепсов (опыт реконструкции). С. 105–107.

⁶¹⁷ Конаков Н.Д. Йёра // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий»). Т. 1. С. 171.

⁶¹⁸ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча. С.208–209.

⁶¹⁹ Винокурова И.Ю. Традиционные праздники вепсов Прионежья (конец XIX – начало XX в.). Петрозаводск : Петрозаводский университет, 1996. С. 55.

⁶²⁰ Тароева Р.Ф. Материальная культура карел (Карельская АССР). С. 124.

⁶²¹ Гура А.В. Символика животных в славянской народной традиции. М. : Индрик, 1997. С. 677.

Запрет на потребление медвежатины и зайчатины фиксировался у сегозерских карел⁶²³, у вологодских крестьян⁶²⁴ и в некоторых вепсских деревнях⁶²⁵.

У коми считалось, что все рыбы были созданы злым духом Омӧлем, но Бог Ен видоизменил их, и людям было разрешено употреблять их в пищу⁶²⁶. На верхней Вычегде щука считалась нечистой, и ее в пищу не употребляли⁶²⁷. К налиму было точно такое же отношение: «Налима не все едят да и мы не считаем его хорошим»⁶²⁸. Здесь можно привести представления жителей Сибири, что щука и налим – запретные, бросовые, сорные рыбы, так как они заражены гельминтозом⁶²⁹. Удорские коми миногу (юн) долгое время не включали в рацион питания⁶³⁰. Стерлядь, которая появилась в Вычегде из Камы через Северо-Екатерининский канал, долгое время считалась поганой⁶³¹. Но в настоящее время она, как и минога, рассматривается как деликатес.

Коми рыбаки за живое воплощение духа воды (вакуль) принимали крупных старых шук, которых опасались бить острогой, так как верили, что острога может обернуться против самого рыбака. Челюсти щуки считались сильным оберегом от нечистой силы, поэтому их укрепляли над дверями и окнами жилых помещений. В верховьях Вычегды (Усть-Куломский район) к особо почитаемым местам относится Кадомское озеро, в котором часто бывают бури. После каждой бури полагалось при восходе солнца принести

⁶²² Болонев Ф.Ф. Народный календарь семейских Забайкалья (вторая половина XIX – начало XX в.). Новосибирск : Наука, 1978. С. 67–68.

⁶²³ Никольская Р.Ф. Пища и кухонная утварь. С. 140.

⁶²⁴ Воронина Т.А. Об особенностях питания крестьян Тотемского уезда в конце XIX века // Тотма : краеведческий альманах. Вып. 2. Вологда : Русь, 1997. С. 134.

⁶²⁵ Винокурова И.Ю. Традиционные праздники вепсов Прионежья (конец XIX – начало XX в.). С. 142.

⁶²⁶ Конаков Н.Д. Чери // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий»). Т. 1. С. 373.

⁶²⁷ Сидоров А.С. Идеология древнего населения Коми края // Этнография и фольклор. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 13). Сыктывкар : КФАН СССР, 1972. С. 18.

⁶²⁸ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 425 ц.

⁶²⁹ Козлов А.И. Пища людей. С. 63.

⁶³⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 438 ц.

⁶³¹ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча. С. 228.

жертву водным духам. А к рыбной ловле приступали только после того, как в сеть попадалась крупная щука, которую торжественно несли в деревню и сохраняли до ближайшего праздника⁶³². Возможно, вера в сверхъестественную силу щуки, как живое воплощение духа водной стихии, лежит в основе запрета на ее включение в поминальную трапезу, зафиксированную у старообрядцев на Летке, верхней Вычегде и Печоре. Сакральностью отличалось отношение только к щуке, но рыбаки соблюдали определенные нормы поведения во время лова любой рыбы: нельзя оскорблять рыбу, мять руками, отдавать собакам, позволять детям с ней играть⁶³³. Вымские коми (Княжпогостский район) при начале рыболовного сезона в качестве жертвоприношения духу водной стихии бросали кусок хлеба с солью и сахаром со словами: «Мэ тэн вайи гӱснеч, а тэ меным эн жалит, черисӱ сет. (Я тебе гостинец принес, а ты мне не жалея, рыбу дай)»⁶³⁴. Значение хлеба с солью как символа достатка дополнительно усиливалось использованием сахара. Аналогичная словесная формула зафиксирована и у верхневычегодских коми, которые в Петров день бросали в реку небольшой рыбник или хлеб с солью, а приуроченность к Петрову дню объясняется тем, что с этого дня начинался рыбный промысел для питания во время сенокоса⁶³⁵. В качестве дара водяному выступала первая и последняя пойманная рыба⁶³⁶. Жертвоприношение перед началом рыбной ловли не было исключительным правилом у коми (зырян). Русские, проживающие в верховьях Печоры и Колвы, совершали подобный обряд: бросали в реку блины, яйца, хлеб и даже деньги, полагая, что это принесет хороший лов

⁶³² Конаков Н.Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX – начале XX в. С. 186.

⁶³³ Конаков Н.Д. Чери. С. 373.

⁶³⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 337.

⁶³⁵ Ильина И.В., Уляшев О.И. Престольные праздники верхневычегодских коми // Европейский Север: локальные группы и этнические границы. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 71). Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2012. С. 147.

⁶³⁶ Му пуксьӱм. Сотворение мира. С. 393.

рыбы⁶³⁷. Коми (пермяки), например, перед началом рыбной ловли бросали в реку или озеро горбушку хлеба⁶³⁸. Фактически угощение-задабривание водяного имело широкие рамки распространения.

К сакральной форме поведения, связанной с началом промысла, относилась и практика приготовления обрядового обеда из рыбы первого улова. Так, на Печоре из первой пойманной крупной рыбы готовился обед для всей артели. Особенностью его приготовления является то, что рыбу потрошили, обходясь без ножа, выдавливая внутренности рукой⁶³⁹. Необычность разделки рыбы подчеркивала важность такой трапезы, как первой трапезы промыслового сезона, так как в традиционной культуре с концептом первый связаны жертвоприношения⁶⁴⁰. Ижемские коми полагали, что при еде нельзя разбрасывать рыбы кости, иначе удача отвернется от рыбака⁶⁴¹.

До 1920-х годов сохранялось табу на картофель у коми старообрядцев верхней Вычегды и Печоры. Согласно легенде, картофель появился в результате связи пьяной женщины с кобелями, что закрепилось в его названии «пон кольк» (букв. кобелиные яйца)⁶⁴². Хотя на Вашке запрет на употребление картофеля у старообрядцев не фиксировался⁶⁴³. Староверы долго сохраняли запрет на спиртные напитки, табак и чай⁶⁴⁴. Налагались временные запреты на употребление овощей и ягод нового урожая. В их основе лежит рациональное решение, так как в меню должна включаться

⁶³⁷ Чагин Г.Н. Адаптация к природной среде и традиционная культура русского населения верховьев Печоры и Колвы в XIX – первой четверти XX вв. (Дата обращения 25.03.2018 г.).

⁶³⁸ Климов В.В. Корни бытия. С. 272.

⁶³⁹ Конаков Н. Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX – начале XX в. С. 206.

⁶⁴⁰ Валенцова М.М. Магические функции еды // Традиционная культура. Научный альманах. 2002. № 2. С. 200.

⁶⁴¹ Старцев Г.А. Влияние самоедов на ижемских зырян. (Язык и быт) // Коми му (Зырянский край). Усть-Сысольск : Коми изд-во, 1926. № 11 (33). С. 34.

⁶⁴² Чувьуров А.А. Пищевые предписания и запреты в религиозно-обрядовой культуре коми старообрядцев-беспоповцев. С. 131-132.

⁶⁴³ Власова В.В. Старообрядческие группы коми: конфессиональные особенности социальной и обрядовой жизни. С. 115.

⁶⁴⁴ НА Коми ИЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 37.

только зрелая продукция, что связано было с заботой о сохранении здоровья человека.

Пищевые запреты были характерны не только для коми. В среде приверженцев старой веры был запрет на потребление давленной птицы⁶⁴⁵. Коми (пермяки) не употребляли щуку, хотя ее (щуку) почитали: «Табу было снято православными священниками только лишь потому, что в челюстях имелись кости, напоминающие форму креста»⁶⁴⁶. В некоторых вепсских деревнях не ели налима, считая его «нечистым продуктом»⁶⁴⁷. В 2000-е гг. отношение к щуке и налиму у этнографических групп было разное. Ижемские коми до сих пор не включают щуку в рацион питания, считая ее нечистой, а летские коми считают щуку самой вкусной рыбой. Объяснение такого разного отношения связано с географической средой проживания. Ижемцы живут в бассейне р. Печоры, где водятся ценные породы рыб, а летские коми в бассейне маленькой р. Летки.

Христианские нормы вносили временные ограничения на потребление скоромной пищи, что позволяло «очистить» организм человека как в нравственном, так и в физическом отношениях. Введение пищевых запретов в период поста имеет не столько рациональную основу, выступая в виде разгрузочной диеты, которая не вредит организму человека, учитывая, что основные дни поста приурочены к межсезонью, когда нет значительных физических нагрузок, сколько выступают проявлением религиозности отдельного человека и общества в целом. Одновременно такая практика запретов, предписанных Церковью, подчеркивала религиозность человека, способствовала воспитанию воздержания. Сочетание скоромных и постных

⁶⁴⁵ Бобрецова А.В. Некоторые особенности питания старообрядческого населения Нижней Печоры (устыцилемов) в XX веке // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 92.

⁶⁴⁶ Чагин Г.Н. Экологические традиции коми-пермяков в XIX – начале XX вв. // Коми-пермяки и финно-угорский мир : материалы I Международной научно-практической конференции. Кудымкар : Коми-пермяцкое изд-во, 1997. С. 275.

⁶⁴⁷ Королькова Л.В. Вепская народная пища // Питание в культуре этноса : материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена. С. 40.

дней составляло целостную систему, где постный стол составлял часть рациона питания коми (зырян). Практика чередования поста и мясоеда характерна и для русской кухни⁶⁴⁸. Соблюдение правил регламентации пищи на постную и скоромную соответствовал сезонному характеру трудовой деятельности, когда мясоед приходился на насыщенный физической работой период. Религиозные установки деления питания на постные и скоромные дни в течение исследуемого периода менялись. В дореволюционный период крестьянское сообщество в полном составе соблюдало нормы пищевого поведения во время постов, за редким исключением. Продовольственный кризис Первой мировой войны (1914–1918 гг.) и Гражданской войны отрицательно сказался на уровне потребления пищи, но практика соблюдения постных дней сохранялась, основу постного питания составляли дикоросы. В первые годы советской власти практика деления пищи на постную и скоромную сохраняла свое значение и в государственной столовой, о чем свидетельствует заметка в газете «Зырянская жизнь» от 17 апреля 1920 г. В газетной статье отмечали, что в «страстную пятницу» в столовой предлагали холодную капусту и чечевичную похлебку. В «страстную» субботу – капустную воду (теплую) и жидкую чечевичную похлебку. В понедельник – мясное с постным⁶⁴⁹.

Антирелигиозная борьба советского времени привела к следующему: «Тогда был атеизм, да постные дни не соблюдали»⁶⁵⁰. Однако не все следовали принципам антирелигиозной борьбы. В «Дневных записках» крестьянин с. Усть-Кулом И.С. Рассыхаев подробно описывает гонения за его религиозные убеждения. «В 1930 г. при раслоении меня зачислили кулаком, и отказали выдачи мне товаров и всяких продуктов. В кулаки меня зачислили, однако не по большому богатому состоянию хозяйством, хотя

⁶⁴⁸ Воронина Т.А. Рацион питания русских крестьян во время поста (XIX в.) // Известия Самарского научного центра Российской академии наук. Самара : изд-во Самарского научного центра РАН, 2010. Т. 12, № 6. С. 290.

⁶⁴⁹ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.). Ч. 2. С. 46.

⁶⁵⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 120.

было тогда 3 тощих коров и 2 телятки и пахотной земли один десятин, но больше всего за то, что я был человек религиозный, ходил в церковь и пел на клиросе, от чего, живя так от молодых лет, при старости отказаться нежелательно. Собранием бедноты и съездом сельсовета через месяц из кулаков меня освободили и вновь оставили в назначении сельстатуполномоченного» (*авторская орфография текста сохранена – Т. Ч.*)⁶⁵¹. Несмотря на все трудности, от веры он не отказался.

Среди приверженцев официальной церкви в советский период практику разделения пищи на постную и скоромную соблюдали, как правило, только пожилые люди, особенно женщины, которые придерживались правил строгого воздержания от запретного. В старообрядческой среде все общество долгое время соблюдало христианские нормы в системе пищевых ограничений⁶⁵².

В практике соблюдения постов имелись индивидуальные послабления для мужчин, занятых тяжелым физическим трудом, и детей: «Моя бабушка и мама соблюдали... Мы детьми были да всегда ели, нам не запрещали, что пост или не пост. А сами, бабушка особенно, не ели»⁶⁵³. В голодные военные и послевоенные годы практика соблюдения скоромных и постных дней практически сошла на нет, так как главная задача населения состояла в том, чтобы как-то обеспечить себя едой.

Знания о делении пищи на постную и скоромную сохраняются до настоящего времени, о чем свидетельствуют полученные в ходе этнографических исследований данные из разных районов Республики Коми от людей разных возрастных групп: «Во время поста, накануне Пасхи раньше нельзя было есть мясо. Но нас, детей, мама всегда кормила»⁶⁵⁴; «Во время

⁶⁵¹ Дневные записки Ивана Степанова Разсыхаева // Памятники письменности в хранилищах Республики Коми. Ч. 1. Вып. 2. Рукописные книги XV–XX веков в собрании Национального музея Республики Коми. Сыктывкар : Коми республиканская типография, 2013. С. 392.

⁶⁵² НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 37.

⁶⁵³ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 381 а.

⁶⁵⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 159 а.

великого поста нельзя мясной суп варить»⁶⁵⁵. Правила разделения пищи на мясоед и пост транслируются людьми разного возраста, диапазон рождения которых составляет практически 20 лет. Знание о пищевых запретах не всегда предполагало следование этим правилам: «В пост нельзя есть, а мы много не соблюдали пост)»⁶⁵⁶.

Верующие соблюдали и продолжают соблюдать четыре многодневные и однодневные посты. Великий пост (Ыджыд видз) – самый строгий и самый соблюдаемый верующими людьми пост, продолжительностью 40 дней. В первые два дня ничего не ели, кроме хлеба и воды. В последнюю неделю старообрядцы верхней Вычегды строго постились⁶⁵⁷. Рождественский пост (Роштво видз) (15 / 28.11 – 25 / 06.01), продолжительностью 40 дней, нестрогий, по субботам и воскресеньям можно есть рыбу, однако последние пять дней перед Рождеством соблюдается строгий пост. Петровский пост (Петыр видз) начинается через неделю после Троицы и заканчивается в Петров день. На Верхней Вычегде коми старообрядцы в Петров пост на первой неделе строго постились, а далее по воскресеньям ели рыбу. Успенский пост (Госпöжöвой или Оспöжöвой видз) продолжительностью две недели, с 14 по 28 августа, самый строгий пост после Великого: «По средам и пятницам не едят даже растительное масло»⁶⁵⁸. Соблюдали также пост в особо отмеченные Церковью дни. Например, в день памяти св. Иоанна Предтечи (9.08 / 11.09) нельзя ничего есть круглого (репу, лук)⁶⁵⁹. Однодневные посты были по средам и пятницам: «Среда, пятница – постные дни»⁶⁶⁰, что было характерно для всех этнографических групп⁶⁶¹. В старообрядческой культуре постились дополнительно еще и в понедельник.

⁶⁵⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 495.

⁶⁵⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 202 а

⁶⁵⁷ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 22.

⁶⁵⁸ Там же. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 22.

⁶⁵⁹ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 755. Л. 22.

⁶⁶⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 438 ц.

⁶⁶¹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 200 а; Д. 438.

Наличие в календарном году от 192 до 216 постных дней наложило запрет на потребление мясо-молочной, а в отдельные дни и рыбной продукции. О запрете на мясо, молоко и яйца в постные дни говорили так: «Во время поста мясо не ели»⁶⁶²; «Мясо нельзя, молоко нельзя, яйца нельзя, в это время нельзя кушать жаркое»⁶⁶³; «Постный день соблюдали, мясной суп в постные дни нельзя есть, тогда только крупяную похлебку да картофельный суп варили, молочный суп не делали»⁶⁶⁴; «Кос лун соблюдайтõны» (Постный день соблюдали)⁶⁶⁵.

Во время поста существовал запрет также на приготовление выпечки: «Во время поста шаньги нельзя было печь. На воде только хлеб можно делать, ничего нельзя туда класть. Если шаньги делают, то с конопляным семенем, с брусникой, картофельные нельзя, потому, что их нужно сверху сметаной смазать. Раньше все время пост держали»⁶⁶⁶; «Во время поста нельзя было готовить выпечку»⁶⁶⁷; «Во время поста с маслом и сметаной нельзя готовить... Тогда больше использовали конопляное масло. Тогда сливочное масло, сметану нельзя [использовать]. Это постный день»⁶⁶⁸.

Атрибутами постного стола долгое время выступали хлеб, крупяная похлебка, грибной суп, разнообразные каши, капуста, грибы и ягоды. В рацион питания входило толокно: «Толокно обязательно на большой пост готовили»⁶⁶⁹, употребление которого нашло отражение в присказке: «Семь недель поста – семь пудов толокна». Овощи включали в рацион питания: «Кто очень верующий, тогда ели брюкву (галанку), капуста всегда была, репу. Такие [постные] каши и супы. Мясо в пост не ели»⁶⁷⁰. «Репу можно

⁶⁶² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 198 а.

⁶⁶³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 201 а.

⁶⁶⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 215 а.

⁶⁶⁵ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 215 а.

⁶⁶⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 194 а.

⁶⁶⁷ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 213 а.

⁶⁶⁸ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 200 а.

⁶⁶⁹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 202 а.

⁶⁷⁰ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 208 а.

было есть во время поста»⁶⁷¹. «[Репа] главная пища, могли три раза в день есть»⁶⁷².

В современном обществе в связи с возвращением в лоно церкви такое деление приветствуется, хотя и не все население соблюдает нормы церковного устава по регламентации пищи на постную и скоромную.

Рацион питания постных дней в современной жизни стал более разнообразным. Вариативность питания во время поста достигалась за счет включения в меню овощей, грибов, ягод и фруктов. К картофелю, макаронным изделиям и кашам готовят поджарку из лука, грибов, помидоров и сладкого перца на растительном масле, которое в коми языке определяется как «постной вый» (букв. постное масло). Чтобы разнообразить питание в постные дни овощи специально замораживают в холодильных камерах или из них готовят различные заготовки: на зиму закатываем в литровые банки кабачки, помидоры, перец⁶⁷³.

В постные дни готовят разные постные супы: из сушеных грибов, из овощей – супы, рагу. Подают на стол соленые грибы и ягоды, которые вносят вкусовое разнообразие, одновременно обеспечивая витаминную составляющую рациона питания. В дни, когда можно есть рыбу, подают уху или отварную рыбу, в качестве гарнира подают отварной картофель или макароны.

В рацион питания включают и селедку, готовят салат «Селедка под шубой», но без майонеза. В качестве напитков употребляют различные морсы и чай из ягод и трав.

Однако в современном обществе среди людей разного возраста очень часто отсутствует нравственная сторона поста. Мотивировкой его соблюдения выступает польза для здоровья, что характерно для обществ без

⁶⁷¹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

⁶⁷² НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 39.

⁶⁷³ ПМА : Ношина Анна Васильевна, 1940 г.р., п. Гаръя, Сыктывдинский район, Республика Коми. Запись 2016 г.

определения его этнического содержания⁶⁷⁴. Антирелигиозная борьба привела к полной или частичной утрате этих правил.

§ 5. Правила застольного этикета в прошлом и настоящем

У коми нормы поведенческо-бытовой культуры транслировались, как и в русской культуре, в семейном коллективе⁶⁷⁵. Застольный этикет был призван поддерживать и подтверждать существующие социальные отношения⁶⁷⁶. Правила поведения за столом в традиционной культуре любого народа отражают нравственность, традиции и отношения между людьми в ходе проведения обыденной, праздничной или обрядовой трапезы.

Полевые трапезы – прием пищи, организованный вне стен дома. Здесь выделяются два подтипа. К первому подтипу полевых относятся трапезы, организованные во время сельскохозяйственных работ. Ко второму типу – трапезы во время промысловой деятельности.

В начале XX в. в традиционной культуре зырян преобладал домашний (семейный) тип питания. Повседневные трапезы представляли собой целостное образование, где сохранялись четкие принципы организации приема пищи, демонстрирующие нормы поведения и социальный статус отдельного человека. Завтрак («обед» или «асьянур», что переводится как утренняя пища, где слово «нур» означает ‘ядро зерна’ или ‘мучная приправа’ в супе, а производный глагол «нурьясьыштны» означает утолить голод⁶⁷⁷) проходил в 5-6 час. утра. Наличие этого слова в лексике коми языка подчеркивает, что основу питания составляли зерновые культуры. Обед,

⁶⁷⁴ Воронина Т.А. Русский православный пост: от первых установлений к современной практике. М. : Современные тетради, 2011. С. 325.

⁶⁷⁵ Кожин П.М. Традиции в системе этноса // Этнографическое обозрение. 1997. № 6. С. 5–7.

⁶⁷⁶ Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб. : Наука, 1993. С. 17–25.

⁶⁷⁷ Жилина Т.И., Сахарова М.А., Сорвачева В.А. Сравнительный словарь коми-зырянских диалектов. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1961. С. 247.

называемый «пажин», был в 12–13 час. дня. Третий прием пищи, определяемый как «ужин» или «рытьянур» (букв. вечерняя пища), приурочивался к 16–17 час. В летний период был организован дополнительно четвертый прием пищи. Подача молока / простокваши с хлебом рассматривалась как самостоятельная трапеза, которую часто номинировали как «паужин», перекус между обедом и ужином. Слово «паужно / павжна / пауженок» означает обед вне дома у русских Юрлинского края⁶⁷⁸. Количество пищи на один прием определялось словом «выть», которое одновременно означало и аппетит⁶⁷⁹. В русской традиции этим словом обозначали еду, пищу⁶⁸⁰. «Кусочничать», т.е. принимать пищу вне трапез, было не принято.

Как показали полевые исследования, объединяющим фактором семейного коллектива выступал прием пищи, поэтому трапезничали все вместе. Отсюда традиция кормить детей за общим столом с трех лет за общим стол, с этого же возраста они начинали соблюдать пост⁶⁸¹. Практика приема пищи в разное время отсутствовала: «Некод ѓтнаныс оз сѣйны, век юкон сѣйим» (Никогда по одному не ели, всегда вместе ели)⁶⁸².

Застолье представляло собой паузу в течение обыденной жизни, статичность и безмолвие которого соотносятся с миром мертвых⁶⁸³. В.И. Киселева (1956 г.р.) из с. Корткерос Кортверосского района отмечала: «Сѣян сѣйигѓн оз позь вѓлі сѣрнитны, кокѓн легѓдны, вачкавны паньѓн пызан вылын, пуктыны гырѓдза пызан вылѓ» (Во время еды нельзя разговаривать, болтать ногами, стучать ложкой по столу, класть локти на стол)⁶⁸⁴. Правда,

⁶⁷⁸ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 455.

⁶⁷⁹ Безносилова Л.М., Айбабина Е.А., Забоева Н.К., Коснырева Р.И. Словарь диалектов коми языка. Т. 1. С. 300.

⁶⁸⁰ Лаврентьева Л. С. Календарь русской традиционной еды на каждый день и каждой семьи. СПб. : Азбука, Азбука-Аттикус, 2013. С. 30; Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 406.

⁶⁸¹ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 37.

⁶⁸² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 427 ц.

⁶⁸³ Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета. Л. : Наука, 1990. С. 145.

⁶⁸⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 495.

последнее правило имело исключение. Подросток, впервые принявший участие в пахоте, имел право класть локоть левой руки на стол⁶⁸⁵. Так подросток демонстрировал переход из одной половозрастной группы в другую, тем самым подчеркивал свой новый статус. Участник трапезы, нарушивший правила поведения за столом, получал от хозяина дома ложкой по лбу: «Дед или отец могли деревянной ложкой стукнуть»⁶⁸⁶. Приучая детей к аккуратности, говорили, что у кого выложена на столе дорожка из капель еды, у того супруг будет пьяницей. Поэтому при принятии жидкой пищи, чтобы не разлить на стол содержимое, под ложку подставляли хлеб. В народе считалось, что у кого изо рта постоянно падают крошки, тот нежилец на этом свете. В этом контексте интерес представляет практика подачи пищи в отдельной тарелке старому или больному члену семьи. Такое действие можно рассматривать как акт дистанцирования из структуры коллектива.

Ролевые установки за столом были четко обозначены. Ежедневное меню семьи формировала женщина-хозяйка, она же готовила и подавала на стол, а задача мужчины-хозяина состояла в раздаче пищи членам семьи. Хозяин сидел в красном углу, но он никогда не занимал сам угол, так как это место ассоциировалось с присутствием Бога за столом. Все остальные члены семьи рассаживались вокруг стола на лавках. Перемещение сотрапезников во время еды расценивалось негативно. Считалось, что тот, кто обойдет стол во время еды, будет иметь большую семью, которую трудно будет прокормить. В многодетных семьях прием пищи осуществлялся в несколько смен, при этом взрослых кормили первыми, а маленьких детей – отдельно. Стол для будничной трапезы накрывали скатертью из пестряди, которую стелили только во время приема пищи: «За голым столом не кушали»⁶⁸⁷. В такой традиции проявлялась характерная для народной культуры оппозиция голый / одетый (прикрытый), коррелирующаяся с оппозицией пустой / полный,

⁶⁸⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 149 а.

⁶⁸⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

⁶⁸⁷ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 377 а.

бедный / богатый⁶⁸⁸. Стол всегда должен содержался в чистоте: «Бабушка убирала, ей помогали дети»⁶⁸⁹.

При сервировке стола строго следили за количественным соответствием участников застолья и ложек, так как существовала примета, что лишняя ложка на столе – лишний рот в доме, или за стол сядет нечистая сила. Существовала строгая регламентация правил пользования ложкой: ее можно было класть на стол только вверх доньшком, после каждого зачерпывания из общей тарелки ее облизывали и клали на стол, и только хозяину дома разрешалось держать ее в руке, что было характерно и для русской культуры. Инаковость в поведении за столом расценивалось негативно, что хорошо обыгрывается в сюжете сказки, когда отец смог освободить сына от колдовских чар по заранее обговоренной ошибке в пользовании ложкой⁶⁹⁰. У коми (зырян) существовали строгие правила обращения с ножом. Его никогда не оставляли на столе, даже во время приема пищи, нож приносили только в тех случаях, когда он был необходим для нарезки еды⁶⁹¹. Нож никогда не клали на тарелку, впрочем, как и ложку, а только на стол, так как полагали, что «нечистый» как по мосту может пробраться в тарелку. Нож нельзя было оближивать, где просматривается не только прагматизм, но и символизм. В народной культуре считалось, кто оближивает нож, тот будет злым. Вилками пользовались крайне редко, их функцию практически до 1960-х гг. выполняли специально заостренные палочки (ёсь жель).

Ни одна трапеза не обходилась без хлеба. Полагалось полностью съесть взятый во время еды хлеб, так как считали, что оставшаяся сила хлеба достанется тому, кто его доест, что было характерно и для русской традиции⁶⁹². За столом соблюдалась очередность раздачи хлеба по

⁶⁸⁸ Мороз А.Б. Стол в северорусских поверьях и обрядах // Традиционная культура. Научный альманах. 2002. № 2. С. 46.

⁶⁸⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

⁶⁹⁰ Доронин П.Г. Книга сказок / под ред. О.И. Уляшева. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. С. 77.

⁶⁹¹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 215 а.

⁶⁹² Валенцова М.М. Магические функции еды. С. 36.

старшинству⁶⁹³. Как правило, ковригу хлеба разрезали, прижимая к ее груди. Народное объяснение такого способа нарезки хлеба связано с сохранением достатка в доме, богатства для себя. Движение от себя ассоциировалось с возможной утратой / потерей чего-либо. Важным атрибутом ежедневного приема пищи выступала соль (сов), которая наделялась экстраутилитарными свойствами и занимала второе место после хлеба по сакральности. Соль имела не только практическое применение в кулинарии, так как она улучшала вкусовые качества любого блюда. Для коми кухни характерна слабосоленая пища. В этой связи интерес представляет фольклорный текст, где говорится о том, как старик со старухой ели всегда без соли. Но однажды им удалось обменять коноплю на фунт соли. Они посолили чуть-чуть щи и им понравилось. Тогда старуха предложила насыпать всю соль, что они и сделали, но пересоленные щи нельзя было есть, и они по-прежнему стали есть без соли⁶⁹⁴.

Хлеб и соль как два важных атрибута ежедневного застолья нашли отражение в устойчивой речевой формуле «нянь да сов» (хлеб да соль) как пожелание счастья и безбедного существования⁶⁹⁵. Функция этой словесной формулы амбивалентная, одновременно она выступает как пожелание приятного аппетита и как приглашение к застолью, о чем свидетельствует присказка: «Нянь да сов, пукси да сёй» (Хлеб да соль, садись и ешь)⁶⁹⁶. Устойчивое выражение «няня-сола морт» (букв. человек с хлебом и солью) выступало характеристикой обеспеченного человека.

Ежедневная трапеза имела определенную очередность подачи блюд. «Сначала идет пирог с рыбой (черинянь), а затем щи с мясом (яя шыд), потом жареный картофель или что-нибудь иное и под конец молоко», – так

⁶⁹³ Шарапов В.Э. О мифологических истоках некоторых этикетных ситуаций (на примере застольного этикета в традиционной культуре коми) // Устные и письменные традиции в духовной культуре народа. Ч. I. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1990. С. 103.

⁶⁹⁴ Жилина Т.И. Лузско-летский диалект коми языка. М. : Наука, 1985. С. 265.

⁶⁹⁵ Уляшев О.И. Сов // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 345.

⁶⁹⁶ Uoyila T.E. Syrjansische tekste / Ubersetzt und herausgegeben von P. Kokkonen. Helsinki, 1989. Band III. P. 22.

описывал П.А. Сорокин в 1911 г. обычный обед коми крестьянина нижней Вычегды⁶⁹⁷. В вымской традиции после супа подавали кашу и кисель⁶⁹⁸. Право «первой ложки» принадлежало хозяину дома, затем к пище приступали остальные члены семьи⁶⁹⁹. В народной культуре быть хозяином означало наделять ею членов семьи⁷⁰⁰. Такая практика связана с семантикой «первого куска», который одновременно может быть и благодатью, и опасностью⁷⁰¹. За столом каждый получал свою долю, в том числе и сахара: «На сахар норма была, хлеб давали по норме, тоже нормировали»⁷⁰².

Смену блюд осуществляла хозяйка дома и только после того, как тарелка оказывалась пустой. В начале трапезы на стол подавали холодные закуски: квашеную капусту с квасом⁷⁰³; соленые грибы с отварным картофелем⁷⁰⁴. После холодных закусок подавали первое горячий суп⁷⁰⁵. Существовало определенное правило потребления мясного супа: «Вначале бульон [ели], затем мясо»⁷⁰⁶. В способах потребления мясного супа наблюдались локальные отличия. В бассейне р. Сысолы и нижней Вычегды мясной бульон ели с сухарями, вторую порцию бульона с мелко нарезанным мясом – со свежим хлебом. На средней и верхней Вычегде нарезанное мясо клали сразу, но вначале съедали бульон, а вторую порцию бульона ели с мясом. Разрешение на мясо подавал хозяин дома, словом или ударом ложки по краю общей тарелки. На верхней Печоре бульон ели с репой, а мясо подавали отдельно⁷⁰⁷. Каждый из участников трапезы на Удоре кусочек хлеба

⁶⁹⁷ Сорокин П.А. Современные зыряне. С. 79.

⁶⁹⁸ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 215 а.

⁶⁹⁹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 208 а.

⁷⁰⁰ Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. С. 101.

⁷⁰¹ Морозов И.А. Структура и семантика традиционного застолья: обычаи, верования, магия, связанные с его началом и завершением // Традиционная культура. Научный альманах. 2002. № 2. С. 21.

⁷⁰² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 427 ц.

⁷⁰³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 215 а.

⁷⁰⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 231 а.

⁷⁰⁵ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 212 а.

⁷⁰⁶ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 433 ц.

⁷⁰⁷ Жеребцов Л.Н. Традиционная пища и утварь // Дороги этнографа. Научное наследие / ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 2. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2005. С. 120.

макал в общую тарелку, прихватывая им кусочек мяса (шидсö рузи – букв. суп хлебай). В ижемской традиции бульон пили, а затем ели мясо⁷⁰⁸, что отражено в языке: «Шыд ю» (букв. Суп пей), остальные коми использовали слова «сёй» (букв. ешь) или «панял» (букв. ложкой хлебай). Разные способы подачи мясного супа были связаны с разной степенью обеспеченности хлебом и мясом в районах. В случае нарушения традиций потребления мяса говорили: «Цыган что ли? Мясо первым ешь / вылавливаешь». Здесь прозрачно читается противопоставление норм «своей» и «чужой» культуры, нарушение своей ассоциировалось с нормами другой традиции, что не позволяло идентифицировать нарушителя как представителя своей культуры, поэтому нарушения были недопустимы и наказуемы.

Пряженую рыбу ели с головой, но такая практика характерна только для районов, где рыболовство до сих пор сохраняет свои позиции. Вот что отмечала М.Н. Шахтарова (1960 г.р.) из п. Комсомольск-на-Печоре Троицко-Печорского района: «Когда я впервые побывала дома у родителей мужа (с. Палауз Сысольского района), то при подаче рыбы на сковородке стала брать вначале рыби головы, но никто, кроме меня, ими не интересовался, поэтому вначале со всеми ела саму рыбу, а после головы»⁷⁰⁹.

Дичь подавали на стол целиком, хозяин дома оделял всех кусочком. Особо выделяется рябчик, единственный обладатель белого мяса. Его маленькие размеры объясняются в этиологических мифах⁷¹⁰, представляющие собой фольклорные пересказы Священного Писания⁷¹¹. Кости съеденного рябчика собирали вместе в виде скульптурной группы из запряженной в сани лошади, на которой сидит всадник (рис. 31). Под

⁷⁰⁸ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 251 а.

⁷⁰⁹ ПМА : Шахтарова Маргарита Неофитовна, 1960 г.р. п. Комсомольск-на-Печоре, Троицко-Печорский район, Республика Коми. Запись 2010 г.

⁷¹⁰ Му пуксьом. Сотворение мира. С. 31; Коми йöзкöста важ висьтъяс. Коми легенды и предания / сост. Ю.Г. Рочев. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2006. С. 150.

⁷¹¹ Рябчик // «Народная библия» : восточнославянские этиологические легенды / сост. и коммент. О.В. Беловой; отв. ред. В.Я. Петрухин. М. : Индрик, 2004. С. 180-181.

всадником подразумевали святого Николая Угодника (ямщик Миколай)⁷¹², что можно связать с его почитанием как покровителя охотников⁷¹³. Вилочковая косточка рябчика напоминала фигуру человека, это сходство использовалось в детских играх⁷¹⁴.



Рис. 31. Скульптурная группа.
«Извозчик Микола» из костей рябчика.
г. Сыктывкар.
Фото А.В. Попова. 2014 г.

Практика потребления коми (зырянами) черного чая, приобретаемого через торговые точки, отмечалась многими путешественниками начиная с XIX в. Однако чаепитие было нетипично только для верхневычегодской этнографической группы⁷¹⁵. Объяснение этого феномена можно связать с распространением здесь старообрядческой культуры, для которой долгое

⁷¹² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 469, Д. 505 ц.

⁷¹³ Конаков Н.Д. Микола-угодник // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий»). Т. 1. С. 236–238.

⁷¹⁴ Шарапов В. Э. Традиционные куклы в поверьях коми // Атлас Республики Коми. М. : ДИК, 2001. С. 193.

⁷¹⁵ Жеребцов Л.Н., Лашук Л.П. Этнографически уклад населения верхней Вычегды // Историко-филологический сборник. Вып. 5. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1960. С. 87.

время был характерен запрет на чай. В нестарообрядческой среде этой этнографической группы чай пили только по праздникам и воскресеньям⁷¹⁶. Чай пили с молоком, что создавало жиро-белковый комплекс, способствующих усвоению молока и смягчающий действие кофеина⁷¹⁷. Соленые икру (пёк) и внутренности рыбы (чоля / чуля) удорские и вымские коми рассматривали как деликатес. Ижемцы подавали к чаю соленую рыбу⁷¹⁸ или пили чай с добавлением перца, аниса и лука⁷¹⁹. Практику подачи чая с луком в 1896 г. отмечал А.П. Энгельгардт. Почти через 110 лет, в 2005 г., Г.Н. Воробьева (1926 г.р.) из с. Мохча Ижемского района подчеркивала: «Если лук в магазин привезут или откуда-то доставали, его с чаем пили, его в чай клали и с луком чай пили»⁷²⁰.

В качестве десерта подавали ягоды с молоком / сметаной, бруснику с толокном (рис. 32), а морошку – с суслон (рис. 33), что входило в состав меню русского народа Вологодской⁷²¹ и Архангельской обл.⁷²² а также вепсов⁷²³.

В традициях коми (зырян) существовала строго выполняемая практика наливать напиток до края сосуда, так как наполненность чаши соотносилась с полнотой жизни (Ср. жизнь / дом – полная чаша). Наливать наотмашь (кимлӧсь ки – букв. обратная сторона руки) было недопустимо потому, что так наливали покойнику.

Христианская традиция внесла свои правила поведения за столом: читались молитвы до и после принятия пищи. В советский период, в период

⁷¹⁶ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 37.

⁷¹⁷ Похлебкин В.В. Похлебкин В.В. Чай. М. : Центрополиграф, 2001. С. 339-344.

⁷¹⁸ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 139. Л. 226.

⁷¹⁹ Энгельгардт А.П. Русский Север. Путевые заметки Архангельского губернатора. СПб. : типография Исидора Гольдберга, 1896. С. 227.

⁷²⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 4 (Э). Д. 166 а.

⁷²¹ Воронина Т.А. Пища и утварь. С. 380.

⁷²² Зимина Т.А. Традиционные блюда крестьян Вельского района Архангельской области (по материалам «Этнографического бюро» кн. В.Н. Тенишева и полевым исследованиям 2003–2004 гг.) // Питание в культуре этноса : материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена. С. 30; Дурасов Г.П. Народная пища Каргополья. С. 85.

⁷²³ Королькова Л.В. Вепсская народная пища. С. 39.

активной антирелигиозной борьбы, это правило постепенно утратило свое значение, но долго сохранялось в среде старообрядцев, которые любую трапезу всегда начинали и заканчивали молитвой⁷²⁴. Под запретом в среде староверов были трапезы с мирскими⁷²⁵, хотя в бассейне р. Летки (Прилузский район) такой запрет к середине XX в. не фиксировался⁷²⁶.



Рис. 32. Брусника с толокном.
г. Сыктывкар.
Фото В.В. Попова. 2016 г.



Рис. 33. Морошка с суслон.
с. Кослан, Удорский район.
Фото Т.И. Чудовой. 2009 г.

Приход чужого человека в дом во время трапезы сопровождался приглашением к столу словесной формулой «Кокыд кузь вёлома» или «Кокыд кузь» (букв. Ноги длинные). При отказе от приглашения разделить трапезу говорили: «Чай чашканад он немтор ло» (От чашки чая ничего не случится)⁷²⁷. Подача еды в отдельной посуде для гостя расценивалась как оскорбление, пример недоверчивого отношения к гостю. Участие гостя в трапезе было равнозначно включению его в структуру семейного коллектива, но только до момента ее окончания⁷²⁸. Фактически это означало, что за

⁷²⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 453.

⁷²⁵ Чувьуров А.А. Пищевые предписания и запреты в религиозно-обрядовой культуре коми старообрядцев-беспоповцев. С. 125.

⁷²⁶ НА Коми НЦ Уро РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 140. Л. 40.

⁷²⁷ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 433 ц.

⁷²⁸ Шарапов В.Э. О мифологических истоках некоторых этикетных ситуаций (на примере застольного этикета в традиционной культуре коми). С. 104.

столом находятся только свои. Соответственно, пища выступала знаком, позволяющим отличить своего от чужого, барьером, противопоставляющим две сущности – «они» и «мы». Когда человек приходил к концу застолья, ему говорили: «Кокыд дженьыд» или «Кокыд тэнад дженьыд» (букв. Ноги (у тебя) короткие)⁷²⁹. Приняв и накормив гостя, которого рассматривали как посланца иного мира, хозяева при прощании всегда благодарили за приход в дом.

Распорядок жизни и правила приема пищи в начале XX в. были одинаковыми у сельских и городских жителей. Пища готовилась ежедневно и сразу на целый день, она все время находилась в печи. Сначала хозяйка подавала суп в большой миске. За супом следовала вареная картошка или каша. На ужин подавали то, что осталось после обеда⁷³⁰.

Домашнее застолье сохранялось на протяжении XX столетия. Но изменения социально-политического и культурно-бытового контекста жизнедеятельности человека нашли отражение в системе питания, что особенно стало проявляться с 1960-х гг., когда взрослые и дети в силу разных причин были вынуждены обедать вне дома. До этого, как правило, дети младшего возраста оставались дома и были под присмотром бабушек и дедушек, а взрослые в зависимости от трудовой деятельности на обед приходили домой.

В воскресные дни практиковались совместные домашние трапезы, регламентированные распорядком, а в будни к совместным домашним трапезам можно отнести только завтраки и ужины. По-прежнему за каждым членом семьи было закреплено определенное место, традиционная очередность смены блюд, горячее питание сохраняло свои позиции.

В 2000-е гг. наблюдаются дальнейшие изменения правил приема пищи. Дети дошкольного и школьного возраста питаются в детских и школьных

⁷²⁹ Коми кывтэчасьяс. Коми фразеологизмы. С. 69.

⁷³⁰ Рогачев М.Б. Семейный быт мещан Усть-Сысольска (XIX – начало XX века) // Повседневная жизнь российской провинции. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2013. Вып. 5. С. 44.

учреждениях. Взрослые, если работа располагалась недалеко, обедают дома, а если далеко, пищу принимают вне дома, в столовой или берут с собой еду. При этом дети школьного возраста в летний период, как правило, не принимают полноценного обеда, а «кусочничают». Вместе с тем, в отличие от традиционной практики, суп подают только на обед. Современные правила поведения за столом не регламентируют строгий порядок размещения членов семьи за столом, но, как правило, за родителями закреплено определенное место, которое никто из детей не занимает. Традиция подачи пищи в общей тарелке практически утрачена, еду подают в индивидуальной тарелке каждому участнику застолья. Класть локти на стол, болтать ногами не разрешается, а запрет на разговоры за столом отсутствует. За нарушение следует только устное порицание, да и то не всегда. Маленьких детей кормят отдельно от взрослых и, как правило, в отличие от прежней традиции, раньше взрослых.

Отдельно остановимся на правилах приема пищи во время полевых работ (рис. 34). Приготовление и подача горячей пищи на дальних угодьях, где жили постоянно, была обязательной. В меню таких трапез входили мясные и рыбные супы, каши, на третье подавали молоко, простоквашу, чай, заваренный из дикорастущих трав. На ближних угодьях обед мог проходить без подачи горячей пищи, особенно в жаркие летние дни, когда обходились подачей молочных продуктов (творог, простокваша или молоко) и хлеба, что было связано с практикой подачи горячего питания дома.

Традиции питания во время полевых работ сохраняются до настоящего времени, что связано с оптимальным решением вопросов в сфере питания. Чай с бутербродами позволяет сделать перекус, а горячий обед подают дома.

Организация питания на промыслах имела свои особенности. Оно было двухразовым, утром и вечером. подача горячей пищи была обязательной при каждом приеме. На промысле, как правило, пищу готовили вне избышки. Для этой цели рядом с ней имелось специально оборудованное место для костра, иногда снабженное навесом. Для подвешивания котелка над костром

служили вбитый наклонно кол или особое приспособление в виде составного деревянного крюка, который вешался на горизонтальную жердь над костром⁷³¹. В середине дня на промысле охотники могли устроить перекус: «Носят с собой хлеб с маслом»⁷³².



Рис. 34. Завтрак во время сенокоса.
д. Бадъель, на речке Воль.
Помоздинская волость, Усть-Сысольский уезд, Вологодская губ.
Фото С.И. Сергеля. 1906 г.
Из фондов Национального музея Республики Коми

Меню составляли супы из дичи (пётка шыд) и рыбы (юква, черива), крупяные похлебки (нурья шыд), каши (ид шыдöса рок, сюра рок, гежень, сором, еджыд пызя рок). В материалах Т.Е. Уотилы зафиксировано описание приготовления зайчатины на промысле: в котелке освежеванного зайца

⁷³¹ Конаков Н.Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX – начале XX в. С. 40.

⁷³² Uoyila T.E. Syrjansische tekxte / Ubersetzt und herausgegeben von P. Kokkonen. Helsinki, 1989. Band III. P. 370.

сварили целиков, а кости и голова пошли на корм собакам⁷³³. Из выпечки были хлеб и сухари. В качестве напитков употребляли чай из листьев брусники, черники и березовой чаги, редко – натуральный, взятый с собой на промысел из дома. Полевые условия промысловой деятельности диктовали иную статусную роль мужчин в деле приготовления еды. Артельный характер промысла predetermined включение в круг обязанностей мужчин приготовление пищи, устанавливая очередность дежурства на кухне. Необходимость сохранения результатов промысла в полевых условиях заставила мужчин овладеть знаниями и умением выполнять задачу по сохранению промысловой продукции. Интересна практика приносить домой остатки хлеба, взятые с собой в лес, называя его «кӧч гӧснич» (букв. заячий гостинец), что было характерно, например, для вепсов⁷³⁴.

В промысловой практике пища выступала как жертва, призванная обеспечить удачу. И в качестве жертвоприношения выступали не только продукты промысла, но и продукты сельскохозяйственного производства. Обряды рационального и символического характера свидетельствовали о бережном отношении к природе, а лес и река рассматривались как источник благополучия семьи и общества. В современном обществе обряды, связанные с промысловой деятельностью, практически полностью исчезли в связи с отсутствием такой формы деятельности в структуре хозяйства. При организации индивидуальной охоты и рыбалки пище не придают символического значения, но бережное отношение к природе сохраняется в полном объеме.

В народной культуре пища рассматривалась как средство исцеления. Употребление свежей продукции помогает восстановить силы заболевшего человека. Полагали, что уха из свежей рыбы помогает излечиться от желудочных заболеваний, а бульон из свежей дичи – отменное средство от

⁷³³ Там же. Р. 44.

⁷³⁴ Винокурова И.Ю. Животные в традиционном мировоззрении вепсов (опыт реконструкции). С. 144.

слабости в организме. Целебные свойства молока и молочных продуктов широко использовали в народной медицине. Так, горячее молоко, иногда с добавлением сливочного масла или животного жира, пили при простудных заболеваниях, парное молоко считалось целебным для ослабленного организма и для людей, страдающих простудными и легочными заболеваниями. Кислое молоко использовали как слабительное средство, а женская часть общества применяла его в косметологии для отбеливания кожи лица и удаления веснушек. Для лечения кожных заболеваний применяли мази, основу которых составляли сливочное масло или сметана. Прилузские коми, у которых сельское хозяйство преобладало в хозяйственной стратегии, включали в состав лечебных средств овес, лен и капусту. В качестве профилактических мер потребляли лук и редьку, которые, по мнению коми (зырян), способны исцелить от «семи болезней». На Сысоле во время эпидемии старались есть больше лука, полагая, что едкий запах лука не позволит распространиться болезни⁷³⁵.

Необходимость сохранять здоровье, его профилактика, а также соотношение работоспособности и здоровья подчеркивались в произведениях народного творчества. Так, в пословицах и поговорках отмечается, что «Мортлӧн меддонатор – дзоньвидзалун» (У человека самое ценное – здоровье) или «Здоровье – меддона: сійӧс некутшӧм деньга вылӧ он ньӧб» (Здоровье дороже всего: его ни на какие деньги не купишь); «Синтӧ кыз видзан, асьтӧ сідз жӧ видз» (Как глаз бережешь, так же и себя береги); «Вын-эбӧс кӧ лоӧ, корысьӧ ог вой» (Коли будет сила и здоровье, нищими не станем) или «Висьман кӧ, нажӧвитчӧмыд гыжъя-вежъя» (Больному не до заработка); «Дзоньвидза кӧ лоам, няня кынӧмыд век пӧт» (Было бы здоровье, и хлебом всегда сыты будем)⁷³⁶. При этом их анализ свидетельствует о том, что основу питания составляли злаковые культуры: «Нынъысь быдтор

⁷³⁵ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча. С. 209.

⁷³⁶ Коми войтырлӧн шусьӧгъяс да кывйӧзъяс. Пословицы и поговорки коми народа. Сыктывкар : Коми республиканская типография, 2014. С. 59; 82.

артмӧ» (Из хлеба всякая пища получается) или «Эм кӧ нянь край, и коз улын рай» (Если есть горбушка хлеба, то и под елкой рай)⁷³⁷. Замена злаковых культур картофелем также нашло отражение в поговорке: «Картупельыд кӧ эм – джын нянь» (Картофель – половина хлеба)⁷³⁸.

Пища имела двойственную характеристику, ее магическая сила может быть обращена как на пользу, так и во вред человеку. Так, в борьбе двух колдунов или двух артелей охотников запрещалось отдавать что-либо из съестного с тем, чтобы через пищу не навредили. Это с одной стороны, а с другой – дать съестное противнику означало дать символ примирения, что снижало решимость продолжать борьбу обеих сторон, что фактически выступало средством мирного урегулирования спорных вопросов. Через пищу можно было нанести вред человеку, наслать на него порчу («шева»), которая при «поселении» в человеке имела свои вкусовые пристрастия, например, не выносила запах свежей рыбы или не любила русской еды⁷³⁹.

Еда рассматривалась как божий дар, но в то же время ее можно было использовать как вредоносное средство. Так, в легенде об Йиркапе, герое предания вымских коми, рассказывается о том, что его погубила колдунья, напоив квасом с ополосками портянок. Йиркап за помощь, оказанную лешему (Вӧрса) в борьбе с водяным (Васа), получил подсказку в поиске «ас пу» (своего дерева), из которого сделал чудесные лыжи. Благодаря этим лыжам он стал одним из лучших охотников. Однажды, настигнув голубого оленя, в которого была превращена дочь колдуньи, Йиркап, несмотря на мольбу девушки о пощаде, убил ее, мечтая стать лучшим охотником. Мать девушки не простила его и отомстила за смерть своей дочери⁷⁴⁰.

Таким образом, освоение природных ресурсов разных географических зон (тайга, лесотундра и тундра) и направления хозяйственной деятельности

⁷³⁷ Там же. С. 82.

⁷³⁸ Там же. С. 83.

⁷³⁹ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5 Оп. 2. Д. 70. Л. 162.

⁷⁴⁰ Конаков Н.Д. Йиркап // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий»). Т. 1. С. 168–170.

предопределили состав и структуру пищевого сырья. Хозяйственная деятельность предоставляла пищевое сырье. Основу питания составляли зерновые культуры. Роль земледелия возрастала в направлении с севера на юг, в обратном направлении сокращалась роль животноводства. Мясо-молочная продукция в меньшей степени представлена в рационе питания, что было связано с практикой соблюдения христианского деления пищи на постную и скоромную. Значение охоты и рыболовства в хозяйственной стратегии возрастало с юга на север, при этом промысловая деятельность позволяла закупать зерно, недостаток в котором ощущали все этнографические группы коми, но особо это испытывали на севере. Традиции в сфере питания до середины XX в. оставались неизменными, несмотря на все политические и социально-экономические потрясения в стране. Анализ состава и структуры пищевых ресурсов позволил определить пять этапов, выделенных в соответствии с политическим и социально-экономическим развитием страны. Особенность получения пищевого сырья на первых четырех этапах была связана, во-первых, с его производством в личном подсобном хозяйстве, во-вторых, с использованием природных ресурсов Севера. В начале 1950-х гг. в освоении пищевых ресурсов наблюдаются традиции и инновации. Новшества в освоение пищевых ресурсов связаны, главным образом, с ориентацией на торговую сеть. В современных условиях пищевое сырье приобрело унифицированные черты в связи с практикой покупки продуктов питания через торговые точки.

Сформировавшаяся единая для всех этнографических групп зерно-мясо-молочная, модель питания с сохранением промысловой продукции и дикоросов имела вариантное содержание, что особо проявлялось у летских и ижемских коми, проживающих на юге и севере Коми края, что было предопределено освоением природных ресурсов разных географических зон. Анализ состава пищевого сырья позволил выделить три района с локальными традициями в питании. У летских коми, которые проживали на юге Коми края, акцент в питании был сделан на углеводную составляющую. В

центральном районе, районе проживания основной массы коми (зырян), было представлено сбалансированное белково-углеводное питание. На севере, у ижемских коми, преобладала белковая составляющая меню.

Инновации в освоении пищевых ресурсов, наблюдаемые со второй половины XX в., предопределили картофеле-зерно-мясо-молочную модель с сохранением дикоросов. При этом локальное своеобразие в сфере питания в разных районах практически исчезло. Нивелирование произошло за счет кардинальной ломки традиционной системы хозяйствования, постоянных контактов между районами. Модель питания кочующих по тундре оленеводов в современный период приблизилась к модели питания оседлых коми.

Способы сохранения пищевых ресурсов диктовались условиями проживания, где заморозка играла основную роль, а ферментация и сыроедение дополнительно позволяли вносить вкусовое разнообразие и расширять витаминную составляющую рациона питания. Постепенно традиционные способы сохранения продуктового сырья – соление и сушение – были потеснены консервацией с использованием уксуса и сахара.

До середины XX в. кулинарные традиции, ориентированные на духовую печь, отличались консервативностью в составных компонентах блюд и приемах их готовки, так как огромный объем работы по хозяйству не оставлял хозяйке времени на готовку сложных блюд. В отличие от ранее существовавших способов приготовления пищи в русской духовой печи, современные кулинарные практики, связанные с печами с варочной панелью, расширили технологические приемы готовки блюд за счет жарения, но этот прием отрицательно сказывался на органолептических показателях еды.

Сходные природно-климатические условия проживания, направления хозяйственной деятельности и бытовые условия проживания предопределили аналогичный состав традиционных блюд коми (зырян) с кухнями народов, проживающих на Русском Севере. Наибольшая близость просматривается

между кухнями коми (зырян) и коми (пермяков), что определяется общей этнической историей.

Статусная роль мужчины на кухне менялась в зависимости от характера места приготовления пищи или кризисной ситуации, когда мужчина занимал место женщины. Мужская сфера деятельности в сфере приготовления пищи имела сезонно-эпизодический характер, связанный с промысловой деятельностью, а женщина занималась приготовлением еды постоянно. Такие ролевые установки продолжают сохраняться, хотя и вносятся некоторые изменения. В современном мире мужчина может заниматься приготовлением пищи в домашних условиях, и это не рассматривается как нарушение гендерного разделения труда.

Существовавшие пищевые запреты со второй половины XX в. носят неустойчивый характер, сохраняясь главным образом в устной традиции. Отношение к делению пищи на постную и скоромную в течение исследуемого периода менялось от безусловного через почти полные отрицания в советский период к возврату соблюдения постов. Временные запреты на употребление плодов (овощей и ягод) до определенного времени связаны с сохранением здоровья человека, так как незрелая продукция приводит к расстройствам желудочно-кишечного тракта.

Одним из интегрирующих символов семейного коллектива выступала пища. Повседневные трапезы декларировали социальный статус человека, демонстрировали уважение к труду и старости. Бытовые правила приема пищи выступали мерилем определения причастности к определенному семейному коллективу, а шире – этносу. Традиции домашнего питания способствовали сохранению блюд коми кухни, а активное внедрение предприятий общественного питания со стандартным набором блюд разрушает целостную традиционную систему питания. Социально-экономическое развитие страны, межэтнические браки, изменение бытовых условий проживания привели к утрате этномаркирующих функций пищи, которая в современных условиях приобретала унифицированные черты.

Глава 3

Пища в структуре праздничной культуры коми (зырян) (XX – начало XXI в.)

Праздник воспринимался как нечто священное, противоположное будням, участие считалось обязательным для всех членов деревенской общины, достигших зрелого возраста. Праздничное застолье выступало существенной жизненной моделью⁷⁴¹. В структуре ритуала предполагалось наличие ритуального стола, где «уместность» кулинарной технологии и ее символика объясняются рядом причин. Во-первых, действия по приготовлению и распределению пищи составляли полный цикл (преобразование природных продуктов в культурные символы, их функционирование и уничтожение) и совершались за короткое время. Во-вторых, в процессе изготовления и использования кулинарных символов были вовлечены все средства восприятия и переживания мира (зрение, слух, обоняние, осязание, вкус)⁷⁴².

Организация праздничных трапез имела свои правила, соблюдение которых было обязательным. При этом подаваемые блюда передавали окружающим информацию, которую члены социума считывали без труда. В отличие от будничных дней праздничный стол покрывали скатертью светлых тонов. Застолье праздника обязательно сопровождалось приятной беседой, песнями, общим весельем и шумом, что вносило разнообразие в череду однообразных будничных дней. Как правило, за столом решались какие-то экономические и социальные вопросы, но эти решения принимались легко.

Прием гостей в доме вносил свои коррективы и в порядок размещения за столом, и в правила приема пищи. Иные, чем в будни, правила поведения за столом подчеркивали исключительность праздника. Праздничное застолье

⁷⁴¹ Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб. : Наука, 1993. С. 128.

⁷⁴² Там же. С. 128–213.

отличалось от будничного тем, что детей не сажали за общий стол, на что особо обращали внимание носители культуры: «Бёкёвöй йöз кö лотöны, челядсьö вердöны öтдельнö, бöрас. Гостьяс дорын челядь некор эз вöвны». (Если чужие приходили, детей кормили отдельно, после. При гостях дети никогда не были [за столом])⁷⁴³.

§ 1. Основной ассортимент праздничных блюд и напитков

Характерной чертой праздника было обильное угощение, поэтому к нему продукты запасали заранее. Сервировка стола имела свои особенности и в способе подачи блюд. Если в будни для стола характерна обязательная смена блюд, то в праздники на стол выкладывали выпечку и холодные закуски, не убирали их до конца застолья, а гости выбирали понравившиеся им яства. При подаче горячих блюд наблюдалась определенная очередность.

В 2008 г. З.П. Левич (1927 г.р.) из с. Палевицы Сыктывдинского района отмечала: «Пызан вылын праздник дырйи - шöрас черинянь, пызан гöгöр пуктывлісны нянь сэсся кöлöб, сэсся шаньга. Сёйисны первой черинянь. Öбед дырйи шыд, рач, ляз, кисель. Сурсö сетавлісны яндоваöн кор гöстьяс пырасны. Юлісны öти яндовасьыс. Пызан дорын - гöстьяс коді кытчö пуксьöны, челядь торйöн кухняын». (Во время праздника в центре стола рыбник, вокруг стола кладут колобки, потом шаньги. Ели вначале рыбник. Во время обеда – суп, запеканка, ляз, кисель. Сур подавали в ендове, когда гости заходили. Пили из одной ендовы. За стол гости садились, кто куда хотел, дети отдельно на кухне)⁷⁴⁴. А вот как описывал в начале XX в. праздничное меню обеда, устроенного в д. Римья на нижней Вычегде на храмовый праздник деревни, П.А. Сорокин: «Угощают пивом, водкой и чаем с калачами. На праздничный стол, уставленный шаньгами и пирогами, подали вначале пирог с лещом, затем со щукой. Затем по очереди следовали

⁷⁴³ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 194 а.

⁷⁴⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 348.

щи из соленой говядины, щи из свежего мяса, жаркое из утки, жареное легкое, картофель, тушеный в молоке и сметане, «выйсук» (смесь муки и масла), «сладкий пирог» и, наконец, молоко». Как отмечал ученый, это был обед среднего крестьянина. Если бы праздник случился в постный день, то на стол подавали бы различные блюда из рыбы⁷⁴⁵.

По описанию Л.Н. Жеребцова, праздничная подача блюд у коми, проживающих в Удорском районе, выглядела следующим образом: вначале подавали мясной бульон, затем тот же бульон с мелко нарезанным мясом, следом суп из дичи и саму дичь. После подавали рыбу в следующей очередности: мелкая соленая, затем крупная, по вкусовым ценностям каждая отдельно: щука (сир), хариус (ком) и др. Затем шла свежая рыба, начиная с мелкой. После рыбы подавали кашу из ячневой или пшенной крупы с молоком. На третье, называемое «рöзгона» (разгон), приносили сусло (сюва) с киселем из солода (ас кисель – букв. свой кисель)⁷⁴⁶.

Главным признаком праздничного застолья была выпечка: «Обязательно шаньги да пироги выпекали»⁷⁴⁷. Основой выпечки с начинкой выступал сочень (сöчон) – хрустящая продолговатая или круглая по форме лепешка. Ижемские коми, проживающие в бассейне р. Ижмы, называли такую выпечку «кос ку» (букв.: сухая корочка), а проживающие в бассейне р. Печоры, – «алабыш». При добавлении солода сочень номинировали как «юма папу» (сладкая лепешка)⁷⁴⁸. На Летке – конопляные сочни (кöнтуся сöчон), тесто для них замешивали на конопляном соке, что делало выпечку рассыпчатой. В бассейне р. Печоры описывают сочень так: «Когда с начинкой, когда без, а для тонких шанег необходима особая начинка»⁷⁴⁹. Поэтому можно смело утверждать, что сочень выступал хронологически

⁷⁴⁵ Сорокин П.А. Современные зыряне // Этнографические этюды / сост., предисл. и коммент. Д.А. Несанелис, В.А. Семенов. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 79–80.

⁷⁴⁶ Жеребцов Л.Н. Традиционная пища и утварь // Дороги этнографа. Научное наследие / ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 2. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2005. С. 118.

⁷⁴⁷ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

⁷⁴⁸ Сахарова М.А., Сельков Н.Н., Колегова Н.А. Печорский диалект коми языка. Сыктывкар: Коми кн. изд-во, 1976. С. 53, 88.

⁷⁴⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 254.

первым типом выпечки, все остальное можно рассматривать как его варианты с начинкой.

Наиболее любимой выпечкой были шаньги на пресном ржаном сочне: «Тонкую корку делаем, очень тонкую»⁷⁵⁰; «Настоящие шаньги на сканцах, на тонкой корке»⁷⁵¹. Шаньги на тонкой ржаной корочке называли «вӱснид шаньга» (букв. тонкие шаньги). Как подчеркивала Л.М. Артемьева (1941 г.р.) из д. Выльгорт Удорского района, «дрожжи не использовали и сейчас не кладем»⁷⁵².

Дрожжевое тесто стали использовать с конца 1950-х гг. Но до настоящего времени при выпечке шанег предпочтение отдают бездрожжевому тесту. В современной практике так описывают технологию изготовления основы шанег: «Корки по-русски сканцы называют, эти сканцы сделаем, вечером готовим, в холодильник кладу, одну на другую кладу, ничего не будет, не высохнут»⁷⁵³.

Шаньги из дрожжевого теста называют «кыз ку шаньга» (букв. шаньга на толстой корке) или «дыш шаньга» (букв. ленивые шаньги), так как при формовке сочня не требовалось особых усилий и сноровки. Коми, проживающие в бассейне р. Летки, называли их «расстегай»⁷⁵⁴, хотя в русской традиции расстегай – это открытый пирог с рыбной начинкой⁷⁵⁵. З.П. Левич (1927 г.р.) из с. Палевицы Сыктывдинского района рассказывала: «Шаньги были разные. Они из ржаной муки. Тонко раскатывали [тесто], у меня мама очень быстро раскатывала тесто. Края круглые. В другой раз начинку сделают из муки, сверху много сметану положат. Тогда коров много держали, все держали, сметана была. Потом их выпекают. Когда зарумянятся, вытаскивают. Выпекали картофельные и творожные шаньги.

⁷⁵⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 433 ц.

⁷⁵¹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

⁷⁵² Там же. Ф. 14 (Э). Д. 426 ц.

⁷⁵³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

⁷⁵⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 355 а.

⁷⁵⁵ Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. М. : Олма-Пресс, 2002. Т. III. С. 485.

Шаньги ничем не смазывали, колобки смазывали молоком, чтобы не подсохли. Когда вынут из печи, смазывают. Смазывают птичьим пером. Выпекание – очень трудная работа)»⁷⁵⁶. Вашкинские коми, приверженцы старой веры, сохранившие и свою культуру, и культуру древнего благочестия, шаньги выпекают четырехугольной формы (рис. 35), у остальных они круглые. Шаньги с творогом называли и называют «рыська шаньга», с картофельным пюре – «картупеля шаньга / каколя шаньга / яблога шаньга» (рис. 35), с крупяной начинкой – «понола шаньга» (рис. 36), с брусникой – «пувья шаньга», с начинкой из конопляных семян – «чазья шаньга» и др. Коми, проживающие в бассейне р. Летки, выпекали небольшие шаньги, называя их «роч шаньга» (букв. русские шаньги), объясняя название тем, что маленькие шаньги выпекали проживающие по соседству с коми русские. Коми, проживающие в Ижемском районе, выпечку на тонком сочне с начинкой называют «калитка» (рис. 37). В русском языке так называли четырехугольную шаньгу⁷⁵⁷. У ижемцев калитка круглой формы. Отличие «калитки» от «вӧснид шанег» наблюдается в оформлении краев. Ижемские коми, проживающие в бассейне р. Печоры, выпекают до настоящего времени шаньги, называемые «наливка» (рис. 38), когда на тонко раскатанный сочень выкладывали (наливали) начинку из сметаны. В настоящее время такие шаньги выпекают из пшеничной муки в металлических формочках (рач).

Открытая выпечка с разнообразной начинкой имела широкие территориальные рамки распространения. Так, в северных говорах русского языка слово «шаньга» используется для обозначения разной выпечки с начинкой⁷⁵⁸. Шаньги с начинкой из семян конопли были характерны для марийцев⁷⁵⁹ и коми-пермяков⁷⁶⁰. В карельской кухне были шаньги с начинкой

⁷⁵⁶ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 348.

⁷⁵⁷ Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. Т. II. С. 69.

⁷⁵⁸ Там же. Т. IV. С. 415.

⁷⁵⁹ Петров В.Н., Сепеев Г.А. Пища и утварь // Марийцы : историко-этнографические очерки. Йошкар-Ола : МарНИИ, 2005. С. 109.

⁷⁶⁰ Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. Пермь : Пермское кн. из-во, 1989. С. 26–28.

из картофельного пюре⁷⁶¹, в мордовской – с крупяной начинкой⁷⁶², такие же шаньги были включены в меню русских Пермского края⁷⁶³ и удмуртов⁷⁶⁴.



Рис. 35. Шаньги
с картофельной начинкой.



Рис. 36. Шаньги с крупяной
начинкой.

с. Кослан, Удорский район.
Фото Т.И. Чудовой. 2009 г.

Эстонцы, переселившиеся в Сибирь в середине XIX в., выпекали шаньги с творогом⁷⁶⁵. Карелы и вепсы словом «калитка» называют шаньги⁷⁶⁶. Это же название характерно для русских старообрядцев Усть-Цилемского района Республики Коми, которые проживают рядом с ижемцами.

⁷⁶¹ Никольская Р.Ф. Карельская и финская кухня. Петрозаводск : Карелия, 2001. С. 110–111.

⁷⁶² Динес Е.И. Пища и домашняя утварь // Исследования по материальной культуре мордовского народа. (Труды Мордовской этнографической экспедиции). Вып. II. М. : Изд-во Академии наук СССР, 1963. С. 114.

⁷⁶³ Черных А.В. Народы Пермского края. История и этнография. Пермь : Пушка, 2007. С. 34.

⁷⁶⁴ Соковнин Г.И. Удмуртская кухня. Ижевск : Удмуртия, 2012. С. 84–86.

⁷⁶⁵ Майничева А.Ю. Питание белорусов, греков и эстонцев Верхнего Приобья в первой половине XX в. // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 103.

⁷⁶⁶ Тароева Р.Ф. Материальная культура карел (Карельская АССР) : этнографический очерк. М.-Л. : Наука, 1965. С. 129–129.



Рис. 37. Калитка.
с. Кипиево, Ижемский район.
Фото Н.М. Воробьевой. 2017 г.



Рис. 38. Наливка.
с. Няшабож, Ижемский район.
Фото Т.И. Чупровой. 2017 г.

Следующим вариантом праздничной выпечки был пирог (пирог) (рис. 39).



Рис. 39. Колобки и пироги.
с. Турья, Княжпогостский район.
Фото Т.И. Чудовой. 2000 г.

По исстари заведенной традиции сочень и начинку пирога делали из разных зерновых культур. Для сочня замешивали густое тесто из ржаной

муки, а для начинки – из ячменной муки или крупы. Пирог с мучной начинкой называли «пызя пирӧг» (букв. мучной пирог). Коми, проживающие в Прилузском районе, такие пироги называли «ид нянь» (букв. ячменный хлеб), или «ярушник», подчеркивая начинку пирога. Форма сочня для пирога в разных районах имела отличия. Так, на Сысоле и верхней Вычегде его делали в виде узкого овала, на Удоре – широкого.

На сочень выкладывали начинку, а края загибали вверх и защипывали. З.П. Левич (1927 г.р.) рассказывала: «Вӧлі зэв лӧсьыд пирӧг пӧжалӧны: вӧчасны ид пызысь тесто, вӧчасны корка рудзӧг пызысь, вӧсна-вӧсна кузьмӧс, овальной форма, сэтчӧ пукталасны тестосӧ, татшӧм пирӧгсӧ ӧні некод оз пӧжав». (Выпекали очень хорошие пироги: подготовят из ячменной муки тесто, из ржаного теста сделают корку, тонкую-тонкую, удлиненную, овальной формы, сверху положат тесто, такие пироги сейчас никто не печет)⁷⁶⁷. Крупа для пирога готовилась так: с вечера ячневую крупу замешивали на простокваше. За ночь крупа разбухла и становилась мягкой, готовой к употреблению. Пирог с крупяной начинкой определяли, как «шыдоса пирӧг» или «сюра пирог». Значительно реже использовали слово «ку / куа» (букв. корка), обозначающее как технологические особенности приготовления таких пирога, так и сочень, корку пирога – «пызя ку» (букв. мука на корке), «шыдоса ку» (букв. крупа на корке) или «куа пирӧг» (букв. пирог на корке).

Начинка для пирога готовилась также из солода, называли их «чужья пирӧг» (чуж – солод). На Удоре пироги с солодом определяли так «юмья маккей», с картофелем – «картупеля маккей»⁷⁶⁸. «Солод тоже сверху клали либо картофельное пюре, это называли «маккей»⁷⁶⁹. «Жытьӧй макыш» – это

⁷⁶⁷ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 348.

⁷⁶⁸ Жеребцов Л.Н. Кызди коми аньяс пӧжавлсны нянь // Войвыв кодзув. Сыктывкар, 1978. № 12. С. 56-58.

⁷⁶⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

пирог из дрожжевого ржаного теста с разной начинкой⁷⁷⁰. Такие пироги имели широкие географические рамки распространения. Так, «мучник» был характерен для карельской и коми-пермяцкой кухни, русских северной зоны⁷⁷¹.

Для коми (зырян) была характерна закрытая выпечка с начинкой из ягод, грибов и дикорастущих трав, тесто для которых готовили из ржаной муки. Сысольские коми называли закрытые пирожки «паньянь» (слово «пань» означает ложку, а «нянь» – хлеб). Пирожки с капустой назывались «азя нянь», с картофельным пюре – «картупеля нянь», с грибами – «тшака нянь». Пирожки готовили с начинкой из дикой моркови⁷⁷² и полевого хвоща. Последняя начинка была характерна для коми-пермяков⁷⁷³ и удмуртов⁷⁷⁴. В настоящее время повсюду в Республике Коми пекут большие открытые пироги из пшеничного дрожжевого теста со сладкой ягодной начинкой.

Помимо сочной, шанег и пирогов выпекали и выпекают пирог с рыбой (черинянь) (рис. 40), который подавали гостям, о чем писали путешественники еще в середине XIX в.⁷⁷⁵ Раньше в тесто укладывали рыбу, не убирая чешую: «...Черинянь – кушанье исключительно зырянское. ... в тонкий слой теста запекают целую рыбу, промытую, очищенную от внутренностей, но в чешуе»⁷⁷⁶. Рыбники были как открытые, так и закрытые. Как отмечала В.В. Сорова (1940 г.р.) из дер. Кривое Удорского района, «вõсьса миян карасны» (открытые у нас выпекали)⁷⁷⁷, чтобы рыба хорошо

⁷⁷⁰ Сорвачева В.А., Безносикова Л.М. Удорский диалект коми языка. М. : Наука, 1990. С. 150.

⁷⁷¹ Липинская В.А. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. С. 32; Дурасов Г.П. Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.) // Советская этнография. 1986. № 6. С. 81.

⁷⁷² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 200 а.

⁷⁷³ Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. С. 24.

⁷⁷⁴ Соковнин Г.И. Удмуртская кухня. С. 26.

⁷⁷⁵ Попов А.Е. Путевые заметки от Усть-Сысольска к Вишерскому селению // Зыряне и зырянский край в литературных документах XIX в. Сыктывкар : Кола, 2010. С. 171.

⁷⁷⁶ Круглов А.В. Лесные люди // В дебрях Севера. Русские писатели XVIII–XIX веков о земле Коми. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. С. 192.

⁷⁷⁷ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 434 ц.

пропеклась. В 2003 г. Н.М. Подорова (1930 г.р.) из д. Средняя Отла Княжпогоского района подчеркивала: «Пекут из рыбы семейства сиговых (чир, сиг, омуль, нельма), длиной до 30 см. Пирог закрытый.



Рис. 40. Рыбники. Курник.
с. Кослан, Удорский район.
Фото Т.И. Чудовой. 2009 г.

При подаче на стол верхнюю корку снимают. Кладут рыбник на стол так, чтобы голова рыбы была против течения, чтобы всегда в сети рыбака ловилось много рыбы»⁷⁷⁸. Для начинки использовали и используют разную рыбу. В населенных пунктах, расположенных на больших реках, предпочтение отдавалось семге. В Летском микрорайоне, где нет полноводных рек, самым лучшим считался рыбник из щуки. Сорт рыбы в пироге определял его название. Например, коми, проживающие в Усть-Куломском районе, рыбник с семгой называли «чимия курник», а с мелкой

⁷⁷⁸ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 217.

рыбкой они, как и коми, проживающие в Сысольском районе, определяли, как «ара нянь» (ар – мелкая рыбка, нянь – хлеб). В качестве начинки для рыбников использовали также рыбные молоки и икру, что отразилось в их названии «нека / пёка курник». Интересно отметить, что в бассейне р. Вашки Удорского района курники готовили также из грибов⁷⁷⁹.

В состав праздничной выпечки входили колобки (кёвдум) (рис. 39), которые в зависимости от муки назывались по-разному: из ячменной муки – «ячник», а из овсяной – «овсеник»⁷⁸⁰. Для колобков была металлическая форма «рач», что зафиксировано в названии колобков: «рача нянь» (букв. хлеб в формочке), «рач выв» (букв. из формочки), «скёворёдвыв» (букв. со сковородки).

Праздничным угощением считались блины. Как отмечали информанты: «Сейчас из пшеничной муки, а раньше из ячменной муки, на праздник да, когда гости будут, да тогда [пекли]»⁷⁸¹. Раньше блины пекли из ячменной муки, с 1960-х гг. их стали выпекать из пшеничной муки⁷⁸², их пекли редко⁷⁸³. В 2009 г. А.Д. Ванеева (1938 г.р.) из с. Важгорт Удорского района подчеркивала: «Блины стали выпекать уже в Советском Союзе»⁷⁸⁴. З.П. Левич в 2008 г. сообщала, что «блины и оладьи не пекли часто, много времени занимает [такая выпечка]»⁷⁸⁵. Жидкое тесто для блинов замешивали на молоке, жарили на растительном масле на металлической сковородке или специальной блиннице. В Прилузье в тесто, замешенное для блинов, добавляли маслянистую смесь из толченых конопляных семечек. Отсюда их название – «кёнтуся блин» (конопляный блин) или «кёнтуся идья блин» (конопляный ячменный блин)⁷⁸⁶. Отсутствие собственного коми названия для номинации блинов позволяет говорить о их заимствовании из русской

⁷⁷⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 435 ц.

⁷⁸⁰ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 139. Л. 224.

⁷⁸¹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 435.

⁷⁸² Там же. Ф. 14 (Э). Д. 200 а.

⁷⁸³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 120 а.

⁷⁸⁴ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 428 ц.

⁷⁸⁵ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 348.

⁷⁸⁶ Жеребцов Л.Н. Традиционная пища и утварь // Дороги этнографа. С. 123.

культуры. В этом контексте интерес представляет практика сысольских коми определять блины как «паськыд кӧлдум» (букв. широкий колобок).

Коми выпекали и продолжают выпекать также оладьи (оладдя). В Удорском районе их определяют как «винчи» или «лабыш», «ӧлабыш»⁷⁸⁷, а в Ижемском – «здобнэй блин». В с. Пыелдино Сысольского района нет четкой разницы между колобками и оладьями. И ту, и другую выпечку называют «оладдя», «кӧвдум», «шӧмтом коровай» (букв. безопарный коровай). Легкая замена одного названия другим связана, скорее всего, с одинаковым способом замеса теста и одинаковой круглой формой. В тесто для оладий, как и блинов, добавляли молотый солод (чуж), и, соответственно, они номинировались как «чужья оладдя». В Прилузье готовили блинчики из смеси гороховой и ячменной муки.

В Прилузском районе отмечалась практика выпекания сдобных калачей: из ржаной муки готовили «сюа калач» (ржаной калач), из овсяной – «зӧрья калач» (овсяный калач), из ячменной – «идья калач» (ячменный калач). Калачи из сдобного теста назывались «кока нянь» или «кокур». В русской традиции слово «кока» использовали для обозначения куриного яйца. В коми языке для обозначения яйца используют слово «кольк», иногда – «кока», «кокушко», но в Прилузье яйца называют «позтыр» (букв. полное гнездо). Калачи, называемые «кренделем», характерны для карельской кухни⁷⁸⁸.

В рационе питания были и картофельные сочни: «Картупель вӧлі весалам чугунӧ, сэсся деревянной чашка вӧлі, сэтчӧ пачысь кыскан, сэсся ваӧ сӧдзӧдан, солышта да коьтанӧн ныра ставсӧ и пызь пуктышта да тьпкӧда да лист вылӧ пукта» (Картофель начищу в чугунок, была деревянная чаша, туда из печи [картофель] положу, воду солью, посолу да толкушкой разомну и муку положу да сформирую да на лист положу)⁷⁸⁹. Выпекали картофельные сочни как на поде печи, так и на противне или сковороде: «Картошка пуа,

⁷⁸⁷ Сорвачева В.А., Безносикова Л.М. Удорский диалект коми языка. С. 187.

⁷⁸⁸ Никольская Р.Ф. Карельская и финская кухня. С. 127.

⁷⁸⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 302 а.

ныръяла, сэтчõ позьтыр пукта, вый кусок пукта и нõйта, быгьяла» (Картошку отварю, сделаю пюре, туда положу яйцо, кусок масла и формирую <сочни>)⁷⁹⁰. На Выми их называли «картопеля кõдэй»⁷⁹¹, на Сысоле – «дрочõн», «нõкъя сочõн», или «жар выв кõлдум» (букв. колобок с жару), на верхней Вычегде – «картупеля сочõн», «папурка» или «картупеля тучман», а на Печоре – «картапеля сэлянка»⁷⁹². В Прилузье выпекали «горыш». Готовя папурку, в картофельное пюре добавляли ржаную муку, а готовые папурки смазывали сметаной⁷⁹³. Щедрые хозяйки смазывали маслом горячую выпечку, а экономные – остывшую, что давало экономию масла, но ухудшало ее качество.

Каша рассматривалась как обязательное блюдо праздничного застолья, она выступала определенным средством объединения и наделения каждого из участников застолья долей, что фиксируется в фольклорных текстах. Так, например, жителей с. Маджа Корткеросского района называли «кашеедами». Объяснение находим в легенде о богатыре Юрке, который досаждал жителям деревни. Убийство осуществили два человека, но, чтобы разделить грех на всех жителей, было решено сварить кашу, которую каждый попробовал, взяв на себя часть греха за лишение жизни богатыря Юрки⁷⁹⁴. В первой половине XX в. на праздничный стол подавали соложенную кашу – «юм»⁷⁹⁵. Как отмечала М.И. Плащинская (1929 г.р.) из д. Чукаиб Сысольского района, после Великой Отечественной войны хозяйки на праздник старались приготовить как можно больше разных каш⁷⁹⁶.

В состав блюд праздничного стола входили мясные блюда и дичь, которую готовили целиком с головой и когтистыми лапами (рис. 41).

⁷⁹⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 379 а.

⁷⁹¹ Жилина Т.И. Вымский диалект коми языка. Сыктывкар : Пролог, 1998. С. 268.

⁷⁹² Сахарова М.А., Сельков Н.Н., Колегова Н.А. Печорский диалект коми языка. С. 101.

⁷⁹³ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 300 а.

⁷⁹⁴ Коми йõзкõста важ висътъяс. Коми легенды и предания / сост. Ю.Г. Рочев. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2006. С. 67.

⁷⁹⁵ Сидоров А.С. Идеология древнего населения Коми края // Этнография и фольклор. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 13). Сыктывкар : КФАН СССР, 1972. С. 22.

⁷⁹⁶ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 290.

Небольшие размеры рябчика predeterminedили практику его варки вместе с глухарем (рис. 42). Считалось, это придает особый вкус и аромат бульону. При этом нужно особо подчеркнуть, что в традициях коми были характерны только однокомпонентные блюда, но для рябчика делали исключение.



Рис. 41. Рябчик.



Рис. 42. Глухарь и два рябчика.

г. Сыктывкар.

Фото А.В. Попова. 2014 г.

На праздничный стол подавали пельмени. До 1980-х гг. верхневычегодские коми, проживающие в Усть-Куломском районе, лепили пельмени с начинкой из грибов, мяса, соленой или свежей капусты⁷⁹⁷. В Ижемском районе фарш для пельменей готовили из трех видов мяса – говядины, баранины, оленины, а коми, проживающие в бассейне р. Летки, – из смеси баранины с говядиной или со свиной, или с грибами. Практика лепки пельменей у летских и верхневычегодских коми объясняется территориальной близостью проживания с коми (пермяками), которые использовали пельмени в обрядовой практике. Пельмени с разной начинкой, позаимствованные у коми (пермяков), готовили, например, русские Пермского края⁷⁹⁸. В настоящее время пельмени не рассматривают как

⁷⁹⁷ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 22.

⁷⁹⁸ Чагин Г.Н. Культура и быт русских крестьян Среднего Урала в середине XIX – начале XX века. Пермь : Томский университет, Пермское отделение, 1991. С. 77; Черных А.В. Народы Пермского края. С. 34.

праздничное блюдо. Пельмени как полуфабрикат широко представлены в розничной торговле, поэтому редкая хозяйка лепит пельмени.

Отдельно нужно отметить практику подачи омлета из молозива, который не так часто подавался на стол, а действия, производимые при его подаче, явно указывали на то, что это было обрядовым блюдом. «Когда корова отелиться, омлет из молозива в первую очередь делаем, долго ели его»⁷⁹⁹. В бассейне верхней Вычегды и Сыsole при подаче молозива хозяйка ложкой касалась лбов детей, приговаривая фразу: «Быче люк!» (Бычок бодается). Интересно то, что в селах Мордовии при подаче молозива хозяин бил ложкой по лбу мальчиков или девочек в зависимости от того, кто родился, бычок или телочка⁸⁰⁰. В традициях русских Архангельской обл. при подаче молока от отелившейся коровы хозяйка должна была ударить хозяина по лбу, если родился бычок, хозяин бьет ложкой хозяйку, если родилась телушка⁸⁰¹. Аналогичная картина наблюдалась в застолье южных вепсов⁸⁰².

Обязательным напитком у коми (зырян) на праздничном столе выступало пиво. В.В. Кандинский, побывавший на верхней Вычегде в 1889 г., отмечал, что «в день Петра и Павла, до которых соблюдают пост, варят всей деревней пиво изо ржи у часовни, заменяющей церковь. Тут же служат молебн. Потом пиво пьется всеми»⁸⁰³. Практика подачи домашнего пива на праздничный стол закрепились в названиях некоторых праздников. Так, на Летке храмовый праздник Ильин день (2 августа) назывался «Сур юан лун» (букв. День пивопития). На верхней Вычегде названия храмовых праздников в честь святых также соотносились с домашним пивом: «Мэдэс сур»

⁷⁹⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 438 ц.

⁸⁰⁰ 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.

⁸⁰¹ Черемухина Л.А. Северная кухня. Архангельск : АВФ-книга, 2008. С. 125.

⁸⁰² Винокурова И.Ю. Животные в традиционном мировоззрении вепсов (опыт реконструкции). Петрозаводск : Петрозаводский университет, 2006. С. 313–314.

⁸⁰³ Кандинский В.В. Дневник В. Кандинского // Путешествие В. Кандинского к зырянам в 1889 году / авт.-сост. И.Н. Котылева. Сыктывкар : Коми республиканская типография, 2013. С. 18.

(Модестовское пиво), «Илля сур» (Ильинское сур), «Прокопей сур» (Прокопьевское пиво)⁸⁰⁴.

В традициях коми процесс приготовления домашнего пива, как и у многих народов Русского Севера, состоял из трех стадий. По этнографическим данным, домашнее пиво готовили женщины, хотя в фольклорных текстах отмечалось, что варкой пива занимался колдун⁸⁰⁵.

Первая стадия варки пива связана с приготовлением солода (чуж), она имела два последовательных этапа. Во всех районах солод готовят из зерен ржи, в Прилузье наблюдается отличие, там к зернам ржи добавляют зерна ячменя. По мнению знатока кулинарных практик В.В. Похлебкина, рожь – лучшие сырье для получения напитка⁸⁰⁶. Солод в коми языке определяли словом «чуж», которое в допермской основе выступало средством определения ячменя⁸⁰⁷. Поэтому можно смело утверждать, зерна ячменя первоначально использовались как сырье для производства пива, что отражено в тематической группе «питье» коми фольклора⁸⁰⁸. Из-за высокого содержания пентозанов рожь плохо подвергается солодоращению⁸⁰⁹. Белок ржи – клейковина – с трудом подвергается фильтрации⁸¹⁰, но последняя операция не актуальна в традиционном пивоварении. Процесс проращивания зерен повышал содержание ферментов⁸¹¹, которые отвечали за процесс брожения.

⁸⁰⁴ Ильина И.В., Уляшев О.И. Престольные праздники верхневыхгодских коми // Европейский Север: локальные группы и этнические границы. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 71). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2012. С. 147.

⁸⁰⁵ Му пуксьём. Сотворение мира / авт.-сост. П.Ф. Лимеров. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2005. С. 178.

⁸⁰⁶ Похлебкин В.В. История водки. М. : Центрполиграф, 2002. С. 70.

⁸⁰⁷ Лыткин В.И., Гуляев Е.С. Краткий этимологический словарь коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 312.

⁸⁰⁸ Филиппова В.В. Коми фольклор сылан жанръяс поэтика. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1996. С. 59.

⁸⁰⁹ Кунце В., Мит Г. Технология солода и пива : пер. с нем. СПб. : Профессия, 2001. С. 189.

⁸¹⁰ Главачек Ф., Лхотский А. Пивоварение. М. : Пищевая промышленность, 1977. С. 29–30.

⁸¹¹ Технология солода. М. : Пищевая промышленность, 1980. С. 160.

Вторая стадия приготовления суслу (чужва, сюва) имела четыре этапа. На первом этапе дробили солод. На втором этапе происходил процесс его затирания, чтобы преобразовать крахмал при помощи диастазы в сахар. Водный раствор доводили до такой температуры, при которой происходит процесс ферментации, которая активизировала ферменты, способствующие разложению сахара на углекислоту и спирт. Для коми были характерны два способа затирания солода. Первый способ осуществляли исключительно в доме. Для данной операции использовали «юм гырнич» (горшок для соложенного теста) объемом до 10 и более литров (рис. 22). Полученное в корчагах пиво на Русском Севере называли «корчажное»⁸¹². У удмуртов, судя по рассказу о способе приготовления домашнего пива, отмечался также корчажный способ приготовления⁸¹³. Второй способ затирания солода производили в деревянных бочках (сур пуан чан – чан для варки пива) с отверстием в дне, которое закрывали втулкой на длинной ручке. Зимой пиво варили в доме, летом – на улице, реже дома. Практика варки домашнего пива у реки была характерна, например, для Вологодской губ.⁸¹⁴ У нижневычегодских коми, проживающих в Усть-Вымской районе, были повари⁸¹⁵, характерные также для Архангельской губ.⁸¹⁶ Сосуществование двух способов затирания солода связано с количеством пива. Для семейных торжеств пиво готовили в небольшом объеме в горшках, а общественные празднования требовали пива в большем объеме.

На третьем этапе решали две цели: придать пиву крепость и удалить азотистые вещества. При варке пива использовали разогретые камни, так как

⁸¹² Андреева Т.Б. Домашнее пивоварение на Русском Севере в конце XX века (по итогам экспедиций в Архангельскую область) // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. С. 83.

⁸¹³ Кельмаков В.К. Образцы удмуртской речи. Ижевск : Удмуртия, 1981. С. 39–40.

⁸¹⁴ Балашов Д.М., Марченко Ю.И., Калмыкова Н.И. Русская свадьба. М. : Современник, 1985. С. 43–45.

⁸¹⁵ Полев В.П. Технология приготовления пива у коми бассейна Нижней Вычегды // Генезис и эволюция традиционной культуры коми (Труды ИЯЛИ Коми НЦ Уро РАН. Вып. 43). Сыктывкар : Коми НЦ Уро РАН, 1989. С. 103–108.

⁸¹⁶ Андреева Т.Б. Домашнее пивоварение на Русском Севере в конце XX века (по итогам экспедиций в Архангельскую область). С. 73–86.

с их помощью поддерживали определенную температуру, которая способствовала переходу углеводов в сахар.

В традиционной технологии приготовления пива существовали два способа варки сусла – с добавлением хмеля (тагья сур) и без него. Присутствие хмеля придавало пиву аромат и вкус, способствовало осветлению, умеряло процесс брожения, т.е. хмель выступал в качестве консерванта и стабилизатора вкуса. В жанровой поэтике коми фольклорных песен встречается определение «роч тагья сур» (букв. русское хмельное пиво)⁸¹⁷. При варке пива из ячменя применение хмеля обязательно⁸¹⁸. Ржаные зерна содержат пентозаны, что способствует брожению пива. Отсюда отсутствие практики использовать хмель, хотя часто его добавляли. Брожение пива осуществляется при низкой температуре.

Получение готового продукта производилось в два этапа. Первый этап – брожение сусла. На стадии охлаждения сусла уже начинался процесс брожения, который приводил к разложению части содержащегося в сусле сахара на спирт и углекислоту. Образующийся при брожении спирт сообщал пиву опьяняющие свойства, а угольная кислота придавала ему освежающий вкус и свойство пениться. На втором этапе емкости с пивом ставили в прохладное место, доводили до готовности.

Практика домашнего пивоварения была характерна практически для всех коми, за исключением ижемских коми, которые варили самогон: «Мы квас делали, самогон гнали же»⁸¹⁹.

Традиции пивоварения сохранялись достаточно долго, до 1980-х гг. В настоящее время домашнее пиво не варят, так как пищевая промышленность производит его в большом количестве и на любой вкус.

⁸¹⁷ Филиппова В.В. Коми фольклор сылан жанръяс поэтика. С. 59.

⁸¹⁸ Похлебкин В.В. История водки. С. 48.

⁸¹⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 250 а.

Практика варки пива для праздничных застолий была характерна для многих земледельческих народов: марийцев⁸²⁰, удмуртов⁸²¹, коми-пермяков⁸²², русского населения Архангельской и Вологодской губ.⁸²³

§ 2. Пища, приуроченная к праздникам церковного календаря

Ко многим датам церковного календаря был приурочен престольный праздник, установленный в честь местного храма или часовни. Определенный сельским обществом в одном или группе населенных пунктов, он осознавался местными жителями и их соседями как праздник данного сообщества. Система распределения и состава престольных праздников способствовала формированию круга деревень, связанных между собой традицией гостевания, когда поддерживались родственные связи, осуществлялся выбор брачных пар, укреплялись взаимоотношения между селами и деревнями для организации хозяйственных работ и др.

Праздничная культура коми (зырян) характеризуется взаимной гостьбой, что нашло отражение в поговорках о том, что хлеб-соль дело взаимное⁸²⁴. Чрезмерное изобилие еды на праздничном столе представляло собой символ плодородия и удачи, что прозрачно читается в фольклорных текстах⁸²⁵. Территориальный принцип принадлежности людей к определенному храму придавал такому празднику особый колорит, носил интегрирующий характер. Такая организация структуры православного праздничного года с отбором главных дат не была особенностью праздничной культуры коми (зырян). Подобный принцип был характерен, например, для населения

⁸²⁰ Петров В.Н., Сепеев Г.А. Пища и утварь // Марийцы. С. 114.

⁸²¹ Соковнин Г.И. Удмуртская кухня. С. 96.

⁸²² Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. С. 96-97.

⁸²³ Андреева Т.Б. Домашнее пивоварение на Русском Севере в конце XX века (по итогам экспедиций в Архангельскую область). С. 83.

⁸²⁴ Коми шусьӧгъяс да кывйӧзъяс. Коми пословицы и поговорки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. С. 102.

⁸²⁵ Там же. С. 102.

Русского Севера⁸²⁶ и Прикамья⁸²⁷. Практика угощения пришедшего в дом человека сохраняется до настоящего времени.

Престольные праздники православная община отмечала с размахом. Знания о них сохранились в народной памяти до настоящего времени. В дореволюционный период практически все население в той или иной мере имело религиозное образование. В начале XX в. в Коми крае было более 150 православных церквей и 200 часовен⁸²⁸. Храм занимал особое место в организации пространства, выступая его центром. Принятие христианства, постоянные контакты с русским населением способствовали восприятию коми (зырянами) христианского календаря. Согласно бытовому православию, где языческие обычаи сохранились под христианской оболочкой, крестьяне создали календарь сроков сельскохозяйственных работ. Деревенские обряды, основанные на первобытной магии, как профилактической, направленной против нечистой силы, так и продуцирующей, обеспечивающей благополучие человека, сосредоточивались вокруг христианских праздников, что было характерно, например, для русской традиции Севера⁸²⁹.

При рассмотрении праздничной культуры коми (зырян) в прошлом в исследовательском поле располагается не весь годовой цикл православных праздников, а только те из них, где знаковость выражена пищей.

На первом месте в праздничной культуре стояла Пасха – праздник праздников, что закрепилось в его названии «Ыджыд лун» (букв. Великий / Большой день). Как отмечала в 2009 г. А.В. Артемьева (1938 г.р.) из дер.

⁸²⁶ Бернштам Т.А. Введение // Русский Север: к проблеме локальных групп. СПб. : МАЭ РАН, 1995. С. 3–12.

⁸²⁷ Черных А.В. Состав и особенности распределения престольных праздников у русских Прикамья // Традиционная культура. Научный альманах. 2012. № 1. С. 29; Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. Традиционная культура русских конца XIX–XX вв. : материалы и исследования. Кудымкар : Коми-пермяцкое изд-во, 2003. С. 269.

⁸²⁸ Рогачев М.Б. Смерть храма (по материалам Коми края) // Семиотика культуры. Сыктывкар : Сыктывкарский государственный университет, 1991. С. 50.

⁸²⁹ Дмитриева С.И. Дохристианские народные верования // Русские: народная культура (история и современность). Т. 5. Духовная культура. Народные знания. М. : ИЭА РАН, 2002. С. 170–171.

Муфтюга Удорского района, «Пасха – сія миян зэв праздник ыджыд вöлі». (Пасха – это у нас очень большой праздник был)⁸³⁰.

Пасху предваряли подготовительные недели и Масленица, которая характеризуется обилием еды, но существовал запрет на потребление мяса. Главным блюдом праздничного стола были блины. Они были связаны с почитанием культа предков, что входило как составной элемент в масленичный обряд⁸³¹. Они у коми (зырян) появились поздно, под влиянием русской культуры. До этого они, как правило, выпекали шаньги, круглая форма которых и самое название соотносились с солнцем («шöньгей» – солнце в удорском диалекте)⁸³². Такая же практика наблюдалась у русских Юрлинского края Прикамья, где наряду с блинами пекли налевники, шаньги с крупяной начинкой⁸³³.

У вымских коми, проживающих в Княжпогостском районе, на Масленицу существовала традиция поездки зятя к теще на блины, называемая «ветлыны зятявны» (букв. ходить в зятях). Практика приезда зятя к теще на блины, взаимное одаривание подарками были направлены на установление доброжелательных отношений между новыми свойственниками. Аналогичная традиция существовала на Русском Севере⁸³⁴. Ижемцы на Масленицу устраивали «поезд» с ряжеными, которые сидели в лодке, установленной на двух санях, они пили чай, взбивали масло⁸³⁵.

Кулинарный код в контексте масленичной недели превалирует над всеми остальными «языками культуры». Магический смысл праздника

⁸³⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 425 ц.

⁸³¹ Соколова В.К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. М. : Наука, 1979. С. 47.

⁸³² Сидоров А.С. Идеология древнего населения Коми края // Этнография и фольклор. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 13). Сыктывкар : КФАН СССР, 1972. С. 22.

⁸³³ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 264–265.

⁸³⁴ Агапкина Т.А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. М. : Индрик, 2002. С. 198.

⁸³⁵ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 98. Л. 148.

состоял в обжорстве, с помощью изобилия еды, как отмечает Т.А. Агапкина, пытались смоделировать будущую «сытую жизнь»⁸³⁶.

После разудалой масленичной недели начинался Великий пост (Ыджыд видз, букв. Большой пост) – самый строгий и самый соблюдаемый верующими людьми пост продолжительностью 40 дней.

К последнему перед Пасхой воскресенью – Вербному – был приурочен обряд освящения в церкви вербы. В этот день постный стол был не столь строгий, меню разнообразилось за счет рыбных блюд и выпечки. Среди всех праздников семинедельного поста Великий, или Чистый, четверг выделялся обрядами, которые были направлены на защиту людей и обеспечение их благополучия на целый год. В число оберегающих средств, которые готовились в этот день, была четверговая соль, которую вместе с обрядовым печеньем «чибõ» скармливали скоту при первом выгоне на пастбище. Сочетание обрядового печенья «чибõ» и четверговой соли не выглядит случайным, так как они, по народным представлениям, способствовали размножению скота⁸³⁷. Такая же практика была отмечена в Юрлинском края Прикамья⁸³⁸.

Окрашенное яйцо выступало главным символом в дни пасхального праздника. Для пасхальных дней была характерна игра с крашеными яйцами. Подобные игры, как отмечает М.В. Гаврилова, наиболее древние, так как в них еще не завершилась символизация атрибутики⁸³⁹. Согласно народным представлениям русского народа, катание яиц по земле должно было оплодотворить ее и обеспечить богатый урожай⁸⁴⁰. В последний день

⁸³⁶ Агапкина Т.А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. С. 197.

⁸³⁷ Лобанова Л.С. Магия великого четверга в скотоводческой практике коми // Фольклористика коми. Региональные фольклорные традиции Европейского Северо-Востока и Зауралья в межкультурном контексте. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 70). Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2012. С. 118–119.

⁸³⁸ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 215.

⁸³⁹ Гаврилова М.В. Еда в традиционных детских играх // Традиционная культура. Научный альманах. 2002. № 4. С. 93.

⁸⁴⁰ Соколова В.К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. С. 113.

пасхальной недели крашеные пасхальные яйца как символ воскресения приносили в дар парням, соорудившим качели⁸⁴¹. Такая практика была характерна для многих народов. Так, девушки Пермского Прикамья одаривали парней яйцами⁸⁴², а у северных вепсов девушки подносили их с надеждой на приглашение на танец⁸⁴³. Пасхальное яйцо, по воззрениям коми, способно было остановить распространение пожара, если бросить его в огонь⁸⁴⁴. Практика игры и хранения яиц для обряда первого выхода на посевную и на случай пожара была характерна, например, и для северных вепсов⁸⁴⁵.

На Пасху коми (зыряне) готовили из творога пасху – «личком рысь» (букв. отжатый творог), что отражало технологию ее изготовления, или «рыся нянь» (букв. творожный хлеб), что подчеркивало основной продукт, из которого готовили ее. В 2005 г. А.Е. Вокуева (1930 г.р.) из с. Краснобор Ижемского района отмечала: «Пасха кежлӧ пӧжалісны пасхс, вӧчисны рысьсысь. Вӧлі пызан вылын кык пасха ыджыд да ичӧт, попыс локтас да осветитас. Пызан вылын куйлісны колькъяс, ставыс уберитӧма. Кор освещайтӧ поп миянӧс ставнӧс паччӧр вылӧ ыстасны, мед ми эг мешайтчӧ. Пасхаыс вӧлі колькйысь да рисысь». (На Пасху готовили пасху из творога. На столе были две пасхи, большая и маленькая, поп приходил и освещал. На столе лежали яйца, все прибрано. Когда поп освящал, нас отправляли на

⁸⁴¹ Шарапов В.Э. Пасхальные качели в календарной обрядности // Традиционная народная культура населения Урала : материалы международной научно-практической конференции, август 1993 г. Пермь : Пермский областной краеведческий музей, 1997. С. 61.

⁸⁴² Черных А.В. Народный календарь в русских традициях Пермского Прикамья (конец XIX – первая половина XX века) // Традиционная культура. Научный альманах. 2007. № 1. С. 69.

⁸⁴³ Винокурова И.Ю. Традиционные праздники вепсов Прионежья (конец XIX – начало XX в.). Петрозаводск : Петрозаводский университет, 1996. С. 91.

⁸⁴⁴ Конаков Н.Д. От святок до сочельника. Коми традиционные календарные обряды. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1993. С. 57.

⁸⁴⁵ Винокурова И.Ю. Традиционные праздники вепсов Прионежья (конец XIX – начало XX в.). С. 91.

лежанку печи, чтобы не мешали. Пасха была из творога и яиц)⁸⁴⁶. Обязательным атрибутом пасхи был христианский крест⁸⁴⁷.

В вымской традиции на Пасху выпекали шарики из творога в виде яиц («кос рысь», букв. сушеный творог)⁸⁴⁸, что связывается с недостатком яиц для празднования пасхальной недели⁸⁴⁹, так как птицеводство у коми (зырян) было слабо развито. Практика изготовления таких «яиц» из творога фиксируется, например, в Заонежье, чтобы в Петров день отнести их в церковь на помин души умерших родственников⁸⁵⁰. Эти две народные традиции не противоречат друг другу, а подчеркивают общую направленность пасхальной обрядности, в которой одна из центральных идей связана с поминовением умерших. Творожную пасху и «сушеные сырники» готовили на Пасху, например, коми-пермяки⁸⁵¹.

Значительно реже фиксируется практика выпекания кулича. В фондах Национального музея Республики Коми сохранилась редкая фотография 1945 г., на которой семья Кулаковых из г. Сыктывкара отмечает Пасху. Центральное место на праздничном столе, накрытом светлой скатертью, занимает большой кулич (рис. 43), что довольно редко открыто демонстрировалось в послевоенное время. За праздничным столом мужчины пьют водку, женщина – красное вино. Украшением стола выступал самовар.

Как правило, в деревенской культуре коми (зырян) Пасха отличалась богатством традиционной выпечки, в том числе шанег. Русские Пермского Прикамья рассматривали ее (шаньгу) как главную пасхальную стряпню, соотносимую с идеей открытости⁸⁵².

⁸⁴⁶ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 248 а.

⁸⁴⁷ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 161 а.

⁸⁴⁸ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 200 а.

⁸⁴⁹ Конаков Н.Д. От святок до сочельника. С. 58.

⁸⁵⁰ Логинов К.К. Специфика молодежных гаданий Заонежья в контексте русского народного календаря // Локальные традиции в народной культуре Русского Севера : материалы IV Международной научной конференции «Рябининские чтения–2003»). Петрозаводск : Государственный историко-архитектурный и этнографический музей-заповедник «Кижи», 2003. С. 196.

⁸⁵¹ Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. С. 64.

⁸⁵² Черных А.В. Народный календарь в русских традициях Пермского Прикамья. С. 63.



Рис. 43. Празднование Пасхи в семье Кулаковых.
г. Сыктывкар. 1945 г.
Из фондов Национального музея Республики Коми

На верхней Сыsole готовили «Паскаа шыд» (букв. суп Пасхи), когда в кипяток крошили пироги и забеливали сметаной⁸⁵³, что было связано с постепенным переходом от постной к скоромной пище. В настоящее время эта традиция утрачена.

Помимо Пасхи, коми (зыряне) повсеместно отмечали двенадцатые праздники (Рождество, Крещение, Троица и др.).

Выпечка рождественских праздников отличалась от других дней наличием фигурок животных из теста – «чибё / чань» (букв. жеребенок). Как отмечала в 2015 г. В.И. Киселева из с. Корткерос Корткеросского района: «Ичётик ёблика быдсяма пемёсысь [вёчэны], менам челядь зэв ена любитёны. Первой ворсасны наякёд, сэссия сёйёны. Вёчлы только бездрёжжевой няньшёмьс». (Маленькие фигурки животных [делали], у меня

⁸⁵³ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 12. Л. 122.

дети очень любили. Вначале играют с ними, затем съедают. Делали только из бездрожжевого теста)⁸⁵⁴. Изготавливали объемные фигурки лошадок, коров или овец из пресного ржаного теста. В туловище делали четыре отверстия, в которые после выпечки изделия вставляли «ноги» животного, изготовленные из щепок. Перед выпечкой изделие заваривали в кипятке, что придавала хлебному изделию глянцевый вид. Процесс выпекания шел медленно, фактически тесто изделия подсушивалось возле устья печи. Нередко лошадке приделывали миниатюрные сани (кора додь), изготовленные из подручных материалов (рис. 44).



Рис. 44. Миниатюрные сани. Кора додь.
с. Куратово, Сысольский район.
Фото А.В. Панюкова. 1990 г.

Объяснение практики их выпекания в народной культуре связывалось с заменой постной пищи скоромной, что сохранилось в народной памяти⁸⁵⁵. Печенье вместе с четверговой солью использовали в обряде первого выгона

⁸⁵⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 495.

⁸⁵⁵ Традиционный народный коми календарь : материалы / сост. В.В. Филиппова, Т.С. Канева; под ред. А.Н. Власова. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2002. С. 27–32.

животных на пастбище. Аналогичная направленность обряда с использованием ритуального печенья, имевшего продуцирующий и апотропеический характер, хорошо просматривается и в практике русских скормливать его тому животному, которое оно изображало⁸⁵⁶.

Фигурное печенье славяне специально выпекали для одаривания колядующих⁸⁵⁷. Аналогичные фигурки были характерны для русского населения Архангельской обл.⁸⁵⁸ и Пермского Прикамья⁸⁵⁹. В настоящее время такая традиция утрачена.

В структуре святочного цикла (06–19 января) весьма значимы кануны праздников (Рождество, Васильев день), отмечающие границы периодов. Эти кануны имели определенную номинацию, подчеркивающую кулинарный код праздника. Так, летские коми канун Рождества определяли, как «сӧчӧн лун» ‘день сочной’ или «сӧчӧн рыт» ‘вечер сочной’, а сысольские коми номинировали его как «куття лун» ‘день кутьи’. Включение в состав вечерней трапезы каши (куття, куття рок), закрепилось в названии кануна Рождества Куття лун (букв. день кутьи), так как окончание поста отмечалось кутьей. Необходимо особо подчеркнуть, что любое праздничное застолье отличалось обилием каш, но только рождественскую кашу называли «куття рок», «куття», как и поминальную кутью, что позволяет говорить об их общей символике.

Привлекательной выглядит традиция летских коми выпекать сочни с приговоркой: «Куття кока, сӧчӧн борда!», перевод которой, как отмечает А.В. Панюков, имеет два варианта: «Кутья – с ногами, сочни – с крыльями»,

⁸⁵⁶ Тульцева Л.А. Рязанский месяцеслов. Круглый год праздников, обрядов, обычаев и поверий рязанских крестьян. Рязань : Рязанский областной научно-методический центр народного творчества, 2001. С. 66.

⁸⁵⁷ Виноградова Л.Н. Зимняя календарная поэзия западных и восточных славян. Генезис и типология колядования. М. : Наука, 1982. С. 138.

⁸⁵⁸ Онучина Т.А. Вырезной архангельский пряник в системе северного обрядового печенья // Хлеб в народной культуре : этнографические очерки / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2004. С. 147.

⁸⁵⁹ Черных А.В. Рождественское обрядовое печенье у русских Пермского Прикамья // Питание в культуре этноса : материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена, 2007. С. 97–99.

или «С кутейными ногами, с сочными крыльями». По другой версии, приговорка была иной: «Куття кока, Рõштво юра, сõчен борда» (С кутейными ногами, с Рождественской головой, с сочными крыльями), где приуроченность к Рождеству особо оговаривается⁸⁶⁰.

Обязательной частью святочных дней были гадания. Сочельники (канун Рождества, Васильева дня, Крещения) считались самым верным временем для гадания. В гаданиях на скорое замужество девушки использовали сочни как маску, чтобы угадать имя будущего супруга⁸⁶¹.

Кроме того, они использовали в качестве атрибута гадания «зелье» из смеси муки, воды и соли, включение последней вызывало, по мнению А.К. Байбурина, любовную жажду или жажду узнавания⁸⁶².

Кроме определения будущей судьбы отдельного человека, предполагалось и определение событий, касающихся всего социума. В эти дни дети искали под столом зерно и по его внешнему виду определяли будущий урожай, так как зерно ассоциировалось с достатком и благополучием. Хлеб выступал неизменным атрибутом в обрядах гадания.

На перекрестках дорог гадающие очерчивали вокруг себя круг, внутри которого обязательно должны были находиться скатерть, хлебный нож и краюха хлеба: «Нож – черту, хлеб – на голову, скатерть – поверху»⁸⁶³.

На Святки ходили по домам славить Христа. Славильщики входили в дом с приговоркой «Пирог да шаньга...» и пели тропарь праздника. После исполняли приговорку, которая содержала в себе требование угощения:

⁸⁶⁰ Панюков А.В. К специфике святочной обрядности коми: летская традиция // Народная культура в слове и тексте : сборник исследований и материалов памяти Валентины Викторовны Филипповой / отв. ред. Т.С. Канева. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2013. С. 174.

⁸⁶¹ Традиционный народный коми календарь. С. 50.

⁸⁶² Байбурин А.К. Заметки о кулинарной символике: «пересол» // *Studia Ethnologica* : труды факультета этнологии. СПб. : Европейский университет в Санкт-Петербурге, 2004. Вып. 2. С. 9.

⁸⁶³ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча : материалы по психологии колдовства. СПб. : Алетейя, 1997. С. 223–224.

Хозяйка, хозяин,
 Со скотом, животом
 Благодатный дом.
 Шаньгатö эн чег,
 Пирогтö эн чег.
 Совсем подавай.
 По рюмочке винца,
 По стаканчику пивца⁸⁶⁴,
 или:
 Что Бог даст, то и нам подавай,
 Не щипай, не ломай,
 Хозяйка, цельём подавай⁸⁶⁵.

В контактной зоне проживания русских и коми, было принято готовить студень / холодец в канун Васильева дня (13 января). Обязательность данного блюда зафиксирована в присказке: «Кöть мыйкö закладö пукты, но тайö сёйянсö лöсьöд» (Хоть заложит что-нибудь, но эту пищу приготовь)⁸⁶⁶. Поэтому канун Васильева дня определяли, как «порсь юр кок вильöдан лун» (букв. день обглаживания свиных голов и ног) или «порсь кок рыт» (букв. вечер свиных ног). В русской традиции св. Василия рассматривали как покровителя свиноводства, однако коми, как правило, варили баранину, так как свиноводство было слабо развито у них. Обглоданные кости прятали в хлеву с надеждой на приплод скота, что связано с магией первого дня.

Близкая по содержанию и смыслу практика была характерна для северных пермяков⁸⁶⁷, русских Прикамья⁸⁶⁸ и старообрядцев Забайкалья⁸⁶⁹.

⁸⁶⁴ Коми календар. 2009 / дасьтис А.Н. Рассыхаев. Сыктывкар : Кола, 2008. 12 төвшөр.

⁸⁶⁵ Традиционный народный коми календарь. С. 29.

⁸⁶⁶ Дукарт Н.И. Святочная обрядность коми конца XIX – начала XX вв. // Традиционная культура и быт народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 20). Сыктывкар : ИЯЛИ КФАН СССР, 1978. С. 100.

⁸⁶⁷ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 108. Л. 157.

В этом контексте неслучайной выглядит святочная забава – игра в альчики (шег) (рис. 45), кости надкопытных суставов передних ног баранов и овец.



Рис. 45. Альчики.
г. Сыктывкар.
Фото А.В. Попова. 2012 г.

Перед началом игры игроки договаривались о «вступительном взносе», т.е. о том, сколько косточек необходимо внести в общий «игровой котел» каждому игроку. Один из игроков брал косточки в ладони и подбрасывал их вверх. Рассыпавшиеся лодыжки падали в одну из четырех позиций: стол–сак–пук–гатш, или сувтса–куйлö–пук–гатш. Вариативность номинаций позиций связана с локальными традициями этнографических групп коми

⁸⁶⁸ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 261–262.

⁸⁶⁹ Болонев Ф.Ф. Народный календарь семейских Забайкалья (вторая половина XIX – начало XX в.). Новосибирск : Наука, 1978. С. 62.

(зырян). По считалке ребята разыгрывали очередность игроков. Большим или указательным пальцем игроки ударяли по косточке с таким расчетом, чтобы она задела другую косточку, лежащую в том же положении. Если щелчок был метким, то игрок забирал выбитую косточку и получал право на очередной удар. Переход хода происходил тогда, когда игрок промахивался или задевал костяшку, лежащую не в той позиции. Победителем считали того, кто больше всего выбивал альчиков, подсчет которых осуществляли парами⁸⁷⁰. Согласно народным поверьям, игра с овечьими лодыжками должна была способствовать увеличению численности поголовья скота в хозяйстве: «Эскöны, мый татшöм ногön позьö содтыны ыжлысь лыдсö». (Верили, что таким образом можно увеличить количество овец)⁸⁷¹. Кроме святочного периода в альчики играли и в дни храмовых праздников, когда коми (зыряне) жертвовали в пользу церкви мелких копытных животных.

В святочный период молодежь повсеместно собиралась на игрища как место проведения праздничного досуга. В с. Нившера Корткеросского района в организации подростковых игрищ «Чивильтöм», как пишет Г.С. Савельева, принимали активное участие их матери, выпекавшие угощение⁸⁷².

До революции в Ижемском районе утром в Крещение (19 января) дети обходили дома односельчан с фигуркой голубя («гулю») и пели Крещенский тропарь, а хозяева дома угощали детей выпечкой.

Пищевой репертуар святочного цикла праздников был призван обеспечить благоденствие и сытость предстоящего года. Символика обрядовой пищи канунов праздников этого цикла имела продуцирующий

⁸⁷⁰ Несанелис Д.А. Раскачаем мы ходкую качель. Традиционные формы досуга сельского населения Коми края (вторая половина XIX – первая треть XX вв.). Сыктывкар : Центр народного творчества Республики Коми, 1994. С. 31; Рассыхаев А.Н. Игра с шагами (альчиками) на щелчки в традиционной культуре коми // Игровое пространство культуры. СПб. : Евразия, 2002. С. 234.

⁸⁷¹ Календар. 7 төвшөр.

⁸⁷² Савельева Г.С. Традиции рождественских игрищ села Нившера Корткеросского района Республики Коми (по материалам Фольклорного фонда ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН) // *Studia juvenalia (SY)* : сб. работ молодых ученых Института языка, литературы и истории Коми НЦ УрО РАН. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2003. С. 148.

характер, результативная направленность кулинарного кода была связана с моделированием хозяйственного благополучия семьи в наступающем году.

Двунадесятый праздник Благовещение (07 апреля) часто выпадал на период Великого Поста. Это предопределило практику приготовления постной пищи, но разрешалось есть рыбные блюда и выпечку. В с. Сизябск Ижемского района оленеводы, которые называли его «Куваркан лун» (букв. Вороний день)⁸⁷³, после обедни приносили в жертву оленей⁸⁷⁴.

На Вознесение Господне для населения бассейна р. Выми были характерны девичьи хороводы и сооружение качелей карусельного типа. Подростки кидали сырые яйца в «летающих» на качелях девушек. При этом они метились в подол их сарафанов. После этого девушки катались по траве для того, чтобы очистить сарафаны. Как подчеркивает публикатор обряда, он был направлен на увеличение плодоносящих сил земли⁸⁷⁵. На Вознесение Господне в Прилузском районе были характерны крестные ходы на поля и поминание умерших⁸⁷⁶, что также направлено на увеличение плодородия земли.

Следующий двунадесятый праздник – Троица. Характеризуя поминальные действия в Прилузье, Ю.И. Бойко подчеркивала, что в Семик поминали только тех, кто умер неестественной смертью⁸⁷⁷. В данном контексте интерес представляет способ поминания коми (пермяками) легендарной чуди, которая в мифологической картине загробного мира выступала в роли первопредка. Поминальным днем языческой чуди, которая заживо погребла себя, была суббота после Семика. Выбор этого дня был не случайным. По легенде, именно в Семик после трех лет пребывания чуди в

⁸⁷³ Конаков Н.Д. От святок до сочельника. С. 42.

⁸⁷⁴ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 98. Л. 148.

⁸⁷⁵ Шарапов В.Э. Пасхальные качели в календарной обрядности. С. 57–61.

⁸⁷⁶ Бойко Ю.И. Традиционная культура прилузских коми (конец XIX – первая половина XX вв.). Казань : Казанский университет, 2019. С. 46. (Известия общества археологии, истории и этнографии при Казанском университете).

⁸⁷⁷ Там же. С. 46.

ямах появились яйца и птицы⁸⁷⁸. Традиция устраивать поминальную трапезу в Семик или в Троицкую субботу в прошлом была характерна для коми (пермяков)⁸⁷⁹, русских Пермского края, которые брали с собой на кладбище рыбник и яйца⁸⁸⁰. У русских в деревнях по верхней Колве поминовение и посещение кладбищ было обязательно в Семик. При этом в д. Черепаново на Колве было заведено совершать трапезу не на могилах, а на специально установленном столе⁸⁸¹. Обрусевшие вепсы Семик называли Киселев день, так как киселем поминали умерших⁸⁸². У марийцев поминание умерших в этот день проводили в доме⁸⁸³. Но, как правило, поминали умерших родственников в субботу перед Троицей (Семик субѳт). В этот день посещали кладбище, как и в родительский день, приносили умершим угощение, в состав которого входили зерно, пасхальные яйца и пиво, обладающие одинаковой креативной символикой. Еду, приносимую на кладбище, частично съедали сами, а часть оставляли на могилах, предварительно разломив ее, тем самым демонстрируя принадлежность преломленного хлеба миру мертвых.

В современной городской культуре, как правило, ходят поминать умерших на кладбище на Троицу, что объясняется тем, что в советский период долгое время суббота была рабочим днем.

Для удорцев был характерен обряд «азыла мынтѳм» (букв. плата на лугу), приуроченный к празднованию Троицы. По традиции молодки

⁸⁷⁸ Лимеров П.Ф. Мифология загробного мира. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1998. С. 96.

⁸⁷⁹ Чугаева С.В. Семик – день поминовения умерших у коми (пермяков) // Вестник ВГУ. Серия: лингвистика и межкультурная коммуникация. 2000. № 1. С. 200–204.

⁸⁸⁰ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 228–229.

⁸⁸¹ Чагин Г.Н. Колва, Чусовское, Печора: история, культура, быт от древности до 1917 г. Пермь : Пушка, 2017. С. 426.

⁸⁸² Агапкина Т.А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. С. 312.

⁸⁸³ Календарные праздники и обряды марийцев // Этнографическое наследие. Вып. 1. Йошкар-Ола : МарНИИ, 2003. С. 83–84.

выставляли угощение, иногда его готовили матери молодых женщин⁸⁸⁴. Подобный вариант одаривания был зафиксирован в 1999 г. в д. Коптюга, но здесь угощение устраивали в Петров день⁸⁸⁵.

Через две недели после Троицы коми отмечали день св. Николы Великорецкого (Речкей лун). Особенность праздничного угощения этого дня проявлялась в сборе и подаче на стол соснового камбия (пожём ли) в д. Великополье Усть-Куломского района. Как отмечают исследователи верхневычегодской праздничной культуры, «камбий в какой-то мере восполнял недостаток в витаминах, а в символическом плане движение древесных соков связывалось с оживанием природы»⁸⁸⁶.

На Преображение (Шёр Спас – Средний Спас) в с. Черемуховка Прилузского района, как пишет Ю.И. Бойко, после богослужения освящали принесенные овощи, поэтому этот день определяли как «реповый день» (сёркниа лун), «конопляный день» (контуся лун) «гороховый день» (анькытша лун)⁸⁸⁷.

Успение Пресвятой Богородицы (28 августа) было связано с временем окончания жатвы, когда готовили кашу из зерен нового урожая «чомёр» / «чомер», символика слова связывается с духом хозяйства, богом урожая, семейного благополучия⁸⁸⁸. Именно ему и жервовали эту кашу. По мнению И.А. Морозова, первый кусок должен быть принесен в жертву, что связывалась с умилоствлением сил, которые обеспечивают благополучие⁸⁸⁹. Т.А. Агапкина подчеркивает, что жертвование пищи из нового урожая позволяло нейтрализовать опасность, легализовать ее как компонент

⁸⁸⁴ Дукарт Н.И. Весенне-летние праздники и обряды в северной деревне конца XIX – начала XX вв. // Вопросы истории Коми АССР. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 16). Сыктывкар : КФАН СССР, 1975. С. 148.

⁸⁸⁵ Старообрядческий центр на Вашке: устная и письменная традиция Удоры : материалы и исследования. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2002. С. 108–109.

⁸⁸⁶ Ильина И.В., Уляшев О.И. Престольные праздники верхневычегодских коми. С. 148.

⁸⁸⁷ Бойко Ю.И. Традиционная культура прилузских коми. С. 49.

⁸⁸⁸ Лыткин В.И., Гуляев Е.С. Краткий этимологический словарь коми языка. С. 309.

⁸⁸⁹ Морозов И.А. Структура и семантика традиционного застолья: обычаи, верования, магия, связанные с его началом и завершением // Традиционная культура. Научный альманах. 2002. № 2. С. 21.

культуры и узаконить ее потребление в течение года⁸⁹⁰. Включение в рацион питания продуктов нового урожая сопровождалось определенными правилами, связанными со снятием заключенной в ней опасности. Как отмечал Ю.М. Лотман, конец любого дела неотделим от начала⁸⁹¹. Поэтому в традиционной культуре, как подчеркивает Т.Н. Бунчук, при окончании уборки зерновых культур актуализировалась идея начала, выраженная в ритуальном блюде, что предполагало в будущем получение положительного результата⁸⁹². Семантика конца хорошо просматривается также в устойчивых выражениях «чомөр песны / шедӧдны» (букв. чомор достать), означающих конец, завершение какой-либо работы⁸⁹³.

Удорские коми в завершении жатвы готовили кашу из нового урожая. Они называли ее «чарла рок» (букв. каша серпа) или «косаа рок» (букв. каша косы). Перед тем как начать есть кашу, «благословляли» серпом, отсюда и ее название. В с. Межадор Сысольского района в Успенье на общественной трапезе, которую устраивали при церкви, варили мясо, которое называли «обещанное», так как обещали, что если справятся с бедой, то пожертвуют бычка или барашка⁸⁹⁴.

Покров Пресвятой Богородицы (14 октября) – очередной двенадцатый праздник – был рубежной датой в хозяйственном календаре коми (зырян). После этого дня они переходили из летней в зимнюю избу, загоняли лошадей в конюшни: «Пӧкрӧв–вӧвлӧн срӧк» (Покров – лошадиный срок), а молодежь собиралась на посиделки уже в избах. На верхней Вычегде (с. Бадьельск Усть-Куломского района) жертвоания на Покров состояли из глухарей и

⁸⁹⁰ Агапкина Т.А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. С. 155.

⁸⁹¹ Лотман Ю.М. О моделирующем значении понятий «конца» и «начала» в художественных текстах // Лотман Ю.М. Семиосфера. СПб. : Искусство-СПб., 2000. С. 427.

⁸⁹² Бунчук Т.Н. Протосемантика обрядового термина в «тексте» народной культуры : наименование мужа, принятого в дом жены // В созвездии слов и имен : сб. науч. ст. к юбилею Марии Эдуардовны Рут / ред.: Е.Л. Березович (отв. ред.), Т.Н. Дмитриева, Н.В. Кабинина и др. Екатеринбург : Уральский университет, 2017. С. 393.

⁸⁹³ Безносикова Л.М., Айбабина Е.А., Забоева Н.К., Коснырева Р.И. Словарь диалектов коми языка / под ред. Л.М.Безносиковой. Сыктывкар : Кола, 2014. Т. 2. С. 722.

⁸⁹⁴ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 17. Л. 279.

холстов, так как в этот период заканчивался осенний период охоты на боровую дичь⁸⁹⁵. Жители с. Богородск Корткеросского района устраивали общественную трапезу из мяса жертвенных животных, поэтому их называли и называют «висерса яй сёйисьяс» (букв. вишерские мясоеды)⁸⁹⁶.

Остальные церковные праздники годового цикла рассмотрим в соответствии с естественным ходом календаря.

В Усть-Куломском районе в день памяти св. Власия (24 февраля) жертвовали телячьи грудинки, ноги и головы⁸⁹⁷.

В традиции отмечания дня памяти 40 Севастийских мучеников (22 марта), как и в русской традиции, коми (зыряне) практиковали выпечку печенья в виде птичек. Однако предпочтение отдавали шаньгам или сочням, количестве которых достигало 40 штук. В этот день обязательно также выпекали особые пироги «чёрьд пирёг» (букв. твердый пирог). Дети шли на поля и крошили их там с надеждой на будущий хороший урожай зерновых культур⁸⁹⁸.

Выгон скота был приурочен к дню Георгия Победоносца, или Егорьеву дню (06 мая), что особо подчеркивали информанты: «Хоть и снег еще был, все равно выгоняли»⁸⁹⁹. Хозяйки окуривали скотину можжевельником, повсеместно скармливали ей кусок хлеба с четверговой солью⁹⁰⁰ или обрядовое печенье «чибё». Такая традиция была характерна для многих народов, занимающихся животноводством. Так, вепсы, например, скармливали скоту хлеб с четверговой солью, дополнительно давали яйцо⁹⁰¹. Те же самые действия выполняли русские Юрлинского района Прикамья⁹⁰². У коми считалось, что «Егорёй лун – вёвлён нимлун, вёвлён праздник»

⁸⁹⁵ Ильина И.В., Уляшев О.И. Престольные праздники верхневыхгодских коми. С. 146.

⁸⁹⁶ Конаков Н.Д. От святок до сочельника. С. 101-102.

⁸⁹⁷ Там же. С. 39.

⁸⁹⁸ Традиционный народный коми календарь. С. 63.

⁸⁹⁹ Там же. С. 73.

⁹⁰⁰ Там же. С. 72.

⁹⁰¹ Винокурова И.Ю. Традиционные праздники вепсов Прионежья. С. 94.

⁹⁰² Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 224–225.

(Егорьев день – именины лошадей, праздник лошадей), им обязательно приносили хлеб в подарок⁹⁰³. Согласно архивным материалам, в д. Кони Княжпогостского района на день Егория варили общественное пиво, освящали его в церкви, а затем подавали всем пришедшим на праздник⁹⁰⁴. По материалам В. Н. Белицер, во многих селах к Егорьеву дню коми-пермяки также готовили общественное пиво, называя его «канун»⁹⁰⁵.

В день св. Николая (22 мая) предполагалось начало посевных работ, хотя начало сева зависело от реальных погодных условий. Первых выход на поле связан с практикой поедания просфоры и яйца. Такая же традиция была характерна для марийцев, когда жрец, получив в качестве угощения яйцо, благословляет весенние полевые работы. На гумнах парни играли с яйцами, считая, что от этого зерна посеянного хлеба будут полны как яйцо⁹⁰⁶. Такая же символика яйца читается в обрядах русских Архангельской обл.⁹⁰⁷ и забайкальских старообрядцев⁹⁰⁸.

Для Иванова дня (07 июля) были характерны различные обряды, цель которых связывалась с охраной колосющихся полей, здоровья людей и животных, продуцированием плодородия. И это связано с тем, что в этот день точно так же, как и на Святки, по народным представлениям, активизировалась нечисть. После мытья в бане устраивали праздничный ужин, а ложась спать, символически запирали окна и двери с помощью букетов цветов. Для этого дня характерна практика начала сбора лекарственных растений.

Основным элементом празднования Петровского / Яичного заговенья, которое называли «Позтыр лун» (Яичный день), «Позтырён быглясян лун» (День катания яиц), «Кольк сёян лун» (День поедания яиц), повсеместно

⁹⁰³ Традиционный народный коми календарь. С. 71.

⁹⁰⁴ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 5. Л. 24–25.

⁹⁰⁵ Белицер В.Н. Очерки по этнографии народов коми XIX – начало XX в. М. : изд-во Академии наук СССР, 1958. С. 325.

⁹⁰⁶ Календарные праздники и обряды марийцев. С. 50.

⁹⁰⁷ Соколова В.К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. С. 148.

⁹⁰⁸ Болонев Ф.Ф. Народный календарь семейских Забайкалья. С. 73–74.

было характерно гуляние на лугу. Как отмечает Ю.И. Бойко, в Слудском приходе (населенные пункты в бассейне р. Летки Прилузского района) данный праздник известен как Перескачка. Такое название не встречается больше нигде и связывается с представлением о том, что в этот день «Бог на небо поднимается, перескакивает»⁹⁰⁹. Они же на престольный праздник «Перескачка» у реки варили мясо в котлах, называя это «мосол», поэтому их коллективная номинация в соседних селениях звучала как «слудяна мосольники»⁹¹⁰. По архивным материалам, в Прилузском районе при варке мяса бросали деньги в реку⁹¹¹. Выбор реки вполне оправдан, так как жертвовали миру иному с тем, чтобы в будущем обеспечить приплод скота. Для сравнения: саамы бросали кости оленя в воду ради добычи его в будущем⁹¹².

В ижемских селах праздник называли «Петрушина», организовывали его возле реки. Если в молодежной группе объединялись девушки и юноши, то в средней и старшей группах мужчин не включали. В литературных и полевых источниках подчеркивается, что обязательно из принесенных с собой продуктов готовили кашу «саламат»⁹¹³. Такое название характерно для русского населения, например, жителей Вельского района Архангельской обл.⁹¹⁴ По ингредиентам каша «саламат» близка каше «джижа рок», которую готовили на костре вымские коми⁹¹⁵. На средней Вычегде обрядовая каша, приготовленная по случаю сенокоса, называлась «селянка», отличительной

⁹⁰⁹ Бойко Ю.И. Традиционная культура прилузских коми. С. 47.

⁹¹⁰ Бойко Ю.И. Лузско-летские коми: коллективные номинации и культурные границы // Европейский Север: локальные группы и этнические границы. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 71). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2012. С. 128.

⁹¹¹ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 79. Л. 7–8.

⁹¹² Морозова М.Н. Скандинавские и финские лопари // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Летне-осенние праздники. М. : Наука, 1978. С. 122.

⁹¹³ Дукарт Н.И. Весенне-летние праздники и обряды в северной деревне. С. 150; НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 161 а.

⁹¹⁴ Зимина Т.А. Традиционные блюда крестьян Вельского района Архангельской области (по материалам «Этнографического бюро» кн. В.Н. Тенишева и полевым исследованиям 2003–2004 гг.) // Питание в культуре этноса : материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена. С. 32.

⁹¹⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 208 а.

особенностью которой было добавление сметаны, или готовили «пызя рунь» (букв. мучная каша)⁹¹⁶. На Удоре первый выход молодого человека на заготовку сена отмечался кашей «крёш», для которой в кипящее масло крошили хлеб. Сопоставима с обрядом «азьла мынтём» практика угощения молодкой кашей с маслом, называемая «нетсу»⁹¹⁷.

В Прилузском районе в этот день девушки выходили к посевам льна, принося с собой творог и парное молоко с тем, «чтобы лен был как творог белым, а девушка румяна как пенка молока»⁹¹⁸.

В контексте летних праздников, как благодатной поре молодежных гуляний, интерес представляет обычай «ульйёв юём» (букв. распивание молока). При выпасе скота на дальних покотинах молодых девушек вечером посещали парни, которых обязательно угощали молоком. При этом, как отмечают исследователи, парни могли остаться на ночь⁹¹⁹. Петровский обход полей на верхней Вычегде заканчивался трапезой с простоквашей⁹²⁰. Подача молочной продукции в этот период не выглядит случайностью, так как с Петрова дня начинался сенокос, важная хозяйственная пора в животноводстве. Использование творога в обрядах животноводческого цикла в Петров день было характерно, например, для средних и южных вепсов⁹²¹.

В начале XX в. в обрядовой культуре коми (зырян), как и у многих родственных финно-угорских народов, сохранялись общественные трапезы с жертвованием животных в пользу церковного причта. Они приурочивались обычно к Ильину дню (02 августа). Так, в с. Ношуль Прилузского района крестьяне верили, что св. Илья-пророк помогает сохранить домашний скот, поэтому обещали первого бычка церкви. Тушу делили на три части,

⁹¹⁶ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина.Ф. 14 (Э). Д. 117 а.

⁹¹⁷ Конаков Н.Д. От святок до сочельника. С. 81.

⁹¹⁸ Бойко Ю.И. Традиционная культура прилузских коми. С. 49.

⁹¹⁹ Ильина И.В., Уляшев О.И. Мужчина и женщина в традиционной культуре коми. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2009. С. 176–177.

⁹²⁰ Ильина И.В., Уляшев О.И. Престольные праздники верхневычегодских коми. С. 148.

⁹²¹ Винокурова И.Ю. Вепсы. Календарные праздники и обряды // Прибалтийско-финские народы России / отв. ред. Е.И. Клементьев, Н.В. Шлыгина; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. М. : Наука, 2003. С. 443.

последнюю варили в огромном чане. После службы все с криком бросались к чану с мясом, полагая, чем больше крика, тем благословеннее жертва. Иногда такие приношения устраивались прямо на пастбище, где вначале проводили крестный ход, а по его окончании закалывали теленка или овцу. Сваренное мясо раздавали участникам крестного хода.

С ильинскими жертвоприношениями связана широко известная на Европейском севере России легенда⁹²². Сюжет легенды был призван объяснить законность замены домашним животным оленя, образ которого был когда-то символом осеннего периода, с которого начинались промыслы⁹²³. В народной культуре коми (зырян), несмотря на то, что они приняли христианство еще в конце XIV в., сохранились пережитки языческих верований, отсюда и сохранение жертвоприношений: в Ильин день жервовали баранов или быков, а на Покров – телок и овец, в соответствии с полем «святого»⁹²⁴. В с. Вольдино Усть-Куломского района «Ильинского быкобоя», как отмечает О.И. Уляшев, не было, к часовне приносили бараньи головы и ноги, семужьи головы и боровую дичь, обещанные святому за избавление от болезней⁹²⁵. Близкий по смыслу праздник с закланием жертвенного животного был характерен для карел⁹²⁶, сямозерские карелы следующее после Ильина дня воскресенье называли «баранье»⁹²⁷. Обряд «быкобой» у пермяков был приурочен к престольному празднику св. Флора и Лавра «Проллавер»⁹²⁸. У вепсов баран и ягненок

⁹²² Белицер В.Н. Очерки по этнографии народов коми XIX – начало XX в. С. 326.

⁹²³ Конаков Н.Д. Календарная символика уральского язычества (бинарный зооморфный код). (Научные доклады. Вып. 243). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1990. С. 16.

⁹²⁴ Сидоров А.С. Идеология древнего населения Коми края. С. 21.

⁹²⁵ Уляшев О.И. Ильин день в селе Вольдино: традиции в потоке времени // Этнографическое обозрение. 2012. № 1. С. 66.

⁹²⁶ Клементьев Е.И. Карелы. Календарная обрядность и праздники // Прибалтийско-финские народы России. С. 283–284.

⁹²⁷ Конкка А.П. Материалы по календарной мифологии и календарной обрядности сямозерских карел // Антропологический форум. 2007. № 6. С. 368.

⁹²⁸ Пантюхин Д.А. Коми-пермяцкий праздник Проллавер с обрядом быкобой // Этнографическое обозрение. 2012. № 1. С. 85.

наряду с быком и нетелью выступали жертвой на праздник в честь святых Ильи, Петра и Павла, Пресвятой Богородицы⁹²⁹.

Сретение Владимирской иконы Богородицы (08 сентября) коми называлось «Крест лун». В с. Усть-Кулом района после утренней службы совершался крестный ход по селу и его окрестностям, устраивался молебен у 22 источников. Крестный ход завершался у часовни в местечке Нюр Курья, где устраивали общественную трапезу с обязательным угощением нищих⁹³⁰.

В престольный праздник в с. Черемуховка Прилузского района на Дмитриев день, по сведениям Ю.И. Бойко, было принято приносить в жертву петухов⁹³¹. В целом Дмитриева суббота рассматривалась в коми народном календаре как день поминовения умерших родственников. В этот день было принято посещать кладбище и устраивать поминальный стол в доме.

День памяти св. Космы и Дамиана (Кузьмы–Демьяна) (14 ноября) считался праздником женщин. Они собирались в отдельной избе и в складчину варили домашнее пиво, т.е. устраивали братчину. В качестве обязательных угощений выступала выпечка. В с. Керчомья Усть-Куломского района в этот день дети совершали праздничный обход домов подруг, где их угощали выпечкой и суслем. Взрослые же не отмечали этот праздник.

На Михайлов день (21 ноября) параллельно молодежной устраивалась и детская братчина, когда на посиделки дети собирались вместе с родителями. Мужчины приносили вино, женщины – пиво и закуску. Цель этой посиделки – выбор пары на год. Михайлов день по характеру застолья соотносим с днем Кузьмы и Демьяна. Братчины, приуроченные к дням Кузьмы-Демьяна и Михаила, характерны, например, для русских Рязанщины⁹³².

⁹²⁹ Винокурова И.Ю. Животные в традиционном мировоззрении вепсов (опыт реконструкции). С. 323.

⁹³⁰ Шарапов В.Э. Богородичные праздники у современных коми. (Научные доклады. Вып. 359). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1995. С. 15-16.

⁹³¹ Бойко Ю.И. Традиционная культура прилузских коми. С. 36.

⁹³² Тульцева Л.А. Рязанский месяцеслов. Круглый год праздников, обрядов, обычаев и поверий рязанских крестьян. С. 31.

К общественным трапезам относились братчины, устраиваемые в канун или в день праздника. Канун мог включаться в празднование наиболее значимого для локальной группы события (заветный праздник, освящение скота, молебен по случаю стихийного бедствия). Их общая направленность была связана с благополучием скота или будущего урожая. Действо заканчивалось общей трапезой и распитием ритуального напитка, что закрепилось в названии дня «канун босьтан лун» (день распития кануна)⁹³³.

Для канунов характерен обрядовый напиток, который изготовлялся непосредственно к определенному событию. Ингредиенты для варки общественного пива, т.е. «кануна», первоначально выдавала церковь, а его варкой занимались самые умелые женщины. Количество напитка было избыточным, его варили для всей общины, а пили его все желающие. Изготовление «кануна» как особого ритуального напитка представляло собой достаточно устойчивый способ единения всего коллектива и общения с миром сакрального. Определенная соотнесенность с кануном праздника выявляется в предании о происхождении обычая праздновать «канун»⁹³⁴. В лексике удорских коми встречается словосочетание «канон карны» (букв. праздновать, не работать). Пивные праздники, кануны, восходящие к средневековью, сохранялись, например, в русской деревне до начала XX в.⁹³⁵

Братчина связывалась с варкой пива и устройством праздничного стола. Молодежные посиделки осенне-зимнего цикла были связаны с окончанием сельскохозяйственных работ. Они приурочивались к разным датам. Так, в с. Ижма их организовывали после жатвы, в с. Мохча и с. Гам (Ижемский район) (тот же район) – после вывоза навоза на поля, а в с. Сизябск (тот же район) – к набору рекрутов в армию. Хозяйка избы, где устраивали братчину, ставила

⁹³³ Панюков А.В. Праздничные обходы территорий в локальных традициях коми // Этнографическое обозрение. 2012. № 1. С. 74.

⁹³⁴ Панюков А.В., Савельева Г.С. Храмовые и заветные праздники в Коми крае // *Paleoslavica*. V. XIV, No 2. Cambridge, Massachusetts. 2006. P. 277-279.

⁹³⁵ Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М. : Наука, 1988. С. 248.

самовар, выставяла угощение (шаньги, кулебяки)⁹³⁶. Каждая девушка вносила свой пай, принося из дому муку, мясо, рыбу. Они варили пиво, готовили еду и приглашали парней. Пить домашнее пиво на братчину приходили все желающие⁹³⁷. В ходе проведения вечеринки девушки под песню подносили пиво парням⁹³⁸.

В артелях на дальнем промысле церковные праздники считались нерабочими, и в эти дни по возможности разнообразили меню, готовя квас, блины, шаньги и др.

Таким образом, праздничная культура характеризуется жесткой связанностью с повседневной деятельностью людей⁹³⁹, а трапеза в контексте церковного праздника создавала его «радостное поле», выступала символом благополучия в трудовой деятельности и благодарности за ее результативность. Рассмотренный цикл календарных праздников имеет много общего с севернорусской праздничной культурой, что не выглядит случайностью: коми и русские исповедуют православие и имеют давние контакты. Этнокультурная особенность праздничного угощения коми (зырян) в прошлом проявлялась во включении в рацион застолья промысловой продукции, что объясняется длительной сохранностью рыболовства и охоты в структуре хозяйственной деятельности.

§ 3. Организация праздничного застолья в советский и современный периоды

Практика отмечания дней церковного календаря в полном объеме была характерна для дореволюционного периода. В первые годы советской власти сохранялась традиция отмечания двенадцатых праздников. Так, в г. Усть-

⁹³⁶ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 159. Л. 147.

⁹³⁷ Там же. Ф. 1. Оп. 13. Д. 55. Л. 41.

⁹³⁸ Савельева Г.С. К реконструкции коми традиционной молодежной культуры: братчина // Фольклористика коми (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 63). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2002. С. 73–90.

⁹³⁹ Глебкин В.В. Ритуал в советской культуре. М.: Янус-К, 1998. С. 91.

Сысольске (г. Сыктывкар) 13 сентября 1918 г. были отменены все праздничные дни, кроме воскресных и двенадесятых⁹⁴⁰. В 1925 г. Областной Отдел Труда по согласованию с Облпрофсоветом установил следующие особые дни отдыха: 7 января (Крещение), 25 марта (Благовещение); 18 апреля (канун Пасхи), 2 мая (Установление Автономной области Коми), 8 июня (Троица 2 день), 15 августа (Успение), 14 октября (День урожая), 25 декабря (Рождество)⁹⁴¹. И только в 1934 г. из списка особых дней отдыха двенадесятые праздники были исключены⁹⁴². Существенная черта формировавшегося с 1917 г. советского образа жизни проявилась в антирелигиозной пропаганде. В дни церковных праздников устраивались антирелигиозные вечера. Так, в 1923 г. в ночь на Пасху в с. Визинга Сысольского района молодежь устроила вечер, на котором читали рассказы, стихи антирелигиозного характера. Большой популярностью пользовалась пьеса В.А. Савина «В раю»⁹⁴³. Вечером 6 января 1925 г. в Народном доме г. Усть-Сысольска состоялись доклады о «смысле больших религиозных праздников», была разыграна пьеса «Безбожник»⁹⁴⁴. В газете «Югид туй» от 1 апреля 1928 г. был опубликован план антипасхальной кампании в г. Усть-Сысольске⁹⁴⁵, а 22 апреля газета представила подробнейший отчет о ее выполнении. В городском театре была осуществлена постановка «в форме пасхальной службы», состоящая из частушек, стихов и оригинальных

⁹⁴⁰ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.) / сост. Б.Р. Колегов. Ч. 1. Сыктывкар : [б/и], [б/г]. С. 13.

⁹⁴¹ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «За новый Север». 1941-54 гг. Ч. 2. Сыктывкар : [б/и], 2017. С. 199.

⁹⁴² Там же. С. 306-307.

⁹⁴³ Безносиков Я.Н. Рассвет над Коми. Очерки культурного строительства в Коми АССР. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1986. С. 33–34.

⁹⁴⁴ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет. 1941 -1954 гг. Ч. 2. С. 201.

⁹⁴⁵ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет. 1941 -1954 гг. Ч. 2. С. 254.

произведений⁹⁴⁶. Организация таких молодежных встреч имела цель заменить функцию традиционных посиделок.

В начале 1930-х гг. вводится жесткая политика государства в отношении религии, с этого периода началось повальное закрытие храмов. С 1930-х по 1941-й г. в Коми крае было закрыто 112 храмов, в мае 1941 г. не было ни одной действующей церкви. Только во второй половине 1940–1950-х гг. было разрешено открыть три православных храма⁹⁴⁷. Закрытие храмов привело к тому, что широко и открыто отмечать церковные праздники стало трудно. Тем не менее знания о прежнем порядке организации праздников, связанных с церковным календарем, в народной культуре по-прежнему сохранялись и передавались в устной форме. Некоторые предметные символы, например, крашеные яйца на Пасху, сохранялись на всем протяжении исследуемого периода.

Трансформация традиционной праздничной культуры в советский период была связана с актуализацией новых праздников. Согласно концепции развития советской культуры В.В. Глебкина, выделяются три типа праздников: связанные с наиболее значимыми событиями советской истории (Октябрьская революция); сакрализирующие социальную структуру советского общества (День учителя); «воплощающие какую-либо идеологию» советской культуры (День международной солидарности трудящихся)⁹⁴⁸. Праздник Октябрьской революции проходил по четко разработанной схеме: митинги и субботники, организацией которых занимались комсомольские активисты. Так, в 1920 г. в третью годовщину Великой Октябрьской социалистической революции прошли митинги и субботники, а в с.

⁹⁴⁶ Там же. С. 255-257.

⁹⁴⁷ Рогачев М.Б. «Церковь в каждой деревне возвышалась над всеми другими строениями» (Храмы Коми края в XIV–XX вв.) // Христианство и язычество народа коми. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2001. С. 80.

⁹⁴⁸ Глебкин В.В. Ритуал в советской культуре. С. 73–74.

Помоздино Усть-Куломского района поставили спектакль «Свет во тьме» на коми и русском языках⁹⁴⁹.

В 1920-е гг. была создана схема празднования Первомая: парад и демонстрация, что сохранялось с небольшими вариациями до 1941 г. В годы Великой Отечественной войны демонстрации не проводили, но 1 мая 1944 г. состоялся праздничный салют, который позднее стал обязательным. Довоенная схема была воспроизведена в 1946 г. и без изменений просуществовала до 1969 г., когда парад был отменен и его место заняла речь Л.И. Брежнева, произнесенная с трибуны Мавзолея. В 1974 г. демонстрация дополнилась парадом физкультурников. В таком формате праздник сохранился до развала Союза ССР⁹⁵⁰. Разработанный канон праздника исполнялся и в коми селе. Так, на одной из фотографий, хранящейся в фондах Национального музея Республики Коми, запечатлено, как в с. Ижма в 1921 г. начальник гарнизона, секретарь Укома и председатель ЦИК принимает парад 1 Мая⁹⁵¹. На другой – в 1928 г. жители с. Пажга Сыктывдинского района вышли на первомайскую манифестацию с флагами и транспарантами. В первом ряду участники, одетые в карнавальные костюмы⁹⁵².

С октября 1929 г. был введен советский революционный календарь с пятидневной неделей⁹⁵³. Главной его целью было уничтожение христианского семидневного недельного цикла. Воскресенье стало рабочим днем. Фактически это было направлено на то, чтобы отнять возможность справлять религиозные праздники, которые, по сути, были под запретом.

К началу 1930-х гг. окончательно была оформлена командно-административная сталинская система, а экономические и политические

⁹⁴⁹ Игнатов М.К. Взгляд сквозь годы. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1998. С. 45.

⁹⁵⁰ Глебкин В.В. Ритуал в советской культуре. С. 99.

⁹⁵¹ НМ РК. КП-6133/7.

⁹⁵² Там же. КП-7252/2.

⁹⁵³ О переходе на непрерывное производство в предприятиях и учреждениях Союза ССР : Постановление Совета народных комиссаров СССР от 26 августа 1929 г.

изменения отразились на праздничной культуре. Практика проведения советских праздников по строго определенному сценарию не давала выбора, что и как праздновать. Праздничные мероприятия, организованные школой и клубами, хорошо знакомили всех и каждого с системой новых советских праздников.

Продовольственный кризис, отмечаемый в коми деревне почти до середины XX в., отрицательно сказывался на составе домашнего праздничного стола. Практика отмечания праздника в домашних условиях заменялась официальными мероприятиями по строго разработанным сценариям. Необходимость замены ранее существовавших способов организации праздничных гуляний в 1930-е гг. привела к практике организации общественных чаепитий, на которых помимо взрослых присутствовали дети. С появлением колхозов при организации общественного застолья на улице устанавливали столы, накрытые скатертью (рис. 46). На то, что застолье было организовано как праздничное, указывает граммофон, установленный на отдельно стоящем столе. Основным угощением выступала выпечка, чай из самоваров наливали в стеклянные стаканы и фаянсовые чашки с блюдцами.

При организации чаепития в семейном кругу (рис. 47) на стол подавали покупное печенье и конфеты. Самовар располагался на отдельном столике, чай разливали в стеклянные стаканы и фаянсовые чашки, а пили его из блюдца. Как и раньше, у ижемских коми к чаю подавали соленую рыбу.

Существовавшие до революции 1917 г. традиции коллективного празднования завершения «косовицы» или уборки зерновых культур сохранялись долгое время. По материалам О.Н. Воздвиженской, в 1940–1950-х гг. устраивали коллективное угощение по случаю завершения полевых работ по бригадам⁹⁵⁴. Это позволяет говорить о том, что в народной культуре сохранялся принцип коллективного празднования завершения сельскохозяйственных работ.

⁹⁵⁴ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 21. Л. 13.



Рис. 46. Общественное чаепитие в колхозе.
д. Устьево, Удорский район, Автономная область Коми (зырян).

Фото А. Петиева. 1930-е гг.

Из фондов Национального музея Республики Коми



Рис. 47. Чаепитие в доме пастуха-оленевода В.С. Чупрова.
Колхоз «Трактор». Ижемский район.

Фото И. Фетисова. 1939 г.

Из фондов Национального музея Республики Коми

С конца 1940-х гг. на праздничный стол коми (зыряне) дополнительно к домашнему пиву стали выставлять вино и водку. Эти алкогольные напитки называли «вином». Из виноградных вин подавали кагор – «вичко вина» (букв. церковное вино). Мужская часть общества, как правило, потребляла водку. Пристрастие к алкоголю можно объяснить практикой выдачи на войне «наркомовских 100 граммов». Женщины, как правило, не пили крепкие напитки, но если позволяли себе выпить красное вино, то не больше одной маленькой стеклянной рюмки на ножке объемом в 20 мл, которую называли и продолжают называть «кока рюмка» (букв. рюмка на ножке).

Улучшение материального положения, расширение ассортимента покупных продуктов питания в 1950–1960-е гг. сказалось и на организации праздничного застолья. Так, в День учителя в поселке Ньючим Сыктывдинского района молодые учителя выложили на стол выпечку, отварной картофель, соленые огурцы, винегрет, отварное мясо, из покупных продуктов были печенье и конфеты, горячительные напитки представлены водкой и вином (рис. 48).

В 1950–1960-е гг. коми стали активно выращивать морковь, свеклу и огурцы. Из овощей готовили винегрет, который стал занимать важное место на праздничном столе, так как его ингредиенты были собственного производства, а заправляли его растительным маслом, которое было в свободной продаже и доступно по цене. Сладости, приобретенные в магазинах, стали появляться на праздничном столе не только городских жителей и сельской интеллигенции, но и крестьян, которые с 1950-х гг. получали зарплату деньгами, хоть и небольшими.

В данном контексте интерес представляет газетная заметка «Предпраздничная торговля», опубликованная накануне Первого мая, в которой сообщалось о том, что в магазины г. Сыктывкара поступило достаточное количество колбасных изделий, молока и молочных продуктов,

тортов и пирожных, фасованных макаронных и кондитерских изделий⁹⁵⁵. Важно подчеркнуть, что через запятую идет перечисление обычных (макаронны, молоко) и праздничных (колбаса, торты, пирожное) продуктов. Трудности с продовольственным обеспечением населения сказались на составе продуктовой корзины.



Рис. 48. Празднование дня учителя.
пос. Ньючим, Сыктывдинский район.
1950–1960-е гг.

Из фондов Национального музея Республики Коми

Чаепитие со сладостями стало соотноситься с гостевой культурой. Чай разливали из самовара, который выступал украшением праздничного стола (рис. 49). Как отмечали информанты, украшением праздничного стола выступал самовар: «[На стол]» поставят самовар»⁹⁵⁶. Отношение к самовару

⁹⁵⁵ Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «Красное знамя». 1955–1962 гг. Ч. 3 / сост. Б.Р. Колегов. Сыктывкар : [б/и], 2019. С. 152–153.

⁹⁵⁶ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 213 а.

как статусному предмету сохранялось достаточно долго, что было характерно как для деревенской, так и для городской среды.



Рис. 49. Праздничное чаепитие.
г. Сыктывкар.
Фото В.В. Янушевского. 2000 г.

В 1960-е гг. на праздничный стол в городской среде покупали вафельный торт, ромовую бабу, песочное кольцо, кекс «Весенний» и «Уфимский», последний был с орехами. Из мучных изделий в тот период стали готовить хворост, для приготовления которого были все необходимые ингредиенты (мука, сметана, сливочное и растительное масло). В городской культуре для праздничного стола стали выпекать сладкие пироги с начинкой из ягод, сметанники, т.е. то, что в период повального дефицита можно было приготовить из доступных продуктов.

В 1970-е гг. в составе праздничных блюд появился салат «Оливье», включающий семь ингредиентов: вареную колбасу, зеленый горошек, отварной картофель, соленые огурцы, лук репчатый, вареные яйца и майонез. Колбаса, которая тогда была в дефиците, в деревне она заменялась отварным мясом. Поскольку в те годы все испытывали трудности с приобретением

консервированного горошка, то его запасали заранее, как, впрочем, и яйца, и майонез. Салат «Оливье» до настоящего времени, как и в русском праздничном застолье, занимает ведущее место на праздничном столе коми (зырян), так как он сытный, а ингредиенты дешевые и доступные. Для приготовления салата «Селедка под шубой» использовали соленую сельдь иваси, которая считалась вкуснее остальных⁹⁵⁷. Морковь, свекла, картофель были выращены на своем огороде.

В 1980-е гг. стали готовить салат из крабовых палочек, очень простой по своему составу: рис, крабовые палочки, яйца и консервированная кукуруза. Чтобы как-то разнообразить праздничное меню, стали готовить салаты из тертой моркови и свеклы с добавлением чеснока, а также салат из тертого сыра с добавлением чеснока. Для их заправки нужен был майонез, который, как и многие другие продукты, был в дефиците, поэтому его самостоятельно готовили дома или заменяли сметаной, иногда майонез смешивали в равных пропорциях со сметаной для увеличения объема.

Нужно отметить тот факт, что до настоящего времени у многих хозяек старше 50 лет хранятся тетради / блокноты с рецептами приготовления праздничных блюд, которые переписывались и бережно хранились на «всякий случай», чтобы можно было приготовить блюда на праздничный стол. Структура таких записей состоит из рецептов приготовления вторых горячих блюд, различных салатов, соусов, тортов, кексов и других сладких кушаний. Отсутствие практики приготовления первых блюд на праздничный стол предопределил отсутствие их рецептуры в таких записях.

Подготовка к празднику занимала много времени и сил, а дефицит продуктов требовал от хозяек большой фантазии. Праздничные блюда варьировались исходя из состава продуктов, которые были в наличии. И чтобы как-то внести разнообразие, хозяйки сочетали в салатах то, что было в наличии, иногда это давало удивительный результат. Из припасенных к

⁹⁵⁷ ПМА : Габова Лидия Модестовна., 1937 г.р. д. Гарья, Сыктывдинский район, Республика Коми. Запись 2015 г.

праздничному столу рыбных консервов с добавлением вареных яиц, зеленого горшка или кукурузы готовили салаты, что уже придавало необычность застолью.

Отсутствие в магазинах кондитерских изделий подвигло хозяек на изготовление разнообразных сладостей. Так, из сухого молока и какао-порошка готовили конфеты «Трюфели». Из печенья с добавлением масла и какао-порошка готовили пирожное «Картошка», которое, как правило, готовили в виде рулета, нарезаая его на небольшие части. Готовили разные кексы, торты, рулеты. Карамель, печенье, сушки, пряники, что предлагали магазины, ели в будни. А праздничными были шоколадные конфеты, упакованные в красочные коробки. Их либо привозили из крупных городов (Москва, Ленинград, Минск, Киев и др.), либо покупали по случаю и хранили до ближайшего праздника.

В тот период в г. Сыктывкаре на праздник 8 Марта появлялись первые свежие огурцы, покупка которых считалась большой удачей. В 1970–1980 гг. в состав праздничной еды в городской культуре входили бутерброды с семгой, икрой и шпротами. Колбасу, главным образом копченую, мясную нарезку, а также сыр активно включали в меню праздника. Эти деликатесы, если могли «достать» через знакомых или привезти из других городов, сохраняли до ближайшего праздника.

В это время праздничное меню разнообразили за счет болгарских и венгерских овощных консервов, особенно вкусны были помидоры в собственном соку, а также компотов из ягод и фруктов, которые поступали в продажу в магазины леспромхозов, которые находились в непосредственной близости от сельских поселений. Снабжение леспромхозов осуществлял «Комилесурс», который в то время заключал прямые договоры на поставку продуктов питания из Болгарии и Венгрии в обмен на деловой лес. К дефицитным продуктам относились колбасные изделия, которые заменялись мясными консервами (паштет, ветчина и др.), приобретаемыми также через магазины леспромхозов.

Праздничное меню в эти годы расширилось за счет национальных блюд народов СССР: шашлык, плов, голубцы, что было характерно, главным образом, для городской культуры. Плов и голубцы готовили в домашних условиях, а «на шашлыки» в праздничные дни выезжали за город, где и готовили их на костре.

Еще одним новшеством в структуре праздничного меню стал растворимый кофе, который был в дефиците, поэтому его запасали заранее. Если удавалось достать ликер, а это было очень редко, то его подавали вместе с растворимым кофе. Эта практика тоже была характерна для городской культуры.

Фрукты на праздничном столе появлялись не так часто. Чаще можно было купить яблоки. Все остальные фрукты (виноград, апельсины, мандарины) и ягоды появлялись только в сезон их созревания. Появившиеся в 1970-х гг. в продаже незрелые бананы не пользовались спросом. Другие экзотические фрукты в магазинах городов, не говоря уже о сельской местности, появлялись крайне редко. Лимоны, если они появлялись в продаже, покупали в большом количестве. Для того чтобы сохранить, их прокручивали через мясорубку, добавляли сахарный песок и хранили в холодильнике. Эту массу добавляли в чай, в тесто при готовке кексов.

В годы антиалкогольной кампании, после известного Указа Президиума Верховного Совета СССР от 16 мая 1985 г. «Об усилении борьбы с пьянством», стал наблюдаться дефицит алкогольных напитков. Он вызвал подпольное изготовление самогона, для снятия сивушного запаха которого использовали растворимый кофе⁹⁵⁸.

В 1980-е гг. для городской культуры было характерно появление новой традиции в рамках семейного времяпровождения. В качестве примера можно привести традицию моей семьи. Мой отец, И.А. Чудов (1925–1991 гг.), прошедший Великую Отечественную войну и проживший всю сознательную

⁹⁵⁸ ПМА : Ношина Анна Васильевна, 1940 г.р. д. Гарья, Сыктывдинский район, Республика Коми. Запись 2016 г.

жизнь в городе, после выхода на пенсию в 1985 г. стал приглашать в гости своих родственников, как он говорил, на «родовой» праздник, так как в его родной деревне была часовня, освященная во имя Введения во храм Богородицы (4 декабря). До выхода на пенсию отмечать этот праздник было сложно, так как этот день, как правило, выпадал на рабочий день.

В 1990-е гг. некоторые советские праздники утратили свое значение и статус, но в структуре гражданского календаря продолжали отмечать 8 Марта и 23 Февраля, которые рассматривались как «женский» и «мужской» праздники с практикой организации праздничного стола как дома, так и на работе. В эти годы особенно остро испытывали дефицит продовольствия. Поэтому чаще всего в городской культуре основным праздничным горячим блюдом были пресловутые «ножки Буша», тушеные с картофелем и сметаной куриные окорочка. В сельской местности на праздничный стол подавали тушеное мясо с картофелем и грибами, заправленное сметаной. Основу праздничного угощения составляли блюда из продуктов, произведенных на личном подворье (мясо, овощи, картофель и др.) или собранных в лесу (грибы и ягоды). Это свидетельствует о том, что в кризисных ситуациях заложенные в народной культуре механизмы адаптации к социальной среде обитания актуализируются.

Из новшеств того периода нужно отметить практику приготовления рулетов с колбасой: на лаваш, который стал появляться в магазинах, намазывали майонез, посыпали мелко нарезанной колбасой, если была зелень, то ее тоже клали сверху, все это сворачивали в трубочку и клали в холодильник. На стол подавали, нарезав рулет на небольшие кусочки. Было очень вкусно, а главное сытно. На «сладкий стол» в этот период стали подавать торты, изготовленные из покупных коржей, прослаивали их вареньем собственного производства или масляным кремом, реже покупными сбитыми сливками.

В 1990-е гг. в ряде населенных пунктов Республики Коми стали восстанавливать храмы, что позволило верующим людям открыто посещать

церковные службы. Это особо наблюдалось в пасхальные дни. Как отмечает В.Э. Шарапов, заветные и храмовые праздники у коми (зырян) возрождаются. Пеший крестный путь по завету совершается к обетному кресту, к священным источникам или камням. Общественная трапеза, устраиваемая у часовни в местечке Нюр Курья Усть-Куломского района во время празднования Сретения Владимирской иконы Богородицы («Крест лун») или в день поминовения Угодника Оникея в Удорском районе, рассматривается как общественные поминки⁹⁵⁹. В настоящее время территориальный принцип принадлежности людей к определенному храму по-прежнему осознается, поэтому люди, покинувшие свои родные места, стремятся посетить малую родину именно в дни храмовых праздников.

В современной практике на Пасху по-прежнему в храме освящают крашеные яйца. Появление в продаже специальных ярких наклеек с пасхальной тематикой для яиц предопределило практику подавать на пасхальный стол разукрашенные яйца. Куличи украшают глазурью с монограммой «ХВ». Предприятия общественного питания и торговые точки в широком ассортименте предлагают куличи разных размеров. Пасхальный стол изобилует разнообразной выпечкой. Редко кто готовит на Пасху творожную пасху. Праздничный стол пасхальной недели отличается изобилием мясных и рыбных блюд. Как и прежде, перед Пасхой в Прилузском районе готовят четверговую соль. Несколько изменилась современная практика ее изготовления. Соль вместе с ржаной мукой обжаривают на чугунной сковороде в русской духовой печи, после чего она становится черного цвета.

Коми по-прежнему широко отмечают Новый год, обычно в гости к родителям съезжаются взрослые дети и внуки. На стол подают салаты, голубцы, мясную и рыбную нарезку, выпечку, горячие блюда из мяса и рыбы, пьют шампанское, водку, коньяк и вино (рис. 50).

⁹⁵⁹ Шарапов В.Э. Живая традиция: заветные и храмовые праздники у современных коми // Христианство и язычество народа коми. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2001. С. 148–166.

В число новых блюд входят голубцы, для приготовления которых нужны мясной фарш, капуста, морковь, лук и специи. Практически все ингредиенты собственного производства, а в духовой печи они получаются очень вкусными и ароматными. Стараются как можно больше приготовить блюд на новогодний стол, так как изобилие на нем, по народным представлениям, предопределяет будущее благополучие.



Рис. 50. Встреча Нового года.
с. Пажга, Сыктывдинский район.
Фото 2005 г.

В современном обществе особо чтимым стал День Победы (9 Мая). В этот день коми стараются посетить родственников, ветеранов Великой Отечественной войны, которых, к сожалению, осталось очень мало. За праздничным столом собирается большое количество гостей. На праздничный стол подают стандартный набор: мясную нарезку, сыр, овощи, фрукты, различные салаты, в том числе и любимый всеми за сытость и

простоту изготовления салат «Оливье», мясные или рыбные горячие блюда, а также горячительные напитки: водка, вино, коньяк (рис. 51). Заключительным аккордом застолья является подача торта, пирожных, конфет и других сладостей.



Рис. 51. Поздравление с Днем Победы В.А. Лодыгина.
г. Сыктывкар.
Фото 2017 г.

Из традиционной праздничной культуры в новом формате отмечаются святочные гуляния. Например, ряжение в с. Чернутьево Удорского района, рождественские посиделки в с. Прокопьевка Прилузского района и в с. Пажга Сыктывдинского района Республики Коми. В сценарии проведения массовых гуляний, приуроченных к датам традиционного календаря, включаются выступления народных коллективов, смотры-конкурсы традиционных блюд, приготовленных умельцами из разных населенных пунктов, конкурсы мастеров народно-декоративного искусства и многое др.

Повсеместно отмечается также Масленица как массовое гуляние с элементами ярмарочного веселья, катанием на лошадях. Главным угощением выступают блины, которые готовятся в большом количестве.

С 1970-х гг. инновацией в народной культуре коми (зырян) можно считать практику отмечания дней рождения взрослых людей, особенно юбилеев. Практика отмечания юбилеев характеризует современное общество (рис. 52).



Рис. 52. 70-летний юбилей М.И. Булышевой.
с. Керчомъя, Усть-Куломский район.
Фото В.Д. Булышева. 2004 г.

Состав блюд не отличался от набора угощения в другие праздничные дни. Подавались традиционная выпечка, салаты, мясная нарезка, соленая рыба, в том числе и семга, горячие мясные и рыбные блюда, овощи, а также прохладительные и спиртные напитки. В связи с практикой употребления алкоголя интерес представляет словесная формула, которую озвучивали в

конце тоста: «Мэд во та кад кэжло тшан сур да ведра вина» (На следующий год в это же время чан домашнего пива и ведро вина)⁹⁶⁰.

Новые государственные праздники – День России (12 июня) и День Согласия и примирения (4 ноября) – пока не получили широкого распространения, их рассматривают как выходные дни, когда (летом и осенью много работы на приусадебном участке) организуют работу на огороде с последующим «обедом со штопором», так как для оказания помощи из города приезжают родственники.

Глобализация затронула и коми (зырян). В 2000-е гг. на праздничном столе появляются «Греческий», «Юбилейный» салаты, а также салаты «Шапка Мономаха», «Гранатовый браслет», «Цезарь», рецептуру которых передают устно или скачивают из сети Интернет. Мясная нарезка и семга, как правило, норвежская, искусственно выращенная, стали главенствовать на праздничном столе. Правда, нужно отметить, что ижемские, удорские, верхневычегодские и верхнепечорские коми по-прежнему отдают предпочтение рыбе, в том числе и семге, собственного улова. Завершением праздничного застолья выступал «сладкий стол». Состав сладостей имеет широкий ассортимент. Кроме стандартного набора (конфеты–печенье–варенье) подают торты и пирожные, которые раньше в сельской местности были редкостью. При этом 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. Алкогольные напитки широко употребляют не только в праздничные дни. Как отмечала М.Ф. Истомина (1920 г.р.) из с. Гам Ижемского района: «Важон часто из юны йозыс. Оні лёк олём лои. Йозыс юо, оз робтны, робботаыс абу и. Зэв лёк олём лои, татшом олёмыс из на вёвлы» (Раньше

⁹⁶⁰ ПМА : Красильникова Антонина Петровна, 1922 г.р. с. Межадор, Сысольский район, Республика Коми. Запись 2000 г.

часто не пили люди. Сейчас плохая жизнь стала. Народ пьет, не работает, работы для всех нет. Очень плохая жизнь стала, такой жизни не было еще)⁹⁶¹.

В настоящее время среди молодого поколения, особенно в городской культуре, наблюдается инновация, связанная с организацией праздничного застолья в домашних условиях, когда заказывают салаты, пиццу, суши и роллы в пиццериях. Такая практика характерна для всей страны. Традицию отмечания праздничных мероприятий семейного и корпоративного характера в ресторанах и кафе можно также смело отнести к инновационным тенденциям, которые характерны в целом для российского общества вне зависимости от возрастной и этнической принадлежности, места проживания.

Особо необходимо отметить, что в советский и постсоветский период праздничный стол оленеводов, проживающих в Ижемском и Интинском районах Республики Коми, включал большое количество мяса, крупяную кашу с маслом, свежеспечённые лепешки или блины, какие-нибудь сладости (конфеты, варенье, леденцы). Из новшеств в праздничное застолье современного периода можно назвать включение овощей и фруктов.

С целью сохранения материального и нематериального культурного наследия, уважения к истории и традициям своего народа в начале XXI в. стали возрождаться некоторые традиционные праздники, подчеркивающие разные направления хозяйственной детальности коми (зырян). В задачу таких мероприятий входят повышение общего уровня культуры населения; формирование ценностных ориентаций населения в ходе ознакомления с исторически сложившимися культурными традициями; обработка и сохранение национальной духовной и материальной культур (музыка, обряды, танцы, хороводы, костюмный комплекс); объединение этнографических групп из мест компактного проживания, посещение ими своей исторической родины.

⁹⁶¹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 159 а.

Так, в с. Ижма Ижемского района с 2004 г. проводится межрегиональный праздник ижемцев «Луд» («Луг»), приуроченный ко дню памяти св. Иоанна Предтечи, Иванову дню. В 2013 г. праздник «Луд» был включен в единый реестр объектов нематериального культурного наследия. В 2015 г. праздник стал лауреатом Всероссийской премии «Грани театра масс» в номинации «Лучший национальный праздник». В 2018 г. он был включен в список объектов проекта «Серебряное ожерелье России». В Программу праздника входят хороводы «Лудын ветлам» (Луговые игры), скачки на лошадях, торговые ряды, конкурс подворий «Сикт» (Деревня); соревнования по прыжкам через нарты, метанию аркана на хорей, метанию гири на дальность как элемент национальных видов спорта «Северное многоборье».

В д. Покча Троицко-Печорского района возрождается ранее отмечаемый здесь до 1918 г. Прокопьев день (Прокопий лун), когда накануне праздника варили общественное пиво, у церкви приносили в жертву бычка, варили обрядовую кашу, обходили крестным ходом поля и луга, благословляя их на хороший урожай. В современной традиции гастрономическая часть праздника представлена ухой из печорской рыбы, мясом, выпечкой, домашним пивом⁹⁶².

Традиционную пищу готовят на празднике оленеводов «Зарни сюр» (Золотой рог), который ежегодно проходит в конце зимы. Официальным местом проведения праздника стало с. Щельябож Ижемского района, с 2010 г. праздник проводят в д. Захарвань Усинского района. Помимо дегустации блюд коми кухни (строганина, бульон из оленины, ягоды), в рамках праздника проходят «Парад пим и малиц», сшитых руками коми мастериц, выступления местных артистов, организуется выставка работ мастеров декоративно-прикладного творчества, где представлены пимы, варежки, сувениры из бересты, дерева и оленьего рога.

⁹⁶² Возвращение Прокопия. URL : <http://russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasln/>. (Дата обращения 15.02.2019 г.).

В современный календарь включены также праздники, подчеркивающие былую роль охоты и рыболовства в структуре хозяйственной деятельности коми (зырян). Так, в д. Еремеево Троицко-Печорского района с 2003 г. в начале сентября проводят уникальный праздник «Вӧралысьяслӧн гаж» (Праздник охотника). В 2006 г. ему был присвоен статус республиканского праздника. В финале – праздничный стол «Чӧскыд сӧян пызан сайын» (За столом со вкусной едой) с дегустацией блюд коми кухни⁹⁶³. С 1993 г. в с. Керчомья Усть-Куломского района стали отмечать праздник "Пыжа гаж" (Лодочное гулянье), который получил статус районного мероприятия. В д. Разгорт Удорского района отмечают праздник «Хариус», приуроченный ко Всемирному дню рыболовства. В д. Бызовая Печорского района отмечают праздник рыбного пирога «Черинянь гаж» (рис. 53)⁹⁶⁴.



Рис. 53. Приготовление рыбника
на празднике «Черинянь гаж».
д. Бызовая, Печорский район. 2018 г.

⁹⁶³ Праздник охотника. URL : <http://russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasln/>.
(Дата обращения 15.02.2019 г.).

⁹⁶⁴ Праздник «Черинянь гаж». URL : <http://tourist.constructor3.rkomi.ru/system/attachments/uploads/000/016/235/original/LvBp8uaiaKI.jpg>.
(Дата обращения 08.08.2018 г.).

В последние годы сложилась традиция отмечать традиционные праздники в Финно-угорском этнокультурном парке, расположенном в старинном селе Ыб Сыктывдинского района. На регулярной основе проводят мероприятия «Шаньга-фест» по популяризации блюд кухонь финно-угорских народов⁹⁶⁵. В 2018 г. в финно-угорском этнопарке был устроен мастер-класс по приготовлению национальной выпечки коми (зырян) – шаньги (рис. 54)⁹⁶⁶. Проведение современных праздничных мероприятий способствует популяризации знаний о народной культуре, в том числе и о традиционной кухне.



Рис. 54. Мастер-класс по приготовлению шанег.
Финно-угорский этнопарк. 2018 г.

⁹⁶⁵ Шаньгафест. URL : <https://www.komi.kp.ru/daily/26668/3690188/>; <https://komiinform.ru/news/167623/>; <https://russia.travel/events/331997/>; https://komiinform.ru/page/services.97_let_rk.obschenarodnyy_piknik_pod_otkryтым_nebom_shanga_fest/; <http://www.ethnopark-rk.ru/>. (Дата обращения 10.08.2018 г.).

⁹⁶⁶ «Шанежный» мастер-класс. URL : <http://www.ethnopark-rk.ru/news/1031/>. (Дата обращения 08.08.2018 г.).

Возрождение традиций дает надежду на сохранение элементов духовной и материальной культур и формирование ценностных ориентиров. Конструирование собственной идентичности, или «реидентификация» в современных условиях происходит в рамках современного административного деления⁹⁶⁷, что размывает границы этнографических групп коми (зырян). Аналогичная ситуация с возрождением календарной обрядности наблюдается по всей стране, например в Архангельской обл., где календарные праздники «официально» вернулись в быт⁹⁶⁸.

Таким образом, в течение исследуемого периода меню праздничных застолий менялось в соответствии с новым составом и структурой пищевого сырья. В контексте праздника пища создавала его «радостное поле». Календарные праздники – одно из ярких проявлений традиционной народной культуры. В дореволюционный период была единая праздничная культура, связанная с отмечанием дат церковного календаря. Существовавшая система престольных «съезжих» праздников формировала круг деревень, объединенных между собой семейно-родственными и хозяйственными связями. Функциональная направленность календарной обрядности, в которой еда выступала способом выражения благодарности за результативность трудовой деятельности и моделировки будущего благополучия, связана с разделением повседневной жизни от праздника, воспринимавшегося как время слияния с божественным, приобщение к сакральным ценностям общества. Особо ярко такая знаковость еды проявлялась в переходные дни календаря, когда с помощью пищи

⁹⁶⁷ Чувьуров А.А. Этнолокальные группы коми и русских в бассейне средней Печоры: импульсы и маркеры конструирования этнической идентичности // Эволюция культурной среды в субарктической зоне Европейского Севера и Западной Сибири: мужкультурные традиции, система жизнеобеспечения, социальные связи / отв. ред. О.И. Уляшев. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 76.). Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2018. С. 140.

⁹⁶⁸ Фролова А.В. Современные календарные праздники русских Архангельского Севера // Полевые исследования Института этнологии и антропологии Российской академии наук – 2006 / отв. ред. З.П. Соколова. М. : Наука, 2009. С. 175–192.

маркировали дни зимнего и летнего солнцестояния, весеннего и осеннего равноденствия.

Особую значимость в контексте праздничных дней придавали хлебу и выпечке, каше и пиву, т.е. блюдам, приготовленным из зерновых культур, что позволяет говорить о земледельческом характере календаря. Подача блюд из дичи и рыбы выступала особенностью праздничного застолья коми (зырян) и подчеркивала комплексный характер хозяйства, в котором, кроме сельского хозяйства, сохраняла свое значение и промысловая деятельность. Включение в структуру праздничного застолья блюд из дичи и рыбы вносит этнокультурную особенность. Значение мясных блюд в контексте годичной праздничной культуры маловыразительно, они выступали основным объектом символизации только в период осенне-зимних праздничных дней.

Народный календарь дореволюционного периода отличает единство на всей территории проживания коми (зырян), локальные отличия в организации праздника практически отсутствовали. А если и имелась вариативность в праздновании дней церковного календаря, то это только подчеркивает единство и общность календарного цикла. В своей основе календарная обрядность коми (зырян) дореволюционного периода имеет много общего с традиционным календарем жителей Европейского Севера России, что не выглядит случайностью, так как в основе праздничной культуры коми (зырян) лежит православный календарь, а длительные контакты с русским населением способствовали заимствованию, при этом сохранялась этнокультурная особенность в наборе праздничных блюд из промысловой продукции.

В советский период была навязана жесткая программа проведения праздников, отклонения от которой были чреваты большими последствиями. Хотя сохранение знаний о прежней системе праздничного календаря и их передача осуществлялась в устной форме. В годы советской власти деление пищи на праздничную и будничную отсутствовало в связи с

продовольственным кризисом. Однако хозяйки всегда старались приготовить вкусную пищу на праздник.

Улучшение материального положения коми (зырян), как и по всей стране, во второй половине XX в. сказалось на качестве жизни. Постепенно расширялся состав блюд праздничного стола, куда стали входить различные салаты, колбасы, сыр, овощи и фрукты. Особой популярностью до настоящего времени пользуется салат «Оливье» за простоту приготовления и сытность. К новшествам праздничного застолья можно отнести богатый ассортимент сладостей и алкогольных напитков. Статус праздничной выпечки до настоящего времени сохраняют шаньги, рыбники и сладкие пироги.

Строгое деление пищи на будничную и праздничную в современном обществе отсутствует. Если в 1960–1980-х гг. колбасные изделия рассматривались как праздничная еда, то в настоящее время они перешли в разряд будничной. То же самое произошло и с мясными блюдами: если раньше их подавали на праздничный стол, то в настоящее время – ежедневно. Исключение составляют верующие люди, которые соблюдают деление пищи на постную и скоромную.

Стандартизация пищевого сырья, единая технология приготовления блюд привели к унификации набора праздничных блюд. Современное меню праздничного застолья городского и сельского населения по составу блюд ничем не отличается. В качестве отличия можно назвать только то, что часть продуктового сырья сельских жителей произведена на собственном подворье.

Статус и престижность блюд праздничного застолья в современном обществе повышаются за счет использования нового пищевого сырья, дефицитных или дорогостоящих продуктов.

Возрождение традиций приготовления некоторых блюд традиционной кухни и их включение в контекст современного праздника дает надежду на их сохранение как элемента национальной культуры.

Глава 4

Пища в контексте обрядов жизненного цикла коми (зырян)

(XX – начало XXI в.)

В социальной организации коми (зырян) обрядность занимала важное место, выполняя функцию регулятора отношений в обществе. Четкие правила следования обрядовой жизни выступали способом формирования стереотипов поведения и сознания, которые, в свою очередь, кодировали этническую информацию, обеспечивая межпоколенную связь⁹⁶⁹. В традиционной культуре обряд помогал человеку комфортно существовать в рамках своей культуры, а прием пищи в его контексте был призван объединить деревенский социум и разделить на всех радость или горе. Обряды жизненного цикла (свадьба, родины и похороны) на ритуальном уровне достаточно близки между собой, что объясняется единством мифопоэтических установок, на которые они были ориентированы.

Постройка нового дома также сопровождалась различными обрядами, одним из атрибутов которых выступала пища.

§ 1. Организация застолья на разных этапах свадебного обряда

Свадебный ритуал является неотъемлемой частью семейного цикла обрядов, отмечающий ключевые вехи жизни человека. Ритуалы свадебного цикла во всех культурах сопровождаются застольем, обязательность блюд которого транслируется из поколения в поколение. Очевидно, что со временем любой обряд под воздействием суммы факторов трансформируется, изменяются форма и символическое содержание отдельных элементов, что-то исчезает, а что-то появляется.

⁹⁶⁹ Семенов В.А. Традиционная семейная обрядность народов Европейского Севера: к реконструкции мифопоэтических представлений коми (зырян). СПб. : С-Петербургский университет, 1992. С. 150–151.

Свадебная обрядность содержала ключевую идею перехода в новую социальную страту и все выполняемые в ходе его действия были направлены на сохранение устойчивой стабильности социальной организации общества и недопущения его разрушения.

У коми (зырян) существовали локальные варианты свадебной обрядности, отличающиеся друг от друга деталями. Свадьба с приданым характерна для лузских, сысольских, вымских и нижневычегодских коми. Свадьба с калымом – для ижемских и летских коми. Свадьба с похищением (убегом) – для жителей бассейна р. Вашки, в Удорском районе Республики Коми⁹⁷⁰. Не смотря на локальные особенности, есть некая общность в ритуалах свадебного обряда.

Время заключения брака жестко не регламентировалось, но выполнялось основное требование, чтобы оно не выпадало на церковные посты. Обычно свадьбу играли поздней осенью, когда собран урожай, есть запасы для проведения торжества. Отмечается также практика играть свадьбу весной, после Великого поста, что связано с желанием получить новую рабочую силу к летней страде. Аналогичный выбор времени играть свадьбу отмечен, например, у русских Вологодчины⁹⁷¹.

Свадебный цикл как один из важнейших этапов в жизни человека состоит из трех этапов – предсвадебный, свадебный и послесвадебный, на каждом из которых подавали символически значимые блюда. В данном разделе обратим внимание на пищу как атрибут свадебного застолья, очертим круг обязательных блюд, подаваемых на разных этапах свадебного цикла, и определим, какую символику они передавали участникам обряда.

Предсвадебный период. Процесс выбора невесты ложился на плечи родителей жениха. В возрасте 20-22 лет для молодого человека подбирали пару. Выбор невесты осуществлялся в своей или соседних деревнях.

⁹⁷⁰ Терюков А.И. Свадебные обряды // Зырянский мир : очерки о традиционной культуре коми народа. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. С. 303.

⁹⁷¹ Макашина Т.С. Свадебный обряд // Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века. М. : Наука, 2004. С. 475.

Особенность браков коми до 1930-х гг. была связана с моноэтничностью населения. В пограничных районах были смешанные браки с иноэтничным населением: ненцы, коми (пермяки) и русские. Крайне редки были браки коми с русскими в низовьях Печоры, что объясняется конфессиональным фактором: ижемские коми были приверженцами официальной церкви, а русские устьцилемы – старообрядцами⁹⁷².

Заботой о здоровье будущего ребенка объясняется особое внимание к выбору брачного партнера. Обе стороны интересовались, не было ли в роду невесты и жениха хронических больных, умственно отсталых и т.д. При установлении такого факта старались отказаться от брака⁹⁷³. Ценились здоровые, домовитые и работоспособные девушки⁹⁷⁴. При этом их красота отходила на второй план. Особым спросом пользовались девушки из семей с хорошей репутацией.

Родители жениха засылали в дом невесты сватов. Как показали архивные материалы, в свадебной обрядности существовали определенные правила поведения сватов. «Едой и чаепитием-де невесту не достают» (сёйём-ювэмнад пэ нэвэстад вэсьиг оз шэд)⁹⁷⁵, поэтому до получения знака о намерениях родителей невесты сваты за стол не садились. При этом прилузские коми, как, впрочем, и ижемские, полагали, что невеста в знак согласия на предстоящий брак обязана сама поставить на стол самовар⁹⁷⁶. В обмен на это сваты выставляли бутылку вина⁹⁷⁷.

В знак согласия на предстоящую свадьбу происходил обряд рукобитья, когда рукопожатие разнимали хлебом. Хлеб во всех культурах, в том числе в культуре коми (зырян), выступал символом изобилия, достатка, материального благополучия. Прилузские коми полагали, что главным

⁹⁷² Терюков А.И. Свадебные обряды. С. 305.

⁹⁷³ Ильина И.В. Традиционная медицинская культура народов Европейского северо-востока (к. XIX–XX вв.). Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2008. С. 84.

⁹⁷⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 6 (Э). Д. 65.

⁹⁷⁵ Сорвачева В. В., Сахарова М. А., Гуляев Е. С. Верхневычегодский диалект коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1966. С. 221.

⁹⁷⁶ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 140. Л. С. 53.

⁹⁷⁷ Там же. Ф. 1. Оп. 13. Д. 66. Л. 28.

угощением обряда рукоблетья должны выступать блины, стопку которых жених обязан был перевернуть⁹⁷⁸, что связывалось с возможностью проверить, здоровы ли у него пальцы. Такой же обряд фиксировался, например, на Пинеге⁹⁷⁹. В ижемской традиции существовало правило: жених и невеста не садились за общий стол, а только угощали присутствующих. В отличие от обычного праздничного застолья, рюмку необходимо было прикрыть ломтем хлеба⁹⁸⁰, что было характерно для поминальной трапезы. Использование хмельного напитка в данном обряде рассматривалось как закрепление достигнутых договоренностей. У коми (пермяков) существовал аналогичный обряд, его называли «невеста юэм» (пропой невесты), или «вина юэм» (распитие вина). Дополнительно его определяли, как «нянь-сол» (букв. хлеб-соль) или «нянь-ырош» (букв. хлеб-квас)⁹⁸¹. Такая же практика была характерна и для севернорусских крестьян, которые согласие невесты выпить привезенное женихом пиво рассматривали как согласие на предстоящий брак⁹⁸².

Когда все стороны свадебного процесса обозначали своё принципиальное согласие на предстоящее событие, приступали к хозяйственной части подготовки обряда: заготавливали продукты и варили пиво (сур). Обрученные с приглашением на свадьбу обходили родственников, которые устраивали для них стол, главным угощением которого выступали блины.

⁹⁷⁸ Плесовский Ф.В. Свадьба народа коми. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1968. С. 30.

⁹⁷⁹ Тучина О.А. Свадьба Пинежья. Структура и номинация чинов // Традиционная культура. Научный альманах. 2002. № 1. С. 68.

⁹⁸⁰ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 66. Л. 29.

⁹⁸¹ Климов В.В. Корни бытия : этнографические заметки о коми-пермяках. Кудымкар : Коми-пермяцкое кн. изд-во, 2007. С. 250.

⁹⁸² Андреева Т.Б. Пиво в обрядах и обычаях севернорусских крестьян в XIX в. // Этнографическое обозрение. 2004. № 1. С. 77; Макашина Т.С. Застолье в вологодском свадебном обряде // Мировоззрение и культура севернорусского населения. М. : Наука, 2006. С. 320.

До 1920-х гг. локальные варианты сохранялись у всех этнографических групп коми (зырян). Так, например, ижемские коми называли девичник «чунькытшасьэм» (букв. надевание кольца) (рис. 55).



Рис. 55. Девичник. «Чунькытшасьэм».
с. Сизябск, Ижемский (быв. Ижмо-Печорский) район.
Фото В. Гуляева. 1929 г.
Из фондов Национального музея Республики Коми

В сысольской традиции накануне свадьбы существовал обряд взаимного одаривания яйцами, когда невеста от каждой подружки получала яйцо, которое на свадебном пире входило в состав подарков гостям за пожелание счастливой жизни⁹⁸³. Такая же практика была характерна для прилузских коми. Включение в структуру свадебного обряда акций с яйцом было направлено на увеличение детородных способностей невесты и, как следствие, будущего благополучия новой семьи, а шире всего социума, так как яйцо выступало символом «зарождающейся жизни»⁹⁸⁴. В данном

⁹⁸³ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 273 а.

⁹⁸⁴ Соколова В.К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. М. : Наука, 1979. С. 140.

контексте вызывает интерес буквальный перевод коми слова «позтыр» ‘полное гнездо’, что в лузко-летском диалекте означает яйцо. В марийской традиции жрец благословлял молодухек так: «Благополучием и добротой будьте полны как яйцо»⁹⁸⁵.

Непосредственно за день до свадьбы отмечался канун свадьбы с широким застольем и одариванием обеих сторон брачующихся. В бассейне р. Сысола (Сыктывдинский район) в конце застолья гостям подавали сладкий пирог, на который устанавливали блюдо, куда каждый из присутствующих клал деньги с пожеланием благополучия молодым. В верховьях Печоры (Троицко-Печорский район) мелкие деньги кидали на сковородку⁹⁸⁶, на которой выпекали блины. Обряд «блин сёян рыт» (букв. вечер поедания блинов) на Лузе завершался благословлением молодых, когда крестная невесты подавала им пиво в одном стакане, каждый отпивал по три раза, а его остатки наотмашь выплескивали на матицу, которая в структуре дома выступала символом мирового дерева. Целью данного обряда было установление добрых отношений между свойственниками и оказание материальной поддержки семей брачующихся.

Свадьба. В день бракосочетания жениха благославляли иконой и хлебом, которые символизировали одобрения брака на небесах и материальное благополучие семейной жизни. Дверь в дом невесты открывали только после получения даров, в состав которых входили домашнее пиво (сур), пигори и каша (чомёр). Дружка выкупал стол у подруг невесты, вручая им сладости, в том числе сушеную репу (пареньча). Дружка жениха подносил в качестве подарка банщикам дичь, которую на Удоре называли «байник яй» (букв. банное мясо), или «рака яй» (букв. воронье мясо), на верхней Сысоле – «чомёр», а на Вычегде, Удоре и Ижме – «мур кок

⁹⁸⁵ Календарные праздники и обряды марийцев // Этнографическое наследие. Вып. 1. Йошкар-Ола : МарНИИ, 2003. С. 48.

⁹⁸⁶ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 159. Л. 63.

яй» (перевод затруднен)⁹⁸⁷. Особенность обряда ижемских коми, переселившихся на Кольский полуостров, проявлялась в том, что при угощении участников свадебного поезда жениху не подносили пива или вина⁹⁸⁸.

Для участников свадебного поезда в доме невесты накрывали стол, на который выставляли суп, кашу или яичницу, выпечку. Жених и невеста обязательно выпивали домашнее пиво из одного стакана рюмки как символ общих целей и жизненных установок⁹⁸⁹. Кроме того, они должны были есть одной ложки, что связывалась с моделью дружной семьи⁹⁹⁰. Такая же практика характерна для коми (пермяков)⁹⁹¹, для русских Юрлинского края⁹⁹².

Выходя из дома невесты под венец, молодые должны были держаться на концы платка, в который завязывали куски хлеба⁹⁹³. В данном случае хлеб выступал неким оберегом, защитой от злых чар и выступал символом благополучия и богатства семейной жизни. При этом жених и невеста обходили стол по движению солнца⁹⁹⁴, а девушка старалась сдернуть со стола скатерть на счастье (ср. бить посуду – к счастью, разбитая посуда – к счастью). Эта практика не являлась особенностью свадьбы коми, она отмечалась в свадебном обряде Пинежья⁹⁹⁵.

⁹⁸⁷ Сорвачева В. В., Сахарова М. А., Гуляев Е. С. Верхневьчегодский диалект коми языка. С. 167.

⁹⁸⁸ 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. 44–57.

⁹⁸⁹ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 159. Л.63.

⁹⁹⁰ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча: материалы по психологии колдовства. СПб. : Алетейя, 1997. С. 207.

⁹⁹¹ Климов В.В. Корни бытия. С. 254.

⁹⁹² Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. Традиционная культура русских конца XIX – XX вв. : материалы и исследования. Кудымкар : Коми-пермяцкое изд-во, 2003. С. 65.

⁹⁹³ Плесовский Ф.В. Свадьба народа коми. С. 76.

⁹⁹⁴ Конаков Н.Д. Мифологические основы традиционной свадебной обрядности коми // Устные и письменные традиции в духовной культуре народа. Ч. 1. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1990. С. 97.

⁹⁹⁵ Тучина О.А. Свадьба Пинежья: структура обряда и номинация чинов. С. 67.

После таинства венчания в местном храме молодые, в зависимости от устоявшихся в различных районах традиций, ехали в дом невесты или дом жениха. После небольшого обеда в доме невесты дружка заворачивал в скатерть два стакана, две тарелки с хлебом, солонку и брал это все с собой в качестве приданого. Как писал Ф.В. Плесовский, этот набор способствовал тому, чтобы молодая жена не скучала⁹⁹⁶.

В доме жениха молодых встречали иконой и хлебом-солью, которые наделялись магической способностью защищать от сверхъестественных сил⁹⁹⁷. Стоит уточнить, что соль имеет двойственную характеристику, магическая сила соли может быть обращена как на пользу, так и во вред человеку: преднамеренно просыпанная соль между молодоженами за свадебным столом обрекала их на постоянные ссоры, поэтому обязательное условие – оберегать молодых на свадьбе. Верхневычегодские коми свадебный хлеб называли «гыбаник», реже – «Лукша нянь» (букв. хлеб Лукши). Благословление молодых хлебом с солью и иконой не было исключительной практикой коми (зырян). Такая же традиция была характерна для русских Юрлинского края⁹⁹⁸.

На Сысоле невеста одаривала подарками свекра и свекровь⁹⁹⁹. Как отмечала в 1990 г. Е.С. Югова из с. Прокопьевка Прилузского района, в день свадьбы молодую усаживали у печки и подавали ей горшок со сметаной¹⁰⁰⁰. Целью этого обряда – отметить вхождение невесты в новый дом, одновременно определить ее будущее место: ср. название окоlopечного пространства – «иньпöв» (букв. женская половина).

На нижней Вычегде во время свадебного пира свойственники садились по разные стороны стола. Первым блюдом пира во многих районах выступал рыбник, который первым пробовала молодая. Однако у летских коми

⁹⁹⁶ Плесовский Ф.В. Свадьба народа коми. С. 84.

⁹⁹⁷ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча. С. 222.

⁹⁹⁸ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 71.

⁹⁹⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 396.

¹⁰⁰⁰ ФА СГУ. АФ. 1307-5.

(Прилузский район) фиксируется строгий запрет на его подачу, так как рыбник у них рассматривался как поминальное блюдо. Сысольские коми не подавали кисель по той же причине.

В ижемском районе ключевым блюдом свадебного пира выступал целно приготовленный лебедь, как символ брачных уз. В космологических мифах коми (зырян) лебедь наделялся высоким статусом и противостоял гагаре как светлое начало темному¹⁰⁰¹. На употребление мяса лебедя в будни существовал строгий запрет¹⁰⁰², мотивировка кулинарных ограничений обосновывалась в фольклорных текстах о его метаморфозах¹⁰⁰³ и сохранялась в исторической памяти народа¹⁰⁰⁴. За убийство лебедя следует неминуемая кара, в том числе и потеря супруги¹⁰⁰⁵. Такие последствия за нарушение запрета на включение мяса лебедя встречаются у многих народов, а сюжеты о метаморфозах лебедя характерны, например, среди вепсов¹⁰⁰⁶. В начале XX в. П.А. Сорокин отмечал, что род Бажуковых дополнительно назывался родом «юсь» (лебедь)¹⁰⁰⁷, что можно трактовать как сохранение тотемного наименования рода. Аналогичное название рода «юс» было зафиксировано в удмуртов¹⁰⁰⁸. В традициях коми лебедь считался птицей с ярко выраженной

¹⁰⁰¹ Уляшев О. И. Хроматизм в фольклоре и мифологических представлениях пермских и обскоугорских народов. Екатеринбург : УрО РАН, 2011. С. 239.

¹⁰⁰² Белицер В.Н. Очерки по этнографии народов коми XIX – начало XX в. М. : Изд-во Академии наук СССР, 1958. С. 323.

¹⁰⁰³ Сидоров А.С. Следы тотемистических представлений в мировоззрении зырян // Коми му. № 1–2. Усть-Сысольск : Коми изд-во, 1924. С. 43–50; Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча. С. 31; Шомвуква // Коми мойдъяс / сост. Ю.Г. Рочев. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1991. С. 17–22.

¹⁰⁰⁴ Му пуксьом. Сотворение мира. С. 60; Сурво А.А., Шарапов В.Э. Легенда о 12 лебедях, прилетающих на озеро Вад / Из полевых записей 1996–1997 гг. с. Керчомья Усть-Куломского района Республики Коми // Народный праздник на воде «Пыжа гаж» с. Керчомья № КО016. Электронный каталог объектов нематериального культурного наследия народов России. URL: <<http://www.rusfolknaledie.ru>>. (Дата обращения 20.07.2014 г.).

¹⁰⁰⁵ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 409 а.

¹⁰⁰⁶ Винокурова И.Ю. Животные в традиционном мировоззрении вепсов (опыт реконструкции). С. 55.

¹⁰⁰⁷ Сорокин П.А. Пережитки анимизма у зырян // Этнографические этюды / сост., предисл. и коммент. Д.А. Несанелис, В.А. Семенов. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 24–51.

¹⁰⁰⁸ Грибова Л.С. Пермский звериный стиль (проблема семантики). М. : Наука, 1975. С. 45.

женской и брачной символикой¹⁰⁰⁹, подтверждением чего выступает сюжет сказки о метарморфозам девушки¹⁰¹⁰.

Снятие пищевого табу в ходе свадебного пира можно трактовать как символическое жертвоприношение. Главная роль в обряде отводилась дяде по материнской линии, который разрезал мясо лебедя. В этом контексте любопытным представляется то, что образ лебедя воплощался, хотя и редко, в предметах кухонного инвентаря – братинах (рис. 14–15), в которых подавали домашнее пиво на свадебный стол, что само по себе вызывает особый интерес.

Исключительность свадебного пиршества в других районах подчеркивалась подачей на свадебный стол утки или глухаря, реже зайца. Мясо домашних животных заменялось мясом дичи, так как утка – символ плодородия и праводительница мира в мифологии коми¹⁰¹¹. На стол ставили солонку-утицу, которая имела подвижную крышку с вырезанными на ней утятами (рис. 11), как символ молодухи с маленькими детками. Ее включали в состав приданого невесты. На Удоре такую солонку торжественно нес один из дружек свадебного поезда жениха, называемый «балья» (букв. ягненок). На верхней Вычегде такую солонку дарил молодой жене дядя по материнской линии, которого называли «чож», что созвучно коми слову «чӧж» (утка).

Включение в состав свадебного стола коми (зырян) 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 завершение свадебного пира подавали горько-соленую кашу, которая противопоставлялась сладкой кутье. На Выми (Княжпогостский район)

¹⁰⁰⁹ Конаков Н.Д. Юсь // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 407.

¹⁰¹⁰ Война из-за ржаного зернышка // Коми народные сказки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1975. С. 64–76.

¹⁰¹¹ Му пуксьӧм. Сотворение мира. С. 17.

молодых угощали хлебом с солью, которая выступала средством любовного влечения. На Лузе и Летке (Прилузский район) вместо каши подавали яичницу в глиняном горшке.

В зависимости от локальной традиции на второй или третий день свадебного пира молодая знакоилась с родней мужа. Это сопровождалось проверкой навыков и умений, терпения и сноровки молодой и одариванием родственников молодого мужа. Молодая жена выпекала пироги, которые в разных районах назывались по-разному: р. Вымь – «ичмонь пирог» (букв. пирог невестки)¹⁰¹², в Прилузье – «ёсьта пирог» (букв. пирог с лучинками). Интерес представляет обряд «пирог сёян лун» (букв. день поедания пирога) летских коми, когда родственники «побирались» в деревне. Полученные дары выступали угощением участников свадебного пира¹⁰¹³. Испытание молодой на второй день свадьбы не является особенностью коми свадьбы. Оно входило, например, в программу свадебного обряда коми (пермяки)¹⁰¹⁴, а также русских Юрлинского края Пермской губ.¹⁰¹⁵.

Послесвадебный период. Через две недели после свадьбы молодые с близкими родственниками посещали родню молодой. Основным угощением застолья выступали блины. У летских коми (Прилузский район) зафиксирован обряд «наклэбину», означающий угощение блинами у родителей новобрачной. Такой же обряд характерен для ижемцев и верхневычегодцев. Обряд «хлебины» отмечается у русских Юрлинского края¹⁰¹⁶.

В первый год после свадьбы на Лузе теща приезжала в гости к молодым, привозя с собой от 50 до 300 яиц в деревянном коробе («позтыр караб» – корабль яиц). Большую часть дарила зятю, остальные яйца раздавала членам

¹⁰¹² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 200 а.

¹⁰¹³ Бойко Ю.И. О некоторых особенностях свадебной обрядности летских коми // Материалы докладов I Всероссийской молодежной научной конференции «Молодежь и наука на Севере». Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2008. Т. II. С. 55.

¹⁰¹⁴ Климов В.В. Корни бытия. С. 257.

¹⁰¹⁵ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 84.

¹⁰¹⁶ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 406.

его семьи, за исключением молодой жены¹⁰¹⁷. В обмен на это зять подносил теще подарок. Аналогичная практика семейного характера была зафиксирована в Прионежье¹⁰¹⁸.

Исходя из полученных полевых материалов, пища в традициях свадебных ритуалов в дореволюционное время являлась символом объединения двух семей, будущего благополучия не только конкретной семьи, но и всего социума в целом. Природно-климатические условия предопределили, а традиции закрепили состав блюд свадебного пира: выпечка, яйцо, дичь и пиво, символизирующие благополучие и богатство. Под запретом были некоторые блюда (кисель, рыбник), ассоциировавшиеся с поминальной обрядностью. Хлеб-соль свадебного застолья символизировали не только экономическое благополучие, но и любовное влечение, одновременно выполняли оберегающую функцию.

В контексте свадебного обряда небезынтерсной выглядит любовная магия. Девушки пытались приворожить любимого с помощью напитков. В одном случае, в вино, которым его угощали, добавляли капельки своей крови, в другом – в чай заваривали листочки банного веника, прилипшего к телу девушки во время парения в бане. А парни покупали конфеты, одну из которых, облизав, заворачивали обратно в фантик и угощали любимую. Принцип «подобное вызывает подобное» использовался в случае желания создать союз парня и девушки или помирить супругов. Для этого из хлебного мякиша лепили двух кукол, слепляли их вместе и клали в печурки¹⁰¹⁹.

Изменение социально-политического строя после 1917 г. в стране отразилось на характере свадебного застолья. В период 1920–1930-х гг. свадебная обрядность значительно сократилась. Так, в 1917–1920 гг. 85,2 % браков сопровождалось старинной свадьбой, в 1920-е гг. – только 64,1 %.

¹⁰¹⁷ Плесовский Ф.В. Свадьба народа коми. С. 101.

¹⁰¹⁸ Винокурова И.Ю. Традиционные праздники вепсов Прионежья (конец XIX – начало XX в.). Петрозаводск : Петрозаводский университет, 1996. С. 91.

¹⁰¹⁹ Ильина И.В., Уляшев О.И. Мужчина и женщина в традиционной культуре коми. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2009. С. 188–189.

При этом 94 % венчались в церкви, регистрация брака в волисполкоме в то время с трудом прививалась в сельской местности. В 1920-х гг. появился термин «советские зятья», применявшийся к тем, кто вступал в брак без венчания в церкви и свадебного пира, иногда даже без его юридического оформления в местных волисполкомах¹⁰²⁰.

В 1930-е гг. как для сельской, так и городской среды стали характерными межнациональные браки. В годы Великой Отечественной войны бракосочетаний было немного и совершались они без каких-либо свадебных церемоний. В ходе опроса информанты часто отмечали, что свадебное торжество в 1940-1950-х гг. начиналось и заканчивалось гражданской регистрацией брака в сельсовете. Объясняли такую практику отсутствием продуктов и денег на организацию свадебного застолья¹⁰²¹. Если же устраивали его, то оно было очень скромным. Интересна газетная заметка, опубликованная 12 марта 1958 г. о комсомольской свадьбе. В конторе Коми госбанка была организована комсомольская свадьба. В торжественной обстановке была проведена регистрация бракосочетания, были зачитаны поздравления от Коми Обкома и Сыктывкарского ГК ВЛКСМ, вручены подарки. Молодым преподнесли «хлеб-соль» на расшитом полотенце¹⁰²². Это позволяет говорить о том, что некоторые элементы свадебного обряда использовались на протяжении длительного времени. На утрату традиционных элементов свадебной обрядности повлияли не только финансовые трудности, этому способствовали и кардинальные изменения в сознании людей. Многие элементы свадебного обряда утратили смысл, что характерно и для русских¹⁰²³.

¹⁰²⁰ Гагарин Ю.В., Дукарт Н.И. Семейные праздники и обряды сельского населения в Коми АССР // Этнография и фольклор коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. № 17). Сыктывкар : КФАН СССР, 1976. С. 77.

¹⁰²¹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 30.

¹⁰²² Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «Красное знамя». 1955–1962 гг. Ч. 3. / сост. Б.Р. Колегов. Сыктывкар : [б/и], 2019. С. 111.

¹⁰²³ Слепцова (Кызласова) И.С. Культурно-бытовой уклад населения малых городов Костромской области по материалам полевых исследований 1982–2002 гг. // Динамика традиции в региональном измерении. Трансформационные процессы в культуре и языке

Вместе с тем практически до 1980-х гг. в коми деревнях, в отличие от города, сохранялась традиция сватовства. При этом молодой человек, как правило, сам приходил просить руку девушки у ее родителей¹⁰²⁴.

В 1960-е гг. практика организации свадебного застолья возвращается. Из новых свадебных обрядов получила распространение торжественная регистрация брака. В клубах, домах культуры или в помещениях органов ЗАГСА выделялись комнаты для женихов и невест, банкетный зал. В 1960–1970 гг. наблюдался рост числа торжественно отмечаемых браков: в 1963 г. их было 8,3 %, в 1965 – 26,1 %, в 1969 г. – 67,9 %, а в 1975 г. – уже 84,6 %. Но размах проведения свадьбы уже не тот, в лучшем случае ее отмечали два дня, редко – три. В условиях сплошного дефицита на стол подавали блюда, которые смогли приготовить из продуктового сырья, бывшего в наличии. В это время отмечались и инновации. Так, большое количество приглашенных на свадьбу предопределило практику «играть» свадьбу в просторном зале клуба или, если она была в населенном пункте, в столовой, которая и предлагала меню. В 1970–1980-е гг. состав блюд свадебного застолья (рис. 56) ничем не отличался от торжеств по любому другому случаю, этническое и знаковое содержание блюд не просматривалось.

В состав меню, как правило, входили винегрет, салаты «Оливье», «Селедка под шубой», из крабовых палочек, из овощей, колбасные изделия, выпечка, горячие мясные и рыбные блюда, фрукты и спиртные напитки. Престижность свадебного застолья достигалась за счет включения дорогих спиртных напитков (шампанское, коньяк) и блюд, приготовленных из малодоступных продуктов, что поднимало статус родителей, которые демонстрировали свое финансовое благополучие, успешность в карьере и наличие «нужных» связей для «доставания» дефицитных продуктов.

Костромского края / отв. ред. и сост. И.А. Морозов, И.С. Слепцова. М. : ИЭА РАН, 2016. С. 45.

¹⁰²⁴ ПМА : Булышева О.В., 1970 г.р., с. Керчомья, Усть-Куломский район, Республика Коми. Запись 2014.



Рис. 56. Свадьба.
д. Гарья, Сыктывдинский район.
Фото 1987 г.

По данным В.Н. Денисенко, опрос в 1980-м г. показал, что около 20 % сельского населения использовали элементы традиционной свадебной обрядности на своей свадьбе, моделировали некое игровое пространство, создающее радостный настрой, придающий оригинальность свадьбе¹⁰²⁵. В Прилузском районе знание о содержании свадебного обряда высказали 35 % жителей села и 21,6 % – поселков. При этом качество знаний было различно: число слабо знающих обряд в них было примерно одинаково – 14,1 % и 12,7 %. Доля имеющих ясное представление о нем в селах выше, чем в поселках – 20,9 % и 8,9 %¹⁰²⁶. В городской среде, как правило, первый день свадебного застолья отмечали в столовой, кафе или ресторане, что было обусловлено

¹⁰²⁵ Денисенко В.Н. Бытование традиционных семейных обрядов у современного коми сельского населения // Традиции и новации в народной культуре коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 28). Сыктывкар : КФАН СССР, 1983. С. 35.

¹⁰²⁶ Денисенко В.Н. Изменения в духовной культуре // Этнокультурные процессы у современного коми сельского населения. (Научные доклады. Вып. 80). Сыктывкар : КФАН СССР, 1982. С. 28–26.

малыми габаритами квартир. На второй–третий день свадебного пира, если их отмечали, застолье организовывали в квартирах для небольшого круга приглашённых гостей.

В 1990-е гг. свадебное застолье, как правило, отмечали в домашних условиях, что было характерно как для сельской, так и для городской среды. Это было обусловлено как низкими зарплатами, перебоями в их выплате, так и дефицитом продуктов питания, что испытывали большинство жителей Республики Коми в условиях глубокого кризиса страны. Состав блюд свадебного стола оставался неизменным с 1970-х гг. Вариативность меню связана с приготовлением различных салатов, горячих блюд, подачей мясной и сырной нарезки, овощей, фруктов, выпечки и горячительных напитков.

В современных условиях свадьбы устраивают по-новому, некоторые традиционные обряды вписаны в ход свадебного действия как игровой элемент. Эта практика характерна не только для сельской местности, но и для городской среды. Так, Национальный музей Республики Коми предлагает молодоженам отметить регистрацию брака в музейном пространстве, где они (молодожены) становятся участниками театрализованного действия, познавая глубину и мудрость народных традиций. При этом свадьбу в музее «играют» не только представители коми этноса, но и представители других национальностей. Это связано с желанием как-то разнообразить свадебную церемонию, сделать ее яркой, запоминающейся. Иногда молодые отказываются от приглашения большого количества гостей на свадебное застолье, скромно отмечают заключение гражданского брака в узком кругу семьи, а потом совершают свадебное путешествие. Для современных людей характерно исполнение таинства венчания в церкви. Зачастую, это дань моде.

К инновациям семейных торжеств можно отнести празднование юбилеев серебряных, золотых и бриллиантовых свадеб, что фиксируется с 1970-х гг. Первоначально это было характерно только для городской среды, теперь их стали устраивать и в сельской местности. В городе юбилеи свадеб

отмечали и отмечают либо дома, либо в столовой или кафе. Количество гостей на юбилеях в городе незначительное.

В сельской среде на праздник по случаю юбилея съезжается широкий круг родственников: взрослые дети с собственными детьми и внуками, братья и сестры с женами и мужьями, детьми и внуками. Кроме того, в силу сохранения традиций посещения домов односельчан в праздничные дни на такие мероприятия заходят соседи. Поэтому количество участников такого праздника достигает 70 и более человек (рис. 57).



Рис. 57. Бриллиантовая свадьба А.А. и М.Е. Лодыгиных.
д. Носим, Усть-Куломский район.
Фото М.Б. Кузнецовой. 2011 г.

В сельской местности праздничное застолье устраивают на улице под навесом, украшая воздушными шариками и поздравительными стенгазетами. Столы покрывают скатертями, а на лавки стелют домотканые половики. Стол готовят совместно все родственники, разделяя между собой работу по

приготовлению выпечки, салатов, горячих блюд, мясной и рыбной нарезки и др. На десерт к чаю подают традиционную выпечку (шаньги, пироги, колобки и др.), пирожные и торты, которые часто специально заказывают в столовых или кулинариях городов. Из алкогольных напитков подают водку и коньяк, белое и красное вино, шампанское.

В целом можно констатировать, что на протяжении исследуемого периода в свадебном обряде происходят кардинальные изменения. В дореволюционный период еде придавали символическое значение, связанное с обеспечением благополучия и плодovitости семейной пары. В контексте свадебного пира ярким маркером мифологического времени выступало блюдо из цельно приготовленной водоплавающей дичи с имитацией того, что она живая. Основная цель его использования – обеспечение успешного прохождения необходимой инверсии. Под запретом были блюда, ассоциирующиеся с поминальной обрядностью.

Утрата в советский период смысла элементов свадебного обряда в сознании людей способствовала восприятию их как игрового компонента. При этом престижность свадьбы повышалась за счет дорогих и дефицитных продуктов, отражающих финансово-экономическое благополучие родителей брачующихся. Объединяющий характер свадебного застолья сохраняется до настоящего времени.

§ 2. Пища, связанная с родильной обрядностью

Архивный материал по родильной обрядности XX в. крайне малочислен. Полевой материал об использовании еды в обрядах, связанных с беременностью, родами и послеродовым периодом, фрагментарен, так как сбор информации проводился в начале XX в., а информантами выступали женщины, детородный возраст которых пришелся на годы советской власти. По результатам этнографического опроса, проведенного в начале 1980-х гг.,

число лиц знакомых с родильным обрядом составляло 28,4 % в селах и 29,8 % в поселках¹⁰²⁷.

До 1917 г. обряды, связанные с рождением ребенка у коми (зырян), правила встречи нового человека были ориентированы на космический код, программирующий отношения между живыми и мертвыми¹⁰²⁸. Основу родильной обрядности составляли обычаи, направленные на благополучное вынашивание плода, рождение здорового ребенка и включение его в общество.

В народной культуре коми бесплодие считалось большим несчастьем и для его лечения использовался отвар «кага ваян турун» (букв. ребенка дающая трава). Случаи прерывания беременности были редкими, они рассматривались окружающими как нарушение морально-нравственных норм поведения. Плодоизгнание рассматривалось как страшный грех и в русской традиционной культуре¹⁰²⁹. Для регуляции рождаемости коми использовали средства природного происхождения, собирая траву для изгнания плода под названием «кага вайтём турун» (букв. трава, не дающая ребенка), хотя в народной культуре сбор и употребление ее считался греховным¹⁰³⁰.

Правила, регламентирующие поведение беременной женщины, были направлены на сохранение здоровья с целью защитить ее от порчи вредоносными силами. Поэтому, с одной стороны, старались как можно дольше сохранять в тайне беременность, не привлекать к себе внимания, не вступать в конфликты, носить разные обереги (вуджёр) и т.д. С другой стороны, по народным представлениям, беременная сама представляла

¹⁰²⁷ Денисенко В.Н. Бытование традиционных семейных обрядов у современного коми сельского населения. С. 32.

¹⁰²⁸ Семенов В.А. Традиционная семейная обрядность народов Европейского Севера. С. 113.

¹⁰²⁹ 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. 578.

¹⁰³⁰ Ильина И.В. Традиционная медицинская культура народов Европейского северо-востока (к. XIX–XX вв.). С. 84–85.

опасность для окружающих. Поэтому она не должна была прикасаться к орудиям промысла, мужским инструментам, присутствовать при возведении печи, садиться за свадебный стол и др. Двойственность статуса беременной, затем роженицы и младенца были обусловлены представлениями об их близости к миру предков, преодоление которой происходило в ходе родильной обрядности¹⁰³¹.

Рацион питания беременной женщины ничем не отличался от повседневного, хотя в период беременности удовлетворялись все ее прихоти, связанные с пищей. В народной культуре считалось, что если женщина во время беременности будет пить молоко, то у нее после родов не возникнет проблем с кормлением ребенка¹⁰³². По мнению коми, если в доме есть роженица, то ни в коем случае нельзя было давать что-нибудь взаймы, так как через отданную вещь можно нанести порчу. В тех случаях когда отказать в просьбе было невозможно, то у просившего брали ломтик хлеба, который мог защитить от возможного нанесения вреда¹⁰³³.

При наступлении родов к роженице приглашали повивальную бабку, которую у коми называли «гöгинь», «гöг баба» (букв. пуповая женщина). Еще в 1920-1930-е гг. роды принимала повитуха. Ее, как правило, хорошо угощали и одаривали в доме роженицы, причем это и в дальнейшем происходило неоднократно. У коми (зырян) роды принимали вне жилого помещения. Как правило, местом родов определялась баня, в которой можно было все организовать для появления младенца. Организации родов вне жилого помещения была характерна, например, для населения Русского Севера¹⁰³⁴.

Для облегчения страдания роженицы коми использовали различные меры рационального и магического характера. В число специфических

¹⁰³¹ Семенов В.А. Родильная обрядность // Зырянский мир : очерки о традиционной культуре коми народа. С. 298.

¹⁰³² Бойко Ю.И. Родильная обрядность локальной группы летских коми в современных записях // Известия РГПУ им. А.И. Герцена. 2009. № 93. С.43.

¹⁰³³ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча. С. 78.

¹⁰³⁴ Листова Т.А. Обряды и обычаи, связанные с рождением и воспитанием детей. С. 582.

локальных традиций родильных действий входил обычай, представляющий рудимент «кувады» – обрядовая имитация родов мужем роженицы. Во время родов жены отцу ребенка давали круто посоленный хлеб, сладко-соленую кашу, чтобы он символически разделил родовые муки с женой¹⁰³⁵. Этот обряд был зафиксирован только у прилузских коми, на остальной территории проживания коми (зырян) он отсутствовал. Сразу после родов мать и ребенка парили в бане, совершая оздоровительные действия рационального и магического характера.

В традициях коми (зырян) была известна практика посещения роженицы, к ней приходили соседки, родственники с гостинцем (принёс), который рассматривали как подарок новорожденному. В состав «приноса» входила различная выпечка, чтобы поддержать силы роженицы. Точно такая же традиция была характерна, например, для русских Юрлинского края¹⁰³⁶.

Кормление младенцев грудным молоком было обязательной практикой, так как материнское молоко содержит все необходимые компоненты для нормального развития ребенка, в том числе соматолиберин как стимулятор синтеза клетками гипофиза ребенка соматропина – гормона роста, и успокаивающее вещество казиоморфин¹⁰³⁷. Во избежание изменений вкусовых качеств грудного молока матери не следовало употреблять жирную и соленую пищу. В дальнейшем в случае отсутствия матери в качестве соски младенцу давали хлебный мякиш, завернутый в тряпицу, такая соска одновременно служила и оберегом.

Магическое значение хлеба как оберега выступало во многих обрядах и поверьях зырян. Так, от сглаза в колыбель ребенка клали хлеб¹⁰³⁸. Использовали также соль как мощное средствазащиты ребенка от сглаза.

¹⁰³⁵ Семенов В.А. Традиционная семейная обрядность народов Европейского Севера. С. 121.

¹⁰³⁶ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 22.

¹⁰³⁷ Решетов А.М. О лечебной и эстетической функциях традиционной пищи // Питание в культуре этноса : материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена, 2007. С. 19.

¹⁰³⁸ Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча. С. 223.

Для этого ему на голову сыпали соль¹⁰³⁹ как средство, способное удержать ребенка в мире людей¹⁰⁴⁰. Соль как апотропейное средство защиты детей широко использовало и русское население¹⁰⁴¹.

Вхождение младенца в мир людей обставлялось таинством церковного крещения, которое было самой живучей частью обряда. При наречении именем особую роль выполняли крестные родители, которые несли моральную ответственность за правильное воспитание ребенка.

После крещения ребенка в доме устраивали застолье, название которого на нижней Вычегде весьма «говорящее» – «Каш рок» (букв. Каша каш), что подчеркивает значимость главного угощения. Как уже отмечалось, каша выступала одним из значимых элементов обрядового угощения. Распорядителем за столом выступала повитуха (гөгөнъ), которая подавала кашу на стол. Это угощение аналогично русской «бабиной каше», которую в день таинства крещения приносила бабка-повитуха. В работе Т.А. Лисовой имеется описание «бабиной каши» в Усть-Сысольском уезде Вологодской губ., где проживали коми (зыряне): «После крещения бывает обед для соседей и соседок, тут совершается сбор трешников (три копейки и две копейки) родильнице, а затем повитушка, которая, угощая кашей, приговаривает: “она-то и сладкая, и молочная, и масляная”»¹⁰⁴². На Летке, как отмечает Ю.И. Бойко, в качестве угощения роженице обязательно приносили выпечку¹⁰⁴³.

До 1917 г. у коми крещение в храме было единственной формой регистрации новорожденного. В первые годы советской власти, в 1924–1925 гг., гражданская регистрация «Октябрины» – наречение имени

¹⁰³⁹ Там же. С. 207.

¹⁰⁴⁰ Байбурин А.К. Заметки о кулинарной символикe: «пересол» // *Studia Ethnologica* : труды факультета этнологии. Вып. 2. СПб. : Европейский университет в Санкт-Петербурге, 2004. С. 7.

¹⁰⁴¹ Лисова Т.А. Обряды и обычаи, связанные с рождением и воспитанием детей. С. 617.

¹⁰⁴² Там же. С. 615.

¹⁰⁴³ Бойко Ю.И. Родильная обрядность локальной группы летских коми в современных записях. С.44.

новорожденного – проходила в сельском клубе, который, как правило, располагался в здании церкви. Здесь в торжественной обстановке детям, помимо обычных, давали новые имена: Ким (Коммунистический Интернационал молодежи), Марат (имя французского революционера), Октябрина (в честь Октябрьской революции).

Из народных традиций сохранялась практика вручения подарков, купленных на средства, собранные местными жителями¹⁰⁴⁴. В 1926 г. в Усть-Куломском районе было проведено 10 таких вечеров, хотя эта новая обрядность не получила широкого распространения¹⁰⁴⁵.

В 1930-е гг. появилась практика торжественной регистрации ребенка в сельсовете, но она также не получила распространения. Позднее ребенка стали регистрировать в местном отделе ЗАГСа. После торжественной регистрации ребенка отмечали это событие в семейном кругу, устраивая праздничный стол. К нему подавали каши, выпечку, алкогольные напитки и сладости.

В годы советской власти таинство крещения ребенка преследовалось. В эти годы торжественная регистрация новорожденного была применена для 1,8 % новорожденных в селах и для 1 % – в поселках. При этом в селах было крещено 3,1 % новорожденных, в поселках – 8,1 %. Крещение часто осуществлялось самостоятельно путем обливания водой, освященной в церкви¹⁰⁴⁶.

Согласно социологическому опросу 1980 г., самой живучей частью родильного обряда в Прилузском районе было крещение. Обряд проводился упрощенно, на дому и сводился к обливанию новорожденного водой, освященной в церкви. Как отмечала В.Н. Денисенко, большинство

¹⁰⁴⁴ Гагарин Ю.В., Дукарт Н.И. Семейные праздники и обряды сельского населения в Коми АССР. С. 85.

¹⁰⁴⁵ Безносиков Я.Н. Рассвет над Коми. Очерки культурного строительства в Коми АССР. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1986. С. 34–35.

¹⁰⁴⁶ Денисенко В.Н. Бытование традиционных семейных обрядов у современного коми сельского населения. С. 33.

опрашиваемых крещение воспринимало как национальный, а не религиозный обряд¹⁰⁴⁷.

Долгое время, до середины XX в., существовала практика празднования именин, а дни рождения отмечали редко. На Выми (Княжпогостский район) именины назывались «Нимлун пирӧг сьйӧны» (букв. Именинный пирог есть)¹⁰⁴⁸. Крестная или бабушка, реже мать, поднимала пирог над головой ребенка и благословляла его. При этом пирогом измеряли именинника, приговаривая: «Та джушта быдмыны, та пасьта паськавны. Эсаысь быдмыны, эсаында паськовны, эсӧмында кызны». (Подрасти такой высоты, такой ширины. Так подрасти, так поправиться (потолстеть). Пирогом крестили, приговаривая: «Хорошо тебе жить, слушаться бабушку, учиться, уважать нас»¹⁰⁴⁹.

На верхней Сыsole именины называли «Чизык»: «Если [ты] именинник, то сегодня у тебя чизык)¹⁰⁵⁰. На Печоре (Троицко-Печорский район) – «Чужан лун видзны» (букв. День рождения держать)¹⁰⁵¹.

В советский период коми долгое время из-за тяжелого продовольственного положения не отмечали день рождения или именины детей. В 1960-е гг. в городской среде стала формироваться традиция детских праздников, к столу, кроме обычных блюд, детям подавали газированную воду, которую называли «баня ва» (букв. вода из бани), так как ее продавали, как правило, в буфетах бань г. Сыктывкара¹⁰⁵².

В 1970–1980-е гг. при организации детского праздничного стола традиционная выпечка коми сохраняла свое значение, но дополнительно стали выпекать различные торты, среди которых особой популярностью пользовался торт «Птичье молоко». Коржи для этого торта выпекали из

¹⁰⁴⁷ Денисенко В.Н. Изменения в духовной культуре. С. 27–28.

¹⁰⁴⁸ Жилина Т.И. Вымский диалект коми языка. Сыктывкар : Пролог, 1998. С. 311.

¹⁰⁴⁹ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 785. Л. 8, 24.

¹⁰⁵⁰ Там же. Ф. 5. Оп. 2. Д. 12. Л. 114.

¹⁰⁵¹ Сахарова М.А., Сельков Н.Н., Колегова Н.А. Печорский диалект коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1976. С. 57.

¹⁰⁵² ПМА : Размыслова Лидия Васильевна, 1928 г.р., д. Разгорт, Сыктывдинский район, Республика Коми. Запись 2010 г.

пшеничной муки высшего сорта, а начинку готовили из манной крупы и сливочного масла, сбивая их вилкой, реже миксером. На десерт к столу стали подавать мороженое и фрукты. До этого мороженое редко появлялось в продаже, а фрукты были только в сезон их созревания. В это время в городской среде день рождения ребенка отмечали в детских кафе. В состав блюд праздничного застолья входили пирожное, мороженое, соки, фрукты, конфеты и другие сладости.

В 1990-е гг., несмотря на экономические трудности, продолжали устраивать праздничное застолье по случаю дня рождения ребенка. Сладкий стол сохранял свое значение, но в продаже стали появляться готовые коржи, из которых готовили торты. Начинкой выступал масляный крем, свежие или замороженные ягоды в зависимости от сезона. Обязательным атрибутом праздничного стола была газированная вода, в том числе «Кола» и «Фанта». Для взрослых, как правило, устраивали отдельный стол с обязательной подачей салатов, мясной нарезки, горячих блюд и алкоголя.



Рис. 58. День рождения Данилы Булышева.
с. Керчомья, Усть-Куломский район.
Фото В.Д. Булышева. 2005 г.

В современном обществе сохраняется традиция устраивать детские праздники по случаю дня рождения ребенка. На стол, кроме салатов и мясной нарезки, детям подают горячие блюда из мяса, как правило котлеты с картофельным пюре, сладости (торты, пирожные, конфеты, печенье, кексы), мороженое и фрукты. В качестве напитков подают газированную воду, морсы, соки или чай (рис. 58).

Если символика пищи в родильной обрядности коми (зырян) в прошлом была связана с обеспечением благополучного вхождения ребенка в социум, то в настоящее время она утратила свое значение.

§ 3. Пища как компонент похоронно-поминальной обрядности

Похоронно-поминальная обрядность, представляя сложный комплекс, состояла из разнохарактерных компонентов, включающих в себя ритуальные действия, элементы материальной культуры, фольклорные тексты и многое другое. Данный комплекс обрядов был направлен на воссоздание социального равновесия, нарушенного смертью одного из членов общества. Основные действия были связаны с обеспечением защиты социума от возможных негативных действий со стороны иного мира и получение защитника в лице умершего. Одним из значимых компонентов поминок выступала пища, с помощью которой пытались восстановить нарушенный баланс между мирами и обеспечить благорасположение предков.

До 1920-х гг. сохранялась традиция заранее готовить гроб. Так, на р. Вычегде (Усть-Куломский район) в заранее подготовленный гроб будущий его обладатель («владелец») насыпал около двух пудов ячменя или ржи, раздавая раз в год зерно нищим, которых в народной культуре рассматривали как посланцев иного мира¹⁰⁵³. По мнению О.А. Седаковой, такой обряд

¹⁰⁵³ Семенов В.А. Традиционная семейная обрядность народов Европейского Севера. С. 9.

соотносим с «угощением из гроба»¹⁰⁵⁴, что хорошо считывается в отмечаемой у коми (зырян) практике раздачи через гроб хлеба, называя его «горт выв нянь» (букв. хлеб с гроба)¹⁰⁵⁵. До 1917 г. на могиле всем присутствующим на похоронах раздавали по ломтику хлеба, в который в бассейне р. Печоры втыкали мелкую монету, выступающую платой за место на кладбище¹⁰⁵⁶. До 1960-х гг. сохранялась традиция на крышку гроба стелить полотенце, сверху класть хлеб¹⁰⁵⁷.

Интересна информация, зафиксированная у сысольских коми, что глаза умершего вместо медных монет или нательных крестов прикрывали сырыми яйцами¹⁰⁵⁸. В контексте мифопоэтических представлений яйцо выступало символом начала мироздания и возрождения жизни, а в обрядовой практике – маркером плодородия и будущего благополучия.

До 1930-х гг. существовала традиция отпевания покойника в церкви. В связи с закрытием всех церквей молитвы читали в доме грамотные люди: «Церковь уже не действовала, а читала [молитвы] моя мама. Клали рыбник, кисель, выпечку, Псалтырь читали целый день»¹⁰⁵⁹.

По давно заведенной традиции, когда умирал человек, в доме, у икон или на столе, покрытом чистой скатертью, для усопшего выставляли ежедневно еду и питье в течение сорока дней, иногда и до годовых поминок. Умершему обязательно ставили миску, чашку с чаем, рюмку с водкой и приглашали его отведать вместе со всеми¹⁰⁶⁰. В число этих «угощений» входили яйцо, кутья, блины (до середины 1950-х гг. были шаньги), рыбники, домашнее пиво, реже фиксируется рюмка с водкой, прикрытая куском хлеба,

¹⁰⁵⁴ Седакова О.А. Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян. М. : Индрик, 2004. С. 69.

¹⁰⁵⁵ Доронин П.Г. Пережитки старины в быте Прокопьевской волости Усть-Сысольского уезда // Коми му. (Зырянский край). Усть-Сысольск : Типография Коми изд-ва, 1924. № 1–2. С. 92.

¹⁰⁵⁶ Семенов В.А. Традиционная семейная обрядность народов Европейского Севера. С. 12–13.

¹⁰⁵⁷ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 755. Л. 7.

¹⁰⁵⁸ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 6 (Э). Д. 89.

¹⁰⁵⁹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 348.

¹⁰⁶⁰ Там же. Ф. 6 (Э). Д. 89.

чай, а также блюда, которые любил покойник. Вечером всю еду отдавали детям, считая, что она принесет им здоровье, иногда ее скармливали скоту. Стол стоял накрытый весь период пребывания умершего в доме. В это время происходило прощание с покойником. Все пришедшие должны были отведать приготовленную еду – помянуть умершего («вошйодны»)¹⁰⁶¹.

В конце XIX – начале XX в. похоронную процессию на местное кладбище возглавлял старший родственник, державший в руках сверток с поминальной едой «лы-сьём» (букв. кости-чешуя), завернутый в ткань (дöра). У летских коми сверток назывался «пажун-кошеля» (пажун – обед)¹⁰⁶². Сверток с едой отдавали первому встречному, чтобы покойник был всегда сытым. Такая же традиция отмечалась у коми (пермяков): первым из дома выходил человек, который в руках держал хлеб, обмотанный нитками¹⁰⁶³. Практика на первую встречу шить мешочек, в котором была еда, была характерна, например, для русских Юрлинского края¹⁰⁶⁴.

На похоронах и поминках должны были присутствовать все члены сельского сообщества. Участие в поминках широкого круга родственников и соседей было не только почитанием культа предков, но и актом демонстрации единства членов сельского социума. У коми было принято приходить на похороны не с пустыми руками, а приносить какую-нибудь еду, что на мифологическом уровне можно рассматривать как «пищу» для предков. Так, вымские и вишерские коми (Княжпогостский и Корткеросский районы) приносили с собой выпечку, блюда из рыбы, мяса и другую еду¹⁰⁶⁵. В удорской традиции еда, приносимая родственниками или соседями,

¹⁰⁶¹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 6 (Э). Д. 308.

¹⁰⁶² Бойко Ю.И. Особенности погребального обряда у летских коми // Филологические исследования на рубеже XX–XXI веков: традиции, новации, итоги, перспективы. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2012. С. 27.

¹⁰⁶³ Климов В.В. Корни бытия. С. 286.

¹⁰⁶⁴ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 166.

¹⁰⁶⁵ 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. 29.

называлась «кодрасян милöстыня» (букв. поминальная милостыня)¹⁰⁶⁶, а у ижемцев – «казьтэд» (букв. поминальный подарок), в с. Вольдино (Усть-Куломский район) – «юр дон кус» (букв. плата за голову)¹⁰⁶⁷.

Практика прихода с едой на прощание с покойником была характерна для многих народов, например для карел¹⁰⁶⁸. В славянской культуре еда выступала строительным материалом за гробья¹⁰⁶⁹, что в полной мере можно отнести и к зырянской традиции.

Когда умирал младенец, то не устраивали поминальный стол, ему в одну руку клали яйцо, в другую – пряник¹⁰⁷⁰. Яйцо выступало символом круга рождений, а пряник (сладкое) мыслился как атрибут за гробья.

На могиле расстилали скатерть и выставляли разнообразную выпечку, в том числе рыбники, рыбу, вареные яйца, кисель, водку и вино. «Во время поминок на кладбище покойнику ставилось угощение: сур или водка, пироги и оладьи. Угощение покойному на кладбище несли родственники»¹⁰⁷¹. Эта традиция сохраняется до настоящих дней (рис. 59). Считалось хорошим знаком, если птицы быстро растаскивали оставленную еду¹⁰⁷². При этом, как отмечает В.В. Власова, поминальная трапеза на кладбище у старообрядцев на верхней Печоре раньше не фиксировалась¹⁰⁷³.

В день похорон в доме кто-нибудь оставался и готовил поминальный стол: «Кто оставался дома, подметали, чистили пол, всё делали очень тщательно. Затем после уборки готовили стол и самые разнообразные блюда. Ждали тех, кто ушёл на кладбище. Встречали их у крыльца вином и

¹⁰⁶⁶ Старообрядческий центр на Вашке: устная и письменная традиция Удоры : материалы и исследования. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2002. С. 110.

¹⁰⁶⁷ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 25.

¹⁰⁶⁸ Сурхаско Ю.Ю. Семейные обряды и верования карел конец XIX – начало XX в. Л. : Наука, 1985. С. 114.

¹⁰⁶⁹ Седакова О.А. Поэтика обряда. С. 107.

¹⁰⁷⁰ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 140. Л. 8.

¹⁰⁷¹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 6 (Э). 273.

¹⁰⁷² Там же. Ф. 6 (Э). Д. 84.

¹⁰⁷³ Власова В.В. Старообрядческие группы коми: профессиональные особенности социальной и обрядовой жизни. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2010. С. 148.

угощением. Затем все садились за стол. Подавались всякие закуски горячие и холодные. На поминках в первый день пили домашнее пиво (сур), вино»¹⁰⁷⁴.



Рис. 59. Поминальная трапеза на кладбище в день похорон.
дер. Муфтюга, Удорский район.
Фото В.В. Власовой. 2006 г.

У коми (зырян) поминальная трапеза представляла собой обед, организованный в память умершего. Во время тризны на край стола, обращенный в красный угол, ставили еду для умершего, и эта часть стола оставалась незанятой. Пищу для покойника клали в посуду, которой он пользовался при жизни или же в посуду с каким-нибудь дефектом, тем самым подчеркивали дистанцированность умершего из семейного круга. Из столовых приборов на поминках были только деревянные ложки.

¹⁰⁷⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 6 (Э). Д. 145.

Организация поминального стола в день похорон имела локальные отличия. Так, ижемцы в день похорон дважды ходили на кладбище. В первый приход они участвовали в погребении, затем шли в дом, где за столом поминали умершего, а после застолья снова шли на кладбище, неся с собой еду, предназначенную для «родителей». На Сысоле после похорон посылали детей на кладбище, чтобы они «пригласили» покойника к поминальному столу. Первыми за стол усаживали копальщиков и обмывальщиков, после них садились близкие родственники. За столом в качестве пожелания покойнику говорили: «Веськыд ки да веськыд туй (букв. Правая рука и прямая дорога)», что означало встречу с родными и близкими и прямую дорогу в рай.

В ижемской поминальной традиции была особенность, связанная с практикой касания стаканом с алкоголем трех выставленных на стол блюд. При этом озвучивали следующую фразу: «Казьтам кулõмъяссõ, мед миянкõд сёясны» (Помянем умерших, пусть с нами поедят), тем самым приглашая «родителей» к тризне, хотя за поминальной трапезой чоканье не предусматривалось.

На поминальный стол обязательно выкладывали каждое блюдо в три тарелки. Народное объяснение такой практики связывалось с христианской традицией: «Бог любит Троицу». Здесь просматривалась и числовая кодировка иного мира. Полагалось, чтобы каждый поочередно по три раза брал еду из общей тарелки. Еду с поминального стола должны были съесть полностью, так как она отождествлялась с «долей»¹⁰⁷⁵. Остатки еды раздавали прохожим на улице. Тризна у коми (зырян) представляла собой угощение как «со стороны жизни», так и «со стороны смерти», т.е. поминальная еда одновременно принадлежала двум мирам¹⁰⁷⁶.

¹⁰⁷⁵ Морозов И.А. Структура и семантика традиционного застолья: обычаи, верования, магия, связанные с его началом и завершением // Традиционная культура. Научный альманах. 2002. № 2. С. 26.

¹⁰⁷⁶ Седакова О.А. Поэтика обряда. С. 114.

В поминальной трапезе особо подчеркивалась одновременность действий – «угощать, давать еду» и «угощаться, брать еду». Поэтому была характерна смена горячих и холодных блюд: «Первой шьд сеясны, вѳдзѳ чери, вѳдзѳ кисель, сюва, рок». (Вначале суп ели, потом рыбу, затем кисель, сусло и кашу). Подача горячей пищи была обязательной практикой. В этой связи уместно привести народные представления о том, что умершие питаются паром (ру) горячей пищи, т.е. сама горячая пища одновременно выступала едой для двух миров. Фактически за поминальным столом шел процесс символического кормления «предков», и как результат ожидалось получить в их лице защитников-покровителей рода. Такая «совместная» трапеза объединяла мир живых и мир мертвых, в итоге восстанавливалась граница между ними, нарушенная смертью одного из членов социума. В связи с практикой «угощать, давать еду» и «угощаться, брать еду» любопытным представляется обычай, зафиксированный в д. Выльгорт Усть-Куломского района: когда в доме находился покойник, то из-под стола ничего нельзя было поднимать. Эта еда рассматривалась как «родительский пай»¹⁰⁷⁷.

Основной характеристикой поминальной трапезы являлось изобилие¹⁰⁷⁸, которое выступало главным атрибутом царства небесного. Избыточность достигалась за счет разнообразной выпечки: «Пыр дасьтисны пѳжасьяс, шьдѳса да картофеля шаньга, быдпѳлѳс пирогьяс» (Всегда готовили выпечку, шаньги с крупяной и картофельной начинкой, разные пироги)¹⁰⁷⁹. В этой связи уместно привести народную примету у коми (зырян): изобилие урожая, особенно картофеля, трактуется как предвестие смерти одного из членов семьи.

Атрибутами загробной еды выступали мучные и сладкие блюда, при этом сладкие блюда противопоставлялись горько-соленой каше свадьбы.

¹⁰⁷⁷ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Л. 35.

¹⁰⁷⁸ Это положение не противоречит, а скорее подчеркивает практику составления поминального стола по три блюда каждого вида еды.

¹⁰⁷⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 496.

Четкие правила формирования поминального стола у всех восьми этнографических групп коми (зырян) проявлялись и в составе поминальных блюд, включавших горячий суп, кутью, яйца, пиво, блины, овсяный / гороховый кисель и рыбу. Обязательно было много хлеба и выпечки, чтобы подчеркнуть изобилие. Все остальные блюда готовили в зависимости от сезона и скоромных / постных дней.

На поминальный стол первой подавали кутью, каждый из участников поминального застолья по кругу пробовал ее три раза, реже фиксировалась практика подачи кутьи в конце тризны.

Как отмечала в 2008 г. З.П. Левич (1927 г.р.) из с. Палевицы Сыктывдинского района, «куття – рис пуасны, сэтчö изюм. Вичкосьыс эз вöв, а лыддысьысь век вöлі менам мам, кужис лыддыны. Пуктасны черинянь, кисель, пöжас. Псалтырь лыддясны лунтыр». (Кутья – рис отварят, туда изюм кладут. Церкви не было, всегда читала моя мама, умела читать. Клади рыбник, кисель, выпечку. Псалтырь читают целый день)¹⁰⁸⁰.

Кутья представляла собой сваренную на воде кашу. Первоначально такую кашу готовили из ячменя, позднее его заменили рисом. Для сладости в нее добавляли ягоды, позднее изюм. В южных районах такую кашу называли и называют «макуття» (букв. кутья с медом), или «ма» (мед). В 2016 г. Н.Д. Карманова (1946 г.р.) из с. Подбельск Корткеросского района отмечала: «Макуття – тайö юмов рок, роксö юммöдöны вотöс, сакар да изюм отсöгön». (Макуття – это сладкая каша, которую подслащают ягодами, сахаром и изюмом)¹⁰⁸¹.

Сысольские и прилузские коми в кутью добавляли цельный горох. Сейчас в кутью добавляют варенье из цельных ягод – «öч». Это слово в допермской основе обозначало какой-то вид злака, хлеб в зерне¹⁰⁸².

¹⁰⁸⁰ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 348.

¹⁰⁸¹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 496.

¹⁰⁸² Лыткин В.И., Гуляев Е.С. Краткий этимологический словарь коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 419.

Обязательная практика подачи кутьи подчеркивалась информантами: «Ма дінö сибало “рöдительяс”». (На кутью «родители» слетаются). Подача кутьи как первого блюда тризны неслучайна, так как она не может быть расчленена на ряд признаков (вода, зерно, вареное, сладкое, неделимое и др.), которые обеспечивают ее обрядовое значение как неделимой единицы¹⁰⁸³.

Ягоды, как и горох, в культуре коми (зырян) ассоциировались со слезами, ярким примером чего служит примета: собирать ягоды во сне – к слезам, к горю. Множество глаз на уровне символов представляло само царство смерти¹⁰⁸⁴. Как полагает А.В. Павловская, бобовые культуры напрямую связаны с темой смерти и потустороннего мира¹⁰⁸⁵. Бухарские евреи, например, клали горох в плов, подаваемый на поминальный стол¹⁰⁸⁶. По мнению Б.А. Успенского, горох соотносился с поминальным обрядом и вообще с царством мертвых, так как гороховый стебель выступал образом мирового дерева¹⁰⁸⁷.

Обязательным поминальным блюдом у многих народов считалась постная кутья, например русских¹⁰⁸⁸, карел, которые в нее, как и коми, дополнительно клали горох¹⁰⁸⁹.

В поминальной обрядности коми (зырян) использовалось и используется яйцо. В Прилузском районе после похорон каждому из присутствующих

¹⁰⁸³ Седакова О.А. Поэтика обряда. С. 112.

¹⁰⁸⁴ Алексеева Л.М. Полярные сияния в мифологии славян: тема змея и змеборца. М. : Радуга, 2001. С. 124.

¹⁰⁸⁵ Павловская А.А. От шута горохового до царя Гороха: место и роль зернобобовых во всемирной истории // Материалы III международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей]. М. : Центр по изучению взаимодействия культур, 2017. С. 17.

¹⁰⁸⁶ Емельяненко Т. Традиции обрядовой пищи бухарских евреев // Пир–трапеза–застолье в славянской и еврейской культурной традиции / отв. ред. О.В. Белова. (Академическая серия. Вып. 17). М. : Сэфер, 2005. С. 90.

¹⁰⁸⁷ Успенский Б.А. Филологические разыскания в области славянских древностей. (Реликты язычества в восточнославянском культе Николая Мирликийского). М. : Московский университет, 1982. С. 107.

¹⁰⁸⁸ Воронина Т.А. Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI веков // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 66.

¹⁰⁸⁹ Сурхаско Ю.Ю. Семейные обряды и верования карел конец XIX – начало XX в. С. 111.

полагалось съесть вареное яйцо. В загробном мире, мыслимом по аналогии с миром живых, идеальные действия предков давали идеальные результаты. Отсюда вытекали представления о возможной помощи умерших в делах живых, установление коммуникативных связей с которыми возможно при условии обрядового кормления¹⁰⁹⁰. У коми существовала традиция класть в гроб яйца возле лица покойного. Яйца наряду с медными монетами выступали определенной платой за место на кладбище, их бросали в могильную яму. На Летке на кладбище было принято брать четное количество яиц, нечет связывался с появлением нового покойника.

В состав поминального стола у коми (зырян) обязательно входила выпечка. Поминали умерших шаньгами, открытая форма которых, как и блинов, соотносилась с солнцем¹⁰⁹¹. В современной практике на поминки пекут блины. Каждый из участников обряда должен отведать их. Многие информанты подчеркивали, что активно печь блины стали во второй половине XX в., они как ритуальная еда поминального стола были заимствованы из русской культуры.

На поминки обязательно готовили и готовят рыбные блюда или выпечку с рыбной начинкой: «Если рыбники не делали, то берут тарелку с рыбой, рыба-то обязательно»¹⁰⁹². Однако не все виды рыб могли подаваться на поминальный стол. У летских и верхневычегодских коми существовал строгий запрет на использование щуки и налима в качестве начинки для рыбника, предназначенного для поминок: «Эз позь дзебсян чериняньö пуктыны сир да налим» (Нельзя в поминальном рыбнике использовать щуку и налима)¹⁰⁹³, «Щукаöвöй черинянь оз босьтлöны кладбище вылö, сы вöсна мый щука хищнöй чери (Рыбник с начинкой из щуки на кладбище не брали,

¹⁰⁹⁰ Лимеров П.Ф. Мифология загробного мира. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1998. С. 61.

¹⁰⁹¹ Сидоров А.С. Идеология древнего населения Коми края // Этнография и фольклор. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 13). Сыктывкар : КФАН СССР, 1972. С. 22.

¹⁰⁹² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 340 ц.

¹⁰⁹³ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 496.

потому что щука – хищная рыба)¹⁰⁹⁴. Народное объяснение такой традиции связывалось с тем, что они (щука и налим) питаются утопленниками. Аналогичное представление о налиме было, например, у русских Вятки¹⁰⁹⁵.

Во время полевой работы информанты отмечали, что на поминальный стол обязательно выкладывали три рыбника, два из которых клали на стол, а третий – на божницу для «родителей». В данном действии подчеркивалась символика нечетных чисел, маркирующих иной мир.

Изобилие как признак иного мира в похоронно-поминальной обрядности моделировалось с помощью большого количества выпечки. Для реализации идеи изобилия выпекали множество мелких рыбников, которые раздавали всем участникам обряда: «Көрзина тыр пöжаласны, а могила вылас челядьяс да бабьялас курниксö сеталисны». (Полную корзину выпекали, а на могиле детям да бабам курники раздавали)¹⁰⁹⁶. Ижемцы раздавали рыбники только детям¹⁰⁹⁷.

Коми (зыряне) старались, чтобы рыба в рыбнике была цельной, а ее деление на части происходило уже за столом. Здесь достаточно ярко просматривается противопоставление целое / часть. Рыбники выступали, например, атрибутами поминального стола карел¹⁰⁹⁸.

Обязательным блюдом поминального стола был овсяный, гороховый или ягодный кисель. Как отмечала И.Д. Карманова, «куим пöлöс кисель» (три вида киселя) готовили¹⁰⁹⁹. Кисель подавали как завершающее блюдо, каждый из участников застолья должен был обязательно три раза попробовать его. Поминальная трапеза совершалась по одной схеме: каждому участнику необходимо попробовать три раза первое и последнее блюдо, так как участниками застолья, по мнению И.А. Морозова, доминанты обряда

¹⁰⁹⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 369 а.

¹⁰⁹⁵ Трушкова И.Ю. Традиционная культура русского населения Вятского региона в XIX – начале XX вв. (система жизнеобеспечения). Киров : Маури-Принт, 2003. С. 215.

¹⁰⁹⁶ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 429 ц.

¹⁰⁹⁷ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 340.

¹⁰⁹⁸ Сурхаско Ю.Ю. Семейные обряды и верования карел конец XIX – начало XX в. С. 111.

¹⁰⁹⁹ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 496.

считывались в его начале и в конце¹¹⁰⁰. Числовая кодировка подчеркивала символическое значение тризны. В старообрядческой традиции Удоры кисель называли «рѳзгѳна кисель», так как после киселя все участники похорон расходятся¹¹⁰¹.

На тризне обязательно подавали домашнее пиво (сур)¹¹⁰².

Пиво выступало одним из основных поминальных напитков, например, у северорусских крестьян¹¹⁰³. Яйца и пиво были характерны, например, для поминального стола славян¹¹⁰⁴ и вепсов Прионежья¹¹⁰⁵. Подача киселя как завершающего блюда было характерно для Русского Севера¹¹⁰⁶ и карел¹¹⁰⁷.

На поминки помимо обязательных блюд готовили и другие. Из локальных отличий можно отметить практику приготовления ижемцами на поминки печени (мус).

Вымские коми в скоромные дни обязательно включали цельно приготовленную дикуую утку (чѳж). Практика раздачи кусочка пищи от цельного блюда в поминальной обрядности выглядит как способ получения «доли» от умершего, т.е. фактически происходил процесс «перераспределения» совокупного богатства между членами социума. Отсюда и обязательная практика участия в похоронном обряде всех членов сельского коллектива. Появление на поминальном столе коми (зырян) дичи, принадлежащей к семантической сфере смерти, весьма значимо. По народным представлениям, птица выступала медиатором между мирами, о

¹¹⁰⁰ Морозов И.А. Локальные традиции и меняющиеся идентичности // Этнографическое обозрение. 2015. № 2. С. 19.

¹¹⁰¹ Старообрядческий центр на Вашке. С. 110.

¹¹⁰² НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 440 ц.

¹¹⁰³ Андреева Т.Б. Пиво в обрядах и обычаях севернорусских крестьян в XIX в. С. 86.

¹¹⁰⁴ Соколова В.К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. С. 120.

¹¹⁰⁵ Винокурова И.Ю. Традиционные праздники вепсов Прионежья. С. 92.

¹¹⁰⁶ Кремлева И.А. Похоронно-поминальные обычаи и обряды // Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века. М. : Наука, 2004. С. 683.

¹¹⁰⁷ Сурхаско Ю.Ю. Семейные обряды и верования карел конец XIX – начало XX в. С. 112; Никольская Р.Ф. Пища и кухонная утварь // Материальная культура и декоративно-прикладное искусство сегозерских карел конца XIX – начала XX века. М. : Наука, 1981. С. 144.

чем свидетельствует примета: если в дом залетит птица, то в доме будет покойник. Жители с. Объячево Прилузского района считали, что душа человека переходила в птицу¹¹⁰⁸.

Отголосок анимистических представлений о переходе души человека в птицу после смерти оставил след в символике надмогильных сооружений коми (зырян), на крестах до настоящего времени сохраняются изображение уток. Такая практика отмечается, например, у вепсов¹¹⁰⁹. На связь птицы с миром мертвых указывает традиция сооружения скворечников на кладбищах. Прилузские коми считали, что птицы уносят «угощение» на небо, где оно достается душам¹¹¹⁰, поэтому посыпали могильный холм зерном, предназначенным для птиц. В данном контексте уместно привести хантыйские материалы, когда на поминальный стол на 40-й день после смерти женщины (душу мужчин провожают на 50-й день) обязательным блюдом выступала утка-чирок¹¹¹¹. На доске гроба манси и ханты рисовали птичку, чтобы крепче привязать душу к месту погребения, потому что она виделась в ее образе¹¹¹².

Старообрядцы коми раньше на поминках сидели отдельно от мирских, а мужчины и женщины ели отдельно. В отличие от остальных коми, у старообрядцев, проживающих в Удорском районе, вместе с горячим супом выставляли творог и простоквашу. В.В. Власова, исследователь культуры удорских коми, представила следующий порядок подачи поминальной еды: отварная свежая (сначала мелкая – елец, плотва, окунь, затем крупная – хариус, щука, в конце – семга, если есть); в таком же порядке подавали

¹¹⁰⁸ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 755. Л. 11.

¹¹⁰⁹ Винокурова И.Ю. Животные в традиционном мировоззрении вепсов (опыт реконструкции). С. 58.

¹¹¹⁰ Голубкова О. В. Душа и природа: этнокультурные традиции славян и финно-угров. Новосибирск : Наука, 2009. С. 201.

¹¹¹¹ Шарапов В.Э. Материалы по поминальной обрядности у современных шурышкарских хантов // Культурное наследие народов Сибири и Севера : материалы Пярых Сибирских чтений. СПб. : МАЭ РАН, 2004. Часть 2. С. 171–172.

¹¹¹² Соколова З.П. Похоронная обрядность ханты и манси // Семейная обрядность народов Сибири: опыт сравнительного изучения. М. : Наука, 1980. С. 131.

отварную соленую рыбу; после этого ставили несладкую кашу и молоко. На стол также выставляли сусло (сюва), сейчас – патоку (рис. 60) или напиток из черемухи¹¹¹³.



Рис. 60. Поминальная трапеза после молебна на девятый день.
На фото – патока, каша и молоко.
д. Муфтыга, Удорский район.
Фото В.В. Власовой. 2006 г.

На второй день после похорон родственники покойного ходили на кладбище, брали с собой яйца, выпечку и домашнее пиво. Народное объяснение связывалось с идеей, что так умершему будет легче свыкнуться с новым статусом. Умершего вспоминали на 9-й, 40-й дни и один год после смерти. Особо значимым был 40-й день после смерти, когда провожали душу умершего. В красном углу усаживали «заместителя» покойника. Это был, как правило, обмывальщик.

Состав блюд сорокового дня не отличается от других поминок. В с. Куратово Сысольского района на поминки 40 дня делали следующее:

¹¹¹³ Власова В.В. Старообрядческие группы коми. С. 151–152.

«Хозяйка печет (рыбник обязательно), готовит еду к поминкам. Затем все приглашенные и родня идут на могилу, что надо сделать до обеда. Этим они как бы приглашают покойного к ним в дом. «Приводят» его домой (возвращаются с кладбища), сидят, поминают, далее они должны проводить его (покойного) обратно. Все выходят на крыльцо – «провожают», иногда доходят до околицы. А если кладбище недалеко, то старухи доходят до могилы»¹¹¹⁴. «Примерно в 11 часов все садятся за стол. И на столе должно быть строго 40 различных блюд. После еды вставали из-за стола. Брали полотенце из красного угла и заворачивали туда вино, хлеб и другие продукты. И давали этот свёрток старику или старухе. И все вместе выходят на улицу провожают дух покойного. Берут с собой ещё еду и на улице все угощаются»¹¹¹⁵. Первому человеку, который уходил с поминок на 40-й день, необходимо было что-то дать из вещей покойного за порогом дома»¹¹¹⁶.

Вымские коми (Княжпогостский район) полагали, что на 40-й день нужно приготовить 40 блюд: «40 пӧлӧс пӧ – сэтчӧ пӧ родительыд вошйас» (40 разных [блюд] надо – так «родителей» поминают)¹¹¹⁷; «40 лун кэжлӧ колӧ 40 пӧлӧс сӕян гӧтӧвитны» (на 40 дней нужно 40 разных блюд приготовить)¹¹¹⁸, «на похороны готовят много, разное количество блюд. А на 40 дней должно быть 40 блюд»¹¹¹⁹.

У русских Юрлинского района, например, число 40 обыгрывалось несколько по-другому. Там считалось, что на сорок дней нужно накормить 40 человек¹¹²⁰.

В ижемской традиции отмечали и 42 день после смерти, т.е. шестинедельный срок: «Талун кулӧмалыслы квайт вежалун тырис». (Сегодня умершему исполнилось шесть недель), который называли «кольлэм лол»

¹¹¹⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 6 (Э). Д. 85.

¹¹¹⁵ Там же. Ф. 6 (Э). Д. 273.

¹¹¹⁶ Там же. Ф. 6 (Э). Д. 273.

¹¹¹⁷ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 208 а.

¹¹¹⁸ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 212 а.

¹¹¹⁹ Там же. Ф. 14 (Э). Д. 203 а.

¹¹²⁰ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 171.

(букв. проводы души)¹¹²¹. И это не случайно, так как именно в этот день, по народным представлениям, душа умершего человека покидает пределы дома, и, соответственно, ее особым образом нужно было проводить.

Практика поминания на шестинедельный срок после смерти отмечена, например, в традициях южных карел¹¹²². Набор блюд годовых поминок практически ничем не отличался от остальных поминальных дней.

Состав поминальной трапезы коми (пермяков) ничем не отличался от коми (зырянской). В материалах П. Аристэ отмечены шаньги, яйца, рыбник, пиво, чтобы помянуть всех умерших, их кличут к этой еде¹¹²³. Такой же состав поминок был и у русских Юрлинского района Пермской губ.¹¹²⁴

После годовых поминок умерший человек «получал» статус «предка / родителя», которого поминали в общие поминальные дни в цикле календарных обрядов. Эти дни (казьтылан суббõта – поминальная суббота) приурочены к Мясопустной, Троицкой, Покровской и Дмитриевской субботам, когда принято ходить на кладбище (рис. 61–62). Фотографии, время съемок которых разделяется 10 годами, демонстрируют, что ничего не меняется в организации поминок. В поминальный цикл включали и день поминовения человека (память лун), приуроченные ко дню его смерти. На верхней Вычегде (Усть-Куломский район) и Ижме (Ижемский район) поминали умершего дополнительно в день его рождения. Состав поминальных блюд персональных и общеродовых поминок ничем не отличался. Ижемские коми, переехавшие на Кольский полуостров, как отмечал О.В. Котов, сохранили традиционный состав блюд тризны (кутья, рыбник, выпечка)¹¹²⁵.

¹¹²¹ Сорвачева В.А., Сахарова М.А., Гуляев Е.С. Верхневычегодский диалект коми языка. С. 155.

¹¹²² Сурхаско Ю.Ю. Семейные обряды и верования карел конец XIX – начало XX в. С. 115.

¹¹²³ Коми фольклор. Собрал П. Аристэ / сост. Н. Кузнецов. Тарту : Отделение фольклористики Эстонского литературного музея, 2005. Ч. I. С. 205.

¹¹²⁴ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 168–170.

¹¹²⁵ Котов О.В. Традиционная духовная культура кольских коми. С. 55.



Рис. 61. На кладбище в день поминовения усопших.
с. Керчомья, Усть-Куломский район.
Фото Л.Н. Жеребцова и Л.П. Лашука. 1960-е гг.
Фото из Национального музея Республики Коми



Рис. 62. Поминки на кладбище.
д. Расчой, Куратовский сельсовет, Сысольский район.
Фото В. Кутсар. 1976 г.
Из фондов Национального музея Республики Коми

Представляется важным отметить выбор поминальной жертвы в с. Черемуховка и Мутница Прилузского района в Дмитриевскую субботу: «Петуха зарежут и у часовни сварят»¹¹²⁶. Согласно местным традициям, поминали и в другие дни, приуроченные к храмовым праздникам. Так, например, в д. Троицк (Корткеросский район) накануне Троицы в субботу посещали и посещают кладбище, а в воскресный день устраивали и устраивают взаимные гостевания.

В с. Турья (Княжпогостский район) до настоящего времени отмечают день Параскевы Пятницы, но поскольку в пятницу многие не могут приехать, поэтому в воскресенье утром посещают кладбище. О.С. Шлопова (1921 г.р.) из с. Турья Княжпогостского района отмечала: «В воскресенье все идут на кладбище поминать умерших. Еду-питье берут с собой. Раньше вино не носили, только сур. Сейчас вино пьют, а потом дерутся. Гостят, от могилы к могиле ходят, поминают, поклоняться [могилам]»¹¹²⁷. В с. Палауз Сысольского района посещают кладбище в день Тихона (Тихон лун). Кстати, там и само кладбище называется «Тихоновское», так как церковь была освящена в честь святого Тихона.

Смысловой акцент церковных праздников переместился в сакральную сферу – посещение кладбища, так как отсутствие церкви не позволяло посещать церковные службы. Такая практика была характерна, например, и для русских Костромского края¹¹²⁸.

В настоящее время на Вашке (Удорский район) отмечена практика поминальной трапезы, устраиваемой возле памятника героям войны, после молебна о погибших в годы Великой Отечественной войны (рис. 63).

¹¹²⁶ Бойко Ю.И. Праздничная традиция у летских коми // Праздники и обряды как феномены этнической культуры : материалы Десятых Санкт-Петербургских этнографических чтений / отв. науч. ред. В.М. Грусман, Е.Е. Герасименко. СПб. : ИПЦ СПбГУДТ, 2011. С. 118.

¹¹²⁷ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 200 а.

¹¹²⁸ Слепцова (Кызласова) И.С. Культурно-бытовой уклад населения малых городов Костромской области по материалам полевых исследований 1982–2002 гг. С. 43.



Рис. 63. Поминальная трапеза о погибших в годы Великой Отечественной войны возле памятника героям войны. с. Пучкома, Удорский район. Фото В.В. Власовой. 2006 г.

Согласно народным представлениям, кто не ест на поминках, тот рано умрет¹¹²⁹, а того, кого не поминают, плохо живет на том свете¹¹³⁰. При этом умершие обязательно помогают живым¹¹³¹. Поэтому существует обязательная практика поминать умерших.

По представлениям коми, еда, отданная нищим, старикам и детям, как бы предназначена умершим родственникам. В этом контексте привлекательной выглядит современная практика, когда на улице раздают конфеты детям на помин души умершего. У карел, например, также было принято приносить гостинцы на могилы родственников, поминать их в «родительские» дни и храмовые праздники¹¹³².

¹¹²⁹ Му пуксьём. Сотворение мира / авт.-сост. П.Ф. Лимеров. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2005. С. 400.

¹¹³⁰ Там же. С. 506, 508.

¹¹³¹ Там же. С. 509.

¹¹³² Сурхаско Ю.Ю. Семейные обряды и верования карел конец XIX – начало XX в. С. 123, 126.

В традициях коми (зырян) начало любой будничной трапезы отмечалось приглашением предков-родителей к столу, но приглашали их только в первой половине дня, так как во второй половине дня покойников не «тревожили». До настоящего времени сохраняется традиция выставлять в Красный угол для «родителей» преломленный горячий хлеб, призывая умерших к трапезе фразами: «Вошйы-сибодчи» (Приходи-поешь) или «Сёйой да юй миянкёд» (Ешьте и пейте с нами). Божница выбрана не случайно, так как духи усопших предков «живут» за иконами. Поминать каждое утро было принято, например, у карел, только они это делали в первую неделю после смерти¹¹³³.

Из обрядов жизненного цикла консервативностью отличались ритуалы поминальной обрядности, устойчивость которых достаточно высока. Уровень знаний обряда значительно выше по сравнению с другими обрядами семейного цикла. По данным социологического опроса, он составлял в 1980-м г. 86,6 % в селе и 87,2 % в поселках¹¹³⁴. В Прилузском районе 61,2 % сельских жителей, знающих обряд и присутствующих на похоронах, отмечали, что он применялся полностью, 26,1 % – частично, и только в 12,7 % случаев он не применялся¹¹³⁵.

В современной традиции в городской среде поминки организуют в кафе или столовых, которые формируют меню тризны по желанию организаторов (рис. 64). Основной состав блюд тризн сохраняется до настоящего времени. Обязательными атрибутами поминального стола и теперь считаются кутья, выпечка, рыба, яйца, кисель. Хотя и наблюдаются новшества: исчезло домашнее пиво, вместо него подают водку и вино, не подают целую приготовленную дичь, ее заменяют мясом. В меню тризн включены новые блюда: мясная и колбасная нарезка, салаты и овощи. Обязательным атрибутом современного поминального стола выступают сладости (конфеты,

¹¹³³ Там же. С. 113.

¹¹³⁴ Денисенко В.Н. Бытование традиционных семейных обрядов у современного коми сельского населения. С. 36.

¹¹³⁵ Денисенко В.Н. Изменения в духовной культуре. С. 31.

печенье, пряники и др.), которые раздают детям на помин души. Из горячительных напитков подают красное и белое вино, водку, реже коньяк.



Рис. 64. Поминки на 40-й день.
г. Сыктывкар.
Фото М.Б. Кузнецовой. 2017 г.

Таким образом, центральным местом поминального обряда являлось угощение «родителей», приглашение их к столу, к трапезе. С одной стороны, поминальная трапеза, по народным представлениям, способствовала восстановлению равновесия между мирами, что усиливалось числовой кодировкой. С другой стороны, тризна выступала неким способом «перераспределения» общественного богатства, каждый из участников которой получал свою «долю», которую можно было получить только при условии внесения собственного «пая» в виде различной еды.

Обилие подаваемых блюд можно связать с представлениями о еде как о строительном материале загробья, а в целом это могло означать возвращение умершего в изначальное состояние (небытие), но с надеждой на будущее возрождение в мире живых. В традиционной культуре коми (зырян)

кулинарный код, где зерно в кутье и яйцо служили символами нескончаемого круговорота жизни, был направлен на достижение лояльности мира мертвых. Главная цель поминальных трапез, связанных с культом предков, – воздействие на будущую жизнь. И культ предков здесь выступал одним из способов демонстрации идеи принадлежности к группе людей, связанных общим прошлым, идеи единства и постоянства человека в этом мире.

Современное общество придерживается традиционных правил организации поминального стола, состав блюд достаточно устойчив, хотя и наблюдаются незначительные инновации.

Подводя итог выше сказанному, нужно подчеркнуть, что в контексте обрядов жизненного цикла одним из атрибутов ритуала выступала пища, наиболее символически окрашенными выступали блюда из зерновых культур и промысловой продукции. Среди блюд из зерна выделялась каша, которая, как и у русских, «...используется всякий раз, когда возникает необходимость символического перераспределения жизненных благ и ценностей»¹¹³⁶. Обязательное включение при организации обрядовых застолий блюд из дичи подчеркивало архаичность происхождения этих действий. Особенность приготовления блюд из промысловой продукции проявлялась в том, что рыбу и дичь готовили и подавали целиком, а за столом кусочек получал каждый участник обрядового застолья, что символизировало причастность к единому сельскому сообществу.

В современном обществе произошли существенные изменения в организации застолья обрядов жизненного цикла. Исключение составляет поминальная обрядность, которая характеризуется высокой степенью консервативности, набор блюд поминального стола остается практически неизменным.

¹¹³⁶ Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб. : Наука, 1993. С. 52.

§ 4. Символика угощений при строительстве дома

Процесс возведения дома у коми (зырян) был строго регламентирован и сопровождался целой серией действий, призванных обеспечить благополучную жизнь семьи в новом жилище. Цикл ритуалов, связанных с постройкой жилищно-хозяйственного комплекса, распадался на три больших этапа, последовательность которых отражала процесс реального развертывания основных технико-технологических операций по его возведению. Трехчастная структура ритуала соотносилась с представлениями о троичности любого процесса (начало–середина–конец): закладка сруба (строительная жертва), укладка матицы и установка князевого бревна.

При строительстве нового дома большое внимание уделялось выбору места, как из практических соображений, так и согласно символическому содержанию выбранного места. Выбор места осуществляли знающие люди (тõдысь): «Давно ходили знающие люди – странники, которые много знали и говорили, куда следует ставить дом, откуда следует брать лес для дома)¹¹³⁷. Проверка правильности выбранного места под строительство будущего дома в числе прочего осуществлялась и с помощью хлеба. Так, если три каравай, пропущенные через ворот неподпоясанной рубахи, падали на землю выпуклой стороной вверх, то полагали, что место выбрано удачно. Если коркой вниз, то поиск места под строительство дома продолжался. Выбор хлеба как атрибута гадания не случаен, так как он (хлеб) ассоциировался с достатком и благополучием. Числовая кодировка, соотносимая с тремя космическими сферами, в гадании символически отсылала за поиском ответа в мир предков, от благорасположения которых зависело благополучие мира людей. Характерно, что дом при его возведении мыслился как живой организм, поэтому главным отличительным признаком пригодности деревьев

¹¹³⁷ ПМ Колегова А.А. : Пунегов В.А., 68 лет. Республика Коми, Сысольский район, с. Куратово. Запись 2005 г.

для его постройки было наличие у них «души» – «лов пу» ‘живое дерево’, ‘дерево с душой’¹¹³⁸.

При строительстве дома созывались так называемые помочи (отсõг), когда дом возводился сообща мастерами деревенского социума: «Всей деревней делали тогда, строили. Если не было, мужиков-то не было, то надо звать»¹¹³⁹, «Собираются да человек человеку дом ставят»¹¹⁴⁰. Платой за работу являлось угощение, в состав которого входила обильно сдобренная маслом каша из ячменной муки, называемая в соответствии со своим назначением «помочь», а по технологии приготовления она представляет собой заварную кашу из муки.

В день закладки нового дома запрещалось отдавать что-либо из избы, так как считали, что «счастье» семьи сохраняется благодаря наличию всех предметов домашнего обихода. Такая организация помощи была характерна, например, для русских Юрлинского района Пермского края¹¹⁴¹.

Сакральный характер строительства нового дома отразился и в существовании у коми представлений о природе плотницкого или строительного дара, которым были наделены только особые, посвященные люди, чье высокое профессиональное мастерство было обусловлено их связью с колдовским, нечеловеческим миром, лесом¹¹⁴². Плотники отождествлялись с колдунами (тõдысь). В основе ритуальной техники плотника лежало тайное (не согласованное с хозяином) внесение внутрь строящегося дома каких-либо инородных предметов, наделенных разрушительной силой. Поэтому хозяин будущего дома должен быть очень внимательным, вовремя заметить злокозненные действия плотника и удалить

¹¹³⁸ Конаков Н.Д. Строительная обрядность народов коми // Традиционное мировоззрение и духовная культура народов Европейского Севера. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 60). Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. С. 22.

¹¹³⁹ ФА СГУ. АФ 1360-17.

¹¹⁴⁰ Там же. АФ 2550-48.

¹¹⁴¹ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 272.

¹¹⁴² Терехин Н.М. Традиционные представления народов коми, связанные с плотницким ремеслом (XIX – начало XX вв.) // Вопросы этнографии народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 32). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. С. 160.

вредоносные предметы за пределы дома. Он строго наблюдал, чтобы не допустить к строению подозрительных людей, например, славящихся знахарством, иначе они могут нанести вред создаваемому жилищу. При закладке дома под первый или третий венец, в четыре угла или только в красный угол хозяин дома подкладывал щепку от первого удара топором вместе с монетой, крылом птицы, клочком шерсти и осиным гнездом¹¹⁴³. Нулевой цикл возведения дома обозначался и обрядом, когда в красный угол дополнительно подкладывали зерно, имеющее устойчивую семантику плодородия и богатства. Такая же символическая характеристика придавалась и муке, с помощью которой обозначали порог дома¹¹⁴⁴. Коми (пермяки), например, под первый венец сруба на бересту сыпали муку как дар будущему дому и его невидимому хозяину – домовому¹¹⁴⁵. Но особой популярностью в качестве строительной жертвы выступали деньги: «Старый дом разобрал, там золото нашел, пятёрка была у дедушки. А я уже свои деньги клал, да-да, кто строится – все деньги клали, шерстью укутаешь и туда, где-то в середину ложишь, три рубля я клал, это, чтобы не беднеть, Бог помогает потом, а это оберегает»¹¹⁴⁶. «Кто деньги клал, кто зерно, чтоб жить в доме было богато, под красный угол»¹¹⁴⁷. Зерно и деньги ассоциировались с богатством и достатком в доме. Состав «строительной жертвы» обладал трехчастной структурой. Разворачиваясь по вертикали, ее элементы соответствуют трем мирам, где культурные атрибуты (деньги, мука, зерно) определяли профанный мир человека, а природные атрибуты (крыло птицы, осиное гнездо, муравьи) маркировали сакральный и хтонический миры¹¹⁴⁸. Обряд строительной жертвы включал в себя два аспекта, которые соотносили

¹¹⁴³ Конаков Н.Д. Строительная обрядность народов коми. С. 24.

¹¹⁴⁴ Жеребцов Л.Н. 1971. Крестьянское жилище в Коми АССР. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1971. С. 76.

¹¹⁴⁵ Климов В.В. Корни бытия. С. 233.

¹¹⁴⁶ ФА СГУ. АФ 1357-19.

¹¹⁴⁷ Там же. АФ 1421-23.

¹¹⁴⁸ Терехин Н.М. Строительный миф и ритуал в традиционной культуре пермских народов // Народные культуры Русского Севера. Народный энтитет этноса : материалы российско-финского симпозиума. Архангельск : Поморский университет, 2002. С. 110.

дом как центр мира с двумя другими точками космической вертикали – с небом (верхом) и с хтоническим царством (низом). Это согласуется с практикой, когда хозяин дома при установке оклада приносил из леса выкопанное с корнями молодое деревце (рябину, березу) и устанавливал его внутри сруба возле красного угла¹¹⁴⁹.

Завершающим аккордом этого этапа возведения дома являлось угощение, выставленное внутри сруба на шкуре мехом наружу. Это связывалось с обеспечением благополучия возводимого дома «снизу». Прерывание возведения дома обрядовыми угощениями весьма показательно, так как приготовление еды и питья для обрядовой трапезы, по мнению А.К. Байбурина, является воспроизведением основной идеи ритуала преобразования «естественного» в «искусственное», а совместная трапеза выступала в качестве иллюстрации собирания и деления, реализующих основные мотивы и действия креационного мифа¹¹⁵⁰.

Обеспечение благополучия дома связывалось и с торжественным подъемом матицы (матича), а моделировалось это с помощью определенной жертвы. «Когда матицу ложишь, клали копеек 20. Когда матицу поднимали, ничего не говорят. Когда потолок ложат, песенку поют и все. Богат, кто, что может, больше частушку. Все будут плясать да петь, хорошо будете жить, не волноваться»¹¹⁵¹. «Матицу положит, туда деньги ложили, по мелочи, медяк...чтоб всегда деньги были»¹¹⁵². При подъеме к матице обязательно привязывали рыбник и бочонок пива, завернутые в шубу. Использование шубы связывалось с тем, чтобы в доме было тепло. Рыбник и пиво выступали главным угощением строителей.

Это угощение снимал один из участников обряда, поднявшись по бревнам красного угла и совершив обход дома посолонь – «Шонді гон

¹¹⁴⁹ Конаков Н.Д. Строительная обрядность народов коми. С. 25.

¹¹⁵⁰ Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. С. 169.

¹¹⁵¹ ФА СГУ. АФ 1307-1.

¹¹⁵² Там же. АФ 1353-21.

нылыд» (букв. По шерсти солнца). Такое действие как бы закрывало возводимое помещение, моделировало замкнутое пространство будущего жилого помещения. И связывалось это с ролью матицы, как в ритуальной, так и в повседневной практике. Благодаря своему конструктивному положению матица обозначала, прежде всего, границу между верхом и низом, внутренним и внешним пространством, что придавало ей значение основного классификатора пространства дома. Матица, ассоциировавшаяся с мировым деревом, выступала связующим началом не только по отношению к конструкции дома, но и по отношению к проживающим в доме членам семьи.

Завершение возведения сруба связывалось с подъемом князевого бревна (князь кер), к которому, как и в случае с матицей, привязывали рыбник вместе с бочонком пива, а в Прилузье к «князю» привязывали рыбник и каравай, что можно рассматривать как способ моделировки благополучия нового дома «сверху».

Трехчастная структура ритуала возведения нового дома соотносилась с представлениями о троичности любого процесса (начало–середина–конец). И, соответственно, три основных элемента вертикальной конструкции дома, соотносимые с закладкой сруба (строительная жертва), укладкой матицы и установкой князевого бревна, равнозначные трехчленному делению мира, подчеркивались тремя угощениями, устраиваемыми хозяином будущего дома по завершению каждого из этих трех этапов строительства. В состав этих угощений обязательно входили рыбник и домашнее пиво, отражающие основные хозяйственные занятия коми (зырян). Одинаковость продуктового набора выставяемого угощения подчеркивала важность и равнозначность моделируемых границ в вертикальной структуре дома, соотносимых с тремя мирами Космоса. 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 опять же рыбник¹¹⁵³.

В традиционной культуре дом без печи рассматривался как сруб. Только после возведения печи он становился избой. С моделировкой будущей счастливой жизни в доме связаны угощения, которые можно рассматривать в качестве определенной жертвы домовому.

Для возведения глинобитной печи выбирали глину синего цвета (сюн). Мотивацией выбора этой глины как материала выступала ее пластичность, хотя здесь присутствовал и символический аспект. Цветовая кодировка синего цвета в традиционных представлениях коми (зырян) соотносилась с миром иным, а печь как раз и выступала ипостасью предков в структуре дома. Камни выбирали одного размера – 10–15 см, светлые. По народным представлениям, синие камни нельзя использовать, так как они «горчат».

Печь возводили на опечье (пачин), представляющее собой сооружение из бруса (способ соединения в «лапу» в углах без остатка). Нижний брус был длиннее остальных, он выступал порогом в дощатом сооружении для спуска в погреб. Брус для возведения опечья выбирали размерами от 7 до 10 см¹¹⁵⁴. Далее на опечье сооружали деревянный каркас, куда забивали глину вместе с камнями средней величины. Иногда внизу каркаса сооружали подушку из камней до 30 см¹¹⁵⁵. Глину утрамбовывали с помощью деревянного кия (чокмар, нёш), который представлял собой обрубок ели с одной или двумя ручками, один его конец был заострен. До начала XX в. глинобитную печь сооружали без трубы (кёжук, тшын петан), топилась она по-черному. Такая практика ушла в прошлое. Практически весь прошлый век глинобитную печь возводили с трубой. После возведения печи начинали топить ее, постепенно повышая температурный режим. При этом информанты подчеркивали, что

¹¹⁵³ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 8. Л. 106.

¹¹⁵⁴ НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 105.

¹¹⁵⁵ ПМА : Вавилов Н.Д., 1925 г.р. с. Небдино, Корткеросский район, Республика Коми. Запись 2002 г.

если резко повысить температуру, то печь может треснуть. Наблюдалась одна особенность: печь должен был топить хозяин, хотя в обычной практике топка печи входила в сферу деятельности женщин: «Печку-то вообще хозяйка топит. Хозяин-то у нас к печке-то, это не касается. Это работа-то у хозяйки. У хозяина и так работы полно»¹¹⁵⁶.

Возводить кирпичную печь начинали точно так же, как и глинобитную, с постройки деревянного прямоугольного основания опечья, которое заполнялось землей¹¹⁵⁷. В основание клали специально изготовленные широкие кирпичи. Кладка самой печи выполнялась из кирпичей значительно меньших размеров. Строительство печи осуществлялось под руководством опытного мастера – печника, который вынимал деревянную конструкцию. При недочетах в работе печника конструкцию (свод) сжигали.

Кирпичи готовили в специальных формах, просушка их в зависимости от погоды занимала от 3–4 дней до двух недель. Недалеко от жилого дома устраивали костёр или временную печь в склоне горы. Обжиг кирпичей происходил в течение двух–трех суток, при этом постоянно поддерживался один температурный режим. Проверка качества осуществлялась ударом двух кирпичей друг о друга. Качественный кирпич при ударе издавал звонкий звук.

После возведения печи до уровня пода на нём сооружался деревянный каркас или свод, называемый «звод», который обкладывался кирпичами. Укладка кирпичей осуществлялась лесенкой, каждый последующий кирпич выступал над предыдущим, образуя, таким образом, арку, свод печи. Между кирпичами укладывали обломки железного чугуна, которые способствовали уплотнению кирпичей. Затем свод обмазывали жидким раствором глины. Изготовление коленчатой трубы связано с сохранением тепла. Печь необходимо было возвести за один день, сооружали ее сообща, так

¹¹⁵⁶ ФА СГУ. АФ 1353-21.

¹¹⁵⁷ ПМ Колегова А.А. : Куратова М.И. 70 лет. с. Куратово, д. Заречное, Сысольский район, Республика Коми. Запись 2005 г.

называемыми помочами (отсӧг). Возводя свод печи, на ее под клали рыбник и бочонок домашнего пива, которые оставались там до окончания возведения печи и составляли основу угощения, выставляемого печникам. Дойдя до уровня лежанки печи, в центре устанавливали камень, вбитый в ком глины конусовидной формы, называемый «корчага из» (букв. корчага камень)¹¹⁵⁸. Это обеспечивало высокую плотность забивки глины. При оформлении лежанки печи в его центре хозяйка также ставила угощение. Этот обряд означал окончание устройства печи и определялся как «чомӧр», т.е. предлагалось угощение, в состав которого обязательно входила каша, называемая точно так же, как и обряд. Интерес представляет этимология слова «чомӧр», исходным значением которого было ‘дух (бог) хозяйства’, ‘бог урожая, земледелия, семейного благополучия’¹¹⁵⁹. В данном контексте интерес представляет название «корчагу доставать», характерное для русских Юрлинского края, которые при битье печи устраивали угощение «бьющим печь»¹¹⁶⁰.

Весьма показательной практика, зафиксированная в Прилузье. После установки глинобитной печи, на ней режут скотину, «чтоб она имела коричневый цвет как пол, и свежей кровью обмазывают ее»¹¹⁶¹. Факт жертвоприношения уже стерся в сознании, и его объяснение происходит на рациональном уровне. Здесь же: «Печника угощают. Все варят: суп и кашу, и все. Все варит и с этим и кормят. Вечером водкой напоят, а днем-то нет-а, а вечером потом водкой напоят»¹¹⁶². Ижемские коми это угощение называли и называют «дымэвэй» (дымовое)¹¹⁶³.

¹¹⁵⁸ ПМ Пантелеевой М.П. : Пантелеев В.М., 1942 г.р., с. Летка, дер. Выставка, Прилузский район, Республика Коми. Запись 2011 г.

¹¹⁵⁹ Лыткин В.И., Гуляев Е.С. Краткий этимологический словарь коми языка. С. 309.

¹¹⁶⁰ Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 433.

¹¹⁶¹ ФА СГУ. АФ 1309-22.

¹¹⁶² ФА СГУ. АФ 1351-21.

¹¹⁶³ Сахарова М.А., Сельков Н.Н. Ижемский диалект коми языка. С. 149.

Традиции возведения как глинобитной, так и печи из кирпичей у коми (зырян) имеет прямые аналогии в традициях коми (пермяков)¹¹⁶⁴ и русских¹¹⁶⁵. Практика угощения печников, а также подношение духу огня, которому наливали рюмочку водки в «пуповину» печи, то место, куда была забита последняя горсть глины, характерна также для коми (пермяков)¹¹⁶⁶.

По окончании отделочных работ хозяин дома назначал дату новоселья. Процесс перехода в новое жилище разворачивался как драматическое действие с хорошо разработанным сюжетом, изменения в котором недопустимы, что связано с устойчивыми представлениями о фатальной неизбежности смерти какого-либо живого существа.

Переход в новый дом совершался обязательно ночью около полуночи. К этому времени все жильцы старого дома вставали, одевались в повседневные платья, старшая хозяйка накрывала скатертью стол, ставила на него хлеб и соль, а старший хозяин зажигал перед иконами свечу. Все молились Богу, после чего хозяин, взяв с божницы икону и положив ее за пазуху, подходил к голбцу, открывал дверь в подполье и приглашал к переходу в новый дом домового. Уходя из старого дома, сысольские коми подметали пол, а сор вместе с горстью золы из печки брали с собой. Остальные члены семьи брали соль, скатерть, чашки, ложки и другие необходимые на первый момент вещи¹¹⁶⁷, так как в новый дом необходимо что-то принести, наполнить его предметами. Переходя в новый дом, хозяин брал икону с божницы, а хозяйка квашню с тестом, чтобы сразу сделать горячий хлеб. Верили: «Шыльыд нянь кӧ артмыліс – ставыс бур лоліс, а путі-патікодъ кӧ, уна и олӧмад

¹¹⁶⁴ Климов В.В. Корни бытия. С. 238-240.

¹¹⁶⁵ Соболев А.А. Деревянный дом от А до Я. Секреты старых мастеров-строителей. Архангельск : ЭЛПА, 2003. С. 91–99; Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. С. 274.

¹¹⁶⁶ Климов В.В. Корни бытия. С. 239.

¹¹⁶⁷ НА Коми НЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 108. Л. 51.

быдсяматорйыс оллас». (Если круглый хлеб получится, то всё будет хорошо, а если же так себе, то всякое в жизни будет)¹¹⁶⁸.

Вымские коми (Княжпогостский район) заселение нового дома осуществляли так: «Хозяин несет петуха, хозяйка – квашню, чтобы затопить печь и новый, свежий [хлеб] печь. Дети-то мелочи...Зернышки на середину пола бросали и петуха пускали. Петух, конечно, клюнет зернышки и сразу «ко-ко-ко», и потом садиться на «сёр» (грядка) и начинал кукарекать. Этим своим кукареканьем он разгонял все злые духи, ничего не оставалось в доме, весело было в доме. Если кукарекает – то хорошо будет жить в этом доме, очень весело...»¹¹⁶⁹. «В новую избу все с чем-то заходят: кто с дровами, кто с кошкой, кто с хлебом, кто с петухом...В новый дом с пустыми руками никто не входит. Считалось, все, что в руках – это подарок дому. Стуча поленом по избе, можно определить будущую жизнь в доме: «если “сухой” звук – хорошая жизнь будет, долгая. Если “сырой” звук, не звонкий – плохая»¹¹⁷⁰. «Заносят дрова, что попадет под руку, с пустыми руками [в дом] не заходят»¹¹⁷¹. В Прилузском районе при входе в новый дом: «Кругленький хлеб ... по полу прокатят. Говорят, если прямо покатится – это нормально будет, а если куда-нибудь в угол так – жизнь будет ненормальной-а». При этом существовало поверье, в новый дом нельзя вносить вино, иначе жизнь будет горькая»¹¹⁷². Вариативность процесса перехода в новое жилище, включая способы и средства гадания, не сказывалась на самой идее освоения нового пространства, а отражала только локальные традиции, отличающиеся, правда, незначительно. Включение в структуру обряда перехода в новый дом операций с хлебом не выглядит случайной, так как хлеб в народной культуре ассоциировался с достатком и благополучием. Поэтому с помощью хлеба

¹¹⁶⁸ Колегов А.А. Символика строительной обрядности сысольских коми (на примере села Куратово Сысольского района Республики Коми) // Дом в этнокультурном пространстве / сост. Т.И. Чудова, Т.С. Канева. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2015. С. 60.

¹¹⁶⁹ ФА СГУ. АФ 1410-29.

¹¹⁷⁰ Там же. АФ 1421-23.

¹¹⁷¹ Там же. АФ 1423-33, 40.

¹¹⁷² Там же. АФ 1386-34.

пытались, с одной стороны, смоделировать будущую счастливую жизнь в новом доме, а с другой – предугадать характер этой жизни.

Устраиваемая в новом доме трапеза содержит основные мотивы ритуала. Это соби́рание (членов семьи, продуктов, утвари), приготовление целого из отдельных компонентов (приготовление хлеба) и раздел целого на части, т.е. распределение между участниками обряда¹¹⁷³. Эта трапеза выступала завершающим актом создания и освоения дома-Космоса. И, соответственно, возведение нового дома можно рассматривать как ритуальный способ обретения новой доли. Затем хозяин пригонял из старого дома скот. На этом акт создания и освоения дома-Космоса считался завершённым.

Если в новый дом переходили не все, например, отделяемый сын, то отец и мать после молитвы благословляли его семейной иконой, которую тот после убирал за пазуху. В этом случае молодая хозяйка накануне ставила квашню, чтобы до восхода солнца унести ее в новую избу и испечь свой первый хлеб. Старики еще накануне уходили спать в новый дом молодых, а утром встречали их с хлебом-солью. Символика освящения нового дома миром предков проявлялась в обычае первыми пропускать в новый дом пожилых людей (живых предков), которые и обживали новый дом, как бы ритуально его заново создавая. В этом контексте показательна практика запуска первыми в дом кошку и петуха, которых рассматривали как некую жертву новому дому. Если хозяин дома умирал после его полной постройки, но до переселения, его семья оставалась жить на старом месте. Такой новый дом признавался несчастливым и приобретал статус заброшенного. Он заселялся нечистой силой и становился опасным для любого решившего заночевать в нем, что достаточно ярко просматривается в сказочных сюжетах.

Таким образом, при строительстве трехчастная структура дома подчеркивалась тремя угощениями, в состав которых обязательно входили

¹¹⁷³ Байбу́рин А.К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб. : Наука, 1993. С. 172.

рыбник и домашнее пиво. Программа строительства и его заселения дома была близкой, например, пермским народам¹¹⁷⁴ и восточным славянам¹¹⁷⁵. 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 традиции до настоящего времени. Состав выставляемого угощения в течение исследуемого времени менялся, что связано с изменением состава и структуры пищевого сырья, но практика подачи горячих блюд и выпечки остается неизменной.

Суммируя выше сказанное в главе, можно отметить, что еда, обеспечивая ежедневную потребность человека, сопровождала его в обрядовых практиках.

Знаковое содержание пищи в начале XX в. было хорошо известно членам общества, которые без труда считывали его. В традиционной культуре коми (зырян), наряду с христианскими воззрениями, длительное время сохранялись языческие представления, которые, переплетаясь, составляли единое целое, что придавало особый колорит и самобытность обрядовой жизни.

В контексте культуры еда выступала как атрибут, универсальный символ, призванный обеспечить благополучный переход в переломных точках в жизни человека и общества. Строгое соблюдение сценария проведения обрядов жизненного цикла и практика подачи обязательных блюд были направлены на утверждение новых связей и отношений. Представляется важным подчеркнуть, что пища использовалась и как атрибут любовной магии.

Практика организации застолий обрядов жизненного цикла за исследуемый период претерпела существенные изменения, что объясняется

¹¹⁷⁴ Терехихин Н.М. Пермский домострой: строительный миф и ритуал. Архангельск : СОЛТИ, 2011. 145 с.

¹¹⁷⁵ Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Л. : Наука, 1983. 188 с.

социальными преобразованиями и сменой ментальности. Идеологическое влияние советской власти на семейную обрядность привело к разрушению традиций обрядов жизненного цикла, связанных с храмом (крещение и венчание). Коренной слом жизни общества, изменения в сознании людей способствовали утрате сакрального смысла элементов свадебного и родительного обрядов, поэтому была утрачена и символика пищи в контексте этих обрядов. В современном обществе состав блюд застолья по случаю свадьбы и рождения ничем не отличается от других праздничных застолий. С помощью дефицитных и дорогостоящих продуктов и алкогольных напитков, выставляемых на свадебный стол, повышают статус и престиж, главным образом, родителей жениха и невесты, которые так демонстрировали свою успешность и финансовое благополучие. Осуществление контроля за родовспоможением медицинскими учреждениями в советский период привело к утрате знакового содержания пищи в родильной обрядности. Хотя интегрирующий характер застолья сохраняет свое значение.

Консервативностью отличается состав поминального стола, где подача кутьи, киселя, выпечки, рыбы и яиц считается обязательной. Набор блюд тризны отличается стойкостью, изменения в этой сфере общественной жизни минимальны. До сих пор сохраняется обязательная практика чередования горячих и холодных блюд. Хотя в состав тризны были внесены инновации, связанные с исчезновением дичи и появлением новых блюд, горячительных напитков и сладостей. Близкая по структурным элементам программа семейной обрядности и направления хозяйственной деятельности у народов, проживающих на Русском Севере, способствовали сложению одинакового набора блюд в этих застольях. Этнокультурная особенность коми (зырян) проявлялась в сохранении значения промысловой продукции.

Пища имела знаковое содержание и в строительной обрядности, где с ее помощью моделировали благополучие будущего дома. В современной практике угощения сохраняются, но набор блюд соответствует реалиям современности, а ее символика ушла в прошлое.

Заключение

В начале XX в. для коми (зырян) была характерна единая зерно-мясо-молочная модель питания с включением продукции промыслов и дикоросов. Углеводная компонента как основа калорийности питания была представлена блюдами из зерновых культур, что отразилось в собирательном названии еды «шыд-рок» (букв. суп-каша), а также в пословице «шыд да рок – медбур вок» (букв. Суп да каша – лучший брат), что соответствует русской пословице «суп да каша – пища наша». Белковую компоненту питания составляли мясо-молочная и рыбная продукция, а также дичь, но они в меньшей степени включались в меню ежедневных трапез, что было связано с практикой соблюдения христианских постов, количество которых насчитывалось более 200 дней в году. Собирательное название пищи животного происхождения определялось как «йёл-яй вылын овны» (букв. на молоке-мясе жить), или «чериён-яйён овны» (букв. с рыбой-мясом жить). В насыщенные трудоемкой работой дни подавались блюда из мяса, рыбы и дичи, которые, правда, не отличались разнообразием. Дикоросы обеспечивали витаминную составляющую рациона питания, одновременно внося вкусовое разнообразие в ежедневное меню. Дополнительное обеспечение витаминами и микроэлементами осуществлялось за счет ферментации продуктового сырья и сыродоения.

Формирование локальных особенностей в сфере питания было связано, главным образом, с освоением разных экологических зон. 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 питания: южная, центральная и северная. 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 проявлялись в ее видовом составе, что напрямую связано с экологической нишей проживания.

Традиции в питании проявлялись в сохранении базового набора продуктов, состав которых весьма устойчив. Комплексное хозяйство, сочетающее сельское хозяйство и промысловую деятельность, выступало основой сырьевой базы питания. В составе пищевых ресурсов можно определить три пласта. Зерновая, мясо-молочная, рыбная, овощная продукция и дичь, получаемые в результате основных хозяйственных занятий, составляли первый и основной пласт. Дикоросы представляли второй пласт, отражавший ранее существовавшую систему хозяйствования. Третий, суперстратный, пласт связан с развитием торговли. Через торговые точки восполняли недостаток, главным образом, зерновых культур, а их закупка была возможна за счет промысловой деятельности. Продовольственный кризис Первой мировой, Гражданской и Великой Отечественной войн отрицательно сказался на количественных показателях пищевых ресурсов, недостаток которых восполнялся за счет дикоросов, что позволяет говорить о том, что суровая северная природа помогала обеспечить семью продовольствием.

Начавшийся в 1930-е гг. кардинальный слом традиционных форм хозяйствования, возросшие экономические связи между районами и мобильность населения способствовали нивелировке локальных традиций. Инновации в сфере освоения пищевых ресурсов у коми (зырян) наблюдаются с 1950-х гг. Они были связаны, во-первых, с увеличением в углеводной компоненте доли картофеля, который значительно потеснил зерновую составляющую традиционного рациона питания. Во-вторых, расширился состав мясо-молочной и овощной продукции, и, в-третьих, увеличился состав покупных продуктов. При этом значительно сократилась доля промысловой продукции. Инновации в освоении пищевых ресурсов отразились на модели

питания, которую со второй половины XX в. можно назвать картофеле-зерно-мясо-молочная с включением дикоросов. Фиксируются незначительные отличия в рационе питания самой северной, ижемской, этнографической группы, часть населения которой занимается оленеводством, хотя их модель питания приближается к модели питания оседлых коми, отличие наблюдается только в отсутствии молочной продукции и небольшом количестве овощей. Кризисная ситуация 1990–1999-х гг. отрицательно сказалась на повседневном рационе питания. В то же время она способствовала возрождению практики обеспечения продуктами питания собственными силами за счет использования лесных, водных и земельных ресурсов. Это свидетельствует о том, что в народной культуре заложены механизмы адаптации, которые позволяли сохранять и поддерживать определенный уровень жизнеобеспечения социума.

Использование природных ресурсов разных зон (тайга, лесотундра и тундра) предопределило состав и структуру пищевых ресурсов, 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 мясной и молочной продукции. В этот период наблюдалось постепенное снижение доли дичи и рыбы в рационе питания. Вместе с тем покупная 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 таком объеме как раньше. Основное пищевое сырье 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 к пищевым ресурсам.

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 ревитализацией промысловой деятельности.

Пятый этап (2000–2018-е гг.) характеризуется тем, что покупные продукты стали занимать значительную долю в составе продуктовой корзины. Это означает, 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.

В результате естественного хода исторического развития в современном обществе пищевые ресурсы коми (зырян) приобрели унифицированные черты, характерные для населения, проживающего на территории Русского Севера. Этнокультурная особенность питания коми (зырян) проявляется в сохранении традиций включения промысловой продукции в рацион питания.

В процессе адаптации к жизни на Севере у коми (зырян) сложились рациональные нормы и правила питания, направленные на смягчение негативного воздействия экстремальных природных условий. Полноценное, сбалансированное, натуральное, горячее питание и соблюдение режима приема пищи выступали важнейшими показателями сложения здорового образа жизни.

В народной культуре пища имела двойственную характеристику, ее магическая сила может быть обращена как на пользу, так и во вред человеку, что хорошо отражено в устном народном творчестве. При этом подчеркивалась необходимость сохранения здоровья, от состояния которого зависело благополучие человека: «Вын-эбёс кё лоё, корысьё ог воёй». (Коли будет сила и здоровье, нищими не станем); «Висьман кё, нажёвитчёмьд гыжъя-вежъя». (Больному не до заработка) или «Дзоньвидза кё лоам, няня кынёмьд век пёт». (Было бы здоровье, и хлебом всегда сыты будем).

Знания о лечебных свойствах пищевых ресурсов сохраняются и передаются в устной форме. В современном мире используют лечебные

свойства ягод, из которых готовят морсы как жаропонижающее средство при простудных заболеваниях. Для этих же целей используют отвары дикорастущих трав (зверобой, чашелистики морошки и др.), а также отвар сушеной малины, или в чай кладут малиновое варенье. Для поддержания иммунитета пьют чай из ягод шиповника. Особой популярностью в настоящее время пользуются ягоды ирги, которые помогает людям снижать уровень сахара в крови.

В начале XX в. эргономика в создании запасов продуктов питания у коми (зырян) заключалась в несложных операциях, предусматривающих максимальное сохранение полезных веществ. Заморозка как способ сохранения пищевого сырья предопределена условиями проживания, соление и сушение выступали наиболее простыми приемами консервации продуктов питания. Ферментация пищевого сырья превращала его в легко усваиваемый продукт, одновременно обогащая питание витаминным комплексом. Фактически пищевое сырье и способы его сохранения способствовали адаптации к суровым северным условиям. С 1960-х гг. при заготовке сырья на длительное хранение, кроме традиционных способов, используют маринады и сиропы, что негативно отражается на состоянии здоровья людей. В современной практике участвовавшие случаи заболевания органов пищеварения и эндокринной системы способствовали частичному отказу от инновационных практик и возврату к традициям сушения и заморозки ягодных и овощных культур.

Приготовление пищи в традиционном обществе в начале XX в. рассматривалось как женская сфера деятельности, но кризисные ситуации на кухне предполагали инверсию, замену женщины мужчиной в деле приготовления еды для преодоления кризиса. В прошлом статусная роль мужчин на кухне носила сезонно-эпизодический характер, что было связано с промысловой деятельностью, когда еду готовили мужчины, которые владели также навыками закладки промысловой продукции на длительное хранение. Постепенно эти принципы организации работы на кухне сошли на

нет. Мужская часть современного общества может заниматься приготовлением пищи, и это не рассматривается как нарушение гендерного распределения сфер деятельности.

До середины XX в. кулинарные практики отличались консервативностью в составных компонентах блюд и приемах их готовки, так как огромный объем работы по хозяйству не оставлял хозяйке времени на готовку сложных блюд. Приемы приготовления пищи были напрямую связаны с русской духовой печью, которая предопределила традицию горячего питания, когда пища утром готовилась в печи и оставалась там до вечера, что позволяло подавать ее горячей при каждом приеме. В современном обществе наблюдаются две тенденции в технологии приготовления пищи. Старшее и среднее поколение в сельской среде ориентировано на традиционные приемы готовки пищи в русской печи, а молодое поколение выбирает электрические и газовые плиты, которые ускоряют процесс приготовления пищи, но это негативно сказывается на органолептических показателях еды. Переход от практики приготовления однокомпонентных блюд к многокомпонентным вносит инновационные черты в кулинарию коми (зырян).

По составу продуктового сырья, способам его обработки и хранения, технологическим приемам приготовления пищи система питания коми (зырян) была близка кухням народов Русского Севера, что не выглядит случайным, так как на формирование традиций питания первичное значение оказывала экологическая среда обитания, а одинаковые бытовые условия проживания способствовали сложению близких по технологии приемов приготовления еды. Обмен культурно-бытовыми навыками между этносами, проживающими на сопредельных территориях, оказывал положительное влияние на культуру питания, обогащая обе стороны.

Для коми (зырян) до 1960-х гг. были характерны устойчивые пищевые стереотипы, которые можно рассматривать как фактор этнической идентичности. 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, переизбыток встречался редко. Забота о сохранении сложившихся пищевых норм выступала признаком народной культуры, вектор которой был направлен из прошлого через настоящее в будущее.

Социально-психологические функции повседневного застолья были связаны с регламентацией и рациональным ограничением пищи, а нормы поведенческой культуры передавались устно в семейном коллективе от поколения к поколению. Правила застольного этикета выступали мерилем сопричастности к определенному обществу, а их четкое выполнение осознавалось как признак своей культуры. Нарушение правил поведения за столом рассматривалось как признак чужой культуры, здесь подразумевалась инаковость, что было недопустимо и наказуемо. В современном обществе правила приема пищи уже не выступают однозначными этническими метками, а отражают только правила жизни современных людей.

Существовавшие пищевые запреты и ограничения как временного, так и постоянного характера со второй половины XX в. носят неустойчивый характер, сохраняясь главным образом в устной традиции. Объяснение пищевых запретов и ограничений можно найти в мифопоэтической картине мира коми (зырян), сохранившейся в фольклорных текстах.

Практика деления пищи на постную и скоромную в соответствии с церковным уставом на протяжении исследуемого периода менялась от безусловного выполнения этого правила в дореволюционный период через практически полное отрицание такой традиции в советский период к восстановлению норм соблюдения постных дней в современном годовом цикле.

Традиционная пища не только удовлетворяла физиологическую потребность человека, но и выступала знаком-символом в обрядовых практиках, где кулинарный код выступал опредмеченной частью ритуала.

Пищевые атрибуты трапез отражали характер хозяйственной деятельности и определяли этнокультурную общность исполнителей обряда. В календарной обрядности продукция сельского хозяйства выступала как символ, обеспечивающий, с одной стороны, усиление продуцирующей силы природы, а с другой – как благодарность за полученный урожай. Общая результативная направленность кулинарного кода календарной обрядности была связана с моделированием хозяйственного благополучия. Уход от традиций отмечания праздников церковного календаря повлекла 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. Объединяющий характер праздничного застолья сохраняется до настоящего времени.

В контексте обрядов жизненного цикла пища выступала способом консолидации деревенского социума в переходные моменты жизни человека. Свадебное застолье объединяло два рода – жениха и невесты. Практика подачи цельно приготовленной дичи, имитирующей подачу живой птицы, моделировало мифологическое время, основной целью которого было обеспечение успешного завершения инверсии. Поминальная трапеза рассматривалась как способ установления добрых отношений между миром живых и мертвых, от благожелательности последнего зависело, по мнению коми (зырян), благополучие этого мира. Культ предков здесь выступал одним из способов демонстрации идеи принадлежности к группе людей, связанных общим прошлым, идеи единства 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.

Знаковое содержание пищи ярко проявлялось и в строительной обрядности. Трехчастная структура дома подчеркивалась тремя угощениями, основная направленность которых связывалась в народной культуре коми (зырян) с обеспечением благополучия в новом доме, а состав выставляемого угощения должен был подчеркнуть важность и равнозначность моделируемых границ дома. В настоящее время при возведении дома семейным подрядом сохраняется практика подачи угощений, но уже без четкой символизации.

Технология обработки и сохранения продуктового сырья, приготовления и подачи традиционных блюд способствовали формированию состава предметной области кухни. Кулинарные практики и предметное наполнение кухни создавали этнокультурную самобытность этноса. Кухонный инструментарий наряду с духовой печью позволяли правильно осуществить переход природного сырья в культурный атрибут. Проживание в лесной зоне предопределило выбор разнообразного материала (корни, луб, береста, колода), а применение разных технико-технологических приемов изготовления (плетение, шитье, долбление и др.) позволяли наполнить кухню деревянной утварью различной формы, конфигурации и размеров. Доступность глины, ее высокие потребительские качества как материала, простота технологических приемов изготовления предопределили большое количество глиняной посуды. Лаконичность и простота формы, соблюдение пропорций при моделировке утвари из разных материалов свидетельствуют о существовании некоего стандартного модуля в программе их изготовления. Деревянная и глиняная утварь отличались типологическим и количественным разнообразием, что объясняется достаточно давней практикой их изготовления в домашних условиях. Лепная посуда как отражение «живой традиции», сохранявшейся у коми (зырян) практически до середины XX в., может выступать одним из этнических маркеров зырянской культуры. Металлическая утварь, не отличающаяся ни типологическим, ни количественным разнообразием, была представлена ремесленными или

промышленно изготовленными образцами, а ее наличие в хозяйстве служило неким эталоном зажиточности. Стеклянно-фаянсовая посуда появилась очень поздно, ее ассортимент отличался стандартными формами, а количество было минимальным. Такая характеристика кухонного инструментария была присуща долгое время.

Современное общество практически полностью отказалось от традиционного набора кухонной утвари, хотя она сохраняется на поветях. Хозяйки отдают предпочтение металлической, стеклянно-фаянсовой и пластмассовой утвари, которую предлагает промышленность. Кухонный инструментарий расширился за счет бытовой техники (электрочайники и самовары, микроволновые печи и кухонные комбайны), которые прочно заняли место на современной кухне, что экономит время на приготовление пищи. При этом нужно подчеркнуть, что в сельской местности русская духовая печь сохраняет свое значение как место приготовления пищи. Она (печь) способствовала сохранению в составе кухонного инструментария чугунок как наиболее удобной формы посуды для приготовления пищи. Предметный код транслировался на языковом уровне, в малых жанрах фольклора метафорично были закреплены характерные особенности формы, конструкции, технология изготовления и функциональное назначение кухонной утвари.

За период XX – начало XXI в. произошли значительные изменения в процессе освоения пищевых ресурсов. Включение в состав продуктовой корзины нового пищевого сырья вытеснил часть традиционного набора. В современном обществе, где четко прослеживается унификация и стандартизация в сфере потребления, наблюдается устойчивый интерес к народной кухне коми (зырян), маркерами этнической идентичности выступают отдельные блюда и выпечные изделия традиционной кухни, что осознается носителями культуры. Блюда коми кухни сохраняют в быту свое значение, что дает надежду на сохранение некоторых традиций питания.

Список сокращений

- АФ – Аудио фонд
- ВГО – Всероссийское географического общество
- ГМЭ – Государственный музей этнографии
- ДИК – Дизайн. Информация. Картография
- ИПЦ СПГУТД – Издательско-полиграфический центр Санкт-Петербургского государственного университета технологии и дизайна
- ИЭА РАН – Институт этнографии и антропологии РАН.
- ИЯЛИ – Институт языка, литературы и истории
- КАЭЭ – Камская археолого-этнографическая экспедиция
- КНЦ РАН – Карельский научный центр РАН
- НМ РК – Национальный музей Республики Коми
- Коми НЦ УрО РАН – Коми научный центра Уральского отделения РАН
- КФАН СССР – Коми филиал АН СССР
- МарНИИ – Марийский научно-исследовательский институт
- МАЭ РАН – Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН
- МАЭ СГУ – Музей археологии и этнографии Сыктывкарского государственного университета
- ПГГПУ – Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет
- ПМ – Полевые материалы
- ПМА – Полевые материалы автора
- РГПУ – Российский государственный пединститут
- СГУ – Сыктывкарский государственный университет
- СыктГУ – Сыктывкарский государственный университет
- УИИЯЛ – Удмуртский институт истории, языка и литературы
- УрО РАН – Уральское отделение Российской академии наук
- ФА СГУ – Фольклорный архив Сыктывкарского государственного университета

Список источников

1. Архивные материалы:

Научный архив Коми научного центра УрО РАН (НА Коми НЦ УрО РАН)

1. 1. Ф. 1. Оп. 13. Д. 5. Белицер В.Н. Предварительный отчет о работе этнографического отряда Северной археолого-этнографической экспедиции 1945 г.

1. 2. Ф. 1. Оп. 13. Д. 8. Воздвиженская О.Н. Материалы этнографической экспедиции 1950 года в южные районы Коми АССР.

1. 3. Ф. 1. Оп. 13. Д. 21. Воздвиженская О.Н. Материалы Печорских командировок (Усть-Усинский, Усть-Цилемский, Ижемский, Кожвинский, Троицко-Печорский районы Коми АССР).

1. 4. Ф. 1. Оп. 13. Д. 37. Лашук Л.П., Жеребцов Л.Н. Научный отчет о работе Сысольского этнографического отряда в 1958 г.

1. 5. Ф. 1. Оп. 13. Д. 48. Лашук Л.П., Жеребцов Л.Н. Научный отчет Прилузской этнографической экспедиции 1959 г.

1. 6. Ф. 1. Оп. 13. Д. 55. Жеребцов Л.Н. Научный отчет за 1960 г. об итогах этнографической экспедиции в бассейн реки Локчим.

1. 7. Ф. 1. Оп. 13. Д. 66. Жеребцов Л.Н. Научный отчет об итогах этнографической экспедиции в Ижемский район Коми АССР в 1961 г.

1. 8. Ф. 1. Оп. 13. Д. 79. Жеребцов Л.Н., Грибова Л.С., Куратов П.А. Научный отчет об итогах этнографической экспедиции 1962 г. в Троицко-Печорский и Печорский районы Коми АССР.

1. 9. Ф. 1. Оп. 13. Д. 108. Жеребцов Л.Н. Научный отчет об итогах этнографической экспедиции 1964 г. в Сысольский район Коми АССР и в Коми-Пермяцкий национальный округ.

1. 10. Ф. 1. Оп. 13. Д. 139. Жеребцов Л.Н., Гагарин Ю.В. Культура и быт сельского населения Коми АССР.

1. 11. Ф. 1. Оп. 13. Д. 140. Жеребцов Л.Н., Гагарин Ю.В., Куратов П.А., Дукарт Н.И. Научный отчет об этнографической экспедиции 1966 г. в Прилузский район Коми АССР, Кировскую область и Коми-пермяцкий национальный округ Пермской области.

1. 12. Ф. 1. Оп. 13. Д. 159. Гагарин Ю.В., Дукарт Н.И. Научный отчет об этнографической экспедиции 1967 г. в Троицко-Печорский район Коми АССР по теме «Религиозные пережитки в Коми АССР и их преодоление».

1. 13. Ф. 5. Оп. 2. Д. 12. Жилина Т.И. Верхнесысольский диалект коми языка. Материалы диалектологической экспедиции 1970 года.

1. 14. Ф. 5. Оп. 2. Д. 17. Колегова Н.А. «Среднесысольский диалект коми языка». Научный отчет за 1967-1970 гг.

1. 15. Ф. 5. Оп. 2. Д. 70. Гагарин Ю.В., Дукарт Н.И. Научный отчет Северного этнографического отряда в Удорский, Усть-Куломский районы Коми АССР, в Архангельскую и Вологодскую области и Карельскую АССР.

1. 16. Ф. 5. Оп. 2. Д. 98. Гагарин Ю.В., Дукарт Н.И. Итоги полевых исследований Северного этнографического отряда в Пинежском районе Архангельской области, Усть-Цилемском и Ижемском районах Коми АССР.

1. 17. Ф. 5. Оп. 2. Д. 208. Романова Г.Н. Традиционные домашние ремесла и кустарные промыслы коми (конец XIX – нач. XX вв.). Диссертация на соискание ученой степени кандидата исторических наук.

1. 18. Ф. 5. Оп. 2. Д. 578. Ильина И.В. Отчет верхневьчегодского этнографического отряда в 2001 г.

1. 19. Ф. 5. Оп. 2. Д. 693. Лимеров П.Ф., Уляшев О.И. Отчет о полевых работах фольклорно-этнографической экспедиции в Усть-Куломском районе Республики Коми в 2005 г.

1. 20. Ф. 5. Оп. 2. Д. 755. Ильина И.В. Отчет о работе I этнографического отряда.

1. 21. Ф. 5. Оп. 2. Д. 785. Ильина И.В., Бойко Ю.И., Дронова Т.И., Уляшев О.И. Отчет о работе I этнографического отряда.

2. Фольклорный архив СГУ

2. 1. Княжпогостское собрание.
2. 2. Прилузское собрание.
2. 3. Удорское собрание.

3. Музейные коллекции

3. 1. Национальный музей Республики Коми. Коллекция деревянной, глиняной, металлической и стеклянно-фарфоровой утвари.
3. 2. Музей археологии и этнографии Сыктывкарского госуниверситета имени Питирима Сорокина. Коллекция деревянной, глиняной и металлической утвари.
3. 3. МБУК «Ижемский районный историко-краеведческий музей».

4. Коллекция фотографий. Национальный музей Республики Коми

1. Опубликованные источники: этнографические материалы

5. 1. Дневные записки Ивана Степанова Разсыхаева // Памятники письменности в хранилищах Республики Коми. Ч. 1. Вып. 2. Рукописные книги XV–XX веков в собрании Национального музея Республики Коми. Сыктывкар : Коми республиканская типография, 2013. С. 352–431.
5. 2. Историческая память в устных преданиях коми: Материалы / сост. и подгот. текстов М.А. Анкудиновой и В.В. Филипповой; отв. сост. М.А. Анкудинова; науч. ред. Т.С. Канева. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2005. 158 с.
5. 3. Коми календар. 2009 / дасьтіс А.Н. Рассыхаев. Сыктывкар : Кола, 2008. 384 с.
5. 4. Традиционная культура коми : этнография детства : материалы фольклорно-этнографической экспедиций 1995–1998 годов / сост. А.В. Панюков, Г.С. Савельева. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1999.

5. 5. Традиционный народный коми календарь : материалы / сост. В.В. Филиппова, Т.С. Канева; под ред. А.Н. Власова. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2002. 124 с.

5. 6. Старообрядческий центр на Вашке : устная и письменная традиция Удоры : материалы и исследования. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2002. 251 с.

6. Опубликованные источники: фольклорные материалы

6. 1. Война из-за ржаного зернышка // Коми народные сказки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1975. С. 64–76.

6. 2. Доронин П.Г. Книга сказок / под ред. О.И. Уляшева. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. 454 с.

6. 3. Коми войтырлӧн шусьӧгъяс да кывйӧзъяс. Пословицы и поговорки коми народа. Сыктывкар : Коми республиканская типография, 2014. 208 с.

6. 4. Коми йӧзкӧста важ висьтъяс. Коми легенды и предания / сост. Ю.Г. Рочев. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2006. 240 с.

6. 5. Коми кывтэчасъяс. Коми фразеологизмы / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1986. 176 с.

6. 6. Коми мойдъяс / сост. Ю.Г. Рочев. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1991. 232 с.

6. 7. Коми народные загадки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1975. 110 с.

6. 8. Коми народные песни (Вымь и Удора) / сост. А.К. Микушев, П.И. Чисталев, Ю.Г. Рочев. 2-е изд. Т. 3. М. : Московский писатель, 1995. 255 с.

6. 9. Коми народные приметы / сост. В.М. Кудряшова. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1993. 192 с.

6. 10. Коми народные сказки / сост. Ф.В. Плесовский. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1975. 143 с.

6. 11. Коми фольклор. Собрал П. Аристэ / сост. Н. Кузнецов. Тарту : Отделение фольклористики Эстонского литературного музея, 2005. Ч. I. 215 с.

6. 12. Коми шусьогъяс да кывйöзъяс. Коми пословицы и поговорки / сост. Плесовский Ф.В. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. 208 с.

6. 13. Кудряшова В.М. Коми народные загадки. Сыктывкар : Эском, 2008. 192 с.

6. 14. Му пуксьöm. Сотворение мира / авт.-сост. П.Ф. Лимеров. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2005. 624 с.

6. 15. Раздел Традиционная культура коми. 3.1.40. // «Где ты живешь» [Электронный ресурс] : гипермедиа энциклопедия. История, этнография, фольклор, топонимика Республики Коми / гл. ред. д.и.н. И.Л. Жеребцов; сост. и ред.: И.Л. Жеребцов, А.Г. Мусанов, В.Э. Шарапов; дизайн обл. CD: Ю. Лисовский; программирование: Д.Г. Костылев. / ИЯЛИ КНЦ УрО РАН, Министерство культуры и нац. политики Респ. Коми. Электрон. дан. и прогр. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2006. 1 эл. опт. диск (CD-ROM): цв., зв.

6. 16. Холодную кашу едящие маджинцы // Коми йöзкöста важ висьтъяс. Коми легенды и предания / сост. Ю.Г. Рочев. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2006. С. 67.

6. 17. Шомвуква // Коми мойдъяс / сост. Ю.Г. Рочев. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1991. С. 17–22.

6. 18. Uoyila T.E. Syrjansische tekxte / Übersetzt und herausgegeben von P. Kokkonen. Helsinki, 1989. Band III. 400 p.

7. Словари и образцы коми (зырянской) речи

7. 1. Безносикова Л.М., Айбабина Е.А., Забоева Н.К., Коснырева Р.И. Словарь диалектов коми языка / под ред. Л.М. Безносиковой. Сыктывкар : Кола, 2012. Т. 1. 1096 с.

7. 2. Безносикова Л.М., Айбабина Е.А., Забоева Н.К., Коснырева Р.И. Словарь диалектов коми языка / под ред. Л.М. Безносиковой. Сыктывкар : Кола, 2014. Т. 2. 888 с.
7. 3. Жилина Т.И. Верхнесысольский диалект коми языка. М. : Наука, 1975. 268 с.
7. 4. Жилина Т.И. Вымский диалект коми языка. Сыктывкар : Пролог, 1998. 440 с.
7. 5. Жилина Т.И. Лузско-летский диалект коми языка. М. : Наука, 1985. 271 с.
7. 6. Жилина Т.И., Баркасанов Г.Г. Присыктывкарский диалект и коми литературный язык. М. : Наука, 1971. 276 с.
7. 7. Жилина Т.И., Сахарова М.А., Сорвачева В.А. Сравнительный словарь коми-зырянских диалектов. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1961. 490 с.
7. 8. Лыткин В.И., Гуляев Е.С. Краткий этимологический словарь коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. 430 с.
7. 9. Сахарова М.А., Сельков Н.Н. Ижемский диалект коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1976. 288 с.
7. 10. Сахарова М.А., Сельков Н.А., Колегова Н.А. Печорский диалект коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1976. 151, [1] с.
7. 11. Сорвачева В. В., Сахарова М. А., Гуляев Е. С. Верхневычегодский диалект коми языка. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1966. 254 с.
7. 12. Сорвачева В.А., Безносикова Л.М. Удорский диалект коми языка. М. : Наука, 1990. 283 с.
7. 13. Образцы коми-зырянской речи / сост. Т.И. Жилина, В.А. Сорвачева. Сыктывкар : КФАН СССР, 1971. 310 с.
7. 14. Тимушев Д.А., Колегова Н.А. Коми-русский словарь / под ред. В.И. Лыткина. М.: изд-во иностранных и национальных словарей, 1961. 923 с.

8. Республиканские периодические издания

8. 1. Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.) / сост. Б.Р. Колегов. Сыктывкар : [б/и], [б/г]. 540 с.

8. 2. Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «За новый Север». 1941–1954 гг. Ч. 2 / сост. Б.Р. Колегов. Сыктывкар : [б/и], 2017. 346 с.: илл.

8. 3. Странная страна : Усть-Сысольск–Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «Красное знамя». 1955-1962 гг. Ч. 3. / сост. Б.Р. Колегов. Сыктывкар: [б/и], 2019. 340 с.: илл.

9. Интернет-ресурсы

9. 1. Возвращение Прокопия. URL : [http : //russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasln/](http://russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasln/). (Дата обращения 15.02.2019 г.).

9. 2. Ижемский Луд 2018. (Комиинформ). URL : [https : //komiinform.ru/news/166607/](https://komiinform.ru/news/166607/). (Дата обращения 08.08.2018 г.).

9. 3. На Удоре день района отметили вместе с Праздником хариуса. URL : [https : //komiinform.ru/news/150766/](https://komiinform.ru/news/150766/). (Дата обращения 08.08.2018 г.).

9. 4. Национальный состав и владение языками, гражданство. Итоги Всероссийской переписи населения 2010 года Республика Коми. Т. 3. Сыктывкар : Комистат, 2012. С. 9-10. URL : [http : //komi.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/komi/ru/census_and_researching/census/national_census_2010/score_2010/](http://komi.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/komi/ru/census_and_researching/census/national_census_2010/score_2010/). (Дата обращения 10.12.2018 г.).

9. 5. Под Печорой отгремел «Черинянь гаж». URL : [http : //www.gumilev-center.ru/pod-pechorojj-otgremel-festival-cherinyan-gazh/](http://www.gumilev-center.ru/pod-pechorojj-otgremel-festival-cherinyan-gazh/). (Дата обращения 08.08.2018 г.).

9. 6. Праздник оленеводов «Зарни сюр». URL : [http : //cultmap.nbrkomi.ru/ru/page/Turizm.fest.Zarni_shur/](http://cultmap.nbrkomi.ru/ru/page/Turizm.fest.Zarni_shur/). (Дата обращения 08.08.2018 г.).

9. 7. Праздник охотника. URL : [http : //russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasln/](http://russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasln/). (Дата обращения 15.02.2019 г.).

9. 8. Пыжа гаж. Информация о празднике на коми языке. URL : [http : //www.finnougoria.ru/news/publications/24307/](http://www.finnougoria.ru/news/publications/24307/). (Дата обращения 08.08.2018 г.).

9. 9. Сурво А.А., Шарапов В.Э. Легенда о 12 лебедях, прилетающих на озеро Вад. / Из полевых записей 1996-1997 гг. с. Керчомья Усть-Куломского района Республики Коми. // Народный праздник на воде «Пыжа гаж» с. Керчомья № КО016. Электронный каталог объектов нематериального культурного наследия народов России. URL : [http : // www.rusfolknasledie.ru](http://www.rusfolknasledie.ru)>. (Дата обращения 20.07.2014 г.).

9. 10. Численность, размещение, возрастно-половой состав населения. Итоги Всероссийской переписи населения 2010 года Республика Коми. Том 1. Сыктывкар: Комистат, 2012. С. 5, 11. URL : [http : // komi.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/komi/ru/census_and_researching/census/national_census_2010/score_2010/](http://komi.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/komi/ru/census_and_researching/census/national_census_2010/score_2010/). (Дата обращения 10.12.2018 г.).

9. 11. Шаньга-фест. URL : [https : // www.komi.kp.ru/daily/26668/3690188/](https://www.komi.kp.ru/daily/26668/3690188/); [https : // komiinform.ru/news/167623/](https://komiinform.ru/news/167623/); [https: // russia.travel/events/331997/](https://russia.travel/events/331997/); https://komiinform.ru/page/services.97_let_rk.obschenarodnyy_piknik_pod_otkrytym_nebom_shanga_fest/; <http://www.ethnopark-rk.ru/>. (Дата обращения 10.08.2018 г.).

9. 12. «Шанежный» мастер-класс. URL : [http : // www.ethnopark-rk.ru/news/1031/](http://www.ethnopark-rk.ru/news/1031/). (Дата обращения 08.08. 2018 г.).

10. Полевые материалы. Список информантов

Вуктыльский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Доронина Анна Никитична, 1942 г.р.	дер. Усть-Щугор	2009	404

Ижемский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер
---	-------------------	------------------	------------	------------------

				записи
1.	Егорова Любовь Емельянова, 1915 г.р. Хозяинова Аксинья Ивановна, 1910 г.р.	с. Кельчиюр	2002	18
2.	Федотова Фаина Алексеева, 1923 г.р.	с. Бакур	2002	80
3.	Терентьева Александра Терентьевна, 1925 г.р.	с. Краснобор	2005	158 а
4.	Истомина Матрёна Феоновна, 1920 г.р.	с. Гам	2003	159 а
5.	Терентьева Людмила Петровна, 1922 г.р.	с. Ижма	2001	160 а
6.	Семяшкина Прасковья Марковна, 1907 г.р.	дер. Варыш	2005	161 а
7.	Артеева Мария Моисеевна, 1923 г.р. Артеева Федора Александровна, 1925 г.р.	с. Мохча	2005	162 а
8.	Сметанина Анна Селивёрстовна, 1930 г.р.	с. Кельчиюр	2005	163 а
9.	Ануфриева Лидия Васильевна, 1931 г.р. Кожевина Анисья Ермолаевна, 1925 г.р.	с. Гам	2005	164 а
10.	Канева Лидия Аврамовна, 1929 г.р. Канева Пелагея Гавриловна, 1928 г.р.	дер. Ласта	2001	165 а
11.	Воробьева Галина Николаевна, 1926 г.р. Филиппова Екатерина Ивановна, 1933 г.р.	с. Мохча	2005	166 а
12.	Рочева Анна Егоровна, 1925 г.р. Рочева Лидия Ивановна, 1928 г.р.	с. Мохча	2005	167 а
13.	Ануфриева Мария Николаевна, 1928 г.р. Вокуева Харатия Фёдоровна, 1929 г.р.	с. Мохча	2005	168 а
14.	Дуркина Александра Григорьевна, 1938 г.р. Мяндина Пелагея Антоновна, 1932 г.р.	с. Мохча	2005	169 а
15.	Артеева Людмила Васильевна, 1927 г.р. Кожевина Прасковья Феофановна, 1929 г.р.	дер. Варыш	2005	170 а
16.	Семяшкина Агафья Митрофановна, 1923 г.р. Семяшкина Екатерина Ивановна, 1925 г.р.	с. Ижма	2005	171 а
17.	Хозяинова Анна Ефимовна, 1935 г.р. Чупрова Людмила Яковлевна, 1923 г.р.	с. Мохча	2005	172 а
18.	Канева Анастасия Васильевна, 1921 г.р. Канева Анна Николаевна, 1920 г.р.	с. Ижма	2005	173 а
19.	Семяшкина Фёкла Мартыновна, 1911 г.р. Терентьева Людмила Петровна, 1922 г.р.	с. Ижма	2005	174 а

20.	Артеева Павла Егоровна, 1921 г.р. Кожевина Мария Яковлевна, 1937 г.р.	дер. Том	2005	175 а
21.	Истомина Мария Ивановна, 1929 г.р. Сметанина Анна Ивановна, 1929 г.р.	дер. Мошъяуга	2005	176 а
22.	Рочева Анастасия Фёдоровна, 1935 г.р. Филиппова Мария Матвеевна, 1941 г.р.	с. Мохча	2005	177 а
23.	Филиппова Александра Васильевна, 1928 г.р.	дер. Мошъяуга	2005	178 а
24.	Артеева Федора Александровна, 1925 г.р.	с. Сизябск	2005	179 а
25.	Артеева Матрёна Ивановна, 1917 г.р. Канева Марианна Вячеславовна, 1923 г.р.	с. Ижма		180 а
26.	Филиппова Васса Фёдоровна, 1916 г.р.	дер. Ласта	2001	181 а
27.	Белань Марфида Дмитриевна, 1911 г.р. Канева Анастасия Григорьевна, 1911 г.р.	с. Ижма	2005	182 а
28.	Артеева Домна Петровна, 1914 г.р.	дер. Варыш	2005	184 а
29.	Филиппова Таисия Алексеевна, 1923 г.р.	дер. Мошъяуга	20054	185 а
30.	Игнатова Клавдия Михайловна, 1931 г.р.	с. Краснобор	2005	186 а
31.	Филиппов Николай Кириллович, 1929 г.р. Филиппова Зинаида Васильевна, 1927 г.р.	д. Мошъяуга	2005	187 а
32.	Вокуева Надежда Егоровна, 1921 г.р.	дер. Мошъяуга	2005	188 а
33.	Канева Анна Пантелеймоновна	с. Сизябск	2005	189 а
34.	Семьяшкина Анна Матвеевна, 1925 г.р.	дер. Варыш	2005	190 а
35.	Истомина Мария Ивановна, 1929 г.р.	дер. Мошъяуга	2005	191 а
36.	Хозяинова Александра Федуловна, 1924 г.р. Хозяинова Мария Филипповна, 1923 г.р.	с. Мохча	2005	192 а
37.	Вокуева Анна Фёдоровна, 1931 г.р. Вокуева Светлана Васильевна, 1926 г.р.	с. Кельчиюр	2005	245 а
38.	Семьяшкина Анна Ивановна, 1924 г.р. Рочева Екатерина Терентьевна, 1925 г.р.	с. Краснобор	2005	246 а
39.	Чупрова Мария Егоровна, 1920 г.р.	дер. Бакур	2005	247 а
40.	Вокуева Александра Ефимовна, 1930 г.р. Канева Зоя Александровна, 1935 г.р.	с. Краснобор	2005	248 а
41.	Сметанина Матрёна Матвеевна, 1917 г.р. Сметанина Евдокия Николаевна, 1936 г.р.	с. Кельчиюр	2005	249 а
42.	Филиппова Анна Павловна	с. Брыкаланск	2003	250
43.	Терентьева Анфиса Павловна	с. Брыкаланск	2003	251
44.	Семьяшкина Зоя Андреевна, 1928 г.р.	с. Брыкаланск	2003	252

45.	Филиппова Ксения Петровна	с. Брыкаланск	2003	253
46.	Филиппова Вера Павловна, 1913 г.р.	с. Брыкаланск	2003	254
47.	Рочева Надежда Фёдоровна, 1927 г.р.	дер. Вертеп	2006	255 а
48.	Капкива Лидия Андреевна, 1936 г.р.	п. Щельяюр	2007	328
49.	Новикова Тамара Михайловна, 1948 г.р.	с. Ижма	2008	340
50.	Филиппова Софья Дементьева, 1923 г.р.	дер. Пиль-Егоры	2008	402
51.	Рочева Анна Михайловна, 1934 г.р.	с. Гам	2003	412 а
52.	Сметанина Софья Ильинична, 1938 г.р.	дер. Вертеп	2009	419
53.	Рочева Надежда Фёдоровна, 1927 г.р.	с. Ижма	2009	420
54.	Сметанина Александра Иосифовна, 1925 г.р.	с. Брыкаланск	2009	421
55.	Терентьев Ефим Васильевич, 1939 г.р.	с. Брыкаланск, дер. Чика	2009	422
56.	Кожевина Эфиналия Васильевна, 1932 г.р.	с. Брыкаланск, дер. Чика	2009	423
57.	Филиппова Мария Яковлевна, 1929 г.р.	с. Ижма	2010	444
58.	Рочева Надежда Васильевна, 1935 г.р.	с. Гам	2006	456
59.	Рочева (Панова) Людмила Саватьева, 1936 г.р.	с. Ижма дер. Няшабож	2016	517
60.	Терентьева Клара Поликарповна, 1939 г.р.	с. Ижма	2016	518
61.	Филиппова Ксения Петровна, 1922 г.р.	дер. Няшабож	2016	519
62.	Хозяинова Наталья Алексеевна, 1984 г.р.	с. Гам	2014	б/н
63.	Сметанина Нина Михайловна, 1952 г.р.	с. Кельчиюр	2016	б/н

Интинский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Канева Ульяна Ивановна	с. Петрунь	-	183 а
2.	Семяшкина Августа Павловна, 1926 г.р.	с. Петрунь	2007	317

Княжпогостский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Волкова Екатерина Акимовна, 1924 г.р.	с. Турья	2000	8
2.	Суворова Евгения Фёдоровна, 1912 г.р., Козлова Лидия Александровна, 1939 г.р.	дер. Луг	2000	11
3.	Шлопова Ольга Степановна, 1922 г.р.	с. Турья	2000	12
4.	Суворова Лариса Леонидовна, 1912 г.р.	с. Онежье	2000	24
5.	Арзунова Ангелина Николаевна, 1940 г.р.	с. Турья	2003	26
6.	Волкова Екатерина Акимовна, 1924 г.р.	дер. Керос на	2000	28

		р Пожег		
7.	Сенюкова Лидия Егоровна, 1931 г.р.	п. Синдор	2001	37
8.	Шлопова Ольга Степановна, 1921 г.р.	с. Туръя	2003	193 а
9.	Фрей Александра Ивановна, 1928 г.р.	с. Туръя	2003	194 а
10.	Пудова Мария Ивановна, 1926 г.р.	дер. Удор	2003	195 а
11.	Щанова Нина Михайловна,	с. Онежье	2003	196 а
12.	Подорова Мария Ивановна, 1936 г.р. Мингалева Валентина Степановна, 1935 г.р.	дер. Средняя Отла	2003	197 а
13.	Сенюков Александр Иванович, 1911 г.р. Сенюкова Анна Максимовна, 1916 г.р. Сенюков Андрей Александрович	с. Онежье	2003	198 а
14.	Минаева Мария Егоровна, 1922 г.р. Спичак Зинаида Саватьева, 1929 г.р.	с. Туръя дер. Крозловка	2003	199 а
15.	Бабинова Вера Ивановна, 1916 г.р. Шлопова Ольга Степановна, 1921 г.р.	с. Туръя	2003	200 а
16.	Козлова Раиса Фёдоровна, 1922 г.р.	с. Туръя	2003	201 а
17.	Подорова Мария Петровна, 1926 г.р. Коканина Елена Петровна, 1923 г.р.	дер. Средняя Отла дер. Куавицы	2003	202 а
18.	Ярапова Павла Дмитриевна, 1929 г.р.	дер. Удор	2003	203 а
19.	Габова Анна Васильевна, 1929 г.р.	дер. Удор	2003	204 а
20.	Лапина Капитолина Михайловна, 1930 г.р.	дер. Удор	2003	205 а
21.	Подорова Галина Павловна, 1940 г.р.	дер. Удор	2003	206 а
22.	Турьева Александра Кондратьевна, 1918 г.р.	с. Онежье	2003	207 а
23.	Лятиева Нина Ивановна, 1939 г.р.	с. Шошка	2003	208 а
24.	Волкова Екатерина Акимовна, 1924 г.р. Коканина Мария Александровна, 1926 г.р.	с. Туръя дер. Луг	2003	209 а
25.	Катаева Антонина Васильевна, 1927 г.р. Коканина Мария Александровна, 1926 г.р.	с. Туръя дер. Луг	2003	210 а
26.	Подорова Софья Прокопьевна, 1936 г.р. Сорокина Павла Васильевна, 1933 г.р.	дер. Нижняя Отла	2003	211 а
27.	Щанова Анна Ардальоновна, 1922 г.р. Щанова Мария Ардальоновна, 1917 г.р.	с. Онежье	2003	212 а
28.	Пудова Агния Фёдоровна, 1932 г.р. Щанова Софья Петровна, 1938 г.р.	дер. Нижняя Отла дер. Жигановка	2003	213 а
29.	Козлова Галина Ивановна, 1932 г.р. Волкова Екатерина Акимовна, 1924 г.р.	дер. Козловка с. Туръя	2003	214 а
30.	Клюева Лидия Павловна, 1922 г.р.	дер. Козловка	2003	215 а
31.	Петрова Александра Николаевна, 1928 г.р.	д. Нижняя Отла	2003	216 а

	Лапина Евдокия Егоровна, 1930 г.р.			
32.	Подорова Нина Михайловна, 1930 г.р.	дер. Средняя Отла	2003	217 а
33.	Максарова Валентина Алексеевна, 1932 г.р. Некучаева Мария Михайловна, 1920 г.р.	с. Шошка с. Онежье	2003	218 а
34.	Пономарёв Вениамин Андреевич, 1936 г.р. Пудова Антонина Ивановна, 1933 г.р.	с. Шошка	2003	219 а
35.	Пудова Антонина Ивановна, 1933 г.р.	с. Шошка	2003	220 а
36.	Катаева Валентина Питиримовна, 1934 г.р.	с. Турья	2003	221 а
37.	Марченко Анна Филипповна, 1916 г.р. Бабинова Анна Егоровна, 1923 г.р.	с. Турья	2003	222 а
38.	Суворова Евгения Федоровна, 1912 г.р.	с. Онежье	2003	223 а
39.	Яропова Каротина Фёдоровна, 1914 г.р.	дер. Средняя Отла	2003	224 а
40.	Сенюкова Анна Максимовна	с. Онежье	2003	225 а
41.	Максарова Валентина Алексеевна, 1932 г.р.	с. Шошка	2003	226 а
42.	Материалы из с. Турья	с. Турья	2003	337
43.	Агаркова Ангелина Семёновна, 1935 г.р., Вишневская Нина Васильевна, 1939 г.р.	дер. Кони	2009	424
44.	Габов Александр Дмитриевич, 1953 г.р.	дер. Княжпогост	2015	494
45.	Раевская Вильгельмина Андреевна, 1936 г.р.	дер. Удор		512

Койгородский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Потапова Валентина Егоровна, 1921 г.р.	дер. Ваддор	2002	92
2.	Чугаева Ефросинья Андреевна, 1918 г.р. Чугаева Клавдия Иосифовна, 1923 г.р.	с. Грива	2004	281 а
3.	Нечаева Мария Фёдоровна, 1923 г.р.	с. Грива	2004	282 а
4.	Чугаева Валентина Павловна, 1923 г.р. Чугаева Людмила Андреевна, 1927 г.р.	с. Грива	2004	283 а
5.	Данилова Наталья Тихоновна, 1923 г.р.	с. Грива	-	291
6.	Чугаева Валентина Павловна, 1932 г.р.	с. Грива	-	292
7.	Тонких Александра Фирсовна, 1913 г.р.	с. Гурган	-	293
8.	Ушакова Елизавета Васильевна, 1932 г.р.	с. Грива	-	294
9.	Истомина Евстолия Ивановна, 1925 г.р.	с. Грива	2004	295 а

Корткеросский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Седунова Мария Максимовна, 1921 г.р.	с. Сторожевск	2002	4
2.	Панова (Ветошкина) Наталья Федоровна, 1922 г.р.	дер. Керос	2002	5
3.	Ивашова Александра Гавриловна, 1927 г.р.	дер. Троиц	2002	6
4.	Петровская Мария Васильевна, 1922 г.р.	с. Подъельск	2002	22
5.	Королёва Елена Михайловна, 1915 г.р.	дер. Керос	2002	47
6.	Канева Пелагея Сергеевна, 1921 г.р.	с. Вомын	2002	59
7.	Паршукова Елена Петровна, 1924 г.р.	с. Вомын	2002	60
8.	Каракчиева Мария Аристарховна, 1913 г.р.	с. Вомын	2002	61
9.	Попова Роза Пантелеймоновна, 1931 г.р.	с. Вомын	2002	62
10.	Исакова Мария Фёдоровна, 1922 г.р.	с. Вомын	2002	63
11.	Панюкова Мария Арсентьевна, 1912 г.р.	с. Вомын	2002	70
12.	Макарова Матрёна Сергеевна, 1911 г.р.	дер. Выльыб	2002	71
13.	Игушева Анастасия Спиридоновна, 1919 г.р.	с. Большелуг	2002	72
14.	Макарова Маргарита Фёдоровна, 1929 г.р.	дер. Выльыб	2002	73
15.	Ивашова Агния Васильевна, 1927 г.р.	с. Большелуг	2002	74
16.	Трошева Елизавета Григорьевна, 1921 г.р.	дер. Керос	2002	82
17.	Чабанова Анастасия Ионовна, 1915 г.р.	дер. Керос	2002	87
18.	Королёва Ия Петровна, 1934 г.р.	с. Додзь	2002	90
19.	Шемякина Анна Ивановна, 1921 г.р.	с. Корткерос	2002	91
20.	Турьева Анастасия Герасимовна, 1921 г.р.	с. Маджа	2002	93
21.	Хашинина Мария Хрисаморовна, 1922 г.р.	с. Корткерос	2002	94
22.	Витязева Елизавета Степановна, 1937 г.р. Шемпанова Раиса Павловна, 1935 г.р. Нестерова Мария Яковлевна	с. Сторожевск с. Сторожевск с. Небдино	2002	104 а
23.	Симпелев Николай Александрович Габова Наталья Ивановна, 1923 г.р. Савин Афанасий Александрович, 1928 г.р. Потоплицына Анна Алексеевна, 1927 г.р.	с. Большелуг с. Небдино с. Небдино с. Сторожевск	2002	105 а
24.	Ладанова Анна Михайловна, 1925 г.р. Латкин Александр Дмитриевич, 1922 г.р. Латкина Елена Анисимовна, 1928	с. Сторожевск с. Небдино с. Сторожевск	2002	106 а

	г.р.			
25.	Савельева Евстолия Ивановна, 1919 г.р. Ширяева Зоя Михайловна, 1927 г.р.	дер. Выльыб	2002	107 а
26.	Макарова Мальвина Афанасьевна, 1935 г.р. Ширяева Ульяния Афанасьевна, 1924 г.р.	с. Сторожевск	2002	108 а
27.	Латкина Анастасия Яковлевна, 1919 г.р. Латкина Елена Дмитриевна, 1924 г.р.	с. Сторожевск	2002	109 а
28.	Макарова Галина Илларионовна, 1921 г.р. Макарова Инна Ивановна, 1919 г.р.	с. Небдино	2002	110 а
29.	Кирпичёва Анастасия Егоровна, 1918 г.р. Шмидт Галина Петровна, 1938 г.р.	с. Сторожевск	2002	111 а
30.	Сидоркина Анна Ивановна, 1919 г.р. Спартак Евдокия Рудольфовна, 1918 г.р.	с. Сторожевск	2002	112 а
31.	Макарова Анастасия Ивановна, 1926 г.р. Михайлова Елизавета Ивановна, 1925 г.р.	с. Сторожевск с. Нившера	2002	113 а
32.	Латкина Клавдия Ивановна, 1922 г.р. Макаров Василий Егорович, 1928 г.р. Михайлова Анна Ивановна, 1925 г.р.	с. Небдино с. Сторожевск	2002	114 а
33.	Габова Наталья Ивановна, 1921 г.р. Даньщикова Антонина Ивановна, 1926 г.р.	с. Небдино	2002	115 а
34.	Осипова Наталья Дмитриевна, 1920 г.р. Макарова Александра Афанасьевна, 1920 г.р.	с. Сторожевск	2002	116 а
35.	Макарова Василиса Ксенофоновна, 1916 г.р.	с. Сторожевск	2002	117 а
36.	Микушева Нина Николаевна, 1924 г.р. Потаницына Анна Алексеевна, 1927 г.р.	с. Сторожевск	2002	118 а
37.	Ладанова Юлия Михайловна, 1925 г.р. Шефер Анна Николаевна, 1923 г.р.	с. Сторожевск	2002	119 а
38.	Иванова Людмила Васильевна, 1937 г.р. Игушева Анна Константиновна, 1924 г.р.	с. Сторожевск	2002	120 а
39.	Микушев Николай Иванович, 1933 г.р. Микушева Анна Егоровна, 1932 г.р. Нефёдова Роза Николаевна, 1932 г.р. Попова Людмила Александровна, 1938 г.р.	с. Сторожевск	2002	121 а
40.	Кравченко Фаина Петровна, 1922 г.р. Никифорова Александра Михайловна, 1929 г.р.	дер. Троицк с. Сторожевск	2002	122 а
41.	Ветошкин Василий Никифорович, 1918 г.р.	с. Сторожевск	2002	123 а

42.	Ивашова Лидия Петровна, 1933 г.р. Осипова Елизавета Михайловна, 1936 г.р. Михайлова Анна Ивановна	с. Сторожевск	2002	124 а
43.	Зюзева Надежда Владимировна, 1925 г.р. Мишарина Ирина Александровна, 1922 г.р.	с. Подбельск с. Сторожевск	2002	125 а
44.	Габова Анна Андреевна, 1930 г.р. Маслова Фаина Михайловна, 1930 г.р. Микушев Василий Орестович, 1926 г.р.	с. Нёбдино с. Сторожевск	2002	126 а
45.	Макарова Нина Емельяновна, 1916 г.р. Попова Клавдия Константиновна, 1916 г.р.	с. Сторожевск	2002	127 а
46.	Баскакова Анна Владимировна, 1926 г.р. Микушева Елена Григорьевна, 1930 г.р.	с. Сторожевск	2002	128 а
47.	Габова Елена Ефимовна, 1920 г.р. Игушева Роза Васильевна, 1930 г.р.	с. Сторожевск	2002	129 а
48.	Латкина Галина Прокопьевна, 1934 г.р. Симпелева Елизавета Семёновна, 1934 г.р.	с. Сторожевск	2002	130 а
49.	Микушева Антонина Васильевна, 1929 г.р. Микушева Лия Федоровна Попова Александра Глебовна, 1928 г.р.	с. Сторожевск	2002	131 а
50.	Макарова Мария Егоровна, 1927 г.р. Мишарина Августа Григорьевна, 1926 г.р.	с. Сторожевск	2002	132 а
51.	Микушева Глафира Михайловна, 1934 г.р. Савин Афанасий Александрович, 1928 г.р.	с. Богородск с. Сторожевск	2002	133 а
52.	Игушева Лидия Михайловна, 1930 г.р. Ширяев Иван Егорович, 1931 г.р. Ширяева Маргарита Федосеевна, 1931 г.р.	с. Сторожевск	2002	134 а
53.	Осипова Елена Егоровна, 1915 г.р. Савельев Иван Иванович, 1925 г.р.	с. Сторожевск	2002	135 а
54.	Микушева Анна Никитична, 1922 г.р. Осипова Агафья Михайловна, 1931 г.р.	с. Сторожевск	2002	136 а
55.	Ширяева Елена Ивановна, 1928 г.р. Ширяева Елизавета Ивановна, 1925 г.р.	с. Сторожевск	2002	137 а
56.	Осипова Анна Васильевна, 1928 г.р. Панюкова Елена Андреевна, 1928 г.р.	с. Сторожевск	2002	138 а
57.	Макарова Альбина Васильевна, 1939 г.р. Осипова Агния Прокопьевна, 1924 г.р.	с. Сторожевск	2002	139 а

58.	Панюков Максим Александрович, 1927 г.р. Пахомова Нина Михайловна, 1932 г.р.	с. Вашкурья с. Сторожевск	2002	140 а
59.	Игнатова Марья Андреевна, 1930 г.р. Мишарина Марина Дмитриевна, 1924 г.р.	с. Сторожевск с. Важкурья	2002	141 а
60.	Михайлова Тамара Андреевна, 1935 г.р. Попова Нина Ивановна, 1937 г.р. Мишарина Юлия Ивановна, 1934 г.р.	с. Важкурья с. Важкурья с. Сторожевск	2002	142 а
61.	Габов Михаил Григорьевич, 1920 г.р. Габова Устинья Порфирьевна, 1915 г.р.	дер. Сюзйиб	2002	143 а
62.	Ивашова Анна Васильевна, 1920 г.р. Калистратова Елена Александровна, 1912 г.р. Игушева Анна Васильевна, 1925 г.р. Микушева Глафира Иванова, 1935 г.р.	с. Богородск дер. Сюзйиб	2002	144 а
63.	Моторина Мария Егоровна, 1925 г.р. Панюкова Евдокия Федоровна, 1921 г.р.	с. Подбельск с. Богородск	2002	145 а
64.	Макаров Вениамин Ефимович, 1930 г.р. Макарова Александра Степановна, 1917 г.р. Макарова Тамара Анисимовна, 1930 г.р.	с. Сторожевск	2002	146 а
65.	Игушева Анастасия Захаровна, 1917 г.р. Ширяева Елена Константиновна, 1938 г.р. Ширяев Василий Михайлович, 1938 г.р.	с. Сторожевск	2002	147 а
66.	Васильева Анна Семёновна, 1915 г.р. Пинягина Мария Егоровна, 1938 г.р. Симпелева Наталья Варфоломеевна, 1925 г.р.	с. Большелуг	2002	148 а
67.	Габов Михаил Егорович, 1927 г.р. Макарова Устинья Константиновна, 1926 г.р. Подоров Прокопий Андреевич, 1928 г.р. Мишарин Алексей Васильевич, 1934 г.р.	с. Сторожевск с. Сторожевск с. Сторожевск с. Большелуг	2002	149 а
68.	Подорова Глафира Александровна, 1926 г.р.	с. Нившера	2002	150 а
69.	Макарова Анна Ивановна, 1921 г.р. Подорова Анна Владимировна, 1919 г.р.	с. Нившера	2002	151 а
70.	Желябова Анастасия Кузьминична, 1909 г.р. Микушева Нина Васильевна, 1933 г.р.	с. Нившера	2002	152 а
71.	Ларукова Анна Кирилловна, 1920 г.р.	с. Нившера	2002	153 а
72.	Мишарина Мария Григорьевна, 1920	с. Вомын	2002	154 а

	г.р. Осипова Анна Николаевна, 1926 г.р. Спартак Евдокия Рудольфовна, 1918 г.р.			
73.	Муравьёва Анна Иосифовна, 1920 г.р.	с. Корткерос	2002	155 а
74.	Казакова Васса Григорьевна, 1922 г.р. Шемякина Анна Ивановна, 1921 г.р. Хашининва Мария Халисафовна, 1922 г.р.	с. Корткерос	2002	156 а
75.	Казакова Васса Григорьевна, 1922 г.р. Потапова Валентина Егоровна, 1921 г.р.	с. Корткерос	2002	157 а
76.	Давыдова Ольга Ивановна, 1925 г.р.	с. Мордино	2007	322
77.	Панюкова Мария Васильевна, 1938 г.р.	с. Сюзяиб	2008	323
78.	Канева Нина Иосифовна, 1930 г.р.	с. Небдино		324
79.	Старцева Галина Александровна, 1929 г.р.	дер. Визябож	2008	331
80.	Туголукова Анна Игнатьевна, 1921 г.р.	дер. Керос	2002	390
81.	Старцева Галина Александровна,	дер. Визябож	2008	399 в
82.	Ларукова Мария Михайловна, 1950 г.р.	с. Нившера	2009	413
83.	Микушев Михаил Иванович, 1934 г.р. Карпова Анна Ивановна, 1928 г.р.	дер. Сюзяиб с. Пезмог	2010	445
84.	Давыдова Ольга Ивановна, 1925 г.р.	с. Мордино	2010	449
85.	Кутькины Василий Иванович и Альбина Павловна, 1942 г.р.	с. Пезмог	2010	450
86.	Каракчиева Анастасия Ивановна, 84 года	с. Вомын	2006	457
87.	Карпова Пелагея Григорьевна, 1931 г.р.	дер. Авдеевка с. Лопыдино	2006	459
88.	Панюкова Наталья Степановна, 1919 г.р.	дер. Эжол с. Керос	2006	461
89.	Потапова Валентина Павловна, 71 год	с. Додзь	2014	465
90.	Микушева Глафира Ивановна, 1935 г.р.	дер. Сюзяиб	2010	469
91.	Габова Анна Дмитриевна, 1938 г.р. Габов Иван Иовьевич, 1929 г.р.	дер. Троицк	2010	471 ц
92.	Габов Михаил Андреевич, 1933 г.р.	дер. Троицк	2010	472 ц
93.	Габова Тамара Васильевна, 1940 г.р.	с. Богородск	2010	473 ц
94.	Будина А.Н., 1940 г.р.	с. Маджа	2010	474 ц
95.	Елфимов Александр Кузьмич, 1936 г.р.	с. Маджа	2010	475 ц
96.	Коюшева Лидия Григорьевна, 1936 г.р.	с. Пезмог	2010	476 ц
97.	Зелинская Агния Ильинична, 1916 г.р.	с. Пезмог	2010	477 ц
98.	Киселева Калинника Васильевна, 1937 г.р. Киселев Виталий Иванович, 1937 г.р.	с. Небдино	2010	478 ц
99.	Макарова Мария Александровна, 1931 г.р.	с. Небдино	2010	479 ц
100.	Микушев Михаил Васильевич, 1932	с. Маджа	2010	480 ц

	г.р.			
101.	Нестерова Альбина Ивановна, 1941 г.р.	с. Маджа	2010	481 ц
102.	Габова Анна Семеновна, 1940 г.р.	дер. Троицк	2010	482 ц
103.	Мелехина Ия Алексеевна	с. Небдино	2010	483 ц
104.	Попова Павла Александровна, 1933 г.р.	с. Важкурья	2012	484 ц
105.	Габова Глафира Андреевна, 1925 г.р.	с. Локчим	2012	486 ц
106.	Забоев Иван Николаевич, 1933 г.р.	дер. Конша	2012	487 ц
107.	Забоева Антонина Николаевна, 1924 г.р.	дер. Лопыдино	2012	488 ц
108.	Карпова Пелагея Григорьевна, 1931 г.	дер. Бояркерос	2012	489 ц
109.	Пантелеева (Коданева) Амильда Елизаровна, 1939 г.р.	дер. Бояркерос	2012	490 ц
110.	Ситкарева А.И.	дер. Конша	2012	491 ц
111.	Торлопов Анатолий Дмитриевич, 1937 г.р.	с. Позтыкерос	2012	492 ц
112.	Худяева Анна Петровна, 1931 г.р.	п. Локчим	2012	493
113.	Киселева Вера Ивановна, 1956 г.р.	с. Корткерос	2015	495
114.	Карманова Ирина Дмитриевна, 1946 г.р.	с. Подбельск	2016	496
115.	Вавилов Н.Д., 1925 г.р.	с. Небдино	2002	б/н
116.	Попов Владимир Васильевич, 1952 г.р.	дер. Троицк	2018	б/н

Печорский район

1.	Канева Ульяна Артемьевна, 1939 г.р.	дер. Бызовая	2016	513
----	-------------------------------------	--------------	------	-----

Прилузский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Андреева Василиса Андреевна, 1937 г.р.	с. Читаево	2001	20
2.	Андреева Василиса Андреевна, 1918 г.р.	с. Читаево	2001	45
3.	Шучалина Александра Артёмовна, 1932 г.р.	с. Ношуль	2001	69
4.	Вахнина Анна Михайловна, 1931 г.р.	с. Чёрныш	2001	86
5.	Плехова Прасковья Григорьевна, 1922 г.р., Рубцова Мария Васильевна, 1925 г.р.	с. Объячево	2001	88
6.	Чукичева Татьяна Михайловна, 1928 г.р.	с. Объячево	2002	97
7.	Никитина Нина Васильевна, 1931 г.р.	с. Ношуль	2001	103
8.	Черных Таисия Ефимовна, 1937 г.р.	с. Гурьевка	2007	321
9.	Костылева Елизавета Михайловна, 1940 г.р.	с. Объячево	2007	326
10.	Гущина Федора Сергеевна, 1930 г.р.	с. Слудка	2006	352 а
11.	Иванова Анна Ильинична, 1925 г.р.	п. Гуляшор	2006	353 а

12.	Мусанова Татьяна Егоровна, 1933 г.р.	дер. Слизово	2006	354 а
13.	Ичѣткина Галина Алексеевна, 1939 г.р. Ракина Мария Егоровна, 1928 г.р.	с. Прокопьевка	2006	355 а
14.	Морокова Ольга Ивановна, 1940 г.р.	с. Летка	2006	356 а
15.	Ичѣткина Роза Ефимовна, 1930 г.р.	с. Летка	2006	357 а
16.	Косолапова Наталья Дмитриевна, 1930 г.р. Рубцова Матрёна Фёдоровна, 1927 г.р.	с. Черёмуховка	2006	358 а
17.	Рубцова Анна Алексеевна, 1938 г.р.	дер. Выставка	2006	359 а
18.	Туркова Мария Васильевна, 1927 г.р.	дер. Прислон	2006	360 а
19.	Туркова Ирина Васильевна, 1912 г.р. Перминова Татьяна Ивановна, 1931 г.р.	с. Летка с. Черёмуховка	2006	361 а
20.	Косолапова Клавдия Григорьевна, 1931 г.р.	с. Черёмуховка	2006	362 а
21.	Перминова Нина Алексеевна, 1924 г.р. Попов Степан Григорьевич, 1930 г.р.	с. Летка	2006	363 а
22.	Лобанова Екатерина Егоровна, 1930 г.р.	с. Летка	2006	364 а
23.	Попова Марина Николаевна, 1927 г.р. Туркова Матрёна Григорьевна, 1938 г.р.	дер. Иванъель с. Летка	2006	365 а
24.	Лобанова Валентина Спиридоновна	с. Черёмуховка	2006	366 а
25.	Болотова Елизавета Константиновна, 1936 г.р. Пантелеева Елизавета Ивановна, 1934 г.р.	с. Летка	2006	367 а
26.	Иванова Анна Михайловна, 1926 г.р. Чернышёва Александра Александровна, 1928 г.р.	с. Мутница дер. Гостиногорка	2006	368 а
27.	Зизганова Серафима Дмитриевна, 1926 г.р. Иванова Лидия Прокопьевна, 1931 г.р. Черных Августа Михайловна, 1930 г.р. Черных Мария Яковлевна, 1922 г.р.	с. Летка с. Ношуль с. Гурьевка с. Талица	2006	369 а
28.	Кетова Елена Прокопьевна	с. Летка	2006	370 а
29.	Жебова Евдокия Васильевна, 1930 г.р.	с. Летка	2006	371 а
30.	Иванова Елена Васильевна, 1930 г.р. Попова Анна Селивёрстовна, 1937 г.р.	с. Мутница дер. Осиповка	2006	372 а
31.	Ортякова Галина Максимовна, 1940 г.р. Потапова Таисия Егоровна, 1925 г.р.	с. Слудка с. Прокопьевка	2006	373 а
32.	Осипова Татьяна Ивановна, 1936 г.р. Белоус Мария Афанасьевна, 1924 г.р.	с. Гурьевка	2006	374 а
33.	Осипова Елена Яковлевна	с. Слудка	2006	375 а
34.	Пантелеева Василиса Яковлевна, 1933 г.р.	дер. Гостиногорка	2006	376 а
35.	Косолапова Татьяна Николаевна Мелехова Зоя Афанасьевна, 1930 г.р.	с. Мутница п. Гуляшор	2006	377 а

36.	Попова Екатерина Михайловна, 1925 г.р.	дер. Выставка	2006	378 а
37.	Косолапова Лидия Петровна, 1937 г.р. Попова Василиса Павловна, 1929 г.р.	с. Черёмуховка	2006	379 а
38.	Перминова Акси́нья Семёновна, 1936 г.р. Половникова Галина Степановна, 1932 г.р.	с. Черёмуховка	2006	380 а
39.	Осипова Домна Алексеевна Плехова Алевтина Ивановна, 1934 г.р.	с. Летка	2006	381 а
40.	Вахнин Максим Александрович, 1927 г.р.	дер. Гостиногорка	2006	382 в
41.	Рубцова Анна Ивановна, 1933 г.р.	с. Мутница	2006	383 в
42.	Плехова Дарья Дмитриевна, 1934 г.р.	с. Черёмуховка		384 а
43.	Трофимова Галина Павловна, 1928 г.р.	с. Прокопьевка	2006	385 а
44.	Югова Людмила Васильевна, 1950 г.р.	с. Прокопьевка	2006	386 а
45.	Галева Марфа Алексеевна, 1913 г.р. Куштысева Нина Игнатъевна, 1929 г.р. Шучалина Василиса Львовна, 1922 г.р.	с. Читаево	2002	387 а
46.	Кузнецова Евдокия Давыдовна, 1926 г.р. Андреева (Тарасова) Екатерина Афанасьевна, 1925 г.р. Шучалина Клавдия Егоровна, 1924 г.р.	с. Чёрныш с. Ношуль с. Читаево	2002	388 а
47.	Беляева Мария Павловна, 1922 г.р. Шаглеева Евдокия Петровна, 1915 г.р.	с. Объячево	2002	389 а
48.	Вахромеева Василиса Васильевна, 1927 г.р. Куштысева Вера Семёновна, 1926 г.р. Куштысева Елена Павловна, 1924 г.р. Туголукова Анна Игнатъевна, 1921 г.р.	с. Читаево	2002	390 а
49.	Попова Мария Николаевна, 1927 г.р.	дер. Иванъель	2002	391
50.	Худяева Анна Максимовна, 1935 г.р.	с. Объячево	2002	392
51.	Бондарева Вера Дмитриевна, 1923 г.р.	с. Объячево	2004	393
52.	Коновалова Наталья Григорьевна, 1932 г.р.	с. Летка	2009	403
53.	Иванова Прасковья Григорьевна, 1916 г.р. Пономарева Нина Дмитриевна, 1929 г.р.	с. Мутница	2009	417
54.	Никулина Анна Ивановна, 1923 г.р.	с. Ношуль	2006	464
55.	Худяева (Лихачева) Мария Ивановна, 1934 г.р.; Смолева Павла Степановна, 1918 г.р.	с. Объячево дер. Кулига	2006	470
56.	Васильева Вера Ивановна, 1915 г.р.	с. Лойма,	2006	498
57.	Беляева Роза Егоровна, 1939 г.р. Беляева Эмма Егоровна, 1945 г.р.	с. Объячево дер. Беляевская,	2016	511

58.	Пантелеев В.М., 1942 г.р.	с. Летка, дер. Выставка.	2011	б/н
59.	Черных Галина Николаевна, 1947 г.р.,	с. Прокопьевка	2018	б/н

СЫКТЫВДИНСКИЙ РАЙОН

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Русанова Нина Васильевна, 1927 г.р.	дер. Чукачой	-	3
2.	Лодыгина Вера Егоровна, 1926 г.р.	с. Пажга		14
3.	Жижева Нина Васильевна, 1931 г.р.	с. Выльгорт	2001	64
4.	Патова В.М., 1958 г.р.	дер. Волокул, с. Ыб	2002	81
5.	Желябова Анастасия Кузьминична, 1909 г.р.	дер. Парчег	2002	84
6.	Чеусова Лидия Тихоновна, 1932 г.р.	с. Шошка		100
7.	Запольская Анна Николаевна, 1930 г.р.	дер. Волокул, с. Ыб	2003	227 а
8.	Добычина Нина Васильевна, 1927 г.р. Томова Александра Андреевна, 1928 г.р.	дер. Ель дер. Березники, с. Ыб	2003	228 а
9.	Шебанова Анна Степановна, 1925 г.р.	с. Ыб	2003	229 а
10.	Куратова Александра Александровна, 1936 г.р. Томова Анна Ивановна, 1925 г.р.	дер. Погост, с. Ыб п. Яснэг	2003	230 а
11.	Томова Александра Александровна, 1938 г.р.	дер. Погост, с. Ыб	2003	231 а
12.	Муравьёва Ариадна Григорьевна, 1932 г.р.	с. Ыб	2003	232 а
13.	Осипова Мария Егоровна, 1938 г.р. Куратова Александра Александровна, 1925 г.р.	с. Ыб	2003	233 а
14.	Муравьёва Анна Михайловна, 1938 г.р. Муравьева Эмилия Ивановна, 1934 г.р.	дер. Ягью	2003	234 а
15.	Осипова Галина Николаевна, 1929 г.р.	дер. Гыбад, с. Ыб	2003	235 а
16.	Милькова Нина Михайловна, 1924 г.р.	дер. Разгорт, с. Пажга	-	236 а
17.	Бурова Мария Михайловна, 1926 г.р. Муравьёва Анна Васильевна, 1918 г.р.	дер. Березники, с. Ыб	2004	296
18.	Куликова Нина Ивановна, 1927 г.р.	с. Морово	2007	320
19.	Прокушева Антонина Михеевна, 1941 г.р.	с. Палевицы	2008	343
20.	Канева Маргарита Павловна, 1930 г.р.	с. Палевицы	2008	344 а

21.	Доронина Евстолия Вячеславовна, 1931 г.р.	с. Часово	2008	345 а
22.	Потолицына Мария Павловна, 1929 г.р.	с. Часово	2008	346
23.	Пяткова Анна Васильевна, 1925 г.р.	дер. Большая Слуда	2008	347
24.	Левич Зинаида Прокопьевна, 1927 г.р.	с. Палевицы	2008	348
25.	Торлопова Лидия Степановна, 1930 г.р.	с. Часово		349
26.	Размыслова Галина Андреевна, 1939 г.р.	с. Палевицы	2008	350
27.	Морозова Валентина Степановна, 1934 г.р.	дер. Большая Слуда	2008	351
28.	Канева Агафья Ильинична, 1928 г.р.	с. Зеленец	2007	394
29.	Подюкова Зоя Тихоновна, 1926 г.р. Надуткина Анна Васильевна, 1927 г.р.	с. Пажга	2007	395 а
30.	Гуменюк Мария Андреевна, 1929 г.р. Турова Мария Ивановна, 1928 г.р.	п. Видзаяр, с. Пажга	2007	396 а
31.	Кузьбожева Анна Фёдоровна, 1925 г.р. Мелехина Ия Алексеевна, 1933 г.р.	с. Пажга	2007	397 а
32.	Белых Василий Егорович, 1927 г.р.	дер. Большая Слуда	2008	400 а
33.	Плоскова Валентина Ивановна, 1924 г.р. Трошева Галина Дмитриевна, 1929 г.р. Тырина Ангелина Ивановна, 1928 г.р.	с. Часово с. Слудка с. Палевицы	2008	401 а
34.	Ильчукова Людмила Степановна, 1926 г.р., Чудов Михаил Андреевич, 1931 г.р.	с. Пажга	2007	409 а
35.	Грибова Марфа Фёдоровна, 1918 г.р., Краевская (Габова) Раиса Григорьевна, 1926 г.р.	с. Пажга	2007	410 а
36.	Тебенькова Василиса Григорьевна, 1930 г.р.	с. Палевицы	2009	415
37.	Пономарёва Нина Дмитриевна, 1929 г.р.	с. Ыб	2009	417
38.	Сидорова Елизавета Егоровна, 1928 г.р.	дер. Ивановка, с. Палевицы	2010	448
39.	Ядерная Агния Акимовна, 1935 г.р.	с. Пажга	2006	460
40.	Кирушева Анна Александровна, 1937 г.р.	с. Пажга	2006	462
41.	Чувьюрова Антонина Семёновна, 1926 г.р.	с. Ыб	2009	468
42.	Емельянов Алексей Павлович, 1926 г.р.	с. Пажга	2010	485
43.	Степанова Тамара Александровна, 1931 г.р.	с. Пажга	2013	502 ц
44.	Тюрнина Светлана Александровна, 1947 г.р.	с. Ыб	2013	504 ц

45.	Полугрудова Нина Степановна, 1926 г.р.	с. Пажга	2013	505 ц
46.	Габова Лидия Модестовна, 1937 г.р.	дер. Гарья	2015	б/н
47.	Ношина Анна Васильевна, 1940 г.р.	п. Гарья	2016	б/н
48.	Мысовская Раиса Андреевна, 1937 г.р.	дер. Разгорт	2016	б/н
49.	Размыслова Лидия Васильевна, 1928 г.р.	дер. Разгорт	2010	б/н

Сысольский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Куратова Александра Александровна, 1936 г.р.	дер. Погост	-	15
1.	Югова Анна Ильинична, 1940 г.р.	с. Куратово		23
2.	Селькова Ида Павловна, 1930 г.р.	с. Межадор		30
3.	Истомина Татьяна Валентиновна, 1953 г.р.	с. Межадор	2001	35
4.	Наумович Мария Алексеевна, 1930 г.р.	с. Палауз	2001	65
5.	Колипова Ангелина Николаевна, 1932 г.р. Черных Надежда Викторовна, 1932 г.р.	с. Гагшор	2004	256 а
6.	Бароненко Анна Власовна, 1933 г.р. Карнаухова Роза Васильевна, 1928 г.р.	с. Гагшор	2004	257 а
7.	Сличенко Мария Михайловна, 1927 г.р.	дер. Чукаиб	2004	258 а
8.	Головина Анна Григорьевна, 1929 г.р. Машкалёва Мария Васильевна, 1912 г.р. Рочева Анна Васильевна, 1921 г.р.	дер. Чукаиб	2004	259 а
9.	Кривошеина Лидия Дмитриевна, 1923 г.р. Сажина Александра Алексеевна, 1921 г.р.	с. Пыёлдино с. Визинга	2004	260 а
10.	Кривошеина Александра Николаевна, 1923 г.р. Рудакова Анна Вениаминовна, 1927 г.р.	с. Пыёлдино	2004	261 а
11.	Братенкова Ия Васильевна, 1933 г.р. Скрипова Ольга Николаевна, 1923 г.р.	с. Пыёлдино	2004	262 а
12.	Истомина Тамара Дмитриевна, 1939 г.р. Кропанёва Софья Василисковна, 1919 г.р. Шишкина Августа Степановна, 1939 г.р.	с. Пыёлдино	2004	263 а
13.	Зизганова Ольга Анисимовна, 1934 г.р., Кропанёва Алевтина Владимировна, 1938 г.р. Пунегова Анна Иосифовна, 1922 г.р.	с. Пыёлдино	2004	264 а
14.	Кривошеина Лия Васильевны, 1932 г.р. Шишкина Мария Осиповна, 1923 г.р.	с. Пыёлдино	2004	265 а

15.	Кушманова Марфида Петровна, 1919 г.р.	с. Пыёлдино		266 а
16.	Кривошеина Ольга Илларионовна, 1918 г.р. Шуйская Альбина Андреевна, 1940 г.р.	с. Пыёлдино	2004	267 а
17.	Братенкова Елена Алексеевна, 1917 г.р. Шарапова Нина Дмитриевна, 1933 г.р.	с. Пыёлдино с. Палауз	2004	268 а
18.	Слукина Дия Семёновна, 1928 г.р. Яркова Анна Порфирьевна, 1922 г.р.	с. Палауз	2004	269 а
19.	Кинева Анна Григорьевна, 1927 г.р. Момотова Пелагея Никитична, 1927 г.р.	с. Куратово	2004	270 а
20.	Шишкина Елена Ивановна, 1936 г.р. Яркова Александра Федосеевна, 1928 г.р.	с. Палауз	2004	271 а
21.	Кокшарова Александра Федосеевна, 1933 г.р. Колипова Надежда Гурьевна, 1932 г.р.	с. Палауз с. Гагшор	2004	272 а
22.	Кичигина Анна Никитьевна, 1915 г.р. Куликова Елена Егоровна, 1908 г.р.	с. Куратово	2004	273 а
23.	Кривошеина Мария Андреевна, 1925 г.р. Югова Лукерья Прокопьевна, 1913 г.р.	с. Куратово	2004	274 а
24.	Елохина Анастасия Яковлевна, 1926 г.р. Югова Анастасия Афанасьевна, 1923 г.р.	с. Куратово	2004	275 а
25.	Кичигина Римма Григорьевна, 1939 г.р. Некрасова Мария Григорьевна, 1927 г.р.	с. Куратово	2004	276 а
26.	Куратова Людмила Алексеевна, 1939 г.р. Попова Евдокия Михайловна, 1923 г.р.	с. Куратово	2004	277 а
27.	Селькова Мария Дмитриевна	с. Чухлэм	2003	278 а
28.	Колегова Матрёна Михайловна, 1918 г.р. Сажина Анна Васильевна, 1919 г.р.	с. Куратово с. Чухлэм	2004	279 а
29.	Карманова Мария Васильевна, 1924 г.р.	с. Межадор		280 а
30.	Карманова Земфира Степановна, 1933 г.р. Некрасова Мария Егоровна, 1923 г.р.	с. Куратово	2004	284 а
31.	Трошева Ульяна Васильевна, 1910 г.р.	дер. Чукаиб	2001	285 а
	Головина Анна Григорьевна, 1929 г.р.	дер. Чукаиб	2001	286
32.	Некрасова Александра Ивановна, 1932 г.р. Стахиева Анна Михайловна, 1923 г.р.	с. Куратово с. Визинга	2004	287 а
33.	Сличенко Мария Михайловна, 1927 г.р.	дер. Чукаиб	2001	288
34.	Вешнякова Анна Ивановна, 1924 г.р.	дер. Чукаиб	2000	289
35.	Плацинская Мария Ивановна, 1929	дер. Чукаиб	2000	290

	г.р.			
36.	Плащинская Мария Ивановна, 1929 г.р.	дер. Чукаиб	2000	297
37.	Торопова Эмилия Алексеевна, 1931 г.р.	с. Визинга	2009	298
38.	Костромина Мария Михайловна, 1931 г.р.	с. Куратово	2006	316 а
39.	Майбурова Агния Ильинична, 1919 г.р.	с. Вотча	2007	325
40.	Канова Анна Васильевна, 1936 г.р.	с. Визинга	2008	333
41.	Костромина Анастасия Васильевна, 1947 г.р. Тутринова Василиса Николаевна, 1928 г.р.	с. Куратово	2008	339
42.	Русланова Татьяна Ивановна, 1929 г.р., Краснова Ольга Пантелеймоновна, 1932 г.р., Калистратова Валентина Александровна, 1930 г.р.	с. Визинга	2009	407
43.	Кононова Валентина Юрьевна, 1957 г.р.	с. Межадор, дер. Малешор	2010	445
44.	Лапшин Александр Сергеевич, 1953 г.р.	с. Чухлэм	2013	501 ц
45.	Тыдорская (Кононова) Алевтина Григорьевна, 1939 г.р.	с. Чухлэм	2013	503 ц
46.	Домашкина Дезделина Александровна, 1940 г.р.	с. Визинга	2012	506
47.	Головина Анна Григорьевна, 1929 г.р.	дер. Чукаиб	2002	б/н
48.	Подлужная В.В., 1940 г. р.	с. Куратово	2016	б/н
49.	Пунегова Ю. И. 1937 г. р.	с. Куратово	2016	б/н
50.	Попова Н. Г. 1957 г. р.	пос. Щугром	2016	б/н
51.	Расова Елена Григорьевна, 1932 г.	дер. Чукаиб	2000	б/н
52.	Красильникова Антонина Петровна, 1922 г.р.	с. Межадор	2000	б/н

Удорский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Селиванова Анна Степановна, 1927 г.р. Бушенёва Мария Антоновна, 1922 г.р.	с. Большая Пысса	1999	9
2	Кожевникова Капитолина Михайловна, 1926 г.р. Логинова Анастасия Фёдоровна, 1917 г.р. Сенюкова Агния Афанасьевна, 1914 г.р.	с. Кослан с. Большая Пысса с. Кослан с. Кослан	1999	10

	Тонких Ксения Викентьевна, 1914 г.р.			
3.	Андреева Екатерина Фёдоровна, 1937 г.р. Бушенёва Мария Егоровна, 1924 г.р. Логинова Пелагея Степановна, 1925 г.р. Семукова Анна Степановна, 1926 г.р.	с. Большая Пысса	1999	11
4.	Палкина Анна Егоровна, 1918 г.р.	д. Латьюга	1999	19
5.	Бушенёва Екатерина Дмитриевна, 1923 г.р.	д. Латьюга	2000	34
6.	Ванеева Агния Никаноровна, 1924 г.р.	дер. Сёлыб	2001	39
7.	Тренина Серафима Егоровна, 1944 г.р.	дер. Усть-Вачерга	2002	98
8.	Борисова Нина Ивановна, 1934 г.р.	дер. Усть-Вачерга	2002	99
9.	Политова Екатерина Егоровна, 1929 г.р.	с. Глотова	2002	101
10.	Ульянова Валентина Николаевна, 1934 г.р.	с. Важгорт	2009	405
11.	Ронаева Мария Алексеевна, 1950 г.р., Ивачёва Мария Александровна, 1928 г.р., Бажукова Анна Арсентьевна, 1932 г.р.	дер. Коптюга	2009	406
12.	Патракова Светлана Михайловна, 1946 г.р.	с. Чернутаево	2009	416
13.	Артемьева Алевтина Васильевна, 1937 г.р.	дер. Муфтюга	2009	425 ц
14.	Артемьева Лидия Михайловна, 1941 г.р.	дер. Выльгорт	2009	426 ц
15.	Бутырева Александра Дмитриевна, 1930 г.р.	с. Важгорт	2009	427 ц
16.	Ванеева Альбина Дмитриевна, 1938 г.р.	с. Важгорт	2009	428 ц
17.	Дорофеева Августа Ивановна, 1936 г.р.	дер. Большое Острово	2009	429 ц
18.	Палева Лидия Ивановна, 1931 г.р.	с. Большая Пучкома	2009	430 ц
19.	Калинина Капитолина Михайловна, 1926 г.р.	дер. Кривое	2009	431 ц
20.	Ивкина Антонина Алексеевна, 1932 г.р.	дер. Муфтюга	2009	432 ц
21.	Козлова Галина Васильевна, 1934 г.р.	дер. Выльгорт	2009	433 ц
22.	Сорова Валентина Васильевна, 1940 г.р.	дер. Кривое	2009	434 ц
23.	Трегоева Мария Алексеевна, 1921 г.р.	дер. Малая Пучкома	2009	435 ц
24.	Шапина (Рочева) Анна Ивановна, 1929 г.р.	дер. Кривое	2009	436 ц
25.	Яковлева Валентина Михайловна, 1940 г.р.	дер. Кривое	2009	437 ц
26.	Яковлева Нина Егоровна, 1931 г.р.	дер. Большие	2009	438 ц

		Чирки		
27.	Бутырева Лидия Константиновна, 1933 г.р.	дер. Кривое	2009	439 ц
28.	Бутырева Лидия Константиновна, 1933 г.р.	дер. Кривое	2009	440 ц
29.	Екимова Джема Владимировна, 1956 г.р.	с. Важгорт	2009	441 ц
30.	Политова Екатерина Егоровна, 1946 г.р.	дер. Кучмозерье	2009	452
31.	Ванеева Мария Игнатъевна, 1941 г.р.	дер. Патраково	2010	453
32.	Кирушев Ян Давидович, 1935 г.р.	с. Кослан	2006	463
33.	Екимова Таисия Алексеевна, 1927 г.р.	дер. Чупрово	2006	466

Усть-Вымский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Козлова Антонина Михайловна, 1915 г.р.	с. Гам	-	1
2.	Шепетева Нина Николаевна, 1922 г.р.	с. Жешарт	2006	25
3.	Адамова Антонина Васильевна, 1927 г.р.	с. Гам	-	29
4.	Разманова Людмила Васильевна, 1923 г.р.	с. Ибы	-	31
5.	Выборова Анна Михайловна, 1924 г.р.	с. Ибы	-	32
6.	Баженова Рудгина Александровна, 1937 г.р.	дер. Оквад	2001	40
7.	Ганов Алексей Васильевич, 1928 г.р; Ганова Антонина Алексеевна, 1927 г.р.	с. Коквицы	2001	76
8.	Коснырова Нина Александровна 1921 г.р.	с. Гам	2002	79
9.	Туисова Софья Николаевна	дер. Туискерос	2003	237 а
10.	Рычкова Агния Анисимовна	дер. Туискерос	2003	238 а
11.	Одинцова Вера Тараховна	дер. Туискерос	2003	239 а
12.	Новикова Анна Михайловна, 1925 г.р.	дер. Туискерос	2003	240 а
13.	Козлова Агния Павловна	дер. Туискерос	2003	241 а
14.	Минина Анна Николаевна, 1927 г.р.	с. Жешарт	2003	242 а
15.	Босак Валентина Фёдоровна, 1930 г.р.	дер. Ибы	2003	243 а
16.	Каргина Екатерина Семёновна, 1933 г.р.	с. Межог	2003	244 а
17.	Сухарева Зоя Ивановна, 1928 г.р.	с. Гам	2006	314 а
18.	Уляшёва Валентина Васильевна, 1928 г.р.	дер. Тыдор	2006	315 а
19.	Мишарина Валентина Васильевна, 1932 г.р.	дер. Студенец	2007	327
20.	Мишарина Антонина Васильевна,	дер. Студенец	2007	329 а

	1937 г.р.			
21.	Калимова Анна Ивановна, 1937 г.р.	дер. Гажакерос	2007	398
22.	Ананьина Тамара Петровна, 1927 г.р.	с. Оквад	2006	458
23.	Лодыгина Лидия Ивановна, 78 лет	с. Гам	2010	497

Усть-Куломский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Осипова Александра Васильевна, 1924 г.р. Попова Августа Степановна, 1920 г.р.	с. Усть-Кулом с. Мыёлдино	2002	2
2.	Шомысова Ольга Мартьяновна, 1919 г.р.	с. Скородум	2002	13
3.	Нехорошева Лия Ионовна, 1941 г.р.	Великополье	-	16
4.	Нестерова Софья Егоровна, 1920 г.р.	дер. Дон	-	17
5.	Попова Екатерина Андреевна, 1927 г.р.	дер. Руч	-	21
6.	Игнатова Вера Андреевна	с. Помоздино	2001	27
7.	Кочанова Анна Дмитриевна, 1923 г.р.	дер. Керчомья	2002	33
8.	Лодыгина Галина Васильевна, 1953 г.р.	с. Усть-Кулом	2002	36
9.	Микова Надежда Ивановна, 1929 г.р.	дер. Кекур	2001	38
10.	Чукичева Елена Николаевна, 1924 г.р.	дер. Керчомья	2001	41
11.	Микова Надежда Ивановна, 1929 г.р.	с. Усть-Кулом	2001	46
12.	Тарабукина Пелагея Николаевна, 1923 г.р.	дкр. Керчомья	2001	54
13.	Нестерова Анна Фёдоровна, 1920 г.р.	с. Усть-Кулом	2002	55
14.	Русинова Наталья Андреевна, 1910 г.р.	с. Усть-Кулом		56
15.	Гуляева Клавдия Павлиновна, 1914 г.р.	п. Деревянск	2002	57
16.	Катаева Наталья Павловна, 1931 г. р.	с. Усть-Кулом	2002	58
17.	Родина Ия Васильевна, 1935 г.р.	дер. Пузла	2001	67
18.	Карманова Прасковья Даниловна, 1923 г.р.	с. Усть-Кулом		75
19.	Сковородникова Нина Егоровна	дер. Кебанъель	2002	78
20.	Уляшёва Анна Ивановна, 1928 г.р.	с. Вольдино	2002	83
21.	Романова Анна Витальевна, 1935 г.р.	с. Помоздино	2002	85
22.	Косович Антонина Михайловна, 1923 г.р.	дер. Югыдьяг	2002	96
23.	Игнатова Вера Ивановна, 1932 г.р.	с. Помоздино	2001	299 а
24.	Озолина Александра Самуиловна, 1950 г.р.	с. Мыёлдино	2001	300 а
25.	Чисталёва Клавдия Александровна, 1934 г.р. Челанова Зоя Яковлевна, 1922 г.р.	с. Усть-Кулом	2001	301 а
26.	Русинова Наталья Андреевна, 1911 г.р.	с. Усть-Кулом	2001	302 а
27.	Пашнина Мария Степановна, 1926 г.р.	дер. Скородум	2001	303 а

28.	Турьева Анна Васильевна, 1923 г.р.	с. Усть-Кулом	2001	304 а
29.	Щебелёва Нина Степановна, 1934 г.р. Пашнина Пульхерия Константиновна, 1928 г.р.	с. Усть-Кулом дер. Скородум	2001	305 а
30.	Третьякова Александра Амосовна, 1923 г.р	с. Помоздино	2001	306 а
31.	Зубехина Анна Дмитриевна	дер. Кекур	2006	307 а
32.	Уляшёва Мария Федосеевна, 1935 г.р.	дер. Бадьельск	2006	308
33.	Есева Анна Николаевна	дер. Руч	2006	309
34.	Уляшев Василий Александрович, 1948 г.р.	с. Помоздино	2006	310
35.	Игнатова Юлия Васильевна, 1937 г.р.	дер. Вильгорт	2001	311
36.	Шишкина Елена Ивановна, 1917 г.р.	с. Помоздино	2006	312
37.	Попова Мария Васильевна	дер. Руч	2006	313
38.	Самарина Евдокия Андреевна, 1953 г.р.	дер. Керчомья	2007	329
39.	Игнатова Нина Константиновна, 1934 г.р.	дер. Скородум	2008	335
40.	Тарабукина Светлана Ивановна, 1936 г.р.	дер. Кужба	2008	336
41.	Катаева Наталья Павловна, 1931 г.р.	с. Усть-Кулом	2008	338
42.	Клянышева Елена Борисовна Гуляев Борис Ильич Ракина Заря Павловна	с. Деревянск	2010	443
43.	Лопырева Аграфена Алексеевна, 1931 г.р.	дер. Климовск	2010	446
44.	Чёрная Раиса Сергеевна, 1938 г.р. Шахова Надежда Ивановна, 1950 г.р. Корычев Анатолий Федорович, 1941 г.р.	д. Ярашью с. Пожег	2010	447
45.	Шахов Владимир Афанасьевич, 1954 г.р. Шахов Борис Константинович, 1934 г.р. Шахова Надежда Семёновна, 1955 г.р.	с. Пожег	2009	467
46.	Кочанова Мария Андреевна, 1924 г.р.	с. Керчомья	2010	499
47.	Тарабукина Анастасия Андреевна, 1927 г.р.	с. Керчомья	2010	500
48.	Гуляева Лидия Григорьевна, 1931 г.р.	с. Деревянск	2015	509
49.	Федюнева Лидия Дмитриевна, 1939 г.р.	с. Помоздино	2016	510

Троицко-Печорский район

№	ФИО, год рождения	Населённый пункт	Год записи	Порядковый номер записи
1.	Терентьева Агнесса Семёновна, 1926 г.р.	с. Троицко-Печорск	2008	330
2.	Шахтарова Маргарита Неофитовна, 1960 г.р.	п. Комсомольск-на-Печоре	2010	б/н

Список использованной литературы

1. Агапкина Т.А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. М. : Индрик, 2002. 816 с.
2. Агаширинова С.С. Традиция керамического производства у лезгин Дагестана (по материалам с. Кахуль) // Советская этнография. 1984. № 1. С. 110–116.
3. Алексеева Л.М. Полярные сияния в мифологии славян: тема змея и змеборца. М. : Радуга, 2001. 456 с.
4. Андреева Т.Б. Домашнее пивоварение на Русском Севере в конце XX века (по итогам экспедиций в Архангельскую область) // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 73–86.
5. Андреева Т.Б. Пиво в обрядах и обычаях севернорусских крестьян в XIX в. // Этнографическое обозрение. 2004. № 1. С. 77–88.
6. Артеева М.А. Соль в традиционной системе питания коми-ижемцев // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 8-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2005. С.135–136.
7. Артеева М.А., Плехов А.А. Продукция промыслов в традиционной системе питания коми-ижемцев // Молодые исследователи – Республике Коми (в рамках Всероссийской научно-социальной программы «Шаг в будущее») : сборник тезисов 9-й республиканской научно-практической конференции. Сыктывкар : Полиграф-Сервис, 2006. С. 5.
8. Арутюнов С.А. Введение // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии / отв. ред. С.А. Арутюнов. М. : Наука, 1981. С. 3–11.
9. Арутюнов С.А. Карта культуры питания народов мира // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 7–16.

10. Арутюнов С.А. Народы и культуры. Развитие и взаимодействие. М. : Наука, 1989. 243 с.
11. 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.
12. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4. С. 3–15.
13. Атеева Ю.А., Козлов А.И., Вершубская Т.Г. Антропологические подходы к содержанию витамина D у населения Урала и Северо-Запада РФ // Труды КАЭЭ. Вып. 8. Пермь : ПГГПУ, 2012. С. 418-421.
14. Афонин Т.И., Бойко Ю.И. Особенности традиционной системы питания прилузских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 11-й научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2008. С. 137–142.
15. Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Л. : Наука, 1983. 188 с.
16. Байбурин А.К. Заметки о кулинарной символике: «пересол» // *Studia Ethnologica* : труды факультета этнологии. СПб. : Европейский университет в Санкт-Петербурге, 2004. Вып. 2. С. 4–13.
17. Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб. : Наука, 1993. 240 с.
18. Байбурин А.К. Семиотические аспекты функционирования вещей // Этнографическое изучение знаковых систем культуры : сб. науч. тр. Л. : Наука, 1989. С. 63–88.
19. Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета. Л. : Наука, 1990. 166 с.

20. Балашов Д.М., Марченко Ю.И., Калмыкова Н.И. Русская свадьба. М. : Современник, 1985. 390 с.
21. Бахматов А.А., Подюков И.А., Хоробрых С.В., Черных А.В. Юрлинский край. Традиционная культура русских конца XIX–XX вв. : материалы и исследования. Кудымкар : Коми-пермяцкое изд-во, 2003. 496 с.; илл.
22. Бгажноков Б.Х. Культ пищи и пищевой аниматизм // Этнографическое обозрение. 2001. № 2. С. 103–112.
23. Безносиков Я.Н. Рассвет над Коми. Очерки культурного строительства в Коми АССР. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1986. 136 с.
24. Безносова Н.П. Всесоюзная перепись населения 1926 г. о численности и этническом составе населения коми-зырян в СССР // Вопросы социально-политической и социально-экономической истории Республики Коми XX века. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 61). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1996. С. 116–124.
25. Безносова Н.П. Всесоюзная перепись населения 1959 г. об этническом составе населения Республики Коми // Коренные этносы Севера Европейской части России на пороге нового тысячелетия: история, современность, перспективы. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2000. С. 285–287.
26. Белицер В.Н. Очерки по этнографии народов коми XIX – начало XX в. М. : Изд-во Академии наук СССР, 1958. 392 с.
27. Беловол А.А., Максимова Л.А. Градообразование в Коми в 1930-е – 1950-е годы. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2012. 102 с.
28. Белорукова Г.П. Из быта лесорубов Коми края в конце XIX – начале XX вв. // Этнография и фольклор коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 13). Сыктывкар : КФАН СССР, 1972. С. 114–121.
29. Бернштам Т.А. Введение // Русский Север: к проблеме локальных групп. СПб. : МАЭ РАН, 1995. С. 3–12.

30. Бобрецова А.В. Некоторые особенности питания старообрядческого населения Нижней Печоры (усть-цилемов) в XX веке // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 87–98.
31. Бобринский А.А. Гончарство Восточной Европы. М. : Наука, 1978. 270 с.
32. Бойко Ю.И. Лузско-летские коми: коллективные номинации и культурные границы // Европейский Север: локальные группы и этнические границы. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 71). Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2012. С. 122–132.
33. Бойко Ю.И. О некоторых особенностях свадебной обрядности летских коми // Материалы докладов I Всероссийской молодежной научной конференции «Молодежь и наука на Севере». Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2008. Т. II. С. 54–55.
34. Бойко Ю.И. Особенности погребального обряда у летских коми // Филологические исследования на рубеже XX–XXI веков: традиции, новации, итоги, перспективы. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2012. С. 26–29.
35. Бойко Ю.И. Праздничная традиция у летских коми // Праздники и обряды как феномены этнической культуры : материалы Десятых Санкт-Петербургских этнографических чтений / отв. науч. ред. В.М. Грусман, Е.Е. Герасименко. СПб. : ИПЦ СПбГУДТ, 2011. С. 116–119.
36. Бойко Ю.И. Родильная обрядность локальной группы летских коми в современных записях // Известия РГПУ им. А.И. Герцена. 2009. № 93. С.42–46.
37. 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).
38. Болонев Ф.Ф. Народный календарь семейских Забайкалья (вторая половина XIX – начало XX в.). Новосибирск : Наука, 1978. 159 с.

39. Боринская С.А., Козлов А.И., Янковский Н.К. Гены и традиции питания // Этнографическое обозрение. 2009. № 3. С. 117–137.
40. Братцев А.П., Братцев А.А. Климат // Атлас Республики Коми. М. : ДИК, 2001. С. 36–37.
41. Бунчук Т.Н. Протосемантика обрядового термина в «тексте» народной культуры: наименование мужа, принятого в дом жены // В созвездии слов и имен : сб. науч. ст. к юбилею Марии Эдуардовны Рут / редкол. : Е.Л. Березович (отв. ред.), Т.Н. Дмитриева, Н.В. Кабинина и др. Екатеринбург : Уральский университет, 2017. С. 387–400.
42. В делях Севера. Русские писатели XVIII-XIX веков о земле Коми / сост. З.Я. Немшилова. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. 336 с.
43. В краю зырянском (По материалам российских периодических изданий XIX – начала XX века) / сост., вступ. статья О.Е.Бондаренко. Сыктывкар : Анбур, 2011. 256 с.
44. Валенцова М.М. Магические функции еды // Традиционная культура. Научный альманах. 2002. № 2. С. 32–41.
45. Верещагин Г.Е. Собрание сочинений / под ред. В.М. Ванюшева. Т.3: Этнографические очерки. Кн. 1 / отв. за выпуск Шкляев Г.К. Ижевск : УИИЯЛ УрО РАН, 1997. 311 с.
46. Вершубская Г.Г., Козлов А.И. «Экономика дара»: традиционная пища и здоровье северян // Экология древних и традиционных обществ : материалы V международной научной конференции. Тюмень : Тюменский университет, 2016. С. 202–204.
47. Виноградова Л.Н. Зимняя календарная поэзия западных и восточных славян. Генезис и типология колядования. М. : Наука, 1982. 256 с.
48. Винокурова И.Ю. Вепсы. Календарные праздники и обряды // Прибалтийско-финские народы России / отв. ред. Е.И. Клементьев, Н.В. Шлыгина; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. М. : Наука, 2003. С. 437–448.

49. Винокурова И.Ю. Животные в традиционном мировоззрении вепсов (опыт реконструкции). Петрозаводск : Петрозаводский университет, 2006. 448 с.
50. Винокурова И.Ю. Огонь в мифологии вепсов // Вепсы: история, культура и межэтнические контакты : сб. науч. трудов. Петрозаводск : Петрозаводский университет, 1999. С. 148–167.
51. Винокурова И.Ю. Традиционные праздники вепсов Прионежья (конец XIX – начало XX в.). Петрозаводск : Петрозаводский университет, 1996. 139 с.
52. Власова В.В. Старообрядческие группы коми: конфессиональные особенности социальной и обрядовой жизни. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2010. 172 с.
53. Власова И.В. Северное жилище XIX – начала XX в. // Русский Север : этническая история и народная культура. XII–XX века. М. : Наука, 2004. С. 207–278.
54. Воробьева Е.В. Продукция оленеводства в системе питания коми (ижемцев) // XIII Коми республиканская научная конференция студентов и аспирантов «Человек и окружающая среда». Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2003. С. 92–93.
55. Воробьева Е.В., Воробьева Н.В. Традиционная система питания коми-ижемцев средней Печоры // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 4-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2003. С. 112–114.
56. Воробьева Н.В. Традиционная система питания коми (ижемцев) // XIII Коми республиканская научная конференция студентов и аспирантов «Человек и окружающая среда». Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2003. С. 90–91.
57. Воронина Т.А. 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.

58. Воронина Т.А. Использование естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера (XIX – начало XX в.) // Традиционная культура. Научный альманах. 2012. № 2. С. 84–94.

59. Воронина Т.А. Об особенностях питания крестьян Тотемского уезда в конце XIX в. // Тотьма : краеведческий альманах. Вып. 2. Вологда : Русь, 1997. С. 132–165.

60. Воронина Т.А. Пища и утварь // Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века. М. : Наука, 2004. С. 367–424.

61. 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. 2018. С. 64–95.

62. Воронина Т.А. 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.

63. Воронина Т.А. Русский православный пост: от первых установлений к современной практике. М. : Современные тетради, 2011. 336 с.

64. Воронина Т.А. Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI веков // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 41–72.

65. Воронина Т.А. Традиции питания рязанских крестьян (XIX – начало XX вв.). Рязань : Рязанский областной научно-методический центр народного творчества, 2017. 234 с. (Рязанский энциклопедический вестник. Вып. 60).

66. Гаврилова М.В. Еда в традиционных детских играх // Традиционная культура. Научный альманах. 2007. № 4. С. 88–99.

67. Гагарин Ю.В., Дукарт Н.И. Семейные праздники и обряды сельского населения в Коми АССР // Этнография и фольклор коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 17). Сыктывкар : КФАН СССР, 1976. С. 75–90.
68. Главачек Ф., Лхотский А. Пивоварение. М. : Пищевая промышленность, 1977. 662 с.
69. Глебкин В.В. Ритуал в советской культуре. М. : Янус-К, 1998. 168 с.
70. Глушков И.Г. Технологическая гончарная традиция как индикатор этнокультурных процессов (на примере керамических комплексов доандроновской бронзы) // Древняя керамика Сибири: типология, технология, семантика. Новосибирск : Наука, 1990. С. 63–86.
71. Голованов Н.В., Мацук М.А. Пути развития торговли в Коми в XX веке. Сыктывкар : [б/и], 1999. 312 с.
72. Голосов М.В. Молочные продукты летских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2006. С. 128–129.
73. Голубкова О. В. Душа и природа: этнокультурные традиции славян и финно-угров. Новосибирск : Наука, 2009. 304 с.
74. Гонтарь Т.А. Посуда и домашняя утварь карпатских украинцев в конце XIX – первой половине XX в. // Советская этнография. 1990. № 6. С. 88–98.
75. Грибова Л.С. Декоративно-прикладное искусство народов коми. М. : Наука, 1980. 239 с.
76. Грибова Л.С. Пермский звериный стиль (проблема семантики). М. : Наука, 1975. 148 с.
77. Гура А.В. Символика животных в славянской народной традиции. М. : Индрик, 1997. 912 с.

78. Давыдов В.Н. Восстановление сельского хозяйства авторомной области Коми в 1921–1925 гг. // Историко-филологический сборник. Вып. 5. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1960. С. 3–29.
79. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. М. : Олма-Пресс, 2002. Т. II. 672 с.
80. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. М. : Олма-Пресс, 2002. Т. III. 576 с.
81. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. М. : Олма-Пресс, 2002. Т. IV. 576 с.
82. Денисенко В.Н. Бытование традиционных семейных обрядов у современного коми сельского населения // Традиции и новации в народной культуре коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 28). Сыктывкар : КФАН СССР, 1983. С. 32–37.
83. Денисенко В.Н. Изменения в духовной культуре // Этнокультурные процессы у современного коми сельского населения. (Научные доклады. Вып. 80). Сыктывкар : КФАН СССР, 1982. С. 26–35.
84. Денисенко В.Н. Традиционные занятия коми в современном быту населения р. Печоры. (Научные доклады. Вып. 362). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1995. 20 с.
85. Динес Е.И. Пища и домашняя утварь // Исследования по материальной культуре мордовского народа. (Труды Мордовской этнографической экспедиции). Вып. II. М. : Изд-во Академии наук СССР, 1963. С. 104–126.
86. Дмитриева С.И. Дохристианские народные верования // Русские: народная культура (история и современность). Т. 5. Духовная культура. Народные знания. М. : ИЭА РАН, 2002. С. 170–204.
87. Доброноженко Г.Ф. Коллективизация на Севере. 1929–1932. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1994. 194 с.
88. Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. Пермь : Пермское кн. изд-во, 1989. 123 с.

89. Доронин П.Г. Пережитки старины в быте Прокопьевской волости Усть-Сысольского уезда // Коми му. (Зырянский край). Усть-Сысольск : Коми изд-во, 1924. № 1–2. С. 91–93.
90. Дукарт Н.И. Весенне-летние праздники и обряды в северной деревне конца XIX - начала XX вв. // Вопросы истории Коми АССР. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 16). Сыктывкар : ИЯЛИ КФАН СССР, 1975. С. 141–152.
91. Дукарт Н.И. Святочная обрядность коми конца XIX – начала XX вв. // Традиционная культура и быт народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 20). Сыктывкар : ИЯЛИ КФАН СССР, 1978. С. 91–103.
92. Дунин-Горкавич А.А. Тобольский север : этнографический очерк местных инородцев. Т. III. Тобольск : Тобольская губернская типография, 1911. С. 85–88.
93. Дурасов Г.П. Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.) // Советская этнография. 1986. № 6. С. 78–93.
94. Егоров С.Б. Вепсы. Пища и утварь // Прибалтийско-финские народы России / отв. ред. Е.И. Клементьев, Н.В. Шлыгина; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. М. : Наука, 2003. С. 396–402.
95. 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.
96. Емельяненко Т. Традиции обрядовой пищи бухарских евреев // Пир–трапеза–застолье в славянской и еврейской культурной традиции / отв. ред. О.В. Белова. (Академическая серия. Вып. 17). М. : Сэфер, 2005. С. 83–96.
97. Жеребцов И.Л. Коми край в системе административно-территориального деления России (конец XV – начало XX века). (Научные доклады. Вып. 320). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1993. 40 с.
98. Жеребцов И.Л. Основные этапы этнодемографического развития народа коми. (Научные доклады. Вып. 360). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1995. 24 с.

99. Жеребцов Л.Н. Занятия крестьян Локчимских селений в конце XIX – начале XX вв. // Историко-филологический сборник. Вып. 8. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1963. С. 47–59.
100. Жеребцов Л.Н. Историко-культурные взаимоотношения коми с соседними народами. X – начало XX в. М. : Наука, 1982. 223 с.
101. Жеребцов Л.Н. Коми (зыряне) // Народы Поволжья и Приуралья: историко-этнографические очерки. М. : Наука, 1985. С. 17–45.
102. Жеребцов Л.Н. Крестьянское жилище в Коми АССР. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1971. 127 с.
103. Жеребцов Л.Н. Кыдзи коми аньяс пöжавлысны нянь // Войвыв кодзув. Сыктывкар, 1978. № 12. С. 56–58.
104. Жеребцов Л.Н. Локчимский этнографический микрорайон // Известия Коми филиала ВГО. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1967. Т. 2. Вып. 1 (11). С. 146–149.
105. Жеребцов Л.Н. О русских заимствованиях в традиционной материальной культуре коми // Вклад северного крестьянства в развитие материальной и духовной культуры. Вологда : Вологодский педагогический институт, 1980. С. 34–36.
106. Жеребцов Л.Н. Пища традиционная // Республика Коми : энциклопедия. Т. 2. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 454.
107. Жеребцов Л.Н. Проблемы этнической истории народа коми // Проблема этногенеза народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 36). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. С. 109–119.
108. Жеребцов Л.Н. Традиционная пища и утварь // Дороги этнографа. Научное наследие / ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 2. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2005. С. 116–123.
109. Жеребцов Л.Н. Формирование этнической территории коми (зыряне). (Научные доклады. Вып. 31). Сыктывкар : КФАН СССР, 1977. 25 с.
110. Жеребцов Л.Н. Формирование этнографических групп коми (зыряне) // Финно-угорский сборник. М. : Наука, 1982. С. 96–111.

111. Жеребцов Л.Н. Хозяйство, культура и быт удорских коми в XVIII – начале XX в. М. : Наука, 1972. 127 с.
112. Жеребцов Л.Н. 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.
113. Жеребцов Л.Н. Этнокультурная специфика прилузских коми // Крестьянство Коми края (досоветский период). (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 38). Сыктывкар : КФАН СССР, 1986. С. 97–107.
114. Жеребцов Л.Н., Лашук Л.П. Этнографически уклад населения верхней Вычегды // Историко-филологический сборник. Вып. 5. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1960. С. 53–98.
115. Жеребцов Л.Н., Рогачев М.Б. Этнодемографическая ситуация в Коми крае (конец XIX века – 1980-е годы). (Научные доклады. Вып. 326). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1993. 28 с.
116. Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии (к вопросу об экологических основах формирования модели питания) // Советская этнография. 1979. № 5. С. 64–75.
117. Журналы России о коми (зырянах) II половины XIX – начала XX вв. : хрестоматия / сост. О.Е. Бондаренко. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2007. 176 с.
118. Загребин А.Е., Шарапов В.Э. Полевая этнография В. Н. Белицер: забытые тексты экспедиций к удмуртам, коми и коми-пермякам в 1930–1950-х гг. // Ежегодник финно-угорских исследований. Ижевск : Удмуртский университет, 2015. № 4. С. 139–150.
119. Зеленин Д.К. Избранные труды. Статьи по духовной культуре: из истории изучения. 1901–1913. М. : Индрик, 1994. 376 с.
120. Зими́на Т.А. Традиционные блюда крестьян Вельского района Архангельской области (по материалам «Этнографического бюро» кн. В.Н. Тенишева и полевым исследованиям 2003–2004 гг.) // Питание в культуре

этноса : материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена. С. 26–33.

121. Зыков Ф.М. Традиционные орудия труда якутов (XIX – начало XX века). Новосибирск : Наука, 1989. С. 124–125.

122. Зыряне и зырянский край в литературных документах XIX в. / сост., вступ. ст. В.А. Лимеровой. Сыктывкар : Кола, 2010. 520 с.

123. Иванов В.А., Кузиванова Л.А., Терентьев В.В. Продовольственное обеспечение населения Республики Коми в условиях рыночных преобразований. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1996. 92 с.

124. Иванова М.Г., Руденко К.А. Медная посуда из древнеудмурдского могильника у д. Кузьмино и ее этнокультурные параллели // Проблемы средневековой археологии волжских финнов. Археология и этнография марийского края. Йошкар-Ола : МарНИИ, 1994. Вып.23. С.107–120.

125. Игнатов М.И. Взгляд сквозь годы. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1998. 224 с.

126. Ильина И.В. Лекарственные средства растительного, животного и минерального происхождения в народной медицине коми // Традиции и новации в народной культуре коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 28). Сыктывкар : КФАН СССР, 1983. С. 52–64.

127. Ильина И.В. Народная медицина коми. Сыктывкар: Коми кн. изд-во, 1997. 120 с.

128. Ильина И.В. Обычаи и обряды, связанные с рождением и охраной здоровья ребенка у коми // Традиции и новации в народной культуре коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 28). Сыктывкар : КФАН СССР, 1983. С. 14–24.

129. Ильина И.В. Сверх потребности не съешь: принципы коми кухни // Финноугория. Этнический комфорт. Сыктывкар : Контекст, 2008. № 4. С. 50–51.

130. Ильина И.В. Традиционная медицинская культура народов Европейского северо-востока (к. XIX–XX вв.). Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2008. 236 с.
131. Ильина И.В. Этнографические группы коми-зырян // Атлас Республики Коми. М. : ДИК, 2001. С. 122–125.
132. Ильина И.В., Уляшев О.И. Мужчина и женщина в традиционной культуре коми. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2009. 224 с.
133. Ильина И.В., Уляшев О.И. Престольные праздники верхневычегодских коми // Европейский Север: локальные группы и этнические границы. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 71). Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2012. С. 133–157.
134. Ильина Ю.Н., Канева Т.С., Прокуратова Е.В. Рассказы цилемских старообрядцев // Живая старина. 2010. № 1 (65). С. 58–62.
135. История Коми с древнейших времен до конца XX века. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. Т. 2. 704 с.
136. История Коми с древнейших времен до современности. Сыктывкар : Анбур, 2011. Т. 2. 688 с.; илл., 32 с. с цв. вкл.
137. Кабакова Г.И. Русские традиции застолья и гостеприимства. М. : Форум : Неолит, 2015. 464 с.
138. Кабицкая О.Е., Кабицкий М.Е. Междисциплинарное изучение пищевых предпочтений // Еда и культура / отв. ред. А.В. Павловская, И.И. Руцинская, Г.Е. Смирнова. М. : Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 52–58.
139. Кабицкий М.Е. Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 3–7.
140. Календарные праздники и обряды марийцев // Этнографическое наследие. Вып. 1. Йошкар-Ола : МарНИИ, 2003. 286 с.
141. Канашкина С.С. Технология приготовления рыбника сысольскими коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-

Североуральском регионе. Доклады 7-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2004. С. 89–90.

142. Кандинский В.В. Дневник В. Кандинского // Путешествие В. Кандинского к зырянам в 1889 году / авт.-сост. И.Н. Котылева. Сыктывкар : Коми республиканская типография, 2013. 88 с.

143. Канева О.В. Шаньги в традиционной системе питания коми-ижемцев // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 8-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2005. С. 134.

144. Канева О.В., Черных И.В. Выпечка в традиционной системе питания коми-ижемцев // Молодые исследователи – Республики Коми (в рамках Всероссийской научно-социальной программы «Шаг в будущее»): сборник тезисов 9-й республиканской научно-практической конференции. Сыктывкар : Полиграф-Сервис, 2006. С. 34.

145. Капитанов В.М., Хлыбов В.В., Толстова В.В. Монтморилловые глины – перспективное сырье для производства кирпича // Геология и минерально-сырьевые ресурсы Европейского Северо-Востока России. Сыктывкар : Институт геологии Коми НЦ УрО РАН, 1994. Т. 1. С. 187–188.

146. Карпова М.О. Выпечка вышкинских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 12-й научной конференции. Сыктывкар: Геопринт, 2009. С. 161–164.

147. Кельмаков В.К. Образцы удмуртской речи. Ижевск : Удмуртия, 1981. 300 с.

148. Кемп П., Армс К. Введение в биологию. М : Мир, 1988. 671 с.

149. Клементьев Е.И. Карелы. Календарная обрядность и праздники // Прибалтийско-финские народы России / отв. ред. Е.И. Клементьев, Н.В. Шлыгина; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. М. : Наука, 2003. С. 279–285.

150. Клементьев Е.И., Никольская Р.Ф. Карелы. Пища // Прибалтийско-финские народы России / отв. ред. Е.И. Клементьев, Н.В.

Шлыгина; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. М. : Наука, 2003. С. 250–257.

151. Климов В.В. Корни бытия: этнографические заметки о коми-пермяках. Кудымкар : Коми-пермяцкое кн. изд-во, 2007. 368 с.

152. Клинцов А.М. Традиционные напитки летских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2006. С. 120–122.

153. Кожин П. М. Традиции в системе этноса // Этнографическое обозрение. 1997. № 6. С. 3–13.

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

155. Козлов А.И., Атеева Ю.А. Витамин D и особенности питания различных групп коми // Вестник Московского университета. Серия XXIII. Антропология. 2011. № 4. С. 25–34.

156. Козлов А.И., Вершубская Г.Г. Являются ли высокие широты «зоной риска» D-гиповитаминозов? // Экология древних и традиционных обществ : материалы V международной научной конференции. Тюмень : Тюменский университет, 2016. С. 36–37.

157. Колегов А.А. Символика строительной обрядности сысольских коми (на примере села Куратово Сысольского района Республики Коми) // Дом в этнокультурном пространстве: сборник научных трудов / сост. Т.И. Чудова, Т.С. Канева. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2015. С. 41–63.

158. 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.

159. 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.

160. Колчина Е.В., Куликова Е.А. Этномедицинский подход к 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.

161. 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.: ИПЦСПГУТД, 2010. С. 93–97.

162. Конаков Н.Д. Йиркап // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 168–170.

163. Конаков Н.Д. Йёра // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 171.

164. Конаков Н.Д. Календарная символика уральского язычества (бинарный зооморфный код). (Научные доклады. Вып. 243). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1990. 48 с.

165. Конаков Н.Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX – начале XX в. М. : Наука, 1983. 248 с.

166. Конаков Н.Д. Микёла-угодник // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 236–238.

167. Конаков Н.Д. Мифологические основы традиционной свадебной обрядности коми // Устные и письменные традиции в духовной культуре народа. Ч. I. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1990. С. 96–97.

168. Конаков Н.Д. Олыся // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 264–266.
169. Конаков Н.Д. От святок до сочельника. Коми традиционные календарные обряды. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1993. 127 с.
170. Конаков Н.Д. Ош // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 271.
171. Конаков Н.Д. Пища традиционная коми // Коми-зыряне : историко-этнографический справочник / сост. Н.Д. Конаков. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1993. С. 109–110.
172. Конаков Н.Д. Строительная обрядность народов коми // Традиционное мировоззрение и духовная культура народов Европейского Севера. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Сыктывкар. Вып. 60). Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 1996. С. 21–29.
173. Конаков Н.Д. Традиционная пища // Зырянский мир : очерки о традиционной культуре коми народа / науч. ред. Н.Д. Конаков. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. С. 223–226.
174. Конаков Н.Д. Традиционная пища // Традиционная культура народа коми : этнографические очерки / науч. ред. Н.Д. Конаков. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1994. С. 95–98.
175. Конаков Н.Д. Традиционная система природопользования и хозяйственные занятия коми // Зырянский мир : очерки о традиционной культуре народа. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. С. 65–74.
176. Конаков Н.Д. Традиционное мировоззрение коми. Окружающий мир. Пространство и время. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1996. 132 с.
177. Конаков Н.Д. Формирование локальной группы коми на Кольском полуострове // Ижемские коми на Кольском полуострове. Сыктывкар : КФАН СССР, 1984. С. 5–23.

178. Конаков Н.Д. Чери // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 373.
179. Конаков Н.Д. Этнические стереотипы коми как этногенетический источник // Проблемы этногенеза народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 36). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. С. 78–91.
180. Конаков Н.Д. Этнографические группы народа // Зырянский мир : очерки о традиционной культуре коми народа / науч. ред. Н.Д. Конаков. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. С. 57–64.
181. Конаков Н.Д. Юсь // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 407.
182. Конаков Н.Д., Котов О.В. Этноареальные группы коми: формирование и современное этнокультурное состояние. М. : Наука, 1991. 232 с.
183. Конкка А.П. Материалы по календарной мифологии и календарной обрядности сямозерских карел // Антропологический форум. 2007. № 6. С. 339–378.
184. Конькова О.И. Водь : очерки истории и культуры. СПб. : МАЭ РАН, 2009. 252 с.
185. Конькова О.И., Конкка В.А. Ингерманландские финны : очерки истории и культуры. СПб. : МАЭ РАН, 2009. 164 с.
186. Королькова Л.В. Вепская народная пища // Питание в культуре этноса : материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена. С. 38–47.
187. Косменко А.П. Карельское народное искусство. Петрозаводск : Карелия, 1977. 31 с. илл.
188. Косменко А.П. Народное изобразительное искусство саамов Кольского полуострова XIX–XX вв. : этнографический очерк. Петрозаводск : КНЦ РАН, 1993. 170 с.

189. Костромина Н.И. Кисель как ритуальная пища // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 7-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2004. С. 97–98.
190. Котов О.В. Пища и утварь // Народы Поволжья и Приуралья. М. : Наука, 2000. С. 107–112.
191. 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. 44–57.
192. Котов О.В. Традиционная пища // Атлас Республики Коми. М. : ДИК, 2001. С. 150–151.
193. Котов О.В., Рогачев М.Б., Шабает Ю.П. Современные коми. Екатеринбург : УрО РАН, 1996. 178 с.
194. Котов П.П. Динамика уровня земледелия в Коми крае в конце XVIII – начале XX веков. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1996. 165 с.
195. Котов П.П. Эволюция земледелия в Коми крае в XIX – начале XX вв. // Коренные этносы Севера Европейской части России на пороге нового тысячелетия: история, современность, перспективы. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2000. С. 311–313.
196. Котылева И.Н. К вопросу семантики творожной пасхи в контексте традиционной культуре коми-зырян конца XIX – начала XX в. // Христианский мир: религия, культура, этнос. СПб. : [б/и], 2000. С. 285–289.
197. Кочев М.С. Секреты бересты. Сыктывкар : Информационный центр при Министерстве культуры Республики Коми, 2000. 79 с.
198. Кощеев А.А. Русский квас. М. : Агропромиздат, 1991. 56 с.
199. Кремлева И.А. Похоронно-поминальные обычаи и обряда // Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века. М. : Наука, 2004. С. 661–705.

200. Круглов А.В. Лесные люди // В делях Севера. Русские писатели XVIII–XIX веков о земле Коми. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. С. 184–295.
201. Кудряшова В.М. Военные годы для жителей села Тентюково // История и культура Российского Севера в исследовательском, образовательном и просветительской измерениях. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2016. Ч. 1. С. 119–120.
202. Кунце В., Мит Г. Технология солода и пива: перевод с немецкого. СПб. : Профессия, 2001. 912 с.
203. Куратов О.Н. Традиционная выпечка коми (на примере с. Куратово Сысольского района) // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2006. С. 122–123.
204. Лаврентьева Л.С. Календарь русской традиционной еды на каждый день и каждой семьи. СПб. : Азбука, Азбука-Аттикус, 2013. 400 с.: ил.
205. Лашук Л.П. Очерк этнической истории Печорского края. Опыт историко-этнографического исследования. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1958. 199 с.
206. Лашук Л.П. Принципы историко-этнографического районирования Коми АССР // Известия Коми филиала ВГО. Вып. 6. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1960. С. 97–105.
207. Лашук Л.П., Жеребцов Л.Н. Старая Вишера // Историко-филологический сборник. Вып. 4. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1958. С. 83–127.
208. Лимеров П.Ф. Корова как символ // Коренные этносы Севера Европейской части России на пороге нового тысячелетия: история, современность, перспективы. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2000. С. 247–251.

209. Лимеров П.Ф. Мифология загробного мира. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1998. 127 с.
210. 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.
211. Липинская В.А. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 18–40.
212. Липинская В.А. Пища русских сибиряков // Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. М. : Наука, 1981. С. 183–201.
213. Лобанова Л.С. Магия великого четверга в скотоводческой практике коми // Фольклористика коми. Региональные фольклорные традиции Европейского Северо-Востока и Зауралья в межкультурном контексте. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 70). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2012. С. 118–119.
214. Логинов К.К. Специфика молодежных гаданий Заонежья в контексте русского народного календаря // Локальные традиции в народной культуре Русского Севера : материалы IV Международной научной конференции «Рябининские чтения-2003». Петрозаводск : Государственный историко-архитектурный и этнографический музей-заповедник «Киж», 2003. С. 195–197.
215. Лотман Ю.М. Внутри мыслящих миров // Семиосфера. СПб. : Искусство-СПб., 2000. С. 150–390.
216. Лотман Ю.М. О моделирующем значении понятий «конца» и «начала» в художественных текстах // Семиосфера. СПб. : Искусство-СПб., 2000. С. 427–430.
217. Лукина Н.В. Ханты. Пища // Народы Западной Сибири: Ханты. Манси. Селькупы. Ненцы. Энцы. Нганасаны. Кеты / отв. ред. И.Н. Гемуев, В.И. Молодин, З.П. Соколова; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н.

Миклухо-Маклая РАН; Ин-т археологии и этнографии СО РАН. М. : Наука, 2005. С. 125–133.

218. Лукьянченко Т.В. Саамы. Пища // Прибалтийско-финские народы России / отв. ред. Е.И. Клементьев, Н.В. Шлыгина; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. М. : Наука, 2003. С. 92–95.

219. Майничева А.Ю. Питание белорусов, греков и эстонцев Верхнего Приобья в первой половине XX в. // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 99–111.

220. Макашина Т.С. Свадебный обряд // Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века. М. : Наука, 2004. С. 473–574.

221. Макашина Т.С. Застолье в вологодском свадебном обряде // Мировоззрение и культура севернорусского населения. М. : Наука, 2006. С. 291–340.

222. Максимов А.А. Проблемы ревитализации традиционного обеспечения // Север: проблемы периферийных территорий / отв. ред. В.Н. Лаженцев. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2007. С. 301–316.

223. Максимов С.В. Год на Севере // В дебрях Севера. Русские писатели XVIII – XIX веков о земле Коми / сост. З.Я. Немшилова. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. С. 75–103.

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

225. Материальная культура. Свод этнографических понятий и терминов. М. : Наука, 1989. 224 с.

226. Материалы II Международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей] / ред. А.В. Павловская, И.И. Рущинская, Г.Е. Смирнова. М. : Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. 460 с.

227. Материалы III международного симпозиума «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.

228. 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.

229. Милохин Д.В. Аграрная политика советского государства и материальное положение колхозников в послевоенный период (на материалах Коми АССР). (Научные доклады. Вып. 447). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2002. 28 с.

230. Милохин Д.В., Сметанин А.Ф. Коми колхозная деревня в послевоенные годы. 1946–1958: социально-экономические аспекты развития. М. : Наука, 2005. 292 с.

231. Мишарин Е.Г. Традиционные напитки из зерна вишерских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2006. С.123–125.

232. Мокина Г.Г. Гончарное производство Вытегорского района // Вытегра : краеведческий альманах. Вып. 1. Вологда : Русь, 1997. С. 172–185.

233. Мороз А.Б. Стол в северорусских поверьях и обрядах // Традиционная культура. Научный альманах. 2002. № 2. С. 41–46.

234. Морозов И.А. Локальные традиции и меняющиеся идентичности // Этнографическое обозрение. 2015. № 2. С. 5–14.

235. Морозов И.А. Структура и семантика традиционного застолья: обычаи, верования, магия, связанные с его началом и завершением // Традиционная культура. Научный альманах. 2002. № 2. С. 18–35.

236. Морозова М.Н. Скандинавские и финские лопари // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Летне-осенние праздники. М. : Наука, 1978. С. 95–107.

237. Муравьева Т.Д. Растительная пища сысольских коми // Человек и окружающая среда. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2005. С. 168–169.
238. Муравьева Т.Д. Соль в представлениях сысольских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 8-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2005. С. 136.
239. Муравьева Т.Д. Сыктыв комияслӧн пызан сайын асьсӧ кутӧм // Тезисы докладов XXII международной студенческой конференции по финно-угроведению. Йошкар-Ола : Марийский университет, 2006. С. 226–227.
240. Муравьева Т.Д. Традиционные блюда из зерна сысольских коми: этнолингвистический словарь // Программа и тезисы докладов XVI Коми республиканской научной конференции студентов и аспирантов «Человек и окружающая среда». Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2006. С. 114.
241. Муравьева Т.Д. Традиционные напитки сысольских коми // Проблемы истории материальной и духовной культуры народов России и зарубежных стран. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2005. С. 9–10.
242. Мухина М.И. Традиционный кухонный инвентарь // Карельская и финская кухня. Петрозаводск : Карелия, 2001. С. 14–33.
243. Налимов В.П. К материалам по истории материальной культуры // Коми му. Зырянский край. Усть-Сысольск : Коми изд-во, 1925. Май № 5 (15). С. 29–30.
244. Налимов В.П. К материалам по истории материальной культуры коми // Очерки по этнографии финно-угорских народов. Ижевск–Сыктывкар : Удмуртский ИЯЛИ, 2010. С. 84–104.
245. Напалков А.Д. Советское строительство в 1940-е – первой половины 1990-х годов // Республике Коми – 80 лет. Очерки, посвященные 80-летию Республики Коми в составе Российской Федерации / сост. О.Ю. Кузиванова. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2001. С. 78–125.

246. Налимов В.П. Одежда, украшения и их возникновение // Арт. 1999. № 3. С. 136–145.
247. Несанелис Д.А. Раскачаем мы ходкую качель. Традиционные формы досуга сельского населения Коми края (вторая половина XIX – первая треть XX вв.). Сыктывкар : Центр народного творчества Республики Коми, 1994. 167 с.
248. Никольская Р.Ф. Карельская и финская кухня. Петрозаводск : Карелия, 2001. 336 с.
249. Никольская Р.Ф. Пища и кухонная утварь // Материальная культура и декоративно-прикладное искусство сегозерских карел конца XIX – начала XX века. М. : Наука, 1981. С.138–149.
250. Оноприйко А.В., Храмцов А.Г., Оноприйко В.А. Производство молочных продуктов. М.–Ростов-на Дону : МарТ, 2004. 383 с.
251. Онучина Т.А. Вырезной архангельский пряник в системе северного обрядового печенья // Хлеб в народной культуре : этнографические очерки / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2004. С. 144–172.
252. Остапова Е.В. Рыба как основной продукт питания удорских коми (на примере населенных пунктов средней Вашки) // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 12-й научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2009. С. 165–167.
253. Павлова А.А. Шаньги как традиционная выпечка летских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2006. С. 129–131.
254. Павловская А.В. Понятие национальной кухни: к теории вопроса // Материалы II Международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей]. М. : Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. С. 64–75.

255. Павловская А.В. От шута горохового до царя Гороха: место и роль зернобобовых во всемирной истории // Материалы III Международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей]. М. : Центр по изучению взаимодействия культур, 2017. С. 7–27.

256. Пантюхин Д.А. Коми-пермяцкий праздник Проллавер с обрядом быкобой // Этнографическое обозрение. 2012. № 1. С. 85–101.

257. Панюков А.В. К специфике святочной обрядности коми: летская традиция // Народная культура в слове и тексте : сборник исследований и материалов памяти Валентины Викторовны Филипповой / отв. ред. Т.С. Канева. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2013. С. 171–180.

258. Панюков А.В. Праздничные обходы территорий в локальных традициях коми // Этнографическое обозрение. 2012. № 1. С. 71–84.

259. Панюков А.В., Савельева Г.С. Храмовые и заветные праздники в Коми крае // *Paleoslavica*. XIV. № 2. Cambridge, Massachusetts. 2006. P. 262–286.

260. Петров В.Н., Сепеев Г.А. Марийцы. Пища и утварь // Народы Поволжья и Приуралья. Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты. М. : Наука, 2000. С. 234–241.

261. Петров В.Н., Сепеев Г.А. Пища и утварь // Марийцы : историко-этнографические очерки. Йошкар-Ола : МарНИИ, 2005. С. 108–117.

262. Пименов В.В. Удмурты: опыт компонентного анализа этноса. Л. : Наука, 1977. 145 с.

263. 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.

264. Питенев И.В. Лесная кухня. Новосибирск : Новосибирское кн. изд-во, 1989. 148 с.

265. Плесовский Ф.В. Свадьба народа коми. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1968. 319 с.

266. Плехов А.А. Продукция промыслов в традиционной системе питания коми-ижемцев// Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 8-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2005. С. 132–133.

267. Плехова А.В. Дары леса в традиционной системе питания лузских коми // Программа и тезисы докладов XVI Коми республиканской научной конференции студентов и аспирантов «Человек и окружающая среда». Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2006. С. 115.

268. Плехова А.В. Луза-Летка пöжас сикасалöм // Тезисы докладов XXII международной студенческой конференции по финноугведению. Йошкар-Ола : Марийский университет, 2006. С. 226–227.

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

270. Полев В.П. Технология приготовления пива у коми бассейна Нижней Вычегды // Генезис и эволюция традиционной культуры коми. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ Уро РАН. Вып. 43). Сыктывкар : Коми НЦ Уро РАН, 1989. С. 103–108.

271. Политов Л.С. Рыба в традиционной системе питания удорских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2006. С. 125–127.

272. Попов А.Е. Путевые заметки от Усть-Сысольска к Вишерскому селению // Зыряне и зырянский край в литературных документах XIX в. / сост., вступ. ст. В.А. Лимеровой. Сыктывкар : Кола, 2010. С. 158-174.

273. Попов А.А., Сметанин А.Ф. Советская северная деревня в 60-е – первой половине 80-х годов. Сыктывкар : КНЦ Уро РАН, 1995. 146 с.

274. Пословицы, поговорки, потешки, скороговорки. Ярославль : Академия развития, 1997. 219 с.

275. Потребительская кооперация Республики Коми : очерки истории / под общ. ред. д.и.н. А.Н. Турубанова. Сыктывкар : [б/и], 2000. 226 с.

276. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. М. : Центрополиграф, 2003. 975 с.
277. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. М. : Центрополиграф, 2002. 540 с.
278. Похлебкин В.В. История водки. М. : Центрополиграф, 2002. 404 с.
279. Похлебкин В.В. Чай. М. : Центрополиграф, 2001. 378 с.
280. 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.
281. Путешествия академика Ивана Лепехина в 1772 г. // В делях Севера. Русские писатели XVIII – XIX веков о земле Коми / сост. Немшилова З.Я. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1983. С. 16–31.
282. 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.
283. Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М. : Наука, 1988. 312 с.
284. Рассыхаев А.Н. Игра с шегами (альчиками) на щелчки в традиционной культуре коми // Игровое пространство культуры. СПб. : Евразия, 2002. С. 233–236.
285. Решетов А.М. О лечебной и эстетической функциях традиционной пищи // Питание в культуре этноса : материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена, 2007. С. 18–21.
286. Рогачев М.Б. Межнациональные браки как фактор этнических процессов у коми (на примере языковой жизни коми-русских сельских семей). (Научные доклады. Вып. 116). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. 22 с.

287. Рогачев М.Б. Семейный быт мещан Усть-Сысольска (XIX – начало XX века) // Повседневная жизнь российской провинции. Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2013. Вып. 5. С. 30–53.

288. Рогачев М.Б. Смерть храма (по материалам Коми края) // Семиотика культуры. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1991. С. 49–51.

289. Рогачев М.Б. «Церковь в каждой деревне возвышалась над всеми другими строениями» (Храмы Коми края в XIV–XX вв.) // Христианство и язычество народа коми. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2001. С. 80.

290. Романова Г.Н. Берестяные изделия коми // Этнография и фольклор коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 17). Сыктывкар : КФАН СССР, 1976. С. 96–106.

291. Романова Г.Н. К вопросу о развитии традиционного ремесла коми // Материалы VI Международного конгресса финно-угроведов. Т. 1. М. : Наука, 1989. С. 260–262.

292. Романова Г.Н. Развитие домашних производств сысольских коми в конце XIX – начале XX в. // Вопросы истории Коми АССР. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 16). Сыктывкар : КФАН СССР, 1975. С. 63–73.

293. Рощевская Л.П. История Научного архива Коми научного центра УрО РАН // Архивы Уральского отделения Российской академии наук : материалы научной конференции. (Вестник Коми НЦ УрО РАН. Вып. 14). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1999. С. 10–40.

294. Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь). Иллюстрированная энциклопедия / авт.-сост. Д.А. Баранов, О.Г. Баранова, Е.Л. Мадлевская и др. СПб. : Искусство-СПб., 1999. 376 с.

295. Рябцева Е.Н., Семенов В.А. «Язык» вещей коми погребального обряда в контексте универсальных космологических представлений // Традиционная духовная культура народов Европейского Севера: ритуал и символ. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1990. С. 116–129.

296. Рябчик // «Народная библия»: восточнославянские этиологические легенды / сост. и коммент. О.В. Беловой; отв. ред. В.Я. Петрухин. М. : Индрик, 2004. С. 180–181.
297. Савельева Г.С. К реконструкции коми традиционной молодежной культуры: братчина // Фольклористика коми. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 63). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2002. С. 73–90.
298. Савельева Г.С. Традиции рождественских игрищ села Нившера Корткеросского района Республики Коми (по материалам Фольклорного фонда ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН) // *Studia yuvenalia (SY)* : сб. работ молодых ученых Института языка, литературы и истории Коми НЦ УрО РАН. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2003. С. 144–151.
299. Савельева Э.А. Введение // Атлас Республики Коми. М. : ДИК, 2001. С. 6–7.
300. Савельева Э.А. Вымские могильники XI–XIV вв. Л. : Ленинградский университет, 1987. 200 с.
301. Савельева Э.А. Пермь вычегодская. М. : Наука, 1971. 223 с.
302. Самарина А.Б. К вопросу о типологии шанег // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 10-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2007. С. 122–124.
303. Саутер Е.А. Каравай // Геолого-археологические исследования в Тиманно-Североуральском регионе. Доклады 7-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2004. С. 91–92.
304. Север: проблемы периферийных территорий / отв. ред. В.Н. Лаженцев. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2007. 420 с.
305. Северное оленеводство / под ред. В.А. Забродина. М. : Колос, 1979. 286 с.
306. Седакова О.А. Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян. М. : Индрик, 2004. 320 с.

307. Селькова М.М. К теще на блины // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 6-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2003. С. 161–162.
308. Семенов В.А. Мифология времени и числа в традиционной культуре коми // *Summaria acroasium in sectionibus et symposiis faktaram / Congressus Octavys Internationalis Fenn-Ugristarum*. Jivaskyla, 1995. P. 343–344.
309. Семенов В.А. Родильная обрядность // Зырянский мир : очерки о традиционной культуре коми народа. Сыктывкар : Коми кн. издательство, 2004. С. 297–302.
310. Семенов В.А. Традиционная духовная культура коми-зырян: ритуал и символ. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1991. 80 с.
311. Семенов В.А. Традиционная семейная обрядность народов Европейского Севера: к реконструкции мифопоэтических представлений коми (зырян). СПб. : С-Петербургский университет, 1992. 152 с.
312. Семенов В.А., Чудова Т.И. Культовая пластика: каталог выставки. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2003. 17 с.
313. Семячков С.И. Дикорастущие растения в традиционной системе питания населения Средней Вычегды // XIII Коми республиканская научная конференция студентов и аспирантов «Человек и окружающая среда». Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 2003. С. 93.
314. Сергель С.И. В зырянском крае. М.–Л. : Государственное изд-во, 1928. 80 с.
315. Сергеева Г.А. Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в XX в. // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 134–142.
316. Сидоров А.С. Идеология древнего населения Коми края // Этнография и фольклор. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 13). Сыктывкар : КФАН СССР, 1972. С. 10–23.

317. Сидоров А.С. Знахарство, колдовство и порча : материалы по психологии колдовства. СПб. : Алетейя, 1997. 272 с.
318. Сидоров А.С. Пережитки культа промысловых животных у охотников коми // Коми му (Зырянский край). Усть-Сысольск : Коми изд-во, 1926. № 5. С. 29–33.
319. Сидоров А.С. Следы тотемистических представлений в мировоззрении зырян // Коми му. № 1-2. Усть-Сысольск : Коми изд-во, 1924. С. 43–50.
320. Сквозников В.Я. Этнодемографические процессы в Республике Коми // Этнодемографические процессы на Севере Евразии : материалы Всероссийской научной конференции по исторической демографии «Этнодемографические процессы на Севере Евразии (XI-XX вв.)». М.–Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2006. С. 68–86.
321. Сквозников В.Я., Жеребцов И.О., Фаузер В.В., Безносова Н.П. Население Республики Коми: прошлое, настоящее, будущее (о чем рассказывают переписи). Сыктывкар : Госкомстат Республики Коми, 2001. 202 с.
322. Слепцова (Кызласова) И.С. Культурно-бытовой уклад населения малых городов Костромской области по материалам полевых исследований 1982–2002 гг. // Динамика традиции в региональном измерении. Трансформационные процессы в культуре и языке Костромского края / отв. ред. и сост. И.А. Морозов, И.С. Слепцова. М. : ИЭА РАН, 2016. С. 29–53.
323. Смолев Ю.В. Грибы в рационе питания лужских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 9-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2006. С. 127–128.
324. Соболев А.А. Деревянный дом от А до Я. Секреты старых мастеров-строителей. Архангельск : ЭЛПА, 2003. 112 с.
325. Соковнин Г.И. Удмуртская кухня. Ижевск : Удмуртия, 2012. 112 с.

326. Соколова В.К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. М. : Наука, 1979. 285 с.
327. Соколова З.П. Похоронная обрядность ханты и манси // Семейная обрядность народов Сибири: опыт сравнительного изучения. М. : Наука, 1980. С. 125–143.
328. Соколова З.П. Ханты и манси. Взгляд из XXI века. М. : Наука, 2009. 729 с.
329. Сорокин П.А. К вопросу о первобытных религиозных верованиях зырян // Этнографические этюды / сост., предисл. и коммент. Д.А. Несанелис, В.А. Семенов. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 116–123.
330. Сорокин П.А. Пережитки анимизма у зырян // Этнографические этюды / сост., предисл. и коммент. Д.А. Несанелис, В.А. Семенов. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1999. С. 24–51.
331. 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.
332. Старцев Г.А. Влияние самоедов на ижемских зырян. (Язык и быт) // Коми му (Зырянский край). Усть-Сысольск : Коми изд-во, 1926. № 11 (33). С. 31–34.
333. Сурхаско Ю.Ю. Семейные обряды и верования карел конец XIX – начало XX в. Л. : Наука, 1985. 172 с.
334. Тароева Р.Ф. Материальная культура карел (Карельская АССР). Этнографический очерк. М.–Л. : Наука, 1965. С. 120–143.
335. Теребихин Н.М. 2011. Пермский домострой: строительный миф и ритуал. Архангельск : СОЛТИ, 2011. 145 с.
336. Теребихин Н.М. Строительный миф и ритуал в традиционной культуре пермских народов // Народные культуры Русского Севера. Народный энтитет этноса : материалы российско-финского симпозиума. Архангельск : Поморский университет, 2002. С. 107-112.

337. Терехин Н.М. Традиционные представления народов коми, связанные с плотницким ремеслом (XIX – начало XX вв.) // Вопросы этнографии народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 32). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. С. 159–167.

338. 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.

339. Терюков А.И. Свадебные обряды // Зырянский мир : очерки о традиционной культуре коми народа. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2004. С. 302–312.

340. Технология солода. М. : Пищевая промышленность, 1980. 492 с.

341. Толстой Н.И. *Vita herbae et rei* в славянской традиции // Славянский и балканский фольклор. М. : Наука, 1994. С. 139–168.

342. Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. 293 с.

343. Трофимова Е.Я. Система питания // Удмурты : историко-этнографические очерки / науч. ред. В.В. Пименов. Ижевск : Удмуртский ИЯЛИ УрО РАН, 1993. С. 149–154.

344. Трушкова И.Ю. Традиционная культура русского населения Вятского региона в XIX – начале XX вв. (система жизнеобеспечения). Киров : Маури-Принт, 2003. 722 с.

345. Тульцева Л.А. Рязанский месяцеслов. Круглый год праздников, обрядов, обычаев и поверий рязанских крестьян. Рязань : Рязанский областной научно-методический центр народного творчества, 2001. 284 с.

346. Тучина О.А. Свадьба Пинежья: структура обряда и номинация чинов // Традиционная культура. Научный альманах. 2002. № 1. С. 65–70.

347. Уляшев О.И. Ильин день в селе Вольдино: традиции в потоке времени // Этнографическое обозрение. 2012. № 1. С. 61–71.

348. Уляшев О.И. Сов // Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / науч. ред. В.В. Напольских. М.–Сыктывкар : ДИК, 1999. Т. 1. С. 345.

349. Уляшев О.И. Хроматизм в фольклоре и мифологических представлениях пермских и обскоугорских народов. Екатеринбург : УрО РАН, 2011. 421 с.

350. Уляшев О.И. Цвет в представлениях и фольклоре коми. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1999. 156 с.

351. Уляшев О.И., Шарапов В.Э. Семантика сёй/сюн в свете традиционных хроматических ассоциаций у коми // Традиционное мировоззрение и духовная культура народов Европейского Севера. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 60). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1996. С. 109–118.

352. Урсегова М.В. История этнологического и социоантропологического изучения питания: краткий обзор // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 67–75.

353. Успенский Б.А. Филологические разыскания в области славянских древностей (Реликты язычества в восточнославянском культе Николая Мирликийского). М. : Московский университет, 1982. 245 с.

354. Фаузер В.В., Рожкин Е.Н., Загайнова Г.В. Республика Коми в XX веке : демография, расселение, миграция. Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 2001. 124 с.

355. Федорова Е.Г. Рыболовы и охотники бассейна Оби: проблемы формирования культуры хантов и манси. СПб. : Европейский дом, 2000. 365 с.

356. Федянович Т.П. Исследования В.Н. Белицер по народам коми // Очерки по истории изучения этнографии коми. Сыктывкар : Кола, 2007. С. 181–203.

357. Филиппова В.В. Коми фольклор сылан жанръяс поэтика. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1996. 108 с.

358. Фишман О.М. Методика типологической классификации деревянной утвари (на примере бондарной утвари) // Проблемы комплектования, научного описания и атрибуции этнографических памятников. Л. : ГМЭ, 1987. С. 93–101.

359. Фролова А.В. Современные календарные праздники русских Архангельского Севера // Полевые исследования Института этнологии и антропологии Российской академии наук – 2006 / отв. ред. З.П Соколова. М. : Наука, 2009. С. 175–192.

360. Фролова А.В. Русская северная кухня: традиции и современные тенденции // Еда и культура / отв. ред. А.В. Павловская, И.И. Руцинская, Г.Е. Смирнова. М. : Центр по взаимодействию культур, 2015. С. 167–172.

361. Фрумкин А.К. Рязанская глиняная игрушка // Рязанский этнографический вестник. Рязань : Рязанский областной центр народного творчества, 1994. С. 135–137.

362. Фрэзер Дж. Дж. Фольклор в ветхом завете. М. : Политиздат, 1989. 542 с.

363. Фурсова Е.Ф. Культура огородничества сквозь призму мировоззрения сибирских жителей XX в. // IX Баландинские чтения. Новосибирск : Новосибирский государственный университет архитектуры, дизайна и искусств, 2014. Т. 9. № 1. С. 83–85.

364. Хаховская Л.Н. «Незамеченные революции» // Антропологический форум. 2015. № 24. С. 77–81.

365. Хлеб в народной культуре : этнографические очерки / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2004. 413 с.

366. Хмельное и иное: напитки народов мира / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2008. 504 с.

367. Хомич Л.В. Ненцы : историко-этнографические очерки. М.–Л. : Наука, 1966. 329 с.

368. Хомич Л.В. Ненцы. Пища // Народы Западной Сибири: Ханты. Манси. Селькупы. Ненцы. Энцы. Нганасаны. Кеты / отв. ред. И.Н. Гемуев,

В.И. Молодин, З.П. Соколова; Институт этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Ин-т археологии и этнографии СО РАН. М. : Наука, 2005. С. 448–451.

369. Чагин Г.Н. Колва, Чусовское, Печора: история, культура, быт от древности до 1917 г. Пермь : Пушка, 2017. 672 с., ил.

370. Чагин Г.Н. Культура и быт русских крестьян Среднего Урала в середине XIX – начале XX века. Пермь : Томский университет, Пермское отделение, 1991. 112 с.

371. Чагин Г.Н. Традиционная культура русского населения верховьев Печоры и Колвы, как показатель адаптации к природной среде обитания в XIX – первой четверти XX в. // Природные и исторические факторы формирования современных экосистем Среднего и Северного Урала. Якша : Изд-во Печоро-Илычского заповедника, 2017. С. 155–161.

372. Чагин Г.Н. Экологические традиции коми-пермяков в XIX – начале XX вв. // Коми-пермяки и финно-угорский мир : материалы I Международной научно-практической конференции. Кудымкар : Коми-пермяцкое изд-во, 1997. С. 273–275.

373. Чагин Г.Н. Хлеб в питании и обрядах русских крестьян Верхоямья 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.

374. Черемухина Л.А. Северная кухня. Архангельск : АФВ-книга, 2008. 208 с.

375. Черных А.В. Народный календарь в русских традициях Пермского Прикамья (конец XIX – первая половина XX века) // Традиционная культура. Научный альманах. 2007. № 1. С. 52–72.

376. Черных А.В. Народы Пермского края. История и этнография. Пермь : Пушка, 2007. 295 с.

377. Черных А.В. Рождественское обрядовое печенье у русских Пермского Прикамья // Питание в культуре этноса : материалы Шестых

Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб. : РГПУ им. А.И. Герцена, 2007. С. 97–99.

378. Черных А.В. Состав и особенности распределения престольных праздников у русских Прикамья // Традиционная культура. Научный альманах. 2012. № 1. С. 26–36.

379. Черных И.В. Рыбник в традиционной системе питания коми-ижемцев // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 8-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2005. С. 133–134.

380. Чистов К.В. Народные традиции и фольклор. Очерки теории. Л. : Наука, 1986. 304 с.

381. 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. 125–143.

382. Чувьюров А.А. Этнолокальные группы коми и русских в бассейне средней Печоры: импульсы и маркеры конструирования этнической идентичности // Эволюция культурной среды в субарктической зоне Европейского Севера и Западной Сибири: мужкультурные традиции, система жизнеобеспечения, социальные связи / отв. ред. О.И. Уляшев. (Труды ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН. Вып. 76.). Сыктывкар : ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН, 2018. С. 133–142.

383. Чугаева С.В. Семик – день поминовения умерших у коми (пермяков) // Вестник ВГУ. Серия: лингвистика и межкультурная коммуникация. 2000. № 1. С. 200–204.

384. Шабает Ю.П. Современный интерьер сельского жилища в Коми АССР // Вопросы этнографии народа коми. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 32). Сыктывкар : КФАН СССР, 1985. С. 95–108.

385. Шабает Ю.П. Традиционное и новое в материальной культуре и производственных занятиях // Этнокультурные процессы у современного коми сельского населения. (Научные доклады. Вып. 80). Сыктывкар : КФАН СССР, 1982. С. 18–26.

386. Шабашова Е.В. Государственная торговля Коми АССР 1947-1991 гг. Сыктывкар : [б/и], 2002. 124 с.

387. Шарапов В.Э. Богородичные праздники у современных коми. (Научные доклады. Вып. 359). Сыктывкар : Коми НЦ УрО РАН, 1995. 30 с.

388. Шарапов В.Э. Живая традиция: заветные и храмовые праздники у современных коми // Христианство и язычество народа коми. Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 2001. С. 148–168.

389. Шарапов В.Э. Материалы по поминальной обрядности у современных шурышкарских хантов // Культурное наследие народов Сибири и Севера : материалы Пятых Сибирских чтений. СПб. : МАЭ РАН, 2004. Ч. 2. С. 170–173.

390. Шарапов В.Э. О мифологических истоках некоторых этикетных ситуаций (на примере застольного этикета в традиционной культуре коми) // Устные и письменные традиции в духовной культуре народа. Ч. I. Сыктывкар : Сыктывкарский университет, 1990. С. 102–104.

391. Шарапов В.Э. Пасхальные качели в календарной обрядности // Традиционная народная культура населения Урала : материалы международной научно-практической конференции. Пермь : Пермский областной краеведческий музей, 1997. С. 57–61.

392. Шарапов В.Э. Традиционные куклы в поверьях коми // Атлас Республики Коми. М. : ДИК, 2001. С. 193.

393. Шахова С.В. Еда в контексте поминальной обрядности коми-ижемцев // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе. Доклады 11-й научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2008. С. 146–148.

394. Шашев И.А. Кутья как ритуальная пища коми (зырян) // Геолого-археологические исследования в Тиманно-Североуральском регионе. Доклады 7-й студенческой научной конференции. Сыктывкар : Геопринт, 2004. С. 95–97.

395. Шутова Н.И. Удмурты XVI – первой половины XIX вв. Ижевск : Удмуртский ИЯЛИ УрО РАН, 1992. 264 с.

396. Щепанская Т.Б. Культура дороги в русской мифоритуальной традиции XIX – XX вв. М. : Индрик, 2003. 528 с.

397. Щепанская Т.Б. Пронимальная символика // Женщина и вещественный мир культуры у народов Европы и России / сост. Л.С. Лаврентьева, Т.Б. Щепанская. СПб. : Петербургское Востоковедение, 1999. С. 149–190.

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

399. Энгельгардт А.П. Русский Север. Путевые заметки Архангельского губернатора. СПб. : типография Исидора Гольдберга, 1896. 148 с.

400. Якоб В.В. Питание крестьянской семьи в 1920-е годы // Повседневная жизнь Коми края. Вып. 1. Сыктывкар : ИЯЛИ КНЦ УрО РАН, 2006. С. 47–51.

Литература на иностранном языке

401. Anderson E.N. Everyone Eats. Understanding Food and Culture. New–York : University Press, 2005. 295 p.

402. Ким Хе Чжин и Истомин Кирилл. Чхэчжэ чонхвангва Росиа сосуминчжогиеэ ыйсикчжу пёнхва: Коми сунроксаюкчжарыль чунсимыро (1950 нёндэ - хёнчже) [Трансформация политической системы и изменение пищи, одежды и жилища у малых народов России: на примере оленеводов

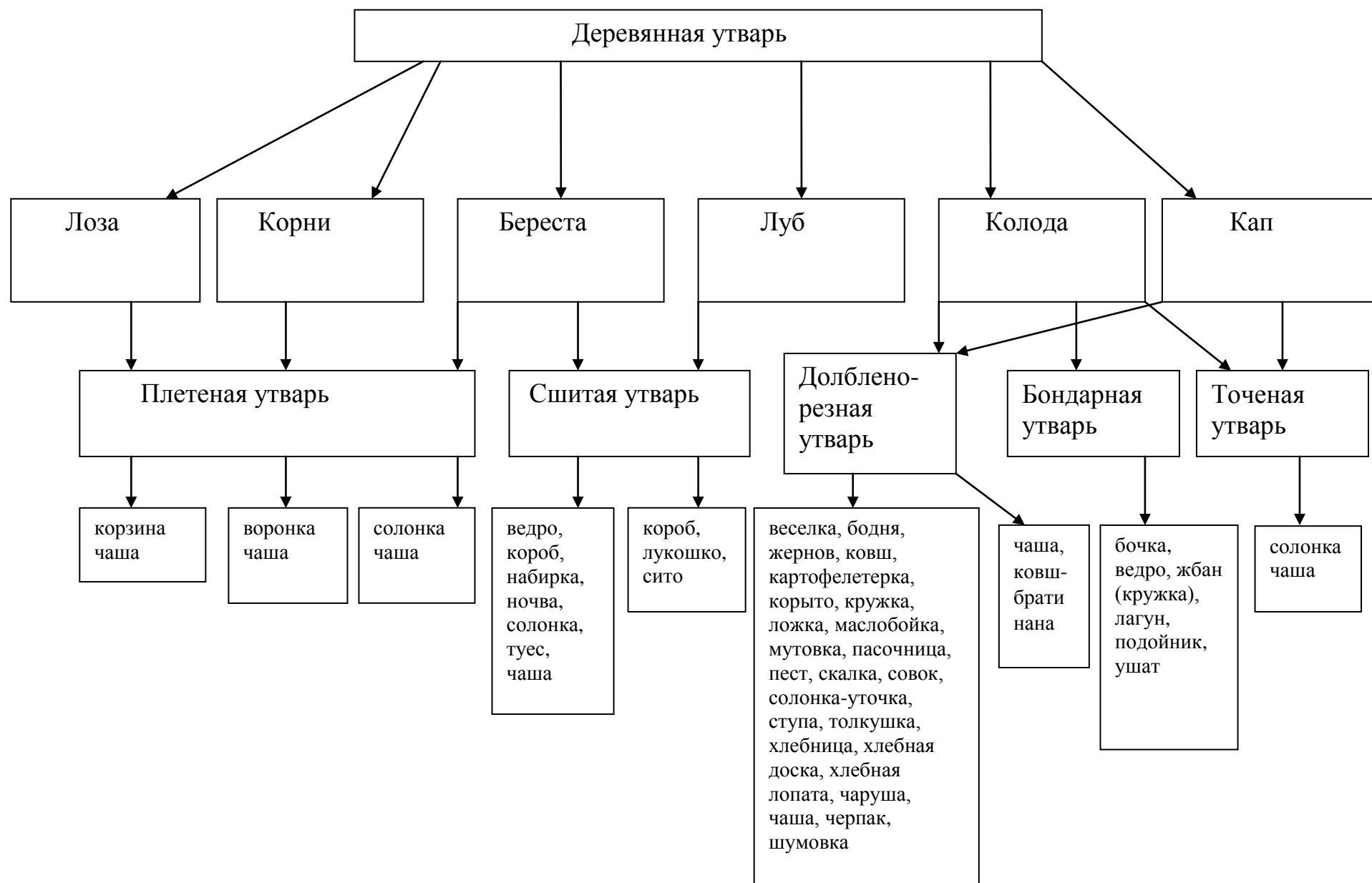
коми (1950 годы - наши дни)] (на корейском языке) // Слабыхакбо [Славянские исследования], 2015, Т. 30. Вып. 1. Сс. 167–198.

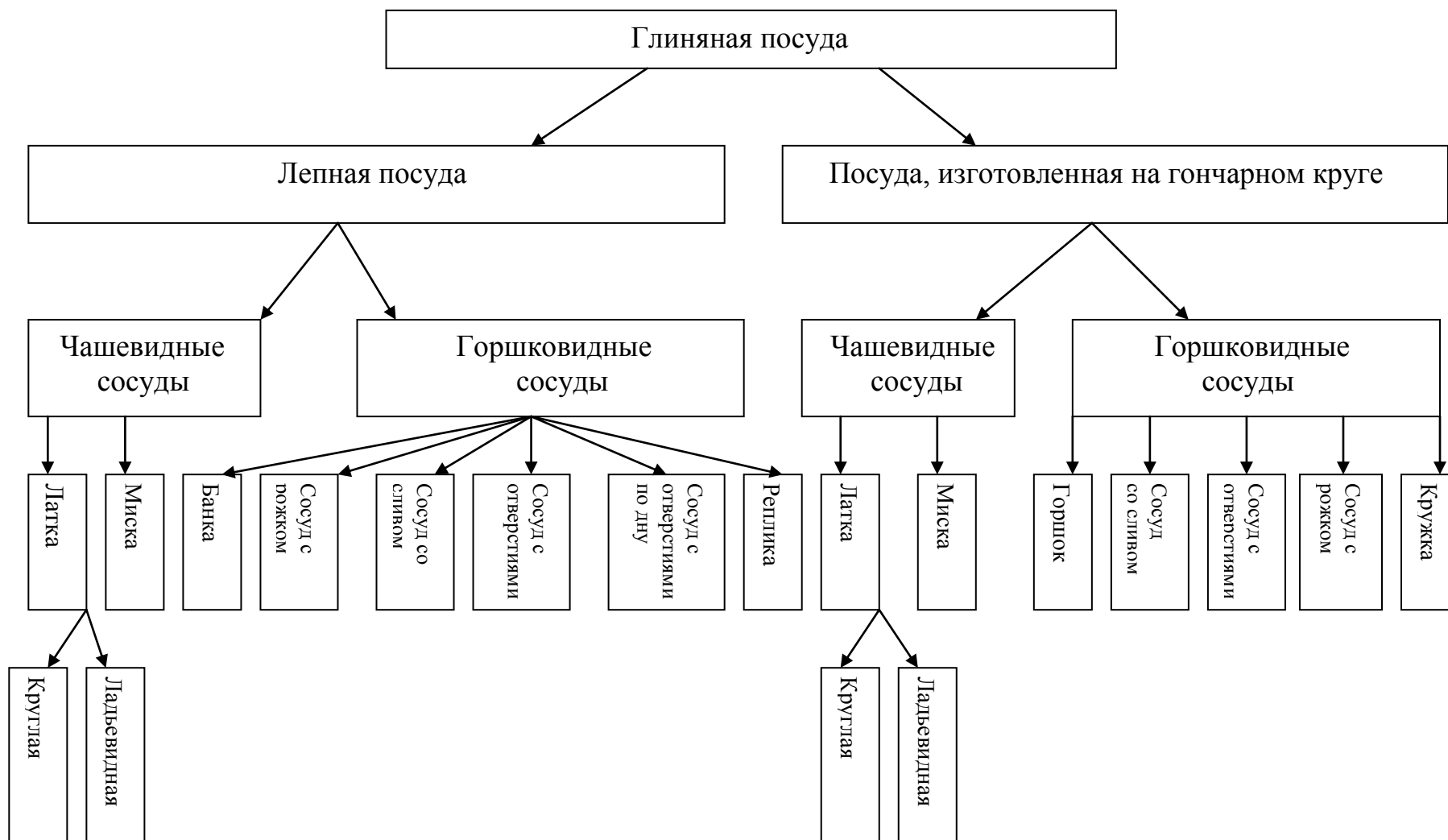
Интернет-ресурсы

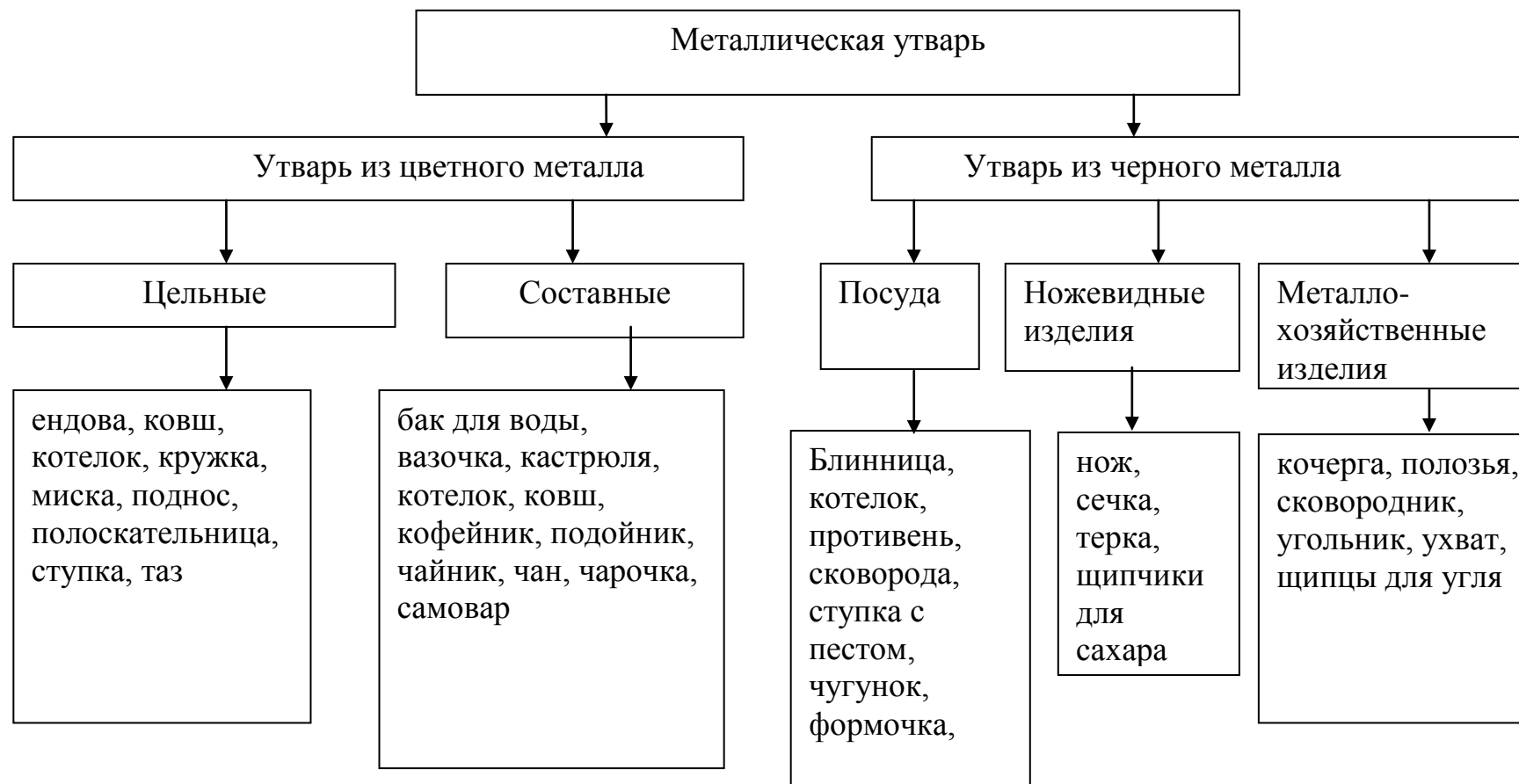
403. Чагин Г.Н. Адаптация к природной среде и традиционная культура русского населения верховьев Печоры и Колвы в XIX – первой четверти XX вв. // Russian Journal of Ecosystem Ecology. 2017. Vol. 2 (2). (Дата обращения - 25.03.2018 г.). URL: <http://cyberleninka.ru/article/n/adaptatsiya-k-prirodnoy-srede-i-traditsionnaya-kultura-russkogo-naseleniya-verhoviev-pechory-i-kolvy-v-hih-pervoy-chetverti-hh-vv>. (Дата обращения 25.03.2018 г.).

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

Приложение 1







Традиционная кухни коми (зырян).

Коми-русский словарь

Азь¹¹⁷⁶ (вв., иж., нв., скр., сс., печ., уд.); **азьгум** (вым., л., скр., сс.); **азь калей гум** (уд.); **азь пёк** (нв.); **азягум** (вв.); **борис турун** (иж.); **гёна азьгум** (вв.); **гёна гум** (вв.); **гум кага** (вс.); **гумазь** (лет.); **гумпёк** (вс., нв.); **гумпёк азь** (лет.); **гумпёчка** (лл.); **калея гум** (уд.); **морт гум** (сс., уд.); **пикан** (нв.); **пёкгум** (нв.); **сера азь** (вв.); **сера азьгум** (иж., печ.); **сэра азьгум** (иж.) – борщевик сибирский.

азьгум ёпар (уд.) – соложенная каша из ржаной муки с добавлением борщевика.

азьёвик (лл.); **азя ляпа** (сс.); **капуста пирёг** (сс.); **капусьник** (лл.); **кока пирог** (вв.); **подъя пирог** (вв.) – пирог с капустой.

азя квас (уд.) – квас, приготовленный из отвара листьев борщевика.

азя шыд (иж., сс., скр., печ.); **дыш шыд** (сс.); **йёлва шыд** (сс.); **зёр шыдоса шыд** (лл.); **няня шыд** (сс.); **рысьваа шыд** (вс.); **сёка шыд** (лл.); **сук шыд** (сс.); **туся шыд** (вс., уд.); **шома шыд** (вым., сс.); **шыдоса шыд** (вым., уд.) – крупяная похлебка (букв.: суп из борщевика).

айбарч (иж.); **кын яй** (иж.) – строганина, мороженое мясо, реже рыба.

анькытш (вв., вс., вым., иж., лл., нв., печ., скр., сс.); **анькытша пирёг** (иж.); **гёрёк пирёг** (уд.) – горох.

анькытша кисель (лл.) – гороховый кисель.

анькытша рок (вв., лл., сс.); **бобё анькытш** (лл.) – гороховая каша.

анькытша шыд (лл., скр., сс.) – гороховый суп.

ар (вв., лл., печ., скр., сс.); **арга** (вв.); **аргыш** (вс.); **арпи** (лл., скр.); **ёс** (вс., вс., вым., сс., уд.); **кельчи-мульчи** (вв.); **лязга** (вв., нв.); **ляс** (уд.); **мальэй** (уд.); **моль** (вс.); **моли ёс** (уд.); **нюльук** (иж.); **нбылык** (иж.);

¹¹⁷⁶ Каждое слово снабжено пометками о диалекте.

нюлюк (иж.); **пасёв** (печ.); **пэджга** (вс.); **седар** (лет.); **сьод ар** (лет., печ.); **ю ар** (сс.) – гольян, мелкий окунь и елец, мелкая рыбка.

ара нянь (сс.); **ёса кора** (уд); **ёска шаньга** (вв.) – выпечка с начинкой из мелкой рыбешки.

Байдёг (вс., печ., скр., сс.); **баудук** (нв.); **байдык** (вым., иж., уд.); **бадьёг** (л.); **ва байдык** (иж.); **курёпатка** (лет.); **сера байдык** (уд.) – куропатка, мясо куропатки.

блин (повс.); **кёч кёлдум** (печ.); **кёч пэль кёлдым** (печ.); **паськыд кёлдум** (печ.); **тупёся кёлдым** (печ.) – блин.

бобёнянь (скр., сс.); **баляпель** (сс.), **баляпель турин** (сс.); **баля пель турин** (печ.); **бобё турун** (сс., печ.); **бёньдук** (нв.); **быньдук** (вв.); **бёндюк** (вв.); (нв.); **брёндё** (вв.); **брёньдё** (нв., уд.); **быньдук** (вв.); **везеля турун** (иж.); **гёрд бобёнянь** (вв.); **гёрд бёньдук** (нв.); **гёрд дёньдук** (нв.); **гёрд юмань** (лл.); **гёрд юра мёсник** (иж.); **гёрдюр** (сс.); **йёё няк турун** (иж.); **каськёль** (лет.); **клевер** (иж., уд.); **куим корья турун** (лл.); **мазі турун** (уд.); **маля турин** (вв.); **маля-муш турин** (вв.); **матка турун** (иж.); **маюр** (сс.); **мёсник** (иж.); **мёсник турун** (иж.); **нёняга** (сс.); **нёняланка** (вс., л.); **нёнянка** (л.); **нёня турун** (сс.); **няк** (вым.); **няк турун** (вым., уд.); **някалан турун** (вым.); **пёчё бобёнянь** (печ.); **сёс турун** (иж.); **тупьюр** (вс.); **тупьюра турун** (вс.); **юманянь** (уд.); **юмань** (лл.); **юмган** (вс.) – клевер.

бортурун (сс.); **бор тшай турун** (сс.); **бортшай** (вв.); **веж турун** (вым.); **дона турун** (вым.); **жерёбой** (скр.); **жыробей** (нв.); **зверобой** (лл.); **звирёбой** (лл.); **ураз турун** (сс.); **уразной** (сс.); **уразной турун** (сс.); **урес вётлан турун** (вв.); **чай турун** (сс.) – зверобой.

бортуруна тшай (сс.) – чай из зверобоя.

бёж йёё (вв.); **вёчём йёл** (л.); **лэдзём йёв** (скр., уд.); **лэдзём йёл** (печ.); **обрат** (вв., вс., вым., иж., нв., печ., скр., сс., уд.); **ёбрат** (лл.) – обрат или обезжиренное молоко.

брага (вв. нв. уд.); **канжи** (скр.); **пыкём** (нв.) – брага, хмельной напиток, приготовленный из солода.

бросаа калитка (иж.) – калитка с пшеничной кашей.

бур рыжик (сс.); **бабапель** (сс.); **йёлвөй рыжик** (уд.); **көтөдан тшак** (печ.); **кыз рыжык** (вв.); **нив рыжык** (уд.); **рыжик** (вым.); **яг рыжик** (уд.) – рыжик.

быдтас (вс.) – овощи.

бычө тшак (сс.); **бульдук** (вв.); **бычки** (нв.); **бычөк тшак** (скр.); **бычун** (скр.); **кульбук** (сс.); **мөзбугыль** (лл.); **мусюр** (вв, вым.)– бычки, грибы.

Ва гоб (вв., сс.); **вөсни кока гөрд гриб** (уд.); **гоб** (вв.); **кузь кока иванушка** (сс.); **кузь пиня гоб** (вв., лл.); **кыз тшак** (иж.); **мөс гоб** (сс.); **обабөк** (вс.); **небыд тшак** (сс.); **нюр выы тшак** (иж.); **пиня гоб** (сс., уд.); **слонкок** (иж.); **уль гоб** (иж.); **шутьём выл гоб** (вс.); **сьод мусюр** (вым.) – подберезовик.

варка (иж.) – блюдо тушеное из сушеной рыбы.

виж гоб (вв., вс., печ., скр., сс.); **виж юра гоб** (вв.); **кос масленик** (сс.); **кос машта** (сс.); **кос тшак** (иж., уд.); **ньитшвыл гоб** (лл.); **сим гоб** (нв.); **сім гоб** (скр., сс.); **сіма гоб** (л.); **сін гоб** (нв.); **тшак** (уд.) – моховик, гриб.

виж пызь (скр.) – горчица в порошке.

вира блин (иж.) - блины, замешенные на крови домашних животных, букв. кровяные блины.

восьса вома пирог (вв) – открытый пирог, (букв. пирог с открытым ртом).

вотөс (скр.); **вотас** (вс., сс.); **вотыс** (вым., иж., печ., уд.); **вотіс** (вв.); **тусь** (печ.); **ягеда** (иж.); **ягөд** (л.); **ягөда** (лл.)– ягоды.

вөййыв (нв., скр., уд.); **алэй чвет** (уд.); **воййыв** (нв., скр.); **воййыл** (сс.); **вой турун** (сс., л.); **вөй** (вс.); **вөййыл** (печ.); **вөй турун** (л.); **иван-чай** (иж.); **кузь турун** (иж.); **кукабак** (лет.); **көчабак** (нв.); **көчабака** (нв.); **кукөбака** (лл.); **петуха турун** (иж.); **рөспап** (иж.); **типрей** (л.); **чорыд гум** (иж.); **чөрс гум** (иж.); **чөс турун** (вым.); **шөлк турун** (вс.) – кипрей, иван-чай.

вёлёга (вым., лет., нв., печ., скр.); **волога** (вс., сс.); **вёлэга** (вв., иж.); **карсь** (лл.); **карсьт** (л.); **карч** (вс., лл., уд.); **карч-марч** (уд.); **панясян** (л.); **пёлёс** (лет.); **сёвантор** (сс.); **сёянтор** (вв., вс., скр.); **сёян-юан** (повс.); **сорва** (вым., иж., нв., уд.); **сывсор** (уд.); **сьойэд** (нв.); **харсь** (вс.) - пища, еда (кроме хлеба и воды), горячая пища, похлебка, варево.

вөрк (вв., вс., вым., иж., нв., печ., скр., сс., уд.); **почка** (лл.) – почки животных.

вёснид коркаа каколя шаньга (сс.) – шаньга с картофельной начинкой на тонкой корке.

вёснид шаньга (сс.); **вёснидка** (сс.); **вёсньыдка** (сс.) - шаньга из пресного теста с различной начинкой. Букв. тонкие шаньги.

вый (повс.); **нира вый** (вв.); **уль вый** (иж.) – масло.

вый кёрыш (вс.); **вый круг** (вс., иж.); **тупыля вый** (нв.); **ульльёо круг** (иж.) – круг замороженного топленого масла.

выйдём (вым., нв) - толченое конопляное семя, в которое иногда добавляли сахарный песок. Это кушанье напоминает халву.

выйсук (л. нв. вс.); **вый бак** (скр.); **вый гуштша** (иж.); **вый нир** (вв.); **нер** (уд.); **нир** (вв., вым., иж., печ., уд); **оденньё** (вс.); **ёденньё** (л.); **пёдень** (лет.); **пёдэньнёз** (л.) – вытопки, осадок при вытопке масла, подонье.

выльльёв (вв., уд.); **выльльёл** (вв., печ.); **выльльёо** (вв., вым.) – шомйёв. Букв. новое молоко.

выть (вв., вс., вым., иж., лл., нв., печ., скр., сс.); **выйт** (уд.) – потребность в определенном количестве пищи за один прием.

выя рок (повс.); **сюльпа** (вв.) – каша с маслом.

Галанка (вв., вс., вым., лл., нв., печ., скр., уд.); **буква** (скр.); **букма** (лл.); **букла** (вс.); **бруква** (вв., иж.); **галан** (скр.); **илим** (сс.); **рэтыюга** (вв.) – брюква.

гежень (вв., вс., л., печ., скр., сс.); **дежень** (лл., скр.); **ляти** (вым., иж., нв., скр.); **ляти тесь** (вым., сс.); **ляті** (вв., уд.); **муру** (л.); **теска рок** (вым.,

лл.); **тэська ляти** (вым., иж.) - жидкая каша из толокна, или толокно, разведенное на воде или квасе.

гоб (вв., лл., нв., печ., скр., сс., уд.) – общее название съедобных губчатых грибов.

гормӧг (вым., нв., печ., скр., сс.); **гормег** (вв., иж.); **гормок** (лет.) – стручковый перец.

гос (вв., вс., иж., л., нв., печ., сс.); **вый** (иж.); **салӧ** (вс.); **тук** (нв., сс.); **тшӧг** (повс.) - жир животный, сало.

госа рок (лл., сс.); **зелянка** (вв.); **сальник** (вв.); **селянка** (сс.); **тшӧгья рок** (вым.) – каша с жиром, салом.

гӧньӧ (скр., сс.); **гонитш** (вв.); **гӧна гӧне** (вв.); **гӧнань** (лл.); **гӧне** (вв.); **гӧней** (уд.); **гӧней гум** (уд.); **гӧньӧ гум** (сс.); **гӧньӧй** (уд.); **гӧньӧй гум** (уд.); **гӧньуш гум** (вым. иж. нв.); **гӧньэч** (вв.); **гӧнютш** (сс.); **гӧнюш** (вым. иж. нв.); **гӧнюш гум** (вым., иж., нв., скр.); **онья кор** (вв.); **онья турин** (вв.); **ӧне гум** (вв.); **ӧне-гӧне** (нв.); **ӧньӧ гум** (вв., печ.); **ӧньӧ шмак** (печ.); **чишйыл турун** (л.) - дикая морковь, бутень Прескотта.

гӧнюша рок (вым.) - каша из дикой моркови.

гӧрд гоб (вв., нв., печ., скр., сс. уд.); **бур гриб** (иж.); **гӧрд вылтаса тшак** (сс.); **гӧрд юра ошьюр** (иж.); **гӧрд юра гоб** (вв.); **гӧрдыд гоб** (лл.); **гӧрдыд гриб** (л.); **еджыд юра гоб** (уд.) **кос гоб** (уд.); **кыз кока иванчик** (сс.); **лӧз гоб** (вв.); **мупель** (уд.); **му тшак** (уд.); **мупэль** (уд.); **мыча вылысйӧм** (уд.); **мыча гриб** (уд.); **небыд ошьюр тшак** (иж.); **ошьюр** (иж.); **ошьюр тшак** (иж.); **ӧш тшак** (сс.); **ӧшка** (вым.); **ӧшьюр** (вым.) – подосиновик.

гӧрд кисель (вв.) – кисель из ягод, букв. красный кисель.

гӧрд сэтӧр (вым., нв., скр., сс., уд.); **кельыд сэтыр** (вс.); **кисьэльича** (уд.); **мыча сэтӧр** (уд.) – красная смородина.

гӧрыш (л.) – мелкие калачи.

гӧч (повс.) - хрящ.

гуа рок (сс.); **гува рок** (нв.); **гопа каша** (лет.) - ид пызя рок.

гурина (вв.); **дарга** (вым.); **өрин** (нв.); **пескыш** (лет.); **пэшкаръ** (вс.) -
пескаръ.

гыж кисьэль (иж.); **йёла яй** (сс.); **кисель** (иж.) – холодец.

гыргём пызь (нв.); **шольгём пызь** (нв.); **шольыд пызь** (сс.); **шэргём пызь** (сс.) – мука крупного помола.

гыч (вв., вым., иж., лл., нв., печ., скр., сс. уд.); **карас** (вс.); **карат** (уд.) – карась.

гыча шыд (лл.) – уха из карася.

дзаяж (уд.); **дзиж** (вым., иж.); **тшитша** (уд.) – высевки, выжимки.

дзеля сын (иж.) – подъязок, рыба.

дзигыльэй (уд.); **дзинёной** (уд.) – блюдо из кишок, вареных и обжаренных с ячневой крупой.

дзижа рок (вым., вв.); **дзижъя рок** (лл., уд.); **сук рок** (вым.) - каша из поджаренной муки.

дзодзёг (вым., лл., печ., скр., сс., уд.); **дзодзег** (вв., иж., нв.); **дзёдзук** (вс.); **дзодзук** (вс.) – гусь, гусятина.

дзёран кисель (иж.) – холодец. Букв. дрожащий кисель.

дозмёр (вс., вым., л., нв., печ., скр., сс.); **айлов дозмыр** (уд.); **вийёр** (вым., печ., уд.); **виер** (вв., иж., нв.); **дозмер** (вв., иж.); **дозмор** (лет.); **дозмыр** (уд.); **иньлов дозмыр** (уд.); **кёной** (уд.); **кёнаш** (уд.); **кёндозмёр** (вс., вым., л., нв., печ., сс.); **кёндозмер** (вв.); **кёнтаг** (вв., вс., вым., иж., лл., нв., печ., скр., сс.); **кёнэй** (уд.); **сера дозмёр** (скр.); **сьёд дозмор** (лет.); **сьёд дозмёр** (вс., нв., скр., сс.); **чукчи** (повс.); **энь дозмор** (лет.) – глухарь.

дозмёр шыд (сс.) – суп из глухаря.

дона гоб (нв., сс.); **белёй гриб** (лл., скр.), **белэй грыб** (вв.); **бөрөвик** (лл.); **видз выв белэй гриб** (вв.); **гоб** (вым.); **еджыд гоб** (сс.); **еджыд мусюр** (вым.); **еджыд юра гоб** (уд.); **кыз кок** (печ.); **кыз ошьюр** (иж.); **мёсковэч** (вс.); **мёсковской гоб** (вс.); **му пыр петём еджыд тшак** (уд.); **му тшак** (уд.); **ёбабёк** (нв.); **роч гоб** (сс., печ.); **сакарной гоб** (сс.); **сибирской гоб** (вс.); **сьёд белэй гриб** (вв.); **сьёд вылыса гриб** (уд.); **сьёд вылийём гриб** (уд.);

сьод гоб (вв., вс.); **чорыд ошьюр тшак** (иж.); **яг выв гоб** (уд.); **яг выв тшак** (уд.) - белый гриб, боровик.

дрөчөна (сс., печ.); **вөрзэм сөчэн** (скр.); **выйсук ляпа** (сс.); **вый сука рач** (нв.); **выярач** (нв.); **дрөчөн** (скр.) **дрөчөнөк** (сс., печ.); **жар выв көвдум** (сс.); **көзульки** (уд.); **көтөм сөчөн** (скр.); **нөкья сөчөн** (сс.); **пиньник** (вв.); **радз** (уд.); **селянка** (л., печ.); **тапось** (сс.); **юла** (уд.) - сдобный сочень, лепешка.

дыш шаньга (вв., сс.); **дыш ку** (вв.); **дышку** (вв.); **жытьэй макыш** (уд.); **кыз куа** (нв., печ.); **кызку** (скр., нв.); **кызкува** (вв.); **кутөм шаньги** (уд.); **кыз коркаа шаньга** (сс.); **өладья** (л.); **пөлюк** (сс.); **трэпаньчи** (нв.); **шома куа** (вым.); **шома кыз шаньга** (иж.) – шаньги с различной начинкой на толстом сочне, который готовят из дрожжевого теста.

Еджыд пызь (сс.); **шэниснэй пызь** (уд.); **шэнней рок** (уд.) – мука пшеничная.

еджыд чери (иж.) – крупная хорошая рыба, букв. белая рыба.

ельдөг (вс. лл. печ. скр. сс.); **бур грузьд** (нв.); **виж грузьд** (нв.); **выя грузь** (вым., уд.); **выя грузьли** (уд.); **выядор** (вым.); **гөна грузьли** (уд.); **грузь** (вым. уд.); **грузьд** (нв.); **грузьли** (уд.); **ельдэг** (вв.); **йөла ельдэг** (вв.); **йөла тшак** (вв., сс.); **көчильник** (лет.); **көчьельдөг** (л.); **лельдөг** (л.); **лельдөг** (л.); **мөс ельдөг** (вс.); **ныввгрузьд** (нв.); **пипу ёльдөг** (вв.); **порсьельдөг** (вс.); **прөстой ельдөг** (скр.); **прамей ельдэг** (вв.) – груздь.

ельдөга пирөг (сс.) – закрытый пирог с начинкой из соленых груздей.

ерица (нв.); **ярича сю** (скр.) – ярица, яровая рожь.

Ёді (вв., вым., лл., скп., сс., уд.); **ёды** (вс., иж, л., нв.) – лещ.

ёкыш (сс.); **ёкиш** (вв.); **ёкуш** (иж., печ.); **йөкуш** (вс.) - окунь.

Жарко (иж.); **жаркөвөй** (нв.) – жаркое из мяса.

жо (л., нв., скр., сс.); **жов** (нв., сс.); **жолпу тусь** (вс.); **жоо** (вв.); **калина ягөда** (лл.) – калина.

жуг (вв., вс., иж., лл., нв., печ., скр., сс.); **нур** (вым., уд.); **кильжуг** (лет.); **панолтас** (вс.); **ышкым** (уд.) - полова, мякина.

жыган (вв., иж., печ.); **тильк** (уд.); **чикыш ком** (иж.); **уловнӧй** (печ.) – мелкий хариус, мелкий сиг.

жэльнігйыл (вв., вс., сс.); **бутляк** (уд.); **лэжнӧг** (лл., вым., нв., скр., уд.); **лэжнӧг бутляк** (уд.); **лэнкор** (л.); **малег** (скр.); **нянь коль** (лет.); **патшкан** (вв.); **пашкан** (вв.); **тшыпича** (уд.); **шыпича моль** (вс.); **шыпича** (нв.) - шиповник.

жэльніга тшай (сс.) – чай из шиповника.

Зарава (сс.); **дорава** (иж.); **дорова** (вым., иж.); **зарова** (вв.); **здарова** (вс.); **здоров ва** (иж.); **здорова** (лл.); **здоровва** (иж.)- березовый сок.

звӧр-пӧтка (собир.) – общее наименование добычи охотника.

зӧр (повс.); **пудлас** (вым.) – овес, зерна овса.

зӧрья кисель (уд.); **ас тисель** (нв.) – овсяный кисель.

зӧрья кӧлач (лл.) – калач из овсяной муки.

зӧрья тупось (лл.) – хлеб из овсяной муки.

зӧр шыдӧса рок (сс.); **ӧвсянка рок** (уд.) - овсяная каша.

Иваньчик (вв., вс., вым., нв., скр., сс.); **ваньчик** (л.); **иванец** (вв.); **иванчок** (сс.) – иванчик, гриб.

ид (повс.) – ячмень, зерна ячменя.

ид нянь (вв., скр., сс.); **житей** (уд); **житьӧй** (уд.); **жытьэй** (уд.); **игнянь** (вым., нв.); **ид тупэсь** (иж.); **лунысьса ид тупӧсь** (печ.); **ярушник** (вым. уд.) - ячменный хлеб.

Ид панола калитка (иж.) – калитка с начинкой из ячневой каши.

ид пызя рок (вв., вс., вым., сс.); **заварика** (лет.); **идья рок** (лл.); **кыз рок** (л.); **нурья рок** (уд.); **паньӧм** (вым.); **пӧвалика** (вс.); **пӧвалюка** (вв., нв.); **пӧвалюка рок** (вв.); **пызя шыд** (сс.); **ягла** (вс.) – густая каша из ячменной муки.

идья кӧлач (л.) - калач из ячменной муки.

из юр вась (уд.); **изуу налим** (вв.); **кыз юра изув** (вв.) – бычок-подкаменщик.

Йöв (нв. сс. уд.); **йöл** (вв., вс., лл., печ., сс.); **ульльöв** (нв., скр., уд.); **ульльöл** (вв., сс.); **ульльöö** (вв., вым.); **ульлёо** (иж.) – молоко.

йöв вылыс (сс.); **небыдик вылыс** (вс.); **нöгыль** (вс.); **сливки** (иж.); **шливка** (нв.) - сливки.

йöл кöрыш (вс.); **йöл круг** (вс.); **кын йöл** (сс.) – круг замороженного молока.

йöла кисель (вв., вс., сс.); **еджыд кисель** (вв.), букв. белый кисель; **ульлёла кисель** (иж.) – молочный кисель.

йöла рок (вв., вс., сс.) - молочная каша.

йöла чери (сс.) – рыба в молоке.

йöла шыд (сс.); **ульöла шыд** (иж.) – молочный суп.

йöра яй (вв. сс. печ.); **лола яй** (вым., иж., нв., уд.); **лось яй** (вс.); **лöсь яй** (лл.) – лосятина.

йöрш (вв., вым., иж., лл., печ., скр., сс.); **йöрыш** (уд.); **дарга** (нв.); **ёрш** (вс., печ.); **люöсьöв** (уд.); **люэсьöв** (уд.); **люэсь йöрыш** (уд.) – ерш.

Каколя рок (сс.); **нырас** (иж.); **нярас** (иж.) - картофельное пюре.

калига (вв.) – галанка.

калитка (иж.) – шаньга.

капуста (повс.); **азь** (вв., иж., нв., скр, сс., печ., уд.); **вилэй** (нв.); **капуста вилöй** (нв.); **капуста мач** (вв., вым., скр., сс.); **капуста юр** (лл., уд.); **кötшэнь** (иж.); **кöчан** (вым.); **кöчön** (сс.); **чöкан** (уд.) – капуста.

карешки (иж.) – мелкий, молодой осетр.

картапэля калитка (иж.) – калитка с начинкой из картофельного пюре.

картов пызь (лл.) – крахмал картофельный, букв.: мука из картофеля.

картока пирог (вс.); **картука пирог** (сс.); **картукаа пирог** (вс.); **яблока пирöг** (вв., иж., нв., скр, сс., печ., уд.) – пирог с начинкой из картофельного пюре.

картупель (вв., нв., скр., уд.); **бов** (нв.); **каколь** (сс.); **капуль** (вв.); **картапель** (вв., печ.); **картапэль** (иж.); **картафель** (иж.); **карто** (л.); **картов**

(л.); **картовка** (л.); **картопель** (вым., уд.); **картука** (вс.); **папуль** (уд.); **поль** (вв.); **яблӧг** (сс.) – картофель.

картупеля сӧчӧн (скр.); **картапэля селянка** (печ.); **картӧпеля кӧдэй** (вым., уд.); **картӧпеля кӧлӧб** (вым.); **картука сӧчӧн** (вс.); **картупеля кӧдэй** (уд.); **картупеля маккей** (уд); **лапушка** (вв.); **лапӧ** (вс.); **ляпа** (сс.); **папурка** (вв., сс., печ.); **тусьман** (вв.); **яблӧга ляпа** (сс.) – картофельные сочни.

картупеля шаньга (вв., нв., скр., уд.); **картука нянь** (сс.); **кутӧм шаньги** (уд.); **кыз коркаа каколя шаньга** (сс.); **кыз коркаа картука нянь** (сс.); **кыз коркаа шаньга** (сс.); **кыз коркаа яблӧга шаньга** (сс.); **кыз куа** (нв., печ.); **кыз куа картопелья нянь** (сс.); **тётёрка** (вс.) – шаньга с начинкой из картофельного пюре на толстом сочне.

кач папу (вв.) – лепешка из муки с добавлением толченой пихтовой коры.

кашича юква (печ.) – уха из сушеных мальков, из ершей и мелких окуней. Рыба сильно разваривается, упревает в печи и похожа на кашу из рыбы.

кебан (уд.); **кебан жель** (уд.); **кебӧс жель** (уд.); **кебӧс жель ёс** (уд.) – мелкий сиг.

кебӧс (вым.); **тэбось** (нв.) - сиг.

кельчи (вв., вс., вым., иж., печ., скр., сс., уд.); **тельчи** (вым., лл., нв., скр.) – плотва, сорога.

кетш ёс (уд.) – мелкий окунь.

кетш ёрш (уд.) – мелкий ерш.

кисель (вв., вс., вым., иж., лл., печ., скр., сс., уд.); **азя тисель** (нв.); **ас тисель** (нв.); **бурдук** (вв., сс., печ); **бурдук рунь** (вв.); **кыдья кисэль** (иж.); **няня кисель** (сс); **прӧстой кисель** (уд.); **тисель** (л., нв., скр.); **шома кисель** (сс.) - кисель.

кода сур (лет.); **кӧд сур** (вс.); **тагья сур** (вв., лет., скр.) – хмельное пиво.

кокур (л.); **кока нянь** (лл.) – сдобные калачи.

КОЛЬК (вв., вс., вым., иж., нв., печ., скр., сс., уд.); **ПОЗТЫР** (лл.) – яйцо.

КОЛЬТУСЬ (печ.); **СУС КОЛЬ** (печ.) – кедровый орех.

КОЛЯ ОЗ (вв.) – мужской цвет хвойных деревьев. Весной молодые побеги собирали и ели в свежем виде.

КОМ (повс.) - хариус.

КОМӖЛЬ (сс.); **КАТЫШ** (иж.); **КОРӖС** (уд.): **КУ** (вв., вым.) – сочень для шанег.

КОМӖЛЯ ШЫД (вс.) – густая похлебка, приготовленная из сушеных пирогов с начинкой из крупы.

КОРВЫВ (нв.); **КОРВЫЫ** (вым.); **КОРЬЯ КӖВДУМ** (скр.); **ЛИС ВЫВ** (уд.); **ЛИС ВЫЛ КӖЛДӖМ** (вс.); **ЛИСТА КӖЛДӖМ** (сс.); **ЛИСТА КӖРӖВАЙ** (вс.); **ЛИСТА ТУПӖСЬ** (л.); **ЛИСТОВНИК** (вс.); **ЛИСЬВЕНИК** (л.); **ЛИСЬВЕНЬНИК** (лет.) – выпечка (колобок, лепешка), испеченная на капустном листе, листовуха.

КОС ГРУЗЬ (уд.); **КОС ЕЛЬДӖГ** (сс., уд.); **КОС ЕЛЬДЭГ** (вв., лет.); **КОС ЛЕЛЬДӖГ** (л.); **КОС ПУ ТШАК** (сс.); **НИВ ГРУЗЬД** (нв.) – подгруздь.

КОС ЛЬӖМ (сс.) – сушеная черемуха.

КОС ЛЬӖМЬЯ ЛЯЗ (сс.) – сладкая соложенная каша из сушеной черемухи.

КОС МЫК (вым.); **БАЙДКОРМЫК** (нв.); **БАЙДЬКОРМЫК** (уд.); **БАДЬКОРМЫК** (вв., вым., скр.); **БАЙДКОРЧЕРИ** (уд.); **МАЙВА** (лет.) – уклейка.

КОС ПАРЕНЬЧА (сс.); **КОС ГАЛАНКА** (сс.); **КОС СӖРКНИ** (сс.) – сушеная репа, пареньча.

КОС РЫСЬ (вым.) – творожная пасха в форме яиц.

КОС ТШАК (повс.) – сушеные грибы;

КОС ТШАКА ШЫД (сс.) – суп из сушеных грибов.

КОС ЯЙ (повс.) – сушеное мясо.

КОСЛУНЬЯ ВЫЙ (повс.) – постное, растительное масло.

КОСЛУНЬЯ ПИРОГ (иж.) – пресный пирог, букв.: постный пирог.

КОСЛУНЬЯ ШЫД (иж.) – суп с мучной подболткой, без мяса. Букв. суп постного дня.

көвдүм (скр.); **ватрушка** (лет.); **колөб** (скр.); **көлөб** (вым., нв.); **көлөбөк** (л.); **көлөпки** (л.); **көөдүм** (вв.); **көлдөм** (вс., л.); **көлдүм** (вв.); **көлдүм** (печ.); **көрөвай** (вс., сс.); **рач** (сс., уд.); **рача** (иж.); **рача нянь** (вс., лл., сс.); **рачвыв** (иж, вым., сс., уд.); **рачвыы** (вым., иж.); **скөворөдвыв** (уд.); **скөврөдвыв** (уд.); **скөврөдник** (уд.); **скөврөньник** (уд.); **ясьник** (лл.); **ясник** (лл.) – колобок.

көдөй (нв., уд.); **сюра** (вв., вым., печ.) – колобки, специально выпекаемые для дальнего путешествия.

көдья рок (вым.); **сюльпа** (вв.); **сюра рок** (вв., вым., печ.) – заварная каша, которую готовят в дальней дороге или в лесу из специально приготовленных колобков.

көлач (лл., нв.) – калач.

көнтусь (вв., вым., иж., лл., нв., печ., скр., сс.); **көнтысь** (вс.) – конопляное семя.

көнтусь вый (вв., вым., иж., лл., нв., печ., скр., сс.); **көнтысь вый** (вс.); **пычкөм вый** (уд.); **пыштусь вый** (уд.) – конопляное масло.

көнтуся блин (вым., лл., сс.); **көнтуся идья блин** (лл., сс.) – блины, тесто для которых замешано на конопляном соке.

көнтуся выйдом (сс.) – жмых из зерен конопли, который посыпали сахаром (при его наличии) и подавали на стол как сладость. По своим вкусовым качествам это напоминало халву.

көнтуся ляз (сс.) – сладкая сложенная каша с конопляными семенами.

көнтуся сөк (сс.) – сок конопляного семени.

көнтуся сөчон (лет.) – сочни с конопляным семенем.

көнтуся шыд (лл., сс.); **кутьтя шыд** (сс.) – крупяной суп с добавлением сока конопли.

көр яй (повс.) – оленина.

көр яя шыд (иж.) – суп из оленины.

көра (сс., уд.) – черинянь. Букв.: с коркой.

кõрыш (вым., нв., уд.) – тупõсь.

кõчана азь (печ.); **силос кõчан** (вв.) – квашеная капуста.

кõч (повс.) – заяц, зайчатина.

кракмас (уд.); **тракмав** (л.); **тракмал** (вв., вс., вым., лл., нв., печ., скр., сс., уд.); **трахмал** (иж.) – крахмал.

крõш (уд.) – кашлица, приготовленная из ячменной лепешки, сдобренная маслом.

куз (вс., лл., скр.); **кузкурей** (лет.); **кõктоин** (); **письти** (вс.); **морт куз** (вв.); **сирпинь** (иж., уд.); **сирпирõг** (уд.) – полевой хвощ.

кузья пирõг (печ.) – пирог с начинкой из молодых побегов полевого хвоща.

кукань яй (повс.) – телятина.

кулэбака (иж.) – рыбник.

кунжа (иж.); **кунджа** (уд.) **кумжа** (иж.); **пальга** (иж.); **хунжа** (иж.) – палья.

курõг яй (вым., нв., уд.); **курича яй** (иж.); **чипан яй** (вв., вс., лл., печ., скр., сс.) – мясо курицы.

курник (уд.) – рыбник.

кутьтя (повс.); **анькытша кутьтя** (лл.); **ма** (лл.); **макутьтя** (лл., скр., сс.); **шобдї кутьтя** (сс.) – кутья.

кушман (вв., вс., л., печ., скр., сс.); **редка** (иж.); **ретка** (иж., нв., уд.); **ретька** (лл.); **рõдка** (вым.); **рэдька** (вс.); **рэтька** (вс.); **рэтьюга** (вв.) – редька.

кушмана ырõш (печ.) – редька с квасом.

кыд (вым.); **кэров** (уд.); **обшын** (вс.); **õпашõк** (уд.); **панов** (нв, скр., уд.); **панол** (вв., сс.) – отруби, высежки.

Лапõ (скр.); **олябыш** (печ.); **тучман** (вв.); **шляп** (вс.); **шляпõ** (вв., скр., сс.) – толстая ржаная лепешка из дрожжевого теста.

ли – (повс.) мезга, камбий сосны, которая использовалась как биологически активные добавки.

лиа нянь (сс.) – хлеб, испеченный из картофельной мезги.

листа тшак (иж.); **листа рыжик** (уд.); **пиня тшак** (сс., уд.); **солалан тшак** (повс.) – пластинчатые грибы, которые засаливают.

личком рысь (вым.) – пасха, мягкий сыр, букв. отжатый творог.

лок (иж.); **гуж** (печ.); **глёкёвина** (скр.); **лёлъ** (вым, иж., уд.); **локовина** (л.); **лёкёвина** (печ.) – сёмга в период нереста.

лёдёс (л.); **нур** (вым., уд.) - мучная приправа, подболтка.

лöz йöвва (скр.); **йöвва** (л.); **йöлва** (вв., лл., печ.); **йööва** (вв., вым., иж.); **кöвтöм йöв** (уд.); **лöz йöлва** (вв.); **лöz йööва** (вв.); **нэрва** (уд.); **рысьва** (нв., уд.); **рысь йöвва** (лл.); **рысьва** (вс., иж., печ.); **рысьта йöлва** (лет.); **шома ва** (уд.); **шома йöв ва** (уд.) – молочная сыворотка, букв. синяя вода.

лукъя нянь (сс.) – пирог с начинкой из лука.

льöм (повс.) - черемуха.

льöм пызь (вс.) – мука из толченых или молотых ягод черемухи, используется для приготовления сладких блюд.

льöмъя ляз; **кöмак** (печ.); **льöмъя сюва** (уд.) - соложенная каша из ржаной муки и молотой черемухи.

ляз (вв., вым., л., печ., скр., сс.) – сладкая каша, приготовленная из смеси солода или ржаной муки и ягод.

ляпа (вс., скр.); **кляпа** (вв.); **подлошка** (л.); **палтан** (лл., сс.) – подлещик, рыба.

ляпапи (вв., скр., сс.) – молодь леща.

ляти (вым., иж., нв., скр.); **тварöг** (вс.); **шаньга съöлмöс** (вс.) - начинка для шанег в виде кашицы из муки, толокна или картофельного пюре.

Ма (повс.) – мед.

маа сур (печ.) – букв. медовое пиво, означающее сладкое пиво.

маккэй (уд.); **макыш** (уд.) – шаньга, открытый ячменный круглый пирог с начинкой из картофельного пюре или сметаны.

масля (сс.); **вый масля** (вым.); **выя гоб** (вым.); **выя тшак** (вым.); **кулясян масленик** (вв.); **маська** (уд.); **масьле** (вв.); **масьта** (вым.); **нилег гоб** (скр.); **ниляш** (скр.); **масьленик** (вв., вс., вым., иж., скр., сс., уд.);

масьленка (иж.); **масьленьик** (вв., вс., вым., иж., скр., сс., уд.); **масьлюк** (вв., нв.); **масьля** (уд.); **масьта** (вым.); **машлюк** (вв.); **машля** (вв.); **нилег гоб** (скр.); **ниляш** (скр.); **ньилэг гоб** (скр.) - масленок, гриб.

морков (вв., иж., л., нв., скр., сс., уд.); **гёрд гёнью** (сс.); **марков** (лет.); **морковка** (вс.); **моркоо** (вым.); **моркоф** (иж.) – морковь.

мёс яй (повс.) – говядина.

мукдор (вым.); **пука** (печ.); **пупка** (иж.) – теша, тонкая и жирная полоска вдоль брюшка ценных пород рыб.

мус (повс.) – печень.

муска курник (уд.) – рыбник с начинкой из рыбьей печени.

мык (уд.) – елец.

мык ёс (уд.) – малек ельца.

мырпом (вв., вым., иж., нв., печ., уд.); **нырпом** (вым., иж., печ., уд.); **мырпон** (вс., лл., скр., сс.) – морошка.

мырпом ва (сс.) – морошковая вода.

Наливка (иж.); **налэвушка** (вым., нв.) – шаньга с начинкой из картофельного пюре или сметаны.

налим (повс.); **мёкёй** (уд.) – налим.

намыр (вс., лл., нв., печ., скр., сс.); **вёр ураоз** (вым.); **кёчйёла оз** (сс.); **касьмар** (л.); **касьнямыр** (л.); **кёчоз** (уд.); **намир** (вв.); **марья тусь** (уд.); **нязька** (вым.); **пон оз** (вс.); **ур ягётки** (уд.) – костяника.

нека курник (уд.); **нэкья-пёкья чэринянь** (скр.) – рыбник с начинкой из молока.

нельма (иж., л., нв., печ., скр., сс., уд.); **нэльма** (сс.); **удж** (вв., вым., иж., уд.) – нельма.

нив тшак (нв.); **вёр йёв тшак** (уд.); **вёртшак** (уд.); **еджыд тшак** (иж.); **кос путник** (вым., нв.); **ньывтшак** (скр.); **ньыл тшак** (вв., лет., печ.); **ньылсэр** (печ.); **ньыы тшак** (вв., вым.); **ньыыка** (вым.); **путик** (вс., л.); **путник** (вым., л., скр., сс.); **Толя рыжик** (уд.); **яг выв путник** (уд.) – путник.

нөк (вв., вым., иж., нв., печ., скр., сс., уд.); **вевдор** (л.); **велдор** (л.); **вылі** (лл.); **вылыс** (вс.); **шомйöv вылыс** (скр.) – сметана.

нөк йövва (скр.); **быркмөс** (уд.); **быркмес** (иж.); **быркмыс** (вым., нв., уд.); **быркмэс** (иж.); **вөтлөм йөл** (лет.); **густө йөлва** (л.); **здрөчөн** (лл.); **йөл улыс** (сс.); **нөк йөлва** (вв., печ., сс.); **нөква** (сс.); **нөкья йөө** (иж.); **нөк йөөва** (вв.); **пакта** (вв.); **сук йövва** (л.); **сук йөлва** (лет.); **шyd йөө** (вым.); **шyd рысьва** (вс.) – пахта.

нөкья рок (вым.) – каша со сметаной.

нурья шyd (вым., уд.) – похлебка из ячменной муки.

нянь (вв., вым., иж., лл., нв., скр., сс., уд.); **нень** (вс.); **кус** (уд.) – хлеб.

Оз (вв., вс., лл., печ., скр., сс., уд.); **вöрса оз** (вв.); **идзи-идзи оз** (уд.); **дзиоз** (уд.); **му выы малина** (иж.); **оз ягöда** (л.); **пожөм оз** (уд.); **ягötки** (уд.) – земляника.

омыль (иж.) – омуль.

ош яй (повс.) – медвежати́на.

öладья (иж., л.); **аладья** (вв., вс., скр.); **алябыш** (лл.); **аляпэты** (лл.); **виньчи** (уд.); **дзож** (скр.); **дзожа көвдум** (скр.); **колöб** (вым.); **лабыш** (лет.); **öлабыш** (уд.); **öладьи** (нв.); **тульöдан көлдөм** (вс.); **шомтом öладья** (сс.) – оладьи.

өмидз (вв., вв., лет., печ., скр., сс., уд.); **йөн выы малина** (иж.); **йөн малина** (иж.); **малина** (иж., л., нв.); **омидз** (вым.); **өмедз** (л.) – малина.

өмидзза тшай (сс.) – чай из сушеных плодов и листьев малины.

өсетри (иж.) – осетр, рыба.

өч (лл.) – зерно.

Пакула (вым., иж., нв., скр., уд.); **бака** (вв., вс., печ., сс., уд.); **бакатшак** (вв.); **бакула** (сс.); **кöч көлдөм** (вс.); **кöчабак** (нв.); **кöчабака** (нв.); **кукабак** (лет.); **кукöбака** (лл.); **тшужьюр** (ур.); **чага** (вс., сс.) – березовый трутовик, трутовый гриб, древесный гриб, березовая губка.

пакула тшай (иж.); **чага тшай** (сс.) – настой березового трутовника.

пареньча (вв., л., лет., печ., сс.); **бот** (печ.); **галанка рок** (сс.); **жбот** (печ.); **паренка** (л.); **паренича** (иж., нв.); **печеньча** (вв., вс., лл., скр., сс.); **печёнка** (л.); **пэчонка** (вс.); **рэпник** (вс.); **уль пареньча** (вс.) – пареная репа, реже брюква.

пареньча ва (сс.); **кётдём кос паренча** (лет.) – сладкий напиток типа компота из репы.

пельнянь (вв., уд.); **пельмень** (вс., иж., лл., нв., сс., уд.) – пельмень.

пелысь (л., печ., скр., сс.); **пелидз** (вым., иж.); **пелидз вотыс** (иж.); **пелич** (иж., уд.); **пелыш** (уд.); **пелюк** (уд.); **пелісь** (вв.); **ребина** (вс., лл., нв.); **ребина вотыс** (иж.) – рябина.

пелядь (иж., печ., скр., уд.) – пелядь.

петук (иж., печ., скр., уд.) – петух.

пирёг (вв., вс., вым., иж., скр., сс.); **кёрка** (уд.); **ку** (вв., вым.) – пирог.

плитун (уд.) – мелкая семга.

порсь вый (иж.) – топленое свиное сало.

порсь тшёг (лет.) – шпик.

порсь яй (повс.) – свинина.

пёдлива (иж.) – густая каша из рыбы.

пёжём йёв (вым.); **пёсь йёв** (л.); **пёсь йёл** (лет.); **пёжем** (вв., иж.); **пёжём йёл** (вым., вс., скр., сс., уд.); **пым йёв** (уд.); **пым ульльёо** (иж.) – топленое молоко.

пёжём картопель (сс.); **печень** (вым., нв.) – печеный картофель.

пёжас (вв., вс., иж., скр., сс., уд.); **пёжасьём** (печ.); **пёжасян** (л., ул.) – выпечка, выпечные изделия.

пёк чери (вым.) – печень рыбы.

пёлёв ва (уд.) – капустный отвар.

пёлёв (уд.); **пёльёв** (вым.); **пёльов** (нв.) – жидкое сусло.

пётка (вв., вым., иж., лл., печ., скр., сс.); **вёрас** (сс.); **вёр-пётка**; **вэжа пётка** (печ.); **кага** (уд.); **кича-пётка** (вс.); **пётка** (л.) – лесная птица.

пётка шыд (повс.) – суп из лесной птицы.

пражина (сс.); **пражинеч** (вв.); **пражинка** (сс.); **пражка** (вв.); **пражэнка** (сс.) – тушеное мясо.

пражитом (сс.) – тушеная, пряженная пища.

проса (вс., иж., печ.); **броса** (иж.); **роса** (иж.); **шена** (уд.); **шона** (вым., нв., уд) – пшено, крупа.

просовй каша (лет.) – пшенная каша.

пув (л., нв., скр., уд.); **прамей пув** (вв.); **пул** (вв., вс., лл., печ., сс.); **пуу** (вв., вым., иж.) – брусника.

пув корья тшай (сс.) – чай из листьев брусники.

пувья ва (сс.); **пул клёк** (лет.) – брусничный сок или водный настой брусники.

пувья кисель (сс.) – кисель из брусники.

пувья йов (сс.); **туся йол** (печ.) – брусника с молоком.

пувья ляз (сс.); **дежень** (л.); **жбот** (печ.); **киприша** (лл.); **кулага** (сс.); **пувья ляти** (вым., нв.); **пувья рок** (нв.); **пувья юм** (нв., сс.); **пулага** (лет.); **пууйа-йума** (вым.); **пызя пув** (уд.); **пызя пувья** (уд.); **пызя пул** (вс., лл.); **тепняк** (лет.); **типриша** (л.); **юма пул** (лл.); **юм** (лл.) – сладкая соложенная каша с брусникой.

пувья пирог (сс.) – закрытый пирог с начинкой из брусники.

пувья сором (вв.) – брусника с толокном.

пувья шаньга (сс.) – шаньга с начинкой из брусники.

пунзы тшог (иж.) – жир от задней ноги оленя.

пуом картофель (сс.); **гольгана рок** (вым.) – вареный картофель.

пустовара шыд (уд.); **пустоварной шыд** (печ.); **пустэвара** (иж.) – мучная похлебка, затируха, букв. пустой суп.

пызь (повс.) – мука.

пызя пирог (вв., вым.); **идовй пирог** (вс.); **мушник** (вв.); **рудзог котаса ид нянь** (уд.) – двухслойный пирог с начинкой из муки, замешенной на сметане или простокваше.

пызя шаньга (вв., вс., вым., скр.); **нурья шаньга** (вым., уд.); **пызына шаньги** (уд.) - шаньги с начинкой из муки, замешанной на простокваше или сметане.

пырига шыд (уд.); **пырига ва** (лл.) – тюрю.

Раннӧй (скр.) – рисовая каша, кутья, которую носят в церковь на СВЯТКИ.

рач (нв.) – крупяная запеканка.

риса рок (сс.); **ѐджыд шыдоса рок** (печ.) - рисовая каша.

рок (вв., вым., иж., л., нв., печ., скр., сс., уд.); **каша** (вс., лет.); **панола рок** (вым.) - каша.

рокӧс (вс., вым., лл., скр., сс.); **квашня шом** (уд.); **кӧтас** (лл.); **ловзедзчан** (нв.); **ловзьӧдзчан** (скр.); **ловзьӧтчан** (уд.); **лолзедчан** (вв.); **лолзьӧдсян** (печ.); **лолзьӧдчан** (сс.); **лоозеччан** (вв.); **лоозьӧччан** (вым.); **овмӧдчан** (нв.); **нень кӧтас** (вс.); **нень шомӧс** (вс.); **нянь шом** (вв, вым., лет., нв., печ., скр., сс.); **нянь шом** (вв, вым., лет., нв., печ., скр., сс.); **нянь шомӧс** (вс.); **олмӧтчан** (л.); **рокес** (вв.); **шом** (вв., вым., иж., лл., нв., печ., скр., сс., уд.); **шомес шом** (иж., уд.); **шомӧс шом** (уд.); **шоммӧччан** (вым.); **шузьӧдчан** (нв.); **ырӧш сук** (сс.) - закваска дрожжевая.

роса (иж.) – просо, пшено.

ростегай (лет.); **растегай** (летю); **рӧсьтигай** (лет.) – дыш шаньга.

роч кӧлач (сс.) – сушки, букв. русский калач.

роч нянь (л.) – хлеб, купленный в магазине, букв. русский хлеб.

роч тэсь (сс.) – покупное толокно, букв. русское толокно.

роч шаньга (лет.) – шаньга маленьких размеров, букв. русская шаньга.

рудзӧг (вс., вым., печ., скр., сс., уд.) – рожь.

рудзӧг кисель (сс.); **сюа кисьэль** (л.) – ржаной кисель.

рудзӧг кӧтаса ид нянь (уд.) – ячменный хлеб на ржаной закваске.

рудзӧг нянь (скр., сс., уд.); **сю нянь** (вв.); **сюа нянь** (лет., печ.) - ржаной хлеб.

рунь (вв., вым., скр., сс.); **рунь бурдук** (скр.); **руня рок** (вв., нв.) - жидкая каша из ячменной муки или толокна.

рысь (вв., вым., иж., лет., печ., скр., сс.); **грутка** (л.); **комёк** (вс.); **рись** (нв., уд.); **рысьта йёл** (лет.); **шом йёв** (уд.); **шома йёл** (л.) – творог.

рысь нянь (иж.) – пасха, букв. творожный хлеб.

рыська пирёг (сс.); **комёка пирог** (вс.); **кусмёс** (лет.) – закрытый пирог с начинкой из творога.

рыська шаньга (сс.); **рыська** (сс.) – шаньга из дрожжевого теста с начинкой из творога.

рыся блинней пирог (иж.) – блины с творогом.

рыся йёв (л.); **комёка йёл** (вс.); **рыся йёв** (уд.); **сорём рысьта йёл** (лет.); **ульлёла рысь** (иж.) – творог с молоком.

рыся латка (нв.) – творог со сметаной, запеченный в латке на вольном воздухе печи.

Саламат (иж.); **сёлёмат** (лет.) – ритуальная каша с маслом.

сальник (нв.) – сдобная булка с мелко накрошенным салом.

самокур (повсм.); **ас вина** (сс.); **аскур** (сс. вс.) - самогон.

свэкла (вс.); **сёкла** (нв., уд.); **свеклё** (вым., скр., сс.); **свекла** (иж., лл., сс., уд.); **сьокла** (вс.) – свекла.

селянка (вв.) – картофельное пюре с яйцами, маслом и молоком.

сёркни (скр., сс.) – репа.

сёян (вв., иж., лл., нв., печ., скр., сс.); **питёра** (уд.); **сёед** (иж.); **сёем** (иж.); **сёйёд** (вым., уд.); **сёйём** (уд.); **сюван** (л.) – еда, пища.

сир (вв., вым., иж., нв., скр., уд.); **сятура** (иж.); **тшука** (вс., печ., сс.), **штшука** (вс.); **щука** (лл.) – щука.

сирпи (скр.); **шучка** (лл.); **шучканпи** (л.) – шуренок.

скётной яй (лет.) – мясо домашней скотины.

слёянэй калач (иж.) – сдобная булочка.

сов (л., нв., скр., уд.); **сол** (вв., вс., лл., печ., сс.); **соо** (вв., вым., иж.) – соль.

сола пирӱг (вв., вым., скр., сс.); **загибыш** (лл.); **згибень** (вым.); **нэма нянь** (л.), букв.: хлеб без ничего; **пальнень** (вс.); **сола пальнень** (вс.); **сола папу** (вв.); **сола пирог** (вв., вым.); **соленик** (уд.); **соленьник** (уд.); **соленец** (уд.); **солоник** (уд.); **солоньник** (нв.) – пирог с солью.

сола тшак (повс.) – соленые грибы.

сола чери (повс.) – соленая рыба.

сорӱм (вв., вс., л., сс.); **мутш** (вым.); **сорем** (вв.); **сухомэс** (вс.); **тепняк** (лет.) – толокняная каша.

сӱка шыд (лл.) – крупяной суп, заправленный конопляным соком.

сӱс вый (иж.) – тюлений жир. Это название встречается только у северных коми, которые осуществляют летний выпас оленей у моря.

сӱчӱн (вс., лл., пес., скр., сс.); **комӱль** (сс.); **кос ку** (иж.); **корӱс** (уд.); **корӱс кӱдэй** (уд.); **ку** (вв., вым.); **папу** (вв., печ.); **папулки** (скр.); **сӱчан** (иж.); **сӱчен** (вв., уд.); **сӱчень** (уд.); **сю папӱ** (сс.) – сочень.

стерлядь (скр.); **сьтерлядь** (иж., нв.); **черлядь** (скр.) – стерлядь.

сука вый (нв.) – нетопленое масло. Букв. густое масло, не жидкое.

сур (вв., вс., вым., лл., нв., скр., сс., уд.); **гырнича сур** (нв.); **чужья сур** (лл., сс.); **чукья быгья сур** (печ.) – домашнее пиво.

сывдӱм вый (скр., уд.); **гретэй вый** (иж.); **кисьсьана вый** (иж.); **пуӱм вый** (уд.); **сӱдз вый** (вым.), букв.: чистое масло; **сыл вый** (вс., лет, сс.); **сылдӱм вый** (печ., сс.); **сылдэм вый** (иж.); **сыы вый** (вв., вым.); **сыыдэм вый** (иж.); **тӱпитӱм вый** (вым., лл., нв., скр.); **шыцы вый** (иж.) – топленое масло.

сыла шыд (сс.) – наваристый суп, букв. жирный суп.

сын (повсм.); **кубри** (вым.) - язь.

сырӱйэжка (лет.); **сырэжка** (л.) – пызя пув.

сӱд сэтӱр (повсм.); **пон сэтӱр** (уд.) – черная смородина.

сӱла (повс.) – рябчик.

сӱла шыд (сс.) – суп из рябчика.

сьёлаоз (вв., вс., нв., лл., печ., сс.); **гёрд сэтёр кор** (иж.); **гурэй-марэй тусь** (уд.); **дзиоз** (уд.); **калина-малина** (уд.); **көчйёла** (сс.); **көчоз** (сс.); **марья тусь** (сс.); **княжича** (вв.); **көч сьёлаоз** (сс.); **марьявотыс** (иж.); **му малина** (нв.); **му оз** (вым., нв.); **му омидз** (вым.); **му өмидз** (уд.); **ураоз** (вым.); **уроз** (вым., уд.); **ур ягётки** (уд.) – поляника.

сьёмга (вв., вс., иж., л., нв., печ., скр., сс., уд.); **вый чери** (вым., иж.); **чими** (вв., уд.) – сёмга.

сьөмтөм гыч (скр) – озерный гольян.

сэтёр (вым., лл., нв., печ., скр., сс., уд.); **сөтөр** (печ.); **сөтэр** (иж.); **сэтыр** (вс.); **сэтэр** (вв., иж.) – смородина.

сэтёр корья тшай (сс.) – чай из листьев смородины.

сю (вв., вс., лл., печ., скр., сс.) – рожь, зерно.

сю вэм (вв.) – ржаной сок, из которого готовят мучной кисель.

сюкось (лет., нв.); **сюкесь** (уд.) - ырош.

сюу кос тшөг (иж.) – кишечный жир.

Таг (повс.) – хмель.

тальма (иж.); **лэн чери** (печ.) - гольян, молодь семги.

тар (повс.); **ай тар** (лет., уд.); **инь тар** (уд.); **көнаш** (уд.); **көнөй** (уд.); **көнэй** (уд.); **көндозмер** (вв.); **көндозмөр** (вс., вым., л., нв., печ., сс.); **көнтар** (вв., вс., вым., иж., лл., нв., печ., скр., сс.); **сера тар** (скр.); **сьод тар** (вв., вс., вым., иж., нв., печ., скр., сс.); **энь тар** (лет.) – тетерев.

теська чөд (вым., лл., сс.) - кашлица из толокна с черникой.

теська шаньга (сс.) – шаньга с начинкой из толокна.

типи (вс.) – цыпленок.

треска (повс.) – треска.

трэскаа шыд (сс.) – уха из трески.

тундраса чери (иж.) – малосольная рыба со специфическим вкусом и запахом, т.н. «печорский засол». Букв. перевод «рыба из тундры».

тупось (скр.); **коврига** (вым.); **көврига** (нв., уд.); **көрш** (вым., нв., уд.); **нянь көрш** (вым., нв.); **нянь тупось** (скр., сс.); **под выы нянь** (иж.);

подöвöй нянь (лл.); **подöвэй** (уд.); **тупöсёк** (скр.); **тупöська** (вс.); **тупесёк** (вв.); **тупесь** (вв.); **тяпуш** (иж.); **тяпыш** (иж., печ., уд.) – небольшой круглый ржаной подовый хлеб.

тупыля шыд (уд.) – похлебка, затируха с кусочками теста.

турипув (нв. скр. уд.); **кадмоль** (лет.); **клюква** (иж.); **нюрмоль** (лл., сс.); **нюрпул** (сс.); **туримоль** (уд); **турипул** (вв. вс. печ. сс); **турипуу** (вв. вым. иж.) – клюква.

турипувья пирöг (сс.) – закрытый пирог с начинкой из клюквы.

турнеп (вв., вым., лл., нв., печ., скр., сс., уд.); **мöс сёркни** (вв.); **турнеб** (скр.); **турнэч** (вс., л.); **юмов кушман** (сс.) – турнепс.

тусь (повс.) - зерно.

туся каша (вс.) – каша из толченого ячменного зерна.

туся нянь (вс.) – зерновой хлеб.

тшай (вв., иж., нв., скр., сс.); **штшай** (уд.) – чай.

тшак (повс.) - гриб.

тшака нянь (сс.); **тшаканьик** (л.) – пирог с грибами.

тшака шаньга (сс.) – шаньга с начинкой из грибов.

тшака шыд (повс.); **гобья шыд** (печ.); **рыжыка ука** (уд.); **тшак юква** (вв.); **тшака ва** (сс.) – грибной суп.

тшöг (повс.) – сало нетопленое, жир.

тшутш (вым.) – внутренности крупных рыб, которые засаливают и подают к чаю.

тшутшы шыд (вым.) – суп из соленых рыбьих кишочков.

тшэгира шыд (вв.) – суп из костей, бульон без мяса.

ты-мус (вв., вым, иж., нв., печ., скр., сс., уд.); **льöккöй да мус** (л.); **мус-льöккöй** (лет.); **ты-мыс** (вс.) – внутренности животных, букв. легкие-печень.

тэсь (вв., вс., иж., лл., печ., скр., сс., уд.); **ас тэсь** (сс.); **тесь** (нв.); **толокно** (уд.) - толокно.

тэська пув (вв., вс., вым., иж., лл., печ., скр., сс., уд.); **тэська пув** (нв.) - каша из толокна с брусникой.

Укаа шыд (уд.); **кашицы юква** (печ.) – уха из мелкой сушеной рыбки или заварная уха.

уллѐ тшак (иж.) – лисичка настоящая, гриб.

ульѐма нянь (лет.) – корка рыбника.

упри (вым.) – голавль.

уртшак (вв., вс., иж., л., нв., печ., скр., сс.); **видз выв гѐрдур** (нв.); **вижур** (нв.); **виж урка** (нв.); **виж уртшак** (нв.); **гѐрд ур** (нв.); **гѐрд урка** (нв.); **давань пронь** (нв.); **блин тшак** (иж.); **кѐреннѐй уллѐ тшак** (иж.); **кѐчтшак** (лл.); **микита тшак** (сс.); **паньтшак** (сс.); **ур** (нв.); **урка** (вым.); **урка тшак** (вым.) – сыроежка.

Формэннэй нянь (иж.) – формовой хлеб.

Чаз (вв., вс., вым., иж., л., нв., печ., скр., сс.); **няш** (лет.); **чаж** (вс.); **угарѐк** (уд.) – толченое конопляное семя, конопляный жмых, остатки от семян после выжимки масла.

чазья шаньга (лл.) – шаньга, начинка которой изготовлена из толченых с небольшим количеством сахара конопляных семечек.

чай султѐдны (л.) – поставить самовар, накрыть стол.

чалес (вв.) – высевки черемуховой муки.

чарла рок (уд.); **косаа рок** (уд.) – каша, «освященная серпом».

чери (вв., вс., вым., иж., печ., скр., сс., уд.); **чериг** (лет.) – рыба.

чери вый (повс.) – рыбий жир.

чери нек (повс.); **йѐв** (нв.); **йѐл** (вс.); **нек** (уд.); **сэн** (вс.) – молока рыбная.

чери пѐк (повс.) – рыба икра.

чери тшытш (печ.) – филе рыбы.

черинянь (вв., вым., нв., печ., скр., сс.); **черганянь** (лет.); **чериганянь** (л.); **черинень** (вс.); **черия пирѐг** (печ.) – рыбник.

чибѐ (лл. сс. уд.); **чань** (уд.) – фигурки животных из теста.

чиг (вв., вс., лл., печ., сс.); **дульк яй** (уд.); **сод яй** (уд.); **ченьѐр** (уд.); **чѐнѐр** (вым.); **чѐнѐр** (иж.); **яй тшытш** (печ.) – филе, мясо без костей, мякоть.

чир (иж.); **чер чери** (печ.) – чир, рыба.

чирёма вый (вс.) – прогорклое масло.

чирак (вым.); **горда** (вым.); **чирок** (вым.); **чож** (нв.); **утка** (иж.) – чирок, утка.

чоля (уд.); **чуля** (вым.) – соленые внутренности рыбы (молока, икра), которые подают к чаю.

чомёр (вым., нв., скр., сс.); **чомер** (вв.) - каша из муки/толокна, хорошо сдобренная маслом.

чөвпан (сс.); **човпан** (вв.); **чөлпан** (вв.); **чөлпон** (сс.) – круглый ржаной хлеб большого размера.

чөд (вв., вс., вым., лл., нв., печ., сс., уд.); **джэньыд кок йыы чөд** (иж.); **лач** (вв.); **чөдлас** (иж.) - черника.

чөдөвөй кисэль (вс.); **чөдья рок** (нв.); **чөта кисэль** (вс.) – черничный кисель.

чөдлач (вв., вс., лл., печ., сс.); **голубэй** (вс.); **кокляч** (л.); **кузь кок йыы чөд** (иж.); **лач** (печ.); **лөз вотөс** (иж.); **нюр чөд** (лет.), букв.: болотная черника; **чөд** (иж.); **чорыд вотыс** (иж.); **чөдлас** (вым., нв.); **чөтлач** (скр., сс.); **тюнько** (вв.) – голубика.

чөдья йөв (сс.) – черника с молоком.

чөдья ляз (сс.); **кос чөдья ляз** (сс.); **кос чөдья юм** (сс.) - соложеная каша с черникой.

чөдья пирөг (сс.) – закрытый пирог с начинкой из черники.

чөдья шаньга (сс.) – шаньга с начинкой из черники.

чөжйөв (нв., скр.); **выль йөв** (вс., сс.); **выль йөл** (вс.); **выль мөска йөв** (вым.); **гөсьтинеч йөө** (вв.); **тутшкан йөл** (сс.); **тшежйөв** (уд.); **уль ульльоо** (иж.); **чежйөл** (сс.); **чөжйөө** (вв., вым.); **чэж** (иж.) – молозиво.

чөжрысь (вв., скр.); **бычилюк** (вс.); **бычкотон** (вс.); **бычөлюк** (вв., сс.); **бычулюк** (лл.); **выль йөв** (вс., сс.); **выль йөл** (вс.); **выль мөска рысь** (вым.); **вылльөл** (вс.); **гөсьтинеч рысь** (вв.); **дрөчөн** (лл.); **колькья рысь**

(вым.); **пуёма вылльёл** (вс.); **тутшкан рысь** (сс.); **тшежйёв рись** (уд.); **тпрутьё рок** (сс.); **чөжйёо рысь** (вв.); **чөжрись** (нв.) – яичница из молозива.

чуж (повс.); **рошша** (л.); **чужтас** (вс.) – солод.

чужва (вв., вс., вым., л., нв., печ., скр., сс.); **сюва** (уд.); **юм** (уд.); **суслё** (уд.); **тшужва** (лет.) – сусло.

чужья блин (лл.) – блин из соложеного теста.

чужья оладья (лл.) – оладьи из соложеного теста.

чужья пирог (лл.) – двухслойный пирог, сочень которого готовился из недрожжевого ржаного теста, а начинкой служило соложеное тесто.

Шагля (иж., уд.); **тшагля** (уд.); **шаглим** (уд.); **шэг** (уд.) - жабры. Раньше жабры жарили и подавали в качестве самостоятельного блюда, считались деликатесом.

шадби кёйдас вый (скр.) – выжимки из семени льна.

шакша (уд.) – мезга, выжимки при производстве крахмала.

шаньга (вв., вс., вым., иж., лл., печ., скр., сс.); **шаньги** (уд.); **шаньди** (нв.) - открытая подовая выпечка с разнообразной начинкой

шаньга-көрөвай (сс.) – маленькая шанежка, испеченная на сковороде.

шарыд рок (сс.) – рассыпчатая каша.

шарыд яблөг (сс.); **шыдоса картук** (вс.) – рассыпчатый картофель.

шашта (вв., нв.) – губчатый нарост на деревьях, который клали в пиво или квас.

шобді (повсем.) – пшеница, зерно.

шобді нянь (повс.); **еджыд нянь** (вс., сс.), букв.: белый хлеб – пшеничный хлеб.

шома (вв., вым., иж., лл., нв., печ., скр., сс., уд.) – кислая пища.

шома кор (сс.); **кислича** (иж.); **шомаваля** (сс.); **шомага** (л.); **шоманка** (л.); **шомань** (сс.); **шоманьга** (лет.); **шомапель** (вв.); **шомач турун** (сс.); **шомач** (сс.); **шома гум** (иж., уд.); **шома лис** (вс.); **шома турун** (иж., уд.); **шомкор** (нв., скр.) – щавель.

шома рысь (вым., сс.); **арёса чөжөм йёл** (сс.); **важ йöö** (иж.); **чөжөм йөв** (скр.); **чөжөм йёл** (вс., сс.); **шома важ йöö** (иж.); **шома йöö** (иж.); **шома йөв** (нв.); **шома рыся йөв** (л.) – творог (букв. кислый творог).

шомагаа шыд (лл.); **лудья шыд** (печ.); **шома корья шыд** (сс.); **шоманя шыд** (сс.) – суп из щавеля, зеленые щи.

шомйөв (скр.); **йöö** (иж.); **киша** (лл.); **көнөса йөв** (уд.); **небыд йөв** (уд.); **нөкья кринча** (печ.); **нырзэдэм йöö** (иж.); **нэбыд йөв** (уд.); **прөстök** (вс.); **прөстöтиша** (л.); **тиша** (л.); **шомйёл** (сс.); **шэжой йөв** (уд.); **шузёма** (нв.) - простокваша, букв. кислое молоко.

шомöс (нв.); **квашня** (уд.); **рöсвэр** (иж.); **шомес** (иж.) - тесто.

шоньд йёл (лет., печ., сс.) – свежее молоко.

шуль (сс.); **шупөдөм яй** (скр.); **шупа яй** (скр., нв.); **шэльк** (сс.) – вяленое мяса.

шыд (повс.) – суп.

шыдöс (вс., лл., нв., печ., скр., сс.); **панов** (нв, скр., уд.); **панол** (вв., сс.); **паноо** (вым., иж.); **шыдэс** (вв.) – крупа.

шыдоса пирөг (вым, сс.); **ид панола ярушник** (вым.); **комöля пирог** (вс.) – двухслойный пирог с начинкой из крупы.

шыдоса шаньга (сс.); **нурья шаньга** (вым., уд); **панола шаньга** (вым.); **прөстой шаньги** (уд.); **рокöса шаньга** (вв.) – шаньга с крупяной начинкой.

Ыж яй (повс.) - баранина.

ыжман (вв., вым., иж., нв., уд.); **балянень** (печ.); **балянянь** (вс.); **кöзан** (уд.); **ыжмаль** (вс.); **ыжнень** (сс.); **ыжнёнь** (вв., лл., печ., скр., сс.); **понсэтөр** (л., нв.) – жимолость голубая.

ырöш (вс., вым., нв., печ., скр., сс.); **гуштша ыреш** (вв.); **квас** (иж., уд.); **няня ва** (лет.); **ыреш** (вв.) – квас.

Юан (вс., вым., иж., нв., скр., сс., уд.); **юван** (вв., лл., нв., сс.); **юöd** (уд.) – напиток, питье.

ю ёль (вв.); **нагыш** (иж.) – снеток, озерная корюшка.

юква (лл., вс., вв.); **ука** (уд.); **чери ва** (вым.); **чериа шыд** (лл.); **черигва** (лет.); **черия шыд** (уд.) – уха.

юм (вв., вс., вым., лл., нв., печ., скр., сс., уд.); **õпар** (иж., уд.); **юмол** (вс.); **юмоо** (иж.) – соложенное тесто, сладкая кашаца.

юма нянь (сс.); **юм нянь** (скр.); **юмъя маккей** (уд.); **юмъя макыш** (уд.) – шаньги с начинкой из соложеного теста.

Яблõга ва (сс.) – суп с картофелем.

ягсер (вв., печ., скр.); **белянка** (сс.); **волвэнка** (вс., лл.); **воллэнка** (вс.); **вонлэнька** (вс.); **вõлнушка** (уд.); **вõрланича** (нв.); **вõрланка** (нв.); **гонадор** (вым. иж. нв.); **гõнадор** (вым., иж., нв., печ., уд.); **гõна дора тшак** (печ., уд.); **гõна рыжик** (уд.); **гõнадор рыжик** (уд.); **еджыд ягсер** (нв.); **сера тшак** (л.); **серавка** (лл.); **солалан тшак** (иж.); **сэравка** (л.); **ягсьõр** (сс.) – волнушка.

яиснича (лл.) [**яисьница** (иж.)] – яичница.

яй (повсм.) – мясо.

яй вый (иж.) – топленый жир.

яй пирог (иж.) – пирог с мясной начинкой.

ясьник (уд.) – вареный творог с молоком.

яя шыд – мясной суп.

Традиционная кухня коми (зырян).

Русско-коми словарь

Блин – блин, коч кёлдум, коч пэль кёлдым, паськыд кёлдум, тупёся кёлдым.

блин из соложеного теста – чужъя блин.

блин кровяной – вира блин.

блин с конопляным маслом - контуса блин, контуса идья блин.

блюдо из кишок, варено-жаренных с ячневой крупой – дзигыльэЙ, дзинёньЙ.

бобы – боби, бёби.

борщевик сибирский – азь, азь калей гум, азь пёк, азьгум, азягум, борис турун, гёна азьгум, гёна гум, гум кага, гумазь, гумпёк, гумпёк азь, гумпёчка, калей гум, морт гум, пикан, пёкгум, сера азь, сера азьгум, сэра азьгум.

брага – брага, канжи, пыкём.

брусника с молоком – пувъя йёв, туся йёл.

брусничный сок – пувъя ва, пул клёк.

брюква – буква, букла, букма, бруква, галан, галанка, илим, калига, рэтыюга.

булка сдобная – слёянэй калач.

Выжимки, высевки – дзаж, джиз, тшитша.

выпечка – пёжас, пёжасьём, пёжасян.

выпечка на капустном листе или подорожнике – корвыв, корвыы, корья кёвдум, лис выв, лис выл кёлдём, листа кёлдём, листа кёрёвай, листа тупёсь, листовник, лисьвеник, лисьвеньник.

Глухарь – айлов дозмыр, вийёр, виер, дозмер, дозмор, дозмёр, дозмыр, иньлов дозмыр, кёнёй, кёнаш, кёндозмёр, кёндозмер, кёнтар, кёнэй, сера дозмёр, съёд дозмор, съёд дозмёр, чукчи, энъ дозмор.

горох – анькытш, анькытша пирөг, гөрөк пирөг.

горчица - виж пызь.

гриб – гоб, козув чэри, өти кока дозмэр, рыжик, тшак.

гриб белый – белёй гриб, белэй гриб, бөрөвик, видз выв белэй гриб, гоб, дона гоб, еджыд гоб, еджыд мусюр, еджыд юра гоб, кыз кок, кыз ошьюр, мёсковэч, мёсковскöй гоб, му пыр петöм еджыд тшак, му тшак, öбабöк, роч гоб, сакарнöй гоб, сибирскöй гоб, сьöd белэй гриб, сьöd вылыса гриб, сьöd выльöм гриб, сьöd гоб, чорыд ошьюр тшак, яг выв гоб, яг выв тшак.

гриб, бычок – бульдук, бычун, бычки, бычö тшак, бычök тшак, бычун, кульбук, мöзбугыль, мусюр.

гриб, волнушка – волвэнка, воллэнка, вонлэнька, вөрланича, вөрланка, вöлнушка, гонадор, гöнадор, гöна дора тшак, гöна рыжык, гöндор рыжик, еджыд ягсер, йöла тшак, сера тшак, серавка, сэравка, ягсер, ягсьöр.

гриб, груздь - бур грузьд, виж грузьд, выя груз, выя грузыли, выядор, гöна грузыли, грузь, грузьд, грузыли, ельдöг, ельдэг, йöла ельдэг, йöла тшак, кöчильник, кöчельдöг, лельдöг, лёльдöг, мöс ельдöг, ньывгрузьд, пипу ёльдöг, порсьельдöг, прöстöй ельдöг, прямей ельдэг.

гриб, иванчик – ваньчик, иваньчик, иванчок, иваньчик.

гриб, лисички – уллё тшак.

гриб, масленок – вый масля, выя гоб, выя тшак, кулясян масьта, масля, масленик, маська, масьле, масьленик, масьленка, масьленьик, масьлюк, масья, масьта, машлюк, машля, нилег гоб, ниляш, ньилэг гоб, поп тшак.

гриб, моховик - виж гоб, виж юра гоб, кос масленик, кос машта, кос тшак, ньитшвыл гоб, сим гоб, сiм гоб, сiма гоб, сiн гоб.

гриб, опёнок – бабапель тшак.

гриб, подберезовик - ва гоб, вöсни кока гöрд гриб, гоб, кузь кока иванушка, кузь пиня гоб, кыдз тшак, мöс гоб, öбабöк, небыд тшак, нюр выы тшак, пиня гоб, слонкок, уль гоб, шутьöм выл гоб, кыдз тшак, öбабöк, сьöd мусюр.

гриб, подгруздь - кос грузь, кос ельдӱг, кос ельдэг, кос лельдӱг, кос грузь, кос пу тшак, нив грузьд.

гриб, подосиновик – бур гриб, гӱрд гоб, гӱрд вылтаса тшак, гӱрд юра гоб, гӱрд юра ошӱюр, гӱрдыд гоб, гӱрдыд гриб, еджыд юра гоб, кос гоб, кыз кока иваньчик, лӱз гоб, мупель, мупель тшак, мупэль, мыча вылысӱм, мыча гриб, небыд ошӱюр тшак, ошӱюр, ошӱюр тшак, ӱш тшак, ӱшка, лӱз гоб.

гриб, путник – вӱр йӱв тшак, вӱртшак, еджыд тшак, кос путник, нив тшак, ньывтшак, ньыл тшак, ньылсэр, ньыы тшак, ньыыка, путик, путник, Толя рыжик, яг выв путник.

гриб, рыжик – бабапель, бур рыжик, йӱлӱвӱй рыжик, кӱтӱдан тшак, кыз рыжык, нив рыжык, рыжик, яг рыжик.

гриб, сыроежка – блин тшак, видз выв гӱвижур, виж урка, виж уртшак, гӱрд ур, гӱрд урка, давань пронь, кӱчтшак, микита тшак, паньтшак, ур, урка, урка тшак, уртшак.

грибы пластинчатые для засолки – пиня тшак, листа рыжык, листа тшак, солалан тшак.

грибы соленые - сола тшак.

грибы сухие – кос тшак.

губчатый нарост на деревьях, который клали в пиво или квас – шашта.

гусь, гусятина – дзодзег, дзодзӱг, дзодзук, дзӱдзук.

Дичь – вӱрас, вӱр-пӱтка, звӱр-пӱтка, вӱжа потка, кага, кича-потка, потка, пӱтка.

Жабры – тшагля, шаглим, шагля, шӱг.

жареное – жаритӱм, пражитӱм.

жарить на шкварках - дзижалны, дзижооны.

жаркое – жарко, жаркӱвӱй.

жир – гос, салӱ, тук, тшӱг.

жмых конопли - кӱнтуса выйдом чуль.

Завтрак – затрӱк, затрӱк выть, ӱбед.

закваска – квашня шом, кѳтас, ловзедзчан, ловзьѳдзчан, ловзьѳтччан, лолзедчан, лолзьѳдсян, лолзьѳдчан, лоозеччан, лоозьѳччан, олмѳтччан, нень кѳтас, няня шом, нянь шомѳс, нень шомѳс, рокес, рокѳс, ырѳш сук шомес шом, шоммѳччан, шомѳс шом, шузьѳдчан.

зверобой – бортурун, бор тшай турун, бортшай, веж турун, дона турун, жерѳбой, жыробей, зьверобой, зьвирѳбой, ураз турун, уразнѳй, уразнѳй турун, урес вѳтлан турун, чай турун.

зерно – ѳч, тусь.

Иван-чай, кипрей – алэй чвет, воййыв, воййыл, вой турун, вѳй, вѳй турун, вѳййыв, вѳййыл, иван-чай, кѳч кѳлдѳм, кузь турун, кукабак, кукѳбака, кѳчабак, петуха турун, рѳспап, сѳс турун, типрей, чорыд гумм, чѳрс гум, чѳс турун, шѳлк турун.

Калач - волѳдѳм кѳлач, гѳрыш, идъя кѳлач, кока нянь, кокур, кѳлач.

калач овсяной - зѳръя кѳлач.

калач ржаной - комѳль кѳлач, сюа калач.

калач ячменный - идъя кѳлач.

калитка - ид панола калитка, бросаа калитка, калитка, картапѳля калитка, кульлик.

камбий сосны – ли.

капуста – вилэй, капуста, капуста вилѳй, капуста мач, капуста юр, кѳтшэнь, кѳчан, кѳчѳн, чѳкан.

капуста квашенная – кѳчана азь, силос кѳчан.

картофель – бов, каколь, капуль, картапель, картапѳль, картафель, карто, картов, картовка, картопель, картука, картупель, папуль, поль, яблѳг.

картофель в мундире - бутыля картов, колья картапель.

картофель вареный – гольгана рок, пуѳм картупель.

картофель очищенный - волалэм картапѳль.

картофель печенный - печень, печѳнка, пѳжѳм картупель.

картофель рассыпчатый – шарыд яблѳг, шыдоса картук.

картофель с квасом – ырѳша яблог.

картофель с мясом – картупеля яй.

картофельное пюре – каколя рок, нырас, нярас.

каша – панола рок, рок, туся каша.

каша гороховая – анькытша рок, бобё анькытш.

каша гречневая - грэчука рок.

каша из дикой моркови – гөнюша рок.

каша из отрубей – кыдья рок.

каша из толокна, густая – мутш, сорем, сорём, сухомэс.

каша из толокна, жидкая – гежень, дежень, ляти, ляти тесь, ляті, муру, теська рок, тепняк, тэська ляти.

каша молочная - йёла рок.

каша овсяная - зёр шыдёса рок, ёвсянка рок.

каша пшенная - просёвёй каша, проса.

каша рассыпчатая – шарыд рок.

каша рисовая – еджыд шыдоса рок, раннёй, риса рок.

каша с маслом – выа рок.

каша с салом – госа рок, зелянка, сальник, селянка, тшөгья рок.

каша со сметаной – нёкья рок.

каша ячменная – туся каша.

кашица жидкая на молоке – жлик.

кашица из поджаренной муки – дзижа рок, дзижъя рок, сук рок.

кашица из рыбы – пёдлива.

кашица из сушеных колобков – кёдья рок, комёля шыд, сюльпа, сюра рок.

кашица из толокна с брусникой – теська пув, тэська пув.

кашица из толокна с черникой – теська чёд.

кашица из ячневой муки – гёпа каша, гуа рок, гува рок, заварика, ид пызя рок, идья рок, кыз рок, нурья рок, паньём, помеч, помоч, пёвалика, пёвалюка, пёвалюка рок, паньём, пызя шыд, рунь, руня рок, чомер, чомёр, ягла.

кашица сладкая с брусникой - киприша, кулага, пувъя ляз, пувъя ляти, пувъя рок, пувъя юм, пууйа-йума, пызя пув, пызя пувъя, пызя пул, сырõйэжка, сырэжка, типриша, юма пул.

кашица сладкая с черемухой - кос льõмъя ляз, кõмак, льõмъя ляз, льõмъя сюва.

кашица сладкая с черникой - кос чõдъя ляз, кос чõдъя юм, чõдъя ляз.

кашица соложенная – ляз, õпар, юм, юмол, юмоо.

кашица, соложенная с добавлением борщевика сибирского – азыгум õпар.

кашица, соложенная с копляными семенами – кõнтуся ляз.

квас – азя квас, брага ырош, гуштша ыреш, калля ыреш, калья ыреш, калья ырõш, няня ва, суюкõсь, суюкесь, тõтьник, ыреш, ырõш.

кисель – кисель, тисель.

кисель брусничный – пувъя кисель.

кисель гороховый – анькытша кисель.

кисель молочный – еджыд кисель, йõла кисель, улылõла кисель.

кисель мучной – азя тисель, бурдук, бурдук рунь, няня кисель, прõстой кисель, рудзõг кисель, сюа кисьэль, шома кисель.

кисель овсяный – ас тисель, зõръя кисель.

кисель ржаной – рудзõг кисель.

кисель черничный - чõдõвõй кисэль, чõдъя рок, чõта кисэль.

кисель ягодный – гõрд кисель.

кисель, сбивать – ботйыны.

кишки крупных рыб – тшутш.

клецки, сваренные на воде – жмачки.

колобок – ватрушка, кõвдум, кõлõб, кõлõбõк, кõлõпки, кõлдõм, кõлдум, кõлдым, кõõдõм, кõрõвай, нõкъя кõдõй, рач, рача, рача нянь, рачыв, рачвыы, скõворõдыв, скõврõдыв, скõврõдъник, скõврõньник, сюра, ясник, ясьник.

компот из репы - кõtõдõм кос паренча, пареньча ва.

конфета – кампет.

кора пихтовая толченая – кач.

крахмал – картов пызь, кракмас, кисель сук, тракмав, тракмал, трахмал.

крупа – панов, панол, паноо, шыдӧс, шыдӧс.

крупа ячневая – шыд тусь.

куропатка – байдӧг, баудук, байдык, бадьӧг, ва байдык, курӧпатка, сера байдык.

кутья – анькытша кутьтя, кутьтя, ма, макутьтя, шобдӧ кутьтя.

Лакомиться – чӧсмасьны, чӧсьмасьні, чӧскӧдзчины, чӧстуйтчины.

лебеда – пӧк турун.

лепешка пресная – кӧдӧй, кӧднянь, лапӧ, папурка, сюра, тучман, шлап, шлапӧ.

лепешка сдобная - вӧрзьэм сӧчӧн, вый сука ляпа, выярач, выйсук ляпа, дрӧчӧн, дрӧчӧна, дрӧчӧнӧк, жар выв кӧвдум, кӧзульки, кӧтӧм сӧчӧн, нӧкья сӧчӧн, пиньник, радз, тапӧсь, юла.

лепешки с добавлением пихтовой коры – кач папу.

Масло – вый, нира вый, уль вый.

масло конопляное - кӧнтусь вый, кӧнтысь вый, пычкӧм вый, пыштусь вый.

масло постное / растительное - кослунья вый.

масло топленое – гретӧй вый, пуӧм вый, сӧдз вый, сывдӧм вый, сыл вый, сылдӧм вый, сылдӧм вый, сыы вый, сыыдӧм вый, тӧпитӧм вый, шыцы вый.

масло, вытопки, подонье – вый бак, вый гуштша, вый дзиж, вый нир, вый сук, граш, нер, нир, оденньӧ, ӧденньӧ, пӧдень, пӧдӧнньӧз.

масло, круг - вый кӧрыш, вый круг, вый тупиль, гудрас вый, тупыля вый, ульльӧӧ круг.

мед – ма.

мезга – шакша.

МОЛОЗИВО – выль йӧв, выль йӧл, выль мӧска йӧв, гӧсьтинеч йӧӧ, тутшкан йӧл, тшежйӧв, чежйӧл, чӧжйӧв, чӧжйӧӧ, чэж, уль ульльоо.

МОЛОКО – йӧв, йӧл, ульльёо, ульльӧв, ульльӧл, ульльӧӧ.

МОЛОКО парное - мӧс вӧра йӧв, мӧс вӧра йӧл, шоныд йӧл, шоныд ульльёо.

МОЛОКО топленое - пӧжӧм йӧв, пӧжӧм йӧл, пӧжем, пӧсь йӧв, пӧсь йӧл, пым йӧв, пым ульльёо.

МОРКОВЬ – марков, морков, морковка, моркоо, моркоф.

МОРКОВЬ дикая – гонитш, гӧна гӧне, гӧнань, гӧне, гӧней, гӧней гум, гӧньӧ, гӧньӧ гум, гӧньӧй, гӧньӧй гум, гӧньуш гум, гӧньэч, гӧнютш, гӧнюш, гӧнюш гум, гӧрд гӧньӧ, онья кор, онья турин, ӧне гум, ӧне-гӧне, ӧньӧ гум, ӧньӧ шмак, чишйыл турун.

МОРКОВЬ сушеная – кос морков.

МОРОШКОВАЯ ВОДА – мырпом ва.

МОСОЛ, КОСТИ БЕЗ МЯСА – кӧтшэб лы.

МУКА – пызь.

МУКА ИЗ ЗЕРНА, ПРИХВАЧЕННОГО МОРОЗОМ НА КОРНЮ – янтас пызь.

МУКА ИЗ ЧЕРЕМУХИ – льӧм пызь.

МУКА крупного помола – гырӧм пызь, шольгӧм пызь, шольыд пызь, шӧргӧм пызь.

МУКА пшеничная - шӧниснӧй пызь, шӧнней рок.

МУКА ржаная крупного помола для киселя – кисьӧль кӧров, сю вӧм.

МЯКИНА – жуг нур, кильжуг, панолтас, пелева, пӧлӧва, ышкым.

МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ – яй бур.

МЯСО – яй.

МЯСО (или рыба), слегка пахнушие от недосола – дӧновмунӧм, жуним.

МЯСО вареное – шыд яй.

МЯСО вяленое – шельк, шуль, шупа яй, шупӧдӧм яй, шӧльк.

МЯСО домашней скотины - ас кипом яй, скӧтнӧй яй.

мясо нежирное - висьнöd яй

мясо птицы - курöг яй, курича яй, чипан яй.

мясо сушенное – кос яй.

мясо тушенное – пражина, пражинеч, пражинка, пражитöм, пражка, пражэнка.

мясо, баранина - ыж яй.

мясо, говядина – мöс яй.

мясо, зайчатина – кöч яй.

мясо, лосятина – йöра яй, лола яй, лось яй, лöсь яй.

мясо, медвежатина – ош яй.

мясо, оленина – кöр яй

мясо, оленина жирная – дöра.

мясо, свинина – порсь яй.

мясо, телятина - кукань яй.

мясо, филе - дульк яй, сод яй, чиг, ченьöр, чönöр, чönэр, яй тшытш.

Напиток – юан, юван, юöd.

напиток хмельной - вина-сур, кода юван.

Обрат - бöж йöö, вöчöм йöл, лэдзöм йöv, лэдзöм йöл, обрат, öбрат.

овес – зöр, пудлас.

овощи – бытгас.

огурцы – огурчи.

оладьи – аладья, алябыш, аляпэты, виньчи, дзож, дзожа кövдум, колöб, лабыш, öлабыш, öладья, öладьи, тульöдан кöлдöм, чужья оладья, шомтом öладья.

оладьи из соложеного теста – чужья оладья.

орех кедровый – кольтусь, сус коль.

отвар капусты – пöлöv ва.

отруби - кыд, öпашök, панов, панол, паноо, кэров.

Пасха творожная – личком рысь, рысь нянь.

пасха творожная в форме яиц – кос рысь.

пахта – быркмӧс, быркмес, быркмыс, быркмэс, вӧтлӧм йӧл, густӧ йӧлва, здрӧчӧн, йӧл улыс, нӧк йӧвва, нӧк йӧлва, нӧква, нӧк йӧӧ, пакта, сук йӧвва, сук йӧлва, шыд йӧӧ, шыд рысьва.

пельмени – пельмень, пельнянь.

пенка – кень, кортчей, пенка, тень, тинь.

пенка на молоке – йӧв ку.

перекусить быстро – тшук-тшавк, хуп-хоп сёышны.

перец стручковый – гормӧг, гормег, гормок.

петрушка дикая – ярчкан.

петух – петук.

печень – мус.

печень-легкое – льӧккӧй да мус, мус-льӧккӧй, ты-мус, ты-мыс.

пиво – гырнича сур, маа сур, сакара сур, сур, стырья, стырья сур, тшана сур, чужья сур, чукья быгья сур.

пиво на травах – пэрэвара сур.

пиво хмельное - кода сур, кӧд сур, тагья сур.

пирог – кӧрка, ку, пирӧг.

пирог двухслойный – ид нянь, идӧвӧй пирог, мушник, пирӧг, пызя пирӧг, шыдоса пирог, рудзӧг кӧтаса ид нянь, тубраса пирог, шыдоса пирӧг. .

пирог закрытый - шабур пирог.

пирог именинный – нимлун пирог.

пирог невестки – ичмонь пирӧг.

пирог открытый - осьса вома пирог.

пирог постный – кослунья пирог.

пирог с брусникой – пувья пирӧг.

пирог с грибами - тшака нянь, тшаканьик.

пирог с груздями – ельдӧга пирӧг.

пирог с капустой – азьӧвик, азя ляпа, капуста пирӧг, капустьник, кока пирог, подья пирог.

пирог с картофелем – картука пирог, картукаа пирог, картока пирӧг

пирог с клюквой – турипувъя пирӧг.

пирог с крупяной начинкой – ид панола ярушник, комӧля пирӧг, шыдоса пирӧг.

пирог с луком – лукъя нянь.

пирог с мучной начинкой – пызя пирӧг.

пирог с мясом – яй пирог.

пирог с начинкой из сложенного теста – чужъя пирог.

пирог с полевым хвощом – кузъя пирӧг.

пирог с солеными груздями – ельдӧга пирӧг.

пирог с солью – загибыш, згибень, нэма нянь, пальнень, сола пальнень, сола папу, сола пирог, сола пирӧг, соленик, соленьник, соленец, солоник, солоньник.

пирог с творогом – кусмӧс, рыська пирӧг.

пирог с черникой - чӧдъя пирӧг.

пирог с ягодами – ягодник.

пирог сушеный – кос пирӧг.

питье – юан, юван, юӧд.

подорожник – лапкор.

постный день – кослун, кослунъя сёян, пӧснэй лун.

похлебка из сушеных пирогов – комӧля шыд.

похлебка из хлеба, тюря – пырига шыд, пырига ва.

похлебка крупяная – азя шыд, дыш шыд, йӧлва шыд, зӧр шыдоса шыд, няня шыд, рысьваа шыд, сӧка шыд, сук шыд, туся шыд, шома шыд, шыдӧса шыд.

похлебка мучная – кослунъя шыд, нуръя шыд, пустӧвара шыд, пустӧварнӧй шыд, пустэвара.

похлебка с кусочками теста – тупыля шыд.

почки животных – вӧрк.

праздновать, не работать – канон карны.

пресытиться однообразной пищей – кэзмыны.

припасы продуктов – нянь-сов.

простокваша – выльльöö, выльльöв, выльльöл, йöö, киша, көнөса йöв, нөкъя кринча, небыд йöв, нырзьэдэм йöö, нэбыд йöв, прöстök, прöстöтиша, тиша, шомйöв, шомйöл, шузёма, шэжöй йöв.

простокваша со сметаной – нök йöв.

пряник фигурный - виджада прэник.

пшеница, зерно – шобдi.

пшено – броса, проса, роса, шено, шöна.

Разговенье - видзись петэм, видзись петöм.

рассол – рöсоо.

редька – кушман, редка, ретка, ретька, рöдка, рэдька, рэтька.

редька с квасом - кушмана ырöш

репа – сёркни, слашша, чочи.

репа пареная – бот, галанка рок, жбот, паренка, паренича, пареньча, печеньча, пэчонка, рэпник, уль пареньча.

репа, брюква сушныя - кос галанка, кос сёркни, кос пареньча.

рожь – рудзöг, сю.

рожь яровая – ерица, ярича сю.

рыба – чери, чериг.

рыба «печорского засола» (малосольная, с душиком) - тундраса чери.

рыба белая – еджыд чери.

рыба в молоке - йöла чери.

рыба мелкая –ар, арга, аргыш, арпи, ёс, кельчи-мульчи, лязга, ляс, мальэй, моль, моли ёс, ньулук, ньылык, нюлюк, пасёв, пэджга, седар, съод ар, ю ар.

рыба соленая - сола чери.

рыба сушеная, варено-тушеная – варка.

рыба, бычок-подкаменщик – из юр вась, изуу налим, кыз юра изув.

рыба, голавль - сьöмтöм гыч, упри.

рыба, елец – мык, мык ёс.

рыба, ёрш – дарга, йөрш, йёрыш, ёрш, кетш ёрш, люобсьов, люэсьов, люэсь йёрыш.

Рыба, запеченная на костре – чери пöжас.

рыба, карась – гыч, карас, карат.

рыба, кунжа, палья – кумжа, кунджа, пальга, хунжа.

рыба, лещ – ёді, ёды, ляпапи.

рыба, налим – мөкөй, налим.

рыба, нельма – нельма, нэльма, удж.

рыба, озерный гольян – сьомтөм гыч.

рыба, окунь – ёкиш, ёкуш, ёкыш, йёкуш, кетш ёс.

рыба, омуль – омыль.

рыба, осетр – өсетри, карешки.

рыба, пелядь – пелядь.

рыба, пескарь – гурина, дарга, öрин, пескыш, пэшкарь.

рыба, плотва – кельчи, тельчи.

рыба, подлещик – кляпа, ляпа, палтан, подлошка.

рыба, подъязок – дзеля сын.

рыба, семга – вый чери, глөкөвина, гуж, лёль, лок, локовина, лөкөвина, лэн чери, плитун, сьомга, тальма, чими.

рыба, сиг –кебан, кебан жель, кебөс, кебөс жель, кебөс жель ёс, тэбось.

рыба, снеток – нагыш, ю ёль.

рыба, сорога – кельчи, тельчи.

рыба, стерлядь – стерлядь, сьтерлядь, черлядь.

рыба, треска – треска.

рыба, уклеика – байдкормык, байдькормык, бадькормык, байдкорчери, кос мык, майва.

рыба, филе – чери тшытш.

рыба, хариус – жыган, ком, тильк, чикыш ком, уловнөй, тильк.

рыба, чир – чир, чир чери.

рыба, щука – сир, сирпи, сятура, тшука, штшука, щука, шучка, щучканпи.

рыба, язь – сын, кубри.

рыбий жир – чери вый.

рыбник из мелкой рыбы – ара нянь, ёса кора, ёска шаньга.

рыбник – кулэбака, курник, кёра, черганянь, чериганянь, черинень, черинянь, чериа пирөг.

рыбник из рыбьей молоки – нека курник, нэкъя-пёкъя курник.

рыбник из рыбьей печени - муска курник.

рыбник, корка - ульёма нянь.

рыбья икра - чери пёк.

рыбья молока - йёв, йёл, нек, сэн, чери нек.

рыбья печень – пёк чери.

рыбьи внутренности (молока, икра) соленые – тшутш, чоля, чуля.

рябчик – съёла.

Сало – салё.

сало свиное топленое – порсь вый.

самогон – аскур, самокур.

самогон, гнать – вийёдсьыны.

сахарный песок – сакар пызь.

свекла – свэкла, сёкла, съвекла, съвеклө.

семя конопляное – кöntусть, кöntысь.

семя конопляное толченое – выйдём, угарёк, чаж, чаз.

сладковатый слегда – юмкэроо вартэ.

сливки – йёв вылыс, небыдик вылыс, нёгыль, сливки, шливки.

сметана – вевдор, велдор, вылі, вылыс, нёк, шомйёв вылыс.

сметана топленая – пёжём нёк.

сок – клёк, сёк.

сок березовый – дорава, дорова, зарава, зарова, здрава, здоров, здорова, здорова, здоровва.

сок из конопля - кӧнтуся сӧк.

солод – рошша, чуж, чужтас.

соль – сов, сол, соо.

сочень – комӧль, корӧс, корӧс кӧдэй, кос ку, ку, папу, папулки, сӧчан, сӧчен, сӧчень, сӧчӧн, сю папӧ.

сочень картофельный - картӧпеля кӧдэй, картӧпеля кӧлӧб, картука сӧчӧн, картофеля кӧдэй, картофеля сӧчӧн, картофеля маккей, картапэля селянка, лапӧ, ляпушка, яблӧга ляпа, яблӧга пирӧг, шлап, шлапӧ.

сочень картофельный – картӧпеля кӧдэй, картӧпеля кӧлӧб, картука сӧчӧн, картофеля кӧдэй, картофеля сӧчӧн, картофеля маккей, лапӧ, лапушка, яблӧга ляпа, яблӧга пирог.

строганина – айбарч, кын яй.

студень – кисель, гыж кисьэль, дзӧран кисель, йӧла яй.

суп – шыд.

суп гороховый – анькытша шыд.

суп грибной – гобъя шыд, озыр сӧка тшак, рыжыка ука, тшака ва, тшака шыд, тшак юква.

суп из глухаря - дозмӧр шыд.

суп из дичи - пӧтка шыд.

суп из оленины – кӧр яя шыд

суп из рябчика - сьӧла шыд.

суп из соленого мяса - сола яя шыд.

суп из соленых рыбьих кишок - тшутшы шыд.

суп из сушеного мяса - кос шыд.

суп из сушеных грибов – кос тшака шыд.

суп из щавеля – лудъя шыд, шома коръя шыд, шомагаа шыд, шоманя шыд.

суп картофельный – яблӧга ва.

суп молочный - йӧла шыд, йӧла яблӧга шыд, ульӧла шыд.

суп мясной – яя шыд.

суп наваристый – сыла шыд.

суп постный – кослунъя шыд.

суп с конопляным соком - кӧнтуся шыд, кутьтя шыд, сӧка шыд.

сусло – суслӧ, сюва, тшужва, чужва.

сусло жидкое – бӧжладор чужва, бӧрва, бӧр чужва, пӧлӧв, пӧлӧв ва, пӧльӧв, пӧльов, тӧтьник.

сусло, настоящее на перце – гормӧга чужва.

сусло, первый слив – ныр чужва, нырладор чужва.

сусло, третий слив – зеть сур, кальля.

сухарь – коскус, кос нянь, сукар.

сушки – роч кӧлач.

сыворотка – йӧвва, йӧлва, кӧвтӧм йӧв, лӧз йӧвва, лӧз йӧлва, лӧз йӧӧва, кӧвтӧм йӧв, нэрва, овмӧдчан, рисьва, рысь йӧвва, рысьва, рысьта йӧлва, шома ва, шома йӧв ва, шыд йӧӧ.

сыропуст – йӧв видзӧ пырӧм, йӧл видзӧ пырӧм, йӧӧ видзе пыреем,

Творог – грутка, комӧк, рись, рысь, рысьта йӧл, шома йӧв, шом йӧл.

творог горячий – пӧсь рысь, пым рись, пым рысь.

творог кислый - арӧса чӧжӧм йӧл, важ йӧӧ, чӧжӧм йӧв, чӧжӧм йӧл, шома важ йӧӧ, шома йӧв, шома рысь, шома рыся йӧв.

творог с молоком – комӧка йӧл, рися йӧв, рыся йӧв, сорӧм рысьта йӧл, ульлӧла рысь.

творог со сметаной – нӧкъя рысь, рыся латка, рыся-нӧкъя, рыся ульлӧла.

тесто – квашня, рӧсвэр, шомес, шомӧс.

Тесто круто скатанное – катыш, комель, комӧль, кӧриш, кӧрыш, ӧбитка, ӧдипка.

тесто, подниматься – ооны.

тетерев – ай тар, инь тар, кӧнӧй, кӧнаш, кӧндозмӧр, кӧндозмер, кӧнтар, кӧнӧй, кӧнӧй, сера тар, сьӧд тар, тар, энъ тар.

теша – мукдор, пука, пупка.

толокно – ас тэсь, роч тэсь, тесь, толокно, тэсь.

турнепс - мёс сёркни, турнеб, турнеп, турнэч.

тушить – прэжитны.

тюря – пырига ва, пырига шыд.

ужин – ужин, ужун, ужын.

утка - чирак, чирок, чёж, утка.

уха – ука, укаа шыд, чери ва, черигва, черия шыд, юква.

уха из карася – гыча шыд.

уха из сушеной рыбы – кашича юква, укаа шыд.

уха из трески – трескаа шыд.

Хвощ полевой – куз, кузкурей, көктоин, морт куз, письти, сирпинь, сирпирёг.

хлеб – коврига, көврига, көрыш, кус, тупось, лунысьса тупось, под выы нянь, подөвөй нянь, подөвэй, нень, нянь, нянь көрыш, нянь тупось, тупесь, тупесёк, тупось, тупосёк, тупоська, тяпуш, тяпыш, човпан, чөвпан, чөлпан, чөлпон.

хлеб горячий – биа нянь.

хлеб зерновой – туся нянь.

хлеб из дрожжевого теста – көтаса нянь.

хлеб из картофельной мезги – лиа нянь.

хлеб овсяной - зөрья тупось.

хлеб пресный – көднянь, көдөй, көдэй.

хлеб пресный, выпекаемый в тундре – рэска.

хлеб пшеничный – еджыд нянь, роч нянь, шобді нянь.

хлеб ржаной - рудзёг нянь, сюа нянь, сю нянь, тюнь.

хлеб с закалом – бөльк нянь, далег нянь, далькыл нянь, дальёг нянь, дальс, дичыд, закала нянь, закалөа нянь, зудья нянь, калег, кальёг нянь, кальмөм, көча-уля, көча нянь, көча уля нянь, көча шөра нянь, лэсьтан койдь, лөсьтана нянь, лэсьтан койд, лэсьтана нянь, лэчтана нянь, няпыд нянь, няпыд,

нячыд, турбыш, тят нянь, уклада нянь, уль нянь, шняпыд нянь, шойбана нянь.

хлеб с отрубями – кыдья нянь.

хлеб с примесью борщевика сибирского – азя кӧднянь, азя нянь.

хлеб формовой – формэннэй нянь.

хлеб ячменный – житей, житьӧй, жытьӧй, иг нянь, ид тупэсь, ид нянь, лунысьса ид тупӧсь, ярушник.

хлеб, купленный в магазине – рочь нянь.

хмель – таг.

хрящ – гӧч.

Чага – бака, бакатшак, бакула, кӧч кӧлдум, кӧчабак, кӧчабака, кукабак, кукӧбака, пакула, тшужьюр, чага.

чай – тшай, штшай.

чай из зверобоя – бортуруна тшай.

чай из листьев брусники – пув корья тшай.

чай из листьев смородины – сэтӧр корья тшай.

чай из сушеных плодов и листьев малины – ӧмидзза тшай.

чай из чаги - пакула тшай, чага тшай.

чай из шиповника - жэльнӧга тшай.

черемуха сушеная - кос льӧм.

Шаньга картофельные - вӧснид коркаа каколя шаньга, картука нянь, кутӧм шаньга, кыз коркаа каколя шаньга, картука нянь, картофеля шаньга, картофеля шаньга, кыз коркаа каколя шаньга, кыз коркаа картука нянь, кыз коркаа яблӧга шаньга, кыз куа картофеля нянь, наливка, тётёрка.

шаньга крупяная - нурья шаньга, панола шаньга, рокӧса шаньга, шыдоса шаньга.

шаньга на пресном сочне - вӧснид шаньга, вӧснидка, вӧснид шаньга, вӧсньыдка, прӧстӧй шаньги, пони пызьна шаньга.

шаньга на толстом сочне – гуга бана шаньга, дыш ку, дыш шаньга, дышку, жытьӧй макыш, кызку, кутӧм шаньги, кыз коркаа шаньга, кыз куа,

кызку, кызкува, кык бана шаньга, макыш, маккэй, наливка, налэвушка, пöлюк, растегай, роч шаньга, ростегай, рöсьтигай, трéпаньчи, шаньга, шаньги, шаньди, шаньга-көрöвай, шома куа, шома кыз шаньга, шома куа, шома кыз шаньга, юм нянь, юма нянь, юмъя маккей, юмъя макыш.

шаньга с брусникой - пувья шаньга.

шаньга с грибами - тшака шаньга.

шаньга с конопляным семенем - чазья шаньга.

шаньга с мучной начинкой – нурья шаньга, пызя шаньга, пызьна шаньги.

шаньга с толокном - теська шаньга.

шаньга с черникой - чöдья шаньга.

шаньга творожные - комöка пирог, рыська шаньга, рыська, рыська шаньга.

шкварки – гос дзиж, гос чиж, гушша, гуштша, граш, джаж, дзиж, дзиридж, дзиридз, няш, сала сук, тшытша, ушарги, угар, чиж, чорöг, чуров, шылега, шылига.

шпик – порсь тшöг.

Щавель – кислича, шома гум, шома кор, шома лис, шома турун, шомаваля, шомага, шоманка, шомань, шоманьга, шомапель, шомач турун, шомкор, шомач, шомкор.

щи кислые из капусты – азя шыд.

Ягода – вотас, вотöс, вотыс, вотіс, ягеда, ягöд, ягöда.

ягода, брусника – пув, пул, пуу.

ягода, брусника переспелая – рызьöма пул.

ягода, брусника подснежная – кöч пув.

ягода, голубика – броммоль, голубэй, кокляч, кузь кок йыы чöд, лöз вотöс, нюр чöд, тюнько, чöд, чöдлач, чорыд вотыс.

ягода, жимолость – балянень, балянянь, кöзан, ыжмаль, ыжман, ыжмаль, ыжман, ыжнень, ыжнёнъ, понсэтöр.

ягода, земляника – вёрса оз, дзиоз, идзи-идзи оз, му выы малина, пожём оз, оз, ягётки.

ягода, калина – жо, жов, жолпу тусь, жоо, калина ягёда.

ягода, клюква – кадмоль, клюква, нюрмоль, нюрпул, туримоль, турипув, турипул, турипуу.

ягода, костяника – вёр ураоз, изъя вотёс, касьмар, касьямыр, кочоз, марьятусь, намир, намыр, нязка, пон оз, ур ягётки.

ягода, малина - йён выы малина, йён малина, малина, өмедз, өмидз.

ягода, морошка – мырпон, нырпом.

ягода, поленика – гёрд сэтёр кор, дзиоз, гурэй-марэй тусь, калина-малина, княжича, кочйёла, кочоз, коч съёлаоз, марьявотыс, марья тусь, му малина, му оз, му омидз, му өмидз, съёлаоз, ураоз, уроз, ур ягётки.

ягода, рябина – пелидз, пелидз вотыс, пелич, пелысь, пелыш, пелюк, пелісь, ребина, ребина вотыс.

ягода, смородина - сётёр, сётэр, сэтёр, сэтыр, сэтэр.

ягода, смородина красная – гёрд сэтёр, кисьэльича, мыча сэтёр.

ягода, смородина черная - пон сэтёр, съёд сэтёр.

ягода, черемуха – льём.

ягода, черника - джэньыд кок йыы чёд, чёд.

ягода, шиповник – ботлук, бутляк, жэльнігйыл, лежнөг, лежнэг, лэжнөг ботлук, лэжнөг бутляк, лэнкор, малегнянь коль, нянь коль, патшкан, пашкан, тшыпича, шыпича, шыпича моль.

яичница – яиснича, яисьница.

яичница из молозива – бычилюк, бычкотон, бычулюк, бычёлюк, выльёл, выль йёв, выль йёл, выль мёска рысь, выль мёска йёв, госьтинеч рысь, дрёчён, колькья рысь, пуёма выльёл, тутшкан йёл, тутшкан рысь, тшежйёв рись, тпрутьё рок, уль ульльоо, чөжйёо рысь, чөжйёо рысь, чөжрись, чөжрысь.

яйцо – кольк, позтыр.

ячмень – ид.