

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
ТЮМЕНСКИЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
СИБИРСКОГО ОТДЕЛЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК

**ВЕСТНИК АРХЕОЛОГИИ, АНТРОПОЛОГИИ
И ЭТНОГРАФИИ**

Сетевое издание

**№ 2 (61)
2023**

ISSN 2071-0437 (online)

Выходит 4 раза в год

Главный редактор:

Зах В.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН

Редакционный совет:

Молодин В.И., председатель совета, академик РАН, д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН;
Добровольская М.В., чл.-кор. РАН, д.и.н., Ин-т археологии РАН;
Бауло А.В., д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН;
Бороффа Н., PhD, Германский археологический ин-т, Берлин (Германия);
Епимахов А.В., д.и.н., Ин-т истории и археологии УрО РАН;
Кокшаров С.Ф., д.и.н., Ин-т истории и археологии УрО РАН; Кузнецов В.Д., д.и.н., Ин-т археологии РАН;
Лахельма А., PhD, ун-т Хельсинки (Финляндия); Матвеева Н.П., д.и.н., ТюмГУ;
Медникова М.Б., д.и.н., Ин-т археологии РАН; Томилов Н.А., д.и.н., Омский ун-т;
Хлагула И., Dr. hab., ун-т им. Адама Мицкевича в Познани (Польша); Хэнкс Б., PhD, ун-т Питтсбурга (США);
Чикишева Т.А., д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН

Редакционная коллегия:

Дегтярева А.Д., зам. гл. ред., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Костомарова Ю.В., отв. секретарь, ТюмНЦ СО РАН;
Пошехонова О.Е., отв. секретарь, ТюмНЦ СО РАН; Лискевич Н.А., отв. секретарь, к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Агапов М.Г., д.и.н., ТюмГУ; Адаев В.Н., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Бейсенов А.З., к.и.н., НИЦИА Бегазы-Тасмола (Казахстан);
Валь Й., PhD, О-во охраны памятников Штутгарта (Германия); Ключева В.П., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Крийска А., PhD, ун-т Тарту (Эстония); Крубези Э., PhD, проф., ун-т Тулузы (Франция);
Кузьминых С.В., к.и.н., Ин-т археологии РАН; Перерва Е.В., к.и.н., Волгоградский ун-т;
Печенкина К., PhD, ун-т Нью-Йорка (США); Пинхаси Р., PhD, ун-т Дублина (Ирландия);
Рябогина Н.Е., к.г.-м.н., ТюмНЦ СО РАН; Слепченко С.М., к.б.н., ТюмНЦ СО РАН;
Ткачев А.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Хартанович В.И., к.и.н., МАЭ (Кунсткамера) РАН

Утвержден к печати Ученым советом ФИЦ Тюменского научного центра СО РАН

Сетевое издание «Вестник археологии, антропологии и этнографии»
зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий
и массовых коммуникаций; регистрационный номер: серия Эл № ФС77-82071 от 05 октября 2021 г.

Адрес: 625008, Червишевский тракт, д. 13, e-mail: vestnik.ipos@inbox.ru

Адрес страницы сайта: <http://www.ipdn.ru>

© ФИЦ ТюмНЦ СО РАН, 2023

**FEDERAL STATE INSTITUTION
FEDERAL RESEARCH CENTRE
TYUMEN SCIENTIFIC CENTRE
OF SIBERIAN BRANCH
OF THE RUSSIAN ACADEMY OF SCIENCES**

VESTNIK ARHEOLOGII, ANTROPOLOGII I ETNOGRAFII

ONLINE MEDIA

**№ 2 (61)
2023**

ISSN 2071-0437 (online)

There are 4 numbers a year

Editor-in-Chief

Zakh V.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Editorial Council:

Molodin V.I. (Chairman of the Editorial Council), member of the RAS, Doctor of History,
Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS (Novosibirsk, Russia)

Dobrovolskaya M.V., Corresponding member of the RAS, Doctor of History,
Institute of Archaeology of the RAS (Moscow, Russia)

Baulo A.V., Doctor of History, Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS (Novosibirsk, Russia)

Boroffka N., PhD, Professor, Deutsches Archäologisches Institut (German Archaeological Institute) (Berlin, Germany)

Chikisheva T.A., Doctor of History, Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS (Novosibirsk, Russia)

Chlachula J., Doctor hab., Professor, Adam Mickiewicz University in Poznan (Poland)

Epimakhov A.V., Doctor of History, Institute of History and Archeology Ural Branch RAS (Yekaterinburg, Russia)

Koksharov S.F., Doctor of History, Institute of History and Archeology Ural Branch RAS (Yekaterinburg, Russia)

Kuznetsov V.D., Doctor of History, Institute of Archeology of the RAS (Moscow, Russia)

Hanks B., PhD, Professor, University of Pittsburgh (Pittsburgh, USA)

Lahelma A., PhD, Professor, University of Helsinki (Helsinki, Finland)

Matveeva N.P., Doctor of History, Professor, University of Tyumen (Tyumen, Russia)

Mednikova M.B., Doctor of History, Institute of Archaeology of the RAS (Moscow, Russia)

Tomilov N.A., Doctor of History, Professor, University of Omsk

Editorial Board:

Degtyareva A.D., Vice Editor-in-Chief, Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Kostomarova Yu.V., Assistant Editor, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Poshekhonova O.E., Assistant Editor, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Liskevich N.A., Assistant Editor, Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Agapov M.G., Doctor of History, University of Tyumen (Tyumen, Russia)

Adaev V.N., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Beisenov A.Z., Candidate of History, NITSIA Begazy-Tasmola (Almaty, Kazakhstan),

Crubezy E., PhD, Professor, University of Toulouse (Toulouse, France)

Kluyeva V.P., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Kriiska A., PhD, Professor, University of Tartu (Tartu, Estonia)

Kuzminykh S.V., Candidate of History, Institute of Archaeology of the RAS (Moscow, Russia)

Khartanovich V.I., Candidate of History, Museum of Anthropology and Ethnography RAS Kunstkamera
(Saint Petersburg, Russia)

Pechenkina K., PhD, Professor, City University of New York (New York, USA)

Pererva E.V., Candidate of History, University of Volgograd (Volgograd, Russia)

Pinhasi R., PhD, Professor, University College Dublin (Dublin, Ireland)

Ryabogina N.Ye., Candidate of Geology, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Slepchenko S.M., Candidate of Biology, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Tkachev A.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Wahl J., PhD, Regierungspräsidium Stuttgart Landesamt für Denkmalpflege

(State Office for Cultural Heritage Management) (Stuttgart, Germany)

Address: Chervishevskiy trakt, 13, Tyumen, 625008, Russian Federation; mail: vestnik.ipos@inbox.ru

URL: <http://www.ipdn.ru>

Чудова Т.И.

СГУ им. Питирима Сорокина, Октябрьский проспект, 55, Сыктывкар, 167001
E-mail: ChudovX@mail.ru

ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ В ПИТАНИИ СЫСОЛЬСКИХ КОМИ В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ XX в.

К началу XX в. у сысольских коми сформировалась зерново-мясомолочная модель питания с включением промышленной продукции и дикоросов. Она близка к кухне прилузских коми, что объясняется близостью их проживания. Социально-экономические преобразования в стране привели к инновациям: замещение зерна картофелем, сокращение промышленной продукции. В годы Великой Отечественной войны сложилась картофелеовощная модель питания с включением дикоросов. Природные ресурсы позволяли обеспечить минимальный уровень продуктового набора.

Ключевые слова: сысольские коми, первая половина XX в., продуктивное сырье, блюда, модель питания, традиции и инновации.

Введение

Изучение традиций питания актуально и востребовано в современной этнологической науке, при этом, как отмечают исследователи, «пища и питание выходят на первый план в качестве объекта серьезного практического, методического и теоретического осмысления» [Фаис-Леутская, Мартынова, 2020, с. 6]. В дореволюционный период культура питания коми (зырян) в целом была представлена в работах П.А. Сорокина, который отмечал, что зырянин питается в общем лучше, чем огромное большинство русского крестьянства [Сорокин, 1999, с. 78]. С ним был солидарен С.И. Сергель [1928]. В советский период антропологию питания рассматривали В.Н. Белицер [1958] и Л.Н. Жеребцов [1978]. В начале XXI в. исследовательская оптика направлена на изучение локальных традиций питания [Бойко, Чудова, 2012; Чудова, 2015, 2016; 2019a], в том числе самой северной, ижемской группы [Колчина, 2004; Повод, 2006; Чудова, 2014; Ким Хе Чжин, Истомин, 2015]. Однако пищевые традиции сысольских коми никогда не были отдельной темой исследования, хотя небольшие сюжеты нашли отражение в студенческих работах, написанных по итогам этнографической практики [Канашкина, 2004; Муравьева, 2005, Куратов, 2006].

Цель работы — показать состав продуктового сырья и блюда из него, а также выяснить инновации в пищевых традициях сысольских коми в рассматриваемый период.

Хронологические рамки исследования определены первой половиной XX в., когда в традиционные практики питания вносятся инновации.

Территориальные рамки исследования — бассейн р. Сысола в границах Койгородского, Сысольского и Сыктывдинского районов Республики Коми, где проживают сысольские коми.

Основу источниковой базы составляют полевые материалы, собранные студентами-историками в ходе этнографической практики под руководством автора и отложившиеся в Научном архиве музея археологии и этнографии Сыктывкарского госуниверситета им. Питирима Сорокина [НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э)]. Интервью с носителями культуры записывались как на русском, так и на коми языке. Возраст информантов варьируется от 1915 до 1937 г.р. Дополнительно используются собственные полевые сборы [ПМА, 2000, 2016]. Кроме того, текст статьи опирается на обобщенные данные, приведенные автором статьи в диссертации на тему «Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX — начале XXI в.: традиции и инновации» [Чудова, 2019b].

Методы исследования. Теоретическая разработка понятий «традиция» и «инновация» была представлена в статье Э.С. Маркаряна, по мнению которого «культурная традиция — это выраженный в социально организованных стереотипах групповой опыт, который путем пространственно-временной трансмиссии аккумулируется и воспроизводится в различных человеческих коллективах» [1981]. Фактически это означает, что традиция представляет собой механизм сохранения, передачи и реализации человеческого опыта. При этом происходит стереоти-

пизация 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 новых [Там же, с. 81]. Соответственно если культура «живая», то она способна впитывать инновации, которые адаптированы традицией и функционируют в ее составе. В традиционной культуре материальное производство реализовалось в устойчивых типах, но в варьирующих формах. Поэтому стабильность в традиционно-бытовой сфере сочеталась с вариативностью [Чистов, 1986, с. 108–122]. Механизмом возникновения инноваций может быть вариативность, выступающая питательной средой локальности. Специфика формирования населения также может обуславливать локальную особенность культуры, при этом инновации могут выступать своеобразной формой выживания, при этом она (инновация) дает начало любой традиционной черте [Морозов, 2015, с. 5–12].

Пищевые традиции сысольских коми

Зерновые культуры. Народная кухня отражает экосистему, которая создает условия для выработки определенных культурных навыков в стратегии питания. Основу повседневного питания составляют базовые продукты, как простые и общедоступные, которые могут быть одинаковыми для многих народов, но различаться сочетанием, способами обработки и приготовления блюд [Павловская, 2016, с. 65–66]. У сысольских коми сложилась специфическая модель комплексного хозяйства, в которой наряду с земледелием и животноводством охота и рыболовство имели большой удельный вес. Эксплуатация природных ресурсов к началу XX в. исчерпала возможности своего роста, хотя присваивающие отрасли хозяйства продолжали оставаться одним из видов деятельности. Такая система жизнеобеспечения была наиболее удачной в данном регионе. Природно-географические условия проживания не всегда давали желаемый урожай зерновых культур, поэтому недостаток зерна восполнялся за счет торговых операций, а возможность приобретать его предоставляли доходы от промысловой деятельности.

Основу питания составляли зерновые культуры, из которых готовили разнообразную выпечку, каши, похлебки и напитки. Тесто готовили двумя способами: безопарным и опарным: «важён од дрожжыд эз вёв. Шузьёдан рокоёсн. Тагья рокёс» (раньше дрожжей не было, сбраживали закваской. Закваска [была] из хмеля) [НА МАЭ СГУ. Ф. 14 (Э), д. 278а]. «Ми пöжалім сю пызьысь, сэсся ид пызь вöлі. Тупёсь пöжалан да пирог ид пызьысь. Сэсся рудзёгсьысь пöжалан, чöлпанön шуины, гöгрёс пöжалан сю пызьысь» (мы выпекали из ржаной муки, потом ячменная мука была. Хлеб выпекали да пироги из ячменной муки. Потом [хлеб] из ржаной [муки] выпекали, «чöлпан» называли, круглой формы выпекали из ржаной муки) [Там же, д. 272а]. В состав праздничной выпечки входили шаньги, в названии которых отражаются технологические особенности приготовления теста: шаньги из дрожжевого теста определяют как «дыш шаньга» (букв. «ленивые шаньги»), так как при их формовке не требовалась сноровка, а из пресного теста — «вёсньыд шаньга» («тонкие шаньги»). В зависимости от начинки их называли по-разному: с крупяной — «шыдёса шаньга», с творогом — «рыська шаньга», с брусникой — «пувъя шаньга», с черникой — «чöдъя шаньга», с грибами — «тшака шаньга», с конопляным жмыхом — «чазья шаньги» [Там же, д. 273а]. Открытые двухслойные пироги («пирёг») готовили из муки двух видов: корку — из ржаной, а начинку — из ячневой. Начинку для открытых пирогов могли также готовить из крупы («шыдёса пирёг»). Были характерны закрытые пирожки из ржаного пресного теста с разнообразной начинкой. В ассортиментный перечень выпечки входили сочни («сöчён»), которые в зависимости от добавления в тесто сдобы определялись как «дрöчöна» (дрочен), «вья сöчён» (масляный сочень), «нöкья сöчён» (сметанный сочень). В качестве начинки для рыбников использовали речную рыбу с головой: «оз вöлі убирайтны юрсö» (голову не убирали) [Там же, д. 278а], многие предпочитали щуку: «сійö кыз яя да чöскыд» (она мясистая да вкусная) [Там же, д. 276а]. Рыбник с мелкой рыбой определяли как «ара нянь», где «ар» — мелкая рыба, а «нянь» — хлеб. Для придания особого вкуса в рыбник добавляли лук [Там же, д. 272а]. Для обозначения оладий используется несколько названий: «öладдя» (оладьи), «көрöвай» (каравай), «шомтöм көрöвай» (бездрожжевой каравай). Обязательным блюдом обрядового стола были блины: «Блинъясö только свадьба дырйи пöжавлісны. Зять кө локтас ылісянь, ме блин пöжала» (блины только на свадьбу пекли. Когда зять издалека приедет, я блины пеку) [Там же, д. 272а]; «Зять кө локтö, блин кө абу, мат локтö» (если зять идет, а блинов нет, то беда идет) [Там же, д. 274а]. «На Рождество выпекались фигурки животных. Мы играли сначала ими, а потом ели» [Там же, д. 272а]. «Пекли такие фигурки накануне Рождества, после Василия дня съедали» [Там же, д. 273а]. Общее название этих фигурок «чибö» («жеребенок»).

Традиции и инновации в питании сысольских коми в первой половине XX в.

После выпечки к «лошадке» могли быть приделаны миниатюрные сани: «нарошно вѳчасны кора додь» (специально делали сани) [Там же, д. 276а] (рис. 1). Сохранение уникальной практики выпекания фигурного печенья характерно только для сысольских коми. Единственный раз была зафиксирована информация о том, что удорские коми выпекали такие фигурки, но они были плоскостными, как у архангелогородцев. Поиск материалов в этом направлении не дал положительных результатов.



Рис. 1. Миниатюрные саночки «кора додь» для обрядовой выпечки «чибо», с. Куратово, Сысольский район, Республика Коми. Фото А.В. Панюкова, 1990 г.

Fig. 1. Miniature sleigh “kora dod” for ritual baking “chibo”, Kuratovo, Sysolsky district, Komi Republic. Photo by A.V. Panyukov, 1990.

Существовало два способа в технологии приготовления каш: заварные готовили из муки или толокна, а распаренные — из крупы. Заварную кашу «ид пызя рок» (каша из ячневой муки) готовили из ячневой муки [Там же, д. 228а], ее готовили в постные дни. Такая же каша, но хорошо сдобренная сливочным маслом, подавалась по случаю окончания сельскохозяйственных работ и на свадьбу [Там же, д. 273а], а когда предлагали работникам, то ее уже называли «помоч» (букв. помощь) [Там же, д. 232а]. «[Роксѳ] йѳвнас да ва сорѳн, быд ногыс. Кашникъясын пулисны пачын» ([кашу] на молоке да на смеси молока и воды, по-разному [варили]). В глиняной посуде («кашник») варили в печи) [Там же, д. 260а], т.е. крупу распаривали в печи. В печи из крупы готовили запеканку («рач»): «вѳлѳма сей тасьтї, сэтчѳ шыдѳс пуктам, кисьтан йѳв да сол и сюян пачѳ» (была глиняная тарелка [рач], туда крупу клали, наливали молоко, солили и в печь ставили) [Там же, д. 346], соответственно в номинации крупяной запеканки закрепилось название посуды для ее приготовления. К распаренным кашам относится кутья («куття», «шобдї куття» — пшеничная кутья, «макуття» — кутья с медом), при готовке которой использовали дополнительно горох. Сладкие каши из соложенного теста («юм») относятся к распаренным, в такие каши добавляли ягоды, например бруснику («пувъя юм»). Готовили сладкие каши из соложенной муки с добавлением ягод, назывались они «ляз»: «чѳдья ляз» (ляз с черникой), «пувъя ляз» (ляз с брусникой), «кѳнтуся ляз» (ляз с конопляными семенами), «лѳъмья ляз» (ляз с черемухой). Последнее блюдо готовили из смеси черемуховой и ржаной муки, которая лучше всего подвергается соложению. Варили крупяную похлебку: «азя шыдсѳ сїѳѳ бара идїысь, сїѳѳ гырысь шыдосыс, сїѳѳ нѳкьядласгы да рысьва пуктасны, азя шыд, шома шыд ми шудїмѳ» (азя шыд — это из ячменя, из крупной крупы [перловки], добавляли сметану и сыворотку, суп из борщевика сибирского, кислый суп мы называли) [Там же, д. 272а]. Раньше для придания приятной кислинки в крупяную похлебку добавляли рассол борщевика сибирского (азь), что и закрепилось в названии. Такую похлебку чаще всего готовили в пост, хотя подавали и в скоромные дни, но в этом случае с добавлением сметаны. Готовили мучные кисели, их определяли как «шома кисель» (кислый кисель) или «няня кисель» (хлебный кисель) [Там же, д. 276а]. Значительно реже готовили гороховый кисель (анькытша кисель). Густой мучной и гороховый кисель в скоромные дни ели с молоком [Там же, д. 348]. Из зерновых культур сысольские коми готовили сусло («чужва»), квас («ырѳш») и пиво («сур»). Основу этих напитков составляло сусло. Для получения кваса в сусло добавляли кусок ржаного хлеба и настаивали два-три дня. Существовал и другой способ приготовления кваса: ржаной хлеб клали в теплую воду. Считалось, что

когда хлеб осядет на дно, то квас готов к употреблению. При сбраживании сусла получали домашнее пиво, которое подавали только на празднично-обрядовый стол.

Мясомолочные продукты. Из молока готовили творог (рысь), сметану (нөк), масло (вый). Цельное молоко входило в рацион питания только маленьких детей, взрослые предпочтение отдавали кисломолочным напиткам, объясняется это тем, что взрослые плохо переваривают свежее молоко [Боринская и др., 2009]. Сметану томили в печи, называя ее «пөжөм нөк» (топленая сметана). Из сыворотки («лөзва») готовили прохладительный напиток. Из молозива готовили «бычелюк»: при подаче на стол хозяйка легонько ударяла старшего ребенка в лоб, говоря фразу «Быче люк» (Теленок бодается), далее это повторяли дети от старшего к младшему [НА МАЭ СГУ. Ф. 14 (Э), д. 277а]. Кур держали мало, яйца хранили на Пасху, иногда из них готовили «яисничу» (яичницу) с добавлением молока [Там же, д. 233а].

Из мяса готовили бульон («яя шыд»): «зэв тшөкыда пулісны яя шыд» (очень редко варили мясной суп) [Там же, д. 235а], что связано с практикой соблюдения христианских постов: «сійө ена соблюдайтісны важөн» (их строго соблюдали раньше) [Там же, д. 278а], которых в году насчитывалось более 200 дней. В русской печи из мяса получался густой насыщенный бульон: «нинөм яя кынлзи эг пукталөй шыдас» (ничего кроме мяса не клали в суп) [Там же, д. 344]. Практика заправки бульона крупой [Жеребцов, 1978, с. 44] связана с отсутствием мяса в достаточном количестве. Мясо как отдельное блюдо готовили на праздничный стол: «вөлі татшөм противень, шусьө ли, көрт лис, да сэтчө жаритасны, сідз неуна сольштасны, дерт. Сідз жаритан да сійө зэв чөскыда сеян» (были такие противни или называли их «железный лист», там жарили, немного посолишь. Так жарили да это очень вкусная еда») [НА МАЭ СГУ. Ф. 14 (Э), д. 395а]. В основном готовили из баранины: «ыж яйысы джык. Войнаөдзыд ыж джык видзлісны, а война бөрад сэсся бырөдісны ставсө» (баранина в основном [была]. До войны овец держали, после войны все уничтожили) [Там же, д. 278а]. Редко лепили пельмени: «[няньшомсө] шусьтөг вөчлывла, пельмень вылад еджыд пызь колө» ([тесто] без дрожжей готовили, для пельменей белая мука нужна) [Там же, д. 270а]. Почки, печень, легкие пряжили в русской печи, редко добавляя крупу или картофель. Из ног домашней скотины готовили студень. При забое скота собирали кровь, которую запекали в глиняной крышке (латка) в печи [Там же, д. 281а]. Весной мясо солили или сушили на тонких шестах в доме (рис. 2).



Рис. 2. Способ сушения мяса на подвешенных шестах в доме. д. Заречье, Сысольский район, Республика Коми. Фото В. Кутсар, 1976 г. Из фондов Национального музея Республики Коми.
Fig. 2. A method of drying meat on hanging poles in the house, Zarechye, Sysolsky district, Komi Republic. Photo by V. Kutsar, 1976. From the funds of the National Museum of the Komi Republic.

Овощные культуры и другие продукты. Овощи в рационе питания в начале XX в. были слабо представлены. Излюбленный способ посола капусты — засолка в вареном виде. Кочаны капусты рубили на две-четыре части, клали в котел с кипящей водой, для вкуса добавляли анис или смородиновые листья. Варили пять-семь минут, если хотели получить хрустящую капусту, и десять-двадцать минут — если мягкую. Затем отварную капусту укладывали в бочки и квасили. Хранили в голбце. Редьку натирали на терке, при подаче на стол заливали квасом [Там же, д. 236а]. Готовили паренчу: «пач тырыс сюяласны серкни и клеитасны, ломтасны пачсö да сюясны, сэсся небзяс сійö сутки выдзясны да. Сэсся сэтысь вöчан паренча» (в печь кладут репу и [глиной] замазывают [заслонку], печь затопят да кладут, потом распарится в течение суток. Потом из нее паренча получается) [Там же, д. 272а]. Готовые овощи подавали на стол, а из сушеных овощей варили «компот» («паренча ва») и квас: «пуом галанкасö пуктавлім сямöд тиусö, медым шоммас, квас пьдди вöлі» (вареную галанку клали в берестяной туес, чтобы заквасилось, вместо кваса пили) [Там же, д. 344]. Картофельводство у коми (зырян) ощутимо стало развиваться поздно, с 1870-х гг. (Котов, 2000, с. 312). Поэтому картофель в начале XX в. был слабо представлен в рационе питания (История, 2004, с. 68).

Из семян конопли выжимали сок (контуся сөк): «нырöны контусьсö, сөк [лоö]» (семена конопли толкут, сок [получится]) [НА МАЭ СГУ. Ф. 14 (Э), д. 276а], который использовали при варке разных супов, его добавляли в тесто, им заправляли грибы и овощи. В меню включали толченное конопляное семя (контуся выйдөм), похожее на халву [ПМА, 2000].

Несмотря на хозяйственные риски, в некоторых хозяйствах занимались пчеловодством. Ограниченные возможности пчеловодства способствовали тому, что мед был слабо представлен в составе пищевых ресурсов: «[мед] в то время ела только раз в году. Да и сейчас не очень люблю» [ПМА, 2016].

Продукция рыболовства и лесных промыслов. В хозяйственной стратегии сохранился охотничий промысел, поэтому дичь представлена в продуктовом наборе: «таръяс да уткаяс сейлывлісны важöн, дозмөръяс да» (тетерева да утку раньше ели, да глухаря) [Там же, д. 260а], готовили бульоны, редко, как и мясной бульон, заправляя мукой или крупой. Из рябчика («сьöла») готовили бульон или пряжили в печи. Зайца («кöч») преимущественно пряжили в печи. Медвежатина и лосятина реже появлялась на столе, только в тех хозяйствах, где были охотники. Хотя некоторые считали, что медвежатину есть нельзя: «уна гыжъя. Уна гыжъя кань яй, пон яй, кöч яй [оз пöзь сейны], но кöчтö Енмыс пасійöма, сійöс пöзьö сейны» (много когтей. С когтями кошачье, собачье и заячье мясо есть нельзя, но Бог зайца отметил, зайчатину можно есть) [Там же, д. 396а]. По рассказам моего отца, когда не было возможности вывезти из леса все мясо медведя, то забирали филе, язык и жир, который использовали как лекарственное средство при простудных заболеваниях. К горячим первым блюдам относится уха («юква»), которую готовили из речной свежей или соленой рыбы (хариус, щука, окунь, лещ, язь, плотва, пескарь, елец, ерш, налим и др.). При варке головы рыб считались наиболее лакомым куском. Рыбу (*чери*) после готовности вынимали и подавали как отдельное блюдо. Но чаще из рыбы готовили вторые блюда [Жеребцов, 1978, с. 42], ее пряжили в печи («пражитөм чери»), с молоком — «йöла чери», что делало любую рыбу нежной на вкус. Редко рыбу солили («сола чери») или сушили («кос чери»), последнюю ели, заварив кипятком из самовара.

Трубчатые грибы (белые, подберезовики, подосиновики и др.) сушили в печи. Из сухих (кос тшак) или свежих грибов (тшак) варили супы («тшаква» — букв. грибная вода). Пластинчатые грибы (грузди, сыроежки, волнушки и др.) солили [НА МАЭ СГУ. Ф. 14 (Э), д. 272а]. Свежие ягоды ели с молоком, толокном и суслом. На длительное хранение малину, черемуху и чернику сушили в печи, бруснику и клюкву замачивали в воде. В качестве десерта подавали бруснику с толокном (тэська пув): «миян мамо пув вöлі тэсьнас вöчö» (наша мама бруснику с толокном готовила) [Там же, д. 263а]. «Щавель шыдö пуктывлім, солавлім төв кежло» (щавель клали в суп, на зиму солили) [Там же, д. 345]. Весной собирали березовый сок («зарава»), который считался общеукрепляющим средством. Борщевик сибирский (*азь, азь гум*) представлен достаточно широко, из него готовили рагу, им заправляли супы, на зиму солили. Полевой хвощ (*куз*) ранней весной используют в качестве начинки для пирогов. Дикую морковь («гöньö гум») употребляли в пищу как в свежем, так и в тушеном виде. Первые всходы были любимым лакомством детей весной. Такая же практика использования дикорастущих трав была характерна для прилузских коми [Бойко, Чудова, 2012, с. 102–103].

Чай предпочитали пить с топленым молоком (*йöла тшай* — чай с молоком), иногда клали масло (*вья тшай* — чай с маслом). Часто заваривали чай из зверобоя (*уразнöй турун*), плодов

и корней шиповника («лежнӧг», «жельнӧг»), сушеных листьев и молодых побегов малины («ӧмидз»), смородины («сэтӧр»), листьев брусники («пув») и березового нароста («чага»). Листья смородины, малины, зверобоя, а также плоды шиповника сушили на зиму.

В начале XX в. преобладал домашний (семейный) тип питания. «Кусочничать», т.е. принимать пищу вне трапез, было не принято. Ролевые установки за столом были четко обозначены. Ежедневное меню семьи формировала хозяйка, она же готовила и подавала на стол, а задача хозяина состояла в раздаче пищи членам семьи. Ежедневная трапеза имела определенную очередность подачи блюд. Смену блюд осуществляла хозяйка дома, и только после того как тарелка оказывалась пустой. Была обязательная практика подачи при каждом приеме пищи первого горячего блюда, которое утром готовилось и до вечера оставалась в печи. Четкого разделения продуктового сырья по сезонам не наблюдалось. Запреты на потребление мясомолочной пищи и дичи связаны с практикой соблюдения церковных постов. Сезонность в потреблении ягод и грибов связана с тем, что в период их сбора увеличивалась частота подачи на стол, а в другие периоды ограничений не наблюдалось. Но, как отмечали информанты, ягоды и грибы подавали в дни поста и по желанию домочадцев.

Изменение традиций питания. Таким образом, обеспечение семьи продовольствием в начале XX в. осуществлялось за счет подсобного хозяйства и промысловой деятельности. Основу питания сысольских коми составляли зерновые культуры, ассортимент блюд из них и технология их приготовления были одинаковы для всех этнографических групп коми (зырян), как, впрочем, и состав молочной продукции, и технология ее приготовления. А вот практика приготовления блюд из дичи и рыбы существенно различается, что связано с экологической нишей проживания [Чудова, 2014–2016, 2019а]. Модель питания сысольских коми наиболее близка к традициям питания прилузских коми, что объясняется близостью их проживания, хотя имеются и отличия, связанные с промысловой продукцией. Прилузцы редко подавали на стол блюда из дичи и рыбы, последняя шла главным образом на приготовление рыбников [Бойко, Чудова, 2012].

После революционных преобразований 1917 г. положение с продовольственным обеспечением, особенно с зерновыми культурами, сильно ухудшилось. В 1920-е гг. продукция земледелия составляла всего 46,9 % по сравнению с 1917 г. [Давыдов, 1960, с. 3]. Посевные площади под картофель за 1928–1940 гг. возросли в 3,1 раза [История Коми..., 2004, с. 392–305]. В дальнейшем с развитием картофелеводства стали подавать вареный картофель («пуӧм картупель»), который занял весомое место в рационе питания, его подавали как отдельное блюдо или с солеными грибами, или с капустой. Его запекали («пӧжӧм картупель»), жарили со шкварками («дзижа картупель»). Из картофеля готовили крахмал, который использовали для приготовления молочного («йӧла кисель») и ягодного киселя («чӧдъя кисель» из черники, «турипувъя кисель» из клюквы, «пувъя кисель» из брусники). Стали активно выпекать картофельные сочни («коколя сӧчӧн») [НА МАЭ СГУ. Ф. 14 (Э), д. 272а], которые заменили сочни из муки, а также делали выпечку с начинкой из картофельного пюре на корке («ляпа»), она похожа на шаньгу, но тесто для нее готовили из ячменной муки на молоке [Там же, д. 274а]. С картофелем тушили грибы (*картупелья тшак*). Постепенно картофель занял существенное место в продуктивном наборе, потеснив блюда из зерновых культур, что можно рассматривать как инновацию в культуре питания. Снижение роли рыбной ловли в хозяйственной деятельности предопределило практику запекания рыбы с картофелем в молочно-сметанном соусе. Такая практика наиболее характерна для сысольских коми. Появление в торговой сети трески внесло изменения в традиции питания: ее стали использовать как начинку для рыбника: «важӧн вузавлісны магазинад треска» (раньше продавали в магазине треску) [Там же, д. 278а]; «треска унджыксӧ босьтам вӧлі» (треску чаще брали) [Там же, д. 395а], а практика заваривания речной рыбы была перенесена на солено-вяленую треску. К инновациям можно отнести и практику квашения рубленой капусты, которую, порубив сечкой или мелко нашинковав ножом, укладывали в бочки, пересыпая солью, квасили два-три дня в тепле, а затем выносили на холод.

В годы Великой Отечественной войны до 60 % площадей отводились под зерновые культуры, картофель и овощи [История, 2004, с. 466]. Однако это не решило проблему обеспечения продовольствием. Доминантой жизни в тот период был голод. Основу питания составляло все, что можно было взять у природы: «в войну летом я ходила на работу, было очень голодно. Возвращаясь домой, нашла два гриба и поджарила их на костре» [ГМА, 2000]; «тшак зэв ена вотлісны, лавкаын нинӧм эз вӧв да» (грибы в большом количестве собирали, в магазине ничего не было, да) [НА МАЭ СГУ. Ф. 14 (Э), д. 348]. Как подчеркивали информанты, «ели в то время

только грибной суп и брюкву, но однажды мама испекла хлеб с клевером, было так вкусно» [ПМА, 2016]. «Клеверсö сейлісны войнв кадö, клевер пызь гудраласны кутшöм көльöма пызьöн, лоас клевера нянь (клевер ели в войну, растолченный клевер смешивали с оставшейся мукой, получали клеверный хлеб) [НА МАЭ СГУ. Ф. 14 (Э), д. 347]. Овощи наряду с дикоросами позволяли как-то выжить: «хлеба в войну не видели, на ужин мама доставала большой чугунок брюквы (галанка), мы ее полностью съедали. Было очень вкусно, а сейчас такое есть не будешь» [ПМА, 2016]. К 1940 г. посевы технических культур из состава посевных площадей полностью исчезли [История Коми..., 2004, с. 395], а их семена, соответственно, из состава пищевого сырья. Наблюдаемое в тот период сокращение численности скота в коллективном хозяйстве и в подворье, а также обязательные поставки мяса государству привели к тому, что в мясной бульон для густоты стали добавлять картофель, а весной, когда заканчивался картофель, добавляли молодые побеги борщевика сибирского. Наличие коров в хозяйстве позволяло хоть как-то обеспечить питание семье, многие информанты подчеркивали, что, если бы не было коровы, они не смогли бы выжить в тот период. И это несмотря на обязательные поставки молочной продукции государству. Значительно сократилось потребление дичи и рыбы, так как промысловики ушли на фронт. 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 раза [Там же, с. 470]. Ситуация с продовольствием 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., 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 молока [Милохин, 2002, с. 10]. Основную роль в жизнеобеспечении семьи продовольствием в то время играло подсобное хозяйство, которое давало картофель и овощи, мясомолочную продукцию редко подавали на стол, как, впрочем, и промысловую продукцию. Остро ощущаемый недостаток пищевого сырья восполнялся за счет дикоросов, которые одновременно обеспечивали население витаминным комплексом.

Заключение

Природная среда обитания и хозяйственная деятельность позволяли включать в основной состав продуктового сырья зерновые культуры, мясомолочную и промысловую продукцию, овощи и дикоросы. Природные ресурсы составляли значительный удельный вес в продуктовом наборе, при этом недостаток зерновых культур восполняли за счет торговых операций, а возможность предоставляла промысловая деятельность. Сформировавшаяся в дореволюционный период модель питания сысольских коми можно определить как зерново-мясомолочную с включением промысловой продукции и дикоросов. По составу продуктового сырья и блюд она близка к модели прилузских коми, что объясняется территориальной близостью их проживания. Тем не менее к уникальным явлениям пищевой традиции сысольских коми можно отнести сохранение практики выпекания рождественского печенья. Также в кухне сысольских коми отмечается своеобразие (в отличие от прилузской) в использовании промысловой продукции. В первой половине XX в. сохранялись традиции в культуре питания, но социально-экономические преобразования в стране, изменение структуры посевных площадей в пользу картофеля привели к инновациям, связанным с вытеснением блюд из зерновых культур картофелем. Сокращение речной рыбы привело к появлению практики запекания рыбы с картофелем в молочно-сметанном соусе, что чаще всего фиксируется именно у сысольских коми. Кроме того, речная рыба была заменена солено-вяленой треской, а традиционный способ заваривания сушеной рыбы был перенесен на нее. Кризис в промысловой деятельности привел к почти полному исчезновению дичи из рациона питания основной массы населения. Основную роль в жизнеобеспечении семьи продовольствием играло, как и раньше, подсобное хозяйство, урожайность сельскохозяйственных культур и продуктивность скота были значительно выше, чем в колхозно-совхозной системе. Продовольственный кризис в годы Великой Отечественной войны и послевоенный период привел к значительному сокращению мясомолочной продукции, а основу питания составляли картофель, овощи и дикоросы, последние занимали весомое место в ежедневном меню. Фактически природные ресурсы позволяли обеспечить минимальный уровень потребления продовольствия, а вносимые инновации в пищевые традиции выступали способом преодоления кризисных ситуаций с продовольственным обеспечением.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- Белицер В.Н.* Очерки по этнографии народов коми XIX — начало XX в. М.: Изд-во АН СССР, 1958. 392 с.
- Бойко Ю.И., Чудова Т.И.* Локальная традиция питания летских коми // Традиционная культура: Науч. альманах. 2012. № 2. С. 95–104.
- Боринская С.А., Козлов А.И., Янковский Н.К.* Гены и традиции питания // ЭО. 2009. № 3. С. 117–137.
- Давыдов В.Н.* Восстановление сельского хозяйства автономной области Коми в 1921–1925 гг. // Историко-филологический сборник. Сыктывкар: Коми кн. изд-во, 1960. Вып. 5. С. 3–29.
- Жеребцов Л.Н.* Этнографическое изучение традиционной пищи народа коми // Традиционная культура и быт народа коми. Сыктывкар: КФАН СССР, 1978. С. 38–48. (Труды ИЯЛИ КФАН СССР; Вып. 20).
- История Коми с древнейших времен до конца XX века.* Сыктывкар: Коми кн. изд-во, 2004. Т. 2. 704 с.
- Канашкина С.С.* Технология приготовления рыбника сысольскими коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе: Доклады 7-й студ. науч. конф. Сыктывкар: Геопринт, 2004. С. 89–90.
- Ким Хе Чжин, Истомин К.* Чхэчжэ чонхвангва Росиа сосуминчжогиз ыйсикчжу пенхва: Коми сунрокса-юкчжарыль чунсимыро (1950 нэндэ — хенчже) [Трансформация политической системы и изменение пищи, одежды и жилища у малых народов России: На примере оленеводов коми (1950 годы — наши дни)] // Слабыхакбо [Славянские исследования]. 2015. Т. 30. Вып. 1. С. 167–198. (На кор. яз.).
- Колчина Е.В.* Традиционная система питания ижемских коми в XX в. // Проблемы сибирской ментальности / Под общ. ред. А.О. Боронова. СПб.: Астерион, 2004. С. 250–256.
- 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.
- Куратов О.Н.* Традиционная выпечка коми (на примере с. Куратово Сысольского района) // Геолого-археологические исследования в Тимано-Североуральском регионе: Доклады 9-й студ. науч. конф. Сыктывкар: Геопринт, 2006. С. 122–123.
- Маркарян Э.С.* Узловые проблемы теории культурной традиции // СЭ. 1981. № 2. С. 78–96.
- Милохин Д.В.* Аграрная политика советского государства и материальное положение колхозников в послевоенный период (на материалах Коми АССР). Сыктывкар: Коми НЦ УрО РАН, 2002. 28 с. (Науч. доклады; Вып. 447).
- Морозов И.А.* Локальные традиции и меняющиеся идентичности // ЭО. 2015. № 2. С. 18–35.
- Муравьева Т.Д.* Традиционные напитки сысольских коми // Проблемы истории материальной и духовной культуры народов России и зарубежных стран. Сыктывкар: Сыктывкар. ун-т, 2005. С. 9–10.
- Павловская А.В.* Понятие национальной кухни: К теории вопроса // Материалы II Междунар. симп. «История еды и традиции питания народов мира». М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. С. 64–75.
- Повод Н.А.* Коми Северного Зауралья (XIX — первая четверть XX в.). Новосибирск: Наука, 2006. 272 с.
- Сергель С.И.* В зырянском крае. М.; Л.: Государственное изд-во, 1928. 80 с.
- 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.
- Фаис-Леутская О.Д., Мартынова М.Ю.* Антропология питания: Судьбы мясных деликатесов в Европе // ЭО. 2020. № 4. С. 5–14.
- Чистов К.В.* Народные традиции и фольклор: Очерки теории. Л.: Наука, 1986. 304 с.
- Чудова Т.И.* Локальная традиция питания ижемских коми // Известия Коми НЦ УрО РАН. Сыктывкар, 2014. № 4 (20). С. 66–73.
- Чудова Т.И.* Локальная традиция питания вымских коми // Том. журнал лингвистических и антропологических исследований. Томск, 2015. № 4 (10). С. 62–68.
- Чудова Т.И.* Локальная традиция питания вишерских коми // Вестник археологии, антропологии и этнографии. Тюмень, 2016. № 3 (34). С. 147–153.
- Чудова Т.И.* Традиционная система питания верхневычегодских коми в первой половине XX в. // Известия Коми НЦ УрО РАН. Сыктывкар, 2019а. № 1 (37). С. 93–101.

ИСТОЧНИКИ

- Научный архив МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э): Традиционная система питания. Д. 228а, 232–233а, 235–236а, 260а, 263а, 270а, 272–274а, 276–278а, 281а, 344–348, 395–396а.
- ПМА. Расова Елена Григорьевна, 1932 г.р., д. Чукаиб, Сысольский р-н, Республика Коми. Запись 2000 г.
- ПМА. Мысовская Раиса Андреевна, 1937 г.р., д. Разгорт, Сыктывдинский р-н, Республика Коми. Запись 2016 г.
- Чудова Т.И.* Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX — начале XXI в.: Традиции и инновации: Дис. ... д-ра ист. наук. М., 2019b. 477 с.

Traditions and innovations in nutrition of the Sysolsky Komi in the first half of the 20th century

Based on the analysis of original field materials, a characteristic of traditions and innovations in the subsistence system of Sysolsky Komi living in the southern regions of the Komi Republic has been provided. By the beginning of the 20th c., the most successful model of the integrated economy was formed among the Sysolsky Komi of the southern regions, which, along with agriculture and animal husbandry, retained hunting and fishing. Natural and climatic conditions did not always allow a good harvest of grain crops, and their shortage was compensated through trading operations, while hunting and fishing activities provided the opportunity to purchase grain. The basis of nutrition was cereals, from which bakery products, porridges, soups and drinks were prepared. Dishes of meat, dairy and fishing/hunting products were not served often, which was associated with the practice of observing Christian fasts, the number of which exceeded 200 days within a year. The forest products provided the overall diversity to the diet and in particular nutrition with a vitamin complex. The technology of cooking was predetermined by the presence of an oven which can bake, boil, stew and deep fry, while frying as a cooking method would be difficult to perform. The formed grain-meat-dairy model of nutrition with the inclusion of hunting/fishing products and wild plants is close to the cuisine of the Priluzsky Komi in terms of the composition of raw products and dishes, which can be explained by the territorial proximity of their habitats. However, a unique phenomenon of the Sysolsky Komi is the preservation of the practice of baking ritual Christmas cookies. Socio-economic transformations in the country in subsequent years brought innovations to the food culture. The main role in the food provision of a family was played, as before, by subsidiary farming; crop yields and livestock productivity were significantly higher than in the collective farm-state system. The increase of areas for potato cultivation and the reduction of areas for crop cultivation led to the replacement of grains by potatoes. Hunting and fishing products was significantly reduced in the diet. Innovative practices included the method of salting shredded cabbage, as well as the practice of cooking freshwater fish with potatoes in milk sour cream sauce, and brewing purchased dry-salted cod. The nutrition model during the Great Patriotic War can be defined as potato and vegetable with the inclusion of wild plants, and natural resources made it possible to keep the minimal level of food consumption during this period. In fact, produce from the forest allowed a minimum level of product consumption, while innovations in food traditions became means for overcoming crisis periods in food supply.

Keywords: Sysolsky Komi, first half of the 20th century, food raw materials, cuisine, food model.

REFERENCES

- Belicer, V.N. (1958). Essays on the ethnography of the Komi peoples of the 19th — early 20th centuries. *Ocherki po etnografii narodov komi: XIX — nachalo XX v.* Moscow: Izd-vo Akademii nauk SSSR. (Rus.).
- Bojko, Y.I., Chudova, T.I. (2012). Local food tradition of the Letsky Komi. *Tradicionnaya kul'tura: Nauchnyj al'manah*, (2). 95–104. (Rus.).
- Borinskaya, S.A., Kozlov, A.I., Yankovskij, N.K. (2009). Genes and food traditions. *Etnograficheskoe obozrenie*, (3). 117–137. (Rus.).
- Chistov, K.V. (1986). Restoration of agriculture in the Komi Autonomous Region in 1921–1925. *Narodnye tradicii i fol'klor: Ocherki teorii*. Leningrad: Nauka. (Rus.).
- Chudova, T.I. (2014). Local food tradition of the Izhma Komi. *Izvestiya Komi nauchnogo centra UrO RAN*, 20(4), 66–73. (Rus.).
- Chudova, T.I. (2015). Local food tradition of the Vym Komi. *Tomskij zhurnal lingvisticheskikh i antropologicheskikh issledovanij*, 10(4). 62–68. (Rus.).
- Chudova, T.I. (2016). Local food tradition of the Vishera Komi. *Vestnik arheologii, antropologii i etnografii*, 34(3), 147–153. (Rus.).
- Chudova, T.I. (2019). The traditional food system of the Upper Vychegda Komi in the first half of the 20th century. *Izvestiya Komi nauchnogo centra UrO RAN*, 37(1), 93–101. (Rus.).
- Davydov, V.N. (1960). Restoration of agriculture in the Komi Autonomous Region in 1921–1925. In: *Vosstanovlenie sel'skogo hozjajstva avtonomnoj oblasti Komi v 1921–1925 gg.* Vyp. 5. Syktyvkar: Komi kn. izd-vo, 3–29. (Rus.).
- Fais-Leutskaya, O.D., Martynova, M.Y. (2020). Anthropology of nutrition: The fate of meat delicacies in Europe. *Etnograficheskoe obozrenie*, (4). 5–14. (Rus.).
- Kanashkina, S.S. (2004). Technology of preparation of fish stock by the Sysolsky Komi. In: *Geologo-arheologicheskie issledovaniya v Timano-Severoural'skom regione. Doklady 7-j studencheskoj nauchnoj konferencii*. Syktyvkar: Geoprint, 89–90. (Rus.).
- Kim, He Chzhin, Istomin, K. (2015). Transformation of the political system and changes in food, clothing and housing among the small peoples of Russia: On the example of the Komi reindeer herders (1950s — today). (Korean). In: *Slabyhakbo [Slavyanskije issledovaniya]*. T. 30, vyp. 1, 167–198. (Rus.).
- Kolchina, E.V. (2004). The traditional food system of the Izhma Komi in the 20th century. In: *Problemy sibirskoj mental'nosti*. St. Petersburg: Asterion, 250–256. (Rus.).

Kotov, P.P. (2000). The evolution of agriculture in the Komi region in the XIX — early XX centuries. In: *Korennye etnosy Severa Evropejskoj chasti Rossii na poroge novogo tysyacheletiya: Istorija, sovremennost', perspektivy*. Syktyvkar: Komi NC UrO RAN, 311–313. (Rus.).

Kuratov, O.N. (2006). Traditional Komi baking (on the example of the village of Kuratovo, Sysolsky district). In: *Geologo-arheologicheskie issledovaniya v Timano-Severoural'skom regione: Doklady 9-j studencheskoj nauchnoj konferencii*. Syktyvkar: Geoprint, 122–123. (Rus.).

Markaryan, E.S. (1981). Key problems of the theory of cultural tradition. *Sovetskaya etnografiya*, (2), 78–96. (Rus.).

Milohin, D.V. (2002). The agrarian policy of the Soviet state and the financial situation of collective farmers in the post-war period (on the materials of the Komi ASSR). In: *Agrarnaya politika sovetskogo gosudarstva i material'noe polozhenie kolhoznikov v poslevoennyj period (na materialah Komi ASSR)*. (Nauchnye doklady; Vyp. 447). Syktyvkar: Komi NC UrO RAN. (Rus.).

Morozov, I.A. (2015). Local traditions and changing identities. *Etnograficheskoe obozrenie*, (2), 18–35. (Rus.).

Murav'eva, T.D. (2005). Traditional drinks of the Sysolsky Komi. In: *Problemy istorii material'noj i duhovnoj kul'tury narodov Rossii i zarubezhnyh stran*. Syktyvkar: Syktyvskarskij universitet, 9–10. (Rus.).

Pavlovskaya, A.V. (2016). The concept of national cuisine: To the theory of the issue. In: *Materialy II Mezhdunarodnogo simpoziuma «Istorija edy i tradicii pitaniya narodov mira»*. Moscow: Centr po izucheniyu vzaimodejstviya kul'tur, 64–75. (Rus.).

Povod, N.A. (2006). *Komi of the Northern Trans-Urals (XIX — the first quarter of the XX century)*. Novosibirsk: Nauka. (Rus.).

Sergel', S.I. (1928). *In the Zyryansk region*. Moscow; Leningrad: Gosudarstvennoe izd-vo. (Rus.).

Sorokin, P.A. (1999). Modern Zyryans. In: *Etnograficheskie etyudy*. Syktyvkar: Komi kn. izd-vo, 67–115. (Rus.).

Turubanov, A.N. (Ed.) (2004). *Histoty of Komi from ancient times to the end of the XX century. Vol. 2*. Syktyvkar: Komi kn. izd-vo. (Rus.).

Zherebcov, L.N. (1978). Ethnographic study of the traditional food of the Komi people. In: *Tradicionnaya kul'tura i byt naroda komi. (Trudy IYaLI KFAN SSSR; Vyp. 20)*. Syktyvkar: KFAN SSSR, 38–48. (Rus.).

Чудова Т.И., <https://orcid.org/0000-0001-8142-9949>

Сведения об авторе: Чудова Татьяна Ивановна, доктор исторических наук, профессор, Сыктывкарский государственный университет им. Питирима Сорокина, г. Сыктывкар.

About the author: Chudova Tatyana I., Doctor of Historical Sciences, Professor, Pitirim Sorokin Syktyvkar State University, Syktyvkar.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Accepted: 27.02.2023

Article is published: 15.06.2023