

Дукарт Н. И. Научный отчет об этнографической экспедиции 1966 г. в Прилузский район Коми АССР, Кировскую область и Коми-пермяцкий национальный округ Пермской области // НА КНЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 140.

Жеребцов, Лашук 1959 — Жеребцов Л. Н., Лашук Л. П. Отчет Прилузской этнографической экспедиции 1959 г. // НА КНЦ УрО РАН. Ф.1. Оп.13. Д.48.

История Коми 2011 — История Коми с древнейших времен до современности. Т. 2. Сыктывкар, 2011.

Колчина, Куликова 2010 — Колчина Е. В., Куликова Е. А. Традиционная пищевая модель и современные предпочтения // Традиционное хозяйство в системе культуры этноса: Материалы девярых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб., 2010. С. 93—97.

Коми шусьогъяс 1983 — Коми шусьогъяс да кывйӧзъяс (Коми пословицы и поговорки) / сост. Ф. В. Плесовский. Сыктывкар, 1983.

Конаков 2004 — Конаков Н. Д. Этнографические группы народа // Зырянский мир. Очерки о традиционной культуре народа / под ред. Н. Д. Конакова. Сыктывкар, 2004. С. 57—64.

Кунце, Мит 2001 — Кунце В., Мит Г. Технология солода и пива: Пер. с нем. СПб., 2001.

Никольская 2001 — Никольская Р. Ф. Карельская и финская кухня. Петрозаводск, 2001.

Петров, Сепеев 2005 — Петров В. Н., Сепеев Г. А. Пища и утварь // Марийцы: Историко-этнографические очерки. Йошкар-Ола, 2005. С. 108—117.

#### Список сокращений

НА КНЦ УрО РАН — Научный архив Коми научного центра Уральского отделения РАН

НА МАЭ СыктГУ — Научный архив музея археологии и этнографии Сыктывкарского государственного университета

ПМ Бойко — Полевые материалы Ю. И. Бойко

**Summary.** *The ecological environment has predetermined grain and meat-and-milk as the main Letic Komi food while its major part is occupied by vegetative food including wild-growing plants. Living in a contact zone with Russians, they have enriched their cuisine having borrowed certain dishes.*

**Key words:** *traditional power supply system, local tradition.*

Т. И. ЧУДОВА  
(Сыктывкар)

## ТРАДИЦИОННЫЕ ПОВЕРЬЯ И ЗАПРЕТЫ КОМИ, СВЯЗАННЫЕ С ПИЩЕЙ

**Аннотация.** *Пищевые предписания и запреты регулировали хозяйственную и обрядовую жизнь социума. Они имеют различную социокультурную основу: мифопоэтическая картина мира, христианские нормы, неприятие пищевых новин.*

**Ключевые слова:** *пища, коми (зыряне), запрет, предписание.*

В процессе адаптации к жизни на Севере у коми (зырян) сложились рациональные нормы и правила питания, в которых прослеживаются тенденции приспособления к среде обитания и смягчения ее негативного воздействия на человека. Но с пищей связывались также и многочисленные правила, запреты, поверья, включенные в систему традиционных верований, связанные с обрядовой жизнью общины.

Главным источником для данной статьи послужили полевые материалы, собранные на рубеже XX—XXI вв. в сельских районах компактного проживания коми (зырян) Республики Коми, а также архивные материалы, отразившие этнографическую ситуацию в этих районах в середине XX в.

Человек усваивал традиционные представления в первую очередь в семье. Совместная трапеза рассматривалась как важный объединяющий фактор, а трапеза в разное время могла означать разрыв семейных уз. Стол для будничной трапезы накрывали скатертью из пестряди: «за голым столом не кушали» (Зап. от Зои Афанасьевны Мелеховой, 1930 г. р., с. Гуляшор, Прилузский р-н, Республика Коми. 2006 г.)<sup>1</sup> [НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (Э). Д. 377 а]. Ее стелили только во время приема пищи, а в остальное время она в скатанном виде лежала в залавке. Ели обычно чинно,

<sup>1</sup> Здесь и далее полевые материалы были собраны Т. И. Чудовой совместно со студентами в ходе студенческих практик.

размеренно, за столом не разрешалось громко разговаривать, болтать ногами, класть локти на стол. Участник трапезы, нарушивший правила приема пищи, мог получить от хозяина дома ложкой по лбу без лишних слов.

Любая трапеза не обходилась без хлеба. Поскольку хлеб имел высокий сакральный статус, поддерживаемый христианской соотнесенностью с телом Христа, его обычно держали на столе под образами [Мифология 1999, 260]. С хлебом связано много поверий. Например, считалось обязательным пригласить к столу постороннего человека, в котором видели представителя иного мира, что прозрачно читается в поговорке «Ветлысь-мунысьёс вердём кузя пö дас во няня лоан, дас во тшыглун он тöдлы» (Накормишь прохожего — десять лет с хлебом будешь, десять лет голода знать не будешь) [Коми шусьöгъяс 1983, 106]. В отношении хлеба проявляются стойкие стереотипы, связанные с качеством одного определенного вида хлеба, что так же закрепилось в поговорке «Зёр нянь — омёл нянь, ид нянь — джын нянь, рудзöг нянь — тыр нянь» (Овсяной хлеб — плохой хлеб, ячный хлеб — полхлеба, ржаной хлеб — полный хлеб) [Там же, 89–90].

К хлебу относились очень бережно: его не выбрасывали, упавший кусок поднимали, подносили ко лбу и съедали; крошки со стола собирали, скармливали скоту или выносили на улицу для птиц. Хлеб обычно нарезал хозяин дома. Прижимал ковригу к груди и движением ножа к себе разрезал ее. Такой способ нарезки хлеба связывался с сохранением достатка для себя, для дома, а движение в обратном направлении ассоциировалось с возможностью его утраты. За трапезой коми соблюдали очередность в раздаче хлеба по старшинству [Шарапов 1990, 103]. Способы разделения хлеба на доли диктуются технологическими особенностями приготовления теста [Байбурин, Топорков 1990, 142]. Хлеб из дрожжевого теста при разламывании крошится, поэтому его нарезали, а выпечку из пресного теста ломали. До настоящего времени сохраняется правило полностью съесть

взятый во время еды хлеб, т. к. оставшаяся сила, заключенная в нем, достанется тому, кто доест этот кусок [Валенцова 2002, 36].

Во многих обрядах и поверьях зырян хлеб выступает в качестве магического оберега. Так, хлеб клали в колыбель ребенка от сглаза; считалось, что ружье, заряженное хлебом, не подвержено колдовству; кусок хлеба, взятый в дорогу, сулил удачу; охотники вечером «кормили» хлебом очаг на удачу [Сидоров 1997, 22]. Сакральный статус хлеба поддерживался правилами его выпекания. Женщина не должна выпекать его в период регул, поскольку она становилась нечистой (пеш, или сöс) и, соответственно, испеченный ею хлеб был опасен для человека. Чтобы избежать этой опасности, женщина должна была очиститься, пропустив через ворот рубашки горячие угли [Сорокин 1999 а, 122].

Соль наряду с хлебом постоянно находилась на столе. Она наделялась двойственной характеристикой. С одной стороны, соль выступала своеобразным оберегом: чтобы не сглазили младенца, ему на голову посыпали соль [Сидоров 1997, 207]; скотине в пищу посыпали соль, чтобы обезопасить ее на вольном выпасе; молоко на продажу слегка солили, чтобы у коровы оно не пропало [Мифология 1999, 115]. С другой — через соль можно было нанести вред человеку: соль, незаметно просыпанная между молодоженами за свадебным столом, обрекала их на постоянные ссоры.

Хлеб и соль используются вместе не только в ситуации трапезы, но и в обрядах жизненного цикла, где соль выступает оберегом, защитой, а хлеб — пожеланием богатства и благополучия. Существуют особые правила, как нужно давать взаймы хлеб и соль. Ижемские хозяйки всегда надламывают хлеб, полагая при этом, что если часть его (крошки) осталась дома, то и порча невозможна. По мнению коми, если в доме есть роженица, то ни в коем случае нельзя отдавать что-нибудь взаймы, считалось, что через отданную вещь можно нанести порчу как роженице,

так и младенцу. В тех случаях, когда отказать было невозможно, просили взамен отданной вещи ломтик хлеба, который мог защитить от возможного нанесения вреда [Сидоров 1997, 78]. Соль неохотно давали взаимы, особенно после заката солнца. При необходимости соль дают за мелочь, количество монет должно быть нечетным, т. е. фактически совершают обмен.

Для традиционной будничной трапезы характерна строгая очередность подачи блюд. При каждом приеме пищи подавали горячий суп (исключения составляли дни сенокоса, когда на ближних лугах ели без супа) в общей тарелке, из которой каждый член семьи поочередно брал пищу, но право «первой ложки» принадлежало хозяину дома. Такое правило связано с семантикой «первого куска», который одновременно может быть и благодарью, и опасностью [Морозов 2002, 21]. И только после этого все члены семьи приступали к еде. Мясо из супа можно было есть только с разрешения хозяина. В случае нарушения такой традиции говорили фразу: «*Чиган али мый? Яйсö медводз сёян/кóвтан*» (Цыган, что ли? Мясо первым ешь/вылавливаешь), в которой угадывается противопоставление своей культуры чужой.

В структуре продуктового сырья можно выделить три пласта. Основной пласт составляют продукты (зерно, мясо, в том числе дичь, рыба, молоко, овощи), получаемые в результате основных хозяйственных занятий. Дикоросы представляют субстратный пласт, отражающий рудименты ранее существовавшего направления хозяйства. Включение в продуктовый набор коми (зырян) дикорастущих растений (дикая морковь, борщевик сибирский, щавель, полевой хвощ и др.), наряду с овощами и дарами леса, обеспечивало витаминную составляющую рациона питания. И третий, суперстратный, пласт связан с развитием торговли.

В системе питания наблюдаются предпочтения и запреты на продуктивное сырье. Так, мясо пушных животных в пищу не употребляли, его отдавали собакам. На рубеже XIX—XX вв. медвежатины, несмотря на ее приятный вкус,

зыряне не включали в рацион питания, считая ее поганой. Медведь считался воплощением лесного духа (вóрса) [Сорокин 1999 б, 80]. К числу нечистых животных относились и зайцы. Однако в некоторых районах зайчатину можно было употреблять в пищу. Сысольские коми объясняют включение зайчатины в рацион питания так: «*Уна гыжь-яыс ош йй, кань йй, пон йй оз сёйны, но кóч-тö енмыс пасйöма, сйюс позьö сёйны*» (С когтями мясо медведя, кошки, собаки не едят, но бог зайцу дал отметку на ушах, его можно кушать)» (Зап. от Марии Андреевны Гуменюк, 1929 г. р., с. Пажга, Сыктывдинский р-н, Республика Коми. 2007 г.) [НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (Э). Д. 396 а]. Природа двойственного отношения к зайцам заложена в мифологической картине мира, согласно которой они (зайцы) сотворены и Омöлем (темный демиург), и Еном (Бог) [Власова 2010, 116]. Запрет на потребление мяса отдельных животных (медведя, зайца) у зырян к концу XX в. уже не фиксируется. К числу нечистых животных относили лошадь, поэтому конину ели в исключительных случаях, а мясо жеребят в пищу не употребляли вовсе [Жеребцов 1960, 50]. Информанты отмечали, что во время страды на полевых станах в голодные послевоенные годы готовили супы из конины, но женщины в таких трапезах участия не принимали.

Из птиц по разным мотивам не употребляли в пищу голубей, галок, воробьев, ворон, стрижей и кукушек [Сорокин 1999 б, 80]. В традициях коми наблюдается двойственное отношение к мясу лебедя. На свадебном столе северной группы коми — ижемцев — непременно должен был быть лебедь, приготовленный целиком: брат матери невесты либо ее крестный делил его на кусочки и подавал каждому участнику обрядового застолья. Исключительность этого блюда была призвана подчеркнуть значимость свадебного застолья. Однако употреблять мясо лебедя в другие дни строго запрещалось. По представлениям сысольских коми, убийство лебедя непременно приведет к потере супруга, поэтому мясо лебедя никогда не включали в меню (Зап. от Михаила Ан-

дреевича Чудова, 1931 г. р., с. Пажга, Сыктывдинский р-н, Республика Коми. 2007 г.) [НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (Э). Д. 409 а].

Все рыбы, по традиционным воззрениям коми, были созданы злым духом Омшлем, но Бог Ен видоизменил их, и они стали считаться его творением, а людям было разрешено употреблять их в пищу [Мифология 1999, 373]. Тем не менее, в рацион питания раньше включались не все виды рыбы. Так, на верхней Вычегде щуку в пищу не употребляли, считая ее нечистой (поганой). Стерлядь, появившуюся в Вычегде из Камы через Северо-Екатерининский канал, долгое время не включали в рацион питания [Сидоров 1997, 18, 228]. Удорцы долгое время не ели миногу (юн), ошибочно принимая ее за змею. Сейчас эти виды рыб считаются деликатесом.

Рыбаки за живое воплощение духа воды (вакуль) принимали крупных старых щук, которых опасались бить острогой, т. к. верили, что дух воды может направить острогу против самого рыбака. Но и во время лова любой другой рыбы рыбаки соблюдали определенные нормы поведения: нельзя оскорблять рыбу, мять руками, отдавать собакам, позволять детям с ней играть [Мифология 1999, 373]. Ижемские коми полагали, что во время еды нельзя разбрасывать рыбы кости, иначе удача отвернется от рыбака.

К сакральной форме поведения, связанной с началом промысла, относится и практика приготовления обрядового обеда из рыбы первого улова. Так, на Печоре из первой пойманной крупной рыбы готовили обед для всей артели. Особенностью его приготовления является то, что рыбу потрошили, обходясь без ножа, выдавливая внутренности рукой [Конаков 1983, 206]. Необычность этого способа разделки рыбы подчеркивает важность первой трапезы промыслового сезона. В традиционной культуре первый кусок приносился в жертву с тем, чтобы обеспечить благополучие [Валенцова 2002, 200]. Здесь уместно отметить, что охотники в дар лесному духу (вõрса) на пне оставляли первого добытого рябчика [Белицер 1958, 324],

а жители с. Важгорт Удорского р-на — горсть ягод на памятном кресте, установленном при въезде в село.

В культуре питания коми (зырян) налагались временные запреты на употребление огородных культур, картофеля, а также ягод нового урожая. Основа такого запрета носит рациональный характер, чтобы в пищу не включались незрелые овощи и ягоды. Так, на Сысоле с Прокопьева дня (21.07) можно было есть свежий картофель, а редьку — с Первого Спаса, репу — со Среднего Спаса. Со Среднего Спаса можно собирать чернику, которая, по фенологическим народным приметам, созревала к этому дню. Сбор незрелой ягоды порицался. Фактически с Прокопьева дня последовательно снимался запрет на употребление в пищу ягод и овощей нового урожая. Первый кусок приносился в жертву, поскольку одна из целей застолья, когда в первый раз в году подается та или иная пища, состоит в том, чтобы умиловить те силы, которые обеспечивают благополучие и «долю» [Морозов 2002, 21]. Жертвоприношения приурочиваются к праздникам календарного цикла, особое место среди которых занимает Ильин день как рубеж между летом и осенью. Так, удорские коми на общественные торжества по случаю завершения жатвы варили кашу из зерен нового урожая, сдабривая ее маслом. Перед едой ее «благословляли» серпом, отсюда и ее название «чарла рок» (каша серпа) или «косаа рок» (каша косы). Кашу с маслом (выя рок) готовили при завершении уборки зерновых культур с определенного участка, что нашло отражение в поговорке «Адас дорын выя рок (на меже (в конце постати) масляная каша)» [Коми шусьõгыас 1983, 89]. С обрядом завершения уборки зерновых культур связана практика приготовления каши «чомõр» из зерна нового урожая. Исходным значением этого слова (чомõр) было 'дух (бог) хозяйства', 'бог урожая, семейного благополучия' [Лыткин, Гуляев 1999, 309], т. е. каша предназначалась для духа хозяйства, бога урожая.

Жертвование пищи из нового урожая нейтрализовало заключенную в ней опасность, превращая ее из природного

в культурное, т. е. легализовало пищу как компонент культуры и узаконило ее потребление в течение года [Агапкина 2002, 155]. Не случайно к этому дню приурочивались и жертвоприношения животных, или «ильинский быкобой». С жертвоприношением в Ильин день связана легенда, широко известная на европейском северо-востоке. Раньше после обедни в Ильин день в церковную ограду приходил ежегодно из лесу олень, его убивали, а мясо варили и раздавали нищим. Однажды олень не пришел вовремя к церкви, и тогда старики вместо него закололи корову. Запоздавший олень, увидев это, убежал в лес. И с тех пор ни разу не приходил. На праздник стали закалывать домашнюю скотину [Белицер 1958, 326]. Образ оленя (лося) являлся некогда символом осенне-зимнего периода календаря [Конаков 1990, 16]. Так, в с. Ношуль Прилузского р-на крестьяне верили, что Илья-пророк, если его задобрить, может помочь в содержании скотины. Поэтому в случае неудачи со скотом первого народившегося бычка обещали церкви. Иногда в деревне набиралось несколько голов, после обедни скот резали, тушу делили на три части, одна шла церкви, вторая — причту, а третью варили.

Пространственная организация обряда диктовала особые правила поведения. Если обряд проводили у церкви, то после прочтения молитвы все с криком бросались к чану с мясом. Считалось, чем больше крика, тем благословеннее принесенная жертва. Возможно, традиция производить как можно больше шума в ходе обряда связана с тем, что жертва посвящается Ильегромовержцу.

Приношения, устраиваемые прямо на пастбище, где проходил крестных ход, а по его окончании закалывали теленка или овцу, проводились тихо, без шума. Поведенческий стереотип на покотине соотносится с благочинностью освящения пастбищ и полей (обход территорий с участием священника), характерных для обрядово-праздничной культуры и приуроченных к разным датам летне-осеннего периода церковного календаря. Круговые об-

ходы решали ритуальные задачи, связанные с освящением посевов и скота, дворов и самих участников обхода [Панюков 2012, 72].

Крестьяне с. Слудка Прилузского р-на в Ильин день жертвоприношение совершали не у церкви, а на берегу реки (в д. Зиминской), в которую бросали деньги и молодых барашков [Жеребцов, Гагарин и др. 1966, 7—8]. Выбор реки как места для проведения обряда вполне оправдан, т. к. жертва приносится миру иному с тем, чтобы в будущем был приплод скота. В этой связи интерес представляет обычай жертвоприношения в с. Палевицы: если в утробе жертвенной нетели не оказывалось плода, то приводили и забивали другую [Конаков 1993, 91].

В с. Вольдино быков и нетелей на Ильин день возле церкви не забивали, но приносили бараньи головы и ноги, обещанные святому за избавление от болезней [Уляшев 2012, 66]. В с. Межадор Сысольского р-на на Успенье варят мясо (баранину, телятину), называемое «обещанное». Во время болезни или при другой беде дают обещание, если справятся с ней, то жертвуют бычка или барашка. В котлах за церковной оградой варят мясо, которое затем нарезают на куски и раздают всем желающим [Колегова 1970, 279].

В разных населенных пунктах жертвоприношения приурочивались к различным датам церковного календаря, от Ильина дня до Покрова, что, скорее всего, соотносится с местными храмовыми праздниками. Жертвенными животными на Ильин день выступали бараны или быки, а на Покров — нетель и овца, что соответствовало «полу святого» [Сидоров 1972, 26].

Христианская традиция внесла свои коррективы в традиционную систему питания. Соблюдались четыре многодневных поста — Великий (Ыджыд видз), Петровский (Петыр видз), Успенский (Госпѳожовой, или Оспѳожовой видз) и Рождественский (Рѳштво видз); однодневные посты по средам и пятницам, а также особо отмеченные Церковью дни. Наличие в календарном году от 192 до 216 постных дней определило запрет на потребление мясо-молочной

продукции большую часть года. В меню постных дней входил крупяной суп (азя шыд, пустõвар), каша (рок), пареная репа (пареньча), капуста. Использование толокна как основного продукта постных дней нашло отражение в присказке «семь недель поста — семь пудов толокна». Пожилые женщины строго придерживались предписанных правил пищевого поведения во время постов. Соблюдение постов для детей и взрослых, работающих на тяжелых работах, было не очень строгим. *«Менам бабушка и мам соблюдайтлысны <...> Ми челядь вõлим да пыр сõйим, миянлы эз запрещайтлысны, что пост или не пост. А асьныс, бабушка особеннõ, эз сõйлыны (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) (Зап. от Алевтины Ивановны Плеховой, 1934 г. р., с. Летка, Прилузский р-н, Республика Коми. 2006 г.) [НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (Э). Д. 381 а].*

Приверженцы старой веры строго выполняли пищевые запреты в дни постов, что было обязательным для всех, включая маленьких детей. В старообрядческих группах коми под запретом были те же виды мяса и рыбы, дополнительно запрет распространялся на потребление давленной дичи [Чувьуров 2005, 125—136; Власова 2010, 115—117]. В число запретных продуктов у старообрядцев долгое время входили картофель, чай и сахар. Табу на картофель объяснялось его происхождением. По легенде, распространенной в среде старообрядцев, картофель появился в результате порочной связи пьяной женщины с кобелями, что закрепилось в его названии «пон кольк» (букв. кобелиные яйца) [Чувьуров 2005, 131—132]. Ощутимое развитие картофелеводства в Коми крае происходит с 70-х годов XIX в. [Котов 2000, 312]. В Троицко-Печорском р-не картофель начали сажать в 1912 г., а староверы не потребляли его до 1922 г. [Жеребцов, Грибова, Куратов 1962, 31]. Приверженцы старой веры долгое время сохраняли запрет на чай и сахар, хотя ижемские коми охотно включали эти продукты в ежедневное меню. В старообрядческой

культуре придерживались строгих правил принятия пищи. Им воспрещались совместные трапезы с мирскими, питаться они должны были из отдельной посуды, за отдельным столом, что позволяло им идентифицировать членов коллектива по принципу свой/чужой [Чувьуров 2005, 125]. На Летке к середине XX в. утрачивается практика подачи еды в разной посуде мирским и староверам [Жеребцов, Гагарин и др. 1966, 40].

В обрядах жизненного цикла коми особое внимание уделяли набору обрядовых блюд и тому, кто готовил на кухне. Например, ряд запретов отмечается в родильной обрядности. У нижневычегодских коми возбранялось готовить «каш рок» (букв. каша каш) — угощение в день имянаречения новорожденного — матери младенца, т. к. она считалась еще «нечистой» и ее участие в приготвления пищи было недопустимо.

По традиционным представлениям, за общим столом могли находиться только родственники, браки между которыми были невозможны. (В народе говорили: с кем обедаешь, за того замуж не идешь.) Поэтому сваты не садились за общий стол, пока родители невесты не давали знать, что они не против их предложения. Считалось, что если будешь сидеть за самоваром<sup>2</sup> в доме невесты, то сватовство не удастся.

Свадебное пиршество отличалось богатством и разнообразием подаваемых блюд. Первым блюдом свадебного стола во многих районах выступает рыбник, который первой пробовала невеста. Однако на Летке фиксируется строгий запрет на его подачу во время свадебного застолья, поскольку в этом регионе рыбник подавали на поминках. Эти две традиции не противоречат друг другу, а только подчеркивают связь рыбы с хтоническим миром в трехчленной вертикальной структуре мира. Здесь уместно привести хантыйскую традицию, когда девушкам, достигшим 14-летнего возраста, запрещалось резать и чистить щуку и налима, иначе в

<sup>2</sup> В данном случае самовар выступает синонимом трапезы. В традициях коми приглашение в гости звучит так: «приходи чай пить».

них поселится дух-хозяин рек и озер, раздует ей живот, и она неизбежно умрет [Старцев 1926, 73].

В свадебном застолье сысолевских коми под запретом был гороховый/мучной кисель, равнозначный кутье, в которую добавляли горох или ягоды. Горох наряду с ягодами в культуре коми ассоциируется со слезами, ярким примером чего служит примета: собирать во сне ягоды — к слезам. По мнению Б. А. Успенского, горох соотносится с поминальным обрядом и вообще с царством мертвых, т. к. гороховый стебель выступает образом мирового древа [Успенский 1982, 107].

Приготовлением блюд на поминальный стол не должны заниматься близкие родственники умершего. В деревне на помощь приходили соседи или дальние родственники. Поминальный стол отличается изобилием, что, по мнению коми, должно было моделировать «райскую жизнь» умершего. Достигалось обилие за счет большого количества выпечки. Вымские коми считали, что на сороковины необходимо выставить 40 блюд. На поминки подавали мучные и сладкие блюда, последние противопоставлялись горько-соленой каше свадебного стола.

Рыба и рыбник обязательно входили в состав поминального меню. Однако существовал запрет на использование щуки и налима в поминальные дни, хотя в другие дни рыбник из щуки считался наиболее вкусным. Это особенно характерно для районов, где рыбный ассортимент не отличался разнообразием. Народное объяснение такой традиции связано с тем, что щука и налим питаются утопленниками. Возможно, в основе запрета на включение блюд из щуки в поминальную трапезу лежит вера в сверхъестественную силу этой рыбы как живого воплощения духа водной стихии.

Существовали особые правила хранения пищи и кухонного инвентаря. Пища, обнюханная собакой или кошкой, считалась нечистой, а еда и посуда, в которую попали мышь или крыса, не просто становились нечистой, но могли быть «очищены» только с помощью молитвы священника [Сорокин 1996, 80]. Продукты питания

должны храниться в закрытой посуде. При отсутствии крышки достаточно было положить сверху лучинки крест-накрест или осенить крестным знаменем, т. е. допускалось символическое закрытие.

В колдовской практике (соперничество двух колдунов или двух охотничьих артелей<sup>3</sup>) запрещалось отдавать что-либо другой стороне, чтобы через предмет не навредили. Это с одной стороны. А с другой — дать съестное противнику означало передать символ примирения, что снижало решимость продолжать борьбу обеих сторон [Сидоров 1997, 78], т. к. пища могла выступать средством мирного урегулирования спорных вопросов.

Таким образом, традиционное питание, обеспечивая витальную потребность человека, выступает способом адаптации к жизни на севере и залогом здорового образа жизни. Пищевые предписания и запреты регулировали хозяйственную и обрядовую жизнь социума. Запреты имели рациональную основу, а народное объяснение иррационального характера соотносилось с фольклорно-мифологическими представлениями о мире. Включение в рацион питания пищи из продуктов нового урожая сопровождалось определенными действиями, направленными на снятие заключенной в ней опасности, и приурочивалось к датам осеннего цикла обрядово-праздничной культуры. Религиозные нормы православия внесли свои временные ограничения на потребление скоромной пищи. Неприятие картофеля, чая и сахара было характерно для старообрядческих групп коми (зырян), которые ревностно относились к традициям и настороженно — к инновациям.

### Литература

Агапкина 2002 — Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл (Традиционная духовная культура славян. Современные исследования). М., 2002.

Байбурин, Топорков 1990 — Байбурин А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета. Л., 1990.

<sup>3</sup> Руководители артелей считались колдунами.

Белицер 1958 — *Белицер В. Н.* Очерки по этнографии народов коми XIX — начала XX в. М., 1958.

Валенцова 2002 — *Валенцова М. М.* Магические функции еды // Традиционная культура. 2002. № 2. С. 32—41.

Власова 2010 — *Власова В. В.* Старообрядческие группы коми: конфессиональные особенности социальной и обрядовой жизни. Сыктывкар, 2010.

Жеребцов 1960 — *Жеребцов Л. Н.* Научный отчет за 1960 г. об итогах этнографической экспедиции в бассейн реки Локчим // НА КНЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 55.

Жеребцов, Гагарин и др. 1966 — *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 // НА КНЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 140.

Жеребцов, Грибова, Куратов 1962 — *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 // НА КНЦ УрО РАН. Ф. 1. Оп. 13. Д. 79.

Колегова 1970 — *Колегова Н. А.* Отчет (заключительный) о научно-исследовательской работе по теме «Среднесысольский диалект коми языка» за период 1967—1970 гг. // НА КНЦ УрО РАН. Ф. 5. Оп. 2. Д. 17.

Коми шусьбгъяс 1983 — Коми шусьбгъяс да кывйёзъяс. Коми пословицы и поговорки / сост. Ф. В. Плесовский. Сыктывкар, 1983.

Конаков 1983 — *Конаков Н. Д.* Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX — начале XX в. М., 1983.

Конаков 1990 — *Конаков Н. Д.* Календарная символика уральского язычества (Бинарный зооморфный код). Серия препринтов «Научные доклады». Вып. 243. Сыктывкар, 1990.

Котов 2000 — *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. Мат. науч. конф. Сыктывкар, 2000. С. 311—313.

Лыткин, Гуляев 1999 — *Лыткин В. И., Гуляев Е. С.* Краткий этимологический словарь коми языка. Сыктывкар, 1999.

Мифология 1999 — Мифология коми (серия «Энциклопедии Уральских мифологий») / ред. В. В. Напольских. Т. 1. М.; Сыктывкар, 1999.

Морозов 2002 — *Морозов И. А.* Структура и семантика традиционного застолья: обычаи, верования, магия, связанные с его нача-

лом и завершением // Традиционная культура. 2002. № 2. С. 18—35.

Панюков 2012 — *Панюков А. В.* Праздничные обходы территорий в локальных традициях коми // Этнографическое обозрение. 2012. № 1. С. 72—85.

Сидоров 1972 — *Сидоров А. С.* Идеология древнего населения Коми края // Этнография и фольклор. Труды ИЯЛИ КФАН СССР. Вып. 13. Сыктывкар, 1972. С. 10—23.

Сидоров 1997 — *Сидоров А. С.* Знахарство, колдовство и порча. Материалы по психологии колдовства. СПб., 1997.

Сорокин 1999а — *Сорокин П. А.* К вопросу о первобытных религиозных верованиях зырян // Этнографические этюды. Сыктывкар, 1999. С. 116—123.

Сорокин 1999б — *Сорокин П. А.* Современные зыряне // Этнографические этюды. Сыктывкар, 1999. С. 67—115.

Старцев 1926 — *Старцев Г.* Остяки. Л., 1926.

Уляшев 2012 — *Уляшев О. И.* Ильин день в селе Вольдино: традиции в потоке времени // Этнографическое обозрение. 2012. № 1. С. 61—72.

Успенский 1982 — *Успенский Б. А.* Филологические разыскания в области славянских древностей (Реликты язычества в восточнославянском культе Николая Мирликийского). М., 1982.

Чувьюров 2005 — *Чувьюров А. А.* Пищевые предписания и запреты в религиозно-обрядовой культуре коми старообрядцев-беспоповцев // Пир — трапеза — застолье в славянской и еврейской культурной традиции. Вып. 17. М., 2005. С. 125—143.

Шарапов 1990 — *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. Народная культура. Фольклор. Общество. Ч. 1. Сыктывкар, 1990. С. 102—104.

## Сокращения

НА КНЦ УрО РАН — Научный архив Коми научного центра Уральского отделения Российской Академии наук.

НА МАЭ СыктГУ — Научный архив музея археологии и этнографии Сыктывкарского государственного университета.

**Summary.** Food do's and don'ts regulated economic and ceremonial life of the society. They have a various socio-cultural basis: the mythopoetic picture of the world, Christian norms, aversion of new food.

**Key words:** traditional power supply system, local tradition.