

А.В.БОБРЕЦОВА

# ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА СОВРЕМЕННЫХ СТАРООБРЯДЦЕВ НИЖНЕЙ ПЕЧОРЫ

Исследование влияния христианской традиции на народную культуру — значительное направление современной этнографии. В течение не одного десятка лет в рамках этой проблемы проводится изучение феномена старообрядчества, которое, несмотря на все гонения, существует сегодня более чем в 20 странах мира.

Большинство ученых определяют старообрядчество как "консервативное проявление русского христианства" и отмечают особый менталитет носителей старообрядческой культуры, общий для всех локальных вариантов. Старообрядчество — неоднородное явление, самобытность каждой группы определялась многими факторами: особенностями заселения, разделениями на толки, влиянием окружающих аборигенных народов.

В связи с этим представляется особенно интересным рассмотреть пищу одной из локальных старообрядческих групп как один из объективированных элементов культуры, обеспечивающий существование человеческого коллектива в конкретной среде обитания. Кроме того, являясь объектом исследования, традиционная система питания позволяет рассмотреть всю культуру группы, ее локальную, конфессиональную и этническую специфику, так как любое этнографическое исследование невозможно вне системы народных представлений, верований, обрядов и т.п. Представленный материал может быть интересен для исследователей феномена старообрядчества и особенностей носителей старообрядческой культуры.

Настоящее исследование посвящено этноконфессиональной группе русских, проживающих в бассейне Печоры (устьцилемы), живущей в иноэтничном окружении (ненцы и коми-ижемцы). Старообрядческая культура устьцилемов неоднократно становилась объектом изучения лингвистов, археографов, этнографов. Однако область материальной культуры и, в частности, традици-

онная пища до сих пор не исследовалась.

В работе рассмотрен основной набор продуктов и традиционные повседневные и праздничные кушания, функционирование пищи в обрядах, выделена ритуальная пища устьцилемов.

Статья написана на основе материалов автора, полученных в результате полевых экспедиций, систематически проводящихся внутри группы устьцилемов с 1992 по 2000 гг. Работа по сбору материала проводилась на основе разработанной автором программы исследования, одна из задач которой была выяснить современное состояние традиционной системы питания при помощи интервью, детальной фото- и видеофиксации. Для получения более полной и объективной картины автор при работе над статьей использовал видеозаписи традиционных трапез, сделанные местным населением. Полученный в ходе полевых исследований этнографический текст, вероятно, несовершенен, однако это попытка дать наиболее полную характеристику существующей и функционирующей действительности.

Кроме того, для сравнительного анализа будут привлечены материалы, относящиеся к исследуемому вопросу, имеющиеся в работах, научных отчетах и полевых дневниках исследователей культуры устьцилемов.

Этноконфессиональная группа проживает на территории Усть-Цилемского района, расположенного в северной части Республики Коми. Это самый крупный район республики, он занимает площадь 42,5 тыс. кв. км, с общей численностью населения 16, 8 тыс. человек. По официальным данным, 90% населения, проживающего на его территории, — русские, 8% — коми. Под этноконфессиональной группой обычно подразумевают все население данного района, проживающее в 39 деревнях и селах. Важно то, что каждый шестой житель района пенсионного возраста, так как именно в этом возрасте старообрядцы переходят от активной трудовой деятельности к религии.

Основным занятием местных жителей сегодня остается сельское хозяйство, в большей мере животноводство, в отраслевой структуре занятого населения им занимается около 40%. Крупных промышленных предприятий в районе нет, особо надо отметить крайне плохое состояние автомобильных дорог и отсутствие железной дороги, в связи с этим в течение нескольких месяцев

район недоступен для внешнего мира. Местная и республиканская администрации характеризуют район как слаборазвитый в экономическом отношении. Все перечисленные факторы (отдаленность, иноэтничное окружение и т.д.) стали консервантом традиции и сделали группу идеальным объектом для исследования.

Заселение печорских земель проходило в несколько этапов. Первые русские экспедиции побывали в крае еще в XVI в. В 1542 г. новгородец Ивашка Дмитриев Ластка, которому была пожалована слободская грамота на пользование землями по Печоре, основал первое стационарное русское поселение — с.Усть-Цильма.

Освоение края получило дальнейшее развитие в конце XVII—XVIII вв., благодаря массовому притоку старообрядцев, бежавших от преследования властей из центральных и северо-западных районов России. На территории края закрепился беспоповский "филипповский" толк. Исследователи неоднократно обращали внимание на довольно тесную связь устьцилемских старообрядцев с Выгом, со староверами Поморья, верхней и средней Печоры. Великопоженский (на р.Пижма) и Омелинский (на р.Цильма) скиты известны как старообрядческие центры с богатой книжной традицией.

С середины 19 в. начинается третий этап заселения, вызванный нехваткой земельных и промысловых угодий (появляются деревни и выселки по нижней Печоре), к концу которого Усть-Цилемская волость состояла из 81 селения с 5601 жителем. Еще в начале XX в. устьцилемы в записках современников и в официальных источниках показаны ревностными охранителями старой веры, выполняющими большое количество предписаний, регламентирующих быт.

Выполнение правил поведения и ход повседневных и обрядовых трапез всегда прежде всего зависел от мировоззренческих установок и внутриконфессионального статуса старовера. Еще в начале XX в. старообрядческая община состояла из 3 групп ("*истые*", или "*староверы*", "*поперечные*" и "*мирские*"), каждая из которых обладала определенным статусом и подчинялась отдельным правилам в традиционно бытовом укладе. В советский период различия внутри конфессиональной группы постепенно нивелировались, уровень выполнения предписаний и запретов главным образом зависит теперь от возраста члена общины.

**Особенности пищевого рациона**. Пищевой рацион любого этноса определяется в первую очередь хозяйственно-культурным

типом, поэтому экологическая специфика северного региона и тип хозяйствования обусловили своеобразный характер пищевой системы, определили региональную специфику пищи.

Первоначально в хозяйстве русских переселенцев доминирующее значение имели рыболовство и охота. Реки и озера, расположенные в бассейне р.Печора, обладали значительными рыбными запасами (только в Печоре более 80 видов рыб), в окрестных лесах водилась дичь. Продукты животноводства и земледелия, скорее, дополняли рацион. Более того, неблагоприятные климатические условия делали проблему обеспечения хлебом весьма актуальной. Из огородных культур выращивали только репу и лук.

На сегодняшний день хозяйство устьцилемов изменилось. Количество рыбы и дичи катастрофически уменьшилось, экологический предел в районе, по данным специалистов, был нарушен еще в начале XX в., а за последнее столетие население района увеличилось еще в 3 раза. Охота на водоплавающую дичь и рыбалка сегодня, скорее, хобби большинства мужчин. Однако, как прежде, в весенний и в осенний рыбный промысловые сезоны считается необходимым заготовить хотя бы бочку рыбы (50 кг), но рацион устьцилемов вряд ли можно охарактеризовать как "рыбный".

Сегодня в основе повседневного питания населения продукты, произведенные в подсобном хозяйстве. Нестабильная социально-экономическая ситуация заставила бывших совхозников повсеместно вернуться к разведению крупного рогатого скота. Часть жителей начала разводить мелкий домашний скот (коз, свиней) из-за меньших затрат (количество сена, количество затраченного труда) при их содержании. Интересно, что информанты не скрывают неприязненного отношения к свинье, среди верующих распространены известные христианские апокрифы об этом животном. Разводят лошадей, которых не было в частном владении со времен коллективизации.

В последние годы, под влиянием сельской интеллигенции, местное население значительно расширило ассортимент собираемых грибов и ягод. Мало кто помнит запрет на употребление в пищу клюквы, которую считали "мертвой ягодой"; кроме традиционных брусники и морошки, собирают смородину, черную и красную, малину, чернику. Зерновые прекратили выращивать с 1970-х годов, хотя своего хлеба всегда не хватало. Сейчас хлеб

большинство женщин пекут сами (муку покупают в магазине), так как услуги общественных пекарен стоят слишком дорого.

В последние годы местные жители начали серьезно заниматься огородничеством, причем разнообразен как ассортимент выращиваемых культур, так и технология (грядки, парники, теплицы). Новые овощные культуры вытеснили из рациона питания репу, картофель стал вторым хлебом.

Остались прежними способы заготовки и хранения, типичные для северного региона: соление (квашение) и замораживание. Традиционно так сохраняют мясо, рыбу, получила всеобщее признание жителей квашеная капуста.

Вкусовые качества рыбы так называемого "печорского посола" всегда были любимы устьцилемами, о чем известно далеко за пределами района. Путешественники и исследователи края давно обратили внимание на этот продукт, считая невыносимым запах и потому несъедобным, даже пытались выяснить его воздействие на организм (1). Однако результаты их исследований показали, что не было ни одного случая отравления "кислой" рыбой. Более того, устьцилемы их уверяли, что "кислая рыба вкуснее и полезнее свежей рыбы, потому что она спорее и с нею можно больше хлеба съесть. Эта рыба здорова и придает бодрость телу. Вреда от нее нет, и это первая пища. Она для сердца полезна и здорова, и человеку в пользу. Спроси у кого хочешь — вреда от нее нет и никакого не было. Свежей рыбы поешь — мало она дает пищи и требуется только господам, а крестьянам кислая рыба здоровее, расходов на нее мало, и это постоянная крестьянская пища" (2).

Способ приготовления продукта не изменился. В последнее время это кушание считается едва ли не главным источником необходимых для организма микроэлементов и витаминов. Известны случаи употребления в пищу даже рассола, оставшегося от рыбы.

Аналогичным способом солило рыбу население Русского Севера, Сибири, Приуралья, подобным образом до сих пор заготавливает рыбу в деревнях по верхней и средней Печоре коми население. Причем большинство исследователей считает, что русские переняли его у аборигенных народов Севера.

Вяление и копчение не получили распространения в исследуемом районе, жители объясняют этот факт тем, что им не понравились вкусовые качества продуктов, полученных таким образом.

За последние 10 лет выросла популярность домашнего консервирования мяса, овощей, ягод (салаты, маринады и варения).

Хранят продукты в деревянных бочках ("баклашках"), по мнению информантов, использование подобной утвари позволяет дольше сохранять сам продукт и его вкусовые качества. Остались прежними помещения для хранения продуктов — погреба и "ледники".

Наряду с традиционными для северной зоны способами переработки (масло, творог, сметана) и хранения (замораживание) молочных продуктов популярным стало изготовление сливок при помощи сепарирования, некоторые хозяйки с успехом овладели рецептами изготовления "сгущенного молока" и домашнего плавленого сыра. Традиционный набор кушаний достаточно характерен для Русского Севера: блюда из мяса, рыбы, молока, изделия из теста и круп.

**Приготовление пищи**. Полевые исследования позволяют сделать следующий вывод об особенностях устьцилемской кулинарии: любое блюдо не должно содержать много компонентов, быть простым в приготовлении, чтобы процесс приготовления кушания отнимал у хозяйки минимальное количество времени. Эти представления, вероятно, сложились еще в то время, когда хозяйка, вследствие занятости, не могла тратить время на кулинарные изыски. Практически не используют при приготовлении блюд пищевые добавки и приправы, ограничиваясь луком и чесноком. Традиционными остались способы приготовления пищи: варение и тушение (парение). "Жарено" или "жареное", как правило, также означает пареное в печке в небольшом количестве воды.

Пищу предпочитают готовить в печи, это удобно в тех бытовых и хозяйственных условиях, в которых проживает большинство населения, кроме того, по мнению информантов, еда становится более вкусной и питательной ("жирна да навариста"), причем без дополнительного вмешательства. Готовить пищу в печке предпочитают на чугунных сковородах, в чугунах, используют новые виды и типы кухонной утвари. Основную часть работы, связанную с ведением домашнего хозяйства, а значит со всем, что имеет отношение к кулинарному процессу, выполняет женщина. Как правило, пищу, составляющую дневной рацион семьи, готовят утром.

**Повседневная трапеза.** Повседневный рацион устьцилемов состоит из 2—3 блюд: суп, картошка с мясом ("жарко") или рыба с картошкой, довольно часто варят кашу. Взрослое население явно

предпочитает мясную пищу. В обычные "мясоеды" мужчины не признают акт еды свершившимся без употребления какого-либо мясного блюда, считая пищу растительного происхождения "легкой" и "несерьезной". В целом, вегетарианство, о котором впервые узнали не так давно из средств массовой информации, вызывает либо негативную, либо насмешливую реакцию, даже со стороны соблюдающих посты.

Хлеб — обязательный элемент любой трапезы. Для устьцилемов характерно традиционное русское особое отношение к этому продукту. Крошки хлеба запрещено ронять на пол, отодвигать их руками "от себя" — хлеба в доме не будет. Среди жителей распространены поговорки: "хлеб сердце правит", "без хлеба силы не будет".

Интересен тот факт, что до 1960-х годов были случаи отказа есть хлеб, испеченный в общественных пекарнях или купленный в магазине, из-за его "не чистоты", как бы руководствуясь соображениями веры. На сегодняшний день практически все жители района выпекают хлеб самостоятельно, однако причина другая — подорожали услуги пекарен.

Настоящий устьцилемский суп (еще сохранилось название "шти") обязательно варится из большого куска мяса ("скотского", "овечьего", "лосиного" или "уточьего"), причем мясо (второе блюдо) на обеде едят руками, макая кусочки в соль. Дневной рацион, в зависимости от времени года, дополняется соленой рыбой, молочными продуктами (масло, сливки, творог, простокваша ("свеже молоко")). В молодых семьях употребляют больше овощей (свежих или консервированных). Можно утверждать, что картошка действительно стала "вторым хлебом" для современных старообрядцев, ее едят каждый день, любят вкус.

Любимое кушание устьцилемов — "помачка" — известна, пожалуй, всей республике. "Помачку" готовят из "жареной" рыбы (пареной) с картошкой, чем ценнее рыба, тем вкуснее блюдо. Картошку и рыбу разминают в сковороде в бульоне. Едят блюдо руками, макая куски хлеба в полученную массу. По вкусу добавляют растительное масло или молоко.

Как правило, едят 3 раза в день, жестких временных ограничений трапез нет: завтрак (7—8), обед (13—14), ужин (18—19) (пожилые называют обед — обед, паужин). Ужин начинают только после окончания домашних и хозяйственных дел ("как поправим-

ся"). Во время трапезы разрешено разговаривать. Во время приема пищи мало используют столовые приборы, рыбу едят руками, пожилое население не ест при помощи вилок. В порционных тарелках на стол подают только суп, другие горячие блюда подают прямо в сковороде. Молитвы во время трапезы (до и после) в большинстве семей не читают, это правило обязательно соблюдают пожилые женщины, по их мнению, "если 12 раз не помолишься — Бог тебя не напитат".

**Праздничные блюда.** Гостеприимство высоко ценится устьцилемами, а праздничный стол поражает разнообразием блюд. Его нельзя представить без традиционной выпечки. По-прежнему популярны шаньги из квашеного (дрожжевого) или сочни из сдобного (пресного) теста, которые также "тремя горками", по сортам, раскладывают на тарелке. Начинка изделий разнообразная: традиционная — из крупы (рис, манка), или муки ("заливки"), стала популярна начинка из брусники. Н.А.Иваницкий полагал, что шаньги перешли к русским от коми-зырян (3). Л.Н.Жеребцов считал, что коми восприняли только некоторые начинки, так как пекли шаньги в виде пирожков на тонкой и толстой основе (4). Шаньги, блины и оладьи пекут на Масленицу, Пасху, Рождество, на семейные праздники, по воскресеньям: как известно, данные изделия обладают солярной символикой. Появились не так давно и стали популярны ватрушки с творогом и вареньем, пирожки с ягодами, торты, их готовят в основном представители молодого поколения.

Праздничных традиционных блюд из мяса немного: холодец или студень, обязательно пареная картошка с мясом. Новыми блюдами можно назвать котлеты ("коклеты") и пельмени, которые вошли в ассортимент праздничных блюд соответственно с начала XX в. и в 1970-х годах.

К празднику специально запасают несколько сортов рыбы разного посола, самой вкусной традиционно считают "красную рыбу" — семгу. Для местных жителей, а в гораздо большей степени для приезжих, семга — главный признак стола устьцилема. Весьма ценится также нельма, чир, сиг, пелядь, омуль. Не так давно устьцилемы стали есть стерлядь, до этого ее считали "поганой", "длинноносой"и выкидывали из сетей. На стол рыбу подают пареной, обжареной в муке, сырой, в традиционных рыбных от-

крытых пирогах — кулебаках. Кулебака с семгой на праздничном столе — знак зажиточности, богатства семьи, признак гостеприимства хозяев. Кулебаки с серыми видами рыб часто берут в дорогу, иногда такие пироги пекут закрытыми ("подорожник").

В набор праздничных кушаний вошли новые блюда — салаты, чаще всего готовят "оливье" ("мясной") и "винегрет". Люди старшего поколения довольно долго не употребляли их в пищу, однако сейчас присутствие на столе этих блюд воспринимают как необходимый элемент праздничной трапезы. Принято дополнять ассортимент праздничного стола разнообразными колбасными изделиями.

**Обрядовые трапезы.** Известно, что в большей степени пища сохраняет особенности в системе обрядовых трапез, приуроченных исключительно к определенным моментам жизненного цикла человека или к календарным праздникам, и тесно связана с верованиями, обычаями и обрядами.

Коллективная трапеза сегодня продолжает быть символическим обозначением важного события в жизни коллектива, остается существенным звеном в механизме социального общения: через нее осуществляются отношения между людьми, между человеком и природой, между божеством, духом, между жизнью и смертью.

Свадебный обряд устьцилемов до сих пор сопровождают два основных застолья — обязательная бутылка от сватов и угощение в доме невесты ("театрализованное сватовство" в доме невесты в первый день свадьбы) и сама свадебная трапеза, которая проходит в течение 2 дней в доме жениха после регистрации брака. Сохранились большинство норм и правил поведения основных действующих лиц обряда, ритуал подношения хлеб-соли молодым родителями жениха. Других ритуальных блюд в первый день свадьбы не готовят: на свадебном столе весь ассортимент традиционных праздничных кушаний. На второй день свадьбы — он называется "олабыши" или "на олабыши" (аналог "тещины блины") — сохранился обычай, согласно которому родственники со стороны невесты приходят на свадьбу с тарелкой олабышей. В говорах низовой Печоры оладья называется олабыш (олабуш): "Муку на молоке, олабыши, как дежни, белы едим. Олабыши — нальют пресного молока и замешают белой мукой и зделают дежень. Нальют на сковороды и помажут потом маслом жырно-жырно, вот и оглабыш". Известно употребление на свадьбе: "Сватальщи-

ки придут, у нас был сын, у вас доцька, не можно ли их спарить? У невесты два дня, у жениха два дня. Олабыши на другой день принесут родители невесты. Олабыши танехоньки и малиньки. Веть для чести пекут. Блины — те пекут на свадьбу, олабышами зовут. Зетю-то олабыши. В первый день олабыши свои, кто ближе несут ф честь зетя, жонкина родня несет: кто олабыши принес, того и за стол сажают. Бат женился — на олабыши надо итти". Слово известно только в этих говорах, и позабытый обряд — посещение на второй день свадьбы родственниками молодой зятя, при этом делается застолье, угощение — состоит из этих же маленьких, тоненьких оладышек, которые гости приносят (5). Олабушки — это символ целомудрия и непорочности только вступившей в брак их родственницы или дочки (6).

Сохранились обрядовые трапезы, сопровождающие строительство жилища. При строительстве дома обязательно выполняется обычай отмечать праздничным застольем "крышно" — возведение дома под крышу, и "матично" — возложение матицы, что распространено повсеместно на территории Русского Севера. Раньше, по словам информантов, на крик "матица не катится" хозяйка строящегося дома выходила в праздничном сарафане с кулебакой (варианты: с шаньгами, блинами) и бутылкой браги, привязывала угощение к матице. Мужчины поднимали матичное бревно с подношением на сруб и съедали (вариант: хозяйка забиралась на сруб и проходила с угощением в руках по матичному бревну).

Сегодня весь обряд ограничивается праздничным столом для мужчин, принимающих участие в строительстве. Старшее поколение выражает недовольство тем, что в последнее время молодые устьцилемы, кроме упомянутых выше этапов строительства дома, отмечают "окладно" (после установки оклада — первого венца дома), "трёх рядно" (срубили первые 3 венца дома), "оконно" (срубили дом на один ряд больше верхнего уровня окон), не понимая того, что смысл этих обрядов в обеспечении благополучия дома. После строительства нового дома поют молебен и новоселье с праздничной трапезой, на которое приглашают родственников и соседей.

После строительства печи в доме ("печно") хозяин и печник выпивают бутылку (вариант: дают печнику), считается, что иначе печка будет обязательно иметь какой-нибудь изъян. После первой топки печи отмечают "дымно".

Среди местных жителей до сих пор широко распространен обычай помочей, и участвующих в работах обязательно кормит пригласившая сторона. Скупой хозяин вызывает общее насмешки и осуждение. Окончание работы — "фила" традиционно отмечается трапезой с выпивкой. По данным исследования, раньше "филой" устьцилемы называли ритуальную кашу из ячменных колобов в кипящем сливочном масле, которую варили после окончания жатвы ячменя. Небольшой круглый хлебец — колобок. Слова колоб и колобок очень распространены в говорах Русского Севера. В говорах низовой Печоры – в значении сдобная пресная лепешка: " На студеной воды колопки замешаш. Я ей колобоцки сьпеку на маслицьке, фи кака волога". Но чаще встречается слово колоб : "Ячменны колобы, сметанки, масла собъешь, пахту согрешь. На сметаны колобы прям пекли. Колоп — ето пресной, не квашеной. Шаньги худо едим, колобы бы на сметане пуще испекли, густы, не кисѐлы." (7).

Сохранился обычай варить кашу на Петров день — "петровщина". Жители с.Усть-Цильма после проведения традиционной "Горки" переезжают на другой берег Печоры, где всю ночь жгут костры, поют песни и варят "желтую" кашу, как правило, из пшеной муки со сливочным маслом. Каша — одно из главных ритуальных блюд всех славянских и финно-угорских народов. Семантика каши (зерно=крупа) как обрядового блюда неоднократно становилась объектом исследований, в ходе которых было выяснено, что каша, как архаическое, сакральное кушанье является обязательным угощением представителей иного мира.

"Петровщину варят" повсеместно во всех других деревнях района, хотя в некоторых деревнях по р.Пижма этого обычая не существовало до середины 1950-х годов. На вопрос о том, в чем смысл "петровщины", большинство молодежи и населения среднего возраста ответить затрудняется, некоторые из них считают, что так принято отмечать день рыбака. Традиционно после празднования "петровщины" устьцилемы на реках Пижма и Цильма начинают "страдать" (выполняют сенокосные работы).

В мировоззрении старообрядцев земное существование — подготовительный этап к жизни на том свете, вероятно, поэтому смерть индивида — значительное событие в жизни общины. Огромное значение носители традиционной культуры устьцилемов придают обрядам поминовения, считая, что "хоронить покойни-

ка — полдела, важнее, как его поминать будут". В любой поминальной коллективной трапезе сохраняется смысл жертвоприношения, который может не осознаваться носителями традиции или не вербализироваться (в зависимости от ситуации). Кроме поминок, после похорон в традиционной обрядности устьцилемов сохраняются обряды поминовения шестинедельного цикла, поминовения усопших (родителей, предков) в "родительские недели", предшествующие постам, и в дни, приуроченные к датам храмовых праздников. Во всех поминальных обрядах присутствует трапеза, причем устьцилемы считают ее крайне необходимой, поскольку поминание едой, по их мнению, гораздо результативней, чем простая молитва ("доходне"). Пространство, где проходит поминальная трапеза, и сама еда обязательно освящаются каждением и молитвой. Начало и конец любой поминальной трапезы обязательно маркируется молитвой, причем это правило соблюдают все жители, вне зависимости от степени религиозности, возраста, социального положения.

Проведение коллективной трапезы для всех участников похорон родственниками усопшего считается обязательным. От участия в трапезе отказываться не принято: чем больше человек было на обеде, тем лучше, иногда в обеде принимают участие более 100 человек. По мнению информантов это значит, что "человек хороший был" или "больше ему будет удачи на том свете" или тот, кто проводил умершего на тот свет, в той жизни будет встречен им (8).

Старушкам в церковные праздники, дни смерти ("умершие" дни), дни рождения родственников дают подаяние ("милостину" ) из выпечки, ягод или рыбы, за которую те должны помянуть усопших, дать еду считают более правильным, чем деньги. На Троицу, на Духов и на Иван дни во время обязательного посещения кладбища, могилы родственников посыпают крупой, хотя это относительно новая традиция, осуждаемая наиболее верующими женщинами. На Троицу принято ходить в гости без приглашения и за праздничным столом вспоминать добрые дела усопших родственников.

Как показывают наблюдения автора, к поминальным трапезам всегда готовятся заранее, хотя большинство информантов утверждает, что на стол ставят "что есть", однако обильное застолье, видимо, должно являться свидетельством особого уважения живых членов семейства к предкам.

Заслуживает отдельного рассмотрения ассортимент блюд поминального застолья, поскольку в нем представлены практически все ритуальные блюда устьцилемов. Хлеб, соль, воду ("три еды") ставят на стол первыми только жители деревень на р.Цильма в последние несколько лет, хотя искушенные в вопросах веры жительницы всех "кустов" района утверждают, что в давние времена именно так выглядел поминальный стол. Большинство пожилых женщин говорят следующее: "сначала на стол ставятся три — хлеб, соль, ложки", что, возможно, является результатом временного прекращения трансляции данной традиции в советский период в селах на Печоре и Пижме.

Так, например, известно, что как "ритуальный знак, хлеб-соль входит в систему традиционных аграрных представлений и магической практики" (9). Хлеб и соль, как некий "Божий дар" на столе, освящают и сам стол, на который, по народным представлениям, грех класть и ставить посторонние предметы, пускать кошку или стучать кулаком (10). Хлеб, соль и вода являются идеальными посредниками, насыщенными и бытовыми, и магическими ассоциациями.

Есть на поминальном столе тарелки с шаньгами и кулебаки, рыба разных сортов и жареная, и соленая, из молочных продуктов сливки, творог, обязательно вареное мясо ( из супа), и не так давно начали подавать котлеты и салаты. Каждая участница застолья должна обязательно попробовать все кушания, что есть на столе, обед таким образом длится около часа, а иногда и больше, причем бабушкам известно, что "едят вместе с ними души усопших родственников".

Однако главными ритуальными блюдами поминального застолья устьцилемов сегодня можно считать суп и кашу. Родственницы хозяйки дома в первую очередь подают женщинам суп, второе обязательное для них блюдо — каша, все молящиеся женщины уверены, что именно этим кушанием надо поминать родителей.

В ритуальной трапезе устьцилемы сохранили традиционные для старообрядцев табу. В поминальном застолье запрещено пользование вилками и другими столовыми приборами, кроме ложек, долгое время разрешалось пользоваться только деревянными ложками и "своедельной" посудой. Посуда, из которой пьют и едят молившиеся женщины, должна храниться отдельно. Кушанья на стол принято подавать в эмалированной посуде, фа-

янс и фарфор считается неуместным.

Устьцилемы, в отличие от коми старообрядцев, строго следят за тем, чтобы в период поста на поминальном столе все скоромные блюда заменялись на постные: кашу варят на воде, вместо мясного супа варят уху, пекут "постные" шаньги, пить предлагается безалкогольный "постный" или "старушечьий" квас, изготовленный на хлебных сухарях.

Несмотря на влияние присущих XX в. процессов унификации и нивелирования, система питания современных старообрядцев сохранила некоторые традиционные повседневные, праздничные и ритуальные блюда, различные совместные трапезы и угощения, регулируется множеством предписаний и запретов. В обрядовых трапезах устьцилемов наиболее полно представлена этническая и конфессиональная специфика. Поминальное застолье сопровождается самыми различными ритуальными и магическими действиями, именно в этом обрядовом цикле, с его трапезами и угощениями до сих пор прослеживается архаическая символика еды и питья.

## ПРИМЕЧАНИЯ


1. Бибиков С.Д. Архангельская губерния. Ее богатства и нужды. Архангельск, 1912; Истомин Ф.М. Предварительный отчёт о поездке в Печорский край летом 1890. СПб., 1890; Мартынов С.В. Печорский край. Ч.2. СПб.,1905.

2. Мартынов С.В. Указ. соч. С.30—31.

3. Иваницкий Н.А. Сборник сведений для изучения крестьянского населения Вологодской губернии // Изв. ОЛЕАЭ. СПб.,1880. Вып.1.

4. Жеребцов Л.Н. Историко-культурные взаимоотношения коми с соседними народами X—нач. XX. М.,1982. С.148.

5. Лутовинова И.С. Слово о пище русских. СПб.,1997. С.102—103.

6. Там же. С.103.

7. Там же. С.98—99.

8. Бабикова Т.И. Погребально-поминальный обряд "устьцилемов". Сыктывкар,1998. С.26.

9. Hellberg-Hirn E. Хлеб-соль: магическая пища // STUDIA SLAVICA FINLANDENSIA. T.VII. Helsinki,1990. С.137—138.

10.Топорков А.Л. Происхождение элементов застольного этикета у славян // Этнические стереотипы поведения. Л.,1985. С.230.