

Т. И. Чудова

СОСТАВ ПРАЗДНИЧНЫХ БЛЮД В Г. СЫКТЫВКАРЕ В 1970–1980-Х ГГ.

Рассматривается состав блюд праздничного застолья в многонациональном г. Сыктывкаре, столице Коми АССР, в 1970–1980-е гг. Выбор этих хронологических рамок связан с тем, что к концу 1960-х гг. был преодолен продовольственный кризис послевоенного периода, при этом не наступил еще экономический кризис 1990-х гг. Источниками изучения состава гостевого меню послужили воспоминания городских жительниц 1929–1960 г. р., русских и коми, создавших семьи с коми, русскими и украинцами. Корпус источников расширен за счет рукописных сборников рецептов праздничных блюд. Относительное благополучие с продовольствием, хотя и с некоторыми трудностями его приобретения, особо проявляющимися в провинции, позволило возродить практику организации праздничного застолья. Перед хозяйками стояла задача сытно накормить гостей, а ментальность того периода требовала подачи пищи домашнего приготовления. В репертуар праздничного меню входили холодные закуски, горячие блюда, сладости и алкогольные напитки. Салаты «Оливье», «Селедка под шубой», «Мимоза», рис с крабовыми палочками заправлялись майонезом, поэтому они были очень калорийными и сытными. Разнообразие в состав холодных закусок вносили соленые грибы, огурцы и помидоры, сельдь и холодец. Горячие вторые блюда были представлены из мяса, курицы, блюда из рыбы отсутствовали из-за ее дефицита в продаже. Приобретаемое через торговую сеть продуктивное сырье, одинаковые рецептура и технология приготовления предопределили подачу блюд, имеющих унифицированные черты. Проявляющаяся ранее этнокультурная специфика праздничного застолья в подаче дичи и рыбы практически сошла на нет, однако сохранилась подача грибов и ягод. В те годы наблюдается тенденция стирания разницы между праздничной и будничной пищей. Тем не менее можно однозначно говорить, что салаты и сладости рассматривались исключительно как блюда праздничного стола. Хозяйки не жалели сил и времени на приготовление «сладкого» стола, особенно для детских праздников.

Ключевые слова: г. Сыктывкар, 1970–1980 гг., праздничное меню, холодные закуски, салаты, горячие блюда, сладости, алкогольные напитки.

В современном мире изучение пищи в контексте праздника находится в поле зрения отечественных и зарубежных этнологов, исследовательская оптика которых обращена не только на описание фактологического материала, но и на определение символики праздничных блюд, на особенности организации праздничного застолья (Праздничная и обрядовая пища народов мира, 2017). Пища в контексте праздника коми (зырян) в начале XX в. отражала этнокультурную специфику, связанную с природно-климатическими условиями проживания и направлениями хозяйственной деятельности, выступала в роли символа, который трудно выразить другими средствами культуры, а праздничное застолье было призвано интегрировать в единый социальный организм деревенский социум (Чудова, 2012). Изменения социально-экономического характера в последующие годы внесли свои коррективы в организацию праздничных угощений, а кризисная ситуация с продовольственным обеспечением практически свела на нет праздничное застолье до начала 1970-х гг. В настоящее время происходит процесс переосмысления отношения к традициям праздничного застолья. При этом, как отмечают исследователи, культура питания современного мира одновременно отражает процесс глобализации и модернизации, а также процесс возрождения национальных традиций (Бати, 2017: 509). С целью сохранения нематериального культурного наследия и конструирования собственной идентичности в Республике Коми возрождаются некоторые праздники с включением гастрономических угощений, о чем красноречиво свидетельствуют тексты и фотографии из Интернета. Общая направленность этих праздников связана с позиционированием ранее существовавшей промысловой деятельности и ее результатов (Возвращение Прокопия; Ижемский луд; На Удоре день района отметили с Праздником хариуса; Над Печорой отгремел «Черинянь гаж»; Праздник охотника). Аналогичная ситуация с возрождением календарной обрядности наблюдается по всей стране, например, в Архангельской обл., где календарные праздники «официально» вернулись в быт (Фролова, 2017).

Цель работы – показать состав праздничных блюд, организованных в домашних условиях, одновременно выяснить, сохранялась ли этнокультурная специфика в городской среде в 1970–1980-е гг.

В контексте изучения праздничной культуры XX в. из поля зрения этнографов выпали 1970–1980-е гг. Выбор этого десятилетия не случайный, так как к концу 1960-х гг. был в основном преодолен продовольственный кризис послевоенного периода, но еще не наступил новый социально-экономический кризис 1990-х гг.

Территориальные рамки исследования определены столицей Коми АССР – г. Сыктывкаром, получившим статус города в 1780 г. Несмотря на то, что Сыктывкар – столица зырянского края, он многонациональный, в нем не так много проживало коми жителей, хотя значительно больше, чем в других городах Коми АССР, которые имеют лагерное прошлое (Жеребцов, Рогачев, 1993: 18).

Источниками написания работы послужили воспоминания жительниц г. Сыктывкара, годы рождения которых располагаются в диапазоне от 1929-го до 1960-го, коми и русские, создавших семьи в браке с коми, русскими, украинцами, имеющих разный образовательный уровень и социальный статус. Кроме того, в корпус источников включены тетради с рецептами блюд, которые записывались и бережно хранились на «всякий случай», чтобы можно было приготовить блюда на праздничный стол. Контент-анализ этого вида источника позволил выяснить, как формировался состав праздничных блюд, каким блюдам отдавали предпочтение. При этом автор выступает не только как интерпретатор материалов, но и как носитель культуры.

Праздничная городская культура в г. Сыктывкаре в 1970–1980 гг. сохраняла взаимную гостьбу. Практика приглашения в гости и посещения гостей на праздники была актуальна в те годы. Нужно отметить особенность, связанную с составом приглашенных гостей. Как правило, старшее поколение приглашало в гости родственников. Молодые люди старались собираться за праздничным столом не только с родственниками, но и с друзьями (рис. 1).



Рис. 1. Празднование дня рождения в общежитии.
Из личного архива Т. П. Волкотруб. 1975 г.

Учитывая, что в тот период молодые семьи редко имели собственное жилье, то праздничное застолье в домашних условиях проходило главным образом в кругу родственников. Организация праздничных трапез имела свои правила. Так, праздничный стол накрывали в самой большой комнате, доставали сервизы и хрусталь, которые в будни хранились в сервантах. В тот период вносятся коррективы в организацию застолья. Если в традиционной культуре детей не усаживали за праздничный стол (НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 194 а), то в 1970–1980 гг. была характерна практика участия детей в общем застолье, которое спланивало родственников, позволяло транслировать какие-то семейные истории, предания, а дети впитывали их. Таким образом передавались семейные традиции из поколения в поколение. На детские праздники, которые отличались разнообразием фруктов и сладостей, детям подавали лимонад, реже сок, по случаю дня рождения ребенка приглашали как друзей детей, так и родственников. При возможности организовывали отдельные столы для каждой из этих групп. Наблюдалась еще одна особенность, связанная с тем, что молодые люди, собираясь отдельно, готовили праздничное застолье совместными усилиями.

В те годы активно отмечали Новый год, 8 Марта, Масленицу, День Победы, 1 Мая и 7 ноября, дни рождения детей и взрослых. На новогодний стол старались как можно больше приготовить блюд, так как изобилие застолья, по народным представлениям, предопределяет благополучие на предстоящий год. В новогоднюю ночь принято было ходить на елку на центральной площади. В День Победы посещали родственников, ветеранов Великой Отечественной войны. За праздничным столом собиралось большое количество гостей. Созданная в 1920-е гг. схема празднования 1 Мая и 7 ноября с парадом и демонстрацией, за исключением Великой Отечественной войны, просуществовала до развала Союза ССР (Глебкин, 1998: 99). После обязательной праздничной демонстрации родственники собирались за праздничным столом, как правило, в доме, который находился в центре города, а не в пригороде. Активное празднование дней церковного календаря в тот период ушло в прошлое. Но сохранилась традиция на Масленицу выпекать блины, а также красить яйца в луковой шелухе на Пасхальную неделю. Интересно отметить, что с появлением в продаже яиц коричневого цвета многие хозяйки отказались от их крашения в луковой шелухе. Куличи и пасху не готовили, но выпекали колобки и рыбники. Эти дни церковного календаря отмечались в домашнем кругу, без приглашения гостей. Тенденция возрождения празднования церковных праздников наблюдается в городской культуре к середине 1980-х гг. В рамках семейного времяпровождения стали отмечать престольные праздники, отмечаемые ранее в местах рождения городских жителей. В качестве примера можно привести традицию моей семьи. Мой отец, И. А. Чудов (1925–1991 гг.), прошедший Великую Отечественную войну и проживший всю сознательную жизнь в городе, после выхода на пенсию в 1985 г. стал приглашать в гости своих родственников, как он говорил, на «родовой» праздник, так как в его родной деревне была часовня, освященная во имя Введения во храм Пресвятой Богородицы (4 декабря). До выхода на пенсию отмечать этот праздник было сложно, так как этот день, как правило, выпадал на рабочий день. Инновацией того периода можно отметить практику организации празднования дней рождения взрослых людей, особенно юбилеев.

Обильное угощение, как и в традиционной культуре, выступает характерной чертой праздничной трапезы того периода. Подготовка к празднику занимала много времени и сил, а дефицит продуктов требовал от хозяек большой фантазии. Совместное участие детей и взрослых в подготовке праздничного угощения способствовало передаче навыков приготовления пищи, спланивало их за общей работой. На праздники хозяйки старались запасти продукты, в число которых входили консервированный горошек и кукуруза, колбаса и сыр. Эти «деликатесы», если могли «достать» через знакомых или привезти из других городов, сохраняли до ближайшего праздника. Овощи (морковь, свекла, картофель, огурцы, помидоры) были собственного производства, их выращивали на своем огороде (в г. Сыктывкаре был большой сектор

частных домов с приусадебным участком) или на дачных участках (в тот период стали активно возделывать дачные участки), а у кого не было возможности вырастить свои овощи, покупали их в магазине. Многие дачники консервировали огурцы и помидоры, которые также выставлялись на праздничный стол. Осенью закатывали в банки икру из овощей. Это блюдо рассматривали как повседневное, так и праздничное, которое подавали с картофельным пюре. В традициях городских жителей была практика создавать запасы квашеной капусты в большом количестве, что предопределило подачу на праздничный стол винегрета, который, за исключением консервированного зеленого горошка, состоял из продуктов со своего огорода. Сбор даров леса осенней порой позволял горожанам подавать на стол соленые, реже маринованные, грибы. На праздничный стол всегда готовили морс из клюквы или брусники, реже – из ягод, выращенных на дачах.

В 1970-е гг. стали активно готовить мясной салат или «Оливье», включающий семь ингредиентов: вареную колбасу, зеленый горошек, отварной картофель, соленые огурцы, лук репчатый, вареные яйца и майонез. Многие хозяйки вносили свои коррективы в классический рецепт. Например, добавляли нарезанные на кусочки яблоки, что придавало оригинальный вкус. Салат «Оливье» был обязательным блюдом праздничного репертуара, так как он сытный, а ингредиенты доступные. Второй по частоте подачи на праздничный стол был салат «Селедка под шубой», для изготовления которого предпочитали использовать соленую сельдь иваси, которая считалась вкуснее остальных. В состав салатов входил салат из крабовых палочек, очень простой по своему составу: отварной рис, крабовые палочки, яйца, консервированная кукуруза и майонез. Из крабовых палочек готовили также салат «Коралловые рифы», когда замороженные палочки натирали на терке, смешивали с тертым сыром, чесноком, орехами и майонезом, из готовой массы лепили шарики. Готовили также салат «Мимоза», в состав которого входили консервированная рыба, отварной картофель, морковь и яйца, сыр твердых сортов и репчатый лук, заправляли его майонезом. На праздничный стол варили студень, к нему подавали горчицу, которую готовили самостоятельно из горчичного порошка, или столовый хрен, который стали продавать в магазинах. Практика подачи студня была характерна для холодного времени года, так как для застывания его выносили в холодное помещение. Из отварных сухих грибов с добавлением лука и моркови готовили икру, иногда ею фаршировали яйца. В состав праздничного угощения входили хрустящие грузди, которые заправляли сметаной. На праздничный стол подавали соленую сельдь, заправленную луком и растительным маслом. На юбилеи взрослых людей старались «достать» семгу или красную икру, из которых готовили бутерброды. Колбасу (главным образом копченую), а также сыр, который не дифференцировался по сортам, а просто определялся как «твердый» в отличие от имевшегося в продаже плавленого сырка, включали в состав блюд праздничного стола. Праздничные блюда варьировались исходя из состава продуктов, которые были в наличии. Чтобы как-то внести разнообразие в праздничное меню, хозяйки сочетали в салатах то, что было в наличии, иногда это давало удивительный результат. Из припасенных к праздничному столу рыбных консервов с добавлением вареных яиц, зеленого горошка или кукурузы, репчатого лука готовили салаты, что уже придавало необычность застолью. Для разнообразия праздничного меню стали готовить салаты из тертой моркови и свеклы с добавлением чеснока и яблок, а также салат из тертого сыра с добавлением чеснока, заправляя все майонезом. В 1980-е годы в г. Сыктывкаре на праздник 8 Марта в продаже стали появляться первые свежие огурцы, покупка которых считалась большой удачей.

Одним из любимых горячих блюд была «курица по-французски»: куски курицы с картофелем под сметанным соусом запекали в духовке. Из мясного фарша готовили котлеты или зразы. Значительно реже готовили гуляш с густой подливой. Нужно особо подчеркнуть, что гарниром к мясным блюдам выступало картофельное пюре, в будни картофель подавали отварным или жареным. На стол подавали тушеное мясо с картофелем с добавлением лука

и специй, некоторые хозяйки вносили разнообразие в это блюдо за счет сухих грибов. Горячие рыбные блюда редко появлялись на праздничном столе, что отчасти объясняется незначительным ловом рыбы в водоемах республики (История Коми, 2004: 635). Ранее пользовавшаяся огромной популярностью треска практически полностью исчезла из торговых точек (ПМА. Запись 2021 г.). В число праздничных блюд на 7 ноября и Новый год входили пельмени. Лепили их всей семьей, укладывали на доску и выносили на холод для замораживания. На другие праздники пельмени не готовили, так как их негде было хранить, редко у кого были морозильные камеры. Меню застолий в эти годы расширилось за счет национальных блюд народов СССР: шашлык, плов, голубцы, два последних блюда готовили в домашних условиях, а «на шашлыки» на майские праздники молодые люди выезжали за город. Правда, нужно отметить, что редко у кого получался настоящий плов, это, скорее всего, была рисовая каша с мясом, луком и морковью. Для «ленивых» голубцов необходима была капуста, мясной фарш, морковь, лук, иногда мясной фарш заменяли тушенкой.

Фактически существовал некий стандартный набор блюд, наиболее часто подаваемых на праздничный стол. Из салатов были представлены винегрет, салаты: «Оливье», «Селедка под шубой», «Мимоза», из риса с крабовыми палочками, в рецептуру которых входил майонез, он повышал калорийность блюд, придавая им особую сытность. В современной практике из состава салатов исчез салат из крабовых палочек, реже готовят «Оливье» и «Мимозу», их заменяют более легкими салатами. А салат «Селедка под шубой», как, впрочем, и винегрет, до настоящего времени сохранил свои позиции, что, скорее всего, связано с тем, что они – отличная закуска под крепкие алкогольные напитки. Состав холодных закусок был представлен солеными грибами, огурцами и помидорами, селедкой, что сохранилось до настоящего времени. Из горячих блюд подавали курицу в сметанном соусе, котлеты и гуляш с картофельным пюре, тушеное мясо с картофелем. Первые три блюда продолжают готовить на праздничный стол, а последнее практически полностью исчезло из меню праздника, что опять же связано с тем, что его заменили на более легкие горячие вторые блюда. Задача хозяйки в то время состояла в том, чтобы сформировать сытное меню, плотно накормить гостей. Для того периода была характерна домашняя кухня, а ментальность требовала, чтобы на стол подавались блюда собственного приготовления, это свидетельствовало о том, что хозяйка умело ведет дом и прекрасно готовит.

Заключительным аккордом праздничного стола выступала подача чая с тортом, пирожными, конфетами и другими сладостями. Самым лучшим считался индийский чай в больших пачках «со слоном» (ПМА. Запись 2021 г.). Карамель, печенье, сушки, пряники, что предлагали магазины, рассматривались как будничная еда. А праздничными были шоколадные конфеты, упакованные в красочные коробки. Их либо привозили из крупных городов (Москва, Ленинград, Минск, Киев и др.), либо покупали по случаю и хранили до ближайшего праздника. В то время редко можно было приобрести торт с масляным кремом, детей привлекали «цветочки» из крема (ПМА. Запись 2021 г.). Очень часто старались на праздник с охазией получить торты из других городов. Так, из г. Киева привозили «Киевский торт», а из г. Воркуты – торт «Ежик». Отсутствие в магазинах кондитерских изделий подвигло хозяек на изготовление разнообразных сладостей. Так, из сухого молока и какао-порошка с использованием сливочного масла, иногда смеси масла и маргарина, в домашних условиях готовили конфеты «Трюфели». Из печенья с добавлением масла и какао-порошка – пирожное «Картошка», которое, как правило, готовили в виде рулета, нарезаая его на небольшие кусочки. Из печенья, творога с маслом с добавлением сахарного песка и какао-порошка готовили рулет «Финский домик», он был прост в изготовлении и не требовал выпекания. Особой популярностью пользовался торт «Птичье молоко», коржи которого соединялись с помощью крема, сбитого из манной каши с добавлением сливочного масла. Многие хозяйки выпекали торт «Наполеон», а из дрожжевого теста из пшеничной муки – пироги с ягодной начинкой, сметанники с кремом. В составе кухонного инструментария

были вафельницы, на которых готовили хрустящие вафли, их скручивали в трубочку, а начиняли вареньем, вареной сгущенкой, которую использовали также для приготовления крема для тортов. При этом хозяйки не жалели времени и сил на приготовление сладостей, так как сладкая выпечка четко ассоциировалась с праздничной культурой. Объяснение этого лежит в прошлом: многие женщины, детство которых прошло в деревне, подчеркивали, что в их детстве были ограничения в потреблении сахара, который подавали к чаю в случае прихода гостей (ПМА. Запись 2021 г.). Особо старались разнообразить сладкий стол на детские праздники. Любимую выпечку коми (зырян) шаньги на ржаной корочке с разнообразной начинкой, которая сейчас определяется как бренд коми кухни, в тот период в городской среде редко кто выпекал. В состав сладких кушаний входила клюква в сахарной пудре, которую производили в с. Визинга Сысольского района Коми АССР. Правда, это угощение, как и все остальное, редко можно было приобрести в магазинах, но практика домашнего изготовления не была распространена, хотя клюкву заготавливали на зиму в большом количестве. К чаю обязательно подавали варенье из лесных или садовых ягод. Новшеством в структуре «сладкого» стола был растворимый кофе, который был в дефиците, поэтому его запасали заранее. Если был ликер, то его подавали к кофе. Как отмечали информанты, украшением праздничного стола того периода выступал самовар (НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 213 а). Отношение к самовару как статусному предмету гостевой культуры в городской среде сохранялось достаточно долго (рис. 2). Чаепитие со сладостями четко соотносится с гостевой культурой. Вместе с чаем/кофе подавали фрукты, но они не часто появлялись на столе. Чаще всего можно было купить яблоки. У людей старше 60 лет с новогодними праздниками четко ассоциируются мандарины, которые входили в состав детских новогодних подарочных наборов. Запах хвои ели и запах мандаринов – запах детства (ПМА. Запись 2021 г.). Все остальные фрукты (виноград, апельсины, сливы, вишня, черешня и др.) и ягоды, выращенные на садовых или приусадебных участках, появлялись только в сезон их созревания. Практика замораживания ягод и овощей еще не была распространена. Появившиеся в 1970-х гг. в продаже недозрелые бананы не пользовались спросом. Лимоны, если они появлялись в продаже, покупали в большом количестве. Для того чтобы сохранить, их прокручивали через мясорубку, добавляли сахарный песок и хранили в холодильнике. Эту массу добавляли в чай, в тесто при готовке сладкой выпечки. Другие экзотические фрукты в магазинах города появлялись крайне редко.



Рис. 2. Праздничное чаепитие.
Фото В. В. Янушевского. 1998 г.

Праздничное застолье отличалось подачей горячительных напитков. Мужская часть общества предпочитала водку, реже подавали коньяк из-за его дороговизны. В те годы была практика улучшать качество водки, кладя в нее за несколько дней до намеченного дня сушеные ягоды рябины (ПМА. Запись 2021 г.). Женщины, как правило, не пили крепкие напитки, а позволяли себе выпить сухое или крепленое вино. Пиво редко появлялось в продаже, поэтому оно не входило в число праздничных алкогольных напитков. В связи с практикой употребления алкоголя интерес представляет словесная формула, которую на днях рождения взрослых людей озвучивали в конце тоста: «Мэд во та кад кэжло тшан сур да ведра вина (На следующий год в это же время чан домашнего пива и ведро вина)» (ПМА. Запись 2019 г.). Здесь надо дать пояснение. Домашнее пиво (сур) – традиционный для коми (зырян) напиток, который специально готовили на празднично-обрядовый стол, а словом «вино» определяли все алкогольные напитки. Так, водку определяли, как «вина» или «еджыд вина» (букв. «белое вино»), а крепленое вино, опять же без градации, – «гöрд вина» (букв. «красное вино»). В годы антиалкогольной кампании, после известного Указа Президиума Верховного Совета СССР от 16 мая 1985 г. «Об усилении борьбы с пьянством», стал наблюдаться дефицит алкогольных напитков, который вызвал практику подпольного изготовления самогона, для очистки его пропускали через угольный фильтр, а для снятия сивушного запаха и придания цвета, похожего на коньяк, использовали растворимый кофе.

Необходимо особо подчеркнуть, что в тот период наблюдается тенденция не разделять блюда на будничные и праздничные. В ежедневное меню включали блюда из курицы, которая была наиболее доступна, подавали колбасные изделия с гарниром из картофеля и макарон, реже отварного риса, а греча редко подавалась, так как отсутствовала в продаже, из фарша готовили котлеты или «ежики» с добавлением отварного риса, появление последнего блюда связано с трудностями приобретения мяса или фарша. Поэтому можно смело утверждать, что в число исключительно праздничных блюд входили разнообразные салаты и сладкая выпечка (торты, рулеты и др.).

До настоящего времени у многих хозяек старше 60 лет хранятся тетради / блокноты / амбарные книги с рецептами блюд, которые записывались и бережно хранились на «всякий случай», чтобы можно было приготовить блюда на праздничный стол, ими делились, передавали друг другу. У многих были специально изготовленные блокноты для домашней кухни, разделенные на разделы: овощные блюда, салаты и закуски, супы и бульоны, мясные блюда, рыбные блюда, соусы, сладкие блюда, коктейли и напитки, заготовка, советы хозяйке, в которые можно было записывать рецепты. Контент-анализ сборников позволяет утверждать, что их содержание состоит из рецептов вторых горячих блюд, различных салатов, соусов, тортов, кексов и других сладких кушаний. Отсутствие практики приготовления первых блюд на праздничный стол предопределило отсутствие их рецептуры в таких сборниках. Много рецептов в этих записях было взято из перекидных календарей, журналов «Работница» и «Крестьянка», что привело к унификации блюд праздничного стола. Дефицит продуктового сырья предопределил включение в состав этих записей рецептов домашних заготовок: осенью в большом количестве консервировали овощи, варили варенье, закатывали компоты, квасили капусту на длинную зиму. Некоторые хозяйки вели записи в отдельных тетрадях: кондитерские изделия, закуски и вторые блюда. В одном из сборников было записано более 40 рецептов салатов, около 30 – вторых блюд, включая блюда кухонь национальных республик СССР. Хотя нужно особо подчеркнуть, что наличие этих рецептов не означало, что их готовили на праздничный стол. Хозяйки ориентировались на имеющийся состав продуктового сырья, исходя из которого, готовили блюда на праздничное застолье.

Таким образом, меню праздничных застолий в г. Сыктывкаре в 1970–1980-х гг. напрямую зависело от состава и структуры пищевого сырья, предлагаемого торговой сетью, а также овощей и ягод, выращенных собственными силами, и собранных дикоросов. Урбанизация привела к тому, что блюда имели унифицированный характер по составу продуктового сырья, рецептуре и технологии их приготовления, что привело к почти полному исчезновению этнокультурных

особенностей в питании сельских жителей Коми АССР, ранее проявляющихся в практике подачи дичи и рыбы, шанег на ржаной корке с разнообразной начинкой. Сохранение практики подачи даров леса (грибы и ягоды) и выпечки (колобки и рыбники) можно рассматривать как остаточное явление этнокультурного своеобразия праздничного угощения в городской среде. Статус и престижность праздничного застолья повышаются за счет использования нового пищевого сырья или дорогостоящих продуктов и алкогольных напитков. При этом интегрирующий характер праздничного застолья сохранялся.

Литература:

- Бати А.** Венгерская праздничная пища: традиции и инновации // Праздничная и обрядовая пища народов мира / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2017. С. 509–518.
Возвращение Прокопия. URL: <http://russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasIn/>. Дата обращения 15.02.2019 г.
- Глебкин В. В.** Ритуал в советской культуре. М.: Янус-К, 1998. 168 с.
- Жеребцов Л. Н., Рогачев М. Б.** Этнодемографическая ситуация в Коми крае (конец XIX века – 1980-е годы). (Научные доклады. Вып. 326). Сыктывкар: Коми НЦ УрО РАН, 1993. 28 с.
Ижемский Луд 2018. (Комиинформ). URL: <https://komiinform.ru/news/166607/>. Дата обращения 08.08.2018 г.
- История Коми с древнейших времен до конца XX в. Т. 2. Сыктывкар: Коми книжное издательство, 2004. 704 с.
- На Удоре день района отметили вместе с Праздником хариуса. URL: <https://komiinform.ru/news/150766/>. Дата обращения 08.08.2018 г.
- Под Печорой отгремел «Черинянь гаж». URL: <http://www.gumilev-center.ru/pod-pechorojj-otgremel-festival-cherinyan-gazh/>. Дата обращения 08.08.2018 г.
- Праздник охотника. URL: <http://russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasIn/>. Дата обращения 15.02.2019 г.
- Праздничная и обрядовая пища народов мира / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2017. 773 с.
- Фролова А. В.** Современные календарные праздники русских Архангельского Севера // Полевые исследования Института этнологии и антропологии Российской академии наук – 2006 / отв. ред. З. П. Соколова. М.: Наука, 2009. С. 175–192.
- Чудова Т. И.** Символика пищи в контексте календарной обрядности коми (зырян) // Вестник Удмуртского ун-та. Ижевск, 2012. №4. С. 72–79.

Источники:

НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 194 а; Д. 213 а.
ПМА. г. Сыктывкар, Республика Коми. Запись 2019 г., 2000 г., 2021 г.

Чудова Татьяна Ивановна.

Доктор исторических наук, доцент, профессор кафедры истории России и зарубежных стран.

Институт истории и права,

Сыктывкарский государственный университет им. Питирима Сорокина.

Октябрьский пр., 55, г. Сыктывкар, 167001.

E-mail: ChudovX@mail.ru

Материал поступил в редакцию 6 февраля 2022 г.

T.I. Chudova

THE COMPOSITION OF FESTIVE DISHES IN SYKTYVKAR IN THE 1970–1980S

The article discusses the composition of the dishes on the festive feast in the multinational city of Syktывkar, the capital of the Komi ASSR, in the 1970s–1980s. The choice of this chronological framework is due to the fact that by the end of the 1960s the food crisis of the post-war period was overcome, while the economic crisis of the 1990s had not yet begun. The sources for studying the composition of the guest menu were the memories of urban residents born in 1929–1960, Russians and Komi, who created families with Komi, Russians and Ukrainians. The corpus of sources has been expanded with handwritten collections of recipes for festive dishes. The relative prosperity with food, although with some difficulties in obtaining it, especially manifested in the provinces, made

it possible to revive the practice of organizing a festive feast. The hostesses were faced with the task of satisfyingly feeding the guests, and the mentality of that period required serving home-cooked food. The repertoire of the festive menu included cold appetizers, hot dishes, sweets and alcoholic drinks. Salads “Olivier”, “Herring under a fur coat”, “Mimosa”, rice with crab sticks were seasoned with mayonnaise, so they were very high-calorie and satisfying. Salted mushrooms, cucumbers and tomatoes, herring and aspic made a variety in the composition of cold appetizers. Hot main courses were presented from meat, chicken, fish dishes were absent due to its shortage in sales. Food raw materials purchased through the trading network, the same recipe and cooking technology predetermined the serving of dishes with unified features. The ethno-cultural specificity of the festive feast in the serving of game and fish, which was manifested earlier, has practically disappeared, but the serving of mushrooms and berries has been preserved. In those years, there is a tendency to blur the difference between festive and everyday food. Nevertheless, it can be unequivocally said that salads and sweets were considered exclusively as dishes of the festive table. The hostesses spared no effort and time to prepare a “sweet” table, especially for children’s parties.

Keywords: *Syktvykar, 1970–1980, festive menu, cold appetizers, salads, hot dishes, sweets, alcoholic drinks.*

References:

- Bati A.** Vengerskaya prazdnichnaya pishcha: tradicii i innovacii [Hungarian festive food: traditions and innovations] // Prazdnichnaya i obryadovaya pishcha narodov mira [Festive and ritual food of the peoples of the world] / otv. red. S.A. Arutyunov, T.A. Voronina. M.: Nauka, 2017. S. 509–518.
- Vozvrashchenie Prokopiya [Return of Procopius]. URL: <http://russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasln/>. Data obrashcheniya 15.02.2019 g.
- Glebkina V. V.** Ritual v sovetskoj kul'ture [Ritual in Soviet culture]. M.: Yanus-K, 1998. 168 s.
- Zherebcov L. N., Rogachev M. B.** Etnodemograficheskaya situaciya v Komi krae (konets XIX veka – 1980-e gody) [Ethno-demographic situation in the Komi region (end of the 19th century – 1980s)]. (Nauchnye doklady. Vyp. 326). Syktvykar: Komi NC UrO RAN, 1993. 28 s.
- Izhemskij Lud 2018 [Izhemsky Lud 2018]. (Komiinform). URL: <https://komiinform.ru/news/166607/>. Data obrashcheniya 08.08.2018 g.
- Istoriya Komi s drevnejshih vremen do konca XX v. [The history of Komi from ancient times to the end of the 20th century] T. 2. Syktvykar: Komi knizhnoe izdatel'stvo, 2004. 704 s.
- Na Udore den' rajona otmetili vmeste s Prazdnikom hariusa [On Udora, the district day was celebrated together with the Grayling Festival]. URL: <https://komiinform.ru/news/150766/>. Data obrashcheniya 08.08.2018 g.
- Pod Pechoroj otgremel "Cherinyan' gazh" [Under Pechora, the "Cherinyan Gazh" died down]. URL: <http://www.gumilev-center.ru/pod-pechorojj-otgremel-festival-cherinyan-gazh/>. Data obrashcheniya 08.08.2018 g.
- Prazdnik ohotnika [Hunter's Day]. URL: <http://russianroutes.ru/m/prazdnik-okhotnika-vralysyasln/>. Data obrashcheniya 15.02.2019 g.
- Prazdnichnaya i obryadovaya pishcha narodov mira [Festive and ritual food of the peoples of the world] / otv. red. S.A. Arutyunov, T.A. Voronina. M.: Nauka, 2017. 773 s.
- Frolova A. V.** Sovremennye kalendarnye prazdniki russkih Arhangel'skogo Severa [Modern calendar holidays of the Russians of the Arkhangelsk North] // Polevye issledovaniya Instituta etnologii i antropologii Rossijskoj akademii nauk [Field research of the Institute of Ethnology and Anthropology of the Russian Academy of Sciences] – 2006 / otv. red. Z. P. Sokolova. M.: Nauka, 2009. S. 175–192.
- Chudova T. I.** Simvolika pishchi v kontekste kalendarnoj obryadnosti komi (zyryan) [The symbolism of food in the context of the calendar rituals of the Komi (Zyryans)] // Vestnik Udmurtskogo universiteta [Bulletin of the Udmurt University]. Izhevsk, 2012. №4. S. 72–79.

Sources:

NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina. F. 14 (E). D. 194 a; D. 213 a.
PMA. g. Syktvykar, Respublika Komi. Zapis' 2019 g., 2000 g., 2021 g.

Chudova Tatyana Ivanovna.
Doctor of historical sciences, assistant professor,
professor of the Department of History of Russia and Foreign Countries.
Institute of History and Law,
Pitirim Sorokin Syktvykar State University.
55 Oktyabr'skiy ave., Syktvykar, 167001.
E-mail: ChudovX@mail.ru