

Т. И. Чудова

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАЗДНИЧНОГО ЗАСТОЛЬЯ В КОМИ ДЕРЕВНЕ В 1917–1960-Е ГГ.

Рассматривается трансформация праздничного застолья в коми деревне в 1917–1960-е гг. и определяется этнокультурная специфика состава праздничных блюд. Актуальность темы объясняется необходимостью изучения застолья для сохранения самобытности в многонациональном мире. Источниками для исследования послужили воспоминания жителей Республики Коми, фотографии праздничных застолий того периода. Формирование новой праздничной культуры было связано с идеологической перестройкой общества и государства. Новые праздники делились на три типа: связанные с наиболее значимыми событиями советской истории (Октябрьская революция); сакрализующие социальную структуру (День учителя); «воплощающие какую-либо идеологию» (День международной солидарности трудящихся). Знания о ранее существовавшей программе проведения праздников церковного календаря сохранялись как, впрочем, и некоторые пищевые атрибуты (кулич, пасха) календарной обрядности. Организацию новых праздников советского времени по разработанной схеме осуществляли местная администрация и комсомольские активисты, а участие в праздничных мероприятиях было обязательным для всех. Однако продовольственный кризис, отмечаемый с началом революционных событий до конца 1950-х гг., не позволял организовывать массовое праздничное угощение. Характерные общественные гуляния сельской общины с обильным угощением прошлого в 1920-х гг. заменяются скромными чаепитиями с подачей традиционной выпечки, праздничный настрой которых создавался музыкальным сопровождением. Ранее существовавшая практика организации общественного застолья по случаю завершения сельскохозяйственных работ продолжала существовать. Некоторое улучшение продовольственного обеспечения в 1950-х гг. позволяло организовывать домашние застолья для круга людей, объединенных родственными или профессиональными интересами. При этом интегрирующий характер праздничного застолья сохранялся. Блюда праздничного стола готовились из продуктов собственного производства, покупными были только мука и крупа, чай, пряники, сушки, конфеты и алкогольные напитки. Покупные сладости и алкоголь однозначно рассматривались как атрибуты праздничного стола. Этнокультурная особенность праздничного меню проявлялась в практике подачи традиционной выпечки, блюд из дичи и рыбы, грибов и ягод.

Ключевые слова: *праздничная культура, советский период, застолье, коми деревня, пища*

Смена политической власти в стране привела к формированию новых советских праздников взамен праздников церковного календаря. Изучая развитие культуры в годы советской власти, В. В. Глебкин пришел к выводу о формировании трех типов праздников: связанные с наиболее значимыми событиями советской истории (Октябрьская революция); сакрализующие социальную структуру советского общества (День учителя); «воплощающие какую-либо идеологию» советской культуры (День международной солидарности трудящихся) [1, с. 73–74]. Советская власть разработала четкие схемы проведения праздников, реализацией которых на местах занимались местная администрация и комсомольские активисты, что было характерно и для Коми края. Актуальность изучения организации праздничного застолья советского периода объясняется необходимостью сохранения самобытности в многонациональном мире, проживание в котором накладывает определенный отпечаток на все сферы культуры.

Территориальные рамки исследования заданы административно-территориальными границами Коми АССР.

Хронологические рамки исследования определены периодом с 1917-го по 1960-й год, когда взамен праздников церковного календаря активно внедряются советские. Ограничение верхней временной границы связано с тем, что в 1970–1980-х гг. наступает относительное благополучие с продуктами питания, хотя и наблюдаются определенные трудности с их приобретением, ярко проявляющиеся в провинции, а покупные продукты питания и одинаковая для всех жителей СССР технология приготовления пищи приводят к стандартизации и унификации блюд праздничного стола.

Описание праздничной культуры дореволюционного периода у коми (зырян) представлено в работе Н. Д. Конакова [2], а функции пищевого кода в ритуалах праздника рассмотрены в статье Т. И. Чудовой [3].

Цель исследования – продемонстрировать трансформацию праздничного застолья на примере коми деревни, одновременно выяснить сохранялась ли этнокультурная специфика в составе праздничных блюд.

Источниками написания работы послужили воспоминания жителей Коми АССР и фотографии праздничных застолий того периода из фондов Национального музея Республики Коми. В круг источников вошли газетные заметки, отражающие реалии того периода [4].

После революции 1917 г. положение с продовольственным обеспечением в Коми крае сильно ухудшилось. В связи с продовольственным кризисом было принято постановление о запрете въезда желающих поселиться в Усть-Сысольском уезде [4, с. 8]. При этом практика отмечаемых ранее существовавших двенадцатых праздников в Коми крае после революции 1917 г. некоторое время сохранялась, о чем писали газеты того периода [4, с. 199]. Внедрение новой идеологии сопровождалось антирелигиозной пропагандой. Так, в пасхальную ночь молодежь устраивала вечера антирелигиозного характера [5, с. 33–34]. Задача таких молодежных вечеров была связана с формированием новых форм досуга взамен ранее существовавших.

В марте 1921 г. продразверстка была заменена новой экономической политикой (НЭП). В 1922 г. был введен единый натуральный налог. Затем перешли к денежному налогу и к заготовке продуктов путем закупки. Все продовольствие, собранное в виде налога, потреблялось внутри Коми края [6, с. 3–8]). На продовольственном положении крестьян сказывался собираемый единый сельхозналог, который из натуральной формы налогообложения превратился в своеобразную форму подоходного налогообложения, постепенный рост которого привел в 1929 г. к ухудшению экономического положения крестьянства [7, с. 87]. Изменение социального статуса крестьянства в 1930-х гг. отразилось на их материальном положении, которое характеризуется то ухудшением, то улучшением. В 1937 г. на один трудодень в среднем было распределено 2,47 кг зерна, а в 1938–40-х гг. выдача зерна сократилась до 0,96 кг. Личное подсобное хозяйство было одним из важных источников поступления продовольственного сырья [8, с. 394–395].

В 1929 г. был введен советский революционный календарь с пятидневной неделей, когда воскресенье стало рабочим днем, что было направлено на уничтожение православных праздников. С этой же целью в начале 1930-х гг. началось массовое закрытие храмов [9, с. 80]. Закрытие храмов привело к тому, что открыто справлять церковные праздники было запрещено. Тем не менее организация православных праздников продолжала существовать: «поповскій праздни́къясто́ праздничайт́ім ёна, да вóлі обязательнó лязыд, чужва, кос чóдсьыд кисель» (церковные праздники отмечали много, обязательно была сладкая каша «ляз», сусло и черничный кисель) [10]. А пищевая атрибутика (творожная пасха, кулич) праздников сохранялась. На фотографии 1945 г. семья отмечает День Победы, который в тот год совпал с празднованием Пасхи (рис. 1). На скромно сервированном столе центральное место занимает большой кулич, а украшением стола выступает самовар. Хотя это фото не имеет прямого отношения к коми деревне, но нужно учитывать, что в г. Сыктывкаре, по данным переписи 1959 г., коми население составляло 48,9 % [11, с. 287]. Творожную пасху готовили в специальных деревянных формах, которые до настоящего времени можно найти на поветях деревенских домов. Вот как описывает творожную пасху жительница ижемской деревни: «сэтче рисуйт́ім крест, ёти лун кежлэ только карёны» (туда рисовали крест, только на один день готовили) [12].

В 1930-е гг. наблюдается тенденция замены традиционных массовых праздничных гуляний с обильным угощением по праздникам церковного календаря общественными чаепитиями. На фотографии того периода видно, что за длинным столом сидят мужчины и женщины, рядом с ними дети. На столе расставлены самовары, чайная посуда, в тарелках разложена традиционная выпечка, которая в народном сознании ассоциировалась с праздником. Продовольственный кризис не позволил богато накрыть стол. Рядом с большим столом находится маленький столик, на котором стоит граммофон (рис. 2).



Рис. 1. Празднование Пасхи в семье Кулаковых, г. Сыктывкар. 1945 г.
Из фондов Национального музея Республики Коми



Рис. 2. Общественное чаепитие в колхозе, д. Устьево, Удорский район, автономная область Коми (зырян). Фото А. Петиева. 1930-е гг. Из фондов Национального музея Республики Коми

В то же время застолье из общественного пространства перемещается в домашнее. На фотографии зафиксировано чаепитие в семье ижемского пастуха-оленовода (рис. 3). Чай налит в чашки и стаканы, но пьют его из блюдец. На отдельном столе стоит самовар. Отношение к самовару как статусному предмету праздника сохраняется достаточно долго, что зафиксировано на многих фотографиях. На столе в вазочках разложены печенье и пряники, в тарелке – нарезанный хлеб и соленая рыба. Ижемские коми занимались оленеводством в тундре и сельским хозяйством в лесотундре, а также промысловой детальностью: охота и рыболовство, последнее занятие позволяло подавать к чаю соленую рыбу.

Временная потеря зернопроизводящих районов СССР в годы Великой Отечественной войны обусловила мобилизацию местных сил для обеспечения продуктами питания. До 60 %



Рис. 3. Чаепитие в доме пастуха-оленовода В. С. Чупрова. Колхоз «Трактор». Ижемский район. Фото И. Фетисова. 1939 г. Из фондов Национального музея Республики Коми

посевных площадей отводились под зерновые культуры, увеличились также площади под картофель и овощи [8, с. 466]. Однако это не решило проблему обеспечения продовольствием. Тем не менее в военные годы, как и в дореволюционный период, устраивали коллективное угощение по случаю завершения полевых работ. Так, в 2003 г. А. И. Фрей, 1928 г. р. отмечала: «котёл пызто сэні жаритасны, ид пызь мёс выйён, сэсся ватё пуктыштыштасны. Зэв чёскыд дзижа рокыд. Кор первой сабри карасны – сэк обязательно» (в котелке муку обжаришь, ячменную муку на сливочном масле, потом воды добавишь. Очень вкусная каша. Когда первый стог поставишь – тогда обязательно [готовят кашу]) [13]. Правда, здесь нужно особо подчеркнуть, что таким образом пытались как-то накормить людей в голодное время.

Ситуация с материальным положением коми крестьянства после Великой Отечественной войны оставалась тяжелой. Денежных средств, как и выдаваемых продуктов, не хватало на полноценное питание. Общая сумма денежных средств, распределенная на трудодни в период с 1946 по 1952 г., сокращалась, она уменьшилась почти в 2,5 раза. Выдача продуктов на один трудодень составляла 50 г картофеля и 80 г овощей, 23 г мяса и 31 г молока [14, с. 10]. Крестьянский труд в колхозах Коми АССР в период с 1946 по 1952 г. был низкооплачиваемый. При этом получаемые выплаты не могли покрыть налоги и сборы, на уплату которых уходила часть продуктов из личного хозяйства, доходность и товарность которого жестко ограничивались государственной властью [15, с. 106].

В 1953 г. Совет Министров СССР повысил заготовительные цены на продаваемую государству аграрную продукцию. И это постепенно привело к улучшению материального положения крестьян. В 1958 г. денежный доход колхозника составил 148 руб. 49 коп. в месяц [15, с. 109]. Все колхозы выплатили денежные средства, хотя выплаты были ниже, чем в других отраслях хозяйства. При этом нормы выдачи зерновых культур не достигли довоенного уровня [8, с. 502]. Пенсионная реформа 1956 г. дала право на пособие по старости в размере 10 трудодней и денежные выплаты по 50 руб. в месяц за счет средств колхозов. Однако денежные выплаты по старости колхозникам были в шесть раз меньше самой минимальной пенсии рабочих и служащих. Денежные пособия стали получать многодетные матери, а также

семьи по потере кормильца [15, с. 104]. Поэтому денежные поступления способствовали росту покупательской способности сельских жителей, которые стали покупать сладости (сахар, открытая карамель «подушечки», пряники, сушки и др.). С 1960-х гг. структура товарооборота в торговле, обслуживающей сельское население, сближалась со структурой городского товарооборота [16, с. 192].

В 1950–1960-х гг. активно формируются профессиональные праздники, которые отмечались в узком кругу людей, объединенных профессией (рис. 4). Улучшение материального положения отразилось на составе праздничного угощения, которое стало разнообразнее. На столе выставлена традиционная выпечка, в вазе – покупные сладости. Алкоголь разлит по стаканам. Праздничный настрой создает игра на аккордеоне.



Рис. 4. Празднование дня учителя. Пос. Ньючим, Сыктывдинский район. 1950–1960-е гг.
Из фондов Национального музея Республики Коми

Основу интерьера избы составляла горизонтальная иерархия, композиционным центром которой выступал красный угол (ен ув пельёс, ен пельёс ‘божий угол’), который представлял собой парадную часть избы и определялся как мужская половина жилища. В углу над столом располагались иконы, под ними была укреплена полочка, на которой лежали обычно крашенные яйца, верба, а иногда и щучья челюсть, которая, по народному представлению, предохраняла от сглаза и нечистой силы. Во многих домах иконы на протяжении всего исследуемого периода продолжали висеть в красном углу, при этом их прикрывали занавеской. Рядом с иконами висели фотографии родных и близких в рамках под стеклом, часто под стекло помещали присланные издалека красочные открытки. В красном углу размещали по мере появления в доме статусные предметы, например, часы-ходики, патефон, телефон, магнитофон, телевизор. По-прежнему его рассматривают как святой угол, он был и остается до настоящего времени центром притяжения семейной жизни. За столом во время еды ежедневно собирались все члены семьи, что способствовало их единению. Здесь же устраивали праздничное застолье.

Сервировка праздничного застолья в 1950–1960-е гг. отличалась от будничной трапезы. Вот как описывала праздничное застолье того периода З. П. Левич, 1927 г.р., уроженка с. Палевицы Сыктывдинского района: «пызан вылын праздник дырйи - шёрас черинянь, пызан гёгёр пуктывлісны нянь сэсся кёлөб, сэсся шаньга. Сёйисны первой черинянь (во время праздника

в центре стола рыбник, вокруг стола кладут колобки, потом шаньги. Ели вначале рыбник) [17]. А вот как характеризует праздничное застолье А. И. Сеньюков, 1911 г.р., из с. Онежье Княжпогостского района: «рыбник сёйыштасны да вина юыштасны, сэсся рокъяс, бёрас яйтё ваян» (рыбник поедят да вина выпьют, потом кашу [подают], после мясо принесут) [18]. Атрибутом праздничного застолья была скатерть: «скатерть пызан вылын вёлі ёбязательнё. Сэсся сы вылё тэчёны. Первой пирёг пуктёны, сэсся сы вылё шаньгаястё тэчёны (скатерть должна быть обязательно. На нее все кладут. Первым пирог кладут, на него шаньги) [19]. Главным угощением праздничного застолья была разнообразная выпечка: «праздник кежлё да воскресеньё кежлё пёжавлісны шаньга, съёд пызтысь кусё карасны, вывсё ид напов гырся изысны да ид панола калитка да картофеля калитка (на праздник да воскресенье выпекали шаньги, сочень которого готовили из черной муки, начинка из ячменной крупы крупного помола, калитки с крупяной или картофельной начинкой) [20]. Ижемские коми на праздник подавали саламат: «важён вёчисны [саламат]. Вый пуктасны да дзижёдансны да пызь пуктасны (раньше готовили [саламат]. Масло положат да поджарят, да муку кладут) [21]. Часто готовились каши с добавлением ягод: «кутшёмкё кё праздник, да век вёлі льём лязсё карёны. Сэтшём чёскыд» (какой-нибудь праздник, да всегда черемуховый ляз делают. Очень вкусно) [22].

С 1950-х гг. расширяется овощная составляющая рациона питания. Вот что рассказывают информанты: «морковтё зэв важён эз вёдитны. Может интеллигенты вёдичсны, учителясь ли мыйли, попьяс, священникьяс, кутшомкё служашейяс. А крестьяна из вёдитны морковтё, свеклатё из вёдитны, укропьяс, нинём» (морковь раньше не выращивали. Может интеллигенция выращивала, учителя, попы, священники, какие-то служащие. А крестьяне морковь не выращивали, свеклу не выращивали, укроп [не выращивали], ничего [не выращивали]) [23]. Из выращенных на приусадебном участке овощей стали готовить на праздничный стол винегрет, заправляли его растительным маслом, которое было доступно по цене. Именно с этого периода винегрет стал рассматривался как праздничное блюдо. В состав холодных закусок входили также дары леса: «сола тшаксё вёлі вайёны картошкаён, луксё пуктан жё. А нёккё выйим, тоже позё. Сола тшакас пуктёны пёстнёй вый (соленые грибы приносили с картошкой, клали лук. А если сметана есть, тоже можно. Соленые грибы заправляли постным маслом) [24]. Подача различных ягод (брусника, черника, морошка) с толокном, молоком, сметаной и сушлом вносила разнообразие в ассортимент блюд праздничного стола.

Для коми (зырян) было характерно комплексное хозяйство, где сельское хозяйство сочеталось с промысловой деятельностью. В южных районах Коми края в силу природно-климатических условий охота и рыболовство в тот период уже были слабо представлены: лесные массивы были расчищены под пашни, а реки не столь полноводны. В северных районах животноводство преобладало над земледелием, которое не давало высоких урожаев. Сохранение лесных угодий позволяло заниматься охотой, а в полноводных реках ловили рыбу, состав которой отличался разнообразием и богатством.

Сохранение промысловой деятельности позволяло подавать на праздничный стол блюда из дичи: «пёткасё первой блюдоён пуктисны пызан вылё» (дичь первым блюдом ставили на стол) [25], и рыбы: «праздник локтё, рытнас пёжалан чериняньтё. Чериняньсё пызан шёрас пуктылім, юрыс мед Ен ув пельёслань мунё» (праздник идет, вечером выпекаешь рыбники. Рыбник в центр стола кладешь, чтобы голова [рыбы] была обращена в сторону Красного угла) [18]. Подачу дичи и рыбы на праздничный стол можно рассматривать как этнокультурную особенность региона.

Домашнее пиво рассматривалось исключительно как праздничное питье: «сур праздник дырйиыд [юёны] (сур (домашнее пиво – Т. Ч.) во время праздника пьют) [13]. С 1950-х гг. на праздничный стол дополнительно стали выставлять покупные водку и вино: «юисны эз жё уна да куш праздникьяс дырйи. 100 грамм да олас (пили немного да только по праздникам. 100 грамм и все) [26].

Улучшение материального положения способствовало появлению практики празднования дней рождения детей, что фиксируется только в середине 1960-х гг. Для детей устраивали чайный стол с традиционной выпечкой, пряниками, сушками, печеньем. Из конфет покупали карамель с фруктово-ягодной начинкой в обертке, реже можно было купить карамель с густой ореховой начинкой «Гусиные лапки» или «Раковые шейки». Праздничное настроение создавала музыка и танцы. По словам информанта, ее родители в середине 1960-х гг. выписывали литературно-музыкальный и общественно-политический иллюстративный журнал «Кругозор» с аудиоприложениями в виде гибких грампластинок голубого цвета. К одному из журналов была приложена пластинка с музыкой «Летка-Енька» и дано описание танца. Она хорошо запомнила тот день рождения, поскольку они с подругами разучили этот танец и весело плясали под музыку [27].

Заключительным аккордом праздничного стола выступала подача чая со сладостями, приобретенными в магазинах. В коми деревне стали получать зарплату деньгами, хоть и не большими, поэтому на праздничный стол стали покупать сладости: кусковой сахар, пряники, сушки и печенье. Особой популярностью пользовалась открытая карамель «подушечки» с фруктовой или ягодной начинкой «Популярная», в народе ее называли «Дунькина радость». Поэтому чай со сладостями однозначно ассоциировался с праздничной культурой, что закрепилось в словесной формуле приглашения в гости «Лок чай юны» (Приходи чай пить). Эта формула приглашения в гости популярна до сих пор.

Таким образом, в советский период взамен церковных праздников активно внедряются советские, практика проведения которых была направлена на формирование новой системы календарной обрядности. Перманентно наблюдаемый до конца 1950-х гг. продовольственный кризис не позволял организовывать пышное застолье. Если оно все-таки было, то очень скромное. Общественные застолья с обильным угощением были заменены домашними с узким кругом людей, объединенных родственными или профессиональными интересами. Основу праздничного стола составляли блюда из выращенного в личном подворье продуктового сырья и промысловой продукции. Покупными были сладости и алкогольные напитки, которые четко ассоциировались с праздничной культурой. Этнокультурная особенность праздничного стола в коми деревне проявлялась в практике подачи промысловой продукции и дикоросов.

Список источников:

1. Глебкин В. В. Ритуал в советской культуре. М.: Янус-К, 1998. 168 с.
2. Конаков Н. Д. От святок до сочельника. Коми традиционные календарные обряды. Сыктывкар: Коми книж. изд-во, 1993. 127 с.
3. Чудова Т. И. Символика пищи в контексте календарной обрядности коми (зырян) // Вестник Удмуртского ун-та. Ижевск, 2012. № 4. С. 72–79.
4. Странная страна: Усть-Сысольск – Сыктывкар и его обитатели на страницах республиканских газет (июнь 1918 – июнь 1941 гг.) / сост. Б. Р. Колегов. Сыктывкар: [б/и], [б/г]. 540 с.
5. Безносиков Я. Н. Рассвет над Коми. Очерки культурного строительства в Коми АССР. Сыктывкар: Коми книж. изд-во, 1986. 136 с.
6. Давыдов В. Н. Восстановление сельского хозяйства автономной области Коми в 1921–1925 гг. // Историко-филологический сборник. Вып. 5. Сыктывкар: Коми книж. изд-во, 1960. С. 3–29.
7. Доброноженко Г. Ф. Коллективизация на Севере. 1929–1932. Сыктывкар: Сыктывкарский ун-т, 1994. 194 с.
8. История Коми с древнейших времен до конца XX века. Сыктывкар: Коми книж. изд-во, 2004. Т. 2. 704 с.
9. Рогачев М. Б. «Церковь в каждой деревне возвышалась над всеми другими строениями» (Храмы Коми края в XIV–XX вв.) // Христианство и язычество народа коми. Сыктывкар: Коми книж. изд-во, 2001. С. 64–82.
10. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э) Д. 292 а: Республика Коми, Койгородский район, с. Грива. Чугаева В. П., 1932 г.р. Запись 2004 г.
11. Безносова Н. П. Всесоюзная перепись населения 1959 г. об этническом составе населения Республики Коми // Коренные этносы Севера Европейской части России на пороге нового тысячелетия: история, современность, перспективы. Сыктывкар: Коми НЦ УрО РАН, 2000. С. 285–287.

12. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 161 а: Республика Коми, Ижемский район, дер. Варыш. Семьяшкина П. М., 1907 г.р. Запись 2005 г.
13. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 194 а: Республика Коми, Княжпогостский район, с. Турья. Фрей А. И., 1928 г.р. Запись 2003 г.
14. Милохин Д. В. Аграрная политика советского государства и материальное положение колхозников в послевоенный период (на материалах Коми АССР) // Научные доклады. Вып. 447. Сыктывкар: Коми НЦ УрО РАН, 2002. 28 с.
15. Милохин Д. В., Сметанин А. Ф. Коми колхозная деревня в послевоенные годы. 1946–1958: социально-экономические аспекты развития. М.: Наука, 2005. 292 с.
16. Голованов Н. В., Мацук М. А. Пути развития торговли в Коми в XX веке. Сыктывкар: [б/и], 1999. 312 с.
17. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 348: Республика Коми, Сыктывдинский район, с. Палевицы. Левич З. П., 1927 г.р. Запись 2008 г.
18. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 198 а: Республика Коми, Княжпогостский район, с. Онежье. Сенюков А. И., 1911 г.р. Запись 2003 г.
19. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 210 а: Республика Коми, Княжпогостский район, с. Турья. Катаева А. В., 1927 г.р. Запись 2003 г.
20. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 248 а: Республика Коми, Ижемский район, с. Краснобор. Вокуева А. Е., 1930 г.р. Запись 2005 г.
21. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 192 а: Республика Коми, Ижемский район, с. Мохча. Хозяинова А. Ф., 1924 г.р. с. Запись 2005 г.
22. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 208 а: Республика Коми, Княжпогостский район, с. Шошка. Лятиева Н. И., 1939 г.р. Запись 2003 г.
23. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 200 а: Республика Коми, Княжпогостский район, с. Турья. Шлопова О. С., 1921 г.р. Запись 2003 г.
24. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 169 а: Республика Коми, Ижемский район, с. Мохча. Ануфриева М. Н., 1928 г.р. Запись 2005 г.
25. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 217 а: Республика Коми, Княжпогостский район, дер. Средняя Отла. Подорова Н. М., 1930 г.р. Запись 2003 г.
26. НА МАЭ СГУ им. Питирима Сорокина. Ф. 14 (Э). Д. 213 а: Республика Коми, Княжпогостский район, дер. Нижняя Отла. Пудова А. Ф., 1932 г.р. Запись 2003 г.
27. ПМА 2024 г.: г. Сыктывкар, Республика Коми. Лодыгина Г. В. 1953 г.р.

Чудова Татьяна Ивановна.

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

Институт истории и права СГУ им. Питирима Сорокина.

Октябрьский проспект, 55, Сыктывкар, 167001.

E-mail: ChudovX@mail.ru

Материал поступил в редакцию 18 января 2024 г.

T. I. Chudova

THE ORGANIZATION OF A FESTIVE FEAST IN A VILLAGE IN KOMI IN THE YEARS 1917–1960

The article examines the changes in the organization of a feast in a village in Komi in 1917–1960 and identifies the ethnocultural peculiarities in the composition of the feast dishes. The relevance of the topic is explained by the need to examine the process of feasting to preserve identity in a multinational world. The sources for writing the article were the memories of residents of the Komi Republic and photos of feasts from that time. The emergence of a new festive culture was associated with the ideological restructuring of society and the state. The new holidays were divided into three types: those associated with the most significant events in Soviet history (October Revolution); those that sacralized the social structure (Teacher's Day); "those that embodied a certain ideologeme" (International Labor Day). The knowledge of the previously existing program for celebrating the holidays of the church calendar was retained, as well as some food attributes (Kulich, Easter cake) of the calendar ritual. The organization of the new holidays of the Soviet era according to the developed scheme was carried out by the local administration and Komsomol activists, and participation in the festive events was mandatory for everyone. However, the food crisis, which was observed from the beginning of the revolutionary events until the end of the 1950s, did not allow mass festivities to be organized. The social feasts of a rural community with rich

food, characteristic of the 1920s, were replaced by modest tea parties with traditional pastries, whose festive atmosphere was created by background music. However, the earlier practice of holding a public feast at the end of farm work remained. A certain improvement in food supplies in the 1950s made it possible to organize house parties for a circle of people connected by kinship or professional interests. At the same time, the integrating character of the feast remained. Festive dishes were prepared from homemade products; only flour and cereals, tea, gingerbread, cakes, sweets, and alcoholic beverages were bought. Purchased sweets and alcohol were clearly considered attributes of the festive table. The ethnocultural character of the festive menu was evident in the practice of serving traditional baked goods, game and fish dishes, mushrooms, and berries.

Keywords: *feast culture, Soviet era, feast, Komi village, food*

References:

1. Glebkin V. V. *Ritual v sovetskoj kul'ture* [Ritual in Soviet culture]. M.: Yanus-K Publ., 1998. 168 p. (in Russian).
2. Konakov N. D. *Ot svyatok do sochel'nika. Komi tradicionnye kalendarnye obryada* [From Christmas time to Christmas Eve. Komi traditional calendar rites]. Syktyvkar: Komi kn. izd-vo Publ., 1993. 127 p. (in Russian).
3. Chudova T. I. Simvolika pishchi v kontekste kalendarnoy obryadnosti komi (zyryan) [The symbolism of food in the context of the Komi (Zyryan) calendar rituals]. *Vestnik Udmurtskogo universiteta – Bulletin of Udmurt University*, 2012, no. 4, pp. 72–79 (in Russian).
4. Kolegov B. R. (ed.) *Strannaya strana: Ust'-Sysl'sk – Syktyvkar i ego obitateli na stranicakh respublikanskikh gazet (iyun' 1918 – iyun' 1941 gg.)* [Strange country: Ust-Sysolsk-Syktyvkar and its inhabitants on the pages of republican newspapers (June 1918 – June 1941)]. Syktyvkar. 540 p. (in Russian).
5. Beznosikov Y. N. *Rassvet nad Komi. Ocherki kul'turnogo stroitel'stva v Komi ASSR* [Dawn over Komi. Essays on cultural construction in the Komi ASSR]. Syktyvkar: Komi kn. izd-vo Publ., 1986. 136 p. (in Russian).
6. Davydov V. N. Vosstanovlenie sel'skogo hozyaystva avtonomnoy oblasti Komi v 1921–1925 gg. [Restoration of agriculture of the Autonomous Region of Komi in 1921–1925]. *Istoriko-filologicheskij sbornik – Historical and philological collection*, 1960, no. 5, pp. 3–29 (in Russian).
7. Dobronozhenko G. F. *Kollektivizatsiya na Severe. 1929–1932* [Collectivization in the North. 1929–1932]. Syktyvkar: Syktyvskarskiy universitet, 1994. 194 s. (in Russian).
8. *Istoriya Komi s drevneyshikh vremen do konca XX veka* [History of Komi from ancient times to the end of the 20th century]. Syktyvkar: Komi kn. izd-vo, 2004. Vol. 2. 704 p. (in Russian).
9. Rogachev M. B. «Cerkov' v kazhdoy derevne vozvysyalas' nad vsemi drugimi stroeniyami» (Hramy Komi kraja v XIV–XX vv.) [“The church in every village towered above all other buildings” (Temples of the Komi region in the 14th–20th centuries)]. In: *Khristianstvo i yazychestvo naroda komi* [Christianity and paganism of the Komi people]. Syktyvkar: Komi kn. izd-vo Publ., 2001. Pp. 64–82 (in Russian).
10. *NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina*. F. 14 (E). D. 292 a: Respublika Komi, Kojgorodskiy rayon, s. Griva. Chugaeva V. P., 1932 g. r. Zapis' 2004 g. (in Russian).
11. Beznosova N. P. Vsesoyuznaya perepis' naseleniya 1959 g. ob etnicheskom sostave naseleniya Respubliki Komi [All-Union Population Census of 1959 on the ethnic composition of the population of the Komi Republic]. In: *Korennyye etnosy Severa Evropeyskoy chasti Rossii na poroge novogo tysyacheletiya: istoriya, sovremennost', perspektivy* [Indigenous ethnic groups of the North of the European part of Russia on the threshold of the new millennium: history, modernity, prospects]. Syktyvkar: Komi NC UrO RAN Publ., 2000. Pp. 285–287 (in Russian).
12. *NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina*. F. 14 (E). D. 161 a: Respublika Komi, Izhemskiy rayon, der. Varysh. Semyashkina P. M., 1907 g. r. Zapis' 2005 g. (in Russian).
13. *NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina*. F. 14 (E). D. 194 a: Respublika Komi, Knyazhpogostskiy rayon, s. Tur'ya. Frey A. I., 1928 g. r. Zapis' 2003 g. (in Russian).
14. Milohin D. V. Agrarnaya politika sovetskogo gosudarstva i material'noe polozhenie kolhoznikov v poslevoenniy period (na materialakh Komi ASSR) [Agrarian policy of the Soviet state and the financial situation of collective farmers in the post-war period (based on materials from the Komi Autonomous Soviet Socialist Republic)]. In: *Nauchnye doklady* [Scientific reports]. Vol. 447. Syktyvkar: Komi NC UrO RAN Publ., 2002. 28 p. (in Russian).
15. Milohin D. V., Smetanin A. F. *Komi kolhoznaya derevnya v poslevoennyye gody. 1946–1958: social'no-ekonomicheskie aspekty razvitiya* [Komi collective farm village in the post-war years. 1946–1958: socio-economic aspects of development]. M.: Nauka Publ., 2005. 292 p. (in Russian).
16. Golovanov N. V., Macuk M. A. *Puti razvitiya trgovli v Komi v XX veke* [Ways of development of trade in Komi in the 20th century.]. Syktyvkar, 1999. 312 p. (in Russian).

17. NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina. F. 14 (E). D. 348: Respublika Komi, Syktyvdinskiy rayon, s. Palevicy. Levich Z. P., 1927 g. r. Zapis' 2008 g. (in Russian).
18. NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina. F. 14 (E). D. 198 a: Respublika Komi, Knyazhpogostskiy rayon, s. Onezh'e. Senyukov A.I., 1911 g. r. Zapis' 2003 g. (in Russian).
19. NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina. F. 14 (E). D. 210 a: Respublika Komi, Knyazhpogostskiy rayon, s. Tur'ya. Kataeva A.V., 1927 g. r. Zapis' 2003 g. (in Russian).
20. NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina. F. 14 (E). D. 248 a: Respublika Komi, Izhemskiy rayon, s. Krasnobor. Vokueva A. E., 1930 g. r. Zapis' 2005 g. (in Russian).
21. NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina. F. 14 (E). D. 192 a: Respublika Komi, Izhemskiy rayon, s. Mohcha. Hozyainova A. F., 1924 g. r. s. Zapis' 2005 g. (in Russian).
22. NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina. F. 14 (E). D. 208 a: Respublika Komi, Knyazhpogostskiy rayon, s. Shoshka. Lyatieva N. I., 1939 g. r. Zapis' 2003 g. (in Russian).
23. NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina. F. 14 (E). D. 200 a: Respublika Komi, Knyazhpogostskiy rayon, s. Tur'ya. Shlopovala O.S., 1921 g. r. Zapis' 2003 g. (in Russian).
24. NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina. F. 14 (E). D. 169 a: Respublika Komi, Izhemskiy rayon, s. Mohcha. Anufrieva M.N., 1928 g. r. Zapis' 2005 g. (in Russian).
25. NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina. F. 14 (E). D. 217 a: Respublika Komi, Knyazhpogostskiy rayon, der. Srednyaya Otla. Podorova N. M., 1930 g. r. Zapis' 2003 g. (in Russian).
26. NA MAE SGU im. Pitirima Sorokina. F. 14 (E). D. 213 a: Respublika Komi, Knyazhpogostskiy rayon, der. Nizhnyaya Otla. Pudova A. F., 1932 g. r. Zapis' 2003 g. (in Russian).
27. PMA 2024 g.: g. Syktyvkar, Respublika Komi. Lodygina G. V. 1953 g. r. (in Russian).

Tatyana I. Chudova.

Doctor of Historical Sciences, Assistant Professor,

Professor of the Department of Russian History and Foreign Countries.

Institute of History and Law, Pitirim Sorokin Syktyvkar State University.

Oktyabrskiy ave., 55, Syktyvkar, Russia, 167001.

E-mail: ChudovX@mail.ru