

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

**ВЕСТНИК АРХЕОЛОГИИ, АНТРОПОЛОГИИ
И ЭТНОГРАФИИ**

Сетевое издание

**№ 1 (56)
2022**

ISSN 2071-0437 (online)

Выходит 4 раза в год

Главный редактор:

Багашев А.Н., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН

Редакционный совет:

Молодин В.И. (председатель), акад. РАН, д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН;
Бужилова А.П., акад. РАН, д.и.н., НИИ и музей антропологии МГУ им М.В. Ломоносова;
Головнев А.В., чл.-кор. РАН, д.и.н., Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого РАН (Кунсткамера);
Бороффка Н., PhD, Германский археологический ин-т, Берлин (Германия);
Васильев С.В., д.и.н., Ин-т этнологии и антропологии РАН; Лахельма А., PhD, ун-т Хельсинки (Финляндия);
Рындина О.М., д.и.н., Томский госуниверситет; Томилов Н.А., д.и.н., Омский госуниверситет;
Хлахула И., Dr. hab., университет им. Адама Мицкевича в Познани (Польша);
Хэнкс Б., PhD, ун-т Питтсбурга (США); Чиндина Л.А., д.и.н., Томский госуниверситет;
Чистов Ю.К., д.и.н., Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого РАН (Кунсткамера)

Редакционная коллегия:

Агапов М.Г., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Аношко О.М., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Валь Й., PhD, Общ-во охраны памятников Штутгарта (Германия);
Дегтярева А.Д., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Зах В.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Зими́на О.Ю. (зам. главного редактора), к.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Ключева В.П., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Крийска А., PhD, ун-т Тарту (Эстония); Крубези Э., PhD, ун-т Тулузы, проф. (Франция);
Кузьминых С.В., к.и.н., Ин-т археологии РАН; Лискевич Н.А. (ответ. секретарь), к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Печенкина К., PhD, ун-т Нью-Йорка (США); Пинхаси Р., PhD, ун-т Дублина (Ирландия);
Пошехонова О.Е., ТюмНЦ СО РАН; Рябогина Н.Е., к.г.-м.н., ТюмНЦ СО РАН;
Ткачев А.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН

Утвержден к печати Ученым советом ФИЦ Тюменского научного центра СО РАН

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

Адрес: 625026, Тюмень, ул. Малыгина, д. 86, телефон: (345-2) 406-360, e-mail: vestnik.ipos@inbox.ru

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

© ФИЦ ТюмНЦ СО РАН, 2022

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

VESTNIK ARHEOLOGII, ANTROPOLOGII I ETNOGRAFII

ONLINE MEDIA

**№ 1 (56)
2022**

ISSN 2071-0437 (online)

There are 4 numbers a year

Editor-in-Chief

Bagashev A.N., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS

Editorial board members:

Molodin V.I. (chairman), member of the Russian Academy of Sciences, Doctor of History,
Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS
Buzhilova A.P., member of the Russian Academy of Sciences, Doctor of History,
Institute and Museum Anthropology University of Moscow
Golovnev A.V., corresponding member of the RAS, Doctor of History,
Museum of Anthropology and Ethnography RAS Kunstkamera
Boroffka N., PhD, Professor, Deutsches Archäologisches Institut, Germany
Chindina L.A., Doctor of History, Professor, University of Tomsk
Chistov Yu.K., Doctor of History, Museum of Anthropology and Ethnography RAS Kunstkamera
Chlachula J., Doctor hab., Professor, Adam Mickiewicz University in Poznan (Poland)
Hanks B., PhD, Professor, University of Pittsburgh, USA
Lahelma A., PhD, Professor, University of Helsinki, Finland
Ryndina O.M., Doctor of History, Professor, University of Tomsk
Tomilov N.A., Doctor of History, Professor, University of Omsk
Vasilyev S.V., Doctor of History, Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Editorial staff:

Agapov M.G., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Anoshko O.M., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Crubezy E., PhD, Professor, University of Toulouse, France
Degtyareva A.D., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Kluyeva V.P., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Kriiska A., PhD, Professor, University of Tartu, Estonia
Kuzminykh S.V., Candidate of History, Institute of Archaeology RAS
Liskevich N.A. (senior secretary), Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Pechenkina K., PhD, Professor, City University of New York, USA
Pinhasi R. PhD, Professor, University College Dublin, Ireland
Poshekhonova O.E., Tyumen Scientific Centre SB RAS
Ryabogina N.Ye., Candidate of Geology, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Tkachev A.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Wahl J., PhD, Regierungspräsidium Stuttgart Landesamt für Denkmalpflege, Germany
Zakh V.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Zimina O.Yu. (sub-editor-in-chief), Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS

Address: Malygin St., 86, Tyumen, 625026, Russian Federation; mail: vestnik.ipos@inbox.ru
URL: <http://www.ipdn.ru>

Голева Т.Г.

Пермский федеральный исследовательский центр УрО РАН
ул. Ленина, 13а, Пермь, 614990
E-mail: golevat@yandex.ru

ТРАДИЦИОННЫЕ НАПИТКИ КОМИ-ПЕРМЯКОВ В УСЛОВИЯХ МОДЕРНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВА

Описываются изменения обычаев изготовления и употребления напитков коми-пермяками в течение последнего столетия, выявляются условия, способствующие поддержанию традиций и распространению инноваций. Состав употребляемых напитков определяется доступностью пищевого сырья, вкусовыми предпочтениями, социально-экономическими изменениями. Традиционные напитки остаются актуальными для ряда обрядовых и событийных практик, становятся значимы для поддержания этнической идентичности и репрезентации народной культуры.

Ключевые слова: коми-пермяки, культура питания, народная кухня, процессы трансформации, процессы модификации, пиво, брага, квас.

Введение

Традиции питания в условиях изменения народного быта в этнографической науке считаются одними из наиболее устойчивых [Григулевич, 1996, с. 98]. Вместе с тем сфера еды является подвижным элементом культуры, включенным в культурный обмен между разными сообществами [Лосеева, 2014, с. 7]. В течение последнего столетия гастрономическая сфера подвержена влиянию разных факторов: развитие профессиональной кулинарии и пищевой промышленности, введение диетических норм, потребность в пищевом разнообразии [Кабицкий, 2011, с. 5; Носкова, 2014, с. 212; Kwon, 2017]. Данная проблема актуализирует изучение современных процессов преобразования или сохранения систем питания этносов. В настоящей статье основное внимание уделяется процессам, которые характеризуют изменения в обычаях изготовления и употребления напитков коми-пермяками в течение столетия. Исследования народов Урало-Поволжья показывают неизбежную и активную трансформацию традиционных технологий приготовления напитков, переосмысление их ценностного и культурного значения [Попова, 2019а, с. 9]. В культуре коми-пермяков напитки были важным продуктом питания, ежедневным и обрядовым блюдом, они являлись атрибутом коммуникативных актов и средством народных оздоровительных практик [Голева, 2019], т.е. их изготовление и употребление было связано с разными сферами деятельности человека. Поэтому процессы модификации или утраты напитков обуславливают не только изменение рациона, но и перемены в бытовой, праздничной жизни народа.

Источниками для исследования служат публикации, в которых описаны народные напитки, а также материалы полевых исследований начала XXI в. и личные наблюдения автора. Полевые материалы представляют собой записи устных текстов о народных обычаях, традиции питания и современных пищевых предпочтениях. Исследование опирается на историко-этнографические методы, результаты исследований отечественных ученых в области изучения гастрономической культуры, традиционной кухни этносов и истории их питания [Арутюнов, 2001; Воронина, 2017, 2019; Молданова, 2017; Фурсова, 2020; Чудова, 2019; и др.]. Традиционные напитки рассматриваются в статье как элемент культуры питания народа и как этномаркирующий признак в контексте хозяйственно-бытового, социально-экономического развития и межкультурного взаимодействия.

Традиционные виды напитков

В этнографических описаниях быта коми-пермяков середины XIX — начала XX в. называются следующие самодельные напитки: брага (*ырõш*), квасина (*кизер ырõш*), пиво (*сур*), ставленное (напиток из медовых выжимок) и своделка, т.е. самогон (*куруйт ва* 'горькая вода', *тшын ва* 'дымная вода') [Волегов, 1854; Рогов, 1860, с. 116; Янович, 1903, с. 104]. Брага была основным питьем для коми-пермяков, и, как отмечает В. Хлопов, в других известных к тому времени в России напитках потребности не было: «Брага составляет любимый напиток пермяка, заменяющий собою и чай, и кофе, и вино» [Хлопов, 1852, с. 172]. Коми-пермяки готовили

квас и брагу из овсяной муки с добавлением ржаного солода и закваски, их различали по густоте и крепости. Пиво из ржаного солода варили, как правило, только к большим религиозным праздникам и семейным обрядам. При Н.А. Рогове в середине XIX в. самогон готовил «маломальски исправный Пермьяк» и «доколе не преследовали за своеделку, ее можно было встретить у крестьян богатых и бедных почти во всякое время года» [Рогов, 1860, с. 21]. Все авторы, которые упоминают своеделку, описывали обычаи южной (иньвенской) этнографической группы коми-пермяков. Согласно современным полевым материалам, северные (косинско-камские) коми-пермяки самогон начали гнать позже, с 1960–1980-х гг. Можно также предположить, что в XIX столетии, как и в XX в., коми-пермяки употребляли отвары трав и другие варианты напитков из растительного сырья, которые не упоминаются в литературе.

Среди покупных напитков у коми-пермяков спросом пользовалась водка. В 1874 г. в газете «Пермские епархиальные ведомости» по этому поводу отмечалось следующее: «Водку пермяки стали пить с того времени, когда уничтожены откупа¹, — и пьют ее, впрочем, не все, а только некоторые, потому, что она скорее действует на организм, чем брага, — скорее пьянеют» [Сведения..., 1874, с. 393]. В начале XX в. очевидцы писали уже о случаях чрезмерного употребления водки жителями отдельных поселений [С. Кочево, 1908, с. 19].

В этнографических описаниях дореволюционного времени нет сведений об употреблении коми-пермяками чая. Известно, что 1894 г. в волостном центре с. Юсьве при церковно-приходском попечительстве была открыта чайная, в которой плата за напиток не бралась, а предлагалось делать посильное пожертвование. За месяц чайную посетили 1200 человек, а за год — 18 000 [Земля Юсьвинская, 2020, с. 17; С. Юсьва, 1894, с. 2]. В домашнем быту покупной чай коми-пермяками употреблялся редко. По материалам В.Н. Белицер, в прошлом коми-пермяки, «за исключением небольшой, зажиточной верхушки, чай почти не пили. В Кочевской, Гайнском, Юсьвинском и других районах только немногие крестьяне имели самовары» [Белицер, 1958, с. 233]. Подтверждением данных сведений могут служить слова журналиста Ю. Арбата, который в 1929 г. побывал в Гайнском районе Коми-Пермяцкого округа: «В Мысах только в двух избах есть самовары, и никто, даже владельцы самоваров, не пьют чаю» [Арбат, 1970, с. 58].

Изменение состава употребляемых напитков, факторы сохранения и трансформации обычаев

К концу XX в. число видов употребляемых напитков увеличилось. Постепенно в рацион коми-пермяков вошли чай, кофе, какао, соки, морсы, компоты, лимонад, минеральная вода, более разнообразной стала винно-водочная продукция. При этом почти до конца XX в., по нашим материалам, основную долю напитков составляли домашние квас, брага и пиво. Лишь в последние десятилетия новые виды напитков сильнее потеснили традиционные. Данные процессы были обусловлены рядом факторов.

Важным условием сохранения или изменения рациона является доступность продуктов. До конца 1990-х гг. работники сельского хозяйства получали зерно или муку в качестве платы за труд, поэтому многие семьи были обеспечены сырьем для приготовления напитков. Существенные изменения в 1990-е и 2000-е гг. можно объяснить упадком земледельческого хозяйства и отсутствием продуктового сырья. Недостаток особенно наблюдается в северных районах Коми-Пермяцкого округа. В южных районах сельскохозяйственные предприятия продолжают обеспечивать работников и часть местного населения зерном [Колхоз..., 2016, с. 6], поэтому там чаще можно встретить хозяек, которые продолжают готовить традиционные напитки.

Нетрадиционные для коми-пермяков виды напитков (т.е. чай, кофе, какао и др.), по свидетельствам В.Н. Белицер, в середине XX в. имелись в продаже [1958, с. 239]. Вместе с тем, по воспоминаниям населения, еще в 1960-е гг. чувствовался дефицит сахара, без которого обычно не пьют чай, какао, не готовят морсы и компоты. К тому же до 1966 г. колхозники не получали денежной платы за работу [Шубин, 2011, с. 34] и были ограничены в возможности покупать продовольственные товары. Согласно рассказам сельского населения, в домашнем быту наиболее употребляемыми оставались самодельные традиционные виды напитков: «Магазинной чайесё некёр, не помню с детства. Вообще не помню. Мамё мян зверобой төвнас кервис, жольногсё уна ёктиввисё» (Магазинный чай никогда, не помню с детства. Вообще не помню. Наша мама зимой зверобой готовила, ягоды шиповника много собирали) (ГМА, 2019, Голева Н.Н.); «Чай тогда в деревнях не очень пили мы все, квас и молоко у

¹ Винные откупа в Российской империи были ликвидированы в 1861 г., в 1863 г. заменены на акцизы [Гавлин, 2007, с. 138].

нас было питьё в основном. Чай если заваривали, так, когда после бани, если заболеешь или что, и то не покупной, а душицу» (ПМА, 2016, Мелехина К.В.).

Постепенному включению в рацион коми-пермяков нетрадиционных видов напитков способствовало меню учреждений общественного питания, в том числе столовые детских садов, школ, больниц, где, как правило, предлагали чай, какао, компоты. Питание в общественных местах влияло на формирование у населения новых вкусовых привычек и предпочтений.

Вкусовые пристрастия определяют как приверженность к традиционным видам питания, так и выбор в пользу покупных напитков. Среди представителей старшего поколения коми-пермяков нередко можно услышать, что они предпочитают привычные для них квас и брагу или охотнее пьют травяные отвары, чем чай из магазина: «Без кваса я не могу жить даже один день!» (ПМА, 2009, Минин Е.Н.); «Да шёмайс дыно велалсьома, да суслвойсё юан — да роде оз и горш веськёт, а шёмасё юан — да и буржык» (К кислому привыкла, если из суслу пьешь — вроде и не напился, а кислое выпьешь — так лучше)² (ПМА, 2014, Анфалова Н.Т.); «Зоныс юё чайсё магазиньсь, а ме ог юллы, ме ог босьтал сійё. Ме ваяла да вёрись душица, сійён кера квассё, чайсё сійён пуётла» (Сын пьет чай из магазина, а я не пью, я его не покупаю. Я приношу из лесу душицу, с ней квас делаю, чай с ней завариваю) (ПМА, 2019, Останина А.Х.). В других примерах отмечается, что, несмотря на наличие домашнего кваса, домочадцы пьют его уже реже, часто заменяют его чаем и кофе: «А ёни мыйкё тай ме отпырись кера [ырöш] — юасё, мёдпырись кера — юасё. Сэсся куимот пырсис енөвтасё, да кисьта, сэсся настроеннё абу керны. — Ёни потому что на чай посадили» (А сейчас я что-то раз приготовлю [квас] — выпьют, другой раз приготовлю — выпьют, а в третий недопивают, и вылью, потом настроения уже нет готовить. — Потому что сейчас на чай посадили) (ПМА, 2018, Климова Е.А., Климов А.Г.).

Еще одним условием является трудоемкость процесса изготовления напитков. Приготовление чая, кофе, морсов требует меньше усилий и времени по сравнению с традиционными видами питания, для которых еще необходимы специальная утварь и печь. Думаем, что эти обстоятельства повлияли на частоту употребления тех или иных напитков в условиях ускорения динамики и изменения стиля современной жизни.

Следует отметить, что в 1990–2000-е гг. возросло употребление алкогольных напитков (водки, вин, настоек, домашнего самогона). Это можно объяснить доступностью сырья и товаров, а также социально-экономическими проблемами в округе [Шабаев и др., 2005, с. 80–81]. Последствием этого стал алкоголизм — проблема, которая до сих пор остается актуальной [В Коми округе..., 2016]. Чрезмерное употребление хмельных и спиртных напитков отмечалось и в дореволюционных, и в советских публикациях [Канюков, 1960, с. 2; Мокрушин, 1912; Сведения..., 1874, с. 393; Янович, 1903, с. 103], но представители старшего поколения различают современные проблемы пьянства и обычаи употребления хмельных напитков в прошлом во время праздников и обрядов, осуждая первые: «Раньше праздновали, собирались, ходили в гости, а сейчас уже всё позабыли. Сейчас только где-то мужики пьянствуют, шляются» (ПМА, 2004, Агишева В.Н.); «...Сёясё, по стопочке юыштасё. Что кодось — эз вёллё, А ёни наказанне эдö! Отіклаын валяйчоны, мөдіклаын валяйчоны...» (...Поедят, по стопочке выпьют. Чтобы пьяные — не было. А теперь ведь наказание! Тут валяются, там валяются...) (ПМА, 2019, Останина Н.Д.). Приведенные примеры показывают не только смену видов напитков, количества их употребления, но и изменения в культуре питания, частичную утрату прошлого значения хмельных напитков как угощения во время праздничных гуляний, поминок и других подобного рода событий. При доступности крепкого алкоголя домашние брага и пиво стали менее актуальными в повседневном быту и в праздничной традиции семей.

Диетические нормы слабо выражены в практиках употребления напитков коми-пермяков и их придерживаются в индивидуальном порядке. Примеры выбора тех или иных напитков с целью поддержания здоровья обычно имеют окказиональный характер. Так, клюквенный морс, березовый и другие соки пьют для обогащения организма витаминами и минералами, отвары из зерен и молодой зелени овса — для очищения организма, ягодные, травяные настои и отвары — для понижения давления, как укрепляющие и лечебные снадобья. Чай и кофе, случается, пьют для поднятия тонуса.

Практики приготовления и использования нетрадиционных видов напитков у коми-пермяков, по нашим наблюдениям, связаны с общеизвестными способами и приемами, т.е. они восприняты, калькированы из внешних примеров, не имеют каких-либо специфических этнических черт. Наибо-

² В примере речь идет о традиционной овсяной браге, которая имеет кисловатый вкус.

лее разнообразными являются способы использования чая, который раньше вошел в рацион питания народа. Так, в 1980-е чай, как правило, подавали со сладостями во время семейных праздников, позже этот обычай распространился и на будни. В некоторых семьях чай обыкновенно пили на завтрак. Также из чая готовят тонизирующий напиток *чифирь* и примерно с 1980-х гг. — прохладительный, лечебный напиток с использованием чайного гриба (медузомицета). А. Долдина зафиксировала еще оригинальный рецепт приготовления чая с хмелем, который напоминает по вкусу традиционную брагу [Коми-пермяцкая кухня, 1998, с. 253].

Особенности приготовления традиционных видов напитков в условиях модернизации общества

В настоящее время отмечается не только увеличение видов употребляемых напитков, но и изменение особенностей приготовления традиционных напитков в домашних условиях. Прежде всего новации наблюдаются в использовании пищевого сырья.

Еще в середине XX в. во время Великой Отечественной войны, когда зерна не хватало, для изготовления кваса собирали дикий овес (ПМА, 2016, Аналова Н.Т.) или готовили его из отваренного и толченого картофеля (ПМА, 2018, Денисова Р.А.). В последующем данные продукты уже не использовали. В настоящее время сельскохозяйственные предприятия, занимающиеся земледелием, остались только в южных районах Коми-Пермяцкого округа. Крупнейшим поставщиком зерновых культур в округе является сельскохозяйственный производственный кооператив «Россия», который располагается в Кудымкарском муниципальном округе³. Сельскохозяйственное предприятие реализует как зерно, так и готовые ржаной солод и бражную муку (овес с добавлением пророщенной ржи). На ближайших к сельхозпредприятиям территориях, по нашим наблюдениям, сильнее сохраняется традиция изготовления напитков по традиционным рецептам. В других местах с 1990-х гг. стали использовать более доступные и удобные в приготовлении продукты для кваса: толокно, обожженные сухари. Еще 1980-е гг. существовала практика в случае отсутствия солода добавлять в квас ржаные пряники [Коми-пермяцкая кухня, 1998, с. 240]. В 1990–2000-е гг. при отсутствии земледельческих продуктов «сусло» для пива или кваса делали из чаги и шиповника, для этого их томили в печи либо варили продолжительное время, чтобы получилась достаточно темная жидкость. Были ли известны эти рецепты населению в прошлом, по рассказам судить сложно. Во многих семьях в середине — третьей четверти XX в. напитки из чаги вовсе не готовили. В начале 2000-х гг. с целью изготовления кваса и пива стали активно покупать в магазинах готовый концентрат сусла. Стоит также отметить, что в настоящее время растительные средства в более разнообразном составе (чага, сушеная ирга, шиповник, душица, зверобой и другие травы), чем раньше, добавляют в замес для изготовления традиционного пива с целью получения новых вкусовых оттенков. Кроме этого, в пивной замес стали класть сахар, объясняя это тем, что свойства зерен ржи изменились и уже не дают нужного количества сладости после проращивания.

В последние годы используют более разнообразное сырье для изготовления «чая» из разных растительных продуктов. Помимо применяемых в прошлом трав (мята, душица, зверобой, тысячелистник) в отдельных семьях готовят отвары из чаги, ягод и корней шиповника, заваривают ягоды сушеной ирги, сушеную таволгу. Есть примеры заготовки в домашних условиях копорского чая — ферментированных листьев кипрея узколистного: «Копорской чайсё ачым кера. Иван-чайсё. Сійб уна кери мйму» (Копорский чай сама делаю. Иван-чай. Его много сделала в прошлом году) (ПМА, 2019, Голева Н.Н.).

Сырье для своделки в ранних публикациях описывает лишь В.М. Янович, в качестве такового он называет рожь и хмель [1903, с. 107]. Старожилы рассказывают, что в течение XX в. самогон изготавливали из овса, пшеницы (пророщенной), остатков меда с добавлением домашней закваски (майёл), позднее стали готовить из сахара, варенья, повидла, конфет, добавлять для сладости изюм, для брожения — дрожжи. Неизвестно, устраняли ли в начале XX в. неприятный запах самогона и улучшали ли его вкус с помощью дополнительных продуктов. В последние десятилетия для этого используют разнообразные средства: травы, лавровый лист, скорлупу кедровых орехов, ягоды черемухи, корки лимона и апельсина.

Посуда для изготовления и употребления напитков в течение столетия существенно изменилась. Практически исчезла утварь домашнего и кустарного производства. Больше стало стеклянной, фарфоровой посуды, появились эмалированные кастрюли, электрические чайники, что упростило в

³ В 2019 г. муниципальные районы на территории Коми-Пермяцкого округа преобразованы в муниципальные округа.

быту приготовление и подачу напитков, а также повлияло на индивидуализацию приема пищи: напитки стали реже подавать в одной общей кружке или стопке. Для приготовления кваса и пива многие продолжают использовать сохранившиеся предметы старой утвари, без которых организовать процесс было бы затруднительно, это корчаги, гвоздянки/дырватки, корыта, сита.

Помол зерна и солода для напитков в прошлом производили на водяных, ручных, позже — электрических мельницах. В настоящее время количество мельниц значительно сократилось, например, в Кудымкарском муниципальном округе действует только одна мельница. Развитие новых технологий и рынка способствовали появлению в домашнем быту новых инструментов для помола зерна — электрических дробилок и домашних мельниц: «...дробилкой уже электрической три раза пропускаю. Зернодробилка» (ГМА, 2018, Сыстеровва М.И.).

Использование новых видов сырья для напитков соответственно изменило и способы их приготовления. Кроме этого, трансформация коснулась традиционных технологий. А. Долдина, собиравшая материалы о коми-пермяцкой кухне в 1960–1980-е гг., приводит примеры приготовления кваса «по-городскому» в духовке, пива «по-современному» из колобков испеченного замеса, «городского сура», который варится с использованием покупного суслу на наплитном огне [Коми-пермяцкая кухня, 1998, с. 245–248]. Появление данных способов связано с отсутствием во многих современных жилищах традиционной печи, а также с желанием упростить рецепты.

По материалам наших полевых исследований, некоторые хозяйки, которые продолжают готовить традиционные напитки по старым рецептам, вносят в них свои технологические находки. Например, вместо укладывания на дно гвоздянки свернутой в виде круга соломы сворачивают десять небольших соломенных колец, солому на дне гвоздянки смазывают более густым замесом, чтобы она не перевернулась (ГМА, 2018, Голева Н.Н.), еще незаквашенное пиво доводят до кипения, чтобы оно стало более густым (ГМА, 2019, Тотьянина Т.Н.). Данные нововведения лишь частично корректируют или дополняют традиционные технологии и имеют индивидуальный характер применения. Вместе с тем можно говорить о небольшой модификации традиционных рецептов, их совершенствовании, в том числе это касается использования трав и ягод для придания питью дополнительного вкуса.

Местом приготовления напитков остается часть дома, предназначенная для кулинарии. Изменения коснулись традиции приготовления самогона. В прошлом сам процесс и место держались в секрете из-за преследования властей. Еще в середине XX в. на территории Кудымкарского района самогон гнали на открытом воздухе в укрытых от чужих глаз логах рядом с родниками или небольшими ручьями (ГМА, 2018, Климов А.Г.; 2019, Тупицин И.Е.). Позднее напиток стали готовить в банях, подсобных постройках или в жилищах.

Традиционно приготовлением пищи и напитков в коми-пермяцких семьях занимались женщины. По описанию Н.А. Рогова, ответственными за питье в большой семье обычно были девушки или младшие снохи: «Если в доме не одна женщина, способная для работы, а есть девушки, снохи, старухи; то зимою старшая хозяйка, жена домохозяина, готовит пищу, девушка или сноха готовит питье и занимается прочими работами, а летом все эти работы лежат на старухах. Если в доме есть “строшницы”, срочные работницы; то они заменяют хозяек <...> изредка делают брагу, еще реже пекут хлеб. Где в доме много женщин равных, то они исправляют все работы по дому, понедельно» [Рогов, 1858, с. 85]. Скорее всего мужчины были главными распорядителями в процессе приготовления самоделки. Во второй половине XX в. в отдельных семьях отмечается постепенное прерывание традиции перенимания кулинарного опыта молодыми поколениями. Особенно это касается приготовления домашнего пива. Данные изменения, в частности, были обусловлены трудовой занятостью женщин. Пиво к нужным датам готовили часто женщины старшего возраста, и некоторые молодые хозяйки полагались на них. Таким образом, в настоящее время лишь небольшая часть коми-пермячек владеет навыками приготовления традиционных напитков. В современные годы сохраняется ведущая роль женщин в приготовлении пищи, при этом наблюдается большее участие мужчин. Рассказы населения свидетельствуют о том, что во второй половине XX в. в отдельных семьях сыновья помогали матери в приготовлении напитков, а мужья — женам: «Ме мый, семьяс нылкаыс ётнам вёлі, менё мамё некытчё нем эз тшóкты керны. <...> Зонкаэз сысьялісö» (Я что, одна девочка в семье была, мне мама никакой работы не давала. <...> Парни цедили) (ГМА, 2019, Вавилина А.И.); «Родильнёись сія менё забирает второй каганас <...> и сія менам кером сур» (Из родильной он меня забирает со вторым ребенком <...> и он для меня приготовил пиво) (ГМА, 2019, Голева Н.Н.). В последние десятилетия отдельные хозяйки семейств взяли на себя обя-

занность приготовления традиционного питья, что контрастирует с народными обычаями: «Миян счас, например, ётік рōдня эм, дак сїя инькаыслō не доверяет квассō керны, шучь ачыс керō. [А одзжык мужиккез эзō керлō?] Сїя привычка эз вōл, ме эг кыл, что кинкō керис юны» (У нас сейчас, например, есть родственник, он не доверяет жене квас готовить, постоянно сам делает. [А раньше мужчины не готовили?]) Такой привычки не было, я не слышала, чтобы кто-то приготавливал питье) (ПМА, 2018, Жакова П.П.).

Квас, брага и пиво в современных практиках питания

Как выше уже отмечалось, разнообразие напитков в последние десятилетия существенно изменило культуру питания коми-пермяков. Степень приверженности традиционным напиткам и использования новых видов питья различаются в разных семьях и на отдельных территориях Коми-Пермяцкого округа. Вместе с тем в настоящее время можно выделить характерные мотивы и ситуации употребления традиционных видов напитков (кваса, браги, пива, травяного чая), приготовленных как по старым технологиям, так и по новым рецептам.

Важной причиной сохранения кваса и пива в пищевом рационе коми-пермяков являются вкусовые привычки, о чем уже было сказано выше. Кроме этого, в семейном быту квас, брагу и пиво продолжают специально готовить к некоторым календарным и семейным праздникам, поминальным дням, а также для использования в блюдах, рецепты которых включают добавление напитков (окрошка, пиканы с квасом). Еще одним мотивом являются хозяйственные работы, обычаи взаимопомощи родственников (например, сенокос, строительство) или случаи приезда родни на малую родину: «Ырōшсō кера к концу недели. К выходным воктасō бōра челядьыс. Сераныс сета» (Квас готовлю к концу недели. К выходным приедут опять дети. С собой им дам) (ПМА, 2019, Голева Н.Н.).

Народные напитки присутствуют в настоящее время на многих общественных мероприятиях. Сама традиция угощения напитками на общинных пиршествах, по-видимому, давняя. О ней можно судить по небольшой газетной заметке 1908 г., в которой сообщается, что в д. Сеполь ко дню Егория Храброго ежегодно местные жители по очереди варят пиво, часть которого распивается в часовне после молебна, а затем в доме приготовившего (Дер. Сеполь, 1908, с. 17). В советский период подобную «общую» брагу или пиво готовили к колхозным праздникам, обычно приуроченным к окончанию уборки урожая. Женщинам от колхоза выдавали муку и поручали приготовить напитки для всего коллектива: «Общей брага керлīmō. Меим сē заставляли жō керны. Кор выжинки пō лоас. <...> Ведер шессез керан» (Общую брагу готовили. Меня тоже всё заставляли делать. Когда выжинки будут. <...> Ведер шесть сделаешь) (ПМА, 2014, Анфалова Н.Т.); «Тогда делают пир, колхозный пир, Чарла чōлтан (снятие серпа) называли. Общую брагу делают и тут и пляшут, и поют» (ПМА, 2005, Федосеева А.Т.). Уже в 1970-х гг. бражка и пиво презентовались в качестве этнических продуктов на светских праздниках, например на Дне коми-пермяцкой кухни в столовой г. Кудымкара [Якушев, 1977, с. 2]. В последние годы квас, пиво, а также травяной чай подают на местных праздниках и фестивалях, во время научных и просветительских мероприятий. При организации этнокультурных торжеств в г. Перми традиционные напитки специально доставляют с территории Коми-Пермяцкого округа. У студентов коми-пермяцко-русского отделения Пермского государственного гуманитарно-педагогического университета уже несколько десятилетий существует традиция привозить на выпускной вечер пиво, а порой и овсяную брагу с изюмом. Отличительной особенностью современных мероприятий является то, что напитки для них готовят не участники, а мастерицы, труд которых компенсируется денежным вознаграждением.

В течение последнего десятилетия наблюдается развитие коммерческого направления по реализации традиционных видов напитков, особенно пива. Мастерицы готовят напитки по заказу отдельных людей, организаций, в том числе кафе и ресторанов, а также продают свою продукцию во время фестивалей. Таких людей-пивоваров немного, и лишь единицы из них занимаются этим регулярно. С учетом того что среди молодежи немного умельцев готовить традиционные пиво и брагу, в местном сообществе такие мастерицы приобретают статус специалистов, знатоков в данной области.

Особое значение в популяризации и реализации домашнего пива в последние годы имеет фестиваль «Бур сур» (Хорошее пиво). Фестиваль проходит ежегодно с 2014 г. (кроме 2020 г.) в д. Мижужева Кудымкарского муниципального округа. Он включает концертную программу, конкурсы, дегустацию и ярмарку-продажу [Дульцева, 2015]. Участники конкурса — команды из разных населенных пунктов — представляют на выставке свои продукты из солода и сусла, исполняют произведения собственного сочинения на коми-пермяцком языке, посвященные напиткам, создавая особый пласт тематического народного творчества. По нашим наблюдениям 2019 г., до-

вольно много хозяек (примерно до 20) предлагают свой товар на фестивальной ярмарке. На продажу выставляются квас, пиво, солод и квасная мука. Продукты пользуются покупательским спросом. Некоторые гости праздника приезжают целенаправленно попробовать или купить домашнее пиво. Вместе с тем часть местного населения считает предлагаемый продукт дорогим для себя, так как в магазине можно приобрести заводское пиво за меньшую цену. Фестиваль за несколько лет сформировал своеобразный бренд народного напитка как вкусного, любимого, в меру хмельного этнического продукта. Этническая составляющая выражается, в частности, в том, что участники фестиваля обозначают традиционный напиток по коми-пермяцки «сур», а словом «пиво» называют купленный в магазине, а также более жидкий и крепкий самодельный напиток из солода.

Презентация самодельных напитков как этнических, региональных, экологических продуктов присутствует и на других территориях России [Попова, 2019b]. Данные процессы являются следствием интереса общества к своей истории и традициям, переосмысления ценности народных напитков. Также этому содействует современная культурная политика, которая поддерживает мероприятия, направленные на сохранение народного наследия.

Следует отметить, что пиво и брага в прошлом в некоторых ритуалах коми-пермяков [Голева, 2019, с. 159–160] означали достаток, но с заменой их другими продуктами, в частности водкой, эта семантика постепенно перестала быть столь очевидной. Приведенные примеры свидетельствуют, что пока данные напитки остаются праздничным угощением, т.е. продолжают символизировать торжественное событие, веселье. Став относительно редким явлением в обыденной жизни, одновременно с осознанием народом их культурной ценности, они начинают восприниматься как эксклюзивные продукты.

Заключение

Изменения, связанные с изготовлением и употреблением напитков, свидетельствуют о трансформации в культуре питания, в некоторых связанных с ними обрядовых, событийных практиках коми-пермяков. Наиболее значимыми процессами стали расширение состава употребляемых напитков за счет включения в рацион покупных видов питья и использование альтернативных видов пищевого сырья для приготовления традиционных напитков. Изменения происходили постепенно в течение XX в., их интенсивность зависела от разных факторов. Важным условием является функционирование земледельческих сельскохозяйственных организаций на территории Коми-Пермяцкого округа и доступность продуктов. Поэтому существенные резкие перемены наблюдались в 1990–2000-е гг., когда начали закрываться совхозы и одновременно расширился ассортимент привозных товаров. Другими значимыми факторами являются вкусовые предпочтения, привычки, соблюдение обычаев. Если в начале XX в. домашние квас, брагу и пиво употреблял регулярно почти каждый, то в конце XX в. — уже немногие. В настоящее время некоторые коми-пермяки еще отдают предпочтение традиционным напиткам, кто-то сочетает их с другими видами, а третьи выбирают лишь чай или кофе. На современном этапе в целом характерны тяготение народа к разнообразию в рационе питания и учет индивидуальных вкусов. Небольшие модификации наблюдаются в традиционных технологиях приготовления напитков, они связаны с использованием дополнительных продуктов, новых технических средств, упрощением некоторых этапов приготовления, изобретением частных приемов хозяйками. Изменения семейного хозяйственного уклада обусловили включение в процесс приготовления напитков мужчин. Новым вариантом бытования традиционных напитков в современности можно назвать угощение ими на общественных мероприятиях, которое способствует их репрезентации как этнических и региональных продуктов, популяризации среди молодых поколений, а также складыванию группы «профессионалов»-пивоваров. При благоприятных условиях, думаем, в будущем возможно развитие на территории Коми-Пермяцкого округа частной коммерческой отрасли пивоварения и изготовления других видов напитков из местных продуктов; в прошлом уже был подобный опыт на государственном пищевом комбинате г. Кудымкара [Акционерное общество...]. В настоящее время происходит переосмысление ценности традиционных напитков как культурного наследия народа, которое выражает его гастрономическое своеобразие, дает возможность оказать гостеприимство и продемонстрировать этнические традиции.

Финансирование. Статья подготовлена в рамках государственного задания; номер государственной регистрации темы АААА-А19-119032590066-2 и при поддержке Министерства образования и науки Пермского края, соглашение № С-26/1192 от 19.12.2019.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- Арбат Ю. Сорок памятных зарубок. М.: Советская Россия, 1970. 272 с.
- Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 1–17.
- Белицер В.Н. Очерки по этнографии народов коми: XIX — начало XX в. М.: АН СССР, 1958. 373 с.
- Воронина Т.А. Традиции питания рязанских крестьян (XIX — начало XX в.). Рязань, 2017. 234 с.
- Воронина Т.А. Питание русского народа в период восстановления народного хозяйства (1945–1964 гг.) // Традиции и современность. 2019. № 23. С. 87–116.
- Гаевин М.Л. Вопрос о винных откупах в истории законодательства Российской империи XVIII–XIX вв. // Экономическая история. Обзорение. М.: Изд-во МГУ, 2007. Вып. 13. С. 127–139.
- Голева Т.Г. Традиционные напитки в обычаях и поверьях коми-пермяков // Напитки в культуре народов Урало-Поволжья: коллективная монография / Сост. и отв. ред. Е.В. Попова. Ижевск: Удмуртский институт истории, языка и литературы УдмФИЦ УрО РАН, 2019. С. 148–169.
- Григулевич Н.И. Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М., 1996. 163 с.
- Земля Юсьвинская: 95 памятных зарубок (1925–2020) / Сост. Г.А. Баяндина. Пермь: Титул, 2020. 96 с.
- Кабицкий М.Е. Введение в тему: Антропология пищи и питания сегодня // ЭО. 2011. № 1. С. 3–7.
- Коми-пермяцкая кухня / Сост. А. Долдина. Кудымкар: Коми-Перм. кн. изд-во, 1998. 512 с.
- Лосеева И.В. Кулинарный календарь Южного Урала: Сборник материалов фольклорно-этнографических экспедиций. Магнитогорск: Изд-во Магнитогорского гос. тех. ун-та им. Г.И. Носова, 2014. 144 с.
- Молданова Т.А. Пища как элемент этнической идентичности и межкультурного взаимодействия // Вестник угроведения. 2017. Т. 7. № 4. С. 131–143.
- Носкова А.В. Питание: Методологические подходы к исследованию и повседневные практики // Вестник МГИМО Университета. 2014. № 6. С. 209–218.
- Попова Е.В. Предисловие // Напитки в культуре народов Урало-Поволжья / Сост. и отв. ред. Е.В. Попова. Ижевск: Удмуртский институт истории, языка и литературы УдмФИЦ УрО РАН, 2019а. С. 5–10.
- Попова Е.В. Напитки традиционной народной кухни в праздниках и гастрономических фестивалях // Напитки в культуре народов Урало-Поволжья / Сост. и отв. ред. Е.В. Попова. Ижевск: Удмуртский институт истории, языка и литературы УдмФИЦ УрО РАН, 2019б. С. 97–121.
- Фурсова Е.Ф. «Чай пили, в ложки били...»: Этнокультурная идентичность в практиках чаепития русских сибиряков XIX — начала XX в. // Вестник археологии, антропологии и этнографии. 2020. № 3. С. 159–169.
- Шабает Ю.П., Жеребцов И.Л., Мальцев Г.И. Опыт национального строительства коми-пермяков: Историко-социологический анализ // Отечественная история. 2005. № 1. С. 74–86.
- Шубин С.И. История трудодня (1930–1966) как меры труда и инструменты его стимулирования // Вестник Северного (Арктического) федерального университета. Сер. Гуманитарные и социальные науки. 2013. № 6. С. 31–37.
- Kwon D.Y. Ethnic foods and globalization // Journal of Ethnic Foods. 2017. Vol. 4. Iss. 1. URL: <https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-ethnic-foods/issues> (дата обращения: 15.06.2020).

ИСТОЧНИКИ

- Акционерное общество открытого типа «Пищевик». Историческая справка // Сайт Коми-Пермяцкого государственного архива. URL: <https://www.komi-permarchiv.ru/funds/index.php?act=fund&id=167&highlight=%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%82> (дата обращения 14.01.2021).
- В Коми округе зарегистрировано 3355 алкоголиков // Парма. 2016. 8 сент. URL: <http://xn--80aaaalnn7bzals.xn--p1ai/archives/65043> (дата обращения: 09.06.2020).
- Волегов Ф. Пермь // Пермские губернские ведомости. 1854. № 44–45. (Оттиск).
- Дер. Сеполь Усть-Зулинской вол. Чердынского у. (Остатки язычества) // Пермская земская неделя. 1908. № 36. С. 17.
- Дульцева И. SUR бур. Коми-пермяцкий национальный напиток выносятся в массы // Парма. 2015. 6 авг. URL: <http://xn--80aaaalnn7bzals.xn--p1ai/archives/59225> (дата обращения: 15.12.2018).
- Канюков В. Престольный праздник подвел // По Ленинскому пути. 1960. 10 авг. С. 2.
- Колхоз «Совет» в датах, цифрах, судьбах / Сост. С.В. Якимова. Пермь: Пушка, 2016. 271 с.
- Мокрушин Ф. Гаинская вол., Чердынского уезда: (Наша темная жизнь) // Пермская земская неделя. 1912. № 1. Кол. 24.
- ПМА, 2004. Юсьвинский район, с. Купрос, Агишева В.Н., 1931 г.р.
- ПМА, 2005. Косинский район, с. Коса, Федосеева А.Т., 1928 г.р.
- ПМА, 2009. Кочевский район, д. Хазово, Минин Е.М., 1936 г.р.
- ПМА, 2014. Гайнский район, д. Данилово, Анфалова Н.Т., 1930 г.р.
- ПМА, 2016. Гайнский район, д. Данилово, Анфалова Н.Т., 1930 г.р.
- ПМА, 2016. Гайнский район, д. Данилово, Мелехина К.В., 1954 г.р.
- ПМА, 2018. Косинский район, д. Краснобай, Денисова Р.А., 1933 г.р.
- ПМА, 2018. Кочевский район, д. Воробьево, Жакова П.П., 1933 г.р.

Традиционные напитки коми-пермяков в условиях модернизации общества

- ПМА, 2018. Кочевский район, с. Большая Коча, Вавилина А.И., 1955 г.р.
ПМА, 2018. Кудымкарский район, д. Мижужева, Климов А.Г., 1952 г.р.
ПМА, 2018. Кудымкарский район, д. Мижужева, Климова Е.А., 1956 г.р.
ПМА, 2018. Кудымкарский район, д. Мижужева, Сыстеровва М.И.
ПМА, 2019. Косинский район, д. Маскали, Останина А.Х., 1939 г.р.
ПМА, 2019. Косинский район, д. Маскали, Останина Н.Д., 1935 г.р.
ПМА, 2019. Кудымкарский район, д. Тарова, Тотьянина Т.Н., 1952 г.р.
ПМА, 2019. Кудымкарский район, с. Ёгва, Голева Н.Н., 1953 г.р.
ПМА, 2019. Кудымкарский район, с. Ёгва, Тупицин И.Е., 1926 г.р.
Рогов Н.А. Материалы для описания быта пермяков // Журнал министерства внутренних дел. 1858. Т. 29. № 4. Отд. 3. С. 45–126.
Рогов Н.А. Материалы для описания быта пермяков // Пермский сборник. М., 1860. Кн. 2. Отд. 2. С. 1–127.
С. Кочезо // Пермская земская неделя. 1908. № 8. С. 19.
С. Юсьва // Пермские губернские ведомости. 1894. № 104. С. 2.
Сведения об инородцах, обитающих в пределах Пермской епархии // Пермские епархиальные ведомости. 1874. № 39. С. 387–394.
Хлопов В. Хозяйственный и нравственный быт пермяков // Журнал министерства государственных имуществ. 1852. Ч. XLIV. С. 166–180.
Чудова Т.И. Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX — начале XXI в: Традиции и инновации: Дис. ... д-ра ист. наук. М., 2019. 477 с.
Якушев В. День коми-пермяцкой кухни // По Ленинскому пути. 1977. 1 марта. С. 2.
Янович В.М. Пермяки // Живая старина. 1903. Вып. I–II. С. 52–171.

Goleva T.G.

Perm Federal Research Center of the Ural Branch of the RAS
Lenina st., 13a, Perm, 614990, Russian Federation
E-mail: golevat@yandex.ru

Komi-Permians traditional beverages in the context of modernization of the society

Komi-Permians are the indigenous population of the Perm Kama region. Their traditional drinks include kvass, home brew, beer, moonshine, and herbal teas, made at home from local agricultural products and wild plants. The main purpose of the article is to describe changes in the customs of production and consumption of beverages by the Komi-Permians over the past century and to identify factors that contribute to the maintenance of traditions or the spread of innovations. The study is based on historical and ethnographic methods and the results of research by Russian scientists in the field of exploring the gastronomic culture, traditional cuisine of ethnic groups and the history of their nutrition. Traditional beverages are considered as an element of the food culture of the people and as an ethno-marking feature in the context of household, social and economic development and intercultural interaction. Publications of the 20th c. and modern data indicate a steady commitment of the people to traditional types of drinks until almost the end of the 20th c. Changes in living conditions led to transformations that began to occur most intensively at the end of the last century. Transformations were primarily associated with the inclusion of purchased products into the diet and the expansion of the raw materials base; there also was a slight modification of traditional technologies and conditions for the production of beverages. The sustainability or change of folk traditions is determined by the availability of resources and tools for making drinks, taste preferences, and socio-economic conditions. The changes affected the system of transmitting of folk recipes, and the techniques of practical development of technologies. Presently, special ritual and event practices can be distinguished, in which traditional drinks are still preferred, and the custom of serving folk drinks at official and social events is being developed. Traditional beverages started to play a new role in maintaining the ethnic identity of the Komi-Permians and the representation of folk culture.

Keywords: Komi-Permians, food culture, folk cuisine, transformation processes, modification processes, beer, home brew, kvass.

REFERENCES

- Arbat, Yu. (1970). *Forty memorabilia*. Moscow: Sovetskaya Rossiya. (Rus.).
Arutiunov, S.A. (2001). The main food models and their local variants among the peoples of Russia. In: *Traditionnaia pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniia*. Moscow: Nauka, 1–17. (Rus.).
Baiandina, G.A. (Ed.) (2020). *Yusva Land: 95 memorial notches (1925–2020)*. Perm: Titul. (Rus.).
Belitser, V.N. (1958). *Essays on the ethnography of the Komi peoples: XIX — early XX century*. Moscow: Akademiia nauk SSSR. (Rus.).
Doldina, A. (Ed.) (1998). *Komi-Permian cuisine*. Kudymkar: Komi-Permiatskoe knizhnoe izdatel'stvo. (Rus.).

- Fursova, E.F. (2020). "They drank tea, they struck spoons...": Ethnocultural identity in the tea drinking practices of Russian Siberians in the 19th — early 20th century. *Vestnik arheologii, antropologii i etnografii*, (3), 159–169. URL: http://ipdn.ru/_private/a50/159-169.pdf
- Gavlin, M.L. (2007). The question of wine sales in the history of the Legislation of the Russian Empire of the XVIII–XIX centuries. *Ekonomicheskaja istoriia. Obozrenie*, (13). Moscow: Izdatel'stvo Moskovskogo gosudarstvennogo universiteta, 127–139. (Rus.).
- Goleva, T.G. (2019). Traditional beverages in the customs and beliefs of the Komi-Permyaks. In: E.V. Popova (Ed.). *Napitki v kul'ture narodov Uralo-Povolzh'ia: kollektivnaia monografiia*. Izhevsk: Udmurtskii institut istorii, iazyka i literatury Udmurtskii federal'nyi issledovatel'skii tsentr Ural'skogo otdeleniia Rossiiskoi akademii nauk, 148–169. (Rus.).
- Grigulevich, N.I. (1996). *Traditional food of Russian old-timers and peoples of Transcaucasia*. Moscow. (Rus.).
- Kabitskii, M.E. (2011). Anthropology of Food and Nutrition Today. *Etnograficheskoe obozrenie*, (1), 3–7. (Rus.).
- Kwon, D.Y. (2017). Ethnic foods and globalization. *Journal of Ethnic Foods*, 4(1). URL: <https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-ethnic-foods/issues>
- Loseeva, I.V. (2014). *Culinary calendar of the Southern Urals: collection of materials of folklore and ethnographic expeditions*. Magnitogorsk: Izdatel'stvo Magnitogorskogo gosudarstvennogo tekhnicheskogo universiteta imeni G.I. Nosova. (Rus.).
- Moldanova, T.A. (2017). Food as an element of ethnic identity and cross-cultural interaction. *Vestnik ugrovedeniia*, 7(4), 131–143. (Rus.).
- Noskova, A.V. (2014). Research of the nutrition problem: methodological approaches and daily practices. *Vestnik MGIMO Universiteta*, (6), 209–218. (Rus.).
- Popova, E.V. (2019a). Preface. In: E.V. Popova (Ed.). *Napitki v kul'ture narodov Uralo-Povolzh'ia*. Izhevsk: Udmurtskii institut istorii, iazyka i literatury Udmurtskii federal'nyi issledovatel'skii tsentr Ural'skogo otdeleniia Rossiiskoi akademii nauk, 5–10. (Rus.).
- Popova, E.V. (2019b). Drinks of traditional national cuisine on holidays and at gastronomic festivals. In: E.V. Popova (Ed.). *Napitki v kul'ture narodov Uralo-Povolzh'ia*. Izhevsk: Udmurtskii institut istorii, iazyka i literatury Udmurtskii federal'nyi issledovatel'skii tsentr Ural'skogo otdeleniia Rossiiskoi akademii nauk, 97–121. (Rus.).
- Shabaev, Iu.P., Zhrebtsov, I.L., Mal'tsev, G.I. (2005). The experience of national upbringing by Komi-Permyaks: The socio-historical analysis. *Otechestvennaia istoriia*, (1), 74–86. (Rus.).
- Shubin, S.I. (2013). Workday unit as a measure of labour and an instrument of its stimulation. *Vestnik Severnogo (Arkticheskogo) federal'nogo universiteta. Seriya Gumanitarnye i sotsial'nye nauki*, (6), 31–37. (Rus.).
- Voronina, T.A. (2017). *Food traditions of Ryazan peasants (XIX — early XX century)*. Riazan'. (Rus.).
- Voronina, T.A. (2019). Nutrition of the Russian people during the recovery of the national economy (1945–1964). *Traditsii i sovremennost'*, (23), 87–116.

Голева Т.Г., <https://orcid.org/0000-0003-4462-0474>



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

Accepted: 16.12.2021

Article is published: 21.03.2022