

Д. С. Ермолин

Музей антропологии и этнографии
им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН
Санкт-Петербург, Российская Федерация
ORCID: 0000-0001-8474-9120
E-mail: denis.ermolin@gmail.com

Культура питания староверов Усть-Цильмы (по материалам Д. Д. Травина из собрания МАЭ РАН)*

АННОТАЦИЯ. Статья посвящена анализу материала этнографических изысканий Д. Д. Травина на реке Печоре, преимущественно в среде русских старообрядцев с. Усть-Цильма и окрестных деревень. Указанные материалы хранятся в МАЭ РАН в виде полевых дневников, фото- и предметной коллекции. Часть из этих источников вводится в научный оборот впервые. В статье сделан вывод, что на культуру питания старообрядцев оказывали существенное влияние, с одной стороны, биологические, физико-географические и климатические характеристики региона проживания, а с другой — установленные в старообрядчестве канонические правила и ограничения, что выражалось прежде всего в выделении в границах календарного года периодов постов, а также в запрете на употребление в пищу некоторых категорий продуктов. Актуальность данной проблематики вызвана также тем, что за последние десятилетия этнографическая наука фиксирует существенные трансформации в культуре потребления пищи, которые могут быть связаны как с процессами культурно-бытовой унификации, так и с тем, что принято именовать глокализацией. Существующие в среде старообрядцев этноконфессиональные практики, а также представления об иноэтничных соседях (прежде всего о ненцах и коми-ижемцах) сформировали границы между различными сообществами, проживающими в условиях длительного контакта. Бытующие формы барьеров, впрочем, не влияют на процессы межэтнического взаимодействия в рамках производства и добычи ресурсов для проживания в условиях Севера (промысловая ловля рыбы, оленеводство, охота).

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: река Печора, Усть-Цильма, пища, питание, старообрядчество, русские, ненцы, коми-ижемцы, Д. Д. Травин, МАЭ РАН

ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ: Ермолин Д. С. Культура питания староверов Усть-Цильмы (по материалам Д. Д. Травина из собрания МАЭ РАН). *Этнография*. 2023. 4 (22): 126–138. doi 10.31250/2618-8600-2023-4(22)-126-138

* Исследование выполнено за счет гранта РНФ № 19-78-10002 «Питание в Российской Арктике: ресурсы, технологии и инновации» (https://rscf.ru/prjcard_int?22-78-41011).

D. Ermolin

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography
(Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences
St. Petersburg, Russian Federation
ORCID: 0000-0001-8474-9120
E-mail: denis.ermolin@gmail.com

Food Culture of the Ust-Tsilma Old Believers (based on D. D. Travin's Archive from the Collection of the MAE RAS)

ABSTRACT. The article analyzes the materials of D. D. Travin's ethnographic research in the region of the Pechora River, mainly among Russian Old Believers of Ust-Tsilma and surrounding villages. The materials are held in the Museum of Anthropology and Ethnography of the Russian Academy of Sciences (MAE RAS) as field diaries and photographic and material object collections. Some of these sources will be introduced into scientific circulation for the first time. The author argues that the region's biological, physical, geographical, and climatic features, as well as confessional prescriptions and restrictions, impacted the Old Believers' culture of nutrition and diet. The topic is relevant for several reasons. Over the past decades, ethnographic science has recorded significant transformations in the culture of food consumption, which can be associated, on the one hand, with the processes of cultural and everyday unification and, on the other hand, with what is commonly called glocalization. The practices of food consumption among the Old Believers and the prevailing ideas about neighbors of other ethnicities (primarily the Nenets and the Komi-Izhemtsy) formed the boundaries between representatives of different communities living in the situation of long-term contact. However, the existing barriers do not affect the interaction between ethnicities during the production and extraction of resources necessary for living in the conditions of the North (such as commercial fishing, reindeer herding, and hunting).

KEY WORDS: Pechora River, Ust-Tsil'ma, food, nutrition, Old Believers, Russians, Nenets, Komi-Izhemtsy, Dmitriy Travin, MAE RAS

FOR CITATION: Ermolin D. Food Culture of the Ust-Tsilma Old Believers (based on D. D. Travin's Archive from the Collection of the MAE RAS). *Etnografia*. 2023. 4 (22): 126–138. (In Russian). doi 10.31250/2618-8600-2023-4(22)-126-138

Настоящая статья продолжает знакомить читателей с научным наследием Дмитрия Дмитриевича Травина (1889–1942) — этнографа, путешественника, собирателя музейных коллекций, благодаря активной экспедиционной работе которого в МАЭ РАН хранится значительный объем полевых материалов. Они были собраны им совместно с родным братом Николаем среди различных этноконфессиональных групп населения бассейна Средней и Нижней Печоры (1921–1926 гг., с перерывами), а также у русских старожилов Якутии (1927–1929 гг.). Краткая биография и основные сведения об условиях работы, а также о привезенных им коллекциях опубликованы ранее (Каменецкая 1982; Ермолин 2022).

В данной работе предпринята попытка осмысления того, каким образом в материалах Д. Д. Травина представлена культура питания старообрядческого населения Усть-Цильмы. Представляется необходимым уточнить, что изучаемые старообрядцы являются беспоповцами поморского согласия, в регионе также бытует самоназвание *даниловцы*. Последний термин отсылает нас к знаменитому Выговскому общежителюству, основанному на территории современной Республики Карелия в конце XVII в. иноками из северных монастырей, не признавших никоновских реформ, а также Даниилом Викулиным (отсюда и название согласия — даниловское, даниловцы), Петром Прокопьевым и Андреем Денисовым. Тесные духовные связи Выга и старообрядцев Нижней Печоры поддерживались до самых последних лет существования славной обители (разорена в 1855 г.), что позволило сформировать собственные духовные центры на Мезени, Пижме, Цильме и Печоре (Дронова 2019: 21–40). В наши дни в с. Усть-Цильма существует зарегистрированная община Древлеправославной поморской церкви, на берегу Печоры выстроен кирпичный храм в честь св. Николы. В деревнях и селах по рекам Пижме и Цильме функционируют молитвенные дома.

В качестве источников мы будем опираться на полевые дневники и тетради собирателя, хранящиеся в Архиве МАЭ РАН, а также на коллекцию МАЭ № 3301, представляющую собой корпус фотографий, сделанных Травиным во время пребывания в Печорском крае. Необходимо упомянуть, что комплекс работ, выполняемых братьями Травиными на Печоре, был частью обширного и амбициозного проекта В. Г. Богораза и Л. Я. Штернберга, который был посвящен изучению русского старожильского населения, компактно проживающего по берегам рек в арктической и субарктической зонах. Именно поэтому исследователя особенно интересовали староверы Усть-Цильмы, новгородские предки которых колонизировали данную территорию с середины XVI в. (Головнёв 2022: 172). Институционально этнографический отряд входил в состав Северной научно-промысловой экспедиции, комплексная работа которой, по сути, дала мощный импульс освоению арктических и субарктических территорий и развитию многих отраслей промышленности, а также

возникновению новых населенных пунктов и транспортных магистралей на Русском Севере (Астахова 2020: 207–212).

В результате первых месяцев пребывания в Усть-Цильме Д. Д. Травинным были составлены и опубликованы в Архангельске в виде листовки «Задачи этнографических работ на Печоре» (Травин 1921). В этом тексте исследователь четко формулирует и обосновывает свои интересы и задачи, которые он видел прежде всего в изучении основ человеческой культуры, обращая особое внимание на питание, инстинкт сохранения рода, духовную культуру и творчество (Травин 1921).

В дальнейшем будет показано, с какой тщательностью Д. Д. Травин собирал информацию, посвященную культуре питания изучаемого сообщества. Методы и приемы его работы соответствуют тому, что в настоящее время в академической науке именуют антропологией питания — дисциплине, актуальность которой не может подвергаться сомнению. Одним из наиболее авторитетных исследователей данной проблематики является Сидни Минц (1922–2015), программные работы которого (Mintz 1997; Mintz, Du Bois 2002 и др.) заложили фундамент для целого поколения исследователей. В настоящее время вопросы, связанные с изучением питания и пищевых практик, вновь актуальны, что приводит к появлению новых исследований, которые высвечивают различные особенности культуры питания в разных историко-культурных ареалах (Вкус Европы 2020). Не осталась в стороне и проблема изучения культуры питания различных локальных групп старообрядцев: особый интерес у исследователей вызывает сложная система пищевых запретов, сохраняющаяся до настоящего времени в старообрядческой среде (см., например: Магин 2015; Чувьоров 2005 и др.). Актуальность данной проблематики вызвана также тем, что за последние десятилетия этнографическая наука фиксирует существенные трансформации в культуре потребления пищи, которые могут быть связаны, с одной стороны, с процессами культурно-бытовой унификации (Inglis, Gimlin 2009), а с другой — с тем, что принято именовать глокализацией (Sedda, Stano 2022).

С этой точки зрения материалы Д. Д. Травина, собранные век назад, представляют несомненный научный интерес и не теряют своей значимости. Академической удачей можно считать и то, что полевые материалы Д. Д. Травина (11 ед. хр.) были переданы его братом Николаем Нине Ивановне Гаген-Торн, благодаря которой они в 1960 г. попали в Архив Ленинградского отделения Института этнографии (ныне — МАЭ РАН), где и хранятся до настоящего времени.

ПИЩА СТАРОВЕРА: ПРОДУКТЫ И СЕЗОННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ

Вследствие особого интереса к культуре питания со стороны исследователя материалы Д. Д. Травина содержат как подробное описание

продуктов и блюд староверов в 1920-е гг., так и комментарии относительно особенностей принятия пищи в разные календарные периоды. В частности, в своих материалах ученый отмечает, что староверы Усть-Цильмы в основном соблюдают посты. Действительно, культура питания староверов (и шире — всех христиан восточной традиции) обусловлена и строго регламентирована церковным уставом, в котором сформулирована система пищевых запретов и ограничений на протяжении календарного года. Четыре многодневных поста, почти каждая среда и пятница, а также некоторые отдельные дни (например, праздники Воздвижения Креста и Усекновения главы Иоанна Предотечи¹) в общей сложности образуют почти полугодовой период, когда верующие должны соблюдать пост разной степени строгости.

Таким образом, изучая кухню и кулинарные особенности русского населения бассейна Печоры, Д. Д. Травин неслучайно делает особый акцент на большом количестве постных блюд (особенно выпечки) и блюд из рыбы. Среди постных блюд у староверов Усть-Цильмы исследователь отмечает «*шти пустовара* — вода с подболткой муки или пшеничной крупы (*засы*) и солью» (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 1). Очевидно, что такое блюдо готовилось в период строгого поста, когда ограничение накладывается даже на употребление растительного масла (с понедельника по пятницу в Великий пост, некоторые другие дни). Однако особняком в бытовой культуре староверов Средней Печоры стоит употребление в пищу рыбы: во-первых, все села и деревни Усть-Цилемского края располагаются по берегам рек — могучей Печоры и ее притоков Цильмы, Пижмы, Нерицы и др., а во-вторых, рыбу допускается употреблять в пищу во многие постные дни в течение календарного года. В материалах Д. Д. Травина находим следующее описание рыбных блюд:

«Шти рыбные» — уха из разной рыбы — пелядь, омуль, сиг, щука, нагиш [корюшка озерная. — *Примеч. авт.*], язь, подъязок, сорога; реже окунь, которых мужчина (старовер Усть-Цильмы) обычно не ест, т. к. «х*р стоять не будет», (то же — пить крепкий чай) и сорога, которая горчит. Подбалтывается мука и кладется соль.

«Выжареная» рыба — пелядь, омуль, сиг; нарезаются на звенья (семга, нельма, зельди не нарезаются) и целой рыбой (не сдвигая звеньев) жарится в русской печи. Солятся. Делают и с картофелем. Жарят в глиняной латке местного изделия глиняного завода Белокопытова. Чешуя предварительно соскабливается, внутренности вынимаются, нагиши (вроде снетков) запекаются массой в латке. Солятся, поливаются водой. Карасей жарят, как пелядь и др., но мало (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 1).

¹ Предотеча — дораскольный вариант написания, бытующий у старообрядцев.

Естественно, что в рационе местных крестьян была представлена также соленая рыба и икра (последняя, как правило, сиговая). Соленая семга и нельма для подачи на стол нарезались кубиками, а омуля, пелядь и сига резали звеньями, ельцы² (зельди. — *Примеч. Д. Д. Травина*) подавались целиком. Ученый отмечает, что иногда в процессе трапезы рыбу обмакивают в рыбий жир, топленный из *чрева*. В качестве деликатеса использовалась и жареная налимья печень — *максá*³ (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 2–3).

При таком разнообразии рыбы, доступной в регионе, местные жители сообщили Д. Д. Травину, что «ельчи — самая хресьянская рыба» (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 107. Л. 13). Используется рыба и для выпечки: «Кулебяки — толстые из белого или ржаного теста, открытые сверху. В них запекается рыба, чаще соленая: пелядь, омуль, сиг, семга, нельма. Без масла» (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 2 об.). Ученый отмечает, что большое количество подобной выпечки берется путешествующими и извозчиками в дорогу, причем в качестве названия таких пирогов фиксируется специальный термин — *подорожники* (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 2–2 об.). Лексема *загибыши* служила для наименования открытого пирога с рыбой, как правило, сигом или семгой (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 107. Л. 54).

Кроме кулебяк из выпечки необходимо отметить шаньги — традиционное для Русского Севера блюдо. Старожилы Печорского края, как отмечает Д. Д. Травин, готовили ржаные или пшеничные шаньги, в качестве начинки используя предварительно сваренную крупу (пшено, рис и др.), тертый вареный картофель, а также чернику и голубику (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 1 об.). В качестве лакомства употребляли в пищу *алабушки (алабыши)* — блины на хлебной закваске из белой муки, а также сушки и баранки, которые изготавливали в местных пекарнях. Хлеб же (на местном говоре — *тяпыши*), как правило, пекли в домашних условиях. Ученый в своих материалах упоминает, что домашний хлеб был круглой формы и весил 2–3 фунта (0,9–1,4 кг).

Овощи в рационе устьцилемов были представлены, пожалуй, лишь картофелем (в вареном или жареном виде), тертой редькой с маслом (или без) и солью, диким луком, а также репой, которая употреблялась в качестве лакомства в сыром или пареном виде. По наблюдениям Д. Д. Травина, репу в шутку именовали «нерицким изюмом», что, по всей видимости, восходит к названию села и реки Нерица (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 3 об.).

² В материалах Д. Д. Травина в качестве взаимозаменяемых наименований одного из видов рыбы указываются «ельцы/ельчи», в ряде контекстов используется и синоним «зельдь». Вероятно, речь идет о беломорской ряпушке (лат. *Coregonus sardinella marisalbi*).

³ Ударение на второй слог приводится по источнику. Вероятно, оно вариативно, т. к. ударение на первом слоге в этой лексеме также фиксируется.

В период, когда поста не было, в пищу употреблялись мясные и молочные продукты. Одним из самых распространенных блюд были *шти мясные* — суп с мясом, картофелем и подболткой муки и соли. В качестве основного ингредиента использовали «скотско мясо — баранье, телячье, овечье» (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 1) или *олэнно*. Из *штей* рыбу и мясо хозяйка выкладывала на особое деревянное блюдо, а все трапезовавшие брали куски руками. Бульон из ухи или мясных *штей* на местном говоре именовался *щербá* (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 2). Исследователь отмечает, что мясо разделявали и готовили таким образом, что отходов не оставалось: варилось все (кроме кишок и желудка) — язык, почки, печень, сердце. Из желудка делались мешки для *жицы*⁴, а кишки использовались в качестве оболочки для колбас, которые начиняли хлебной мякотью⁵ и жарили в масле накануне начала Рождественского поста. *Скотско* мясо употреблялось для приготовления *студня* (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 1 об., 2, 3).

Д. Д. Травин в своих полевых дневниках выделяет следующие виды употреблявшегося в пищу молока: *пресно́е*⁶ — парное, *па́ренное* — топленое в печи, *кислое* — простокваша. Он отмечает, что «в зимнюю дорогу *па́ренное* молоко морозят кругами и берут вместе с *подорожниками*: шанюшками, кулебяками (с соленой рыбой и семгой), маслом, солью, хлебом» (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 3). В домашних условиях молоко подают на стол в специальном сосуде, который носит название *дыльница*, сметану принято было подавать в чайном блюдечке. Сливочное масло иначе называли *пахтанным* (от глагола *пахтать*), а употребляли его в пищу по преимуществу в растопленном виде, именуя *гретым* (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 3). Кроме того, из молока производили творог и сыр. На Пасху было принято запекать в печи творог, облитый маслом и помещенный в специальную праздничную форму — пасочницу (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 1 об.).

Из ягод в пищу употребляли бруснику, голубику, чернику, смородину (белую, черную и красную), а также морошку, которую заготавливали: заливали водой с сахаром, называя *квашеной*. По наблюдениям исследователя, в среде печорских староверов в ходу были следующие напитки: черный чай, *богородская* трава, квас хмельной (с сахаром) или не хмельной, который делали в пост.

⁴ *Жица* — шерстяная пряжа, нитки домашнего производства (Словарь 1972: 200).

⁵ Д-р ист. наук Т. И. Дронова (г. Сыктывкар) поделилась с автором настоящей статьи своими полевыми наблюдениями: помимо толченого хлеба, пропитанного топленным сливочным маслом (такое блюдо могли употреблять в пищу и отдельно, называли *тюря*), в качестве начинки для колбасы использовали также рубленое мясо и кашу на сале. Автор выражает благодарность Татьяне Ивановне за ценные дополнения.

⁶ В ряде источников отмечено, что под определением «пресное» следует также понимать молоко, постоявшее некоторое время после доения, но не прокипящее (Фразеологический словарь... 2008: 211).

Работая на Печоре, Д. Д. Травин уделял особое внимание изучению и фиксации процесса ловли и промысловой заготовки семги. Этой теме посвящена серия фотоснимков, входящих в состав коллекции МАЭ № 3301. Фотографии были сделаны в селах Оксино и Великовисочное (современная территория Ненецкого автономного округа). На снимках исследователь запечатлел моменты взвешивания и дележки семги, закладки рыбы в ледники, погрузку бочек с деликатесом на морской пароход. Примечательно, что участниками этих работ являются как русские, так и представители коренных народов Севера (вероятно, ненцы) (МАЭ № 3301-84) — это позволяет сделать вывод, что различные формы этнокультурных и конфессиональных барьеров не влияли на процессы межэтнического взаимодействия в рамках производства и добычи ресурсов для проживания в условиях субарктической зоны (это касается прежде всего промысловой ловли рыбы, оленеводства, охоты). Староверы, проживавшие по берегам Печоры, были также активно вовлечены в эти процессы. Несмотря на то что, по мнению Д. Д. Травина, сами устьцилемы высоко ценили вкусовые качества семги, в повседневной жизни они отдавали предпочтение белой рыбе — сига, пеляди, омулю, зельди.

Записи исследователя содержат крайне любопытную информацию о том, сколько продуктов потребляли в день устьцилемы:

Хлеба идет в день ф[унта] 2–3 на 1 чел[овека], картоф[еля] или репы ф[унта] 1–2, рыбы 1 ф[унт] или мяса 1 ф[унт], молока 5–6 стаканов. Соли ложки 2 чайных, сахару иногда не употр[ебляют], как и чаю. <...> Из привозной пищи у кр[естьян] большое распротр[анение] получили: белая мука, пш[енная] крупа (заспа), рис, сушки, изготавл[енные] в мест[ных] пекарнях, чай, сахар и песок (на квас), леденцы, монпансье, ситный, изготавл[енный] в мест[ных] пекарнях (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 2 об.).

Относительно распорядка приема пищи Д. Д. Травин отмечает следующее: крестьяне встают в 2–3 часа утра, а первый прием пищи около 6 часов. Днем обедают (временной промежуток не указан), а *ужна* — в 6–7 часов вечера, после чего отходят ко сну в 7–8 часов (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 2 об.).

В своих наблюдениях исследователь практически не упоминает в рационе устьцилемов каш, за исключением пшенной крупы и риса, которые, по материалам Травина, использовались либо в качестве добавок в жидкие похлебки, либо для приготовления шанег. Мы не можем однозначно сказать, почему в изучаемых материалах нет развернутой информации относительно разного рода каш, однако в настоящее время каши составляют достаточно важный элемент культуры питания жителей региона. Кроме того, пшенная каша (наряду с ухой) является обрядовым

блюдом на Петровщину — ритуальную трапезу в кругу семьи в ночь с 11 на 12 июля (подр. см.: Дронова 2019: 236–237).

«НЕНЦЫ И КОМИ НА ХОДУ ЕДЯТ...»: ЭТНОКОНФЕССИОНАЛЬНЫЕ
СТЕРЕОТИПЫ И ПИЩЕВЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ

Этнографы, работающие в среде староверов, отмечают, что данное конфессиональное сообщество отличается высокой степенью самоизоляции (Дронова 2019: 52–54). Это вызвано прежде всего каноническими запретами на общение с представителями иных конфессий или староверами, живущими в «замирщении»⁷: данные ограничения касаются в первую очередь совместной трапезы и молитвы (Дронова 2019: 61–62). Именно эти ограничения легли в основу распространенной в среде староверов практики «держат посуду» — питаться из своей посуды или разделять посуду только с теми старообрядцами, которые строго исполняют все правила личного благочестия.

Говоря о разнице в кулинарных практиках и привычках между староверами и ненцами, Д. Д. Травин отмечает еще один момент: русское население бассейна Печоры, в отличие от самоедов, не употребляет в пищу мясо и рыбу в сыром виде. Более того, в своем «Словарике устьцылемского русского говора» исследователь фиксирует термин *обырдать*, что означает «есть сырую рыбу и мясо по-самоедски» (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 107. Л. 3). Действительно, все материалы Д. Д. Травина, посвященные культуре питания в среде старообрядцев, свидетельствуют, что и рыба, и мясо подвергались какому-либо способу обработки перед употреблением в пищу. Еще ранее, в XIX в., путешественник и этнограф С. В. Максимов записал от жителя Усть-Цильмы следующую характеристику ненцев: «Любят, ведь, они мясо-то и сырое жрут, так... пар тебе идет от нее, кровь течет с нее, а ему-то тут, нехристю, и вкус, и глазенки-то его махонькие все радостью этой наливаются. Это, ведь, не русское племя» (Максимов 1871: 402). Эти стереотипы сохраняются и до нашего времени. Крайне негативно воспринимается старообрядцами и «нехристианская» манера принятия пищи тундровыми кочевниками: «...ненцы и коми на ходу едят: уж глаза не перекрестят» (Дронова 2019: 55).

Действительно, культура питания старообрядцев, как и другие сферы бытовой повседневности, строго подчинена церковному уставу: прежде всего полагается сотворить установленные молитвы перед и после принятия пищи как в семейном кругу, так и в случае трапезы в рамках общины.

⁷ Под термином «замирщение» (от слов «мир», «мирской») понимается нарушение старообрядцами правил и ограничений, касающихся соблюдения норм личного благочестия, которые включают в себя поддержание христианского облика, регулярную келейную молитву и посещение соборных богослужений, дистанцирование от внешнего по отношению к старообрядцам сообщества при принятии пищи и др. Подробнее на материале Усть-Цильмы см.: (Дронова 2019: 59–75).

Упомянутая практика отказа от употребления в пищу сырого мяса также имеет канонические основания. Дело в том, что у старообрядцев до настоящего времени функционируют пищевые запреты, согласно которым нельзя употреблять в пищу кровь, мертвечину и удавленину, а также мясо животных, считающихся нечистыми⁸. Однозначно таковыми являются животные с лапой или нераздвоенными копытами, не имеющие жвачки (например, кролик, медведь, лошадь), хищные птицы (например, орел, филин, чайка), дискуссионным в среде современных старообрядцев является употребление в пищу рыбы без чешуи (скажем, налим, сом, угорь) и морепродуктов. Очевидно, что сохранившиеся у древлеправославных христиан пищевые запреты восходят к Ветхому Завету, а именно к книге Левит, в 11-й главе которой подробно излагается, что являлось нечистым и остается таковым для современных иудеев. В настоящее время в православной среде бытует мнение, что пищевые запреты Ветхого Завета для христиан неактуальны (кроме крови и падали), однако опыт старообрядчества демонстрирует тот факт, что, по всей видимости, ветхозаветный подход к делению продуктов на чистые и нечистые соблюдался в Русской церкви, по крайней мере, до раскола. Д. Д. Травин отмечает: «...зайцев крестьяне в пищу, обычно, не употребляют», добавляя при этом, что «староверы почти не едят и дичи: гусей, уток, куропаток» (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Л. 2 об.).

Кроме этого, в старообрядческой традиции были выработаны и некоторые другие пищевые ограничения, которые, как правило, связаны с инновациями в русской бытовой культуре и модернизацией общества в Петровскую эпоху. Так, например, старообрядцы Усть-Цильмы долгое время не употребляли в пищу картофель, кофе и чай, считая это грехом (Дронова 2019: 63). Однако уже в первой трети XX в., когда Д. Д. Травин проводил изыскания в регионе, черный чай получил повсеместное распространение среди усть-цилемов. Так, исследователем было записано обращение *Чайть, сахарить!*, которым приветствовали компанию людей, пьющих чай (АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 104. Л. 12 об.). В более позднее время в среде староверов Усть-Цильмы, по наблюдению автора данной статьи, бытовала поговорка: «Плохой устьцилем встанет из-за стола после пяти стаканов чая, хороший — после десяти». Еще одним моментом, на который можно обратить внимание в контексте культуры питания, является практика негласного табу на использование вилок, особенно если речь идет о трапезах в общине (как правило, таковыми являются поминальные обеды), причем предпочтение отдается деревянным ложкам.

Пожалуй, одной из самых порицаемых староверами вредных привычек является курение табака (Дронова 2019: 63). В составленном Д. Д. Травиным «Словарике устьцилемского русского говора» слово *табашник* идет

⁸ Ср. с другими локальными и этническими группами старообрядцев: (Магин 2015: 152–167; Чувьуров 2005: 128–136).

со значением «мирянин». Действительно, по данным Т. И. Дроновой, курение табака получило распространение среди населения Усть-Цильмы лишь после Великой Отечественной войны с возвращением в родные места фронтовиков (Дронова 2019: 63). Необходимо отметить, что и в наши дни со стороны общины отношение к курящим староверам негативное: в частности, их могут не допускать до соборной молитвы или некоторых моментов службы (например, целование креста), а явно курящие после смерти не удостоиваются полного чина погребения.

* * *

В Научном архиве МАЭ РАН хранятся уникальные этнографические материалы, собранные в среде русских старообрядцев Усть-Цильмы и привезенные Дмитрием Травиным век назад. Необходимо отметить, что они собирались выверенно и тщательно, в рамках выбранной исследователем парадигмы (Травин 1921), предусматривающей возможность для их сопоставления с данными из других северных регионов, населенных русскими старожилами.

Особенный интерес исследователя лежал в плоскости изучения пищевых практик и ресурсов, благодаря чему в нашем распоряжении есть подробные сведения о том, чем и как питались жители Усть-Цильмы в рассматриваемый период. На культуру питания старообрядцев оказывали существенное влияние, с одной стороны, биологические, физико-географические и климатические характеристики региона проживания, а с другой — установленные в старообрядчестве канонические правила и ограничения, что выражалось прежде всего в выделении в границах календарного года периодов постов, а также в запрете на употребление в пищу некоторых категорий продуктов.

Необходимо подчеркнуть, что старообрядческое население края традиционно дистанцировалось от других групп и поддерживало барьеры при взаимодействии с ненцами и коми-ижемцами, что, однако, не мешало взаимопроникновению и взаимовлиянию культур (Дронова 2019: 52–59). Иными словами, межэтнические и межконфессиональные отношения, хотя и имели определенные трудности, строились на рациональном подходе в вопросе создания ресурсов и природопользования в условиях Севера.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

- АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 104. Травин Д. Дневник. Черновые записи разного характера. 1924 г.
- АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 106. Травин Д. Пища старовера. 1928 г.
- АМАЭ. Ф. 40. Оп. 1. Д. 107. Травин Д. Словарик устьцылемского русского говора. 1928 г.

МАЭ РАН. Описание коллекции МАЭ № 3301. Виды, типы, сцены Печорского края. Д. Д. Травин. 1925 г.

Астахова И. С. Печорские маршруты северной научно-промысловой экспедиции // Арктика и Север. 2020. № 40. С. 206–224.

Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания / отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. М.: Кучково поле; Музеон, 2020. 568 с.

Головнёв А. В. Северность России. СПб.: МАЭ РАН, 2022. 450 с.

Дронова Т. И. Религиозный канон и народные традиции староверов Усть-Цильмы: формирование, сохранение, эволюция. Сыктывкар: Коми республиканская типография, 2019. 280 с.

Ермолин Д. С. Мир печорских старообрядцев глазами Д. Д. Травина: конфессиональные границы, ресурсы и трансформации в первой трети XX в. // Религиоведение. 2022. № 4. С. 49–54.

Каменецкая Р. В. Предметы традиционной культуры русских старожилов долины р. Индигирки и собиратель коллекции Д. Д. Травин // Памятники культуры народов Европы и европейской части СССР. (Сборник МАЭ. Т. XXXVIII). Л.: Наука, 1982. С. 94–103.

Магин И. Староверы как евреи: особенности пищевых запретов у старообрядцев северной Литвы // Евреи на карте Литвы: Биржай. Проблемы сохранения еврейского наследия и исторической памяти / отв. ред. И. Копченова. М., 2015. С. 152–170.

Максимов С. Год на Севере. СПб.: Тип. А. Траншеля, 1871. 690 с.

Словарь русских народных говоров. Вып. 9: Ерепня — Заглазеться / под ред. Ф. П. Сороколетова, Ф. П. Филина. Л.: Наука, 1972. 362 с.

Травин Д. Д. Задачи этнографических работ на Печоре. Архангельск: Гос. изд-во, 1921. 2 с.

Фразеологический словарь русских говоров Нижней Печоры: в 2 т. / сост. Н. А. Ставшина. Т. 2 (Н–Я). СПб.: Наука, 2008. 420 с.

Чувьуров А. А. Пищевые предписания и запреты в религиозно-обрядовой культуре коми старообрядцев-беспоповцев // Пир — трапеза — застолье в славянской и еврейской культурной традиции / отв. ред. О. В. Белова. М., 2005. С. 126–143.

Inglis D., Gimlin D. The Globalization of Food. Oxford: Berg Publishers, 2009. 304 p.

Mintz Sidney W. Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past. Boston: Beacon Press, 1996. 176 p.

Mintz Sidney W., Du Bois Ch. M. The Anthropology of Food and Eating // Annual Review of Anthropology. 2002. Vol. 31. P. 99–119.

Sedda F., Stano S. Food and glocalization // Roudometof V., Dessì U. (eds) Handbook of Culture and Glocalization. Cheltenham: Edward Elgar Publishing, 2022. P. 105–121.

REFERENCES

Astakhova I. S. [Pechora routes of the northern scientific and fishing expedition]. *Arktika i Sever* [Arctic and the North], 2020, no. 40, pp. 206–224. (In Russian).

Chuv'yurov A. A. [Food prescriptions and prohibitions in the religious and ritual culture of the Komi Priestless Old Believers]. *Pir — trapeza — zastol'ye v slavyanskoy i yevreyskoy kul'turnoy traditsii* [Feast — meal — feast in the Slavic and Jewish cultural tradition]. Ed. by O. V. Belova. Moscow, 2005, pp. 126–143. (In Russian).

Dronova T. I. *Religiozniy kanon i narodnye traditsii staroverov Ust'-Tsil'my: formirovaniye, sokhraneniye, evolyutsiya* [Religious canon and folk traditions of the Old Believers of Ust-Tsilma: formation, preservation, evolution]. Syktyvkar: Komi respublikanskaya tipografiya Publ., 2019. (In Russian).

Ermolin D. S. [The world of the Pechora Old Believers through the eyes of D. D. Travin: confessional boundaries, resources and transformations in the first third of the 20th century]. *Religiovedeniye* [Religious studies], 2022, no. 4, pp. 49–54. (In Russian).

Golovnev A V. *Severnost' Rossii* [Northerness of Russia]. St. Petersburg: MAE RAS Publ., 2022. (In Russian).

Inglis D., Gimlin D. *The Globalization of Food*. Oxford: Berg Publishers, 2009. (In English).

Kamenetskaya R. V. [Objects of traditional culture of Russian old-timers of the valley of the river Indigirka and collector D. D. Travin]. *Pamyatniki kul'tury narodov Yevropy i yevropeyskoy chasti SSSR (Sbornik Muzeya antropologii i etnografii pri Rossiyskoy Akademii nauk. Vol. 38)*. [Collection of the Museum of Anthropology and Ethnography at the Russian Academy of Sciences. Vol. 38. Monuments of culture of the peoples of Europe and the European part of the USSR (Collection of the Museum of Anthropology and Ethnography at the Russian Academy of Sciences. Vol. 38)]. Leningrad: Nauka Publ., 1982, pp. 94–103. (In Russian).

Magin I. [Old Believers as Jews: Features of Food Prohibitions among the Old Believers of Northern Lithuania]. *Yevrei na karte Litvy: Birzhay. Problemy sokhraneniya yevreyskogo naslediya i istoricheskoy pamyati* [Jews on the map of Lithuania: Biržai. Problems of Preservation of Jewish Heritage and Historical Memory]. Ed. by I. Kopchenova. Moscow, 2015, pp. 152–170. (In Russian).

Mintz Sidney W. *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press, 1996. (In English).

Mintz Sidney W., Du Bois Ch. M. The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 2002, vol. 31, pp. 99–119. (In English).

Sedda F., Stano S. Food and glocalization. *Handbook of Culture and Glocalization*. Eds by V. Roudometof, U. Dessi. Cheltenham: Edward Elgar Publishing, 2022, pp. 105–121. (In English).

Travin D. D. *Zadachi etnograficheskikh rabot na Pechore* [Tasks of ethnographic work on the Pechora]. Arkhangel'sk: Gosudarstvennoe izdatel'stvo Publ., 1921. (In Russian).

Vkus Yevropy. Antropologicheskoye issledovaniye kul'tury pitaniya [Taste of Europe. Anthropological study of food culture]. Eds by M. Yu. Martynova, O. D. Fais-Leutskaya. Moscow: Kuchkovo pole; Muzeon Publ., 2020. (In Russian).

Submitted: 15.06.2023

Accepted: 01.08.2023

Article published: 30.12.2023