

Татьяна Чудова

Рябчик в культуре питания коми (зырян)

Традиционная система питания составляет одну из подсистем культуры жизнеобеспечения, которая отражает и выражает разнообразные аспекты социальной жизни и духовной культуры [Арутюнов 1989: 201]. Природно-географический и хозяйственно-экономический факторы предопределили структуру пищевого сырья, способы его сохранения, практики приготовления и потребления блюд. В структуре хозяйственной деятельности коми охотничий промысел представлен неравномерно, что напрямую связано с географической зоной проживания. И, соответственно, прослеживается тенденция увеличения потребления дичи с юга, где преобладал земледельческий характер хозяйства, на север, где возрастает доля охоты в жизнедеятельности и повышается удельный вес дичи в рационе.

Цель настоящей статьи — рассмотреть традиционные практики приготовления и потребления рябчика.

Выбор хронологических рамок — первая половина XX в. как время устойчивого сохранения культуры питания с небольшими экскурсами в историю и современность — определен корпусом источников. Основной фонд источников представлен этнографическими материалами, собранными на рубеже XX–XXI вв. Дополнительно используются фольклорные тексты, объясняющие происхождение рябчика.

Татьяна Ивановна Чудова
Сыктывкарский
государственный университет
chudovx@mail.ru

Рябчик (събла) занимает значительный сектор в продуктивном наборе коми (зырян). Его ловили с помощью силков, а приманкой служила рябина [Сорокин 1999: 88]. Эта практика и наблюдения над природой отразились в примете: если много рябины, то много будет и рябчиков [Коми народные приметы 1993: 90]. Количество петель и силков на путиках варьировало от 200 до 500 шт. [Конаков 1983: 104]. В последней четверти XIX в. количество добытых рябчиков доходило до 1 млн штук в год [Попов 1874: 77], большая часть из них шла на продажу. Введенный «Правилами об охоте» [Правила об охоте 1895: 83] с 1 марта 1892 г. запрет на ловлю птиц с помощью силков и петель не изжил эту практику. Коми охотники, чтобы сбыть давленную птицу, прибегали к хитростям. В 1900 г. Н.А. Александров описывает следующий пример: в голове рябчика с помощью гвоздя делали отверстие, сбрызгивали его кровью домашних животных, и таким образом давленную птицу выдавали за стреляную. Объяснялось это тем, что зырянин дорожил порохом и свинцом. Из фунта пороха, из которого можно сделать 50–60 зарядов, он ухитрялся делать 300, а из фунта свинца — до 180 пулек величиной с горошину [Александров 2011: 139].

Традиция лова рябчика с помощью силков и петлями сохраняется до настоящего времени. В данном контексте необходимо особо подчеркнуть, что зыряне характеризуются не только как опытные охотники, но и как меткие стрелки. В некоторых районах Коми края было распространено старообрядчество, культурная традиция староверов запрещала потребление в пищу давленной птицы [Чувьуров 2005: 125–136; Власова 2010: 115–117], поэтому там рябчика добывали с помощью огнестрельного оружия. Добытых рябчиков в холодное время года хранили и сдавали на продажу в замороженном виде. В оттепель, чтобы сохранить птицу от порчи, у нее удаляли внутренности, а внутрь помещали ветки можжевельника или сырой картофель [Конаков 1983: 157]. При этом птицу не очищали от перьев, так как она с перьями дольше хранится, а мясо не обветривается.

Рябчик особо выделяется из дичи как единственный обладатель белого мяса. Маленький размер рябчика объясняется в этиологическом мифе, записанном Д. Фокош-Фуксом в 1916 г. Согласно сюжету, леший, в качестве которого выступает противник Бога (Ен) Омоль, сотворил рябчика большим, но однажды шум от взмаха его крыльев испугал лошадь, на которой ехал Илья Великий, в результате чего Илья упал и проклял рябчика: «Пусть ты будешь не больше своего зоба». После чего рябчик стал маленьким [Му пуксьём 2005: 31]. Согласно другой версии, рябчик напугал ехавшего на лошади Иисуса Христа, и тот сделал его размером с его прежнее сердце [Коми

йёзкаста важ висьтъяс 2006: 150]. Аналогичное объяснение малых размеров рябчика зафиксировано у цилемских старообрядцев, русских, проживающих на сопредельной с коми территории: рябчик напугал Господа Бога, который сделал его размером с кулак, а белое мясо рябчика раздал другим птицам [Ильина, Канева, Прокуратова 2010: 59]. Фактически эти тексты представляют собой фольклорные пересказы Священного Писания и имеют широкие географические рамки распространения [«Народная библия» 2004: 180–181].

Согласно сюжетной линии этиологического мифа о сотворении промысловых птиц и животных, процесс их творения происходил в борьбе двух демиургов Ена и Омёля. Победу одержал Ен, наделив их особыми отметинами. Божественной отметиной рябчика выступает вилочковая косточка, внешне напоминающая фигурку человека: «сьёлаыс морта (рябчик с человеком)» [Му пуксьём 2005: 30]. Внешнее сходство косточки с образом человека закрепилось в представлениях и языке зырян, они (косточки) использовались в детских играх и магии, выступая в роли человека [Шарапов 2001: 193]. В качестве детской игрушки использовали также зоб рябчика, который надували, а внутрь клали мелкие камешки, реже горошинки. Игрушка, правда, была недолговечной.

Блюда из рябчика не отличаются разнообразием, что большей частью объясняется наличием русской печи, в которой технологически можно либо варить, либо тушить / пряхить. Из рябчика готовили суп (сьёла шьд), слегка посолив. Раньше боровую дичь, в том числе и рябчика (ил. 1)¹, готовили и продолжают кое-где готовить целиком, сохраняя когтистые лапы и голову: очищенную от перьев и потрошеную тушку рябчика опаливали на огне, скоблили ножом лапки [ПМА 2014]. В данном контексте интерес представляет материал, записанный П. Аристэ в 1941 г. от Кирилла Уляшева, уроженца дер. Пузла Вольдинского сельсовета Усть-Куломского района Коми АССР, где сообщается, что на ужин дед Терентий сварил целого глухаря (povi bittsa dozmer) [Коми фольклор 2005: 124–125]. Лапы боровой дичи с удовольствием обглаживали, так как они имеют специфический вкус, а самым ценным считался мозг и глаза, как, впрочем, и у другой дичи. Кстати сказать, рыбы головы также рассматривались как деликатес.

Позднее когтистые лапы стали отрезать, их давали детям в качестве игрушки или бросали собакам на корм, а голову оставляли. Объясняют изменения в традиции варки рябчика так: «карса йёз оз радейтны» (городские люди не любят) [ПМА 2014].

¹ Иллюстрации см. на цветной вклейке.

Коми считали, что заправка только портит вкус мяса и бульона, поэтому бульон ничем не заправляли. В настоящее время сохраняется такая традиция, однако фиксируется и практика заправки супа картофелем, крупой или мукой. Мотивировка внесения изменений в современную технологию приготовления супа из рябчика связывается с недостаточным количеством добычи.

Малые размеры рябчика предопределили включение его в состав двухкомпонентного блюда, хотя для кухни коми (зырян) характерны монокомпонентные блюда. Так, мясо самки или молодого самца глухаря варили вместе с двумя рябчиками, что придавало нежный вкус и особый аромат бульону, который только слегка солили и ничем больше не заправляли.

Мясо рябчика на кусочки разделял хозяин семейства, приговаривая: «Голову — хозяину, тело — хозяйке, ноги — мальчикам, крылья — девочкам, остальное — гостям», — что фиксируется в коми сказочных сюжетах. Фраза весьма «говорящая». Хозяин как глава семейства получал голову, хозяйка — тело, мальчиков как будущих охотников наделяли ногами, а девочки, которые «улетят» из родного гнезда, получали крылья, остальное — гостям. В некоторых случаях дополнительно подчеркивалось, что гузка предназначалась добытчику¹. В данном контексте необходимо особо подчеркнуть, что будничным прием пищи был делом семейным, приход постороннего человека во время приема пищи был крайне редким. При этом гостеприимство, радушие и хлебосольство рассматривались зырянами как лучшие человеческие качества, и это отмечали многие путешественники начиная со второй половины XIX в. [Волков 2010: 63; Михайлов 2010: 78].

Когда мясо рябчика съедали, то детям показывали каждую косточку и объясняли ее значение. Среди костей выделяли «сани» (додь), «лошадь» (вöв) и «человека» (морт). Все эти косточки составлялись вместе, создавая «скульптурную композицию» в виде запряженной в сани лошади, на которой сидит всадник (ил. 2). На Вишере и Сысоле «человека» называли «ямщик Миколай» [ПМА 2014]. К сожалению, информанты не смогли объяснить, почему так его называли. Но можно предположить, что под ямщиком Миколаем подразумевался Никола-угодник, так как среди православных святых культ св. Николая стал утверждаться первым на земле зырян [Котылева 2013: 46], а его самого рассматривали как покровителя охотников и путешественников [Конаков 1999: 236–238].

¹ Информацию любезно предоставил О.И. Уляшев.

В меню верхневыхегодских коми было включено еще одно блюдо из рябчика, которое раньше готовили исключительно на охотничьем промысле, и, соответственно, его можно рассматривать как блюдо мужчин, архаичное блюдо сыроедения. Для приготовления этого блюда брали только что добытых рябчиков, лежалые тушки не использовались. Мясо, иногда не убирая мелкие кости, рубили ножом или сечкой (в настоящее время прокручивают через мясорубку), что отражено в названии блюда «масьтэм яй» ‘мелко рубленое мясо, мясной фарш’ [Коми-русский словарь 1961: 410]. В полученную массу доливали немного кипяченой воды, хорошо размешивали, в результате получалась мясная кашлица, которую слегка солили (в настоящее время добавляют перец). Это блюдо ели, макая хлеб или кроша сухари. Готовят его без термической обработки, оно очень сытное, но имеет специфический вкус.

Таким образом, рябчик занимает определенный сегмент в продуктовом наборе, связанном с промысловой деятельностью. Происхождение рябчика отражено в этиологических мифах, а некоторые традиционные практики приготовления и потребления рябчика свидетельствуют об архаичных пластах культуры питания коми (зырян).

Список сокращений

ПМА — полевые материалы автора

ПСЗРИ — Полное собрание законов Российской империи

Библиография

Александров Н.А. Зырянский край // В зырянском краю. Сыктывкар: Анбур, 2011. С. 132–152.

Арутюнов С.А. Народы и культуры. Развитие и взаимодействие. М.: Наука, 1989.

Власова В.В. Старообрядческие группы коми: конфессиональные особенности социальной и обрядовой жизни. Сыктывкар: Коми НЦ УрО РАН, 2010.

Волков Н.Д. Удорский край // Зыряне и зырянский край в литературных документах XIX века / Сост., вступ. ст. В.А. Лимеровой. Сыктывкар: Кола, 2010. С. 53–68.

Ильина Ю.Н., Канева Т.С., Прокуратова Е.В. Рассказы цилемских старообрядцев // Живая старина. 2010. № 1 (65). С. 59–61.

Коми йӧзкоста важ висьтъяс. Коми легенды и предания / Сост. Ю.Г. Рочев. Сыктывкар: Коми книжное издательство, 2006.

Коми народные приметы / Сост. В.М. Кудряшова. Сыктывкар: Коми книжное издательство, 1993.

Коми-русский словарь / Под ред. В.И. Лыткина. М.: Издательство иностранных и национальных словарей, 1961.

- Коми фольклор. Записал П. Аристэ. Тарту: Отделение фольклористики Эстонского литературного музея, 2005.
- Конаков Н.Д.* Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX — начале XX в. М.: Наука, 1983.
- Конаков Н.Д.* Микёла-угодник // Мифология коми. Энциклопедия уральских мифологий. М.; Сыктывкар: Дизайн и картография, 1999. Т. 1. С. 236–238.
- Котылева И.Н.* Выставка «С именем Стефана» // С именем Стефана. Пермская епархия: страницы истории. Сыктывкар: Коми республиканская типография, 2013. С. 46–55.
- Михайлов М.И.* Физические и нравственные свойства зырян // Зыряне и зырянский край в литературных документах XIX века / Сост., вступ. ст. В.А. Лимеровой. Сыктывкар: Кола, 2010. С. 73–80.
- Му пуксьом. Сотворение мира / Автор-составитель П.Ф. Лимеров. Сыктывкар: Коми книжное издательство, 2005.
- «Народная библия»: восточнославянские этиологические легенды / Сост. и коммент. О.В. Беловой; отв. ред. В.Я. Петрухин. М.: Индрик, 2004. (Традиционная духовная культура славян. Публикация текстов.)
- Попов К.А.* Зыряне и зырянский край. М.: Типография С.П. Архипова, 1874.
- Правила об охоте. № 8301 от 3 февраля 1892 г. // ПСЗРИ. СПб.: [Б.и.], 1885. Т. 12. С. 81–85.
- Сорокин П.А.* Современные зыряне // Этнографические этюды: статьи. Сыктывкар: Коми книжное издательство, 1999. С. 67–115.
- Чувьуров А.А.* Пищевые предписания и запреты в религиозно-обрядовой культуре коми старообрядцев-беспоповцев // Пир — трапеза — застолье в славянской и еврейской культурной традиции. М.: Сэфер, 2005. С. 125–143.
- Шаранов В.Э.* Традиционные куклы в поверьях коми // Атлас Республики Коми. М.: Дизайн и картография, 2001. С. 192–193.

Список информантов

- Микушева Глафира Ивановна, 1935 г.р., д. Сюзяиб, Корткеросский район, Республика Коми. Запись 2014 г.
- Полугрудова Нина Степановна, 1926 г.р., с. Пажга, Сыктывдинский район, Республика Коми. Запись 2014 г.

Иллюстрации к статье Татьяны Чудовой



Ил. 1. Цельно сваренный рябчик. 2014 г. Фото А.В. Попова



Ил. 2. «Скульптурная композиция» в виде запряженной в сани лошади, на которой сидит всадник из костей рябчика. 2014 г. Фото А.В. Попова