



Трансформация состава “кӧч гӧсьнеч” / “кӧч гӧстинеч” коми (зырян) в XX–XXI вв.

Татьяна Ивановна Чудова

*Сыктывкарский государственный университет имени Питирима Сорокина,
Сыктывкар, Россия*

Введение. В статье рассматривается понятие “кӧч гӧсьнеч” / “кӧч гӧстинеч” «гостинец от зайца» коми (зырян). Цель работы – проследить трансформацию его состава и определить символику подарка из леса.

Материалы и методы. В основу источниковедческой базы легли полевые материалы автора. Для реконструкции символического содержания подарка из леса используются литературные источники и фольклорные тексты. Сравнительно-исторический метод позволяет выявить изменения в составе «гостинца от зайца».

Результаты исследования и их обсуждение. Практика возвращения домой остатков «дорожной» еды воспринималась детьми как передача гостинца от лесных зверей (зайца, белки, лисы), где пальму первенства удерживал заяц, что и закрепилось в названии “кӧч гӧсьнеч” / “кӧч гӧстинеч” «гостинец от зайца». Первоначально в состав угощения входил только хлеб, что нашло отражение в одном из названий гостинца – “кӧч нянь” «хлеб от зайца». В 1950–1960-х гг. он мог быть посыпан солью или сахарным песком. Хлеб и соль в народной культуре выступали как оберег, а дефицит сахара в те годы позволял рассматривать его как лакомство. В состав подарка из леса дополнительно входили ягоды, смола для жевания и кедровые орехи, что подчеркивало локацию посланца угощения. Улучшение продовольственного обеспечения сельского населения сказалось на содержимом гостинца, куда стали входить сладости. Такая практика сохраняется до наших дней.

Заключение. Состав «гостинца от зайца» менялся в соответствии с изменениями в продуктовом наборе. Побывавшей за пределами освоенного человеком пространства еде приписывались магические свойства, способные наделять детей здоровьем и счастьем.

Ключевые слова: коми (зыряне), «дорожная» еда, “кӧч гӧсьнеч”, «гостинец от зайца»

Для цитирования: Чудова Т. И. Трансформация состава “кӧч гӧсьнеч” / “кӧч гӧстинеч” коми (зырян) в XX–XXI вв. // Финно-угорский мир. 2023. Т. 15, № 1. С. 65–72. DOI: 10.15507/2076-2577.015.2023.01.65-72.

Введение

У коми (зырян) сложилась специфическая форма хозяйства, где сельское хозяйство сочеталось с промысловой деятельностью. Работа за пределами дома предполагала наличие «дорожной» еды для перекуса, остатки которой приносили обратно домой и раздавали детям. Такая еда в разных диалектах коми языка называлась “кӧч гӧсьнеч” или “кӧч гӧстинеч” «гостинец от зайца», реже “кӧч нянь” «хлеб от зайца»¹. Хронологические рамки исследования определены XX–XXI вв. Отрывочные сведения о такой практике в более ранний период не позволяют расширить нижнюю границу. Исследовательская оптика

направлена на рассмотрение трансформации состава «гостинца от зайца» и определение его символики. Для реконструкции символического содержания использованы литературные источники и фольклорные тексты.

Обзор литературы

Тема «гостинца от зайца» у коми (зырян) не нашла отражения в научной литературе. В сравнительных словарях коми диалектов понятие “кӧч гӧсьнеч” / “кӧч гӧстинеч” / “кӧч нянь” определяется как «лесной гостинец, остаток хлеба, принесенный обратно домой детям»². Такая же трактовка представ-

¹ См.: Безносикова Л. М., Айбабина Е. А., Забоева Н. К., Коснырева Р. И. Словарь диалектов коми языка / под ред. Л. М. Безносиковой. Сыктывкар, 2012. Т. 1. С. 743; Жилина Т. И., Сахарова М. А., Сорвачева В. А. Сравнительный словарь коми-зырянских диалектов. Сыктывкар, 1961. С. 173; Жилина Т. И. Верхнесельский диалект коми языка. М., 1975. С. 190; Ее же. Вымский диалект коми языка. Сыктывкар, 1998. С. 271.

² См.: Безносикова Л. М., Айбабина Е. А., Забоева Н. К., Коснырева Р. И. Указ. соч. Т. 1. С. 743; Жилина Т. И., Сахарова М. А., Сорвачева В. А. Указ. соч. С. 173.

лена в диалектной лексике верхнесыольских³ и вымских⁴ коми. Краткое описание «гостинца от зайчика», характерное для Русского Севера, включено в контекст статьи Г. И. Кабаковой о «дорожной» еде [5]. Литературными источниками для определения символического значения «гостинца от зайца» послужили работы И. В. Ильиной [3], А. С. Сидорова [8; 9], П. А. Сорокина [10], О. И. Уляшева [11]. Дополнительно были привлечены фольклорные тексты⁵.

Материалы и методы

Основу источниковой базы исследования составили полевые материалы автора. Интервьюерами выступали люди разных возрастов, социального положения, родившиеся как в городе, так и в сельской местности. В данном контексте необходимо отметить, что для коми населения характерен билингвизм, поэтому в интервью на русском языке понятие “*кӧч гӧсьнеч*” / “*кӧч гӧсьтинеч*” звучит как «гостинец от зайца». Основной метод исследования – сравнительно-исторический – позволил увязать динамику состава подарка из леса с изменением продуктового набора коми (зырян). Анализ литературных источников и фольклорных текстов предоставил возможность реконструировать знаковое содержание гостинца.

Результаты исследования и их обсуждение

Трудовая деятельность за пределами дома (рыбный или охотничий промысел, заготовка леса, сенокос, сбор даров леса) предопределила особую форму организации питания с использованием «дорожной» еды, которая представляла собой домашнюю еду, специально собранную для перекуса вне пределов дома. Еда «на вынос» мало чем отличалась от домашней, она была готова к употреблению, но должна была выдержать

транспортировку [5, 158]. Остатки такой еды нередко приносили детям, объясняя им, что это подарок от зайчика, белочки или лисички. Чаще всего в качестве посланца гостинца выступал заяц, что нашло отражение в названии “*кӧч гӧсьнеч*” / “*кӧч гӧсьтинеч*” «гостинец от зайца».

Г. И. Кабакова отмечает, что еда «возвращалась» в дом сознательно и предназначалась детям [5, 164]. Они с нетерпением ждали возвращения родителей с работы за пределами населенного пункта в надежде получить подарок от лесного зверя. Первоначально в состав угощения входил только хлеб, о чем свидетельствует одно из названий гостинца “*кӧч нянь*” (‘хлеб от зайца’, ‘хлеб, принесенный обратно домой детям’⁶). Общее название хлеба у коми (зырян) – *нянь/нень*, *нянь тупӧсь*, *нянь кӧрыш*, *чӧлпан*, где слово *нянь/нень* обозначает ‘хлеб’, а слова *тупӧсь*, *кӧрыш* и *чӧлпан* – ‘каравай’, ‘коврига’, отличающиеся размером. Районные номинации хлеба из ячменной муки следующие: *ид нянь* (верхняя Вычегда, Сысола), *иг нянь* (Вымь, нижняя Вычегда), *житьбӧй* (Удора), *ярушник* (Удора, нижняя Вычегда), *тяпыш* (Ижма). Ржаной хлеб повсеместно именовался *рудзег нянь*, на средней Вычегде – *сю нянь*, на Летке – *сюа нянь* [12, 19–20]. Включение хлеба в состав угощения из леса не было случайным: у пермских народов он считался мощным средством от нечистой силы и болезней [11, 324–325].

Практику приноса гостинца из леса информанты описывают так: «...в войну дедушка, возвращаясь из леса, всегда приносил кусок хлеба или сухарь. Тогда хлеба не было, мы ждали этот подарок»⁷; «...из леса приносили хлеб, сухарь, а часто просто смолу (сир)»⁸. Подчеркнем, что в голодные военные годы не всегда была возможность принести домой хлеб или сухарь, и, чтобы порадовать ребенка, в «гостинец от

³ См.: Жилина Т. И. Верхнесыольский диалект коми языка. С. 190.

⁴ См.: Жилина Т. И. Вымский диалект коми языка. С. 271.

⁵ См.: Му пуксьбӧм. Сотворение мира / авт.-сост. П. Ф. Лимеров. Сыктывкар, 2005.

⁶ См.: Безносикова Л. М., Айбабина Е. А., Забоева Н. К., Коснырева Р. И. Указ. соч. Т. 1. С. 743; Жилина Т. И. Верхнесыольский диалект коми языка. С. 173.

⁷ Полевые материалы автора (далее – ПМА): Габова Лидия Модестовна, 1937 г. р., Пажга, д. Разгорт, Сыктывдинский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., Зеленец, Сыктывдинский р-н, РК.

⁸ ПМА: Микущева Глафира Ивановна, 1935 г. р., д. Троицк, Корткеросский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., Сюзяиб, Корткеросский р-н, РК.

зайца» вместо хлеба включали еловую или лиственничную смолу для жевания.

Как сообщали респонденты 1940–1950-х гг. рождения, дождавшись прихода родителей с полевой работы, они спрашивали, прислал ли им зайчик что-то в подарок: “*Кӧч мӧдодыс госьтинеч-тӧ?*”⁹. «Возвращаясь с работы из леса, родители приносили кусок хлеба или сухарь, который доставали из нагрудного кармана, так как там хлеб не так сильно промерз»¹⁰. Одна из информантов рассказала, что «отец, возвращаясь с лесозаготовок зимой, доставал кусок хлеба, посыпанный сверху сахарным песком, и говорил, что это подарок от зайчика. Хлеб был полностью промерзшим, но казался очень вкусным. Реже такой кусок хлеба был намазан сливочным маслом, а сверху тоже посыпан сахарным песком»¹¹. Другие уточняли, что вместо сливочного масла хлеб был намазан маргарином, поскольку масло использовали только при приготовлении праздничной выпечки¹². Часто в составе «гостинца от зайца» упоминался только кусок хлеба или сухарь¹³. В отдельных интервью сообщалось, что приносили из леса то, что осталось недоеденным, без указания состава такого гостинца¹⁴.

Можно предположить, что скудный рацион домашнего питания в тот период не позволял вносить разнообразие в состав «дорожной» еды, основу перекуса составлял только хлеб. Поскольку сахар был редкостью на столе сельских жителей, хлеб с сахарным песком воспринимался детьми именно как угощение, сладкий подарок. По

рассказу одного из интервьюируемых, при разборке старого амбара в деревне нашли «тайник», где его дед прятал сахар, который был приобретен примерно в середине 1950-х гг. По какой-то причине о содержании тайника было забыто, и сахар пролежал там почти 60 лет¹⁵. Примечательно, что практика приноса подарка из леса в виде сахара сохранялась до 1970-х гг., при этом сахар был кусковой, пиленный тогда в сельских магазинах не продавался¹⁶.

Иногда хлеб был сверху посыпан солью. В этом контексте нужно обратить внимание на практику приготовления *сола пирӧг* («пирог с солью»): перед выпечкой сочень посыпали солью и заворачивали в виде пирога. Такие пироги готовили в дорогу, поскольку соль не давала пирогу промерзнуть в морозы¹⁷. Хлеб и соль – два важных атрибута ежедневного застолья – нашли отражение в устойчивой речевой формуле “*нянь да сов*” «хлеб да соль» как пожелание счастья и безбедного существования [11, 89]. Эта словесная формула одновременно выступала и пожеланием приятного аппетита, и приглашением к застолью, о чем свидетельствует присказка: “*Нянь да сов, пукси да сӕй*” «Хлеб да соль, садись и ешь».

Особого внимания требует магическое значение хлеба и соли как оберега в культуре коми (зырян). Так, высокий сакральный статус хлеба поддерживается его символической соотнесенностью с «телом Христа»¹⁸, а соль широко применяется в качестве оберега от нечистой силы¹⁹. Считалось, что для успеха в охоте нужно, чтобы

⁹ ПМА: Турьева Галина Петровна, 1957 г. р., Гам, д. Погост Усть-Вымский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

¹⁰ ПМА: Коснырева Галина Николаевна, 1947 г. р., Слудка, Прилузский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

¹¹ ПМА: Турьева Галина Петровна, 1957 г. р., Гам, д. Погост, Усть-Вымский р-н Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

¹² ПМА: Габов Александр Дмитриевич, 1953 г. р., д. Ерос, Княжпогостский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

¹³ ПМА: Окулова Галина Александровна, 1959 г. р., д. Сюзяиб, Корткеросский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

¹⁴ ПМА: Лодыгина Галина Васильевна, 1953 г. р., Усть-Кулом, Усть-Куломский р-н, Коми АССР. Запись 2020 г., г. Сыктывкар.

¹⁵ ПМА: Попов Владимир Васильевич, 1952 г. р., г. Сыктывкар. Запись 2018 г., г. Сыктывкар.

¹⁶ ПМА: Расов Дмитрий Дмитриевич, 1969 г. р., Палевицы, Сыктывдинский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

¹⁷ См.: Чудова Т. И. Кухня коми (зырян): этногр. словарь. Сыктывкар, 2008. С. 89.

¹⁸ Му пуксӧм. С. 260.

¹⁹ Уляшев О. И. Сов // Мифология коми (сер. «Энциклопедия уральских мифологий»; т. 1) / науч. ред. В. В. Напольских. М.; Сыктывкар, 1999. С. 345.

каждую ночь в доме на столе оставались хлеб и соль²⁰. Находясь в лесных избушках, охотники ежедневно жертвовали кусочек хлеба очагу для удачи [9, 46], при этом верили, что хлеб, брошенный в печь, спасет от нечистой силы в лесу²¹, а ружье, заряженное хлебным мякишем, не подвержено колдовству [8, 223]. Магия хлеба применялась и в практике снятия порчи с животных (собака, корова, лошадь) [10, 26]. Хлеб и соль, взятые в дорогу, символизировали связь с домом, сулили удачу. Такие параллели прослеживаются и в русской традиции, где хлеб символизировал связь со своими, а соль выступала оберегом против чужих [13, 110–111].

Поскольку работа вне дома осуществлялась в лесу, возле речки, а эти локусы выступали пограничем между миром живых и миром мертвых, что хорошо просматривается в топографии средневековых могильников непосредственных предков коми (зырян) [7, 81–89], можно сделать предположение: еда как бы побывала в ином мире, где, по мифологическим представлениям коми, находятся здоровье, богатство и благополучие. В данном контексте отметим, что в лечебной практике наиболее целебными, магическими свойствами обладала вода, набранная вдали от дома [3, 189]. Подчеркнем, что самый обычный продукт питания, побывавший за пределами освоенного человеком пространства, приобретал иную смысловую нагрузку, становясь магическим, способным наделить едока здоровьем и благополучием. Такая еда предназначалась именно детям, которые воспринимали ее как подарок от лесного жителя.

Практика приноса хлеба в качестве подарка из леса имеет широкие географические рамки. Так, на Русском Севере в состав гостинца включали хлеб как угощение, присланное зайцем, лисой, волком, белкой или другими зверушками [5, 165]. При этом, как и в зырянской традиции, заяц занимал первое место среди перечис-

ленных дарителей. Традиция приносить «подарок от зайчика» была характерна, например, для вепсов [1, 144].

Со второй половины 1950-х гг. финансовое положение сельского населения стало постепенно улучшаться. В 1958 г. по сравнению с 1952 г. средний размер выплат за трудодни увеличился в 7,6 раза [4, 485]. Кроме того, пенсионная реформа 1956 г. дала сельчанам право на пособие по старости в размере 10 трудодней и денежные выплаты по 50 руб. в месяц за счет средств колхозов (что было в 6 раз меньше минимальной пенсии рабочих и служащих). Денежные пособия стали получать многодетные матери, а также семьи по потере кормильца [6, 104]. Все это способствовало росту покупательной способности сельских жителей, которые теперь могли приобретать сладости: сахар, карамель «подушечки», пряники, сушки и др. Открытая в 1959 г. Сыктывкарская кондитерская фабрика поставляла в торговую сеть вафли с фруктово-ягодной начинкой²². При этом в 1960-е гг. структура товарооборота в торговле, обслуживающей сельское население, начала сближаться со структурой городского товарооборота [2, 192].

Улучшение экономического положения сельчан позволило включать в состав еды «на вынос» пироги и колобки. Такая практика связана с тем, что эти хлебобулочные изделия не имели скоропортящейся начинки, а потому хорошо выдерживали транспортировку. Пироги на ржаной корочке были с начинкой из муки (*нызя пирӧг*) или крупы (*шыдоса пирӧг* или *сюра пирог*) [12, 24–25, 28]. Конфеты, печенье, пряники или вафли в те годы встречались в «гостинце от зайца», но на столе сельских жителей они все же были редкостью²³. Сладости воспринимались сельскими детьми именно как подарок, а родители радовали детей таким угощением.

В 1970–1980-х гг. в состав еды «на вынос» в городской среде стали включать сало, вареную колбасу (копченая редко

²⁰ Му пуксьӧм. С. 340.

²¹ Там же. С. 390.

²² См.: Странная страна: Усть-Сысольск – Сыктывкар и его обитатели на страницах газеты «Красное знамя». 1955–1962 гг. / сост. Б. Р. Колегов. Сыктывкар, 2019. Ч. 3. С. 148.

²³ ПМА: Карманова Анна Борисовна, 1955 г. р., Усть-Кулом, Усть-Куломский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

продавалась в магазинах), плавленый сыр, колбасный сыр (сыры твердых сортов нечасто поступали в розничную торговлю). Как следствие, в составе «гостинца от зайца» появились бутерброды с этими продуктами. Однако, судя по воспоминаниям детей того периода, угощения не вызывали у них особого восторга, в отличие от детей 1950-х гг. рождения. В сельской местности в состав еды «на вынос» входили хлеб, молоко, кусковой сахар, кусочки вяленого мяса²⁴, иногда яйца²⁵. О. И. Попова рассказала, как в начале 1980-х гг. «родители стали разрабатывать дачный участок, беря с собой бутерброды и чай в термосе. Оставшуюся еду приносили обратно домой. Выкладывая еду на стол, отец всегда говорил: “*Таэ көч госьнеч*” («Это гостинец от зайца»), хотя мы, его дети, были уже взрослые и серьезно не воспринимали эту фразу»²⁶. Приведенный пример позволяет говорить о длительной сохранности данной традиции.

В 1990-х гг., несмотря на экономический кризис в стране, в состав «гостинца от зайца» кроме хлеба включали конфеты, печенье, пряники, вафли и т. д.²⁷ А. В. Истомина вспоминала, как «папа приносил обычно хлеб либо вкусности в виде конфет, пряников, печенья или вафель. В это (в «подарок от зайца». – Т. Ч.) верила в детстве. При этом помню, что оно [угощение] было самым вкусным»²⁸.

Интересна трансформация «гостинца от зайца» в 2000-х гг.: родители стали называть так сладкие подарки от бабушек²⁹. Любопытной выглядит городская

практика приносить домой остатки взятого в общественную баню чая в термосе, определяя его как «гостинец от зайца»³⁰. Подчеркнем, что традиция передавать подарки от лесного зверька существует и в наши дни. В продолжение своего рассказа А. В. Истомина заметила: «...у меня папа этим летом Настю (двухлетнюю внучку. – Т. Ч.) тоже угощал печеньем, точно так же сказал, что зайчик ей передал. Съела с удовольствием, хотя до этого не любила печенье»³¹. Приведенные данные свидетельствуют о том, что традиция приносить оставшуюся еду в виде «гостинца от зайца» для детей не утратила своего значения, при этом хлеб был заменен сладостями. Современная практика радовать детей «подарком от зайца» в виде шоколадных батончиков и чипсов отмечена, например, на Русском Севере [5, 165].

Кроме хлеба, составлявшего основу «гостинца от зайца», в него включали также «природные» компоненты: ягоды («приносили красную смородину»³², «иногда приносили горсть ягод (черника, морошка или красная смородина)»³³, «приносили из леса в подарок ягоды»³⁴), еловую смолу³⁵, кедровые орехи и лиственничную смолу. Из смол последней отдавали предпочтение, так как еловая была с горчинкой³⁶. В данном контексте нужно указать, что разница в возрасте информантов составляет около 70 лет, поэтому можно смело говорить об устойчивости этой практики. Дары леса можно рассматривать как ответный подарок. Известно, что, заходя в лес, охотник обязательно приносил по-

²⁴ ПМА: Расов Дмитрий Дмитриевич, 1969 г. р., Палевицы, Сыктывдинский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

²⁵ ПМА: Карманова Анна Борисовна, 1955 г. р., Усть-Кулом, Усть-Куломский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

²⁶ ПМА: Попова Ольга Ивановна, 1952 г. р., г. Сыктывкар, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

²⁷ ПМА: Белицкая А. Л., 1987 г. р., п. Тракт, Княжпогостский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

²⁸ ПМА: Истомина А. В., 1990 г. р., Важгорт, Удорский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

²⁹ ПМА: Щебенев Г. А., 2003 г. р., г. Сыктывкар. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

³⁰ ПМА: Булгаков Г. И., 2003 г. р., г. Сыктывкар. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

³¹ ПМА: Истомина А. В., 1990 г. р., Важгорт, Удорский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

³² ПМА: Белицкая Т. Е., 1959 г. р., Петрунь, Ижемский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

³³ ПМА: Истомина А. В., 1990 г. р., Важгорт, Удорский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

³⁴ ПМА: Гуреева У. А., 2003 г. р., Визинга, Сысольский р-н, РК. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

³⁵ ПМА: Микушева Глафира Ивановна, 1935 г. р., д. Троицк, Корткеросский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., с. Сюзяиб, Корткеросский р-н, РК.

³⁶ ПМА: Шулепова Мария Петровна, 1966 г. р., Кожимвом, Инстинский р-н, Коми АССР. Запись 2022 г., г. Сыктывкар.

дарок лешему. В качестве дара выступала первая добыча, оставляемая на пне³⁷, или горсть ягод при их сборе. Правила поведения требовали бережного обращения с лесом, а такой взаимообмен подарками способствовал установлению благоприятных взаимоотношений между миром леса и миром деревни. Неслучайно приносимый из леса подарок номинировался как «гостинец от зайца/белочки/лисички», т. е. именно от лесных обитателей. Еловая или лиственничная смола в народной культуре использовалась в качестве сильного магического средства, а в народной медицине – профилактического средства от зубной боли³⁸. Включение кедровых орехов в состав «гостинца от зайца» представляет собой локальную традицию местности, где произрастала кедровая сосна.

Анализ полевых материалов свидетельствует, что состав “кӧч гӧсьнеч” / “кӧч гӧстинеч” / “кӧч нянь” менялся в соответствии с изменениями в продуктивном наборе коми (зырян). Если первоначально подарок из леса включал хлеб, то позднее в его состав стали входить сладости (конфеты, печенье, пряники, вафли). Побывавшая вне пределов освоенного человеком пространства еда приобретала магическую силу, была способна наделить ребенка здоровьем и счастьем, а родители с удовольствием радовали детей таким угощением. Кроме того, в состав «гостинца от зайца» включали ягоды, смолу для жевания, а в некоторых районах – кедровые орехи, тем самым подчеркивая локацию дарителя.

³⁷ Му пуксьӧм. С. 324.

³⁸ Уляшев О. И. Сир II // Мифология коми. С. 342.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Винокурова И. Ю. Животные в традиционном мировоззрении вепсов: (опыт реконструкции). Петрозаводск: Изд-во ПетрГУ, 2006. 447 с.
2. Голованов Н. В., Мацук М. А. Пути развития торговли в Коми в XX веке. Сыктывкар, 1999. 317 с.
3. Ильина И. В. Традиционная медицинская культура народа Европейского Северо-Востока (конец XIX – XX вв.) / отв. ред. З. П. Соколова. Сыктывкар: [Б. и.], 2008. 229 с.
4. История Коми с древнейших времен до современности: в 2 т. / под общ. ред. И. Л. Жеребцова, А. А. Попова, А. Ф. Сметанина. 2-е изд., испр. и доп. Сыктывкар: Анбур, 2011. Т. 2. 703 с.
5. Кабакова Г. И. «Дорожная» еда в терминологии и представлениях конца XIX – начала XX века // Сборник Матице српске за славистику. 2021. Vol. 2021, no. 100. P. 157–168. DOI: 10.18485/ms_zmss.2021.100.11.
6. Милохин Д. В., Сметанин А. Ф. Коми колхозная деревня в послевоенные годы. 1946–1958: социал.-экон. аспекты развития. М.: Наука, 2005. 292 с.
7. Савельева Э. А., Истомина Т. В. Идеологические представления древних коми по данным погребального обряда // Финно-угры и славяне (Проблемы историко-культурных контактов): межвуз. сб. науч. тр. Сыктывкар, 1986. С. 80–92.
8. Сидоров А. С. Знахарство, колдовство и порча: Материалы по психологии колдовства. СПб.: Алетейя, 1997. 277 с.
9. Сидоров А. С. Следы тотемистических представлений в мировоззрении зырян // Коми му. 1924. № 1–2. С. 43–50.
10. Сорокин П. А. Пережитки анимизма у зырян // Этнографические этюды: сб. этногр. ст. П. А. Сорокина. Сыктывкар, 1999. С. 24–51.
11. Уляшев О. И. Хроматизм в фольклоре и мифологических представлениях пермских и обскоугорских народов. Екатеринбург: УрО РАН, 2011. 421 с.
12. Чудова Т. И. Культура питания коми (зырян): моногр. Сыктывкар: Изд-во СыктГУ, 2009. 206 с.
13. Щепанская Т. Б. Культура дороги в русской мифоритуальной традиции XIX–XX вв. М.: Индрик, 2003. 527 с.

Поступила 27.11.2022; одобрена 20.12.2022; принята 26.12.2022.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ

Т. И. Чудова – доктор исторических наук, профессор кафедры истории России и зарубежных стран Института истории и права Сыктывкарского государственного университета имени Питирима Сорокина, chudovx@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-8142-9949>



Transformation of the composition “*köch gösnech*” / “*köch göstinech*” of Komi (Zyryan) in the XX–XXI centuries

Tatiana I. Chudova

*Pitirim Sorokin Syktyvkar State University,
Syktyvkar, Russia*

Introduction. The article deals with the concept of “*köch gösnech* / “*köch göstinech*” (“a gift from a hare”) of Komi (Zyryan). The purpose of the research is to trace the dynamics of the composition of the concept and determine the symbolism of a gift from the forest.

Materials and Methods. The article is based on the ethnographic materials collected by the author. Literary sources and folklore texts are used to reconstruct the symbolic content of the gift from the forest. The comparative-historical method makes it possible to identify changes in the composition of the “gift from a hare”.

Results and Discussion. The practice of returning home the remains of “road food” was perceived by children as gifts from forest animals (a hare, a squirrel, a fox), where the hare held the palm, which was fixed in the concept “*köch gösnech*” / “*köch göstinech*” (“a gift from a hare”). Initially, the composition of the treat included some bread, which was reflected in one of its names – “*köch nyan*” (“bread from a hare”). In the 1950s–1960s it was sprinkled with salt or sugar. In folk culture bread and salt acted as a talisman, and the shortage of sugar in those years made it possible to consider it as a delicacy. The composition of the gift from the forest additionally included berries, gum for chewing and pine nuts, which emphasized the location of the messenger of the treat. The improvement in the food supply of the rural population affected the contents of the treat, which began to include sweets. This practice continues to this day.

Conclusion. The composition of the “gift from a hare” changed in accordance with the changes in the food. Magical properties were attributed to food that had been outside the living space mastered by a human, capable of endowing children with health and happiness.

Keywords: Komi (Zyryans), “road food”, “*köch gösnech*”, “a gift from a hare”

For citation: Chudova TI. Transformation of the composition “*köch gösnech*” / “*köch göstinech*” of Komi (Zyryan) in the XX–XXI centuries. *Finno-ugorskii mir* = Finno-Ugric World. 2023;15:1:65–72. (In Russ.). DOI: 10.15507/2076-2577.015.2023.01.65-72.

REFERENCES

1. Vinokurova Iu. Animals in the traditional worldview of the Veps: (reconstruction experience). Petrozavodsk; 2006. (In Russ.)
2. Golovanov NV, Matsuk MA. Ways of development of trade in Komi in the XX century. Syktyvkar; 1999. (In Russ.)
3. Il'ina IV. Traditional medical culture of the people of the European North-East (the end of the XIX – XX centuries). Syktyvkar; 2008. (In Russ.)
4. Zherebtsov IL, Popov AA, Smetanin AF, eds. The history of Komi from ancient times to the present. 2nd ed., corrected and enlarged. Syktyvkar; 2011;2. (In Russ.)
5. Kabakova GI. “Road” food in the terminology and ideas of the late XIX – early XX century. *Зборник Матице српске за славистику*. 2021;2021;100:157–168. (In Russ.). DOI: 10.18485/ms_zmss.2021.100.11.
6. Milokhin DV, Smetanin AF. Komi collective farm village in the post-war years. 1946–1958: socio-economic aspects of development. Moscow; 2005. (In Russ.)
7. Savel'eva EA, Istomina TV. Ideological representations of the ancient Komi according to the funeral rite. *Finno-ugry i slaviane (Problemy istoriko-kul'turnykh kontaktov): mezhvuz. sb. nauch. tr.* = Finno-Ugrians and Slavs (Problems of historical and cultural contacts). Interuniversity collection of scientific papers. Syktyvkar; 1986:80–92. (In Russ.)
8. Sidorov AS. Sorcery, witchcraft and corruption: Materials on the psychology of witchcraft. Saint-Petersburg; 1997. (In Russ.)
9. Sidorov AS. Traces of totemistic ideas in the worldview of the Zyryans. *Komi mu* = Komi land. 1924;1–2:43–50. (In Russ.)

10. Sorokin PA. Survivals of animism among the Zyryans. *Etnograficheskie etudy: sb. etnogr. st. P. A. Sorokina* = Ethnographic studies. Collection of ethnographic articles by P. A. Sorokin. Syktyvkar; 1999:24–51. (In Russ.)
11. Uliashev OI. Chromatism in folklore and mythological representations of the Perm and Ob-Ugric peoples. Ekaterinburg; 2011. (In Russ.)
12. Chudova TI. Komi (Zyryan) food culture. Monograph. Syktyvkar; 2009. (In Russ.)
13. Shchepanskaia TB. The culture of the road in the Russian mythological and ritual tradition of the XIX–XX centuries. Moscow; 2003. (In Russ.)

Submitted 27.11.2022; reviewing 20.12.2022; accepted 26.12.2022.

INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

T. I. Chudova – Doctor of History, Professor, Department of History of Russia and Foreign Countries, Institute of History and Law, Pitirim Sorokin Syktyvkar State University, chudovx@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-8142-9949>