*Введение*

 *Изучением истории культуры и общества занимается множество наук- история, археология, социология, философия и т.д. но есть специальная историческая дисциплина, главная задача которой- изучение характерных черт народов мира.*

 *В отечественной науке эта дисциплина известна как этнография, что в буквальном переводе с древнегреческого означает «описание народов».*

 *Этнография занимается изучением этнической истории народов и народных традиций, реконструкцией древнейших форм общественной жизни и культуры.*

 *В наше время народы коми имеют два литературных языка: коми (зырянский) и коми-пермятский.*

*Земледелие и животноводство.*

 *Традиционное земледелие у коми связано, по археологическим данным, с культурой перми вычегодской- непосредсвенных предков народа коми. Первоночально, в Х-XI веках, земледелие было подсечно-огневым с ручной обработкой земли. С XII века начинается переход к пашенному земледелию с использованием тягловой силы скота. Деревянная соха в это время оснащается железными сошниками. С XV века постепенно у коми внедрилось трехпольное земледелие.*

 *Наиболее распространенной зерновой культурой у коми был ячмень. В трудовых песнях северных коми, у которых ячмень был основой земледелия, говорится: «На пригорке мы сидим на поле. Южного склона вы да,дорогие мои плодородные земли!» второе место по значению в хозяйстве занимала рожь . овес и пшеницу сеяли преимущественно в южных районах и в незначительных размерах. В небольших количествах для личных нужд высевали лен и коноплю. Огородничество было развито слабо; сожали репу, редьку, иногда капусту и лук. В конце второй половины XIX века стали сажать картофель, а к началу XX века он распространился повсеместно. Картофель, как и овощи, сажали на приусадебных участках .*

 *собственной продукции земледелия в большинстве регионов Коми края хватало лишь на часть года. Недостающее получали в обмен на товарную продукцию охоты и рыболовства. Особенно много ввозилось в край зерна, поскольку хлеб и другие зерновые продукты являлись у коми неотъемлемыми компонентами традиционного питания.*

 *Пахота у коми считалась мужской работой. Под ячмень землю вспахивали один раз, рожь сеяли после трех-четырех разовой вспашки. Основным пахотным орудием у коми была соха с двумя железными сошниками и деревянным отвалом. В начале XX века у коми, на ряду с сохой, получили распространение более совершенные пахотные орудия: типа вятской косули с ножом и деревянным отвалом, сабан- однолемешное пахотное орудие без резца и другие сохи- односоронки. Все они являются переходными орудиями от сохи к плугу. При обработки земли на подсеках использовались ручные орудия «куштан», «кокан», «копушай»- нечто среднее между топором и секирой.*

 *Боронили у коми, как и у северорусского населения обычные подростки, от 2 до 4 раз - в зависимости от почвы. Для разрыхления верхнего слоя почвы и заделывания семян на подсеки у коми традиционно использовалась борона-суковатка. Борона-суковатка самого простого вида представляла собой верхушку ели с отрубленными на необходимую длину сучьями. В пахотном земледелии у коми применялась борона другого типа- рамная с деревянными довольно короткими зубьями. В конце XIX- начале XX веков в Коми крае появились и получили распространение рамные бороны с железными зубьями и цельнометаллические бороны, которые использовались на тяжелых почвах. В хорошей обработке земли перед посевом коми крестьяне видели залог будущего урожая. Убирали хлеб в конце июля - начале августа, на Печере- не редко в сентябре месяце. Жали серпами, работа эта традиционно считалась женской. Нередко из-за ранних заморозков хлеб приходилось убирать зеленым.*

 *Для подсушивания снопов хлеба перед молотьбой использовали овины. У коми были известные овины двух типов - ямный и верховой. Ямный овин состоял из двух помещений: подземного ямника и наземного помещение в виде довольно высокого сруба.*

 *Основным орудием молотьбы хлеба у коми был цеп,состоящий из длинной деревянной ручки и более короткого била, соединенного с ней сыромятным ремнем. У северных коми (на средней Печере, Ижме, Удоре) для молотьбы использовалось другое орудие - кичига, которая изготавливалась из дерева в виде палки с лопастью в форме человеческой ноги. Молотили зерно на специальном сушильном тогу, устроенном на гумне. Веяли зерно при специальной заточенной лопаты, а молотили его преимущественно на ручных жерновах, в южных районах - водяных мельницах. Для приготовления круп в каждом хозяйстве имелась своя ступа. Для хранения зерна у коми существовали специальные хозяйственные постройки. Только тогда, когда зерно было помещено в новые амбары, аграрные сельскохозяйственные работы считались в основном законченными. В коми пословице говорится: «В копнах сено, в скирдах хлеб».*

 *Удобной для сельскохозяйственного освоения земли в крае было мало. В начале ХХ века почти повсеместно жаловались на отсутствие в их наделе мест, пригодных для расчистки и распашки. Урожайность яровых была невысокой. В конце Х!Х- начале ХХ веков участки для подсек отводились за установленную плату. Были годы, в которых разработка подсек запрещалась вообще. Даже в самые урожайные годы край нуждался в привозном хлебе.*

 *Животноводство в традиционном хозяйстве коми обладает древнейшими традициями, зачатки оседлого животноводства в Прикамье отмечены археологическими памятниками 11 -1 -го тысячелетий до нашей эры. На давние традиции животноводства у коми указывают языковые данные. Основная терминология животноводства в коми языке относится к древним заимствованиям, в частности, из ирландского. В бассейне Вычегда животноводство зарождается в 1 тысячелетии нашей эры, в ванвиздинской археологической культуре. В археологических памятниках вымской культуры с Х1 - Х11 веков костные остатки коров, лощадей, овец и свиней становятся массовым материалом. Археологические данные свидетельствуют об использовании лошадей как тягловой силы и в осуществлении не только мясного, но и шерстяного овцеводства.*

 *В дореволюционном хозяйстве коми удельный вес животноводства был особенно высок в северных районах; в южных районах ( на Сысоле и Вычегде) животноводство было почти отраслью хозяйства. Разводили в основном крупно рогатый скот, овей, лошадей. Продукцию животноводства население использовало большей частью для личного потребления.*

 *Лошадь была основной тягловой силой при сельскохозяйственных работах, использовалась она и как транспортное средство, особенно зимой. На лошадях пахали. Бороновали. С их помощью вывозился урожай зерна и сена с участков.*

*Традиционные ремесла и промыслы*

 *Вплоть до начала ХХ в. Традиционный ремесла коми в значительной мере продолжали оставаться в рамках домашней промышленности. Тем не менее проникновение капиталистических отношений в сельском хозяйстве коми края вызывало все большую ориентацию на мелкое домашнее производство товарной продукции. В течении второй пол. Х1Х у коми происходило формирование слоя кустарей - ремесленников, разделение отдельных ремесел (столярное ремесло частично отделилось от плотницкого, обувное от кожевенного и т.д.). Зажиточные ремесленники организовывали мелкие товарные предприятия, на которых работали члены их семей. Появились и предприятия и мануфактурного типа с использованием наемного труда. Продукция коми ремесленников по мере насыщения местного рынка стала поступать и в другие регионы. Массовым явлением среди коми ремесленников в это время становится отходничество.*

 *Наиболее массовое распространение у коми издавна имели деревообрабатывающие ремесла. Даже простое перечисление жилых и хозяйственных построек, орудий труда или их деталей, средств передвижения и домашней утвари, изготовляемых из древесины различных пород, произрастающих в крае, займет немало времени. Деревообработка у коми считалась мужским делом, Практически каждый взрослый крестьянин владел технологией и навыками работы по дереву и был способен изготовить из него любой предмет, необходимый в личном хозяйствен. Вплоть до середины Х1Х века в деревообработке у коми преобладали простейший технологические операции: рубка, обтесывание, долбление, сверление.*

 *В конце Х1Х - начале ХХ вв. Близ Усть-Сысрльска в Богоявленской волости возник центр производства смолы на продажу. Эта смола продавалась на базаре или сдавалась на базаре или сдавалась оптом городским купцам. Некоторые смолокуры развозили свою продукцию на лодках в селения по р. Вычегде и р. Сысоле.*

 *У ижемских коми существенное экономическое значение имело замшеделие, Обработкой оленьих шкур и выделкой из них замши занимались в специально построенных для этой цели помещениях - «Замшевых избах».первые упоминание относятся к 70-м годам ХУ111 в. В середине Х1Х в. Ижемцы, использую опыт галичских замшеделов, существенно улучшили технологию замшевого производства, стали привлекать наемных рабочих, ввели разделение труда по операциям. Их продукция вышла на всероссийский рынок. Преобладающей формой организации труда а замшеделов были артели. В начале ХХ в. В Печорском уезде Архангельской губернии было 62 замшевых «завода». На которых трудились 230 рабочих. Сумма произведенной ими продукции достигала 168 тыс. рублей в год.*

 *В нижневычегодской и сысольских волостях Коми края существенное распространение имело занятие заготовления валяной обуви. Катанием обуви занимались исключительно по заказу и из материала заказчика. Из-за недостатка сырья для катания этот промысел был преимущественно отхожим. Уходили в Вятскую, Пермскую, Оренбургскую, Тобольскую губернии или же в другие волости, преимущественно северные, в своих уездах.*

 *Кузнечно-слесарный промысел в крае был развит слабо, везде работали по заказу. Выльгордские кузнецы в небольших количествах изготовляли для продажи на усть-сысольских базарах топоры, косы, ухваты, кочерги, замки, петли и т.п.*

*Одним из древнейших занятий у коми, как и других народов, было гончарство. У коми глининую посуду для собственного потребления делали в основном женщины. При производстве ее в домашних условиях даже в начале ХХ века сохранялось архаическая ленточно-жгутовая техника. Посуду лепили в жилых помещениях, в холодной половине дома или прямо на улице. Обжиг происходил в русской печи. На рынок такая посуда не поступала.*

 *Ручной гончарный круг появился у коми в XV веке но широкого распространения не имел. Это был круг легкого типа, относящийся к северо-русской системе гончарных кругов.*

 *Другие ремесла и промыслы в конце XIX -начале ХХ веков распространение в коми крае не имели.*

*Традиционная пища*

 *К традиционной пище коми относится широкий ассортимент блюд как из продуктов земледелия, так и добывающих промыслов (охота, рыболовство и собирательство). Для приготовления многих из них использовалась продукции различных отраслей комплексного традиционного хозяйства.*

 *Питались коми, как правило, три раза в день: в обыденные дни при каждом приеме пищи подовалось три - четыре блюда.*

 *В летнее время распространенными первыми блюдами у коми были также супы и похлепки.*

 *Наиболее обыденным из традиционных вторых блюд у коми была каша.*

 *Одним из наиболее любимых продуктов питания была рыба, ее потребляли вареную, соленую, в жареном виде. Обед считался лишь тогда, если на стол подавался рыбный пирог.*

 *Мясо как второе блюдо использовалось у коми реже, обычно для этой цели часть шла вареное и изрезанное на мелкие куски мясо, вынутое из поданного на первое супа. Относительно часто мясо было на столе у промыслового населения и у северных коми- оленеводов. К праздничным блюдам у коми относили жаркое из лесной дичи, а также зажаренная легкое.*

 *Из овощей ведущее место в традиционном питании народов коми со второй половины XIX века стал играть картофель.*

 *Другие овощи, выращиваемые коми, как, например, редька, репа, брюква, лук, имели немаловажное значение для расширения ассортимента и улучшения вкусовых качеств отдельных блюд.*

 *Обязательное и ведущее место в пищевом рационе у коми занимала выпечка. Хлебные изделия пели из ржаной и ячменной муки, используя дрожжевое тесто. Для повседневного питания служил круглый подовый хлеб, ржаной или ячменный. В праздничные дни выпекали сочни, оладьи, калачи, разнообразные пироги и пирожки с начинкой. Очень популярны были у коми всевозможные шаньги (лепешки с начинкой). На праздники пекли также блины, чаще всего из ячменной муки. Ели их с маслом и сметаной.*

 *Широко потреблялись у коми в пищу ягоды.*

***Вывод***

*Традиционная пища народа коми несомненно заслуживает не только глубокого изучения, но и принятия необходимых мер к возрождению угасающих народных традиций.*

**План:**

I Введение.................................................1

II Основная часть

1. Земледелие и животноводство..........2
2. Традиционные ремесла и промыслы.8
3. Традиционная пища.........................12

III Вывод..................................................14

IV Список используемой литературы....15

Список используемой литературы:

1. «Традиционная культура народа коми» этнографические очерки- Сыктывкар Коми книжное издательство 1994 г.
2. «Родники пармы»- Сыктывкар Коми книжное издательство.

Ухтинский Промышленно Экономический Лесной Колледж

**Творческая работа**

**По истории**

тема: «Культура коми»

Выполнил студент гр. ТД-11

*Прелов Николай*

Проверил преподаватель

*Поповская Е.В.*

1998 г.