

© Н.И. Шутова

**“ГОТОВ УПАСТЬ Я НА КОЛЕНИ ПРЕД ТЕМ,
КТО ВЫДУМАЛ ПЕЛЬМЕНИ”:
ВОПРОСЫ ПРОИСХОЖДЕНИЯ
И СЕМАНТИКИ КУЛИНАРНОГО БЛЮДА**

Ключевые слова: пельмени, удмурты, коми-пермяки, происхождение, семантика, свадьба, Средневековье, Приуралье

Статья посвящена характеристике такого широко известного кулинарного блюда, как пельмени: определена территория их первоначального распространения, описаны формы и разновидности пельменей, состав теста и начинок, способы приготовления и употребления, особенности применения в обрядовой сфере пермских народов (удмурты, коми-пермяки). Прослежено своеобразие пельменей в сравнении с типологически близкими блюдами пельменного типа других народов Приуралья и Среднего Поволжья. С привлечением данных лингвистики, археологии и этнографии рассмотрены дискуссионные вопросы о происхождении, месте и времени появления этого кушанья, приведены аргументы в пользу их изобретения в коми-удмуртской среде эпохи средневековья.

DOI: 10.7868/S0869541518030120

Пельмени – выдающееся кулинарное изделие, широкое распространение которого предопределено рядом обстоятельств. Пельмени – вкусное и сытное кушанье, достаточно легкое в приготовлении, хранении и использовании. Их можно готовить с более калорийными начинками (из рубленого измельченного мяса) для употребления в холодные времена года, с более легкими (из растительных продуктов) – в весенние и летние месяцы. Популярность пельменей определяется также их маленькими размерами, что способствует скорости варки. Пельмени можно лепить в больших количествах, морозить и хранить долгие месяцы. При необходимости их быстро отваривают в кипятке и потчуют нежданных гостей готовым вкусным горячим блюдом.

Один из дореволюционных авторов сибирик М. Блинов в “Песнях про пельмени” выражал свое восхищение этим кушаньем:

Готов упасть я на колени
Пред тем, кто выдумал пельмени <...>
Ни к деньгам, ни к чинам
Нет у меня стремления;
Хочу, чтоб чаще нам
Готовили пельмени <...>
Дивлюсь я Пушкину – поэт
Оставил тьму стихотворений,
И ни в одном помину нет
Про наши вкусные пельмени! (Блинов 1879)

Надежда Ивановна Шутова | <http://orcid.org/0000-0002-6288-8573> | nad_shutova@mail.ru | д.и.н., ведущий научный сотрудник | Удмуртский институт истории, языка и литературы УдмФИЦ УрО РАН (ул. Ломоносова 4, Ижевск, 426004, Россия)

Тем не менее этнографы и историки не уделяли должного внимания изучению происхождения, форм и разновидностей пельменей, способов их изготовления и употребления у разных народов. Чаще всего о пельменях писали в контексте общей характеристики блюд национальной кухни. Актуализации интереса к данной проблематике способствовали две публикации П.А. Корчагина. Автор проанализировал целый комплекс источников (архивные данные, письменные свидетельства, воспоминания и литературные произведения, словари, историко-этнографические источники, старинные русские рецепты), содержащих сведения о пельменях. П.А. Корчагин подробно охарактеризовал такую их разновидность, как постные *кундюмы-ушки* с грибной начинкой, и привел десятки рецептов их приготовления. В результате исследования сделал следующие выводы: пельмени впервые были изобретены на территории современного Коми-Пермяцкого округа в первой половине XVII в. Образцом для них послужили русские кундюмы-ушки, отталкиваясь от которых древние коми кулинары трансформировали русские ушки в пермяцкие пельняни. Это блюдо с территории современных Кочевского и Косинского районов Коми-Пермяцкого округа Пермского края распространилось в Сибирь в первой половине XVII в. Пельмени также были известны в Приуралье среди русских, коми-пермяков и удмуртов и употреблялись в периоды заговенья и разговенья, во время праздников (Корчагин 2015; 2016).

Однако, на наш взгляд, ряд затронутых П.А. Корчагиным тем, в частности вопросы о происхождении, времени и месте изобретения пельменей, являются дискуссионными. Обратимся к анализу имеющихся материалов по указанной теме и поразмышляем о значении этого блюда в традиционной культуре удмуртов и коми-пермяков.

Происхождение. Как уже утвердилось в историко-этнографической и кулинарной литературе, в изданиях справочного характера (Лыткин, Гуляев 1970: 219; Фасмер 1987: 230; Похлебкин 1988 и др.), пельмени являются блюдом финно-угорского, а точнее пермского происхождения (к пермским народам, как известно, относятся удмурты, коми-пермяки и коми-зыряне, которые составляют пермскую ветвь финно-угорских народов России). Каковы же основные аргументы в пользу этой теории?

На происхождение блюда указывает этимология термина. По мнению лингвистов В.И. Лыткина и Е.С. Гуляева, сложно-составное понятие *пельнянь* = *пельмень* образовано из двух терминов (общеперм. *pel'/'пель* – ухо, ушко и индоиран. *n'an'/'нянь* – хлеб) и означает хлеб, похожий на ухо или хлебное ушко (точный перевод “ухо + хлеб”, т.е. хлеб в форме ушка). На Урале, Севере, на Вятке русские называли это блюдо *пельмень*, *пельмянь*, *пельмяны*, *пельяны*, *пельняни*. В русский литературный язык слово вошло через северорусскую среду (Лыткин, Гуляев 1970: 202, 219). Трансформация приведенных терминов в *пельмень* произошла в результате следующих двух фонетических изменений: перехода (диссимиляции) согласной *н* в *м* (*пельнянь* > *пельмянь*), замены гласной *я* (звук *йа*) второго слога на *е* (*йэ*) под влиянием *е* (*йэ*) первого слога (*пельмянь* > *пельмень*) (устное сообщение лингвиста С.А. Максимова). В наши дни о пельменях как пермском заимствовании пишет венгерский лингвист С. Тот (Тот 2014: 515–517).

Важно отметить, что среди разных групп удмуртского населения это кулинарное изделие вне зависимости от содержания начинки (растительная, грибная, творожная, рыбная, мясная) называют *пельнянь*, *пельмень*. Так, у завьяловских, малопургинских и игринских (д. Сеп) удмуртов встречается архаичное звучание *пельнянь*, у нылгинских (д. Большой Жужгес), вавожских (д. Большая Гурезь-Пудга) – *пельмень*, игринских (д. Лонки-Ворцы), глазовских (д. Дондыкар), дебесских, граховских, закамских – *пельмен*, у шарканских (с. Сосновка) – *пельянь*. Кукморские удмурты в конце XIX в. называли это блюдо *пельмен*, а в конце XX в. – *пермен*, *перманка* (ПМА 2016–2017 гг.). Последние версии появляются в результате татарского влияния. Среди пермских говоров Верхнего и Среднего Прикамья были распространены варианты *пельмяни*, *пельмяны*, *пельяны*. Маленькие пресные сладкие пирожки назывались *пельяшки*, пельмени с грибами – *ушки* (Борисова 2001: 82, 489). В коми-пермяцкой среде встречались следующие названия:

у северных — *пели*, у южных — *пельняннез*; пельмени из сухих мелко порубленных грибов — *ушки* или *ушкиэз* (Черных 2007: 92–93, 95; Корчагин 2016: 80–81). Коми-зыряне называли это блюдо *пельмень* (Жеребцов 1985: 35), в верхневьегодском и удорском говорах сохранилось древнее название — *пельнянь* (Сорвачева 1961: 280). Русские Вятского края XIX — начала XX вв. это блюдо именовали *пельмяни*; что показывает его близость к исходным финно-угорским терминам (Трушкова 2003: 205). Схожие названия встречаются у чувашей, марийцев и коми-зырян — *пельмень*, *пельмен*, татар и башкир — *билмен*, *пилмен*, мордвы-мокши — *пельметть* (Трофимова 1991: 70).

Пельмени являются важным блюдом национальной удмуртской кухни. По сведениям знатока традиционной пищи Е.Я. Трофимовой, для удмуртов характерно употребление в качестве начинки для пельменей не только мяса, но и творога, рыбы, ливера, картошки, черной и белой редьки, свежей и квашеной капусты, грибов, малины и других ягод, дикорастущих съедобных трав (молодых побегов полевого хвоща, крапивы, осота, дягиля, шавеля, борщевика [у вятских русских — пикана], свербиги, сныти, дикого чеснока и др.). В прошлом тесто для пельменей делали из ржаной муки с примесью пшеничной и без яиц. Начинка состояла из трех видов мяса (свинина + говядина + баранина, позже — свинина + говядина) с большим количеством лука, но без перца и приправ. Пельмени ели с крепким мясным бульоном. В большом количестве пельмени готовили зимой. “В последние два-три десятилетия удмурты стали есть пельмени с уксусом, перцем, сметаной, маслом, что ранее было неизвестно удмуртской кухне, которая вообще отличается мягкой вкусовой гаммой и почти не использует острых приправ” (Трофимова 1985: 120; 1993: 151, 156). В целом у удмуртов наблюдается поразительное разнообразие начинок для пельменей (ок. 30–35-ти видов).

Пельмени считаются также одним из символов коми-пермяцкой кухни, на что еще в XIX в. обратил внимание исследователь Н.М. Рогов: “Собственно народное кушанье пермяков есть пельняни... Они делаются из небольших круглых ячневых сочней и свиного, разведенного водой, фарша. А в такой сочень кладется пол-ложки фарша. Сочень перегибается и защипывается по краям. Получается пирожок, который с прямого края выгибается дугой на большом пальце, отчего первоначальная форма его изменяется в другую, схожую с ухом человека. Для употребления пельмени варятся в воде” (цит. по: Черных 2007: 92–93). У коми-пермяков мясной фарш также включал несколько видов мяса: говядину, свинину, баранину; часто говядину со свиной; свинину с луком, свежей и квашеной капустой, пиканами/пестиками (Долдина 1999: 156–157). Помимо мяса, пермское население (русские, коми, удмурты и др.) лепило пельмени с капустой, творогом, редькой, грибами, квашеной капустой (*кисленые пельяны*), капустные из ржаной муки (*холщовые пельмяни*). “В выходной-то день настряпаю, бывало, *пельяны* капустные, мясные, твороженные, из редечки — всю неделю потом безбедно жили” (Борисова 2001: 82).

Пельмени были значимым блюдом для традиционной удмуртской и пермяцкой кухни. Важно отметить, что основным ареалом их распространения являлась территория Приуралья, на что неоднократно указывали исследователи: “Уральским блюдом считались пельмени. Начиняли их мясом, рыбой, капустой, грибами, творогом” (Чагин 1991: 77). “Любимым мясным блюдом в Приуралье повсюду были пельмени, они были одним из неизменных составляющих праздничных застолий” (Липинская 2003: 380). Многочисленные примеры отношения к пельменям как любимому и праздничному кушанью уральского городского и сельского населения Приуралья приведены П.А. Корчагиным (Корчагин 2015: 86–90). Среди русских Вятского края пельмени также считались любимым блюдом: мясо рубили сечкой; лепили по две-три сотни штук, т.к. семьи были большими; варили в несколько приемов. Поэтому и готовили пельмени в основном к большим праздникам. Региональная присказка о пельменях (Слободской уезд): “Покорно благодарю казанскому чеботарю: крепко шьет да быстро носится (пельмени)” (Трушкова 2003: 205–206). В целом же, как отмечено этнографами, русское население многих

областей, кроме Урала и Сибири, этого блюда не знало (*Маслова, Станюкович* 1960: 147; *Трушкова* 1998: 182–183; *Воронина* 2001).

Характерные черты удмуртских пельменей. Среди удмуртского населения существовали разнообразные способы приготовления пельменей. В конце XIX в. у шарканских удмуртов *пельнянь* лепили со свиной, а тесто месили из ржаной муки, без яиц (*Верещагин* 1995 [1886]: 29). Интересно отметить, что еще в 1920-е годы своеобразие пельменей у удмуртов-калмезов заключалось в том, что пельмени стряпались так же как у русских, но “разница лишь в том, что их начинают вареным мясом, а не сырым, или же конопляным семенем (*лӧпкытэм*)” (*Петропавловский* 1926: 102). У кезских удмуртов было принято осенью после забоя скота готовить блюдо *таба вылын пельнянь* (пельмени на сковороде), которые представляли собой пресные пирожки в форме пельменя с начинкой из рубца (устное сообщение фольклориста Т.Г. Владыкиной).

У северных удмуртов лепили пельмени небольших размеров (3–4 см), а для придания сочности концы их не прищипывали (это касается только мясных пельменей). В южных районах пельмени делали значительно крупнее (диаметр сочня 6–8 см); сочни здесь принято готовить более толстыми. Южные удмурты нередко варили их в жирном мясном бульоне. В центральных районах Удмуртии в гораздо большей степени распространены были пельмени с растительной начинкой. Удмурты северных и центральных районов предпочитали готовить творожные пельмени с зеленым луком и солью, а летом с малиной и другими ягодами. В прошлом именно растительные продукты в первую очередь использовали как начинку, мясные пельмени стряпали редко. У среднечепецких удмуртов (д. Качкашур) даже сохранились сведения про *гужем пельнянь* (“летние пельмени”) крупны́х размеров с начинкой из варенья, малины, творога или капусты (*Карпова* 2005: 180). Несмотря на то, что удмурты и коми – умелые охотники, использование дичи для пельменного фарша зафиксировано не было. Тем не менее, по рассказам стариков, изредка могли добавить туда мясо лося или медвежатину. Коми-пермяки лепили пельмени с начинкой из мяса рябчика вместе с косточками (*Трофимова* 1991: 65–71; *Долдина* 1999: 26–27, 159). Интересно, что коми-пермяки раньше подавали пельмени не в посуде, а на дощечках и ели их руками. Некоторые пожилые люди и в наши дни едят их без вилок (*Долдина* 1989: 12–13).

Важно отметить характерную особенность пельменей у коми и удмуртов – отваривание в воде. Отваривание (*пӧзтон*) было и остается в их народной кухне ведущим способом приготовления кушаний (*Трофимова* 1985: 115; 1991: 66–67). Недаром в удмуртских загадках главный акцент сделан на форму пельменей и процесс их отваривания в котле (*пуртыын пельнянь* – пельмени в котле): “*Гид тыр вал пель*” (“Полна конюшня лошадиных ушей”) или “*Гид тыр валлэн пельыз чӧш*” (“В конюшне уши всех лошадей вместе собрались”) (*Перевозчикова* 1982: 110). По сообщению С.А. Максимова, в д. Вьльгурт (Глазовский р-н УР) пельменные изделия крупных размеров с начинкой из борщевика (пикана) и творога даже называли *пурты пирошки* (“котел + *пирошки* < рус. пирожки”, т.е. пирожки, которые отваривали в котле).

Действительно, самым распространенным способом тепловой обработки пищевых продуктов, в особенности в летнее время, являлось отваривание. Дореволюционный исследователь Д. Островский указывал, что у южных удмуртов печка, в которой выпекали хлеб, топилась даже в зимнее время не каждый день. Поэтому самой необходимой вещью в хозяйстве являлся котел, вмезанный в печь. В котле варили всякую пищу, “жареные кушанья у них (южных удмуртов. – Н.И.) не в обычае”. У зажиточных имелось два и три котла, у каждого из которых было свое назначение (*Островский* 1873: 23). Следует добавить, что в конце XIX – начале XX вв. в большинстве районов каждая семья готовила пищу в семейной сакральной постройке *покчи куала* (малая *куала*). Там над очагом в центре подвешивали котел или устанавливали его на камнях.

В северных районах республики в пшеничную муку добавляли ржаную; нередко стряпали только из ржаной муки. Сельские удмурты до сих пор предпочитают готовить

национальные блюда (в т.ч. и тесто для пельменей) с использованием ржаной или ржано-пшеничной муки. Пельменное тесто разрезали на длинные жгуты в палец толщиной. Каждый жгут делили на маленькие кусочки, раскатывали круглую лепешку и в готовые сочни закладывали начинку (*Трофимова* 2008: 531). Позднее большой кусок теста раскатывали в виде тонкой лепешки большого диаметра, затем из нее вырезали маленькие круглые лепешки стаканом или рюмкой.

У кезских удмуртов отмечен архаичный способ разделявания пельменного теста при помощи суровой нитки. Приготовленный жгут из теста разрезали ниткой на ровные кусочки, из которых раскатывали круглые лепешки (устное сообщение Т.Г. Владыкиной). Интересно, что у коми-зырян на Выми прослежены старинные обычаи запекать тонкую дратву в сладкий творожный свадебный пирог или класть шпагат под блины в доме родителей новобрачной; при этом молодой разрезал блины на четыре части (*Чудова* 2011: 132). Судя по отсутствию разъяснений относительно причин подобных действий, их символика оказалась утерянной. В связи с этим можно лишь указать на запрет использовать за поминальной трапезой предметы с острыми режущими концами (ножи, вилки). Возможно, подобные запреты касались прежде и проведения свадебных застолий, и в целом в переходных жизненных ситуациях нитка, дратва, шпагат замещали нож при приготовлении или разрезании готовых кушаний.

В наши дни пельмени относятся к повседневным блюдам, их готовят из белой пшеничной муки с добавлением яйца. Сохранилась информация, что у коми-пермяков в старину для улучшения теста добавляли яйца крупных лесных птиц (*Долдина* 1999: 156). Ушли в прошлое блюда со многими растительными и ягодными начинками; реже лепят пельмени с пикантами, творогом, капустой, грибами, рыбой. Главной начинкой является мясо. Наибольшей популярностью пользуются пельмени со смешанной начинкой, в которых в равной пропорции соединены говядина и свинина, свинина и капуста или сырой картофель. Прежде практиковали архаичный способ приготовления фарша, для чего мясо и другие ингредиенты рубили в специальном деревянном корыте до кашицеобразного состояния. Так пельмени получались более вкусными. Сейчас для приготовления фарша используют мясорубку или блендер.

Аналогичные кулинарные изделия. Помимо пельменей, типологически близкие блюда пельменного типа (начинка, завернутая в пресное тесто) встречаются в разных ареалах в кухнях народов Среднего Поволжья и отдаленных территорий (Украина, Кавказ, Средняя Азия и др.), при этом все они обладают тем или иным своеобразием.

Низовые чуваша делали небольшие пирожки или вареники *хуран кукли* (котел + пирожки, т.е. пирожки, отвариваемые в котле), которые готовились в подсоленной воде. Начинкой служил творог, замешанный с яйцами, мясо или мясо с картофелем, ягоды. Ели их руками, макая в растопленное коровье или растительное масло. По размерам они были крупнее пельменей (*Сергеева* 2015: 57–58). Старинное традиционное кушанье марийцев – пирожки-вареники (*подкогыль*, *падкагыль*) из пресного теста с начинкой из творога, мяса, субпродуктов или дичи, позднее – из смеси толченой картошки и зеленого лука. Их готовили в праздничные и выходные дни, отваривали в подсоленном бульоне с добавлением жира. Вареники также лепили с начинкой из квашеной капусты (*кавита падкагыль*) (*Петров, Сенева* 2005: 109–110, 113). При этом марийским *подкогыль* присуще сочетание в начинке двух-трех продуктов: мяса с крупой, рыбы с яйцом, капусты с коноплей, калины или малины с медом и т.д. *Подкогыль* едят также с маслом (*Трофимова* 1991: 70).

Традиционное постное блюдо русского населения *кундюмы-ушки* отличалось от пельменей по составу теста (замешивалось на горячей воде и растительных маслах), форме тестяной лепешки (треугольные или четырехугольные в отличие от круглых пельменных) и форме готового изделия (защипывались в виде треугольника), характеру начинки (только постная, чаще грибная) и способу изготовления. Они “не отваривались, но слегка припекались, а затем томились в горшочках” (цит. по: *Корчагин* 2016:

81–85) – в отличие от пельменей, которые не разваривались из-за примеси ржаной муки. Характеризуя питание русских в XIII–XVII вв., В.А. Липинская пишет: “Полюбились русским *пельмени* – рубленое мясо, завернутое в лепешку из теста и отваренное в воде. Это блюдо с легкостью вошло в обиход, т.к. у славянских народов были аналогичные изделия из теста с начинкой из творога, овощей, фруктов”. В южных областях России в допетровский период часто подавали к столу такие блюда, как *вареники* и *галушки*, характерные для украинской кухни (Липинская 2003: 366–376).

Блюда пельменного типа у литовцев и украинцев лепили с разнообразными растительными начинками: вишневой, яблочной, капустной и т.д. Мясо-тестяные изделия готовятся на Кавказе (*дюшбара*, *курзе*, *хинкал* и др.), в Италии (*тортеллини* и *равиоли*), на юге Германии и в Польше. Однако блюда пельменного типа более характерны для восточной кухни: бурятские *бозы*, калмыцкие и монгольские *боорцог*, китайские *цзяоцзы* и *хуньтун* (такие блюда готовили на пару). Интересно, что в переводе это блюдо называется “ушки”. В национальной кухне Средней Азии это *манты*, *чучвара* и т.д. (Толстой и др. 1962: 308; Чебоксаров и др. 1965: 260; Жуковская 1988; Трофимова 1991: 70–71; Линде, Кноблах 1993: 43, 62, 176 и др.).

Перечисленные выше изделия также отличаются от пельменей коми-удмуртского типа по наименованию, форме и размерам, составу начинки и теста, способам приготовления и употребления.

Семантика. Проанализируем историко-этнографические материалы, позволяющие реконструировать обрядовые значения этого блюда в традиционной удмуртской культуре.

Наиболее ранние свидетельства использования пельменей как свадебного обрядового кушанья зафиксированы среди мамадышских удмуртов Урьясь-Учинского прихода (ныне Кукморский р-н, Татарстан) конца XIX в. По сведениям Б. Гаврилова, здесь в комплексе свадебных ритуалов в доме молодухи проводился обряд *сюлык кыскон* (снятие, сдергивание свадебного покрывала *сюлык*), который происходил спустя один – шесть месяцев после венчания: на молодуху надевали головной убор замужней женщины *ашъян*. Для этого в дом приглашали музыканта, игравшего на скрипке, гармонике или гуслях, а также парня, исполнявшего роль младшего дружки жениха (*нокчи казак*). Молодушка готовила обед, состоявший из лапши и “мелких пельменей, начинкой которых бывает мука, соль, крупа, конопляное семя, перец, горох, тесто и т.п. Затем накрывали стол и угощали родственников, крестных, отца и мать жениха...” (Гаврилов 1891: 130). Далее не поясняется, какую роль играло это блюдо в процессе совместной трапезы. Однако перечисленные начинки, среди которых фигурировали перец, тесто и мука, свидетельствуют о том, что такие изделия не могли использоваться лишь в утилитарных целях.

К началу XX в. относятся случаи использования пельменей у закамских удмуртов (ныне Белебеевский р-н Башкортостана и Бугульминский р-н Татарстана). В процессе свадебного обряда в доме жениха перед первой брачной ночью “двое или трое из присутствующих парней в нецензурных выражениях при хохоте собравшейся молодежи... освящали приготовленные из лука, ягод и трав пельмени, а в других местах сваренное на этот случай толокно. Эти пельмени служат им не столько для еды, сколько для забавы – кидания ими друг в друга. Окончив эту церемонию, невесту с женихом насильно укладывают в приготовленную постель и уходят, оставляя *кенос* (летнее неотопливаемое спальное помещение. – Н.Ш.) запертым снаружи. В доме же тем временем идет усиленная пирушка” (Ильин 1926: 46–47). П.А. Корчагин, рассматривая эти данные, называет такие кулинарные изделия “странными пельменями”, называя их (что неверно) комочками или мячиками, которые использовали не как кушанье, а лишь как атрибут игры, для метания друг в друга (Корчагин 2015: 90–91). Аналогичный обряд *азыла мынтӧм* (плата на лугу), который был приурочен к Троице или Петрову дню, проводили удорские коми. Молодушки, вышедшие замуж в текущем году, одаривали присутствующих шаньгами,

калачами, сушками и другими угощениями, а матери молодушек бросали участникам церемонии выпечку (Чудова 2011: 133).

Использование пельменей в ритуальных целях прослежено и в других удмуртских селениях. В д. Сибы (Можгинский р-н, Удмуртия) в доме жениха принято совершать ритуал *пельнянь вёсян* (моление/освящение пельменей). “После приезда невесты молодых отправляют в амбар на час-два. Затем друзья жениха заходят к молодым с блюдом пельменей и произносят над этим блюдом моления шуточно-эротического содержания” (Чуракова 1986: 18). В этой же местности, в д. Ныши-Какси (офиц. Большие Сибы, Можгинский р-н, Удмуртия), обряд *пельмен вёсян* проводили с некоторыми вариациями. При этом пельмень символизировал женский детородный орган. Обряд практиковали на следующий день после брачной ночи. “Женщины варили с утра пельмени, а затем запирали невесту в амбаре и ели возле запертой двери пельмени, сопровождая это шутивными, часто непристойными песенками по поводу проведенной молодыми первой ночи. <...> Эта забава сопровождалась шутливой борьбой и перебранкой между участниками, импровизированными диалогами, остротами и общим весельем...” (Долганова, Морозов 2002: 47–48).

По полевым данным фольклориста Т.Г. Владыкиной, в д. Непременная Лудзя (Завьяловский р-н, Удмуртия) на свадьбу стряпали пельмени с мохом (*жэуен пельнянь*). В первую брачную ночь молодых укладывали в постель и закрывали в *кеносе* со словами: “*Коть кокасэкэ, коть лёгасэкэ*” (“Хоть стучайтесь, хоть топчитесь”). После этого молодые парни ели приготовленные *жэуен пельнянь* с непристойными шутками и насмешками. В одном семантическом ряду с описанными действиями лежит обычай на второй день свадьбы есть *ыжгонэн табань* (табани с шерстью), соблюдавшийся в д. Якшур (Завьяловский р-н, Удмуртия) (устное сообщение Т.Г. Владыкиной). В свадебной обрядности коми-зырян подобные функции выполняли пирожки. Так, в вымской и нижневьегодской традиции на второй день свадьбы (у летских коми на третий день) в доме жениха молодая жена пекла пироги *ичмонь пирёг* (пирог невесты). При этом все участники церемонии строили козни молодушке. В доме жениха происходил обряд выкупа невесты, при котором родителей со стороны молодой одаривали хлебом, банщицу – жареной уткой, а подруг – пирогами (Чудова 2011: 130, 132).

Во второй половине XX в. пельмени готовили в большом количестве к свадьбе, ими кормили молодых в доме жениха. Как доброе пожелание новобрачным, в начинку некоторых из них клали соль, овес, ячмень, хвою, монетки. Все участники наблюдали, как едят пельмени жених с невестой, какая начинка им попадет. От этого зависело, будут ли счастливы молодые, каково будет их благосостояние. Если попадет соль или мука – будут жить счастливо, если ячмень – всю жизнь проживут в переживаниях и т.д. (Трофимова 1991: 89). У летских коми-зырян пекли пирожки *ёсьта пирёг* (пирог с лучинками), в которые запекали кусочек лучинки или монетку (Чудова 2011: 132). Закамские удмурты для свадебного стола лепили особенно мелкие пельмени, края которых красиво прищипывали в виде узорного обрамления. В пельмени клали для удачи что-нибудь особое (тесто, монетку, даже кусочек угля) с пожеланием: кому достанется, тот окажется удачливым, счастливым или станет богатым (если попалась монета). Говорили при этом: “*Шудо муртлы сороз*” (“Достанется счастливому человеку”) (устное сообщение этнолога Т.Г. Миннихметовой). В свадебной обрядности русских Северного Прикамья упоминаются “заветные пельмени”, по которым гадали о судьбе: “Во второй день у нас еще пельмени заветные стряпали, по ним загадывали, исполнится желание или нет” (Подюков и др. 2004: 108).

В наши дни у кукурмских удмуртов фольклорист Д.Л. Корнилов заснял на видео один из свадебных обрядов *чумер сиён* (*чумер* < тат. *чумар* – клецки, *сиён* – поедание, т.е. поедание клецок), который проводили с родственниками на следующий день после умыкания невесты или сватовства. Хотя этот ритуал называют *чумер сиён* (*чумер* – позднее тюркское заимствование), фактически это *пельмен сиён*, т.к. в качестве обрядового

кушанья выступают пельмени. Их лепят из разных продуктов: меда, варенья, соли, перца молотого и горошком, кусочков сыра, колбасы, шоколадных конфет, моркови, яблок, огурцов, лука, капусты, апельсинов. Собравшиеся гости берут руками по пельменю, а взамен кладут в специальный мешочек монеты. В зависимости от начинки определяют, какая будет жизнь – богатая, счастливая, сладкая и пр. (видео из личной коллекции Д.Л. Корнилова).

Среди уральцев, русских и коми-пермяков пельмени лепили для свадеб и поминок, на крестины, а также во время заговенья, разговения (Долдина 1999: 25, 157–158; Черных 2007: 92–93; Корчагин 2015: 88). По сведениям Г.Н. Чагина, русские крестьяне Среднего Урала в середине XIX – начале XX вв. навешали роженицу со специальной пищей, которая включала и пельмени. “Проведывая, женщины обязательно принесли как на праздник свое угощение – пельмени, шаньги, блины, оладьи, пироги с рыбой, сладкую стряпню” (Чагин 1991: 81).

Изучение свадебных обрядов удмуртов конца XIX – начала XX вв. позволяет сделать вывод о том, что сам пельмень, его форма, начинки из зерна и других характерных продуктов являлись символом женского полового органа и играли важную роль в магии плодородия. Их использовали до или после первой брачной ночи (у коми-зырян вместо пельменей были пирожки). В последующем семантика этих обычаев была утеряна, и к концу XX в. пельмени лепили уже скорее по традиции, как важное праздничное/свадебное угощение. Пельмени с особыми начинками стали своеобразными атрибутами гадания, призванного обеспечить молодым благополучие, плодovitость. С этой же целью у славянских народов практиковали обсыпание молодых зерном, крупой, хмелем, орехами, сладостями и пр. (Гура 2009: 108–109).

Пельмени являлись торжественным блюдом, выполнявшим функцию объединения. В конце XIX в. удмурты Сосновского края (ныне Шарканский р-н, Удмуртия) “к Рождеству Христову заготавливают пельмени на весь праздник пудовки по две и по три; пельмени едят без уксуса и перца” (Верещагин 1995 [1886]: 28). Для удмуртов, коми-пермяков и русских Приуралья пельмени были и остаются до сих пор неотъемлемой составляющей праздничных семейных трапез. Это кушанье лепили вместе все члены семьи, а затем совершали совместную трапезу. Они считаются непременным атрибутом новогоднего угощения. Закамские удмурты ставят пельмени на стол в период новогодних праздников как главное блюдо, взамен освященной каши. Бывает, пельмени варят в мясном супе (устное сообщение Т.Г. Миннихметовой). На праздники (*жумшан* – гуляние, веселье – и *жун* – пир, пиршество) приглашают гостей, а затем совершают гуляния и угощают пельменями, переходя из дома в дом. В 1960–1980-х годах при подготовке к праздничному застолью было принято лепить счастливые пельмени с начинкой из теста, меда, перца, других ингредиентов. В 1970–1980-х годах в удмуртских и коми деревнях зимой каждая семья заготавливала впрок целое ведро, мешок или кадку пельменей как для повседневного употребления, так и для угощения гостей. В зимнюю пору школьники могли прийти домой и самостоятельно отварить это горячее и калорийное кушанье (ПМА 2016–2017 гг.; Долдина 1999: 158).

Время и место изобретения пельменей. Приведенные выше материалы показывают, что кулинарные изделия пельменного типа существовали на разных территориях у многих народов, однако в Приуралье сформировалась своя оригинальная традиция изготовления пельменей. Их лепили из круглой тестяной лепешки. Готовое изделие имело форму ушка маленьких размеров. Единственным способом приготовления являлось отваривание. Здесь выявлены сведения об архаичных разновидностях пельменей из теста из двух-трех сортов муки (в т.ч. ржаной) с 30–35 видами начинок, а также о мясных пельменях из смешанного фарша (два-три вида мяса). Дальнейшее усовершенствование пельменей шло по пути применения белой пшеничной муки с яйцом, преобладания мясной начинки и использования вкусовых добавок (перец, уксус, горчица, соус). Этимология термина *пельмень/пельнянь* (хлебное ушко), устойчивость наименования всех

разновидностейпельменных изделий этим словом свидетельствуют об их коми-удмуртском происхождении.

Что касается тезиса об изобретениипельменей в первой половине XVII в. “вне хронологических рамок язычества” (Корчагин 2015: 86–91; 2016: 80–88), то отсутствиепельменей в качестве обрядовой пищи на дохристианских святилищах не может служить аргументом в пользу их позднего изобретения. В качестве пищевых жертвенных приношений семейно-родовым божествам и хозяевам дикой природы удмуртам служили простые продукты – крупа, яйцо, лепешка из пресного теста *куарнянь* (*куар* – лист, *нянь* – хлеб), яичные блины без соли и муки *чужмилым*, горбушка хлеба, каша. Для общественной трапезы на капищах готовили кашу с мясом уток, гусей, овец и других крупных животных (Шутова 2001: 65–66, 72–79, 95 и др.; ПМА 1993–1995 гг.). Как правило, для молений прежде не использовали сложные изделия (пирожки, пресные ватрушки *перепечи*, пельмени и т.д.). К тому же в прошлом существовала определенная регламентация относительно предназначения тех или иных видов пищи для каждого обряда. Например, ватрушки *перепечи* (архаичное *пересьмон* – старение, старость) прежде пекли как поминальную пищу, а ныне это широко распространенное национальное кушанье. А приготовление пельменей, как описано выше, прочно связано со свадебной обрядностью и интимными отношениями молодых.

На наш взгляд, совершенно справедливо допущение П.А. Корчагина, что пельмени могли возникнуть у коми-пермяков, ибо с XII в. здесь получило распространение пашенное земледелие, имелись все исходные продукты (мука и мясо) для изготовления этого блюда (Корчагин 2016: 88). Однако в “ареал изобретения” пельменей следует включить территорию обитания не только коми-пермяцкого, но и средневековых удмуртов Приуралья. Как известно, уже с IX в. пермское население Верхнего Прикамья (предки современных коми-пермяков) и бассейна р. Чепцы (предки современных удмуртов) вело высокоразвитое комплексное хозяйство при господстве пашенного земледелия и животноводства (Иванова 1996: 23; Оборин 1999: 277–278). В рассматриваемое время здесь культивировали смешанные посевы яровых культур, состоявшие из двух и более видов злаков (пшеница, рожь, ячмень, овес), что гарантировало получение устойчивого урожая даже при неблагоприятных погодных условиях (Туганаев, Туганаев 2007: 43–44, 58–59, 63–64). Источником мясной пищи служили преимущественно домашние животные, среди которых преобладал крупный и – в меньшей степени – мелкий рогатый скот, а также лошади и свиньи. Рацион пополнялся и мясом диких животных, добытым на охоте (преимущественно лосятиной и олениной) (Иванова 1996: 24–26; Оборин 1999: 278–280).

Важно отметить, что с эпохи Средневековья среди пермского населения получили распространение предметы и приспособления, способствующие появлению пельменей. Значительное количество находок ручных жерновов свидетельствует о массовом изготовлении муки для выпекания хлеба и других мучных изделий. В средневековую эпоху сформировались чепецкий (удмуртский) и вымско-чувовской (пермский) региональные центры производства медной посуды. Благодаря использованию металлических котелков, имевших оптимальный для приготовления пищи объем в четыре-шесть литров, ускорился процесс тепловой обработки кушаний (Руденко 2000: 41–43, 46, 57–60), тогда как в керамической посуде можно было лишь нагревать, тушить или же томить пищу. Начинку для пельменей предварительно измельчали ножом и топором, а затем толкли в ступе. Изложенные данные показывают, что в Приуралье IX–XIII вв. имелись все предпосылки для изобретения пельменей с растительными и другими видами начинок. При этом важно отметить, что понятием *пельмень/пельнянь* пользовались все пермские народы и его появление относится к общепермскому периоду в истории удмуртов, коми-пермяков и коми-зырян.

Утверждения П.А. Корчагина о том, что пельмени впервые были изобретены на узкой территории современных Кочевского и Косинского р-нов Коми-Пермяцкого округа

в первой половине XVII в., а образцами для них послужили русские *кундюмы-ушки*, не имеют под собой оснований по ряду причин. Во-первых, в отличие от пельменей, для *кундюмов-ушек* раскатывалась тестяная лепешка треугольной или четырехугольной формы, а готовое изделие имело треугольную форму. *Кундюмы-ушки* отличались и по способу приготовления (припекались, а затем томились в горшке), и по составу теста (замешивалось на горячей воде и растительных маслах); использовалась только постная, чаще грибная, начинка. Во-вторых, если *кундюмы-ушки* послужили прототипом пельменей, непонятно, по какой причине русское население заимствовало пермский термин *пельмени* для обозначения этого кушанья. Логичнее выглядело бы распространение русского термина *ушки* в коми-удмуртском ареале как результат русского воздействия на местную кухню.

Все эти нестыковки могут объясняться тем, что появлению в Приуралье сведений о *кундюмах-ушках* предшествовала устойчивая традиция существования слова *пельмени* в лексике пермских народов, обусловленная длительной историей их бытования как излюбленного кушанья коми и удмуртов. Вследствие этого, несмотря на мощное влияние русской культуры в процессе колонизации края и христианизации местного финно-угорского населения, термин *пельмень* сохранил свои стойкие позиции на территории Приуралья. Что касается используемых коми-пермяками для наименования пельменей слов *ушкезз*, *пелизз*, являющихся по П.А. Корчагину калькой с русского блюда *ушки* (Корчагин 2016: 80–81), то они имеют узколокальный характер, никогда не применялись удмуртским населением и обозначали преимущественно постные грибные пельмени. Это указывает на смешение представлений о двух самостоятельных, хотя и типологически близких, блюдах – русских *ушках* и пермских пельменях – в зоне тесного взаимодействия русских и северных коми-пермяков.

Как известно, факты совмещения понятий и их содержания являются результатом этнокультурного взаимодействия. Так, в 1968 и 1979–1980-х гг. в Удмуртии были проведены два массовых этносоциологических исследования среди удмуртского и русского населения, как сельского, так и городского. Отвечая на вопрос: “Какие блюда Вы хотели бы подать на стол, если к Вам должны прийти гости?”, информаторы, удмурты и русские, в большинстве случаев на первое место ставили пельмени. Это кулинарное изделие часто встречалось и в ответах на другой вопрос анкеты: “Какие блюда Вы считаете своими национальными кушаньями?” Вместе с тем была выявлена парадоксальная ситуация: русские считали пельмени исконно русским блюдом, а часть удмуртов, утратив представление о пельменях как о своем национальном блюде, назвала их “сибирскими пельменями” (Трофимова 1985: 118). Хотя, как справедливо показал П.А. Корчагин, несмотря на это название, пельмени не могли иметь сибирские истоки из-за недостатка в северных регионах таких продуктов, как зерно, крупа, хлеб. Как известно, для снабжения первых русских поселений в Сибири хлеб завозили из европейской части России, в т.ч. из Чердыни, Соли Камской, Кайгорода, Вятки и других территорий (Корчагин 2015: 93–94).

Широкую известность, как вполне убедительно доказал П.А. Корчагин, это блюдо могло получить с первой половины XVII в. в связи с эксплуатацией “московского пути” в Сибирь (участок Кай – Юкеевское – Коса – Соликамск), который проходил через территорию современного Коми-Пермяцкого округа Пермского края. Именно здесь требовалось горячее питание для ямщиков, следовавших в Сибирь с “хлебными запасами” по ненаселенному Юкеевскому волоку протяженностью 90 верст (Корчагин 2015: 93–94; 2016: 88–89). Встречающиеся в этом ареале фамилии Пельменёвы, Пельмениковы являются свидетельством того, что отдельные семьи занимались изготовлением пельменей или торговали ими (Корчагин 2015: 91–93; 2016: 78–79). Несомненно, дальнейшей популяризации этого блюда способствовал Сибирский тракт – транспортная магистраль, две ветви которой (северная из Петербурга и южная из Москвы) соединялись на территории современной Удмуртии. По ним проходили и проезжали служивые люди, каторжные

и заключенные, конвоирующие их солдаты и казаки, а также путешественники, которые попутно знакомились с культурой и кухней местных народов Приуралья. Таким образом пельмени проникли в Сибирь, где и получили второе рождение и стали называться “сибирскими пельменями”. Важными факторами, способствовавшими широкому распространению этого кушанья, являлись, как уже было сказано, вкусовые достоинства пельменей, быстрота и удобство приготовления, простота хранения, а также возможность использовать их как горячее питание в дороге в зимнее время.

* * *

Приведенные выше материалы позволяют предположить, что пельмени как оригинальное кулинарное изделие были изобретены в IX–XIII вв. пермскими народами Приуралья (коми-пермяками и удмуртами). Это подтверждается широким распространением бытовых приспособлений для приготовления пельменей, а также с наличием всех необходимых ингредиентов для их лепки. Также в пользу этой версии свидетельствуют общепермское происхождение старинного термина *пельнянь/пельмень* и устойчивая традиция бытования этого кушанья в Приуралье.

Даже позднее, в XVIII–XIX вв., Приуралье продолжало оставаться главным ареалом распространения пельменей с разнообразными начинками и классическими рецептами их изготовления и употребления. Своеобразие и архаичность коми-удмуртских пельменей определяют: характерное наименование *пельнянь*, многообразие вариантов мягких не острых начинок, состав пресного теста (ржаная, ячневая или ржано-пшеничная смесь), малые размеры, отваривание как непрменный способ тепловой обработки, форма тестяной лепешки и готового изделия. Также следует отметить архаичность семантической составляющей *пельменей* и универсальность их использования. Как уже было сказано, пельмени являлись распространенным традиционным кушаньем у пермских народов. С давних времен их лепили с разными видами начинок – грибными, растительными, ягодными, мясными, рыбными, творожными. Такие кулинарные изделия существенно разнообразили крестьянское меню в летнее время, когда использование мясных и молочных продуктов было ограничено, и служили вкусной и калорийной пищей в зимнее время.

Кулинарное блюдо пельмени выполняло коммуникативную, интегративную, знаковую и ритуальную функции. Историко-культурный контекст употребления пельменей в удмуртской среде показывает, что прежде они выступали как особое обрядовое свадебное блюдо, как знак плодородия, символ благополучия (как материального, так и символического, подразумевавшего в т.ч. плодovitость, рождение здорового потомства). В удмуртской традиции пельмени были связаны со свадебной обрядностью и ассоциировались с женским ритуальным кушаньем, с самой новобрачной. В основе свадебных торжеств, проводимых с использованием пельменей, лежал явный эротический подтекст, связанный с магией плодородия, которая призвана была оказывать воздействие на молодухек и подружек невесты. При этом пельмени никогда не готовили для поминок и молений на святилищах.

С течением времени произошла десемантизация обрядов и обычаев, проводимых с использованием пельменей. В дальнейшем они выступают как традиционное бытовое кулинарное изделие, которое благодаря своим вкусовым достоинствам становится праздничным блюдом. Горячими пельменями, часто с бульоном, потчевали дорогих гостей “с дороги”. В обрядах семейного (свадьбы, крестины, родины, новоселья, поминки) и календарного цикла (встреча Нового года), при проведении других праздничных застолий угощение пельменями было одним из кульминационных моментов совместной трапезы. Использование пельменей во время заговенья, разговенья, поста является поздним явлением, которое не было характерно для удмуртской традиции. Архаичная языческая семантика использования пельменя в свадебной обрядности противоречила православной составляющей христианских праздников.

Несомненной заслугой удмуртов является сохранение старинного общепермского термина *пельнянь/пельмень* во многих ареалах их проживания. Есть сведения о разнообразных по форме, размерам, составу теста и начинки, способам приготовления и употребления пельменях, а также об их вполне определенном и весьма своеобразном семантическом статусе. Можно полагать, что вполне заслуженно в Ижевске около кафе “Позимь” 29 октября 2004 г. был поставлен памятник Пельменю (автор идеи А.А. Шкляев при участии Арт-группы “Археоптерикс”). Эта идея нашла продолжение, и с 2015 г. в рамках развития бренда “Удмуртия – родина пельменей” здесь проводится ежегодный международный фестиваль “Всемирный день пельменя”. Заслуга коми-пермяков состоит в том, что с территории современного Пермского края началось победное шествие пельменей по Сибири и утверждение их в качестве одного из самых любимых и популярных блюд русской национальной кухни.

Источники и материалы

- Блинов 1879 – Блинов М. Песни про пельмени. Нижний Новгород: Типогр. Губерн. Правления, 1879.
- Верецагин 1995 [1886] – Верецагин Г.Е. Собрание сочинений в 6 т. Т. 1. Вотяки Сосновского края. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 1995 [1886].
- Гаврилов 1891 – Гаврилов Б. Поверья, обряды и обычаи вотяков Мамадышского уезда Урьяс-Учинского прихода // Труды IV Археологического съезда в России. Т. 2. Казань: Типография Императорского Университета, 1891. С. 80–156.
- Долдина 1989 – Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. Пермь: Пермское книжное изд-во, 1989.
- Ильин 1926 – Ильин М.И. Свадебные обычаи и обряды у вотяков // Труды Научного общества по изучению Вотского края. Вып. 2. / Под ред. Ф. Стрельцова. Ижевск, 1926. С. 25–69.
- Долдина 1999 – Долдина А.Г. (сост.). Коми-пермяцкая кухня: ок. 470 рецептов блюд на русск. и коми-перм. языках. Кудымкар: Коми-Пермяцкое книжное изд-во, 1999.
- Карпова 2005 – Карпова Л.Л. Среднечепецкий диалект удмуртского языка: образцы речи. Ижевск, 2005.
- Лыткин, Гуляев 1970 – Лыткин В.И., Гуляев Е.С. Краткий этимологический словарь коми языка. М.: Наука, 1970.
- Линде, Кноблах 1993 – Линде Г., Кноблах Ч. Приятного аппетита. Кухня разных народов. Минск: Вышэйшая школа; М.: МОКА, 1993.
- Островский 1873 – Островский Д. Вотяки Казанской губернии // Труды Общества естествоиспытателей при Казанском университете. Т. 4. Вып. 1. Казань: Лито-тип. К.А. Тилли, 1873.
- Петропавловский 1926 – Петропавловский. Этнографическая экскурсия в дер. Пунем, Нылги-Жикьинской волости, Ижезда. (Из материалов Обоно) // Труды Научного общества по изучению Вотского края. Вып. 2 / Под ред. Ф. Стрельцова. Ижевск: Издание Научного общества по изучению Вотского края, 1926. С. 96–109.
- ПМА – Полевые материалы автора, собранные в 1993–1995 гг., 2016–2017 гг.
- Подюков и др. 2004 – Подюков И.А., Хоробрых С.В., Антипов Д.А. Этнолингвистический словарь свадебной терминологии Северного Прикамья. Усолье, Соликамск, Березники. Пермь: Пермское книжное изд-во, 2004.
- Похлебкин 1988 – Похлебкин В.В. О кулинарии от А до Я. Словарь-справочник. Минск: Полямя, 1988.
- Борисова 2001 – Борисова А.Н. (ред.). Словарь пермских говоров. Вып. 2: О–Я. Пермь: Книжный мир, 2001.
- Сорвачева 1961 – Сорвачева В.А. (ред.). Сравнительный словарь коми-зырянских говоров: ок. 25000 слов. Сыктывкар: Коми кн. изд-во, 1961.
- Перевозчикова 1982 – Перевозчикова (Владыкина) Т.Г. (сост.). Удмуртский фольклор. Загадки. Ижевск: Удмуртия, 1982.
- Фасмер 1987 – Фасмер М. Этимологический словарь русского языка в 4-х томах. Т. 3. М.: Прогресс, 1987.

Научная литература

- Воронина Т.А.* Пища и утварь // Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века / Ред. И.В. Власова. М.: Наука, 2001. С. 367–424.
- Гура А.В.* Поезд свадебный // Славянские древности. Этнолингвистический словарь в 5-ти томах. Т 4: П (Переправа через реку) – С (Сито) / Под ред. Н.И. Толстого. М.: Международные отношения, 2009. С. 106–109.
- Долганова Л.Н., Морозов И.А.* Игры и развлечения удмуртов. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 2002.
- Жеребцов Л.П.* Коми-зыряне // Народы Поволжья и Приуралья. Историко-этнографические очерки / Отв. ред. Р.Г. Кузеев. М.: Наука, 1985. С. 17–45.
- Жуковская Н.Л.* Монголы // Народы мира: историко-этнографические очерки / Гл. ред. Ю.В. Бромлей. М.: Советская энциклопедия, 1988. С. 307–310.
- Иванова М.Г.* Удмурты в эпоху средневековья (по материалам бассейна р. Чепцы конца I – начала II тысячелетия н.э.). Автореф. ... док. ист. наук. М., 1996.
- Корчагин П.А.* Коми-пермяцкое мясо-тестяное блюдо эпохи складывания всероссийского рынка, или антропология пельменя // Вестник Пермского научного центра. 2015. № 4. С. 84–95.
- Корчагин П.А.* Пельмени. Откуда уши растут // Вестник Пермского научного центра. 2016. № 3. С. 78–90.
- Липинская В.А.* Пища (XII–XX века) // Русские / Отв. ред. В.А. Александров, И.В. Власова, Н.С. Полищук. М.: Наука, 2003. С. 354–396.
- Маслова Г.С., Станюкович Т.В.* Материальная культура русского сельского и заводского населения Приуралья (XIX – начало XX в.) // ТИЭ. Т. LVII. М., 1960. .
- Оборин В.А.* Коми-пермяки // Финно-угры Поволжья и Приуралья в средние века / Отв. ред. М.Г. Иванова. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 1999. С. 255–298.
- Петров В.Н., Сенева Г.А.* Пища и утварь // Марийцы. Историко-этнографические очерки / Ред. Н.С. Попов. Йошкар-Ола: МарНИИЯЛИ, 2005. С. 108–117.
- Руденко К.А.* Металлическая посуда Поволжья и Прикамья в VIII–XIV вв. Казань: “Репер”, 2000.
- Сергеева Е.В.* Традиционная кухня и застольный этикет чувашей (конец XIX – начало XXI в.): историко-этнографическое исследование по материалам этнографической группы низовых чувашей. Чебоксары: Фонд историко-культурологических исследований им. К.В. Иванова, 2015.
- Толстой С.П., Жданко Т.А., Абрамзон С.М., Кисляков Н.А.* (ред.). Народы Средней Азии и Казахстана. Т. 1. М.: Изд-во АН СССР, 1962.
- Тот С.* Заметки о гастрономических интернационализмах финно-угорского происхождения: штрихи к кулинарной лингвистике // Вопросы уралоистики / Отв. ред. С.А. Мызников. СПб.: Нестор, 2014. С. 515–519.
- Трофимова Е.Я.* Об этнической специфике удмуртской народной пищи // Статистико-этнографические исследования в Удмуртии (материалы к изучению образа жизни сельского населения) / Отв. ред. Г.П. Белорукова. Устинов, 1985. С. 109–127.
- Трофимова Е.Я.* Как сложилась народная кухня удмуртов. Ижевск: Удмуртия, 1991.
- Трофимова Е.Я.* Система питания // Удмурты: историко-этнографические очерки / Ред. В.В. Пименов. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 1993. С. 149–164.
- Трофимова Е.Я.* Пельнянь // Удмуртская Республика. Энциклопедия / Гл. ред. В.В. Туганаев. Ижевск: Удмуртия, 2008. С. 531.
- Трушкова И.Ю.* Пища. Утварь // Энциклопедия Земли Вятской. Т. 8: Этнография, фольклор / Сост. В.А. Поздеев. Киров, 1998. С. 182–193.
- Трушкова И.Ю.* Традиционная культура русского населения Вятского региона в XIX – начале XX вв. (система жизнеобеспечения). Киров: Маури-Принт, 2003.
- Туганаев А.В., Туганаев В.В.* Состав, структура и эволюция агроэкоцием европейской России (лесная и лесостепная зоны) в средневековье (VI–XVI вв.н.э.). Ижевск: ИД “Удмуртский ун-т”, 2007.
- Чагин Г.Н.* Культура и быт русских крестьян Среднего Урала в середине XIX – начале XX века. Пермь: Изд-во Томского ун-та, Пермское отделение, 1991.
- Чебоксаров Н.Н., Брук С.И., Итс Р.Ф., Стратанович Г.Г.* (ред.). Народы Восточной Азии. М.; Л.: Наука, 1965.

- Черных А.В. Народы Пермского края. История и этнография. Пермь: Пушка, 2007.
- Чудова Т.И. Символика пищи в контексте свадебной обрядности коми (зырян) // Археология, этнография и антропология Евразии. 2011. № 3 (47). С. 128–142.
- Чуракова Р.А. Удмуртские свадебные песни. Устинов: Удмуртия, 1986.
- Шутова Н.И. Дохристианские культовые памятники в удмуртской религиозной традиции: опыт комплексного исследования. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 2001.

Research Article

Shutova, N.I. “I Want to Kneel before the One Who Had Invented Pelmeni”: Issues of the Origin and Semantics of the Culinary Dish [“Gotov upas’t ia na koleni pred tem, kto vyдумal pel’meni”: voprosy proiskhozhdeniia i semantiki kulinarного bliuda]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2018, no. 3, pp. 168–183. ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Nauka Publishers

Nadezhda I. Shutova | <http://orcid.org/0000-0002-6288-8573> | nad_shutova@mail.ru | Udmurt Institute of History, Language and Literature, Udmurt Federal Research Center of the Ural Branch of Russian Academy of Sciences (Lomonosova St., 4, Izhevsk, 426004, Russia)

Keywords

pelmeni, dumplings, cuisine, Udmurt, Komi-Permyak, origin, semantics, wedding, Middle Ages, Ural, Pre-Urals

Abstract

The paper discusses *pelmeni* – the type of dumplings that is widely known and utilized in culinary traditions of various peoples of Russia. I examine the origins and spreading of the dish, the composition of dough and filling, the methods of preparing and ways of consuming the dish, as well as the specific ritual uses of the dish among the Perm area peoples such as Udmurts and Komi-Permyaks. I trace the distinctive features of pelmeni as compared to other types of dumplings observed among the peoples of Pre-Ural and Middle Volga regions. Drawing on various linguistic, archaeological, and ethnographic data, I address the long-debated questions about the place and time where the dish had originated, and argue in favour of the hypothesis that points to its invention among the Komi and Udmurt groups during the Middle Ages.

DOI: 10.7868/S0869541518030120

References

- Chagin, G.N. 1991. *Kul'tura i byt russkikh krest'ian Srednego Urala v seredine XIX – nachale XX veka* [Culture and Everyday Life of the Russian Peasants of Central Urals in the Middle of the 19th – Early 20th Centuries]. Perm': Izdatel'stvo Tomskogo universiteta, Permskoe otdelenie.
- Cheboksarov, N.N., S.I. Bruk, R.F. Its, and G.G. Stratanovich, eds. 1965. *Narody Vostochnoi Azii* [The Peoples of East Asia]. Moscow; Leningrad: Nauka.
- Chernykh, A.V. 2007. *Narody Permskogo kraia. Istoriya i etnografiia* [Peoples of the Perm Territory. History and Ethnography]. Perm': Pushka.
- Chudova, T.I. 2011. Simvolika pishchi v kontekste svadebnoi obriadnosti komi (zyrian) [Food Symbolics in the Context of Wedding Ceremonies of Komi (Zyryans)] // *Arkheologiya, etnografiia i antropologiya Evrazii* 3 (47): 128–142.
- Churakova, R.A. 1986. Udmurtskie svadebnye pesni [Udmurt Wedding Songs]. Ustinov: Udmurtia.
- Dolganova, L.N., and I.A. Morozov. 2002. *Igry i razvlecheniia udmurtov* [Games and Entertainments of Udmurts]. Izhevsk: UIIYaL UrO RAN.
- Gura, A.V. 2009. Poezd svadebnyi [Wedding Train]. In *Slavianskie drevnosti: etnolingvisticheskii slovar' v 5-ti tomakh* [Slavic Antiquities. Ethno-Linguistic Dictionary in 5 Volumes], edited by N.I. Tolstoi, 4: 106–109. Moscow: Mezhdunaodnye otnosheniia.
- Ivanova, M.G. 1996. Udmurty v epokhu srednevekov'ia (Po materialam basseina r. Chepty kontsa I – nachala II tysiacheletiiia n.e.) [Udmurts in the Middle Ages (According to the Materials from

- the Cheptsya River Basin of the Late 1st up the Early 2nd Millennium AD)]. PhD diss., Institute of Archeology RAS.
- Karpova, L.L. 2005. *Srednechepetskii dialekt udmurtskogo yazyka: obraztsy rechi* [The Middle Cheptsya Dialect of the Udmurt Language. Speech Samples]. Izhevsk.
- Korchagin, P.A. 2015. Komi-permiatskoe myaso-testianoe bludo epokhi skladyvaniia vserossiiskogo rynka ili antropologiiia pel'menia [Komi-Permian Meat-Dough Dish in the Period of the All-Russian Market Formation or the Anthropology of Pelmeni]. *Vestnik Permskogo nauchnogo tsentra* 4: 84–95.
- Korchagin, P.A. 2016. Pel'meni. Otkuda ushi rastut [Pel'meni. Where this Dish Comes From]. *Vestnik Permskogo nauchnogo tsentra* 3: 78–90.
- Lipinskaia, V.A. 2003. Pishcha (XII–XX veka) [Food (the 12th – 20th Centuries)]. In *Russkie [Russians]*, edited by V.A. Aleksandrov, I.V. Vlasova, and N.S. Polishchuk, 354–396. Moscow: Nauka.
- Maslova, G.S., and T.V. Staniukovich. 1960. Material'naia kul'tura russkogo sel'skogo i zavodskogo naseleniia Priural'ia (XIX – nachalo XX v.) [Material Culture of the Russian Rural and Factory Population of the Pre-Urals (the 19th – Early 20th Centuries)]. *Trudy instituta etnografii* LVII.
- Oborin, V.A. 1999. Komi-permiaki [Komi-Permyaks]. In *Finno-ugry Povolzh'ia i Priural'ia v srednie veka* [Finno-Ugrians of the Volga and Kama Rivers Regions in the Middle Ages], edited by M.G. Ivanova, 255–298. Izhevsk: UIIYaL UrO RAN.
- Petrov, V.N., and G.A. Sepeev. 2005. Pishcha i utvar' [Food and Utensils]. In *Mariitsy. Istoriko-etnograficheskie ocherki* [Mari. Historical and Ethnographic Essays], edited by N.S. Popov, 108–117. Yoshkar-Ola: MarNIIYaLI.
- Rudenko, K.A. 2000. *Metallicheskaia posuda Povolzh'ia i Prikam'ia v VIII–XIV vv.* [Metal Ware of the Volga and Kama Rivers Region in the 8th–14th Centuries] Kazan': Reper.
- Sergeeva, E.V. 2015. *Traditsionnaia kukhnia i zastol'nyi etiket chuvashai (konets XIX – nachalo XXI v.): istoriko-etnograficheskoe issledovanie po materialam etnograficheskoi gruppy nizovykh chuvashai* [Traditional Cuisine and Table Manners of the Chuvashes (the Late 19th – Early 21st Centuries): Historical and Ethnographic Study Based on the Materials of the Ethnic Group of the Lower Volga Chuvash]. Cheboksary: Fond istoriko-kul'turologicheskikh issledovanii im. K.V. Ivanova.
- Shutova, N.I. 2001. *Dokhristianskie kul'tovye pamyatniki v udmurtskoi religioznoi traditsii: Opyt kompleksnogo issledovaniia* [Pre-Christian Worship Monuments in the Udmurt Religious Tradition. Probes on Complex Studies]. Izhevsk: UIIYaL UrO RAN.
- Tolstoi, S.P., T.A., Zhdanko, S.M. Abramzon, and N.A. Kisliakov, eds. 1962. *Narody Srednei Azii i Kazakhstana. Vol. 1* [The Peoples of Central Asia and Kazakhstan. Vol. 1]. Moscow: Izdatel'stvo AN SSSR.
- Tot, S. 2014. Zametki o gastronomicheskikh internatsionalizmakh finno-ugorskogo proiskhozhdeniia: shtriki k kulinarnoi lingvistike [Notes on Gastronomic Internationalism of Finno-Ugric Origin: Details of Culinary Linguistics]. In *Voprosy uralistiki*, edited by S.A. Myznikov, 515–519. St. Petersburg: Nestor.
- Trofimova, E. Ya. 1985. Ob etnicheskoi spetsifike udmurtskoi narodnoi pishchi [On the Ethnic Specificity of Udmurt Folk Food]. In *Statistiko-etnograficheskie issledovaniia v Udmurtii (Materialy k izucheniiu obraza zhizni sel'skogo naseleniia)* [Statistical-Ethnographic Research in Udmurtia (Materials for Studying of the Life Way of the Rural Population)], edited by G.P. Belorukova, 109–127. Ustinov.
- Trofimova, E. Ya. 1991. *Kak slozhilas' narodnaia kukhnia udmurtov* [How the National Cuisine of Udmurts Was Formed]. Izhevsk: Udmurtiia.
- Trofimova, E. Ya. 1993. Sistema pitaniya [System of Nourishment]. In *Udmurty: istoriko-etnograficheskie ocherki* [Udmurts: Historical and Ethnographic Essays], edited by V.V. Pimenov, 149–164. Izhevsk: UIIYaL UrO RAN.
- Trofimova, E. Ya. 2008. Pel'nyan' [Pelmeni]. In *Udmurtskaia Respublika. Entsiklopediia* [Udmurt Republic. Encyclopedia], edited by V.V. Tuganaev, 531. Izhevsk: Udmurtiia.
- Trushkova, I. Yu. 1998. Pishcha. Utvar' [Food. Utensils]. In *Entsiklopediia Zemli Viatskoi: Etnografiia, fol'klor* [Encyclopedia of the Vyatka Region: Ethnography, Folklore], edited by V.A. Pozdeev, 8: 182–193. Kirov.
- Trushkova, I. Yu. 2003. *Traditsionnaia kul'tura russkogo naseleniia Viatskogo regiona v XIX – nachale XX vv. (sistema zhizneobespecheniia)* [The Traditional Culture of the Russian Population of the Vyatka Region in the 19th – Early 20th Centuries (Subsistence System)]. Kirov: Mauri-Print.

- Tuganaev, A.V., and V.V. Tuganaev. 2007. *Sostav, struktura i evoliutsiia agroekosistem evropeiskoi Rossii (lesnaia i lesostepnaia zony) v srednevekov'e (VI–XVI vv.n.e.)* [Composition, Structure and Evolution of Agro Ecosystems of European Russia (Forest and Forest-Steppe Zones) in the Middle Ages (the 6th – 16th Centuries AD)]. Izhevsk: ID “Udmurtskii universitet”.
- Voronina, T.A. 2001. Pishcha i utvar' [Food and Utensils]. In *Russkii Sever: etnicheskaia istoriia i narodnaia kul'tura. XII–XX veka* [Russian North: Ethnic History and Folk Culture. The 12th – 20th Centuries], edited by I.V. Vlasova, 367–424. Moscow: Nauka.
- Zherebtsov, L.P. 1985. Komi-zyriane [Komi-Zyrians]. In *Narody Povolzh'ia i Priural'ia. Istoriko-etnograficheskie ocherki* [Peoples of the Volga River and the Urals Regions. Historical and Ethnographic Essays], edited by R.G. Kuzeev, 17–45. Moscow: Nauka.
- Zhukovskaia, N.L. 1988. Mongoly [Mongols]. In *Narody mira: istoriko-etnograficheskie ocherki* [Peoples of the World: Historical and Ethnographic Essays], edited by Yu.V. Bromlei, 307–310. Moscow: Sovetskaia entsiklopediia.