

УДК 392.8(=511.13)

**Е. В. Попова**

## **СИМВОЛИКА КАШИ В ОБРЯДАХ БЕСЕРМЯН**



Основа работы – полевые материалы автора, собранные среди бесермян, коренного малочисленного народа, проживающего компактно на северо-западе Удмуртии. В статье рассматривается символика каши из круп и место этого блюда в современных молениях, во время посещения почитаемых мест и святилищ, в некоторых семейных и календарных обрядах, современных общественных праздниках бесермян. Каша наравне с хлебом – это важный пищевой символ в культуре бесермян. Упомянется уже в ранних источниках как основа повседневного питания и ритуальное блюдо. Видовое разнообразие зависит от круп и основы каши – молоко или мясной бульон. Обрядовые каши варят на бульоне из мяса жертвенного животного или птицы. Часто каша – основное или единственное обрядовое блюдо, определяющее не только характер застолья, но и название события. Она остается распространенным повседневным кушаньем, воспринимается как символ достатка, характеризует этнические традиции питания, остается ритуальным блюдом многих современных праздников.

*Ключевые слова:* бесермяне, традиционное мировоззрение, антропология питания, каша.

Антропологии питания, в том числе изучение символики отдельных блюд, этнические и региональные особенности пищи и культуры питания входят в число актуальных научных направлений [см., например: 17, 18, 20, 21, 22]. Сохранение блюд традиционной кухни в современной культуре относится, по мнению исследователей, к числу наиболее устойчивых элементов культуры: «в области пищи этнографическая специфика сохраняется несравненно более продолжительно, нежели в других сферах материальной культуры, например, в одежде и жилище» [1. С. 5]. Традиционные и знаковые блюда народной кухни, в свою очередь, выступают символом праздника, специфики питания определенной культуры или локальной традиции. Среди таких пищевых символов у бесермян, как у многих земледельческих народов, наряду с хлебом, находится каша.

Отметим, что традиционные блюда имеют для бесермян большое значение среди этнически значимых элементов культуры. Так, этносоциологические



исследования, проведенные среди бесермян еще в середине 1990-х гг., показали высокий рейтинг традиционных блюд, их одинаковую популярность среди сельских жителей и бесермян-горожан, и были в числе важных факторов приверженности к национальной культуре. На момент исследования блюда народной кухни готовила треть опрошенных, лишь у 22,9 % их не было на столе. Рост интереса к народной кухне отмечен в равной степени среди мужчин и женщин. Эта тенденция, как показали исследования, характерна для всех возрастных групп, включая молодежь [23. С. 115].

В статье рассматривается символика каши *эж* (*жук*) из круп на примере нескольких обрядов и современных общественных праздников бесермян. За рамками данной статьи остается особый вид мучных каш – *саламат*, описание которых требует специального изложения. Основное внимание уделяется не только месту каши в социально-коммуникативной структуре, и традиционных, и некоторых современных обрядов, и общественных праздников, но и – характеру трапез, способам приготовления каши для конкретного события, составу и рецептуре блюда.

У бесермян каша входит в состав ритуальных трапез наравне с хлебом, а порой занимает и более важное место среди пищевых символов некоторых обрядов. Ряд вопросов, связанных с включением каши в обрядовые трапезы, рассматривался в статьях о летнем молении, святках, крестильных и родильных обрядах, поминальных традициях бесермян [10; 11. С. 18–19; 13. С. 85–89]. Блюдо это популярно также в повседневном рационе, в обрядах удмуртов – соседей бесермян [19. С. 43–44]. В культуре питания многих земледельческих народов, в том числе Урало-Поволжья, каша занимает важное место наряду с хлебом [3; 4; 14; 16. С. 62–63; 22. С. 81–84]. Основываясь на изучении места зерновых и каши в повседневной и праздничной кухне, технологий их изготовления и состава у коми-зырян, Т. И. Чудова делает вывод: «Широкие географические рамки распространения практики приготовления каши, использование ее как ритуального блюда позволяют говорить о древности этого блюда» [22. С. 84].

Каша *эж*, как основной продукт питания, имела большое символическое значение у бесермян. Она было частью их повседневной трапезы, входила в число ритуальных блюд семейных и календарных обрядов. Каша на бульоне из мяса птицы или домашних животных (за исключением свинины) была и остается обязательным блюдом молений и жертвоприношений, семейных и общественных трапез. Включение ее в структуру современных праздников связано с уходящей в ранние хронологические периоды традицией, местом и символическим значением блюд из зерновых культур в повседневной и ритуальной кухне.

#### **«...обыкновенное любимое кушанье их в будни и праздники»**

Сведения о каше как основном блюде повседневного рациона и главном ритуальном блюде многих обрядов встречаются еще в документах сер. и кон. XIX в. Источники часто упоминают в числе горячих блюд кашу из ячневой крупы с мясом как повседневное, праздничное и ритуальное блюдо. Сведения о возделываемых зерновых культурах, традиционно шедших на производство муки и круп, встречаются еще в документах XVII в. Источники отмечают, что бесермяне и их соседи (северные удмурты и татары) занимались земледелием [8. С. 28],



наряду с охотой, рыболовством, бортничеством [8. С. 29]. В Анкете Морского Шляхетского корпуса (1761 г.) о занятиях бесермян Слободского уезда отмечено, что сеют рожь, ячмень, овес и пшеницу-ярицу [8. С. 28]. В источниках кон. XIX в. тоже указано, что бесермяне возделывали рожь, ячмень, овес [24. С. 231]. Перечисленные зерновые культуры перемальвались, кроме муки, на крупы, которые шли на приготовление супов и каш. Это – основные зерновые культуры, составлявшие основу питания и видовое разнообразие каш традиционной кухни, определяя и характер современной.

Каша как основа питания бесермян и соседних северных удмуртов, а также как ритуальное блюдо упоминается в сер. XIX в. священником К. А. Сатрапинским: «... каша из ячной крупы с куском сала или мяса обыкновенное любимое кушанье их в будни и праздники» [15. Л. 14 об.]. Относительно способа приготовления отмечается, что каша готовилась на мясном бульоне. В праздники для гостей, помимо прочих блюд, как пишет священник, готовили мясо птицы (гусь, утка, индейка), сваренное в котелке с кашею и затем запеченное в печи [Там же]. Кашу, вместе с блинами и «постряпушками» с лоскутом холста, перевязанным красной ниткой, клали на расщепленную на три части ветку и ставили у полевых ворот, чтобы выгнать болезнь из селения [Там же. Л. 23]. Характеризует кашу в рационе бесермян как «обычную пищу» и сотрудник вятского статистического комитета Н. П. Штейндфельд: «Бесермяне в своих жизненных требованиях весьма скромны. Каша из круп местного производства, картофель, горох, лук и капуста составляют, вместе с хлебом, их обычную пищу» [24. С. 235]. Блюдо, наряду с хлебом и мясом жертвенного животного, упоминается им в описании трапезы на поминки третьего дня, где «все едят за столом кашу» [24. С. 238], но, кроме этого, каша с маслом и мясом подавались на поминки спустя семь дней [24. С. 238–239].

С кашей, как отмечают документы, перед весенними полевыми работами посещали старинное кладбище (с. Ёжево), где, по преданиям, были похоронены предки бесермян и северных удмуртов: «Поныне, перед началом сева, бесермяне и отчасти вотяки окрестных деревень, приходят на эти шаймы поминать родителей, съедают здесь принесенные с собою из дома яичницы (по местному названию *селенки*) и кашу, запивая то и другое кумышкою. Каждая семья в этот день приносит сюда по три (большею частью самодельных) деревянных ложки, довольно грубо обделанных, и, наложив в них каши, втыкает их пред началом еды в дырки, выкопанные в могилах, а затем поливает их кумышкою» [9. С. 170]. В обряде лечения трахомы этнограф В. Н. Белицер упоминает в числе подношений, наряду с деньгами и маслом, кашу, намазав которую на лоскут ткани, женщины оставляли в семейно-родовом святилище [2]. При описании летнего моления в таком святилище, где участвовали женщины одной родственной группы, этнограф Т. А. Крюкова перечисляет кашу, продукты для главного блюда (молоко, мука, крупа), домашнюю выпечку, отмечая, что каждая женщина еще несла мягкий хлеб, мучной кисель, кашу, овечье или козье мясо, масло [7. Л. 11]. Во время осеннего моления, по свидетельству Т. А. Крюковой, «несут кашу из нового урожая в «луд» – священную рошу – для совершения жертвы «чаша мурту» – Хозяину леса, и оставляют в специальной берестяной прямоугольной емкости [6. № 6598–17].



Таким образом, источники сер. XIX – пер. пол. XX в. упоминают кашу в основе повседневного питания и среди ритуальных блюд многих обрядов. Эти сведения активного бытования традиционной кухни помогают понять символику и место каши в обрядах и в современной культуре.

### Виды и технология приготовления каши

В современном языке для обозначения каши используется слово *жук* – каша. Видовое разнообразие связано с крупами и с тем, что в основе блюда. В кухне бесермян встречаются каши на молоке *йёлөн жук* и мясном бульоне *сийлен жук*. К названию каши добавлялось обозначение крупы, например, *йедө жук* (каша с ячневой крупой), *рисэн жук* (рисовая каша). Каши подразделялись и по виду мяса, на основе которого они готовились, что отражало ее название: *жазег сйлен жук* (каша с гусятиной), *өж сйлен жук* (каша на баранине) или каша с мясом вообще – *сийлен жук* (букв. ‘каша на мясе, каша с мясом’). Наиболее распространенным обозначением каши, несмотря на эти уточнения, все же было обозначение – *жук* (каша). Каши с рисовой и манной крупой готовятся на молоке, а более традиционные и популярные ячневые каши – на молоке и мясном бульоне. Обрядовые каши варят всегда на бульоне из мяса жертвенного животного или птицы – с ячневой крупой.

Молочные каши и супы преобладают в весенне-летний период, когда мясная пища реже встречается в рационе, мясо обычно заменяется солониной. Но для молений и обрядов всегда используется мясо специально принесенного в жертву животного или птицы. Мясной бульон для каши готовится из птицы (гусь, утка), говядины, баранины, конины. Свинина исключалась из числа ритуальных блюд и в повседневный рацион питания бесермян вошла лишь во вт. пол. XX в.

В повседневной кухне для приготовления каши идут ячневая, перловая, овсяная крупы; изредка – смеси круп с добавлением гороха, для ритуальной – ячневая. До недавнего времени крупы готовили дроблением зерен на ручной домашней или деревенской мельнице, некоторые виды круп покупали. В настоящее время все крупы покупные. В кашу добавляли свежую или замороженную кровь животного или птицы, из мяса которого готовится блюдо; в некоторые виды каш клали внутренности и потроха. Сейчас такие каши готовят редко, но они еще встречаются как обрядовые, когда с мясом кладут голову жертвенного животного, внутренности, изредка – потроха и кровь. В весенне-летний сезон в блюдо добавляли съедобные дикорастущие травы, молодые листья свеклы, капусты. Каши с первыми весенними съедобными травами изредка можно встретить как обязательное блюдо при высадке картофеля. Готовят каши с добавлением макарон и нарезанного картофеля.

По технологии тепловой обработки можно разделить каши на те, что готовятся на открытом огне (плита печи), на электрических и газовых плитах, и – томленные в русской печи, духовке. Ритуальные каши готовят на открытом огне специально разведенного очага (костра), в домашних условиях – на встроенной плите печи. Традиция разведения нескольких очагов встречается на общественных летних молениях бесермян и праздниках, как прежде, во времена традиционных деревенских и семейных молений на святилищах. Способ приготовления



пищи на открытом огне очага – более архаичный, и такие виды блюд наиболее типичны для рассматриваемой традиции.

Каша на мясном бульоне готовится в следующей последовательности. В емкость с водой кладут мясо, добавляют соль и варят до полной готовности мяса. В процессе варки снимают пену, хотя существует мнение, что это ухудшает вкус блюда. В отдельную посуду убирают часть жира, особенно если готовят кашу с гусятиной. Готовое мясо вынимают, а в бульон засыпают крупу. Кашу постоянно помешивают, чтобы она не пригорела. Готовая каша должна быть хорошо разварившейся, средней или полужидкой консистенции. Специи в такие каши не кладут, считая, что это не соответствует традиции и ухудшает вкусовые качества блюда. Мясо подают на стол отдельно от каши. Небольшие кусочки разделанного от костей мяса иногда клали поверх каши на тарелку уже при раздаче. В тарелке посередине каши делали небольшое углубление ложкой, куда наливали немного жира, снятого с бульона. Оба этих способа подачи встречаются при небольших или семейных трапезах. Общественная трапеза с большим числом участников обычно предполагает раздачу каши из общих котлов в отдельные тарелки или – в емкость на всю семью или группу родственников; подачу мяса в общих тарелках.

#### **Каша в коммуникативном и ритуальном контексте трапезы**

Вид каши и мясо для ее приготовления, процедура трапезы и угощение зависели от повода и обряда. Готовят кашу на важные семейные события – по случаю рождения и крестин ребенка, чествования роженицы. Пришедшие родственники, например, в некоторых локальных традициях, отведав каши, возвращают чашку в руки хозяев с деньгами «для младенца» (Полевые материалы автора [далее ПМА], д. Шамардан). Кашу на мясном бульоне с ячневой крупой варят для поминального стола, в дни частных поминок – на третий, девятый, двадцатый, сороковой день и години. Мужчине на поминки третьего, седьмого (девятого) и двадцатого дня закалывают петуха, женщине – курицу, на все последующие поминки мужчине жертвуют барана или бычка, а женщине – овцу или телку. Каша готовится на бульоне из этого мяса. Мясо петуха или курицы обычно идет на каши и супы поминальных обрядов. Гусятина считается наиболее предпочтительной для мясных каш, и такая каша встречается в обрядах благодарения, молениях осеннего периода, как и баранина. Кашу в качестве жертвоприношения, «пищи» для духов болезни готовили при лечении. Например, приносили в качестве жертвы домовому, если считали, что он «напугал», «не принял» младенца. Знахарка спускала в подполье яичный блин и кашу (ПМА, д. Турчино).

В обрядах как эквивалент каши и символ множественности также выступает крупа, крупяная каша на воде без тепловой обработки. Обычно такие варианты встречаются в заговорных традициях при лечении от болезней, в качестве приношения духам болезней, сакральных и «опасных» мест в окрестностях или черте селения [5. С. 43]. Крупу вместе с солью, мелкими монетами, завернув в лоскут или газету, выносят за пределы ограды при детской бессоннице, плаксивости, зубной боли или других болезнях. Выступая эквивалентом каши, она символизирует «пищу», «угощение». Крупу (смесь крупы с солью, мукой,



водой) кладут в основу антропоморфной фигурки из тряпочек, в лоскут, символизирующий скатерть.

Часто каша является главным блюдом, определяет характер застолья и название события. В отличие от повседневной каши, обрядовую называют *весаьскон зук* – каша для моления. В названии часто отражено назначение обряда или трапезы, например, *вожо келян зук* (букв. ‘каша по случаю проводов духов *вожо*’). Такая каша готовится и накануне Крещения, по случаю завершения святочного периода и обряда «проводов» святочных духов *вожо*. Прежде трапеза с кашей встречалась как семейная и общественная, в настоящее время проводится преимущественно в кругу семьи [13. С. 85–89]. Варили такую кашу с гусятиной, клали всю тушку, либо часть, но в любом случае – голову, крылья и лапки. Каша из крупы нового урожая *виль зук* (букв. ‘новая каша’) готовится с бараниной, обычно в августе как «новина», или осенью после уборки вместе с приготовлением хлеба из зерна нового урожая *виль нянь* (букв. ‘новый хлеб’), уже перед осенними поминками. Последние календарные поминки года обязательно включают «новые» хлеб и кашу, поэтому в ряде локальных традиций они еще известны как «поминки с новой кашей», «поминки с новым хлебом».

Название *кербан зук* (букв. ‘каша летнего жертвоприношения, каша обряда *кербан*’) применимо для каши деревенского моления с закланием жертвенного бычка (барана), проходившим в июне, а в случае засухи – иногда несколько раз за лето. Каша готовилась из ячневой крупы на мясном бульоне. В наши дни она остается пищевым символом и главным блюдом в ряде деревень сохранившихся летних обрядов *кербан* и праздника *Кербан* (прим.: название официального праздника встречается в нескольких вариантах написания – *Кырбан*, *Көрбан*, *Корбан*) – общественной организации «Общество бесермянского народа». Логотип праздника – изображение котла с кашей (Рис. 1). Рассматривая символику каши, приготовление блюда и общественную трапезу как ключевые моменты современного события, остановимся на некоторых элементах, отсылающих в традиционному обряду.

В народном календаре моление проходило в июне отдельно в каждом селении. Оно включало в себя заклание бычка, приготовление каши, моление о хорошей погоде и трапезу. В сельском сакральном ландшафте было для этого постоянное место. Необходимое по масти жертвенное животное покупали у односельчан за деньги, вырученные от продажи собранных в складчину зерна и муки; в период коллективных хозяйств могли выбрать животное из колхозного стада или приобрести у местных жителей. Обряд начинался ранним утром и завершался



Рис. 1. Котел с кашей – логотип общественного праздника бесермян *Кербан*



после полудня. Вначале проводилось заклание животного, затем готовили кашу. К полудню, когда ритуальное блюдо было готово, собирались жители деревни. В трапезе с кашей и в общем молении участвовали только мужчины, пожилые женщины, дети. Развлечения, веселье и пение на месте моления вообще не допускались. После трапезы все расходились, оставшуюся кашу уносили с собой. Кости и части жертвенного животного зарывали в землю святилища, в месте заклания (Полевые материалы автора, дд. Юнда, Ворца, Жувам).

В большинстве селений моление сохранялось до кон. 1930-х гг., кое-где до сер. XX в., проводилось при поддержке старожилков и председателей колхозов. В период, когда традиция по разным причинам ушла из бытования, еще сохранялись локальные случаи, когда обряд не прерывался или же прекратился в кон. XX в. В отдельных случаях обряд приобрел черты колхозного праздника с сохранением сакральных элементов и трапезы с кашей как ключевого момента или же проводился с ограниченным кругом участников, сохраняя свое первоначальное содержание. В любом случае приношение животного, назначение каши и моления, коллективная трапеза были его важнейшей частью. Так, в д. Юнда (Балезинский р-н, УР) моление и трапеза сохранялись, вобрав со временем черты праздника окончания полевых работ, но проводились, как и прежде, на традиционном месте, сохраняя название, общественную трапезу и время проведения, что позволило сохранить традицию даже в сложные времена. В наши дни в деревне проводят обряд на прежнем месте, сохраняя традиционное моление, чествование земледельцев, включая концертную программу. При этом он традиционно включает приготовление каши, обращение с кашей и моление от лица жителей стариками деревни; часть каши и напитки относятся под дерево, где принесена жертва. Затем приступают к общей трапезе. Кашу, как и прежде, готовят в многочисленных котлах (Рис. 2).



Рис. 2. Приготовление каши на деревенском обряде *көрбан* в д. Юнда. Балезинский р-н, УР. 2012 г. Фото Е. В. Поповой



В д. Ворца (Ярский р-н, УР) моление проводили мужчины и старики, руководил обрядом из года в год один из старших жителей и знатоков традиции, перенявший этот опыт от предшественников. Во время приготовления каши основные функции лежали на мужчинах, женщины лишь помогали. В трапезе участвовали женщины старшего возраста, которые брали с собой и детей.

Летнее моление, в котором трапеза с кашей были основой, сохранялось в бесермянско-татарском селении Гордино (Балезинский р-н, УР) и после небольшого перерыва с 2015 года возобновилось. Моление с закланием барана проходит в специальном месте, вблизи почитаемого деревенского источника и почитаемой «святой могилы» – места паломничества татар (ПМА, д. Гордино). Воду для приготовления каши берут из почитаемого источника. В трапезе участвуют татары-мусульмане и бесермяне-христиане деревни. Животное приобреталось на деньги, собранные в складчину, крупу для каши собирали со всех хозяйств деревни. Основные ритуальные и организационные функции лежали на местном мулле и стариках, к трапезе приходили мужчины, пожилые женщины и дети – представители всех бесермянских и татарских семей деревни. В настоящее время в д. Гордино, где проживают татары-мусульмане и бесермяне-православные, барана жертвует кто-либо из местных жителей. Затем местные жители и приехавшие участники вносят определенную сумму как общественную плату за жертвенное животное, которая отдается его хозяину. Из этой же суммы возмещаются расходы на крупу для каши. Иногда крупа, как и прежде, собирается жителями вскладчину. Трапеза проходит близи родника на склоне холма за деревней в традиционном месте. Скатерти расстилают на земле, и семьи усаживаются в один ряд или же небольшими группами (Рис. 3). Кости жертвенного барана после трапезы собирают и зарывают у изгороди около почитаемой могилы. Эти локальные традиции в дд. Юнда и Гордино сохраняются.

Каша как символ праздника, единения, как ритуальное блюдо народной кухни сохраняется в общественном празднике *Кәрбан* (букв.: жертвоприношение). С сер. 1990-х гг. он проводится как республиканский праздник раз в два года в одном из селений в районах компактного проживания бесермян, куда собираются представители всех бесермянских деревень



Рис. 3. Общая деревенская трапеза с кашей на летнем молении *кәрбан* татар и бесермян в д. Гордино. Балезинский р-н, УР. 2015 г. Фото Е. В. Поповой





и бесермяне-горожане [11]. Общественный праздник *Көрбан*, с его устоявшейся структурой, является способом презентации этнической культуры, площадкой для неформального общения. Он отражает современные подходы к проведению массовых мероприятий с включением элементов традиционной обрядности. По официальной части и праздничной программе он во многом схож с праздниками национально-культурных объединений Удмуртской Республики как, например, с удмуртским республиканским праздником *Гербер*, общественным праздником чувашской диаспоры *Акатуй*, с марийской *Семьк*, у татар и башкир – *Сабантум*. У бесермян он все же отчасти сохраняет или включает сакральный контекст, связанный с закланием животного и приготовлением каши, и ряд элементов зависит от места проведения, то есть от степени сохранности или памяти о традиционном молении в конкретном селении.

Приношение животного, ритуальная часть проводятся мужчинами деревни где проходит республиканское событие. Жертвенное животное покупают у местных жителей или из стада сельхозпредприятия на средства, выделенные на проведение мероприятия, как и крупу для каши. Кашу готовят на открытом огне в многочисленных котлах рядом с праздничной площадкой. Обычно каша готова к полудню, и общая трапеза начинается после официального открытия праздника. Несмотря на поздний и отчасти вновь созданный характер этого праздника, началом трапезы служит моление стариков деревни или мужчин-организаторов из числа местных жителей. К трапезе и раздаче каши приступают лишь после прочтения молитвы о хорошей погоде, о здоровье для домочадцев и приплоде скота, о благополучии для бесермян. В первую очередь ритуальное блюдо пробуют участники моления: старики, руководители общественной организации, представители местной администрации. Гости и хозяева праздника рассаживаются на траве небольшими группами, семьями или деревенской компанией. Кроме каши, раскладывают привезенные с собой выпечку и угощения. Подчеркнем, что каша и трапеза являются символами общественного праздника, его кульминацией, несмотря на насыщенную праздничную и концертную программы.

Праздник может иметь и некоторые особенности в трапезе. Так, во время общественного праздника *Көрбан* в д. Юнда (ПМА, 2013), где он еще сохраняется как деревенское событие, общая трапеза начиналась после того, как старики отчитали молитву, отнесли (отвезли) чашку с кашей к традиционному месту совершения жертвоприношения. В обряде в д. Ворца (ПМА, 2015) заклание животного также совершали в традиционном месте, где еще до недавнего времени проходило деревенское моление и в нем, как прежде, участвовали только мужчины, а каша уже готовилась в котлах на площадке, где проходил праздник. В приготовлении каши основная роль отводилась мужчинам, а женщины помогали и участвовали в раздаче блюда. По завершении трапезы оставшуюся кашу забирали домой, а кости и часть каши относили на место проведения деревенского моления, где также совершалось заклание животного для общественного мероприятия.

Роль, которая отводится каше и традиционным кушаньям в современных обрядах и праздниках, вероятно, в целом связана со статусом каши в обрядах.



### Заключение

Таким образом, несмотря на простую рецептуру, оставаясь в своей основе распространенным повседневным кушаньем, каша воспринимается как символ достатка, преумножения, целостности хозяйства, характеризует этнические традиции питания. Трапеза с кашей является символом современного праздника, единения родственного, семейного коллектива, а в общественных событиях – этнического сообщества, круга селений.

Технологии приготовления, состав продуктов, символика, архаичность некоторых форм социальной и коммуникативной специфики трапез свидетельствуют о каше как важном традиционном блюде в культуре питания бесермян.

Простота приготовления, место в культуре питания и ритуальное назначение актуализируют использование каши в современной праздничной культуре, где она сохраняет за собой эти статусы, одновременно являясь символом повседневной и ритуальной кухни. Включение каши в современные обряды, актуализация въездного и внутреннего туризма, заставляют обращаться к поиску этнической специфики в народной кухне и способов ее презентации. Каша как ритуальное блюдо по-прежнему встречается в семейных и календарных обрядах, оставаясь, как и ритуальная трапеза, устойчивым элементом и символом обряда.

### ЛИТЕРАТУРА

1. Арутюнов С. А., Воронина Т. А. Предисловие // Хмельное и иное: напитки народов мира. М., 2008. С. 5–13.
2. Белицер В. Н. Знахарство вредит здоровью // Безбожник. 1938. 1 окт.
3. Валенцова М. М. Каша // Славянские древности: Этнолингвистический словарь. В 5 т. / Под ред. Н. И. Толстого. Т. 2. М., 1995. С. 483–488.
4. Гура А. В. Свадебная каша у славян // Живая старина. 2008. № 4. С. 46–48.
5. Зеленин Д. К. Очерки русской мифологии. Вып. 1. Умершие неестественной смертью и русалки. СПб.: типография А. В. Орлова, 1916. 312 с.
6. Коллекционная опись Российского этнографического музея. Бесермяне.
7. Крюкова Т. А. Отчет об экспедиции в Удмуртскую АССР в 1965 г. Т. А. Крюковой // Архив РЭМ. Ф. 2. Оп. 1. 1965 г. Д. 1555.
8. Луппов П. Н. О бесермянах // О бесермянах. Ижевск: Удмурт. ин-т истории, яз. и лит. УрО РАН, 1997. С. 19–49.
9. Первухин Н. Г. Краткий очерк кладовищ, встречающихся в Глазовском уезде // Материалы по археологии восточных губерний России. М., 1896. Т. 2. С. 161–173.
10. Попова Е. В. Каша в современной праздничной и обрядовой кухне бесермян // Питание в культуре этноса: Материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб.: РГПУ им. А. И. Герцена, 2007. С. 143–146.
11. Попова Е. В. Аграрные праздники весенне-летнего цикла в современной культуре и общественно-политической жизни бесермян // Этнографическое обозрение. 2011. № 4. С. 14–22.
12. Попова Е. В. Хлеб как ритуальное блюдо и пищевой символ в обрядах бесермян // Вестник Удмуртского университета. 2012. № 3. С. 132–138.
13. Попова Е. В. Символика и ритуальные функции пищи и трапезы в святочных обрядах бесермян // Ежегодник финно-угорских исследований. Ижевск, 2013. Вып. 3. С. 78–92.



14. Пьянкова К. В. О каше-разгонихе и киселе-выгонщике // Живая старина. 2008. № 2. С. 23–25.
15. Сапраинский К. А. Вотяки и бесермяне, проживающие в приходе и селе Укан Глазовского уезда // Архив РГО. Р. 10. Оп. 1. 1854 г. Д. 48.
16. Сергеева Е. В. Традиционная кухня и застольный этикет чувашей (конец XIX – начало XXI в.). Историко-этнографическое исследование по материалам этнографической группы низовых чувашей. Чебоксары, 2015.
17. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. 293 с.
18. Традиционное русское застолье: сборник статей / Гос. респ. центр русского фольклора. М., 2008. 352 с.
19. Трофимова Е. Я. Как сложилась народная кухня удмуртов. Блюда удмуртской кухни. Ижевск, 1991. 176 с.
20. Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки. М.: Наука, 2004. 413 с.
21. Хмельное и иное: напитки народов мира. М.: Наука, 2008. 488 с.
22. Чудова Т. И. Рок [каша] // Кухня коми (зырян): Этнографический словарь. Сыктывкар, 2008. С. 81–84.
23. Шкляев Г. К. Бесермяне. Опыт этностатистического обследования // О бесермянах. Ижевск: Удмурт. ин-т истории, яз. и лит. УрО РАН, 1997. С. 110–120.
24. Штейнфельд Н. П. Бесермяне. Опыт этнографического исследования // Календарь и памятная книжка Вятской губернии на 1895. Вятка, 1894. С. 220–259.
25. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981. 256 с.

#### REFERENCES

1. Arutyunov S. A., Voronina T. A. Predislovie [Preface]. *Xmel'noe i inoe: napitki narodov mira* [Culture of beverage: among the people of the world]. Moscow: Nauka Publ., 2008. Pp. 5–13. p. In Russian.
2. Belitser V. N. Znaxarstvo vredit zdorovyu [Quackery is injurious to health] *Bezbozhnik* [Godless]. 1938. October 1. In Russian.
3. Valentsova M. M. Kasha [Porridge]. *Slavyanskije drevnosti: Etnolingvisticheskiy slovar'* [Slavic Antiquities: Ethnolinguistic Dictionary. In 5 volumes]. Moscow: Mezhdunarodnye otnosheniya, 1995. Vol. 2: D–K (Kroshki). Pp. 483–488. In Russian.
4. Gura M. M. Svadebnaya kasha u slavyan [Wedding porridge at the Slavic Peoples]. *Zhivaya Starina* [Alive Antiquity]. 2008. № 4. Pp. 46–48. In Russian.
5. Zelenin D. K. Oчерки russkoj mifologii. Vyp. 1. Umershie neestestvennoj smert'yu i rusalki [Essays on the Russian mythology. Vol. 1. Those who died an unnatural death and mermaids]. Saint Petersburg, 1916. 312 p. In Russian.
6. Kollektionnaya opis' Rossiyskogo etnograficheskogo muzeya. Besermyane. [Collection of the Russian Ethnographic Museum]. Besermyans]
7. Kryukova T. A. Otchet ob ekspeditsii v Udmurtskuyu ASSR v 1965 g. T. A. Kryukovoy [Report of the expedition in the Udmurt ASSR in the year 1965 by T. A. Kryukova]. *Arxiv Rossiyskogo etnograficheskogo muzeya. F. 2. Op. 1. 1965 g. D. 1555* [Arkiv of the Russian Ethnographic Museum. M. 2. Inv. 1. D. 1555]
8. Luppov P. N. O besermyanax [About the Besermyan]. Shklyayev G. K. (comp. & ed.). *O besermyanakh. Sbornik statey.* [About the Besermyans]. Izhevsk: Udmurtskiy institut istorii, yazyka i literatury Uralskogo otdel'niya Rossiyskoy akademii nauk, 1997. Pp. 19–49. In Russian.



9. **Pervukhin N. G.** Kratkiy ocherk kladovish, vstrechayushikhsya v Glazovskom uезде [A brief outline of cemeteries in the uyezd of Glazov]. *Materialy po arxeologii vostochnykh guberniy Rossii* [Materials on the archeology of Russia's eastern governorates]. Moscow, 1896. Vol. 2. Pp. 161–173. In Russian.

10. **Popova E. V.** Kasha v sovremennoy prazdnichnoy I obryadovoy kukhne besermyan [Porridge in modern ritual and holiday cuisine of the Besermyans]. *Pitanie v kul'ture etnosa: Materialy Sankt-Peterburgskikh etnograficheskikh chteniy* [Food in ethnic culture: Proceedings of the 6th Saint Petersburg Readings]. Saint Petersburg, 2007. Pp. 143–146. In Russian.

11. **Popova E. V.** Agrarnye prazdniki vesenne-letnego zikla v sovremennoy kul'ture I obshestvenno-politicheskoy zhizni besermyan [Agricultural Celebrations of the Spring-Summer Cycle in the Present-Day Culture and Social-Political Life of the Besermyan]. *Etnograficheskoe obozreniye* [Ethnographic review]. 2011. Vol. 4. Pp. 14–22. In Russian.

12. **Popova E. V.** Xleb kak ritual'noye bl'yudo I pishevoy simvol v obryadakh besermyan [Bread as ritual food and symbol in the customs by the Besermyan]. *Vestnik Udmurtskogo Universiteta* [The Bulletin of Udmurt University]. 2012. Vol. 3. Pp. 132–138. In Russian.

13. **Popova E. V.** Simvolika I rityal'nye funkzii pishi I trapezy v svyatochnykh obrjadakh besermyan [Symbolism and Ritual Functions of Food and Meals in the Christmastide Rites of the Besermyans]. *Ezhegodnik finno-ugorskikh issledovaniy* [Yearbook of Finno-Ugric Studies]. 2013. Vol. 3. Pp. 78–92. In Russian.

14. **P'yankova K. V.** O kashe-razgonikhe I kisele-vygonshike [On “farewell-porridges” and “get out-kissels”]. *Zhivaya Starina* [Alive Antiquity]. 2008. Vol. 2. Pp. 23–25. In Russian.

15. **Satrapinskiy K. A.** Votyaki i besermyane, prozhivayushchie v prikhode i sele Ukan Glazovskogo uезда [The Udmurts and the Besermyans, Residing at Ukan the Parish and the Village of Glazov County]. *Arkhiv Russkogo geograficheskogo obshchestva*. 1854. Razriad X, 1/48. [Archive of the Russian Geographical Society. M. 10. Inv. 1. 1854. D. 48]. Unpublished. In Russian.

16. **Sergeeva E. V.** Tradizionnaya kuxnya I zastol'nyy etiket chuvashy (konez XIX – nachalo XXI v.). Istoriko-etnograficheskoe issledovanie po materialam etnograficheskoy gruppy nizovykh chuvashy [Traditional cuisine and table manners of the Chuvash People (from the end of the 19th to the beginning of the 21st Century). A historical-ethnographic study on the basis of materials of the ethnographic group of the Anatri Chuvash people]. Cheboksary, 2015. In Russian.

17. *Tradizionnaya pisha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional food as an expression of ethnic self-consciousness]. Moscow: Nauka Publ., 2001. 293 p. In Russian.

18. *Tradizionnoe russkoye zastol'ye* [Traditional Russian Tableful]. Moscow, 2008. 352 p. In Russian.

19. **Trofimova E. Ya.** Kak slozhilas' narodnaya kukhnya udmurtov. Blyuda udmurtskoy kukhni [How has the Udmurt Folk Cuisine Developed: Dishes of the Udmurt Cuisine]. Izhevsk, 1991. In Russian.

20. *Xleb v narodnoy kul'ture: Etnograficheskie ocherki* [Bread in popular culture: Studies in Ethnography]. Moscow: Nauka Publ., 2004. 413 p. In Russian.

21. *Xmel'noye I inoye: napitki narodov mira* [Culture of beverage: among the people of the world]. Moscow: Nauka Publ., 2008. 488 p. In Russian.

22. **Chudova T. I.** Rok = Kasha [Porridge]. *Kukhnya komi (zyryan): Etnograficheskoy slovar'* [Cuisine of the Komi (Zyryans): Ethnographic Dictionary]. Syktyvkar, 2008. Pp. 81–84. In Russian.

23. **Shklyayev G. K.** Besermyane: Opyt etnostaticheskogo obsledovaniya [Besermyans: Attempt at An Ethnic-Statistical Review]. *O besermyanakh. Sbornik statei*. [About the Be-



sermyans. (comp. & ed.).] Izhevsk:Udmurtskii institut istorii, iazyka i literatury Uralskogo otdeledniia Rossiiskoi akademii nauk, pp. 110–120. In Russian.

24. **Shteynfel'd N. P.** Besermyane. Opyt etnograficheskogo issledovaniya [The Besermyans: Probes on Ethnographic Studies]. Kalendar' i pamyatnaya knizhka Vyatskoy gubernii na 1895 god. [Calendar and Memory Book of Vyatka Province in 1895]. Vyatka. Pp. 220–259. In Russian.

25. *Etnografiya pitaniya narodov stran zarubezhnoy Azii* [Food Ethnography of peoples in Asian Countries outside of Russia. An attempt at a comparative typology]. Moscow: Nauka Publ., 1981. 256 p. In Russian.

Поступила в редакцию 12.01.2017

***E.V. Popova***

### **The Symbolism of Porridge in the Besermyan Rites**

The research is based on field materials collected by the author among the Besermyans, indigenous people today compactly living in the north-west of the Udmurt Republic. The article discusses the symbolism of cereal porridge and its place in modern prayers, during visits to the venerated sites and shrines, some family and calendar rituals, and contemporary public holidays of the Besermyans. Porridge is an important symbol in the Besermyan culture alongside bread. It was already mentioned in early sources as the basic component of daily diet and ritual meals. The type of porridge depends on what grains it is made from and whether it is boiled in milk or meat broth. Ritual porridge is cooked in meat broth made from the meat of a sacrificial animal or bird. Porridge is often the main or the only ceremonial dish, defining not only the character of the feast, but also the title of the event. Porridge remains a common daily dish, symbolizes wealth, characterizes ethnic diet traditions and still remains as the ritual meal of most modern holidays.

*Keywords:* Besermyans, traditional worldview, anthropology of food, porridge

**Попова Елена Васильевна,**

кандидат исторических наук, старший научный сотрудник,  
Удмуртский институт истории, языка и литературы УрО РАН  
426004, Россия, г. Ижевск, ул. Ломоносова, 4  
e-mail: elvpopova@yandex.ru

**Popova Elena Vasilyevna,**

Candidate of Sciences (History), Senior Research Associate,  
Udmurt Institute of History, Language and Literature  
4, ul. Lomonosova, Izhevsk, 426004, Russian Federation  
e-mail: elvpopova@yandex.ru