

**Е. В. Попова**

**«БАБУШКИНЫ МАКАРОНЫ»:  
НАЗВАНИЯ, ТЕХНОЛОГИИ И СИМВОЛИКА БЛЮДА  
ИЗ ТЕСТА ДЛЯ СУПОВ УДМУРТСКОЙ И БЕСЕРМЯНСКОЙ  
НАРОДНОЙ КУХНИ**



В статье рассматриваются разные виды изделий из теста для супов традиционной кухни удмуртов и бесермян; их локальные названия, состав, технология приготовления, ареал распространения. Супы с кусочками из дрожжевого или пресного теста сохраняются в домашнем питании, входят в меню национальной кухни, имеют важное символическое значение в пищевой идентичности. Такие супы готовили в качестве повседневного блюда; с мясом жертвенного животного (птицы) как ритуальное; некоторые виды блюд сохраняются в свадебных обрядах южных удмуртов. Супы с кусочками теста встречаются чаще других в презентации традиций питания, кулинарных изданиях бесермян и удмуртов. В традиционной кухне их делали из муки полбы, гречихи, гороха, овса, ржи, пшеницы, смеси муки разных видов. В современной кухне это преимущественно мука из пшеницы. Сегодня традиционные изделия из теста часто заменяют промышленными, такими как макароны, лапша и спагетти, но некоторые блюда народной кухни тоже популярны. Исследование основано на письменных источниках, словарях, фольклорных текстах, на описании локальной кухни и полевых материалах автора.

*Ключевые слова:* культура питания, идентичность, суп, клецки, макароны, традиционная кухня, изделия из теста, бесермяне, удмурты.

DOI: 10.35634/2224-9443-2021-15-1-157-171

Супы народной кухни с изделиями из кусочков теста популярны в кухне удмуртов и бесермян, как и других народов Урало-Поволжья. В словаре Т. К. Борисова они метко названы «лапша удмуртская», «вотские макароны», «вотское кушание клёцки» [Удмурт кыллюкам 1991, 198, 194, 326], а Г. Е. Верещагин пишет, что это «род лапши, клецек бабушки» [Верещагин 2006, 227] и также «вотские макароны» [Верещагин 2011, 84]. Тем самым авторы подчеркивают традиционность кушанья, его своеобразие и причастность к национальной кухне, пытаются объяснить и некоторое сходство с аналогичными блюдами других традиций питания, как макароны, клёцки или лапша. Что представляют собой кушанья, обозначенные как «клёцки бабушек» и «лапша удмуртская»?

Изделия из теста для заправки традиционных супов, как и сами супы, разнообразны, имеют локальные названия, разный состав, формы, технологии изготовления и региональные особенности. Все изделия из теста в зависимости от состава (вид муки, пресное или дрожжевое тесто, форма), технологий и названий обозначают и собственно сами супы *шыд*. Исследователи пишут, что суп с кусочками кислого теста – это *низилиен (нугылиен) шыд*, домашняя лапша – *тыкмачен шыд*, суп с ломтиками пресного теста – *чумерен шыд* [Владыкин, Христюлова 1997, 82–83].

Популярность таких супов также отмечали исследователи: «Довольно часто варили суп с лапшой из кислого теста с горохом (*нугылиен шыд*), разнообразными клецками (*тукмач, колзо*,

чумер, лёлёк, шекера)» [Трофимова 1993, 153]. Это подтвердили и этносоциологические опросы 1968 г., где супы с кусочками теста были среди часто упоминаемых блюд удмуртской кухни: «Из обычных традиционных блюд, ранее бытовавших, в рассказе почти каждого информатора фигурируют такие названия, как *низлиен шьд*, *тукмачен шьд* – супы с кусочками теста...» [Пименов, Христолюбова 1976, 28]. Исследования 1980-х гг., проведенные среди горожан, также выявили, что «практически все опрошенные горожане-удмурты назвали общенациональное блюдо *нугыли* – суп с лапшой из кислого теста – в качестве повседневного блюда» [Никитина, Трофимова, Шкляев 1986, 65]. Супы удмуртской кухни с кусочками теста *нугыли* в 1980-х гг. готовили на предприятиях общественного питания (столовых), и они входили в меню [Там же, 65].

Сведения о супах с разными кусочками теста встречаются в источниках сер. XIX – нач. XX вв. при описании повседневной кухни бесермян и удмуртов [Сатрапинский 1854, л. 14об.; Гаврилов 1884, 141; Тезяков 1892, 17; Верещагин 1884, 13; Смирнов 1890, 116], ритуальных трапез [Гаврилов 1891, 130; Васильев 1906, 43–45, 65]. Названия разных видов изделий из теста для супов имеются в «Вотско-русском словаре» Г. Е. Верещагина [2006], словаре Т. К. Борисова [Удмурт кыллюкам 1991], в лексике блюд народной кухни в букваре В. А. Ислентьева [1889], в учебнике И. С. Михеева для детей [1907, 77].

Список супов с изделиями из теста вошел в первые издания об удмуртской кухне: это *тыкмач*, *нугылиен шьд/нугыли* (суп с лапшой), *суп-лапша домашняя*, *суп-лапша молочная*, *лапшаен шьд* (суп с лапшой), *суп из грибов с клецками*, *ишкемен шьд* (суп с клецками), *шекера шьд* (суп с клецками) [Соковнин 1964, 1975; Трофимова 1991, 114].

Аналогичные или близкие по технологии изделия из теста для заправки супов встречаются в кухне народов Урало-Поволжья: башкир [Мигранова 2016, 118–119], марийцев [Петров, Сепеев 2013, 186–187], татар [Мухамедова 2017, 453], чувашей [Сергеева 2015, 59–61], коми (зырян) [Чудова 2008, 33] и др. Отметим, что, например, разные виды изделий из теста, типа пасты итальянской кухни, стали в последнее время популярной темой исследования, канала и издания «*Pasta grannies: the official cookbook: the secrets of italy's best home cooks*» как и символом кухни [Bennison 2019].

В статье рассматриваются разные виды изделий из теста для заправки супов в кухне удмуртов и бесермян, их локальные варианты и названия, состав таких супов повседневной и ритуальной кухни, блюдо в презентации национальной кухни. В основе исследования – материалы экспедиций, словари, опубликованные источники, фольклорные тексты, кулинарные издания и сайты, наблюдения во время фольклорно-этнографических фестивалей, презентации национальной кухни.

### Технологии изготовления, виды и названия

Традиция заправлять супы кусочками теста восходит к практике класть в бульон или в молоко муку; сейчас такие супы и похлебки встречаются реже. Мучная заправка блюд распространена в кухне многих народов региона, например, башкир [Мигранова 2016, 118], татар [Мухамедова 2017, 453], чувашей [Сергеева 2015, 59] и в других национальных кухнях. Небольшие кусочки теста для заправки супов бывают в региональной кухне разнообразными как по виду, так и по названиям, что показал и предварительный анализ традиций питания удмуртов и бесермян. Рассмотрим каждый из видов таких изделий подробнее.

#### *Колзо*

*Колзо* (удм., бес.) – это кусочки теста, шарики из теста, в том числе для приготовления супа; а также булочки круглой формы. У бесермян *колзо* – колобок из теста [Усачева и др., 2017: 90] и небольшие кусочки теста [ПМА]. В удмуртском языке слово *колзо* используется в значении «яровой колобок», хлеб небольшой круглой формы [Удмурт кыллюкам 1991, 137] и тесто [Русско-удмуртский словарь 1956, 1108]. Слово *колзо* встречаем в значении «колобок» и в переводе на удмуртский язык известной русской народной сказки «Колобок» (см., напр.: [Улйллям-вылйллям 1983, 72–74]).



Блюдо упоминается в рукописи священника К. А. Сатрапинского в разделе о пище бесермян и северных удмуртов, где перечислены супы, названные *щами*, и среди них – суп *колзё* с горохом, кислой или свежей кочанной капустой с кусочками теста из овсяной муки [Сатрапинский 1854, л.14 об.].

Исследователь удмуртской кухни Е. Я. Трофимова приводит рецепт молочного супа – *колзёен йёлын шыд* (букв.: молочный суп с клёцками), куда, кроме теста, входят нарезанный картофель и взбитые яйца. Тесто в этом случае по консистенции гуще сметаны, сделано из смеси муки и яйца: небольшие кусочки отделяют ложкой и кладут в кипящее молоко, как готовится картофель, и в конце варки добавляют взбитое яйцо и нарезанный лук [Трофимова 1991, 120]. Полужидкое тесто выкладывают ложкой, как в блюде – *ычкел / ишкем* (букв.: надёрганное), *пуньыен тырем* (букв.: выложенное ложкой) (см. далее). Термином *колзё* называют также любые кусочки теста для заправки супов.

### **Нугыли, быгыли, бөгэльө**

Суп с кусочками теста продолговатой формы – *нугыли*, или, как пишет Г. Е. Верещагин, – «сочни наподобие червя» [2006, 168], «катышки наподобие пиявок» [1886, 13]. Блюдо делают из кусочков дрожжевого теста, скатывая между ладонями (ладонью на столе) в жгуты «размером с палец».

Суп с *нугыли* готовят на мясном бульоне, добавляя горох, нарезанный картофель [ПМА; Соковнин 1975, 69–70; Трофимова 1991, 115]. Г. Е. Верещагин так описывает блюдо: «Нугылиэн шыд – щи с горохом и тестом, скатанным в катышки наподобие пиявок» [Верещагин 1886, 13]. Суп бывает и постным: перед подачей его заправляют маслом, а северные удмурты (Балезинский район) готовят еще с грибами [Трофимова 1991, 115]. В описании кухни южных удмуртов первой четверти XX в. читаем: «Нугыли; способ приготовления такой же, как галушек, когда закипит вода с картофелем, опускают туда “нугыли” или “тукмачи” – комочки из пресного ярового теста» [Этнографическая экскурсия 1926, 101].

У бесермян это блюдо известно как *бөгэльө* (бес.); у северных и центральных удмуртов – *нугыли/ныгыли, нугыли, быгыли*, у южных и периферийно южных – *чумер, чырс чемер* (закамские удмурты). Последний термин у некоторых групп южных удмуртов обозначает и другое изделие для супа (см. далее). Блюдо делают из теста на закваске (дрожжевого), оставленного от выпечки хлеба. Поэтому название часто включает слово, обозначающее его вкусовые характеристики – *чырс* (удм.), *чөрс* (бесерм.) – в значении «кислый».

Блюдо имеет локальные и диалектные варианты названий, что отмечала еще Е. Я. Трофимова, сравнивая традиции питания разных территорий: «Самым распространенным является «нугылиен шыд» (так он называется в системе общественного питания). На севере Удмуртии этот суп называют *быгылиен шыд* (Глазовский район), *гыбыли* (Ярский район), *нюгыли* (Кезский), *нюголи* (Балезинский); в центральных районах – *ныгыли* (Воткинский, Вавожский, Шарканский районы), *низили, низильы* (Завьяловский район), *нугыли* (Игринский район), *нугули* (Увинский район); южных – *низили*» [Трофимова 1991, 96].

Локальные варианты названий дают и некоторые словари. Так, в «Вотско-русском словаре» Г. Е. Верещагина приведены два значения слова: «**Нізілі I, Низили II** 1. Дождевой червь 2. Ската[н]ные между ладонями сочни наподобие червя. См. нугылі» [Верещагин 2006, 168]; «Нугылі I, **Нугыли II** То же, что нізілі во 2 значені» [там же, 171]. Слово фиксируется и в лексике технологий приготовления блюд – «Низільскыны I катать в руках сочни в цилиндрическую форму наподобие червя. См. нугыліяскыны» [Верещагин 2006, 169].

В словаре Т. К. Борисова отмечается, что «**нигыли**, низили, низіли *ср.* – вотские макароны *кушание*, лапша» [Удмурт кыллюкам 1991, 194], где два значения: один – это предмет для игры; второй – кулинарный термин: «**нугыли юж.**, нугыли *кр.* – мячик, шар, сделанный из шерсти; 2 – лапша удмуртская» [там же: 198], *ср. нугылес ср.*, *ныгылес кр. юж.* круглый [там же, 197], **ныгылес кр. юж.**, *нугылес ср.*, *быгылес юж.*, *багылес, быгылес кр.* – круглый, шарообразный, овальный [там же, 198]. В орфографический словарь С. П. Жуйкова вошел также гастрономический термин *нугыли* [Жуйков 1936, 145], как и названия других изделий из теста для супов.

В северном наречии удмуртского языка Л. Л. Карпова фиксирует *бъгъл'и*, *быгъл'и* как «лапша домашнего изготовления (из кислого теста)» [Карпова 2013, 94], также *н'угъл'и*, *н'угыл'и*, *н'угыл'и* [там же, 354], *чърсбъгъл'и* [там же, 528], где *чърс* (букв.: кислое) означает дрожжевое тесто, из которого делают блюдо. Название блюда переводится как лапша из кислого теста: *бъгъл'ийэн шыдэз с'ийэмед вань'-а? тан' кал' ик эскертод*. 'Суп с лапшой из кислого теста ела ли [когда-либо]? Вот сейчас и попробуешь' [там же, 94].

Разные способы приготовления и локальные названия отмечал Б. Г. Гаврилов: «Лапша (казанск[ое] *тыкмас*, малмыжск[ое] *нижчилио шыд'*, глазовск[ое] *нюгыли*, *тукмач*) готовится почти так же, как и у русских. Тесто для лапши месится из полбенной или ржаной муки, иногда же оба сорта мешаются вместе» [Гаврилов 1884, здесь и далее цит. по: Коробейников, Чураков 2014, 141]. В описании упоминаются полбенная, ржаная и смеси этих двух видов муки. Полба встречалась в кухне южных и периферийно-южных удмуртов, где эта культура повсеместно выращивалась до недавнего времени. Бесермяне, северные и центральные удмурты хлеб и это блюдо для супов готовили из ржаной муки; в последние десятилетия делают из пшеничной, но, подчеркивая оригинальность рецепта, иногда готовят из смеси ржаной и пшеничной муки.

Бесермяне делают блюдо *бөгэльө* (бес.) из теста на закваске, варят суп на мясном бульоне, добавляя горох, лук и в поздней традиции – нарезанный картофель [ПМА; Бесермянская кухня 2014, 10]. Название *бөгэльө*, наряду с другими кулинарными терминами, вошло в «Тезаурус бесермянского наречия», и обозначено как «**лапша домашнего приготовления**», а именно: «*блюдо в виде кусков скатанных вручную колбасок из кислого теста*», «А бөгэльөзэ лэсьтйськом нянь чөрсэтлөсь. Лапшу делаем на хлебной закваске» [Усачева и др. 2017, 87]. Слово *бөгэльө* встречается в значении *йö бөгэльө (кадь) көнмөно* (о конечностях) *замёрзнуть как ледышки* [там же, 87]. Ср. в языке бесермян слово *бөгэльтөнө* означает что-либо раскатывать, скатывать, скручивать, и *бөгэльес* в значении «круглый», «округлой формы».



Рис. 1 Изделия из дрожжевого теста *бөгэльө* для заправки супов. Бесермяне. д. Жувам. Юкаменский р-н, Удмуртия. Фото Е. В. Поповой

Блюдо *нугыли* и название часто встречаются в детском фольклоре, что, вероятно, отражает его популярность в кухне, особое место в культуре, как и его звучание, удобное для рифмовки:

*Ичит-вачит,  
Нугыли шыд пöзътэм вал но,  
Аръян чырслы мынэм вал но,  
Митрей, куаёкам,  
Сыыса быдтэ-э-эм.*

*Ичит-вачит,  
Суп с нугыли сварила было,  
За закваской аръяна пошла было,  
Митрей, недотепа,  
Все съе-е-ел!*

[Удмуртский фольклор 1982, 12].





Супы с *нугыли* – важный элемент культурной памяти, связанной с традиционной кухней, детскими воспоминаниями о родительском доме:

*Кӧжыез вуын возыса  
Пӧзытэ ке анай нугыли,  
Солэсь но ческыт  
Ӧй вал ни кадь шыд.*

Горох в воде замочив  
Если наварит мать нугыли,  
Вкуснее этого  
Словно и не было супа.

[Самсонов 2006, 18].

[подстрочный перевод наш].

Рецепты супов с *нугыли* чаще других встречаются в кулинарных книгах и сборниках, на сайтах о национальной кухне (напр.: Удмуртская кухня. ВКонтакте). Супы с *нугыли* (удм.) и *бӧгӧльӧ* (бес.) как оригинальные, традиционные, включены в современные кулинарные издания. Так, в комплект (12 открыток) о кухне удмуртов в числе других блюд вошел единственный суп – и это суп с клецками *нугыли шыд* / суп с «нугыли» / *soup with «nugyly»* [Кухня Удмуртии (без даты)]. Другое издание, где содержатся рецепты 17 горячих супов и холодных похлёбок, включает два супа, и это супы с клецками *ишкемен шыд* и с лапшой *нугыли* [Ческыт мед кошкыз 2011, 10–11]. В публикацию о кухне северных удмуртов (19 блюд) вошло два супа, один из них – *нугыли* (суп с лапшой) [Блюда удмуртской кухни 2007]; в издание о кухне (20 открыток) центральных удмуртов (Игринский район, Удмуртия) – один суп – и это *ныгыли* (суп с лапшой *ныгыли*) [Лопшо Педунь угощает 2009]. В две публикации (самиздат) о кухне бесермян (брошюра и набор открыток) вошли суп с клецками *быгыли*, суп с «жгутиками из кислого теста» *бӧгӧльӧ* (бес.) [Бесермянская кухня 2014, 10; ПМА, 2020. Праздник бесермян «Брага юон». д. Жувам, Юкаменский р-н, УР].

Супы с *нугыли* как типичное и оригинальное блюдо национальной кухни чаще других супов представлены на гастрономических мероприятиях. Так, в рамках Дней удмуртской культуры в Удмуртском государственном университете на конкурсе народной кухни среди разных изделий из теста (выпечка) был единственный суп – суп с *нугыли*. Он был приготовлен по традиции: светлый бульон с кусочками мяса и теста *нугыли* заправлен зеленью (ПМА 2016. Ижевск. Конкурс удмуртской кухни. УдГУ).



Рис. 2. Суп с изделиями из теста *нугыли*. Фестиваль удмуртской культуры. Удмуртский государственный университет. 2016. Фото Е. В. Поповой

Использование теста для заправки супов, как отмечалось, встречается в кухне других народов региона. Кусочки пресного (*шере лашка*) и кислого (*шушо лашка*) теста кладут в супы в марийской кухне. Клецки варят в бульоне, заправляя супы жиром, овощами, горохом, картофелем, грибами, мясом и др. [Петров, Сепеев 2013, 187].

### Чумер

В кухне удмуртов известны супы *чумерен шыд* [Владыкин, Христолюбова 1997, 82–83]. Блюдо *чумер/чемер, чырс чемер/чырс чумер* (закамские удмурты) [ПМА] встречается в кухне южных и периферийно-южных удмуртов; в переводе – «клецки» или «лапша». Название характеризует вкус – *чырс* (букв.: кислый), то есть это тесто на закваске.

Название блюда имеется в изданиях, представляющих кулинарную лексику южных удмуртов: в букваре В. А. Ислентьева «чумер (нъизиліо) шыд» [1889, 94], учебнике И. С. Михеева – *чумер, чырс чумер* [1907, 77] (букв.: кислый *чумер*), словаре Т. К. Борисова: «**чумер** – вотское кушание клёцки. Чумерен шыд – щи с клёцками» [Удмурт кыллюкам 1991, 326], орфографических словарях – *чумер* как название отдельного блюда [Жуйков 1936, 231].

Тесто для такого блюда, по свидетельству очевидцев, южные удмурты делали из муки разного состава: «Клецки (*чюмер*) стряпаются из овсяной, гречневой и ржаной муки. Замесивши тесто, делают из него палочки, которые руками разрывают на мелкие части и варят» [Гаврилов 1884, 141]. Распространение блюда в кухне удмуртов, проживающих в Татарстане и Башкирии, отражает и детский фольклор региона, например, считалка:

*Алка-палка, Чумер гурт,*

*Чырс чумерен гуньдэм мурт.*

Алка-палка, деревня Чумер,

Кислыми чумерами подавившийся человек.

[Удмуртский фольклор 1981, 14].

В другой считалке упоминаются даже два изделия из теста – *чумер* и *колзо* – для супа: *Кукку, балю, чумер, колзо* [там же, 1981: 48].

В татарской кухне есть близкое по технологии и названию блюдо – *чумар* (тат.): его делают из гороховой, смеси гороховой и ржаной муки на подсоленной воде, и достаточно жидким по консистенции – как сметана. Готовое тесто кладут в бульон ложкой (тат.: *кашык чумары*) [Мухамедова 2017, 453]. Чуваши готовили *чъмър çăмах* из ржаной муки в виде кусочков теста квадратной или круглой формы, диаметром 3–5 см [Сергеева 2015, 60].

У периферийно-южных удмуртов (Кукморский р-н, Татарстан) *чумер* – это блюдо по типу небольших пельменей из теста с начинкой, и оно сохраняется в свадебной обрядности. После ритуальной «кражи» невесты, заменяющей в этой традиции сватовство, на следующий день устраивают обряд *чумер сиён* (букв.: еда *чумер*), куда приглашают родственников жениха и односельчан. Утром, в сопровождении старшей сестры или брата жениха, девушка идет за водой, затем мать жениха повязывает ей платок. Девушки, собравшись утром, делают *чумер*: в тонко раскатанные пласты теста кладут как пожелания молодым разную начинку (лук, масло, капусту, морковь, огурцы, соль и др.). Если попадает начинка с медом, то желают молодоженам сладкой жизни, как мед. Первой *чумер* пробует невеста: начинка символизирует ее будущий характер: с перцем, – будет остра на язык, и станут спориться дела; с маслом, – будет с мягким характером, легким нравом. Затем она подает *чумер* пришедшим, а они в ответ передают ей некоторую сумму денег [Михайлова 2019].

Эту традицию кукморских удмуртов по материалам экспедиции 1990-х гг. описывает Е. Я. Трофимова; здесь блюдо названо *тыкмач*, а обряд – *вилькен тыкмач* (букв.: тыкмачи молодушки). В описании исследователя *тыкмач* – это «тестяные шарики величиной с грецкий орех, внутрь которых кладут конфеты, варенье и записочки с пожеланиями девушкам и юношам» [Трофимова 1992, 52]. Вначале угощают жениха и невесту, затем предлагают семье жениха и лишь потом пришедшим гостям.левой рукой передают молодым с пожеланиями семейного счастья деньги или подарок, а правой – принимают от невесты *тыкмач* [там же, 52].

Современная традиция, вероятно, восходит к более ранней, связанной с чествованием невесты родными и односельчанами жениха, ее приобщением к новому семейно-родственному кругу, смене социального статуса. Гадания с блюдом, как и его начинка, имеют продуцирующее значение, определяют будущую жизнь молодых, характер невестки. Вкусовые характеристики продуктов и предметов – перец, соль, мед, конфеты, масло, сладкое, горькое, острое, вкусное, – имеют символическое значение. Это назначение сохра-



няют «записочки с пожеланиями» в качестве начинки. Блюдо под названием *тыкмач* бывает в этом ареале и без начинки.

### **Тыкмач**

Блюдо и название *тыкмач* встречается в кухне южных и периферийно-южных удмуртов. Термином *тыкмач* обозначают и блюдо *нугыли* в виде продолговатых кусочков теста, и кусочки теста иной формы. Б. Г. Гаврилов пишет, что из теста овсяной, гречневой и ржаной муки делают палочки, разрывают их на мелкие части как *чумер*: «Иногда из этих частей, выдавливая пальцем, делают маленькие лоточки и варят. Это называется *тыкмач*. *Тыкмач* варят летом с зеленью (с травой борщевиком). Все эти мучные и другие жидкие кушанья едят с прибавлением небольшого количества квашеного молока (*арьян*)» [Гаврилов 1884, 141]. Именно форма – «маленькие лоточки» – отличает одинаковые по составу теста блюда *тыкмач* и *чумер* [там же]. Удмурты Казанской губ. готовили с *тыкмач* разные супы, клали их вместо крупы: «Кладется в котел известное количество воды и в нее же кладут мясо, горох, капусту и крупы, из всей этой смеси выходит нечто вроде супа. Иногда вместо крупы кладут тыкмач» [там же].

Современные кулинарные издания пишут, что *тыкмач* делают из ржаной или овсяной муки, иногда – из пшеничной, добавляя яйцо, соль и воду. Круто замешанное тесто раскатывают в листы до 2 мм и нарезают квадратиками [Соковнин 1975, 75; Трофимова 1991, 115].

Блюдо с таким названием есть в словаре Т. К. Борисова: «**тукмач**, тыкмач – лапша» [Удмурт кыллюкам 1991, 289], Г. Е. Верещагина: *тукмач* «род лапши, клецек бабушки» [Верещагин 2006, 227], «**Нугыли** Вотские макароны» [Верещагин 2011: 84]. Суп известен как *тыкмачен шыд* (букв.: суп с тыкмачами) [Владыкин, Христолюбова 1997, 82–83].

В кулинарной лексике учебника И. С. Михеева упоминаются – *гыркес-тыкмач* и *шорем-тыкмач* (*нйзъыли*) [Михеев 1907, 77] без их описания. Вероятно, под названием *гыркес-тыкмач*, где *гыркес* в переводе с удмуртского – это «выемка», предполагается кусочек теста с небольшим углублением, сделанным пальцем, как это описано у Б. Г. Гаврилова (см. выше). Название – *шорем-тыкмач*, где *шорем* (удм. нарезать) обозначает другую форму и разновидность блюда – тесто нарезано на кусочки, а уточнение *нйзъыли*, должно, вероятно, объяснить его сходство с аналогичным блюдом в других традициях. Упоминаемые Б. Г. Гавриловым *тыкмач* (блюдо в виде «маленьких лоточков») и И. С. Михеевым – *гыркес-тыкмач* (букв.: тыкмачи с выемкой) относятся к одному ареалу и могут быть одним и тем же блюдом.

Плоская и круглая форма блюда, напоминающая листья, нашла отражение в загадках, где она сравнивается с листком, в том числе осины: *Котрес (птырес) тыэ (пипу, птырэс) куар усълыэ* (В круглое озеро (осиновые, круглые) листья падают) [Удмуртский фольклор 1982, 110]; *Котырес кенере куазь зоре, котырес кенере куар усе* (В круглую загородку дождь льёт, в круглую загородку листья падают); *Котырес тыэ пипу куар усе* (В круглое озеро осиновые листья падают), где отгадка звучит как: *Пуртие колзо куяло* (Колобки в котел кладут) [там же].

Названия «тыкмач (лапша)», «чумер (ищем)» И. В. Тараканов относит к тюркско-татарским заимствованиям в удмуртском языке [Тараканов 1971, 50], сред. тукмач, тыкмач южн., тукмас', токмас' бавл. < тат. токмач, башк. тукмас' «лапша» [Тараканов 1982, 111]. Блюдо с таким названием и тип блюда (кусочек теста с углублением) встречается у южных и периферийно-южных удмуртов.

Действительно, блюдо такого типа встречается в татарской, башкирской и чувашской кухнях. Татары делали *токмач* в основном из пшеничной муки, замешивая ее на яйцах, и в отличие от салмы (расплющенное тесто в виде ракушек), для *токмач* тесто раскатывали в тонкие пласты (сочни) и нарезали соломкой или квадратами [Мухамедова 2017, 453]. В некоторых локальных традициях это блюдо в форме плоских пластин называли еще и *салма* [там же]. У башкир *тукмас* – тонко и мелко нарезанное соломкой тесто для заправки супов [Мигранова 2016, 118]. У некоторых групп верховых чувашей *тукмас* – это одна из разновидностей салмы (клёчек) [Ашмарин 1929, 243; цит. по: Сергеева 2015, 59].



### **Ычкeм/ишкeм, пуньыен тырем**

Название блюда *ычкeм / ишкeм* (букв.: надерганный, от – дергать, отрывать), *пуньыен тырем* (букв.: выложенное ложкой) отражает технологию его приготовления. Блюдо делают из дрожжевого теста или смешивают пшеничную муку (или нескольких видов муки), воду, соль, яйцо до консистенции густой сметаны. Тесто от основной массы отделяют ложкой и опускают в кипящий бульон [Соковнин 1975, 66; Трофимова 1991, 114]. Супы с таким видом теста известны как *ишкемен шыд* [Соковнин 1975, 66], *ишкемен шыд* (суп с клецками) [Трофимова 1991, 114]. В Игринском районе это блюдо называют еще и *лёлeк/лёлeкки* [2020. ПМА]. Такие виды теста используют для заправки мясных и молочных супов.

### **Салма**

Блюдо *салма* – кусочки овального, круглого (плоского) теста – встречается в кухне южных, периферийно-южных удмуртов. В описании кухни куединских удмуртов д. Большой Гондырь, например, упоминается *салма* в форме шариков: «Обыкновенная пища вотяка состоит из *салмы*. Для салмы делаются шарики из ржаного или пшеничного теста; смотря по состоятельности, шарики эти потом варятся вместе с крупкою, а иногда и с мясом» [Тезяков 1892, 17].

Блюдо под названием *салма* имеется в кухне многих народов Поволжья, отличаясь разной формой и составом теста. У чувашей «*касна салма* – лапша, просто *салма* и *кашйак салма* (*çăмах*) – клецки» [Сергеева 2015: 59], суп с кусочками теста у низовых чувашей – это *салма яшки* [Там же: 60]. Салма *һалма* из тонко раскатанного теста, нарезанного в виде ромбов или четырехугольников, встречается у башкир [Мигранова 2016, 118]. В татарской кухне *салма* готовится из смеси пшеничной муки и яйца: тесто делят на мелкие кусочки, и, выдавливая большим пальцем, придают ему форму ракушки [Мухамедова 2017, 453]. Названием *салма* (удм.), возможно, обозначали и конкретный тип (по составу, технологии, внешнему виду) изделий из теста, и также разные изделия из теста.

Блюдо как *салма* упоминается в кухне русских Вятской губ. В словаре вятских говоров указано, что *салма* – это кушанье, приготовленное на огне, когда топится печь (перед печью), для чего скатывают пресное ржаное тесто, режут кусочки и варят их в воде с примесью кислой капусты, лука и крупы и чаще всего едят на завтрак [Васнецов 1907, 284].

### **Лапша**

Блюдо *лапша* встречается в описании удмуртской кухни в источниках XIX в.: «Лапша – то же, что и русская лапша из мелко искрошенного слоеного теста» [Верещагин 1886, 13]; «Обыкновенными кушаньями Вотяков являются: Шци с крупой и горохом (шид), каша (джук), лапша, кисель, табани (лепешки яровые), блины» [Смирнов 1890, 116].



Рис. 3. Изделия из пресного теста – лапша. Бесермяне. г. Глазов.  
Фото предоставлено Н. В. Лубниной





Бесермяне [ПМА] и удмурты делают лапшу – *лапша́* – из круто замешанного теста из пшеничной муки, яиц и соли. Тесто раскатывают в тонкие в 1–2 мм листы (иногда подсушивают), мелко нарезают ножом на пластины шириной 3–7 мм и длиной 5–8 см [ПМА, Трофимова 1991, 114; Соковнин 1975]. В книги рецептов удмуртской кухни вошли *лапшаен шыд* (суп с лапшой) и *йӧлын лапша* (суп молочный с лапшой) [Трофимова 1991, 114–115, 120], лапша домашняя, суп-лапша молочная [Соковнин 1975, 71, 77]. С лапшой готовят молочные и мясные супы, могут добавить нарезанный картофель. Супы с лапшой, помимо повседневной кухни, готовят для поминального стола, также как и каши на мясном бульоне.

Изготовление лапши сохраняется в домашней кухне, где ее заменяют и лапшой, купленной в магазине, или коротко разломанными спагетти. Слово *лапша* часто используется в переводе названий других по типу изделий из теста для супов традиционной кухни.

### **Шекера, шекера шыд**

В кухне южных удмуртов имеются супы, заправленные предварительно подсушенными кусочками теста. В этом случае плотно замешивают тесто из смеси овсяной или пшеничной муки, добавляют яйцо, соль, иногда масло или растопленный жир. Раскатанное в жгут тесто нарезают на небольшие части, запекают в печи или духовке, затем в подсушенном виде опускают в бульон в конце варки. Такие супы называют *шекера шыд* [Трофимова 1991, 116] (букв.: суп с *шекера*). Южные удмурты блюдо *шекера* готовят и как выпечку к чаю: добавив жир, раскатывают тесто в жгуты, нарезают небольшими ромбами. Выпекают кусочки теста в печи в растопленном в сковороде жире или масле до твердого состояния, периодически помешивая [Соковнин 1964, 77; 1975, 183–184].

### **Макарон (макароны), рожки / рошки, спагетти**

Во II пол. XX в. в городской и сельской кухне широко распространяются промышленные и покупные изделия по типу макарон и других изделий такого вида, вошедших в лексику как *макарон, рожки / рошки*, позже еще и *спагетти*. Слово «макароны» использовал еще в I четв. XX в. Т. К. Борисов для описания и перевода названий традиционных удмуртских изделий из теста как «*нигыли*, низили, ни́зили», называя их «вотские макароны *кушание*, лапша» [Удмурт кыллюкам 1991, 194]. Запеканки с макаронами и овощами, яйцом приведены в первых изданиях удмуртской кухни [Соковнин 1964, 35; 1975, 140–141], что свидетельствует об их уже заметном присутствии в народной кухне и региональном питании в сер. XX в..

Удмурты и бесермяне часто называют *макарон* не только определенный тип коротких трубчатых изделий, полых внутри и известных в итальянской кухне как *maccheroni* (итал.), но все изделия трубчатой формы, вне зависимости от длины, сечения и формы. Название *рошки / рошки* распространяется на все короткие и фигурные макаронные изделия также независимо от типа. В последние десятилетия в кулинарной лексике удмуртов и бесермян встречается название *спагетти*, им обозначают макаронные изделия более 15–20 см в длину и тонкие в сечении (примерно 2–3 мм), независимо от формы, а не только тип итальянской пасты как спагетти (итал. *spaghetti*).

Покупные промышленные «макаронные изделия» аналогично традиционным добавляют в мясные, овощные и молочные супы, часто сочетая с разными видами крупы, используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира. Они вошли в национальные кухни бесермян, удмуртов и других народов региона.

### **Блюдо в обрядах**

Ритуальные супы с кусочками теста часто упоминаются в обрядах южных и периферийно-южных удмуртов и в последние десятилетия в поминальной кухне практически всех групп.

Супы с клецками и лапшой на мясном бульоне удмурты (Мамадышский уезд) готовили к обряду *сулык коскон* (букв.: снятие / стягивание [платка] *сюлок*) по случаю изменения статуса и перемены платка молодухи на платок замужней женщины. Трапезу и обряд проводили через один-шесть месяцев с начала свадебных церемоний. В назначенный день приглашали музыканта, играющего на скрипке, гармонии или гусях, и парня, выполняющего функции младшего дружки (*покчи казак*). «Молодушка готовит обед, состоящий из лапши и мелких пельменей, на-

чинкой которых бывает мука, соль, крупа, конопляное семя, перец, горох, тесто и т. п. При резании лапши из-под ножа молодушки будущий младший дружка отнимает отрезанную лапшу, причем молодушка ударяет тупой стороной ножа ему по пальцам» [Гаврилов 1891, 130–131]. К обеду с этим блюдом приглашали родственников, крестных отца и мать жениха [там же].

Блюда из лапши и говядины молодуха готовила вновь в дни осеннего праздника Иконы Казанской Божьей Матери (Мамадышский уезд), куда приглашали гостей и крестных жениха. Угощение блюдом с лапшой проходило особым образом: «Обед готовит молодушка. Когда придут гости, молодушка угощает их пивом и кумышкой, после чего ставят на стол лапшу и мясо. Молодушка с одною родственницей подносят каждому присутствующему лапшу уполовником (*дўры*), а сами становятся перед ним на колени. Первому подносит молодушка своему свекору, а потом, по старшинству лет, всем присутствующим. После этого все присутствующие, выливая по ложке лапши в корытцо, поставленное у печи, поминают покойных» [там же 31]. Поминование предков «на Казанскую» – важная часть обрядов календарного цикла в этой группе удмуртов, как и обычай возлияния супа с лапшой и блюду у печи в специальное корытце в дни поминовений.

Удмурты (Казанской, Вятской губ.) «катышки из ржаного теста» и блюдо *салма* готовили для моления предкам о приплоде и благополучии летом стада и птицы: «делают ви́ро (вир-кровь), т. е. делают кровопролитие, колют где-нибудь во дворе курицу. В куриный бульон крошат катышки из ржаного теста (как бы клецки)» [Васильев 1906, 43–44]. Когда бульон с лапшой готов, вечером устраивают моление: на приступ у печи ставят небольшое корыто, зажигают над ним свечи, собирают стол. Хозяйка, надев верхнюю одежду, берут по ложке бульона и льют понемногу в корыто, перечисляя имена умерших родственников, просят их не сердиться, присмотреть за скотом, принять дары и поесть приносимые блюда. Затем хозяин «кладет из ложки же и салму (клецки)» [там же, 44].

Супы с кусочками теста удмурты Казанской и Вятской губ. готовили для осеннего моления предкам об урожае озимых: жертвенного петуха или курицу закалывали в поле, а суп хозяйка готовила дома и крошила в него «клецки или салму из ржаного теста, или, как говорят вотяки, *чумер* или *ычкем*. Часть супа, мяса и салмы также крошат в корыто, причем перебирают имена умерших и просят их, чтобы они постарались о лучшем всходе посеянной ржи или озимого хлеба, не предавали червям и разным вредным насекомым и птицам. Что в корыте, отдается собакам» [там же, 45].

Суп с клецками варили как поминальное блюдо после мытья и обряжения умершего, когда в жертву женщине приносили курицу, мужчине – петуха: «В бульон полагается род клецок (*ычкем*). У дверей на приступке печи ставится корыто, пред которым ставятся несколько мелких восковых свеч, так же и в головах покойного. Затем в корыто кладется частицами мясо, или толкно, обмакнутое в масло, также льётся по каплям и бульон с *ычкем* из ложки при этом перебирают имена умерших, чтобы они приняли возлияние сие и ели и пили все вместе и насладились и никто чтобы не остался недовольными, также приняли новопреставленного» [там же, 65].

### Выводы

Таким образом, разные по составу, технологии и форме изделия для супов из дрожжевого, пресного, сдобного теста были широко распространены в кухне бесермян и удмуртов.

1. В источниках XIX – нач. XX вв. в описании сырья для этих блюд упоминаются разные виды муки: гороховая, полбенная, ржаная, овсяная, гречневая, смесь полбенной и ржаной, ржаной и пшеничной. В настоящее время выбор злаков для муки стал более ограничен, преимущественно используется пшеничная, редко – ржаная мука.

2. Тесто по технологии также было разнообразным: 1) на закваске (в поздней традиции – на дрожжах), и это так называемое «кислое тесто», что отражено в названии – *чырс* (удм.: кислый), *чырс чумер* / *чырс быгыли*, *чырс нугыли*; 2) плотно замешанное пресное тесто из смеси яйца и муки, соли, раскатанное в пласты; 3) смесь муки, яиц и соли консистенции жидкой сметаны вводится в кипящий бульон (молоко) кусочками, отделяется от основной массы ложкой – *ичкем*, *ишкем* (букв.: надергать, нарвать).

3. Формы изделий встречались разные, как их описывают источники, это «мелко нарезанные палочки», «комочки из пресного ярового теста», «шарики из ржаного или пресного теста», «кусоч-



ки кислого теста», «маленькие лоточки». Это были 1) небольшие кусочки теста, скатанные в виде жгута; 2) круглые изделия в форме монеток (листьев) из дрожжевого и пресного теста; 3) кусочки теста с углублением, выемкой; 4) пласты тонко раскатанного пресного теста и мелко нарезанные в виде соломки, ромбов или прямоугольников; 5) хлопья (комочки) из жидкого теста.

4. Виды блюд с кусочками теста отличались разнообразием – это были мясные, молочные и вегетарианские супы. Распространен суп *нугыли* с горохом и картофелем на мясном бульоне; рецепт сохраняется в современной кухне и в ее презентации. Однако этот перечень супов был шире и включал супы на мясном бульоне с горохом; суп с горохом и картофелем; картофелем; с горохом, картофелем и взбитым яйцом; с крупой; с крупой и мясом; с квашеной или свежей капустой; с мясом, горохом и капустой; с грибами; а летом – с зеленью – с борщевиком, крапивой, снытью, шавелем. Постные супы заправляли простоквашей, сметаной и маслом. В молочные супы, кроме кусочков теста, стали добавлять нарезанный картофель.

5. Самые разные виды изделий из теста встречаются в кухне южных и периферийно-южных групп удмуртов. Это, вероятно, связано с особенностями формирования кухни удмуртов на этих территориях, влиянием разных культур и традиций питания. Отмечаются общие названия, сходство технологий приготовления с кухней соседних народов (татар, башкир, марийцев, чувашей), включая живущих в ближайшем окружении финно-угорских и тюркских. Некоторые названия, как отмечают исследователи, заимствованы из лексики тюркоязычных соседей и чаще всего встречаются в кухне южных и периферийно южных удмуртов, как и типы изделий из теста. Традиция бесермян, северных и центральных удмуртов имеет несколько иной набор типов таких блюд, как и их названия.

6. Перевод кулинарной лексики может стать в перспективе отдельной дискуссией. Слово *нугыли*, как показывает предварительное знакомство с текстами, часто используется при переводе на удмуртский названий самых разных блюд из теста для супов из других гастрономических традиций, где они имеют свои оригинальные наименования, совсем иной состав, формы, и существенно отличаются от удмуртского блюда *нугыли*. Можно предположить, что здесь имеется стремление избежать использования русскоязычной лексики, хотя *нугыли* – это совсем иное блюдо, нежели клецки, лапша, нудл, или кнедли, для перевода которых оно используется. Разные виды изделий из теста для супов удмуртской или бесермянской народной кухни, в свою очередь, переводят как *лапша*, *клецки*, однако эти названия не всегда отражают особенности оригинальных блюд ни по названию, ни по технологии и даже форме. Любопытно, что в отличие от переводов, кулинарные книги (первые издания) дают все виды изделий из теста и супы с ними в оригинальном названии, где на уровне лексики сохранена вся важная информация об особенностях блюда (их состав, технология, форма, название), национальной специфике кухни и ее локальных вариантах. Эти первые издания отражают и сохраняют разнообразие и виды изделий из теста для супов.

Не случайно, стараясь подчеркнуть особенность этих национальных блюд, их отличие от других, еще Т. К. Борисов в переводе кулинарной лексики поясняет, что это «лапша удмуртская», «вотские макароны», «вотское кушание клецки» [Удмурт кыллюкам 1991, 198, 194, 326], где определение «удмуртская», «вотские», «вотское кушание» отсылает к национальной кухне, а понятия «лапша», «клецки» и даже «макароны» (!), объясняют их типологическое сходство с блюдами других гастрономических традиций. Подчеркивая принадлежность блюда к удмуртской кухне, Г. Е. Верещагин не переводит их буквально как «лапша» или «клецки», а называет не иначе как «род лапши, клецек бабушки» (!) [Верещагин 2006: 227] и «вотские макароны» [Верещагин 2011, 84].

7. Традиционные супы с кусочками дрожжевого или пресного теста сохраняются в домашнем питании, приобретают актуальность в кулинарных изданиях и в презентации традиционной кухни удмуртов и бесермян. Они вошли в издания о кухне бесермян и удмуртов, имеют не только практическое – приготовить блюдо, – но и презентационное назначение: показать национальную и локальную кухню во всем ее многообразии. Эти блюда изредка еще можно встретить в общественном питании, но реже, чем в 1970–1980-х гг. Встречаются попытки включить эти блюда как имеющие этническую специфику в меню туристических программ знакомства с местной кулинарной традицией.





## СОКРАЩЕНИЯ

Бавл. – бавлинский, бес. – бесермянский; сред. – срединные говоры, удм. – удмуртский, южн. – южные говоры, тат. – татарский.

## ПРИМЕЧАНИЯ

1. В примечании к своей работе Б. Г. Гаврилов указывает, что «В рукописи употреблены некоторые выражения и слова на вотском языке, в которых встречаются буквы со значками для выражения особенного произношения этих букв» [Гаврилов 1884: цит. по: Коробейников, Чураков 2014, 131]. В публикации рукописи Б. Г. Гаврилова авторы статьи указывают, что «специфические буквы» были заменены «на графически похожие».

## ИСТОЧНИКИ И МАТЕРИАЛЫ

Бесермянская кухня: сборник рецептов / Региональная общественная организация «Общество бесермянского народа в Удмуртской Республике». Глазов, 2014. 15 с.

Блюда удмуртской кухни. Комплект открыток / Глазовский краеведческий музей. Глазов, 2007.

*Васнецов Н. М.* Материалы для объяснительного областного словаря вятского говора. Вятка: Изд. Губернского Статистического комитета, 1907. 357 с.

*Верещагин Г. Е.* Вотяки Сосновского края / [Соч.] Гр. Верещагина; [Предисл.: П. Соколовский]. СПб.: Типография Министерства внутренних дел, 1886. 219 с. (Записки Русского географического общества по Отделению этнографии. Т. 14. Вып. 2).

*Гаврилов Б. Г.* Поверья, обряды и обычаи вотяков Мамадышского уезда Урясь-Учинского прихода // Труды IV археологического съезда в России. Казань, 1891. Т. 2. С. 130–131.

*Григорий (Васильев, Иоанн).* Обзорение языческих обрядов, суеверий и верований вотяков Казанской и Вятской губернии / Свящ. Иоанн Васильев. Казань: Типо-лит. Имп. ун-та, 1906. 88 с.

*Ислентьев В. А.* Букварь и первая учебная книжка для вотяков Елабужского уезда: по способу наглядного обучения. Казань: Изд. Потомств. Почет. Гражданина Петра Капитоновича Ушкова, 1889 (Тип. Император. Казан. Ун-та), 1889. 136 с.

Кухня Удмуртии. Ижевск: Известия Удмуртской Республики [без даты]. 12 шт.

Лопшо Педунь угощает. Игринский район. Удмуртия. Набор открыток. Ижевск, 2009.

*Михайлова Н.* Сюан азын чумер сиё // Удмурт дунне. № 67. 10.09.2019.

*Михеев И. С.* Первая книга для чтения на вотском языке. Казань: Центр. тип., 1907. 80 с.

*Самсонов И. Н.* Гужэмлэн чеберез: кылбурьёс, кырзаньёс, тодэ ваёнъёс. Ижкар: Инвожо, 2006. 102 с.

*Сатрапинский К. А.* Вотяки и бесермяне, проживающие в приходе и селе Укан Глазовского уезда // Архив Русского географического общества. Р. 10. Оп. 1. 1854 г. Д. 49.

*Смирнов И. Н.* Вотяки: Историко-этнографические очерки, Казань: Тип. Ун-та, 1890. (Известия Общества археологии, истории и этнографии при Казанском университете). Т. 8. Вып. 2. 358 с.

*Соковнин Г. И.* Удмуртская кухня. Ижевск: Удмуртия. 2-изд доп. и перераб.; 1975; 3-е изд., перераб. 2012.

*Тезяков Н. И.* Вотяки Больше-Гондырской волости. 1892.

Удмуртская кухня. ВКонтакте. <https://vk.com/club141908449> (дата обращения 10.09.2018).

Улйыллям-вылйыллям: выжыкыльёс = Жили-были: сказки / Перевод Даниила Яшина. Ижевск: Удмуртия. 1983. 159 с.

Ческыт мед кошкоз!: Удмурт сиён-юонъёс. Ижевск: Известия Удмуртской Республики, 2011. 44 с.

Этнографическая экскурсия в дер. Пунем, Нылги-Жикьянской вол., Иж. уезда (Из материалов Обно). Под редакцией Ф. Стрельцова // Труды. Вып. 2 / Научное общество по изучению Вотского края. Ижевск: Удкнига, 1926. С. 96–109.

## ПОЛЕВЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПМА 2016. г. Ижевск. Конкурс удмуртской кухни. УдГУ.

ПМА 2019, ноябрь. Презентация кухни бесермян. д. Шамардан, с. Юкаменское.

ПМА 2020, январь. Праздник «Брагаюон». д. Жувам, Юкаменский р-н, УР.

2017. Устное сообщение: Т. Г. Миннихметова (Башкирия), А. Г. Четкарев (Завьяловский р-н, Удмуртия).

## ЛИТЕРАТУРА

*Ашмарин Н. И.* Словарь чувашского языка. Чебоксары: Чувашское гос. изд-во, 1928–1937. 14 т. Вып. 3: Е – Ы – И – У(О). 1929. 363 с.



- Верещагин Г. Е.* Вотско-русский словарь. Соб. соч.: в 6 томах; Т. 6: Кн. 2. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 2006. 286 с. (Серия «Памятники культуры»). 284 с.
- Верещагин Г. Е.* Вотско-русский словарь. Соб. соч.: в 6 томах; Т. 6: кн. 3. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 2011. 286 с. (Серия «Памятники культуры»). 152 с.
- Владыкин В. Е., Христолюбова Л. С.* Этнография удмуртов. Ижевск: Удмуртия, 1997. 245 с.
- Жуйков С. П.* Удмурт орфографический словарь. Ижевск: Удгиз, 1936. 260 с.
- Карпова Л. Л.* Лексика северного наречия удмуртского языка: среднечепецкий диалект. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 2013. 596 с.
- Мигранова Э. В.* Башкиры. Традиционная система питания: Историко-этнографическое исследование. 2-е изд., испр. и доп. Уфа: Китап, 2016.
- Мухамедова Р. Г.* Пища и домашняя утварь // Татары. М.: Наука, 2017: С. 450–462.
- Никитина Г. А., Трофимова Е. Я., Шкляев Г. К.* Традиционное и новое в материальной культуре городского населения Удмуртской АССР // Современное городское население Удмуртии (Образ жизни и этнические процессы). Устинов: УИИЯЛ УрО РАН, 1986. С. 47–73.
- Петров В. Н., Сенева Г. А.* Пища и утварь // Марийцы: историко-этнографические очерки. Издание 2-е, дополненное. Йошкар-Ола: МарНИИЯЛИ, 2013. С. 185–192.
- Пименов В. В., Христолюбова Л. С.* Удмурты: этносоциологические очерки. Ижевск: Удмуртия, 1976. 80 с.
- Сергеева Е. В.* Традиционная кухня и застольный этикет чувашей. Чебоксары: Фонд историко-культурологических исследований им. К. В. Иванова, 2015. 172 с.
- Тараканов И. В.* Удмурт лексикая очеркёс. Ижевск: Удмуртия, 1971. 96 с.
- Тараканов И. В.* Заимствованная лексика в удмуртском языке: (удмуртско-тюркские языковые контакты). Ижевск: Удмуртия, 1982. 187 с.
- Трофимова Е. Я.* Об этнической специфике удмуртской народной пищи. Статистико-этнографические исследования в Удмуртии (Материалы к изучению образа жизни сельского населения). Устинов: Научно-исследовательский институт при Совете Министров Удмуртской АССР, 1985. С. 109–127.
- Трофимова Е. Я.* Как сложилась народная кухня удмуртов. Блюда удмуртской кухни. Ижевск: Удмуртия, 1991. 176 с.
- Трофимова Е. Я.* Некоторые формы поведения и общения современных удмуртов // Традиционное поведение и общение удмуртов. Ижевск: Удм. ин-т истории, языка и литературы УрО РАН, 1992. С. 43–60.
- Трофимова Е. Я.* Система питания // Удмурты: историко-этнографические очерки. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 1993. С. 149–164.
- Удмуртский фольклор: песенки, потешки, считалки, дразнилки = Удмурт фольклор: нылпи кырзанёс, мадёсьёс, лыдьяськонёс, исаськонёс / Науч.-исслед. ин-т при Совете Министров УАССР, сост. Л. Н. Долганова. Ижевск: Удмуртия, 1981. 132 с.
- Удмуртский фольклор: загадки = Удмурт фольклор: мадиськонёс / сост. Т. Г. Перевозчикова. Ижевск: Удмуртия, 1982. 252 с.
- Удмурт кыллюкам=Толковый удмуртско-русский словарь: Около 15 тыс. слов / Т. К. Борисов. Ижевск: Удмуртский институт истории, языка и литературы УрО АН СССР, 1991. 384 с.
- Усачёва М. Н., Архангельский Т. А., Бирюк О. Л., Иванов В. А., Идрисов Р. И.* Тезаурус бесермянского наречия. Имена и служебные части речи (говор деревни Шамардан) / Ред. Усачёва М. Н. Москва: Издательские решения, 2017. 540 с.
- Чудова Т. И.* Кухня коми (зырян). Этнографический словарь. Сыктывкар: Изд-во СыктГУ, 2008.
- Bennison Vicky. Pasta Grannies: The Official Cookbook: The Secrets of Italy's Best Home Cooks. Hardie Grant; Illustrated edition. London, 2019.

Поступила в редакцию 17.12.2020

**Попова Елена Васильевна,**

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

*E. V. Popova*

**“GRANNY’S PASTA”: NAMES, TECHNOLOGIES AND SYMBOLISM OF PASTA PRODUCTS FOR SOUPS IN UDMURT AND BESERMAN FOLK CUISINE**

DOI: 10.35634/2224-9443-2021-15-1-157-171

The article deals with different types of pasta products for soups in traditional Udmurt and Beserman cuisine, their local names, composition, cooking technologies, and area of distribution. Soups with pieces of yeast dough or fresh dough are included in the menu of national cuisine and have an important symbolic place in food identity. Such soups were prepared as an everyday dish, or as a ritual dish with sacrificial animal (poultry) meat; some types of dishes are preserved in the wedding ritual of the Southern Udmurts. Soups with slices of dough are more common in presentations and master classes of Beserman and Udmurt food traditions. In traditional cuisine flour of spelt, buckwheat, peas, oats, rye, wheat and mixtures of different kinds of flour were used. In modern cuisine, they are mainly made of wheat flour. Today traditional pasta products are often replaced by industrial ones like macaroni, noodles and spaghetti, but some traditional pasta products are still popular. The research is based on written sources, dictionaries, folklore texts, description of local cuisine and the author’s field materials.

*Keywords:* food culture, identity, soup, dumplings, pasta, traditional cuisine, pasta products, Besermans, Udmurts.

**Citation:** Yearbook of Finno-Ugric Studies, 2021, vol. 15, issue 1, pp. 157–171. In Russian.

REFERENCE

**Ashmarin N. I.** Slovar' chuvashskogo yazyka [Dictionary of the Chuvash language]. Cheboksary: Chuvashskoe gos. izd-vo, 1928–1937. 14 t. Vol. 3: E – Y – I – U(O). 1929. 363 p. In Russian and Chuvash.

**Vereshchagin G. E.** Votsko-russkii slovar' [Votyak-Russian dictionary]. Collected works: in 6 volumes; Vol. 6: Book 2. Izhevsk: UIIIaL UrO RAN, 2006. 286 p. (Seriya "Pamiatniki kul'tury"). [Series "Monuments of culture"]. In Russian and Udmurt.

**Vereshchagin G. E.** Votsko-russkii slovar' [Votyak-Russian dictionary]. Collected works: in 6 volumes; Vol. 6: Book 3. Izhevsk: UIIIaL UrO RAN, 2011. (Seriya "Pamyatniki kul'tury") [Series "Monuments of culture"]. 152 p. In Russian and Udmurt.

**Vladykin V. E., Khristolyubova L. S.** Etnografiya udmurtov [Ethnography of the Udmurts]. Izhevsk: Udmurtiya1997. 245 p. In Russian.

**Zhuikov S. P.** Udmurt orfograficheskii slovar' [Udmurt spelling dictionary]. Izhevsk: Udgiz, 1936. 260 p. In Udmurt.

**Karpova L. L.** Leksika severnogo narechiya udmurtskogo yazyka: srednechepetskii dialekt [Vocabulary of the Northern dialect of Udmurt language: of the Middle Chepts dialect]. Izhevsk: UIIIaL UrO RAN, 2013. 596 p. In Russian and Udmurt.

**Migranov E. V.** Bashkiry. Traditsionnaya sistema pitaniya: Istoriko-etnograficheskoe issledovanie [Bashkirs: The Traditional Food System: An Historical and Ethnographical Research]. 2nd edition., corrected and supplemented. Ufa: Kitap, 2016. 292 p. In Russian.

**Mukhamedova R. G.** Pishcha i domashnyaya utvar' [Food and household utensils] // Tatory [Tatars]. M.: Nauka, 2017. Pp. 450–462. In Russian.

**Nikitina G. A., Trofimova E. Ya., Shklyayev G. K.** Traditsionnoe i novoe v material'noi kul'ture gorodskogo naseleniya Udmurtskoi ASSR [Traditional and new in the material culture of the urban population of the Udmurt ASSR] // Sovremennoe gorodskoe naselenie Udmurtii (Obraz zhizni i etnicheskie protsessy) [The modern urban population of the Udmurt Republic (the way of life, and ethnic processes)]. Ustinov: UIIIaL UrO RAN, 1986. Pp. 47–73. In Russian.

**Petrov V. N., Sepeev G. A.** Pishcha i utvar' [Food and household utensils] // Mariitsy: istoriko-etnograficheskie ocherki [Mari: historical and ethnographic essays]. 2nd edition, updated. Ioshkar-Ola: MarNIIaLI, 2013. Pp. 185–192. In Russian.

**Pimenov V. V., Khristoliubova L. S.** Udmurty: etnosotsiologicheskie ocherki [The Udmurts: ethno-sociological essays]. Izhevsk: Udmurtiya, 1976. 80 p. In Russian.





**Sergeeva E. V.** Traditsionnaya kuchnya i zastol'ny etiket chivashey (konets XIX – nachalo XXI v.). Istoriko-etnograficheskoe issledovanie po materialam etnograficheskoy gruppy nizovykh chivashey [Traditional cuisine and table manners of the Chuvash People (from the end of the 19<sup>th</sup> to the beginning of the 21<sup>st</sup> century). A historical-ethnographic study on the basis of materials of the ethnographic group of the Anatri Chuvash people]. Cheboksary, 2015. 172 p. In Russian.

**Tarakanov I. V.** Udmurt leksikaya ocherk"es [Essays on the Udmurt lexicon]. Izhevsk: Udmurtiya, 1971. 96 p. In Udmurt.

**Tarakanov I. V.** Zaimstvovannaya leksika v udmurtskom yazyke: (udmurtsko-tyurkskie yazykovye kontakty) [Borrowed vocabulary in the Udmurt language: (Udmurt-Turkic language contacts)]. Izhevsk: Udmurtiya, 1982. 187 p. In Russian.

**Trofimova E. Ya.** Ob etnicheskoi spetsifike udmurtskoi narodnoi pishchi [About On the ethnic specificity of Udmurt folk food ] // Statistiko-etnograficheskie issledovaniya v Udmurtii (Materialy k izucheniyu obraza zhizni sel'skogo naseleniya) [Statistical and ethnographic research in Udmurtia (Materials for studying the lifestyle of the rural population)]. Ustinov: Nauchno issledovatel'skii institut pri Sovete Ministrov Udmurtskoi ASSR, 1985. Pp.109–127. In Russian.

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

**Trofimova E. Ya.** Nekotorye formy povedeniya i obshcheniya sovremennykh udmurtov [Some forms of behavior and communication of modern Udmurts] // Traditsionnoe povedenie i obshchenie udmurtov [Traditional behavior and communication of Udmurts]. Izhevsk, Udm. in-t istorii, yazyka i literatury UrO RAN, 1992. Pp. 43–60. In Russian.

**Trofimova E. Ya.** Sistema pitaniya [System of meal] // Udmurty: istoriko-etnograficheskie ocherki [Udmurts: historical and ethnographic essays]. Izhevsk: UIIIaL UrO RAN, 1993. Pp. 149–164. In Russian.

*Udmurtskii fol'klor: pesenki, poteshki, schitalki, draznilki* = Udmurt fol'klor: nyłpi kyržan"es, mades"es, lyd"yas'kon"es, isas'kon"es [Udmurt folklore: songs, nursery rhymes, rhymes, teasers] / Nauch.-issled.in-t pri Sovete Ministrov UASSR, editor by L.N. Dolganova. Izhevsk: Udmurtiia, 1981. 132 p. In Russian and Udmurt.

*Udmurtskii fol'klor: zagadki* = Udmurt fol'klor: madis'kon"es [Udmurt folklore: riddles] / Editor by T. G. Perevozchikova. Izhevsk: Udmurtiia, 1982. 252 p. In Russian and Udmurt.

*Udmurt kyllyukam*=Tolkovy udmurtsko-russkii slovar': Okolo 15 tys. slov [Explanatory Udmurt-Russian dictionary: About 15 thousand words] / T. K. Borisov. Izhevsk: Udmurtskii institut istorii, yazyka i literatury UrO AN SSSR, 1991. 384 p. In Russian and Udmurt.

**Usacheva M. N., Arkhangel'skii T. A., Biryuk O. L., Ivanov V. A., Idrisov R. I.** *Tezaurus besermyanskogonarechiya. Imena i sluzhebnye chasti rechi (govor derevni Shamardan)* [Thesaurus of the Besermyan dialect. Nomina and auxiliaries of speech (the dialect of the village of Shamardan)]. Edited by Usacheva M. N. Moscow: Izdatel'skie resheniya, 2017. 540 p. In Russian.

**Chudova T. I.** Kuchnya komi (zyryan): Etnograficheskii slovar' [Cuisine of the Komi (Zyryans): Ethnographic Dictionary]. Syktyvkar, 2008. Pp. 81–84. In Russian.

**Bennison Vicky.** Pasta Grannies: The Official Cookbook: The Secrets of Italy's Best Home Cooks. Hardie Grant; Illustrated edition. London, 2019.

Received 17.12.2020

**Popova Elena Vasilyevna,**

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