

Н. Ю. Сунцова, Е. В. Попова

ПРЯНЫЕ РАСТЕНИЯ В КУЛЬТУРЕ БЕСЕРМЯН



Народная кухня является важной частью культурного наследия, имеет большие ресурсные возможности для развития туризма, сельского хозяйства, сохранения старинных сортов возделываемых культур и традиций питания. Особенным делает кухню и применение пряностей. В статье рассматриваются традиции бесермян по использованию дикорастущих, культивируемых и экзотических пряных растений. Местные и привозные пряности бесермяне называют «трава», «горькая трава». Выбор местных растений в качестве пряностей основан на их вкусовых и пряно-ароматических качествах, фитонцидной активности и лекарственных свойствах. Среди них преобладают местные дикорастущие пряности (тмин, мята полевая, таволга) и издавна возделываемые овощи с пряным вкусом (редька, лук, хрен). Экзотические пряности ограничиваются, главным образом, черным перцем и лавровым листом. Пряности применяют в народной кухне, народной медицине и ветеринарии. Приправы местные и экзотические не кладут в ритуальные блюда, что свидетельствует о сохранении архаичных черт в питании и особом статусе ритуальной кухни. Народные знания о пряных растениях актуальны при демонстрации народной кухни, проведении гастрономических мероприятий, в музейной работе, развитии туризма и сельского хозяйства. Исследование основано на полевых материалах авторов.

Ключевые слова: бесермяне, пряности, пряно-ароматические растения, культура питания, народная кухня, пряный туризм, этноботаника, растительные ресурсы, народная медицина, Волго-Уральский регион.

DOI: 10.35634/2224-9443-2022-16-4-667-680

Введение

Пряные растения в народной кухне бесермян на первый взгляд занимают совсем незначительное место, независимо от того, идет ли речь о местных растениях или привозных (классических / экзотических). Статья посвящена выявлению и описанию местных съедобных растений, применяемых прежде всего в качестве пряностей для обогащения вкуса блюд и напитков, консервации продуктов. Многие из них, являясь также съедобными растениями, входят в число блюд народной кухни, но в то же время, благодаря своим пряно-ароматическим качествам, используются как добавки в блюда для придания им особого вкуса, аромата, стимулирования аппетита. Ряд видов пряных растений применяют в народной медицине, ветеринарии и обрядах, именно благодаря их особым качествам. В силу активной трансформации и утраты народных знаний о растениях, и их использовании в пищу, становится актуальным сбор источников по данной теме и их обобщение. В статье рассматриваются вопросы проникновения и распространения в культуре питания привозных классических пряностей, отношение к их вкусовым качествам.

Исследование основано на полевых материалах, собранных в разные годы в этнографических и этноботанических экспедициях на северо-западе Удмуртии – в районах проживания коренного малочисленного народа бесермян. Анализируется также рынок сувенирной продукции, где встречаются местные растения. Хронологические рамки исследования основаны преимущественно на материалах рубежа XX – XXI столетий, но для сравнительного анализа привлечены и более ранние данные.

Применение бесермянами в пищу пряных растений является малоизученной темой в этнографическом и этноботаническом аспекте. Отдельные сведения приведены в статьях Н. Ю. Сунцовой (2005, 2019, 2020), лексические примеры и названия некоторых пряностей вошли в «Тезаурус бесермянского наречия» [Усачева и др. 2017], в комментарии к картам «Диалектологического атласа удмуртского языка» [Максимов 2009, 2010].

Сложилось мнение о незначительном применении местных и привозных пряных растений в традиционной кухне народов региона. В кухне удмуртов в этом качестве исследователи упоминают мяту, листья смородины, хрен [Трофимова 1991, 12]. Башкиры добавляли в блюда дикий лук, чеснок, борщевик [Муллагулов 2007, 28–32; Мигранова 2016, 56–58]. В кухне коми (зырян) пряности встречаются также в ограниченном количестве [Чудова 2008, 26]. Однако роль пряных растений в кухне народов региона остается малоизученной темой.

Актуальность изучения местных пряных растений и приправ как культурного наследия, их роли в развитии туристической отрасли и агротуризма, отмечают вышедшие в последние годы исследования [Yıkmış, Sağlam, Yetim 2007; Firmino 2010; Spices and tourism 2014 и др.]. В отдельном сборнике «Spices and tourism» [2014] речь идет о такой новой отрасли туризма как *spice tourism* (пряный туризм / туризм специй): посещение производства – выращивания и переработки пряных растений, знакомства с пряностями и кулинарными традициями. Авторы на примере разных территорий и культур пишут о местных пряных растениях и разных видах пряностей как историческом и культурном наследии, их места в формировании культурного ландшафта, сохранении традиционных занятий и биологического разнообразия, места в народной кухне, в формировании имиджа территорий – стран и культур, отождествляющих себя с пряностями [Spices and tourism 2014]. В ключе нашего исследования интерес представляет опыт использования дикорастущих пряных растений на примере Исландии и развитие концепции новой скандинавской кухни как ландшафтно-ориентированной, где местные пряные растения можно встретить в меню ресторанов, а чай на их основе как туристический сувенир [Haraldsdóttir, Gunnarsdóttir 2014]. В этом же контексте актуальна статья о применении местных растений в качестве пряностей коренным населением Австралии и формирование бренда Bush Tucker [White 2014]. При обозначении стратегий развития пряного туризма (*spice tourism*), исследователи отмечают важность пряностей для поддержки здоровья, особенно, когда в связи с пандемией COVID-19 многие стали обращаться к опыту их применения в народной медицине [Nair, Mohanty 2021].

Остановимся на некоторых классификациях пряных растений. По определению В. А. Харченко, данному в Большой российской энциклопедии, к пряным культурам относят травянистые и древесные растения, содержащие в различных органах ароматические вещества. Эти культуры относятся к разным ботаническим семействам и биологическим группам: пряно-вкусовые, пряно-ароматические, зеленые, эфиромасличные, лекарственные, корнеплодные и цитрусовые культуры. Благодаря эфирным маслам и их производным, содержащимся в пряных культурах, им присущ специфический устойчивый аромат и привкус различной степени жгучести. Пряные культуры содержат также минеральные соли, фитонциды, витамины и др. Части пряных культур используют в небольших количествах для улучшения вкуса и аромата пищи, применяют в пищевой промышленности, фармацевтике [Харченко 2014, 673].

В свою очередь, в зависимости от области изучения (биология, агрономия, кулинария и др.) существует несколько классификаций пряных растений и собственно пряностей. Исследователи делят их на дикорастущие и традиционно культивируемые в рассматриваемом регионе, а также на классические (экзотические), выращенные преимущественно в тропиках и субтропиках, но исторически уже вошедшие в подавляющее большинство национальных кухонь [см. Похлебкин 1974, 2011; Handbook of herbs 2012; Мусаев и др. 2013]. В свою очередь, местные пряные растения подразделяют на пряные овощи и пряные травы [Мусаев 2013, 31]. По хозяйственному использованию они являются овощными, напиточными, лекарственными. Кроме этого, пряные растения делятся также на две группы: пряно-ароматические, обладающие оригинальным вкусом, и пряно-вкусовые, имеющие специфический вкус [ср.: Мусаев и др. 2013, 26].

Описание этнокультурных особенностей применения пряных растений и пряностей народами, исторически проживающими в средней полосе России, встречается в работах по пищевой промышленности и сельскому хозяйству, включая овощеводство и ботаническое ресурсоведение [Ильин, Суржин 1963; Муханова и др. 1981; Комарова и др. 1984; Культурная флора СССР 1985; Машанов, Покровский 1991; Губанов 1996; Кошечев А.К., Кошечев А.А. 1994; Юрченко, Василькевич 1989; Дудченко и др. 1989; Растительные ресурсы СССР 1994–1991; Мусаев и др. 2013 и др.]. В кризисные периоды в науке существенно возрос интерес к применению разными народами местных пряно-вкусовых растений. Обращалось внимание на их значение для разных отраслей народного хозяйства благодаря питательным, диетическим, антисептическим и лечебным свойствам многих видов [ср. Беляева 1946].

В этнографическом контексте применение пряных растений затрагивается в работах о народной кухне отдельных регионов России [ср.: Похлебкин 1974, 2015; Калашникова 2018 и др.]. Эта тема обычно в центре внимания, если речь идет о мировых кухнях и кухнях, где они издавна занимают видное место. В меньшей степени применение пряных растений отмечено в анализе кухни северных территорий и средней полосы, где в таком качестве, вероятно, используют дикорастущие и местные возделываемые культуры, большей частью являющиеся съедобными и напиточными растениями.



На территории Удмуртии, расположенной в пределах южной тайги (северные районы) и хвойно-широколистных лесов (центральные и южные районы), выявлено свыше 280 видов дикорастущих растений, обладающих пищевыми качествами, в их числе 27 видов пряно-ароматических растений, из которых населением региона широко используются всего лишь 4 вида, остальные относятся к группе малоиспользуемых и неиспользуемых [Баранова 2004, 38]. Ботанические вопросы применения произрастающих в Удмуртии пряно-ароматических растений (преимущественно дикорастущих видов), включая и территорию проживания бесермян (северо-западные районы Удмуртии), даны в ряде работ [Туганаев, Пузырев 1991; Соколов, Туганаев 1994, Сунцова 2003 и др.]. Использование пряно-ароматических растений Удмуртии в составе «травяных чаев», при ароматизации напитков рассматривалось в специальном издании о напитках народов Урало-Поволжья [Напитки в культуре 2019; Попова 2019; Сунцова 2019].

В языке бесермян обобщающего термина для обозначения пряных растений и пряностей не выявлено. Однако фитонимы бесермян ряда местных пряных видов растений и названий привозных пряностей включают общее понятие *турөн*¹ (букв.: 'трава / растение'), и слова для обозначения их характеристик как «горький» *курөт турөн* (букв.: 'горькое растение / трава'), «обжигающий» *песь турөн* (букв.: 'обжигающее растение / трава'), *курөт шем* (букв.: 'горький вкус / привкус'), «пахучий / ароматный» *зон турөн* (букв.: 'пахучая трава'). Например, редька *курөт кушман* (букв. 'горькая редька'), перец красный стручковый *горд песь турөн / горд песь турөн* (букв.: 'красная горячая / острая трава'). Характеристики как *курөт* (букв.: 'горький'), *песь* (букв.: 'обжигающий'), *курөт шем* (букв.: 'горький на вкус'), *зон турөн* (букв.: 'пахучий / ароматный'), *шемо* (букв.: 'с выраженным вкусом') встречаются и при описании свойств растений разных групп – лекарственных, медоносных, ядовитых и др. Аналогичные обозначения пряных, острых, ароматных свойств растений встречаются и в удмуртском языке [Соколов, Туганаев 1994].

Пряные растения – дикорастущие, культивируемые и экзотические в статье рассматриваются по степени их применения. Фитонимы приведены в том виде, как они записаны от рассказчиков, дается перевод на русский язык и латинское обозначение.

Местные дикорастущие пряные растения и традиции их использования

В прошлом бесермяне, как и другие народы Удмуртии, широко использовали в пищу в качестве пряно-ароматических всего 4 вида дикорастущих растений – тмин, мяту полевую, душицу, и частично в этом качестве – борщевик сибирский. Он считается условно называемым пряным растением и применяется преимущественно как дикорастущий овощ. Другие виды растений и в прошлом, и в наши дни использовались редко.

Тмин обыкновенный (*Carum carvi* L.) известен у бесермян как *аньөс*. Весной и в начале лета в качестве лакомства едят молодые и еще мягкие листья и стебли. Однако молодежь в отличие от старшего поколения в наши дни меньше знает об использовании его плодов в качестве пряности.

Заготовку тмина производят во второй половине лета, в стадии молочно-восковой зрелости плодов, пока они не осыпаются. Поскольку в прошлом тмин заготавливали попутно при сельскохозяйственных работах, то стебли срезали серпом или срывали, сушили в пучках и уже в свободное время обмолачивали. «В августе надо собирать-убирать. Жать серпом его. Можно и ломать. Перевя-зывается его пучками-пучками. Потом его и в хлеб класть можно. И с ним кварнянь (пресные хлебцы-сочни к Рождеству – прим. авт.) пекли, вкусно получалось» (ПМЕП, 2006. Антуанова Г.И., д. Шамардан, Юкаменский р-н, УР). В наши дни плоды собирают непосредственно с растения. Плоды тмина клали для аромата в хлеб, выпечку, и с конца XX в. в пресные тонкие хлебцы (сочни) *кварнянь / кўарнянь* к Рождеству, но чаще рассказчики упоминают все же бублики и сушки (ПМЕП, 2006), [Усачева и др. 2017, 158]. Вероятно, тмин стали использовать в ритуальном блюде *кварнянь / кўарнянь* с введением запрета на посев конопли, с плодами которой его пекли прежде. Но нельзя исключать, что традиция использования тмина могла быть и более ранней. Плоды тмина клали также в квас, добавляли в капусту при засолке и квашении. В наши дни заменяют укропом, но некоторые по-прежнему заготавливают тмин для квашения, считая его аромат более приятным и мягким.

¹ Названия растений даны в той форме, как они записаны от рассказчиков. Здесь и далее в бесермянских словах часто встречающийся звук, отсутствующий в литературном удмуртском языке и обозначаемый как *ъ* в кириллической транскрипции, указывается буквой *ө* как предложено в издании «Тезаурус бесермянского наречия» [Усачева и др. 2017].

Борщевик сибирский (*Heracleum sibiricum* L.), бес.: *гоноколос, гонколос*) ценится не только за питательные свойства, но и за пряный вкус и аромат. Молодые листья отваривают или обдают кипятком, кладут в начинки пирогов, в супы и похлебки, формируют из них колобки и едят со сметаной. Борщевик собирают в мае и начале июня на лугах, вблизи рек. Срывают только молодые распускающиеся листья, складывают их в текстильные мешки или котомки. Листья готовят непосредственно после сбора, некоторые также сушат, и многие в наши дни замораживают. Если прежде борщевик занимал заметное место в сезонном питании, то сегодня его применяют и в качестве пряно-вкусовой добавки в супы, выпечку. Такие блюда ценятся за особый вкус и аромат, которые придают содержащиеся в листьях борщевика эфирное масло и другие ароматические вещества. Молодое поколение меньше осведомлено о традиционных блюдах, меняются и вкусовые предпочтения. Поэтому в семьях, где дети приучены к блюдам с борщевиком, они едят их с удовольствием, другие же считают его вкус слишком специфичным.

Мята полевая (луговая) (*Mentha arvensis* L.), бес.: *ботник* применялась достаточно широко. Растение добавляли в чай: «Дикая мята растет по берегам реки, мы с ней пьем чай, она очень вкусно пахнет» [Усачева и др. 2017, 158]. Мятю прежде клали в квас, в пиво как вкусовую добавку и для пенистости напитка (ПМЕП, 2008. д. Жувам, Юкаменский р-н). Настоянный на мяте квас хорошо утоляет жажду, он ароматный и приятный на вкус, прекрасно пенится [Сунцова 2019, 13]. Даже при наличии культивируемых сортов мяты с более высоким содержанием в побегах эфирных масел, старшее поколение по-прежнему отдает предпочтение дикорастущему виду.

Душица обыкновенная (*Origanum vulgare* L.), бес. *пәш виён* (букв.: *пәш* – ‘блоха’, *виён* – ‘уничтожение’) используется как чайное растение. Ее сушат в небольших пучках. Чай с душицей обычно пьют без подслащивания, благодаря ее богатому вкусу и аромату. В отличие от заготовки других растений, за душицей ходят специально, часто далеко от населенного пункта.

Клевер темно-каштановый (*Trifolium spadiceum* L.), бес. *луд туг* (букв.: ‘дикий хмель’) по единичным упоминаниям применялся при отсутствии хмеля для ароматизации и обогащения вкуса пива. Вероятно, такой выбор был обусловлен внешним сходством соцветия клевера и соплодия хмеля [Сунцова 2019, 14]. Но необходимый эффект ароматизации и обогащения вкуса напитка мог быть достигнут: в клевере содержатся кумарин и другие вещества, придающие ему лёгкий специфический запах.

Таволга вязолистная (лабазник вязолистный) (*Filipendula ulmaria* (L.) Maxim.), бес. *тузь, тучь, лобоз*. Верхушки цветущих побегов с листьями или настоем из высушенных цветков добавляют (иногда в несколько этапов) в готовящееся пиво с целью ароматизации и консервации. Могли использовать только цветы: «*Сяськазэ гинэ басьтйса сур песьтәлизэ*» (Для варки пива брали только цветы) (ПМНС, 1992. Зянкина М. С., д. Филимоново) или их настоем: «Цветы без листьев и стебля заливали кипятком и этим настоем заваривали солод» (ПМНС, 1992. Невоструева М.Т., д. Гулекшур), [см. Сунцова 2019, 15, 19].

Смородина черная (*Ribes nigrum* L.), бес. *сед сутэр*. Листья черной смородины дикорастущей и культивируемой (сортовой) используют как добавки в черный чай, в смеси с другими «чайными» травами, кладут для аромата в маринад при консервации овощей и грибов.

Молодые сочные стебли **пастернака лесного** (*Pastinaca sativa* subsp. *sylvestris* (MILL.) ROUY & E. G. SAMUS), бес.: *әм өшәлон* (букв.: ‘обветривающий / обжигающий губы’) и **свербиги восточной** (*Bunias orientalis* L.), бес. *тамак, курәт тамак* (букв.: ‘горький табак’), *курәт гумө* (букв.: ‘горький стебель’) ценили за их ярко выраженный острый вкус. Растения употребляют в свежем виде, очистив стебель от кожицы. Время сбора этих растений было долгожданным: свербигу используют в пищу дети и взрослые. По единичным упоминаниям в наши дни мелко нарезанные стебли свербиги кладут в холодные похлебки (окрошка) как более мягкий по вкусу заменитель редьки или хрена.

Традиции применения местных пряных растений имеют ресурсное значение для обогащения и разнообразия питания, демонстрации особенностей национальной кухни, популяризации народных знаний о богатстве местных растительных ресурсов, проведении гастрономических мероприятий. В качестве такого примера можно рассматривать разные травяные «чаи» с пряно-ароматическими растениями как гастрономический сувенир, который предлагают бесермяне на мероприятиях. Вероятно, это результат влияния средств массовой информации и появления в продаже разных видов чая с добавками. Пряно-ароматические растения часто заготавливают именно с целью ароматизации напитков.



Культивируемые пряные растения

Ряд пряно-ароматических культур выращивают на огородах. Среди них заметное место занимают овощи с острым вкусом и выраженным ароматом.

Лук репчатый (*Allium cepa* L.), бес. *суган* относится к числу наиболее популярных овощных культур. Собственно луковицы называют *суган йөр* (букв.: 'головка лука'), перья лука – *суган кўар* (букв.: 'листья лука').

В ареале проживания бесермян дикие виды лука не произрастают, поэтому в пищу используют только культивируемые. Лук репчатый является издавна возделываемой культурой. В кон. XIX в. он упоминается в числе продуктов народной кухни: «Бесермяне в своих жизненных требованиях весьма скромны. Каша из круп местного производства, картофель, горох, лук и капуста составляют вместе с хлебом их обычную пищу» [Штейнфельд 1894, 235].

Бесермяне, как и другие народы, населявшие северные и центральные уезды Вятской губернии, выращивали вегетативно размножаемый многогнездовой репчатый лук. Местные сорта характеризовались очень острым вкусом, устойчивостью к стрелкованию и высокой лежкостью в хранении. В бесермянских селениях Юкаменского района Удмуртии (д. Тылыс) обнаружены сорта, относящиеся к вятскому сорто типу, их выращивали до недавнего времени [Сунцова 2006, 43].

С 1970-х гг. наряду с традиционными сортами репчатого лука получил распространение лук батун (*Allium fistulosum* L.), а с нач. XX в. изредка стали выращивать репчатый лук из севка, еще в меньшей степени – лук-порей (*Allium porrum* L.), лук-слизун (*Allium nutans* L.), шнитт-лук (*Allium schoenoprasum* L.).

Выращивание лука считают трудоемким занятием: «он не у всех хорошо удается». С его возделыванием связано поверье: считается, что при передаче лука «могла уйти рука», то есть удача на его выращивание. Поэтому лук продают даже родным, пусть даже за символическую плату.

Перья лука срывают осторожно, стараясь не нарушить процесс формирования луковицы. Лук убирают в августе, когда «упадет и пожелтеет луковая ботва». В некоторых деревнях к его уборке приступают после третьего спаса (д. Шамардан) [Усачева и др. 2017, 175, 305]. Лук подсушивают в тени, затем заплетают в жгуты и подвешивают в избе в сухом теплом месте вблизи печи, незаплетенный лук раскладывают на полатах.

В весенне-летний период луковые перья едят с хлебом как самостоятельное блюдо, добавляют в холодные похлебки, начинки пирогов, перепечи.

У бесермян обозначение *суган* (лук) встречается локально и в названии картофеля – *мусуган*. Фитоним состоит из двух компонентов: бес. *му* – земля, *суган* – лук, что переводится как «земляной лук». Название зафиксировано в некоторых бесермянских селениях (дд. Юнда, Шамардан, Ворца, ср.: Максимов 2009, 118; д. Шамардан, Усачева и др. 2017, 168; д. Ворца, ПМЕП), где является основным вариантом обозначения картофеля, в других используется фитоним *картошкá*. Вариант *мусугон* в качестве названия картофеля зафиксирован также в ярском говоре среднечепецкого диалекта удмуртского языка, и ранее – в глазовском среднечепецком диалекте [ср. Максимов 2009, 118].

Компонент *сугон* восходит к болгарскому источнику [Федотов 1996: II, 69–70; Тараканов 1993, 114; Максимов 2009, 119; 2010]. Бесермянскую форму *суган* исследователи считают проникновением из диалекта чепецких татар. В свою очередь название картофеля *мусуган*, предположительно, возникло именно у бесермян, откуда оно попало в некоторые удмуртские говоры как субстратное явление [см. Максимов 2009: 118–119]. Этот лексический пример показывает, что обозначение лука – одной из ранних возделываемых народами региона культур, в т.ч. бесермянами, повлияло на формирование названия относительно новой культуры в регионе как картофель [см. Максимов 2009, 118–122].

Чеснок посевной (*Allium sativum* L.), бес. *чеснок* стал известен бесермянам относительно недавно. Культура его возделывания усвоена с приходом русского населения, о чем свидетельствует заимствованный из русского языка фитоним, распространение которого полностью охватывает северное и бесермянское наречия, все срединные говоры и собственно южный диалект удмуртского языка [Максимов 2010, 159, 163].

Чеснок в незначительном количестве кладут в холодцы, при засолке сала, добавляют при консервировании овощей, изредка грибов, но чаще едят вприкуску с хлебом и горячими блюдами (супы).

С 1990-х гг. больше стали выращивать озимой чеснок с высокой урожайностью и ярко выраженным вкусом. Однако некоторые по-прежнему предпочитают яровой, обладающий, как считают, более мягким вкусом и ароматом, высокой лёжкостью.

Хрен обыкновенный (*Armoracia rusticana* G.GAERTN., В.МЕУ. & SCHERB.), бес. *крень* выращивают на приусадебных участках. Корни хрена выкапывают по мере необходимости в весенне-летний период и до глубокой осени. Во время хранения зимой он быстро дрябнет и хранится хуже редьки. Некоторые в наши дни хрен замораживают или хранят в холодильнике.

В пищу используют корни и листья (при мариновке). Натертый корень добавляют в квас, кладут в холодные похлебki на основе кваса вместе с вареным картофелем, свежими овощами и зеленью. Хрен добавляют летом для остроты и вкуса в окрошку. Зимой вместо хрена часто используют редьку. Корневища хрена некоторые хранят в подполье или в овощной яме во мхе или песке. Порой он сохранялся вплоть до Крещения *Йеволэн сэлон* и Святков *Вождо* (ПМНС. д. Тылыс, Шмелева Е. С.). В это время с хреном готовили (в том числе и как праздничное блюдо) похлебki на квасе с добавлением репчатого лука, вареной и мелко нарезанной печени, квашеной или соленой капусты.

Листья и корни хрена вместе с листьями смородины, вишни, соцветиями или соплодиями укропа кладут для придания вкуса и сохранности продуктов при засолке грибов (рыжики, грузди), мариновании и квашении овощей.

В удмуртской кухне хрен добавляют в соусы к мясным блюдам, холодцу, в холодные похлебki *киренень сюкась* (квас с хреном), к соленым грибам, овощам, сметане [Соковнин 1975, 80–81].

Использование хрена, особенно в блюдах постного стола, отразилось в народном календаре. Чистый понедельник известен у бесермян как *крень нунал* (букв.: 'день хрена'), *крень* ('хрен'): «Катались в Масленицу (*масленча*) с четверга по пятницу. Потом начинался с понедельника пост, и понедельник называли *крень*. Ели постную пищу (*постной сиён*)» (ПМЕП, 2000. Зянкина Е. В., д. Филимоново); «Крень [понедельник] называют. <...> В понедельник надо кушать хрен (*крень*), редьку (*кушман*)» (ПМЕП, 2000. Каравалева Р. М., д. Шамардан). У северных удмуртов блюда с хреном также означали начало поста, а чистый понедельник назывался аналогично – «день хрена» *крень нунал* (сев. удм.), 'хрен' *крень* / *киренень* (сев. удм.), 'праздник хрена' *крень юон* [Первухин 1888: 2, 109].

У русских Прикамья в Масленицу хрен, наряду с редькой и капустой, был в числе атрибутов ряженых, демонстрирующих пищу Великого поста (Березович 2012: 460).

Редька посевная (*Raphanus sativus* L.), бес. *кушман*, *курот кушман* (букв.: горькая редька), *сьед кушман* (букв.: черная редька). До 1990-х гг. бесермяне культивировали исключительно черную редьку. По сравнению с белой редькой, она отличается лучшими потребительскими свойствами: более ярко выраженными вкусовыми (острее) и лечебными качествами, высокой сохранностью вплоть до нового урожая. Рассказчики отмечают, что «какие семена могли достать, такие и использовали», «о белой редьке и не знали».

В сер. XIX в. при описании кухни бесермян и северных удмуртов редька упоминается в составе холодных похлебок (Сатрапинский. Р. 10. Оп. 1. Д. 49. Л. 14 об.). Мелко порезанную или натертую редьку заправляют сметаной, растительным маслом, как самостоятельное блюдо едят с квасом и толокном. Редьку с квасом в наши дни используют реже, что, по мнению рассказчиков старшего поколения, связано с отсутствием толокна – одного из компонентов многих блюд с хреном. Иногда редьку предварительно замачивают в воде для снятия излишней горечи. Во многих блюдах она заменяет хрен и наоборот.

Редька в составе похлебок с квасом *сюкасен кушман* (букв.: редька с квасом) имеется в кухне и других народов края, в частности, удмуртов и русских. Удмурты с мелко порубленной редькой делают пельмени [Соковнин 1975, 117]. «Редешные пельмени» готовят русские Прикамья (ПМЕП, 2012. Каракулинский р-н, УР). У коми (зырян) редька *кушман* встречается в холодных закусках и похлебках, заправленных сметаной или растительным маслом, квасом *кушман ырдиш* или снятым молоком, а в пост редька с квасом была главным блюдом. Мелконарезанную редьку коми (зыряне) тушили и изредка использовали в начинках для пирогов [Чудова 2008, 56].

Хмель обыкновенный (*Humulus lupulus* L.), бес. *туг* выращивали в огороде. В XIX в. его возделывали как «подсобную культуру» во всех уездах Вятской губернии [Материалы по статистике 1900, 261]. В Глазовском уезде, как отмечали источники того времени, хмелеводство было «... больше развито у вотяков и бесермян, меньше – у татар и пермяков. Хмель местами произрастает из лесов. Уход примитивный. Выращивают главным образом для домашнего потребления, только некоторые – для продажи (юго-западная в северную часть)» [Материалы по статистике 1893, 133].

«Шишечки» – соцветия хмеля – кладут в готовящееся пиво. Это придает напитку специфический горький привкус и пряный запах, способствует брожению и сохранности: «Хмель у многих рос.



Его добавляли, чтобы пиво пенилось, не прокисло быстро, и для хмельности» (ПМНС, 1995. Невоструева Т. Ф., с. Пышкет). Способы возделывания и применения хмеля остались прежними.

Перец красный острый стручковый (*Capsicum annuum* L.), бес. *горд пәсь турөн / горд пәсь турөн* (букв. красная горячая / острая трава). Соседи бесермян – русские – называют такой перец *астраханский стручок* (ПМЕП, 2020. д. Жувам, Юкаменский р-н, зап. от Т. Жуйковой).

Первоначально перец выращивался как комнатная культура. Начиная с 1930–1940-х гг. и до недавнего времени его высаживали в горшки на подоконниках. Стручки понемногу добавляли в пищу, но чаще – в алкогольный напиток домашнего производства *кымышка*; настойку с перцем использовали для лечения расстройства пищеварения и натирания суставов. Аналогичным способом его применяли и другие народы. Коми (зыряне) использовали стручковый перец *гормög* для настаивания сула: напиток в этом случае называли *гормögа чужва* (Чудова 2008: 26). В настоящее время стручковый перец кладут в маринад при консервировании огурцов и овощных ассорти. Бесермяне, как и другие народы региона, в настоящее время выращивают красный стручковый перец и в закрытом грунте.

Со вт. пол. XX вв. ассортимент пряно-ароматических растений и овощей на приусадебных участках расширился за счет появления новых для региона культур. Среди первых были укроп и котовник.

Укроп огородный (*Anethum graveolens* L.), бес. *укрон* выращивают повсеместно. Соплодия и соцветия растения используют при засолке огурцов и капусты, мариновании овощей, листья добавляют в салаты. Нарезанные молодые листья замораживают, плоды вместе с побегами сушат в пучках.

Мята длиннолистную (*Mentha longifolia* (L.) HUDS.), бес. *мятá* выращивают на приусадебных участках. Листья и соцветия добавляют для ароматизации в чай, изредка в квас. Сушеные стебли с соцветиями иногда кладут при засолке капусты для аромата и сохранности заготовок. Однако многие считают, что от этой мяты капуста быстро закисает.

Котовник кошачий (*Nepeta cataria* L.) у бесермян, как и у других народов края, известен как «мелисса», бес. *мелисá*. Из-за схожести внешнего вида и пряно-ароматических характеристик котовник путают с мелиссой (*Melissa officinalis* L.), но в сравнении с ней, он менее прихотлив и легко размножается самосевом. Растение в свежем и засушенном виде добавляют в черный чай. Часто его выращивают на пасеках, используют для натирания ловушек как приманку при ловле роя. В целях деодерации им обрабатывают руки, стараясь отбить раздражающий пчел посторонний запах. Изначально растение стали высаживать на пасеках именно с этими целями. Позже оно стало широко использоваться как пряное растение.

Петрушку кудрявую (*Petroselinum crispum* (MILL.) FUSS), бес. *петрушкá* культивируют преимущественно в последние два десятилетия и она не так широко распространена. Листья добавляют в салаты, редко и в небольшом количестве – в супы.

Огуречную траву (бораго) (*Borago officinalis* L.), бес. *огречь турөн* (букв.: ‘огуречная трава’) стали широко выращивать в регионе в 1970–1980-е гг. Культура ценится за неприхотливость, быстрый рост и выраженный аромат свежих огурцов. Листья собирают в начале лета для ароматизации окрошки и салатов. В настоящее время огуречную траву выращивают редко.

Другие пряные растения с ярко-выраженным запахом и вкусом, такие как базилик и кориандр, по мнению наших собеседников, слишком сильно меняют и заглушают естественный вкус продуктов и блюд. Поэтому в народной кухне они используются крайне редко, но и в некоторых заимствованных блюдах, где являются важным компонентом, применяются не часто и далеко не всеми.

Тропические и субтропические пряно-ароматические растения

Помимо давно известных местных пряных растений и овощей в народной кухне бесермян стали использоваться покупные пряности. Ассортимент готовых пряностей из тропических и субтропических регионов остается небольшим и ограничивается главным образом двумя видами – перцем черным и лавровым листом. Однако эти пряности используются не всеми, поскольку считается, что они не столько подчеркивают, а сколько перебивают привычный и естественный вкус блюд. Перец, лавровый лист и горчицу клали обычно в блюда (борщ, солянка, плов и др.), пришедшие в кухню бесермян из других культур, первоначально известные через систему общественного питания. По воспоминаниям старшего поколения рассказчиков, такие пряности как перец и лавровый лист, если

и были им знакомы ранее, то в деревенских магазинах в широкой продаже появились лишь в 1950 – 1960-х гг.

Перец чёрный (*Piper nigrum* L.), бес. *песь турён* (букв. ‘горячая / острая трава’), молотый чёрный перец *изем песь турён* (букв.: ‘молотая горячая/острая трава’), перец горошком *кежсиен песь турён* (букв.: ‘горошком горячая/острая трава’). Приправу добавляют в мясные супы, в фарш для пельменей или в бульон при их варке, мясные блюда. Обычно используют чёрный молотый перец, перец горошком применяют при мариновании овощей и грибов. Мельницами для помола перца пользуются обычно бесермяне-горожане.

Лавр благородный (*Laurus nobilis* L.), бес. *кўар* (бес. лист, листок), *лавровой кўар*, *лавровой лист* кладут в мясные бульоны и супы, холодец, уху, мясные блюда, при мариновке овощей.

Душистый перец, или **ямайский перец** (*Pimenta dioica* (L.) MERR), **гвоздика душистая** (*Syzygium aromaticum* (L.) MERR. & PERRY) и др. пряности стали использовать в последние два-три десятилетия, но, как правило, при мариновании грибов и овощей.

Столовая горчица – приправа из измельченных семян **горчицы белой** (*Sinapis alba* L.) встречалась вначале в советском общепите, в домашнем питании ее подают к мясным блюдам, но не повсеместно.

Широкого применения в народной кухне тропических и субтропических (классических / экзотических) пряностей не произошло, несмотря на их известность и доступность сегодня. Возможно, это связано с консервативностью традиций питания, со сложившимися вкусовыми предпочтениями, которые формируются в семье, и тем, что традиции их применения находятся в настоящее время в стадии формирования. Минимальное использование экзотических пряностей наблюдается даже в приготовлении заимствованных из других национальных кухонь блюд, изначально имеющих их в большом количестве и разнообразии.

Привозные приправы, как и пряные растения, не добавляют в ритуальные блюда (каши, бульоны, выпечку). Это свидетельствует также об их достаточно позднем появлении в культуре питания, кроме того ритуальные блюда остаются консервативной частью питания, и это определяется также статусом ритуальной трапезы. В ритуальную пищу не принято добавлять и местные пряные растения.

Пряные растения в обрядах, народной медицине и ветеринарии

Благодаря своим свойствам – вкусу и остроте, сильному аромату – пряные растения, такие как лук, чеснок, хрен во многих культурах наделяются магическими и апотропеическими функциями [Усачева 2004, 140–143]. Бесермяне используют пряные растения в народной медицине и ветеринарии, в обрядах и как апотропейное средство, также основываясь на их свойствах – высокой фитонцидной активности, ярко выраженному вкусу и аромату.

Душистые чай и настои из мяты пьют при простудах и в качестве успокоительного средства. Пучки мяты в качестве гигиенического и ароматизирующего средства развешивают в помещениях, в местах хранения сезонной одежды. Стебли мяты длиннолистной для аромата добавляют в березовые веники при заготовке их для бани (ПМЕП, 2019. д. Жувам). Отвар с мятой полевой используют в качестве успокоительного средства: заваривая растение в воде, купают детей, чтобы «хорошо спали» [Усачева и др. 2017, 158]. В восточно-славянской культуре мята использовалась как апотропей, лечебное и приворотное средство, также благодаря своей пахучести [Усачева 2004, 349–350].

Лук применяют при болях в спине как местное раздражающее средство, но значительно реже, чем редьку. При зубной боли очищенные дольки чеснока прикладывают к деснам в качестве дезинфицирующего и снимающего боль средства.

Настойкой перца на основе домашнего алкогольного напитка *кумышка* или на водке натирают суставы, пьют при простуде, расстройстве кишечника. Однако считается, что красный перец и настойку на его основе нельзя применять часто, так как перец «высушивает» *куасьтэ* поджелудочную железу (ПМНС, 2021. Шмелева Е.С.). Водным настоем или спиртовыми (самогонными) настойками перца в виде ванночек и натираний лечат воспаления и «обезноживание» домашней птицы. Настойку добавляют в воду для питья, подают из ложки при поносе: «*Поили по одной капельке и макали ножки только что вылупившихся суточных гусят, чтобы были здоровыми*» (ПМНС, 2021. Сунцова М. А. с. Пышкет; Шмелева З.А. д. Тылыс).



Пчеловоды закладывают кусочки сушеного корня хрена в дымарь вместе с древесной трухой и окуривают ульи «для успокоивания пчел» при осмотре. Применяют окуривание сушеным хреном и как средство борьбы с варатозным клещом (ПМЕП, 2021. д. Жувам, Юкаменский р-н).

Апотропейные свойства пряных растений основаны на их выраженном обычно горьком вкусе, аромате, лечебных свойствах. Плоды тмина иногда использовали с защитной (магической) целью, заменяя ими семена мака. Их раскидывали в местах, где проходил подозреваемый в колдовстве человек. Считалось, что наступив на тмин, он не сможет «сделать ничего плохого человеку, бросившему эти семена» (Юкаменский р-н, д. Тылыс). Чеснок и его дольки принято носить в кармане как средство от сглаза. Многие народы также используют чеснок, благодаря таким его свойствам как острый вкус, резкий запах, разъедающие свойства, как универсальный оберег и лечебное средство [Плотникова 2012, 529].

Из натертой редьки или хрена делают компрессы: «Поясницу лечили натертой редькой» (ПМНС, 2021. Сунцова М.А., с. Пышкет). Листья хрена накладывали на спину при болях. Вкусовые и ароматические свойства хрена определили его использование и в других культурах. Благодаря жгучести и аромату в восточно-славянском и русском фольклоре хрен наделяется апотропеическими и лечебными свойствами, фаллической символикой, и в народных представлениях «сближается с луком, чесноком, перцем, табаком, редькой, с которой иногда образует символическую пару» [Березович 2012, 459].

Таким образом, возникновение традиций использования пряных растений в народной медицине, ветеринарии, обрядах основано на свойствах, которые были выявлены в народе эмпирическим путем.

Выводы

Таким образом, обобщая материалы исследования можно отметить, что диапазон применения бесермянами в пищу местных пряных растений и привозных пряностей небольшой. Среди них большую часть занимают местные дикорастущие пряно-ароматические и пряно-вкусовые виды (тмин, душица, мята и др.). Они издавна используются для обогащения вкусового разнообразия пищи и напитков. В перечне выращиваемых пряных растений доминируют традиционно возделываемые культуры – редька, хрен, лук, чеснок.

Со втор. пол. XX в. перечень пряных растений расширился за счет привозных классических (экзотических) пряностей, которые вошли и в кухню бесермян. Перечень экзотических пряностей традиционно невелик и по-прежнему ограничивается, главным образом, черным перцем и лавровым листом. Они добавляются в ограниченное число блюд, в небольшом количестве.

Причины незначительного употребления бесермянами пряных растений, и особенно экзотических пряностей, можно объяснить особенностями традиционной кухни в целом и исторически сложившейся «вкусовой нейтральностью» пищи. Пряности не добавляют в ритуальные блюда, что связано со статусом этих блюд, сохранением архаичных черт ритуальной кухни, отношением к пряностям как новации.

Использование пряных растений и пряностей в обрядах и народной медицине основано на их ярко-выраженных ароматических, вкусовых свойствах, содержании большого количества биологически активных веществ.

Несмотря на кажущуюся незначительную роль в культуре питания местных пряных растений и позже – привозных пряностей, они стали частью культуры питания, отражают историю развития кухни и традиций огородничества, знания о природных ресурсах, появлении новаций в культуре. Благодаря главному свойству – обогащению вкуса и аромата блюд, они имеют ресурсные возможности для более широкого использования в современной кухне, знакомстве с особенностями питания и растительными ресурсами в образовательных, гастрономических и туристических проектах.

СОКРАЩЕНИЯ

бес. – бесермянский

р-н – район

ПМЕП – полевые материалы Елены Васильевны Поповой

ПМНС – полевые материалы Надежды Юрьевны Сунцовой

УР – Удмуртская Республика

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

Материалы по статистике Вятской губернии. Т. 8. Глазовский уезд. Ч. 1. Материалы для оценки земельных угодий: с приложением карт почвенной и урожайности ржи. Вятка: Издание Вятского губернского земства, 1893. 165 с., 176 [П].

Материалы по статистике Вятской губернии. Т. XII. Общая сводка по губернии. Ч. 2. Вятка: Скоропечатная типография Н. А. Огородникова и К°, 1900. VI, 529 с., X с.

Первухин Н. Г. Эскизы преданий и быта инородцев Глазовского уезда. Идоложертвенный ритуал древних вотяков по его следам в рассказах стариков и в современных обрядах. Эскиз П. Вятка, 1888. 140 с.

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

Соковнин Г. И. Удмуртская кухня. Ижевск: Удмуртия. 2-изд доп. и перераб.; 1975.

Штейнфельд Н. П. Бесермяне. Опыт этнографического исследования // Календарь и памятная книжка Вятской губернии на 1895. Вятка, 1894. С. 220–259.

ЛИТЕРАТУРА

Баранова О. Г. Пищевые дикорастущие растения Удмуртской республики // Современные проблемы природопользования, охотоведения и звероводства. Киров: Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт охотничьего хозяйства и звероводства им. Б. М. Житкова РАСХН, 2004. С. 38–39.

Беляева В. А. Пряновкусовые растения, их свойства и применение. М.: Госторгиздат, 1946. 108 с.

Березович Е. Л. Хрен // Славянские древности: Этнолингвистический словарь. Т. 5. С (Скарка) – Я (Ящерица). М.: Международные отношения, 2012. С. 459–462.

Губанов И. А. Энциклопедия природы России: Пищевые растения. Справочное издание. М.: АБФ, 1995. 556 с.

Дудченко Л. Г., Козьяков А. С., Кривенко В. В. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения: Справочник / Отв. ред. К. М. Сытник. Киев: Наукова думка, 1989. 304 с.

Ильин М. М., Суржин С. Н. Пряно-ароматические растения СССР и их использование в пищевой промышленности. М.: Пищепромиздат, 1963. 175 с.

Калашикова Н. М. О вкусовых предпочтениях бессарабских болгар (пряности и приправы) // XXIII Державинские чтения: Современные и исторические проблемы болгаристики и славистики. Сборник статей по материалам XLVII Международной филологической конференции. 2018. СПб: Издательство «ВВМ», 2018. С. 25–28.

Карпухина В. В. Большая энциклопедия специй, приправ и пряностей. М.: АСТ, 2015. 300 с.

Кибал Я. Специи и пряности. Прага: Артия, 1986.

Максимов С. А. Комментарий к карте «Картофель» // Диалектологический атлас удмуртского языка. Карты и комментарии. Вып. I. Научное издание. Ижевск: НИЦ «Регулярная и хаотическая динамика», 2009. С. 111–122.

Максимов С. А. Комментарии к картам «Луковое перо» и «Луковое перо» (мотивационная карта) // Диалектологический атлас удмуртского языка. Карты и комментарии. Вып. II. Научное издание. Ижевск: НИЦ «Регулярная и хаотическая динамика», 2010. С. 148–158.

Максимов С. А. Комментарии к карте «Чеснок» // Диалектологический атлас удмуртского языка. Карты и комментарии. Вып. II. Научное издание. Ижевск: НИЦ «Регулярная и хаотическая динамика», 2010. С. 159–163.

Машанов В. И., Покровский А. А. Пряноароматические растения. М.: Агропромиздат, 1991. 287 с.

Мигранова Э. В. Башкиры. Традиционная система питания: Историко-этнографическое исследование. 2-е изд., испр. и доп. Уфа: Китап, 2016.

Муллагулов М. Г. Собирачество и рыболовство у башкир. Уфа: Гилем, 2007. 158 с.

Напитки в культуре народов Поволжья: коллективная монография. Ижевск: УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН, 2019. 416 с.

Плотникова А. А. Чеснок. // Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5 т. М.: Международные отношения, 2012. Т. 5. С (Сказка) – Я (Ящерица). С. 529–532.

Попова Е. В. Напитки традиционной народной кухни в праздниках и гастрономических фестивалях // Напитки в культуре народов Поволжья: коллективная монография. Ижевск: УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН, 2019. С. 97–121.

Похлебкин В. В. Все о пряностях. М.: Пищевая промышленность, 1974. 207 с.

Похлебкин В. В. Пряности, специи, приправы. М.: Эксмо, 2015. 328 с.



- Пузырев Н. А., Туганаев В. В. Дикорастущие съедобные растения Удмуртии (характеристика, заготовка, хранение, использование). Ижевск: Изд-во Удмуртского университета, 1991. 33 с.
- Растительные ресурсы СССР: Цветковые растения, их химический состав, использование; Семейства Magnoliaceae – Limoniaceae. Л.: Наука, 1985. 336 с.
- Соколов С. В., Туганаев В. В. Биологической нимкыльёсын кылбугор = Словарь биологических терминов. Ижевск: Удмуртия, 1994. 144 с.
- Суңцова Н. Ю. Этноботанические аспекты использования удмуртами растений и грибов (на примере XIX – начала XX вв.) // Материалы V Международного симпозиума «Новые и нетрадиционные растения и перспективы их использования». Т. 3. М.: Изд. РУДН, 2003. С. 472–474.
- Суңцова Н. Ю. Эколого-биологический анализ и история использования ресурсных растений, а также грибов и лишайников Удмуртии. Башкирский государственный университет: Автореф. дис. ... канд. биол. наук. Уфа, 2005. 16 с.
- Суңцова Н. Ю. Растения и грибы, используемые удмуртами и бесермянами в приготовлении напитков // Напитки в культуре народов Поволжья: коллективная монография. Ижевск: УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН, 2019. С. 11–27.
- Суңцова Н. Ю. Грибы и дикорастущие растения в системе питания удмуртов // Современная удмуртская культура [Contemporary Udmurt Culture]. Volume 1. Tallinn: Tallinn University Press, 2020. С. 281–324.
- Тараканов И. В. Удмуртско-тюркские языковые взаимосвязи: Теория и практика. Ижевск: Изд.-во Удм. ун-та, 1993. 170 с.
- Трофимова Е. Я. Как сложилась народная кухня удмуртов. Блюда удмуртской кухни. Ижевск: Удмуртия, 1991.
- Туганаев В. В., Туганаев А. В., Гришкина М. В., Суңцова Н. Ю. Материалы к истории агроэкосистем Вятско-Камского Предуралья. (Материалы к курсу «Сельскохозяйственная экология»). Ижевск: Удмуртский государственный университет, 2006. 46 с.
- Усачева В. В. Лук // Славянские древности: Этнолингвистический словарь. Т. 3. К (Круг) – П (Перепелка). М.: Международные отношения, 2004. С. 140–143.
- Усачева В. В. Мята // Славянские древности: Этнолингвистический словарь. Т. 3. К (Круг) – П (Перепелка). М.: Международные отношения, 2004. С. 349–350.
- 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). М.: Издательские решения, 2017. 540 с.
- Федотов М. Р. Этимологический словарь чувашского языка. Т. 2. / М. Р. Федотов. Чебоксары: Чуваш. гос. ин-т гуманитар. наук, 1996. 509 с.
- Харченко В. А. Пряные культуры // Большая российская энциклопедия. М.: Научное издательство Большая Российская энциклопедия, 2014. Т. 27 (Полупроводник–Пустыня). С. 673.
- Чудова Т. И. Кухня коми (зырян): Этнографический словарь. Сыктывкар: Изд-во СыктГУ, 2008.
- Юрченко Л. А., Василькевич С. И. Пряности и специи. Минск: Полымя, 1989. 222 с.
- Firmino, Ana. New Challenges for the Organic Farmers in India – Tourism, Spices and Herbs // Revija za geografijo – Journal for Geography, 5–1, 2010, P. 101–113.
- Haraldsdóttir, Laufey, Gunnarsdóttir, Guðrún Þóra. Pure, Fresh and Simple "Spicing up" the New Nordic Cuisine // Spices and tourism: destinations, attractions and cuisines / Ed. Lee Jolliffe // Tourism and Cultural Change (Book 38). Channel View Publications: Bristol – Buffalo – Toronto. 2014. Pp. 169 – 182.
- Nair, B. B., Mohanty, P. P. Positioning spice tourism as an emerging form of special interest tourism: perspectives and strategies // Journal of Ethnic Foods. Volume 8. Article number: 10 (2021).
- Handbook of herbs and spices / Ed. by K. V. Peter. Oxford – Cambridge – Philadelphia – New Delh: Woodhead publishing limited, 2012. Vol. 1.
- Spices and tourism: destinations, attractions and cuisines / Ed. Lee Jolliffe // Tourism and Cultural Change (Book 38). Channel View Publications: Bristol – Buffalo – Toronto. 2014.
- White, Leanne. Australian Native Spices: Building the 'Bush Tucker' Brand // Spices and tourism: destinations, attractions and cuisines / Ed. Lee Jolliffe // Tourism and Cultural Change (Book 38). Channel View Publications: Bristol – Buffalo – Toronto. 2014. Pp. 153–168.
- Yıkıncı, S., Sağlam, K., Yetim, A. The examination of spices used in the Ottoman palace cuisine // Journal of Human Sciences. 2007. №14 (1) Pp. 1000–1016.



Сунцова Надежда Юрьевна,
кандидат биологических наук, научный сотрудник
БУК УР «Национальный музей Удмуртской Республики им. Кузубая Герда»,
426034, Россия, г. Ижевск, ул. Коммунаров, 287
e-mail: badjar@mail.ru

Попова Елена Васильевна,
кандидат исторических наук, научный сотрудник,
Удмуртский институт истории, языка и литературы
Удмуртского федерального исследовательского центра УрО РАН
426004, Россия, г. Ижевск, ул. Ломоносова, 4
e-mail: elvpopova@yandex.ru

N. Ju. Suntsova, E. V. Popova

SPICE PLANTS IN THE CULTURE OF THE BESERMANS

DOI: 10.35634/2224-9443-2022-16-4-667-680

Folk cuisine is an important part of the cultural heritage and offers great resources for the development of tourism, agriculture, preservation of old varieties of cultivated crops and food traditions. The use of spices also makes cuisines special and distinctive. The article deals with the traditions of the Besermans to use local wild, cultivated and exotic herbs. Local and imported spices Besermans call *турөн* "herbs", *күрөт турөн* "bitter herbs". The choice of local plants as spices is based on their gustatory and spicy-aromatic qualities, as well as their phytoncidal activity and medicinal properties. Among them, local wild spices (*Carum carvi*, *Mentha arvensis*, *Filipendula ulmaria*) and long cultivated vegetables with a spicy taste (*Raphanus sativus*, *Allium cepa*, *Armoracia rusticana*) prevail. Exotic spices are mainly limited to black pepper and bay leaf. Spices are used in folk cuisine, folk medicine and veterinary medicine. Local and exotic spices are not put into ritual dishes, which indicates the preservation of archaic features in the diet and the special status of ritual cuisine. Traditional knowledge about herbs and spices is relevant to folk cooking demonstrations, gastronomic events, museum work, tourism and agricultural development. The study is based on the authors' field materials.

Keywords: Besermans, spices, spicy and aromatic herbs, food culture, folk cuisine, spice tourism, ethnobotany, plant resources, folk medicine, Volga-Ural region

Citation: Yearbook of Finno-Ugric Studies, 2022, vol. 16, issue 4, pp. 667–680.

REFERENCES

- Baranova O. G.** Pishevye dikorastushie rasteniya Udmurtskoi respubliki [Food wild plants of the Udmurt Republic]. *Sovremennyye problemy prirodopol'zovaniya, okhotovedeniya i zverovodstva* [Modern problems of nature management, hunting and fur farming]. Kirov: State Scientific Institution All-Russian Research Institute of Hunting and Animal Husbandry named after B.M. Zhitkov, Russian Academy of Agricultural Sciences, 2004. Pp. 38–39. In Russian.
- Belyaeva V. A.** *Pryanovkusovyye rasteniya, ih svoystva i primeneniye* [Spicy food plants, their properties and uses]. Moscow: Gostorgizdat, 1946. 108 p. In Russian.
- Berezovich E. L.** Khren [Horseradish]. *Slavyanskyye drevnosti: etnolingvisticheskiy slovar': v 5 t.* [Slavic antiquities: Ethnolinguistic dictionary: in 5 vols.]. Ed. by N. I. Tolstoy. Moscow: International Relations Publ., 2012. Vol. 5. S (Skazka) – Ya (Yashcheritsa) [S (Fairy tale) – Ya (Lizard)]. Pp. 459–462. In Russian.
- Chudova T. I.** *Kukhnya komi (zyryan): Etnograficheskiy slovar'* [Cuisine of the Komi (Zyryans): Ethnographic Dictionary]. Syktyvkar, 2008. Pp. 81–84. In Russian.
- Dudchenko L. G., Koz'yakov A. S., Krivenko V. V.** *Pryano-aromaticheskie i pryano-vkusovyye rasteniya: Spravochnik* [Spicy-aromatic and spicy-tasting plants: Handbook]. Editor-in-Chief: K. M. Sytnik. Kyiv: Naukova Dumka, 1989. 304 p. In Russian.
- Fedotov M. R.** *Etimologicheskiy slovar' chuvashskogo yazyka. T. 2* [An Etymological Dictionary of the Chuvash Language. Vol. 2]. Cheboksary: The Chuvash State Institute of the Humanities press, 1996. 509 p. In Russian.
- Gubanov I. A.** *Entsiklopediya prirody Rossii: Pishevye rasteniya. Spravochnoe izdanie* [Encyclopedia of Nature of Russia: Food plants. Handbook]. Moscow: ABF. 556 p. In Russian.



И'ин М. М., Surzhin S. N. *Pryano-aromaticheskie rasteniya SSSR i ikh ispol'zovanie v pishевой promyshlennosti* [Spice-aromatic plants of the USSR and their use in the food industry]. Moscow: Pischepromizdat, 1963. 175 p. In Russian.

Kalashnikova N. M. O vkusovykh predpochteniyakh bessarabskikh bolgar (pryanosti i pri-pravy) [On taste preferences of Bessarabian Bulgarians (spices and condiments)]. *XXIII Derzhavinskie chteniya: Sovremennye i istoricheskie problemy bolgaristiki i slavistiki. Sbornik statei po materialam XLVII Mezhdunarodnoi filologicheskoi konferencii. 2018* [XXIII Derzhavinskie readings: Modern and historical problems of Bulgarian and Slavic studies. Collection of articles on the materials of XLVII International Philological Conference. 2018]. SPb: BBM Publishing House, 2018. P. 25–28. In Russian.

Karpukhina V. V. *Bol'shaya entsiklopediya spetsii, priprav i pryanostei* [The Great Encyclopedia of Spices, Condiments and Flavourings]. Moscow: AST, 2015. 300 p. In Russian.

Kharchenko V. A. Pryanye kui'tury [Spicy crops]. *Bol'shaya Rossiyskaya Enziklopediya* [Great Russian Encyclopedia]. Moscow: Scientific publishing house Bol'shaya Rossiyskaya Encyclopedia, 2014. T. 27 (Poluprovodnik–Pustynya). [Vol. 27 (Semiconductor–Desert)]. Pp. 673. In Russian.

Kibal Ya. *Spetsii i pryanosti* [Condiments and Spices]. Prague: Artia, 1986. In Russian.

Maksimov S. A. Kommentarii k karte “Kartofel” [Comments on the map “Potatoes”]. *Dialektologicheskii atlas udmurtskogo yazyka. Karty i kommentarii. Vyp. I* [Dialectological atlas of the Udmurt language: Maps and comments. Issue I]. R. Sh. Nasibullin, S. A. Maksimov, V. G. Semenov, G. V. Otstavnova. Izhevsk: SIC “Regular and chaotic dynamics”, 2009. Pp. 111–122. In Russian.

Maksimov S. A. Kommentarii k karte «Lukovoe pero» i «Lukovoe pero» (motivazionnaya karta) [Comments on the maps “Onion Feather” and “Onion Feather” (motivational map)]. *Dialektologicheskii atlas udmurtskogo yazyka. Karty i kommentarii. Vyp. I Dialektologicheskii atlas udmurtskogo yazyka. Karty i kommentarii. Vyp. II* [Dialectological atlas of the Udmurt language: Maps and comments. Issue II] / R. Sh. Nasibullin, S. A. Maksimov, V. G. Semenov, G. V. Otstavnova. Izhevsk: SIC “Regular and chaotic dynamics”, 2010. Pp. 148–158. In Russian.

Maksimov S. A. Kommentarii k karte “Chesnok” [Comments on the map “Garlic”]. *Dialektologicheskii atlas udmurtskogo yazyka. Karty i kommentarii. Vyp. II* [Dialectological atlas of the Udmurt language: Maps and comments. Issue II]. R. Sh. Nasibullin, S. A. Maksimov, V. G. Semenov, G. V. Otstavnova. Izhevsk: SIC “Regular and chaotic dynamics”, 2010. Pp. 159–163. In Russian.

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

Mishanov V. I., Pokrovskii A. A. *Pryano-aromaticheskie rasteniya* [Spice-aromatic plants]. Moscow: Agropromizdat, 1991. 287 p. In Russian.

Mullagulov M. G. *Sobiratel'stvo i rybolovstvo u Bashkir* [Wildcrafting and Fishery at Bashkirs]. Ufa: Gilem Publ., 2007, 158 p. In Russian.

Napitki v kul'ture narodov Uralo-Povolzh'ya / Red. E.V. Popova [Drinks in the culture of the peoples of the Volga-Urals region] / Ed. by E.V. Popova]. Izhevsk: UIIYAL UdmFIC UrO RAN. 416 p. In Russian.

Plotnikova A. A. Chesnok [Garlic]. *Slavyanskije drevnosti: etnolingvisticheskiy slovar': v 5 t.* [Slavic antiquities: Ethnolinguistic dictionary: in 5 vols.]. Ed. by N. I. Tolstoy. Moscow, Moscow: International Relations Publ., 2012. vol. 5. S (Skazka) – Ya (Yashcheritsa) [S (Fairy tale) – Ya (Lizard)]. Pp. 576–579. In Russian.

Pokhlebkina V. V. Vse o pryanostyakh [All about spices]. Moscow: Food Industry, 1974. 207 p. In Russian.

Pokhlebkina V. V. *Pryanosti, spezii, priprav* [Spices, flavourings, condiments]. Moscow: Eksmo, 2015. 328 p. In Russian.

Popova E. V. Napitki tradicionnoj narodnoj kuhni v prazdnikah i gastronomicheskikh festivalyakh [Drinks of traditional national cuisine on holidays and at gastronomic festivals]. *Napitki v kul'ture narodov Uralo-Povolzh'ya* / Red. E.V. Popova [Drinks in the culture of the peoples of the Volga-Urals region] / Ed. by E.V. Popova]. Izhevsk: UIIYAL UdmFIC UrO RAN. Pp. C. 97–121. In Russian.

Puzyp'ov N. A., Tuganaev V. V. *Dikorstushie s'edobnye rasteniya Udmurtii (kharakteristika, zagotovka, khranenie, ispol'zovanie)* [Wild edible plants of Udmurtia (characteristics, harvesting, storage, use)]. Izhevsk: Udmurtian University Press, 1991. 33 p. In Russian.

Rastitel'nye resursy SSSR. Tsvetkovye rasteniya, ikh khimicheskii sostav, ispol'zovanie; Semeistva Magnoliaceae – Limoniaceae [Flowering plants, their chemical composition and use; Families Magnoliaceae – Limoniaceae] Leningrad: Nauka, 1985. In Russian.

Sokolov S. V., Tuganaev V. V. *Biologicheskoi nimkyl'esyn kylbugor = Slovar' biologicheskikh terminov* [Dictionary of biological terms]. Edited by S. V. Sokolov. Izhevsk, Udmurtiya, 1994. In Udmurt und in Russian.



Suntsova N. Yu. Etnobotanicheskie aspekty ispol'zovaniya udmurtami rastenii i gribov (na primere XIX – nachala XX vv.) [Ethnobotanical aspects of the use of plants and mushrooms by the Udmurts (on the example of the XIX – early XX centuries)]. *Novye i netraditsionnye rasteniya i perspektivy ikh ispol'zovaniya: Materialy V Mezhdunarodnogo simpoziuma, 9–14 Iyunya 2003 g.* [New and non-traditional plants and perspectives for using them: Materials of the 5th International Symposium, June 9th – 14th, 2003]. Moscow: Publishing house of the Peoples' Friendship University of Russia, 2003. Vol. 3. Pp. 472–474. In Russian.

Suntsova N. Yu. *Ekologo-biologicheskii analiz i istoriya ispol'zovaniya resursnykh rastenii, a takzhe gribov i lishainikov Udmurtii* [Ecological and biological analysis and history of use of resource plants, as well as mushrooms and lichens of Udmurtia]. Izhevskaya gosudarstvennaya sel'skokhoziaistvennaya akademiya. Avtoref. dis. ... kand. biol. nauk. Ufa, 2005. In Russian.

Suntsova N. Yu. Rasteniya i griby, ispol'zuemye udmurtami i besermyanami v prigotovlenii napitkov [Beverage plants and mushrooms of the Udmurts and the Besermyan]. *Napitki v kul'ture narodov Uralo-Povolzh'ya* / Red. E. V. Popova [Drinks in the culture of the peoples of the Volga-Urals region]. / Ed. by E. V. Popova]. Izhevsk: UIIYAL UdmFIC UrO RAN. Pp. 11–27. In Russian.

Suntsova N. Yu. Griby i dikorastushie rasteniya v sisteme pitaniya udmurtov [Mushrooms and wild plants in the Udmurts' food system]. *Sovremennaya udmurtskaya kul'tura* [Contemporary Udmurt culture]. Tom 1. Tallinn: Tallinn University Press, 2020. Pp. 281–324. In Russian.

Tarakanov I. V. *Udmurtsko-tyurkskie yazykovye vzaimosvyazi: Teoriya i slovar'* [Udmurt-Turkic language interrelations: Theory and the dictionary]. Izhevsk: Publishing House Udm. University Publ., 1993. 170 p. In Russian.

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

Tuganaev V. V., Tuganaev A. V., Grishkina M. V., Suntsova N. Yu. *Materialy k istorii agroekosistem Vyatsko-Kamskogo Predural'ya (Materialy k kursu "Selskokhoziaistvennaya ekologiya")* [Materials to the History of Agroecosystems in the Vyatka-Kama Pre-Urals (Materials for the course "Agricultural Ecology")]. Izhevsk: Udmurt State University, 2006. 46 p. In Russian.

Usacheva M. N., Arkhangel'skii T. A., Biriuk O. L., Ivanov V. A., Idrisov R. I. *Tezaurus besermyanskogo narechiya. 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)]. Edit by Usacheva M. N. Moscow: Publishing Solutions, 2017. In Russian.

Usacheva V. V. Luk [Onion]. *Slavyanskie drevnosti: etnolingvisticheskiy slovar': v 5 t.* [Slavic antiquities: Ethnolinguistic dictionary: in 5 vols.]. Ed. by N. I. Tolstoy. Moscow: International Relations Publ., 2004. Vol. 3. K (Krug) – P (Perepelka) [K (Circle) – P (Quail)]. Pp. 140–143. In Russian.

Usacheva V. V. Myata [Peppermint]. *Slavyanskie drevnosti: etnolingvisticheskiy slovar': v 5 t.* [Slavic antiquities: Ethnolinguistic dictionary: in 5 vols.]. Ed. by N. I. Tolstoy. Moscow: International Relations Publ., 2004. Vol. 3. K (Krug) – P (Perepelka) [K (Circle) – (Quail)]. Pp. 349–350. In Russian.

Yurchenko L. A., Vasilkevich S. I. *Pryanosti i spetsii* [Spices and condiments]. Minsk: Polymya, 1989. 222 p. In Russian.

Received 13.08.2022

Suntsova Nadezhda Jurjevna,

Candidate of Science (Biology), Research Assistant,
National Museum of Udmurt Republic named after Kuzebay Gerd,
287, ul. Kommunarov, Izhevsk, 426034, Russia
e-mail: badjar@mail.ru

Popova Elena Vasilyevna,

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