

Е. В. Попова

**СИМВОЛИКА СОЛИ В ВЕРОВАНИЯХ И ОБРЯДАХ
БЕСЕРМЯН И УДМУРТОВ**



В статье речь идет о соли в обрядах и верованиях бесермян и удмуртов, символических функциях и защитных свойствах этого минерала, месте в ритуальной кухне, молениях божествам и духам, символике соленой и несоленой пищи. Исследование основано на устных, письменных, архивных и полевых материалах, фольклоре, приводится описание посуды для соли. Соль как приправа давно используется для приготовления пищи, консервации продуктов и как продукт для молений. Вкусовые характеристики соли в бесермянском и удмуртском передаются через обозначение таких качеств как «кислый», «прокисший», «прогоркий». Соль и соленость противопоставляют сладкому. Соленая и несоленая пища имеют разное символическое значение. Еда без соли олицетворяла бедность и нищету, пустые надежды и планы. Избыток соли означал испорченную пищу, настроение и беседу, сильную боль. Соль имеет защитные, магические, продуцирующие свойства, ее используют для защиты людей и домашнего скота, лечения от болезней. Соль в числе символически важных продуктов как хлеб. Слова «хлеб-соль» символизируют достаток, добрые пожелания. Соль, наряду с хлебом, среди блюд ритуальных трапез календарных обрядов, свадьбы, рождения ребенка, проводов в армию, ее ставят на стол в праздники и моления, в начале важных дел и дальней дороги. Хлеб и соль считались оберегом, символом дома и домашнего стола. Хлеб с солью приносят духам болезней, божествам природы. Особые свойства приписывали соли с Великого четверга и ритуального стола.

Ключевые слова: соль, народная кухня, культура питания, пищевое наследие, символика соли, бесермяне, удмурты, народная медицина, народные верования

DOI: 10.35634/2224-9443-2023-17-4-575-586

Введение

Соль, благодаря таким своим природным качествам как вкус – соленость и острота, внешний вид – белый цвет, кристаллическая форма, растворимость в воде, способность сохранять качество продуктов на длительное время, наделяется защитными, лечебными и магическими свойствами, находится в числе приношений и блюд ритуального стола. Эти свойства минерал приобретает у бесермян и удмуртов также благодаря «исключительности» и ценности: его покупали и обменивали, не имея своих или близких природных источников добычи. Природные и вкусовые качества соли, недоступность, сделали ее ценным продуктом.

В статье речь пойдет о соли в обрядах и верованиях, ее символических и защитных свойствах, месте в ритуальных подношениях и трапезах бесермян и удмуртов (большой частью северных).

Некоторые защитные и лечебные функции соли упоминаются в исследованиях по народной медицине [Панина 2014], предписаниях и запретах удмуртов [Владыкина 1992], способах защиты и лечения детей от сглаза у бесермян [Попова 1998]. Её использование для соления, квашения и вяления продуктов приводится в работах об удмуртской кухне [Соковнин 1975; Трофимова 1991]. Изображения посуды для соли имеются в альбомах по декоративно-прикладному искусству удмуртов [Крюкова 1973; Климов 1988: 71], что говорит об отношении к ней как важному продукту. Происхождению названия соли в уральских языках посвящена отдельная работа [Напольских 2022], где дается этимология названия соли в уральских языках, реконструкция места, времени и обстоятельств знакомства с минералом.

Символика, народные представления о соли, ее использование в обрядах рассматривались на славянском материале [Лаврентьева 1992; Пьянкова, Седакова 2012], и на примере кухни других народов региона, что позволяет проследить общекультурные параллели или различия. Происходит и музеефикация объектов и технологий производства соли.

Исследование основано на описании обрядов, устных и письменных источниках, фольклоре, архивных, экспедиционных материалах, где соль упоминается как приправа, лечебное и защитное средство, продукт ритуального стола и подношений. Интерес представляла посуда для хранения и подачи соли. Хронологическая глубина источников и современные данные позволили проследить

применение соли в обрядах и ритуальном столе. Сравнительно-сопоставительный анализ приведен с учетом использования минерала в других культурах.

Соль как приправа, посуда для соли

Соль поступала в рассматриваемые культуры в ходе обмена, торговли с территориями её промысла. Технология добычи путем выпаривания солевого раствора нашла отражение в удмуртской загадке: *Вуын вордске, вулэсь кышка* – ‘В воде родится, воды боится’ [Удмуртский фольклор 1982, 113].

Соль *сылал* (удм.), *слал*, *сөлал*¹ (бес.) используется в кухне удмуртов и бесермян для усиления вкусового качества блюд, консервации (засолке) продуктов для длительного хранения, наряду с квашением, сушкой, вялением без соли. Однако кухня бесермян и удмуртов, как и поволжская, отличается вкусовой нейтральностью и отсутствием сильносоленых блюд, за исключением современных солений и заготовок овощей, рыбы, мяса и грибов, с сохранением традиционного квашения с небольшим добавлением соли. В некоторых культурах сохраняются бессолевые способы квашения мяса и рыбы, с минимальным ее добавлением. Например, это, так называемая, рыба «печёрского засола» – *тундраса чери* – малосолевая рыба с душиком в кухне корми-зырян, приготовленная путем заквашивания [Чудова 2008: 96] и др.

Соль считали ценным продуктом, её расходовали экономно, берегли, старались не рассыпать и защитить от влаги. Среди удмуртов и бесермян существует поверье, что рассыпанная соль предвещает ссору. Соль хранили и подавали в отдельной посуде, прежде – в берестяных или деревянных емкостях. У бесермян встретились следующие названия утвари для ее хранения и подачи – *сөлал возён* (бес.), *слал возён* (от слов: соль и держать) и устаревшее *слал нягес* (бес.) [Усачева и др. 2017, 85]. В удмуртско-русском словаре приведены названия: *кучы* – ‘солонка’ (из бересты), *сылалвозён* – ‘солонка’, *сылалтырон* – ‘солонка’, *токар* (диал.) – ‘солонка’ (обычно из бересты), *шыгыри* (диал.) – ‘солонка’ [Большой удмуртско-русский словарь, URL: <https://dict.fu-lab.ru/pagesearch?word=солонка&lang>].

Солонки у бесермян и удмуртов были в виде небольших емкостей, деревянные, плетеные из бересты, вырезанные из дерева или рога, глиняные открытые или с крышечкой. Соль держали в тарелках, мисках, кастрюлях, глиняных емкостях или банках. Небольшие солонки ставили на стол. Хлеб и соль у бесермян и удмуртов – неперенные атрибуты ритуального, праздничного, Пасхального, Рождественского стола. При сервировке праздничного или другого стола вначале ставили соль и хлеб.

Ранние образцы из музеев или музейных комнат, что встретились в экспедиции, были вырезаны из дерева, выточены токарным способом, сплетены из бересты, вылеплены из глины местными кустарями. Переносные солонки для дороги или промысла плели из бересты в форме фляжки, бутылочки. Они имели плотно прилегающую деревянную пробку-втулку. Глиняные или выточенные из дерева солонки обычно приобретали на рынках, у местных кустарей. Среди бесермянских коллекций в музейных собраниях встречаются солонки из рога (барана, козла) с деревянной втулкой.



Фото 1. Солонки в коллекции Музея бесермянской культуры. 1, 2 – берестяные дорожные солонки, 2 – глиняная, передана из Кировской области (русские?), 3 – деревянная солонка токарной работы. Пышкетский отдел Юкаменского краеведческого музея. с. Пышкет, Юкаменский район, УР. 2023.

Фото Е. В. Поповой

¹ 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].



Фото 2. Солонка из рога барана (козла?) с деревянной втулкой. Бесермяне. Музей бесермянской культуры. д. Юнда, Балезинский район, УР. 2010. Фото Е. В. Поповой

Солонка из трутового гриба, вырезанная в форме тарелки, встретила в бытовании во время экспедиции к южным удмуртам (ПМА 2009. д. Нижняя Малая Салья, Малопургинский район, УР). По рассказу ее владельцев, такие тарелки для соли из трутового гриба встречались в деревне, их вырезали сами. Благодаря свойствам и структуре материала, соль в ней не впитывала влагу.



Фото 3. Емкость для соли из трутового гриба. д. Нижняя Малая Салья, Малопургинский район, УР. 2009. Фото Е. В. Поповой

Емкости для соли имели декор на боковой поверхности, сделанный путем вытачивания и резьбы по дереву, нанесения штампов (глина, береста), были круглой формы. Солонки в виде птицы (утки) встречались у удмуртов. Такая деревянная солонка-утка из Елабужского уезда (бывшая Вятская губерния), сделанная в технике долбления и датируемая кон. XIX в., имеется в коллекции Государственного музея этнографии народов СССР (ныне Российский этнографический музей) и представлена в альбоме о декоративно-прикладном искусстве удмуртов [См.: Рис. 75, Крюкова 1973, 96, 156]. Этнограф и автор альбома Т. А. Крюкова пишет: «Солонки чаще вырезались в форме водоплавающей

птицы-утки, с выдвигной или раздвижной крышкой. На крышке (спине утки) иногда помещали скульптурные фигурки утят. Солонка-птица – это одна из характерных и древних форм домашней утвари на Русском Севере, у коми, коми-пермяков и удмуртов» [Крюкова 1973, 101]. Подобные солонки в форме плывущей птицы с головой утки, коня или змеи, выдолбленные из цельного куска дерева с отдвижной крышкой на спине, встречались на севере – в Вологодской и Архангельской губерниях, в Смоленской губернии; хвост и голова служили ручкой солонки, крышка крепилась в хвостовой части с помощью деревянного гвоздя [Лаврентьева 1992, 46–47].

Т. А. Крюкова приводит из коллекций этого же музея в указанном выше альбоме две берестяные солонки удмуртов (нач. XX в.) из Сарапульского уезда [См.: Рис. 91. Крюкова 1973, 109, 156]. Они сделаны из цельного куска бересты, большого размера, цилиндрической формы, с круглым деревянным дном. Одна имеет узорное тиснение, другая – резную и скрученную по диаметру берестяную полоску. Наружная сторона украшена круговой наклейкой так, что полосы бересты с зубчатыми краями наклеены одна на другую таким способом, что зубчатые края всех полосок видны, и в результате – все бока солонки покрыты выпуклым зигзагообразным орнаментом [Крюкова 1973, 114].

Деревянные солонки в технике художественной резьбы в виде утки, или с ручкой на крышке в форме утки, изображения птицы (утки) встречаются у удмуртов помимо солонки в деревянных черпаках и ковшах для пива, имеющих обычно ритуальное назначение. В форме птицы (утки) вырезали ручки такой посуды или сам сосуд, как, например, ковши-сосуды для пива [см. рис. 79, 80. Крюкова 1973, 99], и «специально изготовленных для молений в священной роще “луд” и родовом святилище “куала”» [Рис. 80. Крюкова 1973, 99, 101, 112]. Не случайно важный для мифологии и картины мира образ встречается в посуде для хранения и подачи значимых продуктов, блюд и напитков, в числе которых и соль.

Вкус соли, символика соленой и несоленой пищи

Вкусовые характеристики соли, её избыток или недостаток в пище у бесермян передают прилагательные *кузьот*, редко *кузьял*, в значении – ‘соленый’, пересоленный, *кузьрес*, *кузьорес* – ‘солонватый, немного пересоленный’ [Усачева и др. 2017, 91]. В удмуртском языке значение «солонватый, солонвато» передает вкусовое понятие: *корел*, *кузьыр-мазьыр*, *кузьытпыр*, *кузьытпырьем* [Большой удмуртско-русский словарь: <https://dict.fu-lab.ru/pagesearch?word=солонватый&lang=>]. По мнению В. В. Напольских, этимология обозначения вкусовых характеристик соли, значения «соленый» в удмуртском языке восходит к характеристике продуктов и пищи с такими вкусами как «кисло-соленый», «кислый», «горький», то есть к вкусовым определениям разной пищи, имеющей первоначально этот вкус благодаря своим природным качествам и в результате переработки (квашения, закисания, сквашивания); относится к сквашенным и кисломолочным продуктам, что указывает на относительную древность этой вкусовой характеристики, которая затем обозначила и вкус соли [см. подр.: Напольских 2022, 101–106], ср. также прафинно-угорское обозначение кисло-соленого и палеодиетологическую интерпретацию понятия [Напольских 2022, 100–116].

Природные, вкусовые и символические характеристики соли широко представлены в удмуртском фольклоре (фразеологизмах, пословицах и поговорках, загадках). Соль в них характеризуется как необходимая часть блюд и одновременно продукт, который сам по себе, то есть самостоятельно не используют в пищу: *Нимаз уг сиё, сотэк уг сисько* – ‘Одну не едят, а без неё не едят’; *Монэ уг сиё, нош монтэк шер сисько* – ‘Меня не едят, но без меня редко когда едят’, *Монэ ёжыт сиё, нош монтэк уг сиё* – ‘Меня мало едят, а без меня не едят’ [Удмуртский фольклор 1982, 113]. Удмуртская поговорка *Сылалтэк сиыны* – ‘Без соли съест’ [Удмуртский фольклор 1987, 223] означает несоленую и безвкусную еду, пресную и неполную (неяркую) по вкусовым качествам, также несбывшиеся планы, обманутые ожидания и разочарования, ср. русской поговорке «Несолоно хлебавши». Еда без соли олицетворяла бедность и нищету. Пресное и несоленое у башкир, например, характеризует пустое, никчемное, бестолковое, бессмыслицу или глупость [Мигранова 2016, 239].

В кухне южных удмуртов встречается традиция смазывать лепешки *табань* маслом и сверху слегка подсаливать, чтобы «они были вкуснее» (ПИМА 2004. д. Карамас Пельга, Киясовский р-н, УР).

Однако соли в еде должно быть в меру, ее избыток символизирует испорченную и непригодную пищу. Выражение удмуртов: *Котькин ас шыдзэ ас сяменыз сылалтэ* – ‘Всяк свой суп по-своему солит’ [Удмуртский фольклор 1987, 66] обозначает разные вкусовые предпочтения, в широком смысле выступает мерой и образом различных человеческих и личных предпочтений, способностей и характера.



Свойства соли усиливать вкусовые качества продуктов (а при избытке испортить), вызвать жжение и боль при попадании на раны или слизистые, встречаются в символическом обозначении страданий, психологических и болевых травм, негативных эмоции и чувства боли, способности испортить что-либо. Ср. у бесермян выражения: *Сөлалзэ ватсаз* – ‘Добавил соли’, *Вераськоназ сөлалзэ ватсаз* – ‘В разговор (речь) добавил соли’, *Мөлкөдзэ сөлалтиз* – ‘Подсолил настроение’ (ПМА) в значении – ‘испортить настроение, доброжелательный разговор, внести в него негативную информацию’. Ср. примеры из удмуртского фольклора: *Өлөксы интые сылал пизьнасьёс шедёзы* – ‘Найдется кому на больное место соли посыпать’ [Удмуртский фольклор 1987, 49]. В значении ‘испортить что-либо’, настроение, дело или намерения, используется фраза: *Чечы вышкые сылал пизьнаны* – ‘Подсыпать соли в бочку с медом’ [Удмуртский фольклор 1987, 226]. К соли как усиливающей вкус и болевые ощущения при попадании на раны отсылает фраза: *Сылалэн пизьнам кадь висыны* – ‘Болезнь, будто солью присыпали’ [Удмуртский фольклор 1987, 223].

Переизбыток или недостаток соли в пище по невнимательности выступает символом недосмотра или бесхозяйственности: ср. *Пёзтьисьёс трос ке, жук сылалтэк пёзе* – ‘Если стряпух много, каша без соли варится’ [Удмуртский фольклор 1987, 31], что обозначает испорченную от пересола или недосола не только еду, но в широком смысле и дело.

Соль и соленость противопоставляются сладости, например, меду, который сам по себе по вкусовым качествам является ценным и самодостаточным продуктом, и не требует дополнительного усиления вкуса: *Чечыен нянь вылэ сылал уг пизьнало* – ‘Хлеб с мёдом солью не посыпают’ [Удмуртский фольклор 1987, 122], или в значении, что хорошее дело или намерение не требует улучшения. Здесь в значении ненужности, бессмысленности действий, как и дополнительных приправ в вкусную и самодостаточную пищу.

В удмуртском фольклоре встречается, связанный со вкусом и назначением соли, следующий образ. У положительного и хорошего в широком смысле человека и соль имеет иные качества (сладкая и уже не соленая), в значении, что у него все идеально, и сам человек во всех смыслах хорош, и даже соль становится сладкой: *Жеч муртлэн сылалэз но чesкыт* – ‘У хорошего человека и соль сладка’ [Удмуртский фольклор 1987, 71]. У башкир, например, для обозначения чего-либо приятного, притягательного говорили: «как будто посыпанный солью» [Мигранова 2016, 239].

Соль как символ радушия, достатка и ритуальный продукт

В народной культуре соль находится в числе символически важных продуктов как хлеб, отсюда – «хлеб-соль», ср. *слал но нянь* (букв.: хлеб и соль). Хлеб и соль (*нянь но слал*) – важные пищевые символы наряду с хлебом и маслом – *нянь-вөй* (удм.), *вей-нянь* (бес.), символизируют достаток, благосостояние, радушие, полноту стола и обилие угощения. Это нашло отражение в пожеланиях жить с хлебом, маслом, солью, в некоторых текстах – еще и с медом. Аналогичное отношение к соли, хлебу-соли найдем в других культурах [Лаврентьева 1992; Пьянкова, Седакова, 2012]. По своей сакрализации, например, у коми-зырян соль шла вслед за хлебом [Чудова 2008, 88]. В славянской культуре «устойчивое соединение двух самоценных по себе и собственной символически продуктов “хлеб-соль” образует единство, основополагающее для многих ритуалов» [Пьянкова, Седакова 2012, 113].

Соль находится среди продуктов застолья, ритуального стола, символизируя достаток, одновременно являясь оберегом. Это нашло отражение в пожелании «хлеба-соли». У бесермян при виде нарождающегося нового месяца, чтобы прожить в достатке весь календарный месяц произносили «Хлеб и соль!» (*Нянь но слал!*) (ПМА 2000. Зямбахтина Т. В., 1930 г. р., д. Шамардан), ср.: «*Нянен сөлалэн весяк улём шуса вералляз* – ‘Рассказывала, что жили всегда с хлебом и солью’» [Усачёва и др., 2017, 100]. У коми-зырян для обозначения состоятельного человека существует выражение «*няня-сола морт*» (букв.: человек с хлебом и солью), а выражение «*нянь да сов*» «выступает обобщенным названием угощения» [Чудова 2008, 89].

Особые предписания связаны с одалживанием соли. Соль, наряду с хлебом и спичками (ранее огонь) бесермяне старались не давать в долг *пунэмен* (ПМА 2020. д. Жувам, Юкаменский р-н, УР). Взятая в долг соль у бесермян возвращается, даже несмотря на ее доступность и относительную дешевизну в наши дни. Обычай возвращать взятые в долг соль и хлеб нашел отражение и в удмуртском фольклоре: *Сылалэн нянь пунэмо* – ‘Взятые в долг хлеб-соль надо возвращать’ (ср. русск.: Долг платежом красен) [Удмуртский фольклор 1987, 11]. Аналогичная традиция встречалась у коми-зырян, где соль давали займы неохотно, особенно после заката, и «При необходимости соль дают за мелочь, количество которой должно быть нечетным, т. е. фактически ее покупали» [Чудова 2008, 88–

89]. У башкир было поверье, что нельзя отдавать взятую в займы соль [Мигранова 2016: 239], «не рекомендовалось занимать соль у соседей или же покупать ее в лавке после заката солнца, в случае необходимости при покупке не упоминали слово “соль”, а просили дать “пищу»» [Мигранова 2016, 239]. У русских встречалось поверье, что соль всегда должна быть в доме и плохо ее занимать [Лаврентьева 1992, 45]. Соль у восточных славян запрещали отдавать в долг, «особенно соблюдались запреты на передачу соли в праздничные дни, связанные с культом предков, в начале какого-либо дела, при рождении ребенка, во время свадьбы и т. п. – в дни, когда отдача чего-либо была невозможна» [Лаврентьева 1992, 46].

Хлеб и соль принято держать на столе, чтобы он не был пустым. Соль и хлеб в качестве подношений означают гостеприимство, радушие, соглашение сторон. Соль среди блюд ритуального стола и молений в числе таких ценных и символически продуктов как хлеб, каша, масло. Соль ставили на стол в первую очередь вместе с хлебом, «хлеб-соль» подавали при встрече гостей. С хлеба и соли бесермяне и северные удмурты начинают накрывать стол перед трапезой, ставят на стол во время календарных и семейных обрядов. В ряде локальных, южно-удмуртских традиций чаще всего можно встретить в этом качестве хлеб с маслом. Северные удмурты во время моления божествам и предкам обращались в направлении выставленных на столе хлеба и соли (ПМА 2023. Игринский р-н, УР).

Соль, хлеб, масло и мед удмурты ставят при чествовании новорожденного, с приходом гостей «отец новорожденного садится в шапке за стол, и пред ним женщины ставят бутылку кумышки и рюмку; кладут мед, каравай хлеба с солью и горбушку хлеба с маслом. В молитве, между прочим, отец просит новорожденному здоровья, счастья, силы...» [Верещагин 1886, 210].

Особыми свойствами наделяли четверговую соль, стоявшую на столе в ночь на Великий четверг. В течение года ее использовали в лечебных и защитных целях, вместо снадобья и с очистительной целью. Соль и хлеб символизируют достаток, наделяются продуцирующими функциями, и эти их свойства старались перенести на предстоящий земледельческий год, особенно, если держали эти продукты на праздничном столе. Удмурты некоторых локальных групп в ночь на Великий четверг стелили на стол чистую скатерть, ставили кумышку, рюмку, солонку с солью, каравай хлеба и оставляли их до утра. После утренних обрядов и посещения бани, усаживались за стол, угощались этой кумышкой «и закусывают хлебом-солью, чтобы в этом году были довольны кумышкой и хлебом с солью» [Верещагин 1886, 66–67]. Эту соль называли *четверик сылал* (букв.: ‘соль с четверга, четверговая соль’), веря в её целебную силу, использовали при лечении некоторых болезней [Верещагин 1886, 67]. Эту соль с Великого четверга насыпали от сглаза на темя ребенка по утрам [Владыкина 1992, 136]. У бесермян накануне Великого четверга кладут на стол мелкие монеты, ставят хлеб и соль, чтобы жить в достатке (ПМА. д. Гордино, д. Юнда). Эти хлеб и соль со стола Великого четверга в некоторых селениях бесермяне используют при первом выгоне скота, наделяя именно их сильными продуцирующими и защитными свойствами (ПМА. д. Каменное, Юкаменский р-н, УР).

У удмуртов соль как важный компонент моления и общественных трапез весеннего обряда *акашка* даже собирали вскладчину вместе с крупой, яйцами, говядиной, маслом: из яиц стряпали яичницу, а на лугу девушки варили кашу из собранных продуктов [Гаврилов 1891, 96]. В наши дни эта традиция сохраняется во время проведения моления, общей трапезы весеннего обряда *Акашка* в понедельник после Пасхи – *Великтэм*, когда также собирают продукты (крупы, масло, яйца) в складчину, включая соль (ПМА. д. Карамас Пельга, Киясовский р-н, УР).

У бесермян соль находится в числе ритуальных продуктов обряда выхода на посев, символизируя с хлебом (хлеб-соль) в целом пищу, трапезу и подношения божествам: «Наутро выходили пахать на свои полосы с хлебом-солью, со стряпней, с крашеными яйцами, сеяли» (НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. 1970. РФ. Оп. 2Н. Д.431. Л. 33. д. Большая Юнда, Балезинский р-н. Зап. от Урасинов Степан Сидорович, 67 лет, бесермянин. Соб. Дерендяев С. С.). Источники упоминают соль у бесермян в числе блюд ритуальной трапезы этого весеннего обряда в д. Шамардан еще в пер. пол. XIX в.: «...новокрещенные татары (здесь: бесермяне – прим. авт.) д. Шемардановской при начати пашни весною 1836 года, точно окаяшки совершали, которя заключаются в обычае, издревле предками их отправляемом, следующего рода: когда сделают приступ к пашне, каждый домохозяин со своим семейством приходит в поле, приносит с собою хлеб, соль и разную стряпню, пиво и вино, как бы, по их мнению, для чествования земли и испрошения от нея изобильного урожая хлеба, – где и обедают...» [Столетие Вятской губернии 1881, 558].

Магическую силу придавали соли, простоявшей на столе в праздники или при начале каких-либо дел, предназначенную также для предков и духов. Бесермяне при выгоне скота на пастбище вы-



ставляли на стол соль, крупу, хлеб или муку. Эти продукты не убирали до возвращения скота с пастбища, иногда их держали три дня (ПМА. д. Каменное, Юкаменский р-н, УР).

Бесермяне собирались в чьем-либо доме на деревенскую трапезу обряда проводов святочных духов *вожо*, но вначале несколько человек выезжали за пределы деревни с продуктами, где упоминается и соль: «...Трое или четверо почтенных бесермян берут с собой белую скатерть, солонку с солью, ложку и вилку (вилку деревянную, собственного изготовления, какими кушают все бесермяне), по чашке каждого из приготовленных к ужину кушаний, садятся в сани и едут куда-то в поле. <...> Через час времени они возвращаются в “избу вожо”, но уже без чашек, без скатерти и без всяких припасов. Тогда-то и начинается пир горой и веселье во всю до утра» [Зеленин 1910, 117].

Соль служит подношением божествам, духам и предкам как самостоятельный продукт и вместе с хлебом (хлеб-соль). Ломоть хлеба специально посыпали солью при обращении к божествам и духам природы, покровителям человека и хозяйственных построек во время молений и обрядов. Среди северных удмуртов в качестве такого подношения часто упоминается именно посыпанный солью хлеб. После обмолота хлебов северные удмурты в овине устраивали трапезу *кутсан быдтон* (букв.: окончание обмолота) в честь завершения работ, с благодарностью покровителю овина *обинь мурт*. Расстелив скатерть поверх намолотого зерна, клали каравай хлеба, соль и кумышку. Старший из присутствующих брал хлеб, отрезал горбушку и солил её, затем повернувшись к овину, произносил молитву и благодарил *обинь-мурта*, что «не спалил овина и кладух», за хороший помол и чтобы в будущем также не спалил овин и кладух, зерно «в умолоте было споро», помог в поиске выгодных покупателей, и хлеба хватило до нового урожая. Затем небольшой кусок хлеба с солью и часть *кумышки* старик относил в овинную яму, вернувшись, доедал хлеб и допивал *кумышку*, и начиналось общее угощение [Первухин 1888, эскиз 2; 86]. К трапезе на Святки северные удмурты накрывали стол белой скатертью, ставили каравай хлеба, соль и масло. Хозяин, нарезав хлеб кусками, посыпал их солью, намазывал маслом и читал молитву [Первухин, 1888, эскиз 2; 125].

У центральных удмуртов встречался обычай в новоселье устраивать застолье для родственников, и хозяин с молитвами обращался к богу с просьбой о счастливой жизни в новом доме, перед ним на стол ставили яичный блин, каравай хлеба, солонку с солью [Верещагин 1886, 57].

У бесермян в свадебном обряде, провожая невесту из родительского дома, крестные обводили пару посолонь вокруг стола, где стояли хлеб и соль [Попова 1998, 137], родители жениха выходили с хлебом и солью встречать свадебный поезд с молодыми [Попова 1998, 129]. Соль и хлеб бесермяне ставят на стол в доме родителей жениха перед выездом на сватовство, обращаясь к предкам и божествам с просьбой о его благополучном исходе [Попова 1998, 150]. Бесермяне перед проводами новобранца из дома обводят его вокруг стола, где стоят хлеб (чашка с мукой), масло, соль и напитки (квас, чай). Здесь пища и стол символизируют отчий дом, родное пространство, одновременно являясь оберегами и гарантией его возвращения [Попова 2011, 53].

Символика и назначение блюд без соли (несоленая пища)

Солить пищу, если и стало привычно, однако блюда без соли у бесермян и удмуртов встречаются в ритуальных и поминальных трапезах, подношениях предкам и духам.

У бесермян приготовление мясного бульона без соли для предков упоминала одна из собеседниц, описывая приготовление её бабушкой несоленого бульона из мяса жертвенного животного в дни поминок, и это блюдо предназначалось умершим и предкам (ПМА 2004. Юкаменский р-н, УР).

Хлеб без соли в кон. XIX в. упоминает Б. Гаврилов в описании поминальной кухни южных удмуртов. Он пишет, что, уложив покойника в гроб, готовили суп и три маленьких пресных лепешки без соли, затем суп и лепешки приносили на стол. Каждый брал по маленькому кусочку лепешки и ложке супа, клал их в корытце, поставленное у гроба в ногах покойного, при этом поминая умерших (*чук пересьёс*) обращались с просьбой не трогать живых. Этими лепешками поминают и на могиле после погребения [Гаврилов 1891, 118].

Обычай готовить без соли обрядовую пищу встречался среди северных удмуртов еще в XX в. Яичные блины *чуж мильым* (букв.: желтые блины) без соли выпекали при болезни и клали на веточке под подпорки изгороди для хранителя поля со словами: «Хранитель поля, не обижай, может, между перешла твою» (*Луд утись, эн обижать кар, может межадэ потим*). Ритуальное блюдо выносила сама заболевшая (НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. 1970. РФ. Оп. 2Н. Д. 432. Л. 12. д. Варни, Дебесский р-н. Зап. от Серебрянникова Дарья Захаровна, 65 лет, удмуртка. Соб. Каракулова Л.). Северные удмурты готовили гуся и кашу без соли к трапезе и молению *кереметю* во время жертвоприношения

в роше (НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. 1970. РФ. Оп. 2Н. Д. 431. Л. 37. д. Исаково, Балезинский р-н. Зап. от Князев Илья Елизарович, 71 год, удмурт. Соб. Дерендяев С. С.).

Использование соленой или несоленой пищи, например, в славянской традиции регламентировало приготовление ритуальных блюд, у восточных славян еду без соли готовили в дни похорон, у русских не солили кутью, поляки не солили выпечку, приносимую на могилы [Лаврентьева 1992, 52–53; Пьянкова, Седакова 2012, 114]. Еда без соли олицетворяла еду иного мира [Лаврентьева 1992, 53].

Отсутствие соли подчеркивает архаичность, ритуальный статус такой пищи, ее назначение для представителей иного мира.

Защитные и лечебные функции соли, приношение соли духам

Соль использовали как защитное средство от сглаза, нечистой силы: ею обсыпали оберегаемый предмет, больного или ребенка, скот и приплод домашних животных. На лоб новорожденных телят и ягнят удмурты насыпали немного соли, чтобы их не сглазили [Владыкина 1992, 136], на стол вначале выставляли хлеб и соль, считая, что взгляд входящего вначале должен упасть на стол и соль, и тогда он не сможет сглазить [Владыкина 1992, 36; Панина 2014, 121].

Бесермяне при лечении ребенка от сглаза, усаживали его под матицей и трижды обводили щепоткой соли вокруг его головы, и затем бросали ее в огонь со словами, чтобы тот сжег сглаз и глаза сглазившего (ПМА 1993. Малых Н. С., 1918 г. р., д. Жувам, Юкаменский р-н, УР), [Попова 1998, 74–75]; «*Ўальлан дөръя абиос синь усем пинялзөлө шуса слал сүтөлїзө гур азьөн* 'Раньше бабушки, если ребёнок сглазят, соль сжигали в загнетке'» [Усачева и др., 2017, 100]. Удмурты в таких случаях приговаривали, что солью посыпают сглазившие глаза [Панина 2014, 121]. Защитные и магические свойства соли здесь выступают как сильное средство от потусторонних сил. Такое ее назначение встречается и в других культурах. Башкиры применяли соль в качестве оберега от потусторонних сил, ставили у тела покойного, подсоленной водой обрызгивали больного, защищая от нечистой силы, купали в подсоленной воде новорожденного, посыпали его голову солью [Мигранова 2016, 239].

Бесермяне совершали приношение маслом с солью при лечении болезней, язв, отеков и опухолей ног; прикасались хлебом, маслом и солью к больному месту или обводили вокруг, затем выносили туда, где предположительно человека схватила болезнь. Масло и соль клали также в свой след и наступали на них, делая это в недоступном для других месте, чтобы болезнь отступила (ПМА 2023. д. Жувам, Юкаменский р-н, УР и др.). Бесермяне также оставляли масло, хлеб с солью в местах, где схватила болезнь с целью задобрить духа болезни или духа места (леса, реки или источника): *Неврама орчи ошмес дорти, пөдө висьөнө кучкиз, вöен нянь но кеньөр, слал куяськи* 'Не вовремя прошла мимо ключа, нога стала болеть, разбросала хлеб с маслом, крупу и соль. С целью задобрить хозяина места, чтоб нога перестала болеть' [Усачева и др., 2017, 100].

Северные удмурты хлебом с солью обтирали рану и бросали их после захода солнца в любое место (НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. 1970. РФ. Оп. 2Н. Д. 432. Л. 8. д. Лесагурт, Игринский р-н. Зап. от Серебренникова Николай Семеновича, 75 лет. Соб. Каракулова Л.).

Бесермяне и северные удмурты поливали подсоленной водой место, известное своей негативной характеристикой, считая, что там человека «схватила» или «притянула» болезнь (место). Насыпали соль, поливали соленой водой там, где человек (ребенок) споткнулся, упал или получил травму. Бесермяне и северные удмурты стараются таким способом обезопасить негативное пространство, «притянувшее человека», и этим помочь его выздоровлению (ПМА. д. Гордино, Юнда, Балезинский р-н, УР). Такие «опасные» участки ландшафта также закладывали железным предметом (ПМА 1994. дд. Коротай, Гурзи, Курегово, Глазовский р-н, д. Гордино, Балезинский р-н, УР).

Соль использовали в качестве подношения для духов болезней, божеств и духов природных (лес, река) и ландшафтных объектов. Бесермяне приносят духам болезней и объектов природы соль вместе с хлебом, мукой, крупой, монетой, нитками и холстом ткани при совершении обряда *куяськон* (букв.: бросать) (ПМА). Северные удмурты, когда считали, что человека «схватили» родник или река (божества и духи источников), то для задабривания и исцеления совершали приношение продуктами *куяськон* (букв.: бросить), и среди продуктов была соль. Горбушку хлеба, крупу, соль бросали через левое плечо со словами: «кроме этого с меня не спрашивай и за мной не ходи больше» (НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. 1970. РФ. Оп. 2Н. Д. 431. Л. 21. дд. Малая Кизня, Варни, Дебесский р-н. Зап. от Константиновой Пелагеи Егоровны, 64 года, удмуртка. Соб. Дерендяев С. С.). Если «поймала река», то заворачивали в тряпочку хлеб, соль, крупу, крошки хлеба, перевязывали льняной ниткой, обводили этим узелком с продуктами рану и со словами *эн ни юа-вера монэ* – 'не вспоминай – не говори обо



мне', бросали вечером через левое плечо на перекресток дорог (НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. 1970. Оп. 2Н. Д. 433. Л. 10. д. Удлем, Дебесский р-н. Зап. от Докучаевой Марии Федоровны, 67 лет, удмуртка. Соб. Маштакова М.).

Хлеб и соль северные удмурты приносили Хозяину леса при лечении от испуга, когда человек онемел, напугался в лесу, если причину видели в нем. В этом случае брали посыпанный солью ломоть хлеба, жрец *куапоп*, руководивший молениями в родовом святилище *куала*, молился: «Если человек онемел, то куа поп молился. Однажды <...> начала блевать, и куа поп сказал, что её напугал лесной. Он взял хлеб, посыпал солью, помолился, и на другой день она перестала болеть» (НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. 1970. Оп. 2Н. Д. 432. Л. 11. д. Варни, Дебесский р-н. Зап. от Серебрянниковой Дарьи Захаровны, 65 лет, удмуртка. Соб. Каракулова Л.).

Бесермяне устраивали «угощение» для духа болезни при кори и оспе у ребенка: застилали стол скатертью, клали хлеб, соль и топленое масло [Попова 1998, 70]. При детской бессоннице, чтобы умиловить умерших предков, бесермяне заворачивали в лоскут ткани крупу, муку, соль, мелкие монеты и выносили за пределы усадьбы. Узелок с приношениями кидали в северном направлении и просили их дать «легкий, сладкий ночной сон» (ПМА 1996. Антуганова Т. И. 1924 г. р., с. Ежево, Юкаменский р-н, УР). У бесермян при болезни человека, если считали, что его покинула одна из его душ *урт*, устраивали обряд ее возвращения: знахарка выходила за ворота с белой скатертью или полотенцем, караваем хлеба, солью и маслом, брала одежду больного и звала душу *урт* [Попова 1998, 71]. Бесермяне при лечении от болезней, принесенных или пришедших с ветром, произносили заговор, при этом водили посыпанным солью ломоть хлеба перед заболевшим человеком или домашним скотом (НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. РФ. Оп. 2Н. Д.5В. Л. 163–164).

В народной практике врачевания используются природные лечебные свойства соли: ее накладывают на больной зуб; полощут водным раствором соли горло, десна, ротовую полость; узелком с солью прогревают нос и горло.

Выводы

Соль является самой используемой специей в кухне бесермян и удмуртов, применяется при засолке, квашении, консервации, вялении мяса и рыбы, овощей и грибов, вытесняя традиционные приемы как сушка, бессолевое вяление и квашение (ферментация). Она наделяется защитными, очистительными, лечебными и символическими функциями, иррациональными и рациональными свойствами. Соль олицетворяет достаток и богатство, что прослеживается в фольклоре, ее использовании в календарных и семейных обрядах, гостевых и ритуальных трапезах, продуцирующих обрядах и подношениях. Приведенные примеры показывают высокий статус и ценность соли как продукта среди жертвенных даров вместе с другими высокоценными продуктами и пищей как хлеб (мука), напитки, каша, у бесермян и южных удмуртов еще и масло.

Соль имеется в обрядовых трапезах, среди подношений божествам и духам, при лечении болезней. Высокий сакральный статус соли видим в традиции подсаливать хлеб, который также является символически важным продуктом, для молений и приношений божествам и духам природы, построек и болезней. Однако некоторые ритуальные блюда делали без соли, что показывает назначение и сохранение архаичных вариантов ритуальной пищи как сакральной, предназначенной предкам и представителям иного мира.

Приведенные этнографические параллели свидетельствуют, что в разных культурах имеются схожие представления о соли, ее символических функциях, что восходит к природным свойствам минерала, его использованию и месту в культурах.

СОКРАЩЕНИЯ

бес. – бесермянский

НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН – Научный архив Удмуртского института истории, языка и литературы Удмуртского федерального исследовательского центра УрО РАН

р-н – район

ПМА – полевые материалы автора

РЭМ – Российский этнографический музей

Соб. – собиратель

удм. – удмуртский

УР – Удмуртская Республика

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

- Большой удмуртско-русский словарь. URL: <https://dict.fu-lab.ru/pagesearch?word=солонка&lang> (Дата обращения: 10.04.2023)
- Верещагин Г. Е.* Вотяки Сосновского края / [Соч.] Гр. Верещагина; [Предисл.: П. Соколовский]. СПб.: Типография Министерства внутренних дел, 1886. (Записки Русского географического общества по Отделению этнографии. Т. 14. Вып. 2). 219 с.
- Гаврилов Б. Г.* Поверья, обряды и обычаи вотяков Мамадышского уезда Урьясь-Учинского прихода // Труды IV археологического съезда в России. Казань, 1891. Т. 2. С. 80–156.
- Дерендяев С. С.* Полевая тетрадь этнографической экспедиции в Дебесский, Балезинский, Ярский районы УАССР. 1970 г. НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. Рукописный фонд. Оп. 2Н. Д. 431. [Совместная этнографическая экспедиция УдГУ и УдНИИ].
- Зеленин Д. К.* Где празднуют святки дважды в году? // Природа и люди. 1910. № 8. С. 117.
- Каракулова А.* Полевая тетрадь этнографической экспедиции в Дебесский, Балезинский, Ярский районы УАССР. 1970 г. НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. Рукописный фонд. Оп. 2Н. Д. 432. [Совместная этнографическая экспедиция УдГУ и УдНИИ].
- Маштакова М.* Полевая тетрадь этнографической экспедиции в Дебесский, Балезинский, Ярский районы УАССР. 1970 г. НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. Рукописный фонд. Оп. 2Н. Д. 433. [Совместная этнографическая экспедиция УдГУ и УдНИИ].
- 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 II. Вятка, 1888. 140 с.
- Полевые материалы автора Поповой Е. В.
- Работы студентов – удмуртов, мари, бесермян, коми, чувашей Вятского педагогического института им. В. И. Ленина по истории и этнографии своего народа (Этнография. Об источниках сведений по древней истории Камско-Вятского междуречья, материалы по этнографии нацмен). Том 2. НА УИИЯЛ УдмФИЦ УрО РАН. Рукописный фонд. Оп. 2Н. Д. 5В.
- Соковнин Г. И.* Удмуртская кухня. Ижевск: Удмуртия. 1975. 97 с.
- Столетие Вятской губернии 1780–1881. Вятка: Издание Вятского губернского статистического комитета, 1881. Т. 2. 541 с.

ЛИТЕРАТУРА

- Владыкина Т. Г.* Удмуртские поверья в системе этносоциальной регламентации // Традиционное поведение и общение удмуртов. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 1992. С. 126–170.
- Крюкова Т. А.* Удмуртское народное изобразительное искусство. Ижевск; Ленинград: Удмуртия, 1973. 158 с.
- Лаврентьева Л. С.* Соль в обрядах и верованиях восточных славян // Сборник Музея антропологии и этнографии. СПб.: 1992. С. 44–55.
- Мигранова Э. В.* Башкиры. Традиционная система питания: Историко-этнографическое исследование. 2-е изд., испр. и доп. Уфа: Китап, 2016. 292 с.
- Напольских В. В.* Названия соли в уральских языках. СПб.: Маматов, 2022. 144 с.
- Панина Т. И.* Слово и ритуал в народной медицине. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 2014. 236 с.
- Попова Е. В.* Семейные обычаи и обряды бесермян (конец XIX – 90-е годы XX вв.). Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 1998. 236 с.
- Попова Е. В.* Календарные обряды бесермян. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 2004. 253 с.
- Попова Е. В.* Культурные памятники и сакральные объекты бесермян. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 2011. 317 с.
- Пьянкова К. В., Седакова И. А.* Соль // Славянские древности. Этнолингвистический словарь. Т. 5. С (сказка) – Я (Ящерица). М.: Международные отношения, 2012. С. 113–119.
- Трофимова Е. Я.* Как сложилась народная кухня удмуртов. Блюда удмуртской кухни. Ижевск: Удмуртия, 1991. 171 с.
- Удмуртский фольклор: загадки = Удмурт фольклор: мадиськонъёс / сост. Т. Г. Перевозчикова. Ижевск: Удмуртия, 1982. 254 с.
- Удмуртский фольклор: пословицы, афоризмы, поговорки = Удмурт фольклор: визькылъёс, индылонъёс, ме́кыгъяньёс / сост., пер., введ. и коммент. Т. Г. Перевозчиковой. Устинов: Удмуртия, 1987. 274 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. 532 с.

Чудова Т. И. Кухня коми (зырян). Этнографический словарь. Сыктывкар: Изд-во СыктГУ, 2008. 156 с.

Поступила в редакцию 15.11.2023

Попова Елена Васильевна

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

E. V. Popova

THE SYMBOLISM OF SALT IN THE BELIEFS AND RITUALS OF BESERMANS AND UDMURTS

DOI: 10.35634/2224-9443-2023-17-4-575-586

The article deals with salt in the rites and beliefs of the Besermans and Udmurts, the symbolic functions and protective properties of this mineral, its place in ritual cuisine and prayers to deities and spirits, the symbolism of salted and unsalted food. The study is based on oral, written, archival and field materials, folklore, and a description of salt utensils. Salt as a seasoning has long been used for cooking, preserving groceries and as a food of prayers. The taste characteristics of salt in Beserman and Udmurt are conveyed through the designation of such tastes as "sour", "fermented, acidified" and "rancid". Salt and salty are contrasted with sweet. Salted and unsalted foods have different symbolic meanings. Food without salt represented poverty and misery, empty hopes and plans. Excess salt signified spoiled food, mood and conversation, severe pain. Salt has protective, magical, and procreative properties; it is used to protect people and livestock, and to cure illnesses. Salt is among the symbolically important foods, like bread. The words "bread and salt" symbolize prosperity and good wishes. Salt, along with bread, is among the ritual meals of calendar ceremonies, weddings, births, send-offs for army service; it is put on the table during feasts and prayers, at the beginning of important events and long journey. Bread and salt were considered a talisman, a symbol of home and the home table. Bread and salt were offered to disease spirits, deities of nature. Salt from the ritual table of Maundy Thursday had special features.

Keywords: salt, folk cuisine, food culture, food heritage, salt symbolism, Besermans, Udmurts, folk medicine, folk beliefs.

Citation: Yearbook of Finno-Ugric Studies, 2023, vol. 17, issue 4, pp. 575–586. In Russian.

REFERENCES

Vladykina T. G. Udmurtskie pover'ya v sisteme etnosocial'noj reglamentacii [Udmurt beliefs in the system of ethno-social regulation]. *Traditsionnoe povedenie i obshchenie udmurtov* [Traditional behaviour and communication of Udmurts]. Izhevsk: UIIYAL UrO RAN, 1992. P. 126–170. In Russian.

Kryukova T. A. *Udmurtskoe narodnoe izobrazitel'noe iskusstvo* [Udmurt folk art]. Izhevsk; Leningrad: Udmurtiya, 1973. 158 p.

Lavrent'eva L. S. Sol' v obryadah i verovaniyah vostochnyh slavyan [Salt in the rituals and beliefs of the Eastern Slavs]. *Sborink Muzeya antropologii i etnografii* [Collection of the Museum of Anthropology and Ethnography]. SPb.: 1992. P. 44–55. In Russian.

Migranova E. V. *Bashkiry. Traditsionnaya sistema pitaniia: 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.

Napol'skih V. V. *Nazvaniya soli v ural'skih yazykah* [Names of salt in the Uralic languages]. SPb.: Mamatov, 2022. 144 p. In Russian.

Panina T. I. *Slovo i ritual v narodnoj medicine* [Word and ritual in folk medicine]. Izhevsk: UIIYAL UrO RAN, 2014. 236 p. In Russian.



Popova E. V. *Semeinye obychai i obriady besermian (konets XIX – 90-e gody XX vv)*. [Family Traditions of the Bessermians (End of the 19th century till the 1990s.)]. Izhevsk: Udmurtskii institut istorii, iazyka i literatury UrO RAN, 1998. In Russian.

Popova E. V. *Kalendarnye obriady besermian* [Besermian Calendar Rites]. Izhevsk: Udmurtskii institut istorii, iazyka i literatury UrO RAN, 2004. In Russian.

Popova E. V. *Kul'tovyye pamyatniki i sakral'nyye ob'yekty besermyan* [Cult monuments and sacral objects of the Besserman]. Izhevsk: Udmurtskiy institut istorii, yazyka i literatury Uralskogo otdeleniya Rossiyskoy akademii nauk, 2011. In Russian.

P'yankova K. V., Sedakova I. A. *Sol' [Salt]. Slavyanskije 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. 113–119. In Russian.

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

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.

Udmurtskij fol'klor: poslovice, aforizmy, pogovorki = Udmurt fol'klor: viz'ky'l'yos, indy'lon'yos, mechky't'yan'yos [Udmurt folklore: proverbs, aphorisms, sayings] / Editor by T. G. Perevozchikova. Izhevsk: Udmurtiia, 1987. 274 p. In Russian and Udmurt.

Usacheva M. N., Arkhangel'skii T. A., Biriuk O. L., Ivanov V. A., Idrisov R. I. *Tezaurus besermianskogonarechiia. 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: Izdatel'skie resheniia, 2017. 540 p. In Russian.

Chudova T. I. *Kuhnya komi (zyryan): Etnograficheskiy slovar'* [Cuisine of the Komi (Zyryans): Ethnographic Dictionary]. Syktyvkar, 2008. 156 p. In Russian.

Received 15.11.2023

Popova Elena Vasilyevna

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