**“ГОТОВ УПАСТЬ Я НА КОЛЕНИ ПРЕД ТЕМ, КТО ВЫДУМАЛ ПЕЛЬМЕНИ”:**

**ВОПРОСЫ ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**КУЛИНАРНОГО БЛЮДА, КАК ПЕЛЬМЕНИ.**

**Гереева Светлана Ивановна**

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение Удмуртской Республики «Школа № 92 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»**

**(ГКОУ УР «Школа № 92» г. Ижевска)**

**Учитель русского языка и литературы**

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

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

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

Готов упасть я на колени

Пред тем, кто выдумал пельмени <…>

Ни к деньгам, ни к чинам

Нет у меня стремления; Хочу, чтоб чаще нам Готовили пельмени <…>

Дивлюсь я Пушкину – поэт

Оставил тьму стихотворений,

И ни в одном помину нет

Про наши вкусные пельмени! (*Блинов* 1879)

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

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

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

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

Важно отметить, что среди разных групп удмуртского населения это кулинарное изделие вне зависимости от содержания начинки (растительная, грибная, творожная, рыбная, мясная) называют пельнянь, пельмень. Так, у завьяловских, малопургинских и игринских (д. Сеп) удмуртов встречается архаичное звучание пельнянь, у нылгин- ских (д. Большой Жужгес), вавожских (д. Большая Гурезь-Пудга) – пельмень, игринских (д. Лонки-Ворцы), глазовских (д. Дондыкар), дебесских, граховских, закамских – пельмен, у шарканских (с. Сосновка) – пеллянь. Кукморские удмурты в конце XIX в. называли это блюдо пельмен, а в конце XX в. – пермен, перманка (ПМА 2016–2017 гг.). Последние версии появляются в результате татарского влияния. Среди пермских говоров Верхнего и Среднего Прикамья были распространены варианты пельмяни, пельмяны, пельяны. Маленькие пресные сладкие пирожки назывались пельяшки, пельмени с грибами – ушки (Борисова 2001: 82, 489). В коми-пермяцкой среде встречались следующие названия: у северных – пели, у южных – пельняннез; пельмени из сухих мелко порубленных гри- бов – ушки или ушкиэз (Черных 2007: 92–93, 95; Корчагин 2016: 80–81). Коми-зыряне называли это блюдо пельмень (Жеребцов 1985: 35), в верхневычегодском и удорском говорах сохранилось древнее название – пельнянь (Сорвачева 1961: 280). Русские Вятского края XIX – начала XX вв. это блюдо именовали пельмяни; что показывает его близость к исходным финно-угорским терминам (Трушкова 2003: 205). Схожие названия встречаются у чувашей, марийцев и коми-зырян – пельмень, пельмен, татар и башкир – билмен, пилмен, мордвы-мокши – пельметть (Трофимова 1991: 70).

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

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

 Важно отметить, что основным ареалом их распространения являлась территория Приуралья, на что неоднократно указывали исследователи: “Уральским блюдом считались пельмени. Начиняли их мясом, рыбой, капустой, грибами, творогом” (Чагин 1991: 77). “Любимым мясным блюдом в Приуралье повсюду были пельмени, они были одним из неизменных составляющих праздничных застолий” (Липинская 2003: 380). Многочисленные примеры отношения к пельменям как любимому и праздничному кушанью уральского городского и сельского населения Приуралья приведены П.А. Корчагиным (Корчагин 2015: 86–90). Среди русских Вятского края пельмени также считались любимым блюдом: мясо рубили сечкой; лепили по две-три сотни штук, т.к. семьи были большими; варили в несколько приемов. Поэтому и готовили пельмени в основном к большим праздникам. Региональная присказка о пельменях (Слободской уезд): “Покорно благодарю казанскому чеботарю: крепко шьет да быстро носится (пельмени)” (Трушкова 2003: 205–206). В целом же, как отмечено этнографами, русское население многих областей, кроме Урала и Сибири, этого блюда не знало (Маслова, Станюкович 1960: 147;

Трушкова 1998: 182–183; Воронина 2001).

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

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

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

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

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

**Источники и материалы**

*Блинов* 1879 – *Блинов М*. Песни про пельмени. Нижний Новгород: Типогр. Губерн. Правления, 1879.

*Верещагин* 1995 [1886] – *Верещагин Г.Е*. Собрание сочинений в 6 т. Т. 1. Вотяки Сосновского края. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 1995 [1886].

*Гаврилов* 1891 – *Гаврилов Б*. Поверья, обряды и обычаи вотяков Мамадышского уезда Урясь-Учинского прихода // Труды IV Археологического съезда в России. Т. 2. Казань: Типография Императорского Университета, 1891. С. 80–156.

*Долдина* 1989 – *Долдина А.Г*. Коми-пермяцкая кухня. Пермь: Пермское книжное изд-во, 1989.

*Ильин* 1926 – *Ильин М.И*. Свадебные обычаи и обряды у вотяков // Труды Научного общества по изучению Вотского края. Вып. 2. / Под ред. Ф. Стрельцова. Ижевск, 1926. С. 25–69.

*Долдина* 1999 – *Долдина А.Г.* (сост.). Коми-пермяцкая кухня: ок. 470 рецептов блюд на русск. и коми-перм. языках. Кудымкар: Коми-Пермяцкое книжное изд-во, 1999.

*Карпова 2005 – Карпова Л.Л.* Среднечепецкий диалект удмуртского языка: образцы речи. Ижевск, 2005.

*Лыткин, Гуляев* 1970 – *Лыткин В.И., Гуляев Е.С*. Краткий этимологический словарь коми языка. М.: Наука, 1970.

*Линде, Кноблох* 1993 – *Линде Г., Кноблох Ч*. Приятного аппетита. Кухня разных народов.

*Островский* 1873 – *Островский Д*. Вотяки Казанской губернии // Труды Общества естествоиспытателей при Казанском университете. Т. 4. Вып. 1. Казань: Лито-тип. К.А. Тилли, 1873.

*Подюков и др*. 2004 – *Подюков И.А., Хоробрых С.В., Антипов Д.А*. Этнолингвистический словарь свадебной терминологии Северного Прикамья. Усолье, Соликамск, Березники. Пермь: Пермское книжное изд-во, 2004.

*Похлебкин* 1988 – *Похлебкин В.В*. О кулинарии от А до Я. Словарь-справочник. Минск: Полымя, 1988.

*Борисова* 2001 – *Борисова А.Н.* (ред.). Словарь пермских говоров. Вып. 2: О–Я. Пермь: Книжный мир, 2001.

*Перевозчикова* 1982 – *Перевозчикова (Владыкина*) *Т.Г.* (сост.). Удмуртский фольклор. Загадки. Ижевск: Удмуртия, 1982.