

## **Чекчегей: ритуальное блюдо завятских удмуртов**

**Д. Л. Корнилов**

*Удмуртский федеральный исследовательский центр  
Уральского отделения Российской академии наук,  
г. Ижевск, Российская Федерация,  
denkornilove@gmail.com*

### **АННОТАЦИЯ**

**Введение.** Статья посвящена описанию обрядового блюда *чекчегей* (выпечке в виде небольших шариков из теста), зафиксированного в традиции завятских удмуртов, разновидности названия которого имеют тюркские заимствования. Основное внимание сфокусировано на выявлении локальных особенностей изготовления и ритуального характера блюда, приуроченного к календарному весеннему обряду *Акашка* (в местной традиции совпадает с Пасхой). Это подтверждают местные предания и воспоминания информантов. В настоящее время во многих деревнях это блюдо теряет свою сакральность.

**Цель:** выявить ритуальный характер блюда *чекчегей* и его локальные рецептурные особенности.

**Материалы исследования:** материалы полевых исследований, проводимых автором в местах компактного проживания удмуртов на территории Республики Татарстан, лингвистические словари, публикации по этнографии питания.

**Результаты и научная новизна.** Информация о блюде *чекчегей* завятских удмуртов в научный оборот вводится впервые. До этого встречаются лишь редкие упоминания о нём в контексте сведений о других обрядовых блюдах. Как показал анализ, в ранних письменных источниках этот термин не зафиксирован. В статье представлены уникальные местные предания о связи блюда *чекчегей* с обрядом *Акашка*. Кроме того, автор приводит свои детские воспоминания, связанные с данным угощением в праздник Пасхи, а также сведения информантов об особенностях изготовления выпечки и её микролокальных различиях. Описание блюда даётся в сравнении с аналогичными блюдами соседних народов (татары, кряшены<sup>1</sup>).

**Ключевые слова:** завятские удмурты, удмурты Татарстана, традиционная культура, календарные обряды, Пасха (Акашка), народная кухня, ритуальное блюдо *чекчегей*, предания

*Для цитирования:* Корнилов Д. Л. *Чекчегей: ритуальное блюдо завятских удмуртов* // Вестник угроведения. 2025. Т. 15. № 2 (61). С. 366–376.

## ***Chekchegey: a ritual dish of Zavyat Udmurt people***

**D. L. Kornilov**

*Udmurt Federal Research Center  
of the Ural Branch of the Russian Academy of Sciences,  
Izhevsk, Russian Federation,  
denkornilove@gmail.com*

### **ABSTRACT**

**Introduction:** the article is devoted to the description of the ritual dish *chekchegey* (baking in the form of small balls of dough), recorded in the tradition of the Zavyat Udmurts, the varieties of the name of which have Turkic borrowings. The main focus is on identifying the local features of preparation and ritual nature of the dish, timed to coincide with the calendar spring rite of *Akashka* (in the local tradition coincides with Easter). This is confirmed by local traditions and memories of informants. Nowadays, in many villages, this dish is losing its sacredness.

**Objective:** to identify the ritual character of the dish *chekchegey* and its local recipe features.

**Research materials:** materials of field research conducted by the author in places of compact residence of Udmurts in the Republic of Tatarstan, linguistic dictionaries, publications on the ethnography of nutrition.

**Results and novelty of the research:** information about the dish *chekchegey* of the Zavyat Udmurts is being introduced into scientific circulation for the first time. Before that, there were only rare mentions of it in the context of information about other ritual dishes. As the analysis showed, this term is not recorded in early written sources. The article presents

---

<sup>1</sup> Этноконфессиональная группа в составе татар волжского и уральского регионов, исповедуют православие. (тат. керәшәннәр от рус. крещён; крещёные татары, тат. керәшен татарлары).

unique local traditions about the connection of the dish *chekchegey* with the rite *Akashka*. In addition, the author provides his childhood memories related to this treat on Easter, as well as information from informants about the specifics of baking and its microlocal differences. The description of the dish is given in comparison with similar dishes of neighboring peoples (Tatars, Kryashens).

**Key words:** Zavyat Udmurts, Udmurts of Tatarstan, traditional culture, calendar rites, Easter (*Akashka*), ritual dish *chekchegey*, legends

*For citation:* Kornilov D. L. *Chekchegey: a ritual dish of Zavyat Udmurt people // Vestnik ugrovedeniya = Bulletin of Ugric Studies. 2025; 15 (2/61): 366–376.*

### Введение

В удмуртской традиционной культуре каждый обряд сопровождается праздничной трапезой. Ритуальное «меню» в зависимости от значимости обряда бывает различным. Непременными и важнейшими атрибутами каждого праздничного и ритуального стола у удмуртов является хлеб [18, 85]. Хлеб в удмуртской культуре занимает особое место, является символом достатка, изобилия и материального благополучия [14, 9], также хлебу приписывали магические, лечебные свойства [22, 170; 23, 66]. Даже сегодня в традиционной практике удмуртов хлеб со сливочным маслом остаётся главным атрибутом встречи гостей, выражая уважение и радушие хозяев.

Наряду с хлебом обязательным блюдом ритуального стола любого обряда является каша, приготовленная на гусином или утином бульоне [18, 89-90]. По словам удмуртского фольклориста Т. Г. Владыкиной, «Каша – типологически общий символ плодородия и достатка практически для всех земледельческих культур» [7, 223].

Пельмени готовили, в основном, на свадьбу [18, 89] и на новый год. По словам Г. Е. Верещагина, пельмени также готовили к Рождеству Христову [4, 12].

Отдельное место в обрядовой культуре удмуртов занимают поминальные обряды, так как культ предков является одним из почитаемых в удмуртской традиции. Согласно народным представлениям, чтобы не вызвать гнев умерших предков, встретить и угостить их необходимо обильно и соответствующей пищей. Основные обрядовые блюда поминальных обрядов: *табань* ‘лепёшки’, *мильым* ‘блины’, *перепечи*, *курэгпуз* ‘куриное яйцо’, *шыд* ‘куриный суп’, *жжук* ‘каша’, *кокрок* (пирог из пресного теста), *жжучо мильым* (блины с ячневой кашей на гусином бульоне), [4, 12, 60; 18, 88-89; 1, 143].

Наиболее разнообразен стол одного из самых важных в календарной обрядности удмуртов

праздника *Акашка*, связанного с началом весенних работ, началом пахоты, о чём говорит и его название чувашского происхождения: *Акашка* (чув. *ака* (< ак – сеять + -а) плуг, сабан; пахота; сев. + чув. *яшка* варево: суп, щи, уха и пр. *яшка* – всякая похлёбка) [13, 41; 15, 37, 48–49; 21, I, 31; 21, II, 506; 28, 37–38]. Его значимость в удмуртской традиции была обусловлена в первую очередь тем, что он предзнаменовал собой начало нового года [3, 71] и, как у многих народов, совпадал с весенним равноденствием [8, 83]. В настоящее время обряд *Акашка* слился с христианской *Пасхой*.

Главным праздничным блюдом *Акашка* во многих удмуртских локальных традициях является гусь и сваренная, преимущественно, из гусиного бульона каша [9, 94; 22, 144; 7, 119], [24, 108]. Остальные блюда могут варьироваться (разная выпечка, блюда из яиц).

В локальной традиции завятских удмуртов, проживающих на севере Республики Татарстан (далее РТ) (Кукморский и Балтасинский районы), зафиксировано несколько блюд, приуроченных к весеннему обряду *Акашка*. Среди них: *куарнянь* (букв. «листок-хлеб» – пресные лепёшки), *пуштэм* (омлет, запечённый в печи), *чекчегей*. Главное блюдо – *жзег жжук* (гусиная каша) [17, 95–96] и *кабакма* (булочки). Гуся для блюд пасхального стола оставляли ещё с осени.



**Фото 1.** Пасхальный стол семьи Прокопьевых, на фото - Прокопьева Анастасия Никифоровна, д. Верхняя Юмья, Кукморский р-н, РТ. Фото Д. Л. Корнилова

Наше внимание привлекло блюдо *чекчегей* – запечённые / обжаренные шарики из пресного теста. На первый взгляд, это блюдо представляет собой обычную выпечку, которую используют не только удмурты, но и другие народы. Но в процессе сбора материала мы зафиксировали любопытные предания, связанные с приуроченностью блюда к пасхальной неделе, которые до сих пор не были введены в научный оборот. Весьма интересными нам показались тонкости рецепта, в некоторых из них встречаются запреты на определённые ингредиенты. Особый интерес при написании статьи представляют детские воспоминания автора статьи, которые, в свою очередь, соотносятся со сведениями, высказанными многими информантами.

Задачи:

- собрать и систематизировать местные предания, связанные с данной выпечкой;
- привести детальное описание и локальные рецептуры рассматриваемого блюда;
- проанализировать блюдо пасхального стола *чекчегей* в контексте внутрилокальных и межэтнических взаимодействий.

### Материалы и методы

Материал для данной статьи собран в Балтасинском районе Республики Татарстан в 2022 г. (в составе комплексной фольклорно-этнографической экспедиции) и в Кукморском районе Республики Татарстан в 2023 г. (экспедиция автора во время празднования обряда *Акашка*). На русский язык тексты со слов информантов переведены автором статьи. Также были использованы лингвистические словари [2; 5; 19; 21], публикации по этнографии питания удмуртов и крышен [16; 18; 25].

Основной метод исследования – описательный, сравнительно-сопоставительный и семантический.

### Результаты

В ранних письменных источниках термин *чекчегей*, который является преобладающим названием данного блюда на исследуемой территории, не зафиксирован [26; 27; 29; 30]. Однако в его наименовании наблюдается некоторая вариативность. Так, фонетический вариант названия *чакчагей* встречается в учинском кусте удмуртов Кукморского района РТ (насе-

лённые пункты, находящиеся вблизи д. Старая Уча). Среди представителей балтасинской группы завятских удмуртов это блюдо называется *шешери*. В д. Старый Кушкет этой же группы балтасинских удмуртов наряду с названием *шешери* было зафиксировано и наименование *чекчегей*. На территории самой Удмуртии более известно блюдо *шекера*<sup>1</sup> – сдобные шарики чуть больше лесного ореха [18, 60]. Но в отличие от блюда *чекчегей* / *шешери*, которые пекли только к пасхальному столу, *шекера* является атрибутом многочисленных праздничных столов в течение года.

Очевидна связь удмуртских терминов *шекера* / *шешери* с крышенским *ишишара*, – блюдом, зафиксированным в крышенской д. Биктяшево Балтасинского района РТ, которое в день праздника раздавали детям вместе с крашеными яйцами [16]. Название это, в свою очередь, возможно, связано с другим татарским блюдом – *ишишара* – «булка, батон с поперечными углублениями или с сужениями; колобок (с радиальными углублениями с одной стороны) и т. п.; мучные изделия (разные в разных местах)» [2, 491].

Аналогичное блюдо присутствует и на пасхальном столе крышен Кукморского района (д. Сардаусь) РТ под необычным названием *төш* (с тат., башк. *төш* – семя, зёрнышко; чув. *тёш* – ядрышко (напр. ореха), зерно; удм. *тысь* / коми *тусь* – зерно, семя; мари *туш* – семя, ядрышко, мордва *шуж* – ячмень). Очевидно, название блюду было дано в связи с внешним сходством с зёрнышком / орехом.

Стоит отметить и вариант названия *чумер*, которое зафиксировано только в книнском кусте кукморских удмуртов (населённые пункты, расположенные вблизи д. Старая Кня-Юмья), наряду с традиционным *чекчегей*. Возможно, так стали называть по аналогии приготовления другого удмуртского блюда *чумер* – клёцки [19, 326], когда тесто скатывают в жгутики и режут на небольшие кусочки.

Рецепт данного блюда может варьироваться как в зависимости от населённого пункта, так и некоторых предпочтений самой хозяйки. Основными ингредиентами для выпечки являются вода, растопленное сливочное масло, мука и соль. Многие также добавляют небольшое количество сахара. Из получившегося теста формируют жгутики и нарезают их на малень-

<sup>1</sup> Блюдо распространено у удмуртов, проживающих в Удмуртской Республике, но не зафиксировано в исследуемом регионе.

кие кусочки, превращая в сплюснутые шарики. Шарики запекаются на противне в печи или духовке. На вопрос о виде используемого масла, большинство упоминало сливочное масло, но отмечалось, что можно использовать любое доступное масло, включая топленый свиной жир. Однако некоторые информанты подчёркивали, что свиной жир строго запрещался в пасхальных блюдах:

– ... ну парись вёез уг косо ни... ми коть весь скал вёен кариськом ва нь, киньлэн чёж вёез вань, чёж вёен карёло<sup>1</sup> но, кариськом... [ПМА 2: Давыдова] ‘... свиной жир не разрешают уж... мы хоть всегда домашнее коровье масло используем, у кого утиный жир есть, его тоже используют’;

– ... уг, Акашка Быдзымналэ парись силььос, вёййос вокици кутён уг джара... [ПМА 2: Ахметов] ‘... нет, во время Пасхи свиное мясо, жир запрещено использовать’.

Возможно, данный запрет сложился под татарским влиянием, в культуре которых блюда из свиного мяса запрещены религией.

На вопрос о добавлении яйца в тесто подавляющее количество информантов ответили отрицательно. Даже была версия, что если добавлять яйцо, то это уже будет *чак-чак*. Многие также отметили, что с яйцом тесто становится твёрдым и быстрее портится. Однако в д. Средний Кумор Кукморского района удалось записать следующий рецепт: мука (400 гр.) сметана (300 гр.), одно яйцо, сахар (100 гр.), одна треть чайной ложки соды и одна чайная ложка соли (рецепт предоставил Валерий Бегашев). Один из информантов из д. Малые Лызи Балтасинского района упомянул, что в тесто иногда добавляли семена укропа: *милям же укроплись кидыссэ тырса но каро, сойин эшино но чэскыт шёмо лыэ... нырко... сойиз эшино но иньтересно...* [ПМА 1: Конькина]. ‘у нас же и семена укропа могли класть [в тесто], так ещё вкуснее, интереснее...’.

Для приготовления медового варианта блюда *чекчегей*, запечённые шарики складывали в глубокую посуду и поливали мёдом, тщательно перемешивая для равномерной пропитки. Те, у кого не было мёда, иногда заменяли его сахарным сиропом. Однако медовый вариант не имел широкого распространения, возмож-



**Фото 2.** Мария Владимировна Давыдова с приготовленным блюдом *чекчегей*, д. Верхняя Юмья, Кукморский р-н, РТ. Фото Д. Л. Корнилова

но, из-за того, что мёд был доступен не каждому, и удмуртская кухня в целом не была ориентирована на сладкие блюда [18, 59]. Вполне вероятно, что сладкий *чекчегей* был заимствован из татарской кухни по аналогии с *чак-чак*. Мы, будучи детьми, не любили *чекчегей* с мёдом, т. к. его нельзя было положить в карман (на это обстоятельство указали многие информанты). Но если мёд всё-таки добавляли, *чекчегей* складывали в специальные бумажные кульки или пакеты:

– муэн но кариськом вань, көк тырлө, пинялйос азьла, кисиязө понса кошкэмзө потэ гой ни, наштаське муэн, муртйос көзьө дөр инь, милям пинялйос озь шуо ва нь, эй, мама, со муэн македэ эн лэсьт ини, пэсокен карса лэсьтйсько вал но, муэн чэскөт мед луоз каек потэ ини, а со наштаськись лыэ... гурезь баме пото вал гой ни, пакетэн сётса лэзько вал инь, гурезь баме курекпөзэн шөдөн потизө... потөло ва ни... кулөкен кариськом ва нь а-а, ки саптаське гой ни... эй... маке... кисийэ понид ке, кулөклись лэсьтйськом но, кагазлись, оццө понса урамөн сиса вэтлис'ком ва ни, а тайзэ кисийэ но понөн лыэ, песокен карса лэсьтйськом но... а-а, воийаськом инь, киньлэн ке көшэ, ой, төнад чэскөт, мөнам песокез өжөдгес, тинь озь тйни... а-а, тырлө-тырлө лыэ, киньлэн чурөт лыэ, вёйзэ өжөт понйз ке ни, чурөт лыэ ини, ву трос понид ке, основной, сыз-сыз мед луоз шуса, чурөтсэ сием ук пот гой нь, пинь но вось лыэ, вот, сыз-сыз мед луоз шуса вёгес кариськом

<sup>1</sup> Символ ө – специфический неогубленный гласный звук заднего ряда среднего подъёма, характерное для кукморского диалекта удмуртского языка, как правило, заменяет литературный [ы].

вал уни... [ПМА 2: Давыдова] ‘и с мёдом делали, двух видов [с мёдом и без], дети раньше хотели же, положив в карман, на улицу выйти, а медовый *чекчегей* липнет, наши дети так говорили, мол, мама не делай с мёдом, сахар просто добавляла [в тесто], а хочется же чтоб с мёдом вкуснее был, а он липкий становится... на гору же выходили играть, в пакетике отправляла, на гору с яйцами играть выходили же... и кульки бумажные делали, да, если в карман положить, испачкаешься же... бумажные кульки делали, и положив туда, ходили по улице и ели, а обычный можно и в карман класть, сахарный песок просто добавляли [в тесто]... обменивались, у кого какие, о, у тебя вкусные, в моих сахару меньше, вот так... разные-разные же они бывали, у кого-то твёрдые, если масла меньше кладут, твёрже уж бывает, если воды больше добавить... в основном чтоб рассыпчатый был, твёрдый же не хочется есть, и зубам больно, вот, чтоб рассыпчатый был, масла больше добавляли’;

– *азьло сое... маке, улон ляб вал гой ни, марйос ой вал, муос марйос шыэм пормө, тросэзлэн... маке... пөжо вал но, и вөлаз песок ву кисьто вал, азьла веть курегнөзийос туж ук сёто вал, чекчегей сёто вал ми этлөкө тань пичи дөрйа, кисө но саптаськиса бөдмэ вал ни...* [ПМА 2: Рамазанов] ‘раньше же, жизнь похуже была, мёда у многих не было... пекли и сверху сахарной водой поливали, раньше же яйца особо не давали, *чекчегей* давали, когда мы ходили [по домам] в детстве, и карманы все пачкались было...’;

– *ну вылаз кисьтыны может...* [ПМА 1: Конькина] ‘ну сверху полить [мёдом] могли’;

– ... *полаз поно вал... вөй, тинь сөре дя песок, дя му поно вал ни, киньлэн мыэз вань, полаз...* [ПМА 2: Ахметов] ‘...в тесто клали [мёд]... масло, вот потом или сахарный песок, или мёд, у кого есть мёд...’;

– *эвол, эвол... эвол, муэн уг зөрало вал, уг, верасько гой кисийазө төрсә пото вал шыса, уг-уг... муэн каремез солэн бигер щак-щак луса потэ нь со...* [ПМА 2: Иванова] ‘нет, нет, мёдом не мазали, нет, говорю же, в карман клали [дети], нет, нет... с мёдом он как татарский *чак-чак* уж получается’;

– *ук вал милям, мыэн, соен зырамзэс тодэме эбы...* [ПМА 1: Волкова] ‘мёдом не мазали у нас, не знаю, чтоб мёдом мазали’;

– *мыэз лыөмтэ дөр инь... - вылаз ум ум ум, а-а, пичиослы кисыйаз понса кошконо веть, со сэрэ сапта, мыэд, кисыйэ тырса кошкиськом ва веть пичи дырйа...* [ПМА 1: Е.С. Шишкина, Исмекова] ‘...с мёдом не было наверно... – не поливали [мёдом], нет, нет, детям же в карман надо класть, а мёд испачкает, в детстве же в карманы клали и уходили [на улицу]’;

– ... *Акашка дырйа лэсьто вау но, сыре ми сое, анаос вөйын вөялозы вау но, ми кисые тыриськом вау, сэре сөе сиса ветлиськом вау урамын... кисые тыриськом вау, кисы буяське вау вөйын... чекчегей...* [ПМА 1: Зимеева] ‘... во время Пасхи готовили, потом мы, матери маслом мазали было и мы в карманы клали, и потом ходили, ели на улице... в карманы клали, карманы пачкались маслом... *чекчегей...*’.



**Фото 3.** Медовый вариант блюда *чекчегей*, д. Верхняя Юмья, Кукморский р-н, РТ.  
Фото Д. Л. Корнилова

Включение мёда в качестве составного компонента в ритуальные блюда пасхальной недели у завятских удмуртов, например, помимо чисто практического назначения, получает ещё и символическое обоснование, обрастая устными преданиями с объяснениями причинно-следственных связей блюда и смысла праздника Пасхи. Не менее значимой причиной, на наш взгляд, является и символика самой пчелы, воспринимаемой как «божья пташка», которая спасла Бога, сев на его грудь во время распятия. Враги приняли пчелу за шляпку гвоздя в области сердца Бога и не стали вбивать дополнительный гвоздь, что дало возможность Богу воскреснуть и вознестись на небо [6, 471; 12, 288; 25, 44].

Как уже упоминалось ранее, *чекчегей* традиционно является блюдом пасхального стола

(а) и важнейшим атрибутом пасхального угощения [10, 318]. Однако в настоящее время в некоторых населённых пунктах (в основном в Балтасинском районе) информанты отметили, что готовят его и в другие дни (б):

(а) – *тинь та арняе лэсьто, собере вуоно арняе нош лэсьто... тань туннэ воскресениед гой өмве, или хоть толон жөт лэсьтиса кельтэ нь киньлэн времаез уг лу, жөт ыйбөт лэсьса пуко вал милям азьла... азьла мынчое пёрса потис'код но, милям чыжсанайёс анайёс вёсья... вёсь книга лөдьде вал, чыжсанай, анай чымер лэсьтэ вал, курэкпөз пöсьтэ, курекпөз быя... жөтаз... тань та вуоно арняе нош ик озь ик... бөдэс арня Акашка арня мөнэ, собере вуоно арняе, воскресение-а, суботие-а нош озь ик чымер лэсьто... чеп-чегей, милям чымер шыо сое... Починкайөн... - чымер шыис шол киня тиклячи но, ти чымер шыис'кодө-а ма шыи но мон, уме пе, чекчегей, озьө пе кошкиз инь, чымер но, пе, шыо ся, шыэ... [ПМА 2: Давыдов, Давыдова] – на этой неделе делают, и потом на следующей неделе... вот сегодня же воскресенье или хоть вчера вечером подготавливали, у кого времени нет, вечером [в субботу перед Пасхой] всю ночь подготавливали [для запекания на следующий день] у нас раньше... раньше, как выйдешь из бани [в субботу вечером], наши бабушка, мама Священное Писание читали, чумер делали, яйца варили, красили... на следующей неделе так же... всю неделю пасхальная неделя продолжается, потом на следующей неделе в воскресенье или в субботу [вечером] также чумер делают... чекчегей, у нас чумер говорят, в Балды-Кня; – да, сватья из Старой Кня-Юмьи тоже чумер сказала, я спросила, вы чумер говорите, что ли, нет, говорит, чекчегей, так, говорит, повелось уж, и чумер говорят вроде, говорит';*

– *мөнам тодэмъя только Акашка дөрйя... [ПМА 2: Рамазанов] ‘насколько я знаю, только во время Пасхи [пекли]’;*

– *только сокө гөнэ... [ПМА 2: Бегашев] ‘только тогда [на Пасху]’;*

– *шешеритэк кеңе Пасхө луоз инь... [ПМА 1: Волкова] ‘без шешери какая уж Пасха будет’;*

– *только Акашка дыръя... [ПМА 1: Пчельникова] ‘только во время Пасхи’;*

– *... тöш шуо нь сөе... только Акашка... именно Акашкалө дасяло вал ини... сокө гөнэ пичиёс кисөязө төрса пото вал өнь... [ПМА 2: Иванова] ‘төш называют [у нас]... только*

на Пасху... именно на Пасху готовили, тогда только дети клали в карман и выходили на улицу...’.

(б) – *мон али но лэсьтиско, пинялийос дярто... Пасха эбы дыръя но лэсьтиско мон, сое куро но пинялъясы... [ПМА 1: Волкова] ‘я и сейчас готовлю, дети любят, я не только на Пасху делаю, потому что дети просят делать...’;*

– *нылпийос дйньын дыръя... выходной дыръя... - праздник дыръяёс ини... - нылпийосты эркиям потэ ке, сокы йик лэсьто... майин ато эркиялод... [ПМА 1: Никитина, Перемечева, Лобанова] ‘– когда дети дома... в выходные..., – во время праздников в основном готовят... – детей же хочется побаловать, тогда и делают, чем иначе побалуешь...’;*

– *любой времяен, если тон хочешь сое, ма-рым, сиemed потэ ке, можно... [ПМА 1: Конькина] ‘в любое время, если ты захотел это блюдо, можно [готовить]...’.*



**Фото 4.** Владимир и Мария Давыдовы готовят чекчегей, д. Верхняя Юмья, Кукморский р-н, РТ. Фото Д. Л. Корнилова

Перейдём к рассмотрению семантики данного блюда в рамках обряда *Акашка*. В большинстве населённых пунктов информанты обозначили практическую цель приготовления этого блюда (а), указывая, что *чекчегей* служил заменой яйцам, так как в этот день дети ходили по домам и собирали яйца. Но были времена, когда яиц не было или они были в небольшом количестве, поэтому вместо них детям давали *чекчегей*. С другой стороны, в некоторых деревнях были получены весьма интересные ответы с очевидным мифологическим подтекстом. Например, в д. Верхняя Юмья (Тыло) Кукморского района практически все информанты отмечали, что это блюдо заменяло

семечки<sup>1</sup>, так как в пасхальную неделю запрещалось плевать на землю (б). Ещё одна библейская версия, объясняющая приготовление *шешери* на Пасху, была зафиксирована в деревне Старый Кушкет Балтасинского района Татарстана (в):

(а) – *сётаны тоже адямийослы, пиняльёслы... – может пичийослы съотътяны, али то ладно кампет сёто...* [ПМА 1: Федоров, Иванова] ‘- раздавать детям... – может быть, детям раздавать, сейчас-то ладно, конфеты есть...’;

– *...сокө пиняльёс трос вау веть ини... – курекпөз ук сёто вау нь, чекчегей сёто ва, акве... – чекчегей сёто шыса ум но пөриське вау ай кудиз доре... чекчегей сёто шыса, курекпөз куэ вэтъ инь... курекпөз дуно лыэм дөр инь...* [ПМА 1: В. П. Шишкина, Е. С. Шишкина] ‘- ... тогда детей же много было... – яйца не давали, чекчегей давали, да ведь... к некоторым даже не заходили, мол, только чекчегей дают, яйца же нужны... яйца дорогие, наверно, были...’;

– *азьла курекпөз эжет лыэм, милям песая озь шыиз... она, говорит, яйц не было отдавать, и они вот именно... шешери именно в этот день пекли...* [ПМА 1: Плотникова] ‘раньше яиц мало было, наша бабушка так сказала... она говорит яиц не было отдавать [детям] и они шешери именно в этот день пекли...’;

(б) – *...сөре чек-чегеез но озьө шуэмзэс көлэме вань ини: черколэ мөнса дарул ву дьыськом но сяласькөн ук косо шуо одйг... одйг арня ин со дарул выэз Исус Христослісь вирзэ но мугорзэ дьыськом, шуо... шуо ни, просфера сёто веть церковөн, тинь со бере сяласькөн ук косо, соен ук, шундөберган одйг арня, шундөберган сиён эво, шундөберган интйе чак... чекчегей тйни...* [ПМА 2: Давыдова] ‘...я и такое слышала: вот в церкви пьём целительную воду и просят не плевать одну неделю, вот эту целительную воду, говорят, кровь и тело Иисуса Христа пьём, просфору же дают в церкви, вот после этого просят не плевать, поэтому просят одну неделю не есть семечки, вот вместо семечек – чекчегей’;

– *шумберган сиёнтэм, сяласькөса мияз ветлэ шыса сое сиё нь... - Иммарлэн өмнөраз медаз*

*чалаське шыса... бо тань али черколэ мөськом, маке, причащаться карисьса бэрськод отись, тань уйөн службае мөськод но причащаться карисьса берськод, отөн сьёлөкйостэ вера... и отөн окшоре дөрия но причащение басьтөкө кынь нөнал уг дяра чаласькөн, востэм возёно астэ, шыэм... -...сиён эво шумберганэз... Исус Христослэн өмнөраз сяддиськод кеек, пе, лыэ ини...* [ПМА 2: А. Н. Прокопьева, Ю. А. Прокопьева] ‘– чтоб не ели семечки, чтоб не плевались, его [чекчегей] ели уж... – чтоб не плевали в лицо Бога... это ведь, вот идём в церковь, причастившись, домой приходишь, в ночь идёшь на службу и, причастившись, возвращаешься... там и в обычные дни, если причащаешься, три дня нельзя плевать, скромно надо себя вести... – ...не надо есть семечки [в пасхальную неделю]... это, говорят, будто в лицо Иисуса Христа плюёшь [когда плюёшь на землю]...’.

(в) – *сое, тани кызьы, Исус Христосэд, акве, веран дырия, со нянен сюдэм, векчи-векчи карса, адямийёсыз, кылэмды вань дыр?.. а-а, тйнь со пөнна тйни сое тйни адямийёс озь тйнь, озь тйнь карса пиняльёсты нош озь сюдоно... пиняльёслы озьы сётоно... кинь вераз, анай вераз...* [ПМА 1: Карабаева] ‘это... вот оно как... Исус Христос, да ведь, когда говорил, он людей хлебом накормил, предварительно измельчив хлеб на мелкие кусочки, слышали, наверно? Вот, поэтому вот так измельчив, детям надо давать... мать так сказала...’.

Для детей это был действительно своеобразный ритуал: выйти на улицу с полными карманами и обмениваться этими съедобными шариками. Интерес для них заключался, главным образом, в том, что у всех чекчегей был разным по размеру, цвету, твёрдости и вкусу. При этом сама суть ситуации, мотивация действия была заложена в ритуальном обмене дарами в этот важный календарный праздник. Что же касается интерпретации с семечками, мы предполагаем, что это христианизированная версия архаичного запрета. Так как в дохристианское время этот праздник был связан именно с землёй, которая в свою очередь отождествлялась с одним из божеств природы – *Музьем-мумы*

<sup>1</sup> По воспоминаниям автора, семечки ели, в основном, осенью, когда их собирали. Некоторую часть сушили, и по весне, когда можно было есть их на улице, употребляли в жареном виде. Летом и зимой такая практика не была распространена. Возможно, зимой, из-за холода на улице, их употребление дома создавало лишний мусор, а летом, как правило, запасы семечек заканчивались. К тому же, если лакомились ими осенью и весной, то к началу следующего сезона они просто приедались.

(Земля-мать), которую не допускалось осквернять и с которой были связаны и другие запреты [7, 15–16; 8, 270]. Также, Т. Г. Владыкина, опираясь на источник начала XX в. в деревне Старая Уча ныне Кукморского района РТ приводит пример слияния Матери-земли с образом Творца земли (*Му-Кылдысин/Му-Кылчин*): «*Му-Кылдчинеэ тулыс буре ваё, сезьы кизьын потон дыръя. Музьем-Анай, пе, со*» ‘Му-Кылдчиню весной поклоняются, в пору, когда овёс сеют. Мать-Земля, говорят, это’ [7, 57].

Сакральность блюда подчёркивается и тем фактом, что перед его приготовлением, как и перед приготовлением других ритуальных блюд, предписывалось обратиться к Богу:

– *эн ай, первый, макеэз буре вайом ай, лэсьтөн кыськөкө, Иньмись Атаез вералом... тань свеча пуктөса...* (читает «Отче наш» по-удмуртски)... *тань туннэ Исус Христос улдиса султэм, чөн ик улдиса султэм шуса, сое буре вайса чекчегей лэсьтиськом...* [ПМА 2: Давыдова] ‘подожди-ка, сначала, перед приготовлением, к Отцу Небесному обратимся... вот, поставив свечку, ... (читает «Отче наш» по-удмуртски)... вот сегодня Иисус Христос воскрес, воистину воскрес, в честь этого делаем чекчегей... (далее следуют просьбы о благополучии жизни, здоровье, богатом урожае, мирной жизни, обо всём хорошем)’.

На ритуальность блюда указывает и тот факт, что раньше в д. Старая Уча на третий день после Пасхи проводили особый обряд – *урай карон* (отдалённо напоминает русскую коляду [11, 529]), где упоминается данное яство как одно из жертвенных блюд: «В день колядования с самого утра пожилые мужчины выходят с вениками, а молодые парни выходят, бывало, верхом на лошади... Пройдя вот эту улицу, пройдя ту улицу, верховые затем едут, бывало, на кладбище. Старики идут, бывало, с вениками, молодые парни с палкой, на палке из двух платков наподобие знамени колядуют, бывало. Вот ту палку затем бросают в овраге возле кладбища, а платки привязывают возле уха лошади / и так / едут, бывало, домой. Возвращаются, жертвуя в честь предков хлеба, да, t'akt'agej, яйца» [11, 529–530].

Как уже упоминалось выше, это блюдо представляет собой разновидность популярного удмуртского блюда *шекера*. Его внешний

вид даже нашёл отражение в удмуртской загадке о луне и звёздах: *Гур трос шекера, шораз одйг бискыли (көмеч)* ‘Полна печь шекеры, посредине бискыли (көмеч)’ [20, 219], что, по мнению Т. Г. Владыкиной, указывает на тождество космоса и дома, а небосвод ассоциируется с «небесной печью» [7, 33].

### Обсуждение и заключение

Таким образом, *чекчегей*, который изначально был ритуальным блюдом, а его приготовление, угощение были обоснованы традиционными представлениями о кушанье и самом пасхальном цикле, сегодня теряет свою сакральность. Если раньше это блюдо готовили только на Пасху (*Акашка*), то сегодня в некоторых деревнях могут выпекать и в обычные дни, а во многих местах его перестали готовить даже на Пасху (*Акашка*). Удмуртский *чекчегей* отличается от татарского *чак-чак* не только ингредиентами (в тесто не добавляют яйцо и не обязательно пропитывают мёдом), но и способом приготовления. В то время как *чак-чак* жарят в масле (во фритюре), *чекчегей* пекут на сухой или слегка смазанной маслом сковородке (в печи или духовке).

Название блюда варьируется в зависимости от татарских наименований: удмурты Кукморского района заимствовали название татарского блюда *чак-чак* [5, 221], а удмурты Балтасинского района, вероятно, адаптировали название *шешери* на основе выпечки крышен этого же района – *шишара*, изготавливаемого также на Пасху. Однако технология приготовления последнего (жарка в масле) и состав (включение яйца в тесто) напоминают татарский *чак-чак*.

Мифологический сюжет, связанный с блюдом, сохранился лишь в нескольких населённых пунктах. Например, версия с запретом употреблять семечки зафиксирована лишь от информантов в д. Верхняя Юмья Кукморского района РТ. А вот библейская трактовка с переламыванием хлеба, зафиксированная в д. Старый Кушкет Балтасинского района РТ, была приведена лишь одним информантом. Другие жители этого населённого пункта, которые находились во время интервью рядом, данную интерпретацию услышали впервые.

Судя по многочисленным примерам от информантов, можно предположить, что *чекче-*

<sup>1</sup> «Бискыли – небольшие хлебцы из лучшей яровой муки», «көмеч – колобок» [16, 29, 141].

гей мог выполнять практическую функцию как замена яйцам, так как яиц в то время было мало или вообще не было, поэтому блюдо можно было использовать как на столе, так и в раздаче детям. Но, по нашему мнению, немаловажен и символический подтекст. Так как *Акашка*, это праздник, знаменующий начало весны, оживление природы, начало весенних работ, то *чекчегей*, возможно, символизировал

собой семена, несущие жизнь в природе. Очень примечательно название данного блюда кряшен Кукморского района – *төш* (семя, зёрнышко). Стоит обратить внимание на обрядовые жертвоприношения удмуртов Матери-Земле, включающие жертвенную еду (хлеба, лепёшки, яйца) [4, 36; 7, 15], в качестве которой, возможно, мог использоваться и *чекчегей*.

#### Список источников и литературы

1. Анисимов Н. В., Глухова Г. А. Пища в современных поминальных практиках удмуртов // Традиционная культура. 2020. Т. 21. № 3. С. 141–156. DOI: 10.26158/TK.2020.21.3.012.
2. Ахметьянов Р. Г. Этимологический словарь татарского языка: в двух томах. Казань: Магариф-Вақыт, 2015. II том (М-Я). 567 с.
3. Верещагин Г. Е. Вотяки Сарапульского уезда Вятской губернии. СПб.: Тип. И. Н. Скороходова, 1889. 198 с. (Записки ИРГО. Т. XIV. Вып. 3).
4. Верещагин Г. Е. Вотяки Сосновского края. СПб.: Тип. Министерства внутренних дел, 1886. 218 с. (Записки ИРГО. Т. XIV. Вып. 2).
5. Вершинин В. И. Этимологии удмуртских слов. Йошкар-Ола: Курсив, 2015. 254 с.
6. Владыкина Т. Г. «Сладкий» и «мудрый»: символика мёда в удмуртском фольклоре // Пчела и мёд в народной культуре: коллективная монография / сост. и отв. ред. Е. В. Попова. Ижевск: УдмФИЦ УрО РАН, 2023. С. 464–476.
7. Владыкина Т. Г. Удмуртский фольклорный миротекст: образ, символ, ритуал. Ижевск: МонПоражён, 2018. 298 с.
8. Владыкина Т. Г. Удмуртский фольклор: проблемы жанровой эволюции и систематики: Монография. Ижевск: Удмуртский институт истории, языка и литературы УрО РАН, 1997. 356 с.
9. Гаврилов Б. Поверья, обряды и обычаи вотяков Мамадышского уезда Урьясь-Учинского прихода // Труды IV Археологического съезда в России. Казань, 1891. Т. 2. С. 80–156.
10. Кельмаков В. К. Краткий курс удмуртской диалектологии: Учебное пособие для высших учебных заведений. Ижевск: Удмуртский университет, 2006. 386 с.
11. Кельмаков В. К. Кукморский диалект удмуртского языка: дис. ... канд. филол. наук. М., 1969. XXX + 475 + [Приложение] + 175 с.
12. Кельмаков В. К. Пчела и мёд и их названия как составные элементы гуманитарной культуры удмуртов (Лингво-историко-фольклорное эссе) // Пчела и мёд в народной культуре: коллективная монография / сост. и отв. ред. Е. В. Попова. Ижевск: УдмФИЦ УрО РАН, 2023. С. 287–319.
13. Максимов С. А. Бесермянский праздник акашка и терминология, связанная с его проведением // Этническая культура. 2022. Т. 4. № 1. С. 37–43. DOI: 10.31483/r-101558.
14. Назмутдинова И. К. Символический образ хлеба в семейном этикете удмуртов // Вестник Челябинского государственного университета. 2012. № 25. С. 9–14.
15. Напольских В. В. Удмуртская акашка ~ бесермянская акашка и позднесредневековая этническая история Нижнего Прикамья // Этнография. 2021. № 4. С. 37–54.
16. Национальная выпечка кряшен шишара. URL: <https://tatcultresurs.ru/onkn/nacionalnaya-vypечka-kryashen-shishara-0> (дата обращения: 14.01.2025).
17. Нуриева И. М. Музыка в обрядовой культуре завятских удмуртов: проблемы культурного контекста и традиционного мышления. Ижевск: Удмурт. ин-т истории, яз. и лит. УрО РАН, 1999. 269 с.
18. Трофимова Е. Я. Как сложилась народная кухня удмуртов. Блюда удмуртской кухни. Ижевск: Удмуртия, 1991. 171 с.
19. Удмурт кыллюкам = Толковый удмуртско-русский словарь: Около 15 тыс. слов / Т. К. Борисов. Ижевск: Удмуртский институт истории, языка и литературы УрО АН СССР, 1991. 384 с.
20. Удмуртский фольклор: Загадки / Сост. Т. Г. Перевозчикова. Ижевск: Удмуртия, 1982. 256 с.
21. Федотов М. Р. Этимологический словарь чувашского языка. В 2-х тт. Чебоксары: Чувашский государственный институт гуманитарных наук, 1996. Т. 1. 470 с.; Т. 2. 509 с.
22. Христоробова Л. С. Калык сямьёсты чакласа (Удмуртские народные обычаи). Ижевск: Удмуртия, 1995. 212 с.
23. Христоробова Л. С. Семейные обряды удмуртов (Традиции и процессы обновления). Ижевск: Удмуртия, 1984. 127 с.
24. Шутова Н. И. Весенний праздник Акашка / Быдзым нунал южных удмуртов в конце XIX – начале XX в. // Археология, этнография и антропология Евразии. 2013. № 3 (55). С. 107–111.
25. Шутова Н. И. Пчёлы и мёд в традиционной удмуртской культуре: историко-этнографические заметки // Пчела

и мёд в народной культуре: коллективная монография / сост. и отв. ред. Е. В. Попова. Ижевск: УдмФИЦ УрО РАН, 2023. С. 39–53.

26. Csúcs S. Die Tatarischen Lehnwörter des Wotjakischen. Budapest: Akadémiai Kiadó, 1990. 305 p.

27. Munkácsi B. A wotják nyelv szótára. Budapest: [w/p], 1896. XV + 758 p.

28. Wichmann Y. Die tschuwassischen Lehnwörter in den permischen Sprachen // Mémoires de la Société FinnoOugrienne. Helsinki, 1903. Band 21. 170 p.

29. Wichmann Y. Wotjakischer Wortschatz / Aufgezeichnet Y. Wichmann; Bearb. T. E. Uotila, M. Korhonen; Hrsg. M. Korhonen. Helsinki: Suomalais-Ugrilainen Seura, 1987. XXIII + 421 p.

30. Wiedemann F. J. Syrjänisch-deutsches Wörterbuch nebst einem wotjakisch-deutsches im Anhang und einem deutschen Register. St.-Petersburg: Akademie der Wissenschaften, 1880. XIV + 692 p.

### Полевые материалы

ПМА 1 – Полевые материалы автора. Экспедиция в Балтасинский р-н Республики Татарстан. Август 2022 г. (информанты: М. Д. Волкова, 1937 г. р.; Е. Ф. Зимеева, 1939 г. р.; А. В. Иванова, 1988 г. р.; Р. И. Исмекова, 1960 г. р.; М. К. Карабаева, 1936 г. р.; Л. Н. Конькина, 1957 г. р.; В. П. Лобанова, 1955 г. р.; В. Т. Никитина, 1950 г. р.; З. В. Перемечева, 1939 г. р.; Л. Н. Плотникова, 1974 г. р.; О. М. Пчельникова, 1969 г. р.; В. В. Фёдоров, 1985 г. р.; В. П. Шишкина, 1954 г. р.; Е. С. Шишкина, 1957 г. р.).

ПМА 2 – Полевые материалы автора. Экспедиция в Кукморский р-н Республики Татарстан. Апрель 2023 г. (информанты: Г. Г. Ахметов, 1960 г. р.; В. Т. Бегашев, 1963 г. р.; В. Н. Давыдов, 1965 г. р.; М. В. Давыдова, 1966 г. р.; Л. С. Иванова, 1952 г. р.; А. Н. Прокопьева, 1934 г. р.; Ю. А. Прокопьева, 1974 г. р.; В. Н. Рамазанов, 1950 г. р.).

### References

1. Anisimov N. V., Glukhova G. A. *Pishcha v sovremennykh pominal'nykh praktikakh udmurtov* [Food in modern commemorative practices of the Udmurts]. *Traditsionnaya kul'tura* [Traditional Culture], 2020, no. 21 (3), pp. 141–156. DOI: 10.26158/TK.2020.21.3.012. (In Russian)

2. Akhmetyanov R. G. *Etimologicheskii slovar' tatarskogo yazyka: v dvukh tomakh* [Etymological dictionary of the Tatar language: in two volumes]. Kazan: Magarif-Vakyt Publ., 2015. Vol. II. 567 p. (In Tatar)

3. Vereshchagin G. E. *Votyaki Sarapul'skogo uezda Vyatskoy gubernii* [Votyaks of the Sarapulsky District of the Vyatka province]. Saint-Petersburg: Tip. I. N. Skorohodova Publ., 1889. 198 p. (*Zapiski IRGO* [Notes of the IRGO], no. XIV (3)). (In Russian)

4. Vereshchagin G. E. *Votyaki Sosnovskogo kraya* [Votyaks of the Sosnovsky District]. Saint-Petersburg: Tip. Ministerstva vnutrennih del Publ., 1886. 218 p. (*Zapiski IRGO* [Notes of the IRGO], no. XIV (2)). (In Russian)

5. Vershinin V. I. *Etimologii udmurtskikh slov* [Etymologies of Udmurt words]. Yoshkar-Ola: Kursiv Publ., 2015. 254 p. (In Russian)

6. Vladykina T. G. “*Sladkiy*” i “*mudryy*”: *simvolika meda v udmurtskom fol'klоре* [“Sweet” and “wise”: symbolism of honey in Udmurt folklore]. *Pchela i med v narodnoy kul'ture: kollektivnaya monografiya* [Bee and honey in folk culture: collective monograph]. Comp., ed. E. V. Popova. Izhevsk: UdmFITs UrO RAN Publ., 2023. Pp. 464–476. (In Russian)

7. Vladykina T. G. *Udmurtskiy fol'klorny mirrotekst: obraz, simvol, ritual* [Udmurt folklore worldview: image, symbol, ritual]. Izhevsk: MonPorazhen Publ., 2018. 298 p. (In Russian)

8. Vladykina T. G. *Udmurtskiy fol'klor: problemy zhanrovoy evolyutsii i sistematiki: Monografiya* [Udmurt folklore: problems of genre evolution and systematics: Monograph]. Izhevsk: Udmurtskiy institut istorii, yazyka i literatury UrO RAN Publ., 1997. 356 p. (In Russian)

9. Gavrillov B. *Pover'ya, obryady i obychai votyakov Mamadyshskogo uezda Uryas'-Uchinskogo prikhoda* [Beliefs, rituals and customs of the Votyaks of the Mamadyshsky District of Uryas-Uchinsky parish]. *Trudy IV Arkheologicheskogo s'ezda v Rossii* [Proceedings of the IV Archaeological Congress in Russia]. Kazan: [w/p], 1891. Vol. 2. Pp. 80–156. (In Russian)

10. Kelmakov V. K. *Kratkiy kurs udmurtskoy dialektologii: Uchebnoe posobie dlya vysshikh uchebnykh zavedeniy* [Brief course in Udmurt dialectology: Textbook for higher education institutions]. Izhevsk: Udmurtskiy universitet Publ., 2006. 386 p. (In Russian)

11. Kelmakov V. K. *Kukmorskiy dialekt udmurtskogo yazyka* [Kukmor dialect of the Udmurt language]. Moscow, 1969. XXX + 475 + [Application] + 175 p. (In Russian)

12. Kelmakov V. K. *Pchela i med i ikh nazvaniya kak sostavnye elementy gumanitarnoy kul'tury udmurtov (Lingvistoriko-fol'klornoe esse)* [Bee and honey and their names as integral elements of the Udmurt humanitarian culture (Linguistic, historical and folklore essay)]. *Pchela i med v narodnoy kul'ture: kollektivnaya monografiya* [Bee and honey in folk culture: collective monograph]. Comp., ed. E. V. Popova. Izhevsk: UdmFITs UrO RAN Publ., 2023. Pp. 287–319. (In Russian)

13. Maksimov S. A. *Besermianskiy prazdnik akayashka i terminologiya, svyazannaya s ego provedeniem* [The Besermian holiday Akayashka and terminology related to its celebration]. *Etnicheskaya kul'tura* [Ethnic culture], 2022, no. 4 (1), pp. 37–43. DOI:10.31483/r-101558. (In Russian)

14. Nazmutdinova I. K. *Simvolicheskiy obraz khleba v semeynom etikete udmurtov* [The symbolic image of bread in the family etiquette of the Udmurts]. *Vestnik Chelyabinskogo gosudarstvennogo universiteta* [Bulletin of the Chelyabinsk State University], 2012, no. 25, pp. 9–14. (In Russian)
15. Napol'skikh V. V. *Udmurtskaya akashka ~ besermyanskaya akayashka i pozdnesrednevekovaya etnicheskaya istoriya Nizhnego Prikam'ya* [Udmurt Akashka ~ Besermyan Akayashka and the late medieval ethnic history of the Lower Kama region]. *Etnografiya* [Ethnography], 2021, no. 4, pp. 37–54. (In Russian)
16. *Natsional'naya vypechka kryashen shishara* [The national pastry of the Kryashen Shishara people]. Available at: <https://tatcultresurs.ru/onkn/nacionalnaya-vypechka-kryashen-shishara-0> (accessed January 14, 2025). (In Russian)
17. Nurieva I. M. *Muzyka v obryadovoy kul'ture zavyatskikh udmurtov: problemy kul'turnogo konteksta i traditsionnogo myshleniya* [Music in the ceremonial culture of the Zavyat Udmurts: problems of cultural context and traditional thinking]. Izhevsk: Udmurt. in-t istorii, yaz. i lit. UrO RAN Publ., 1999. 269 p. (In Russian)
18. Trofimova E. Ya. *Kak slozhilas' narodnaya kukhnya udmurtov. Blyuda udmurtskoy kukhni* [How the Udmurt folk cuisine developed. Udmurt cuisine]. Izhevsk: Udmurtiya Publ., 1991. 171 p. (In Russian)
19. *Udmurt kyllyukam = Tolkovyy udmurtsko-russkiy slovar': Okolo 15 tys. slov* [Explanatory Udmurt-Russian dictionary: About 15 thousand words]. Comp. T. K. Borisov. Izhevsk: Udmurtskiy institut istorii, yazyka i literatury UrO AN SSSR Publ., 1991. 384 p. (In Russian)
20. *Udmurtskiy fol'klor: Zagadki* [Udmurt folklore: Riddles]. Comp. T. G. Perevozchikova. Izhevsk: Udmurtiya Publ., 1982. 256 p. (In Russian)
21. Fedotov M. R. *Etimologicheskii slovar' chuvashskogo yazyka. V 2-kh tt.* [Etymological dictionary of the Chuvash language. In 2 volumes]. Cheboksary: Chuvashskiy gosudarstvennyy institut gumanitarnykh nauk Publ., 1996. Vol. 1. 470 p.; Vol. 2. 509 p. (In Russian)
22. Khristolyubova L. S. *Kalyk syam'esty chaklasa (Udmurtskie narodnye obychai)* [Udmurt folk customs]. Izhevsk: Udmurtiya, 1995. 212 p. (In Udmurt)
23. Khristolyubova L. S. *Semeynye obryady udmurtov (Traditsii i protsessy obnovleniya)* [Family rituals of the Udmurts (Traditions and processes of renewal)]. Izhevsk: Udmurtiya Publ., 1984. 127 p. (In Russian)
24. Shutova N. I. *Vesenniy prazdnik Akashka / Bydz'ym nunal yuzhnykh udmurtov v kontse XIX – nachale XX v.* [Spring holiday Akashka / Bydz'ym nunal of the Southern Udmurts at the end of the XIX – beginning of the XX centuries]. *Arkheologiya, etnografiya i antropologiya Evrazii* [Archaeology, Ethnography and Anthropology of Eurasia], 2013, no. 3 (55), pp. 107–111. (In Russian)
25. Shutova N. I. *Pchely i med v traditsionnoy udmurtskoy kul'ture: istoriko-etnograficheskie zametki* [Bees and honey in traditional Udmurt culture: historical and ethnographic notes]. *Pchela i med v narodnoy kul'ture* [Bee and honey in folk culture]. Comp., ed. E. V. Popova]. Izhevsk: UdmFITS UrO RAN Publ., 2023. Pp. 39–53. (In Russian)
26. Csúcs S. *Die Tatarischen Lehnwörter des Wotjakischen*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 1990. 305 p. (In German)
27. Munkácsi B. *A wotják nyelv szótára*. Budapest: [w/p], 1896. XV + 758 p. (In Hungarian)
28. Wichmann Y. *Die tschuwassischen Lehnwörter in den permischen Sprachen*. Mémoires de la Société Finno Ougrienne. Helsinki: [w/p], 1903. Band 21. 170 p. (In German)
29. Wichmann Y. *Wotjakischer Wortschatz*. Aufgezeichnet Y. Wichmann; Bearb. T. E. Uotila, M. Korhonen; Hrsg. M. Korhonen. Helsinki: Suomalais-Ugrilainen Seura, 1987. XXIII + 421 p. (In German)
30. Wiedemann F. J. *Syrjänisch-deutsches Wörterbuch nebst einem wotjakisch-deutsches im Anhang und einem deutschen Register*. Saint-Petersburg: Akademie der Wissenschaften, 1880. XIV + 692 p. (In German)

#### ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ

**Корнилов Денис Леонидович**, младший научный сотрудник, Удмуртский федеральный исследовательский центр Уральского отделения Российской академии наук (426004, Российская Федерация, Республика Удмуртия, г. Ижевск, ул. Т. Барамзиной, д. 34).  
denkornilove@gmail.com  
ORCID ID: 0000-0003-4358-5937

#### ABOUT THE AUTHOR

**Kornilov Denis Leonidovich**, Junior Researcher, Udmurt Federal Research Center of the Ural Branch of the Russian Academy of Sciences (426067, Russian Federation, Udmurt Republic, Izhevsk, T. Baramzina Str., 34).  
denkornilove@gmail.com  
ORCID ID: 0000-0003-4358-5937