

УДК: 392.81 (=511.1) (470.4/5)

DOI: 10.30624/2220-4156-2024-14-2-335-347

«Бык бодается»: блюда из молозива в культуре питания финно-угорских народов Урало-Поволжья

Е. В. Попова

*Удмуртский институт, истории, языка и литературы
Удмуртского федерального исследовательского центра
Уральского отделения РАН,
г. Ижевск, Российская Федерация,
elvpopova@yandex.ru*

АННОТАЦИЯ

Введение. В статье на примере традиций финно-угорских народов Урало-Поволжья (удмуртов, бесермян, прикамских марийцев) рассматриваются блюда из молозива и связанные с ним верования.

Цель: выявить виды блюд из коровьего молозива, их ритуального назначения и символики, современного состояния традиции.

Материалы исследования: полевые этнографические материалы автора, сведения о календарных и скотоводческих обрядах, эмпирические данные фольклорных и лингвистических источников, реестров нематериального наследия и этнокультурных проектов.

Результаты и научная новизна. На широком сравнительно-сопоставительном материале впервые выявлены виды, символика и ритуальное назначение блюд с молозивом и трапез по случаю отёла коровы в культуре финно-угорских народов Урало-Поволжья. Его варят, запекают до плотной консистенции, подают кусочками в молоке, делают начинку для вареников и пирогов, соус *зырет* к лепёшкам, добавляют в хлеб. В ритуальной трапезе участвуют родственники и соседи, особенно дети и женщины. Ритуальный характер имеют игры, этикет трапезы, удары ложкой по лбу, угощение коровы и телёнка, подарки хозяевам. Сохраняются архаичные анимистические представления: моление и обращение к предкам с едой из молозива, которые связаны с представлением об их влиянии на благополучие скота и обилие молока. Сделан вывод, что блюда с молозивом и трапезы с ним расцениваются как важный элемент этнической культуры, родственных и деревенских связей. Это демонстрирует использование обряда на сцене, в современных культурных проектах, включение в реестры нематериального этнического достояния в регионах бытования.

Ключевые слова: молозиво, молоко, культура питания, народная кухня, символика пищи, финно-угорские народы, Урало-Поволжье, бесермяне, удмурты, прикамские марийцы, восточные марийцы

Для цитирования: Попова Е. В. «Бык бодается»: блюда из молозива в культуре питания финно-угорских народов Урало-Поволжья // Вестник угроведения. 2024. Т. 14. № 2 (57). С. 335–347.

“The bull butts”: foremilk dishes in the food culture of the Finno-Ugric peoples of the Ural-Volga region

E. V. Popova

*Udmurt Institute of History, Language and Literature,
Udmurt Federal Research Center,
Ural Branch of the Russian Academy of Sciences,
Izhevsk, Russian Federation,
elvpopova@yandex.ru*

ABSTRACT

Introduction: using the example of the traditions of the Finno-Ugric peoples of the Ural-Volga region (Udmurts, Besermians, Kama Mari peoples), the article studies foremilk dishes and related beliefs.

Objective: analysis of the types of cow foremilk dishes, their ritual purpose and symbolism, the current state of tradition.

Research materials: the author's field ethnographic materials, information on calendar and pastoralist rituals, empirical data of folklore and linguistic sources, registers of intangible heritage and ethno-cultural projects.

Results and novelty of the research: based on broad comparative material, the types, symbolism and ritual purpose of foremilk dishes and meals on the occasion of cow calving in the culture of the Finno-Ugric peoples of the Ural-Volga region are identified. It is boiled, baked to a thick consistency, served in pieces in milk, used as fillings in dumplings and pies, cooked as the sauce named *zyret* for pancakes and bread. Relatives and neighbors, especially children and women,

participate in the ritual meal. Games, meal etiquette, blows to the forehead with a spoon, treats to cows and calves, gifts to the owners have a ritual character.

Archaic animistic ideas persist: praying and appealing to the ancestors with foremilk food, which are associated with the idea of their impact on the welfare of livestock and an abundance of milk. It is concluded that foremilk dishes and meals are an important element of ethnic culture, kinship and village ties. It demonstrates the use of the rite on stage, in modern cultural projects, and the inclusion in the register of intangible ethnic heritage in the regions of existence.

Key words: foremilk, milk, food culture, folk cuisine, food symbolism, Finno-Ugric peoples, Ural-Volga region, Beserman people, Udmurt people, Kama Mari people, Eastern Mari people

For citation: Popova E. V. "The bull butts": foremilk dishes in the food culture of the Finno-Ugric peoples of the Ural-Volga region // *Vestnik ugrovedenia = Bulletin of Ugric Studies*. 2024; 14 (2/57): 335–347.

Введение

Этнографическое и антропологическое изучение пищи, культуры питания, символики еды в последние годы находится в сфере научных интересов при исследовании материальной культуры и пищевого наследия, символики блюд, социальных и культурных сторон жизни. Это изучение взаимодействия питания и идентичности [33], этикетных и ритуальных составляющих трапез [32], блюд и пищи как части культуры [30]. Пища рассматривается и в структурно-символическом ключе [28], блюда и продукты народной кухни также выступают как пищевые символы этнической культуры и территорий проживания финно-угорских народов Урало-Поволжья [29; 31].

Молоко и молочные продукты высоко ценятся, вносят разнообразие и калорийность в питание. Молоко пьют в сыром и кипячённом виде, добавляют в чай, забеливают супы и холодные похлёбки, делают кисломолочные продукты, творог, сыры и масло, готовят различные другие блюда. С символикой молока, благополучием коровы и удоя связаны обряды и предписания, подчеркивающие их высокий статус [5, 299–322; 12; 20; 21]. Названия молочной продукции находят отражение в языке и устойчивых лексических единицах [3; 8; 9]. С молочными и кисло-молочными продуктами связаны представления о здоровом и полноценном питании [11; 14; 20], как о средстве народной медицины [1].

Финно-угорские народы Урало-Поволжья молоко считают калорийной пищей, а в числе наиболее ценных и статусных продуктов – масло. Бесермяне приносили масло в родовое святилище, подносили божествам и духам, ставили на ритуальный стол [19], как символ достатка оно встречается в обрядах, свадебных и гостевых традициях удмуртов [6, 40]. Молоко составляет заметную часть в питании марийцев рассматриваемой территории, входит

в повседневную и праздничную кухню [13, 108]. Молочная лексика нашла широкое отражение в языке финно-угорских народов Урало-Поволжья. Это названия молочных блюд, лексические единицы, метафоры и образы, где отражается символическое значение продукта [4; 8]. Корова считается «богатством», «счастьем и радостью сельского жителя», «лицом хозяйства», основой достатка, полноценной и разнообразной кухни. Она входила в приданое, отношение к ней подчёркивает и трапеза с молозивом по случаю отёла. Наличие молока связывали с благополучием коровы и приплода, обеспечивая это полноценным уходом, обрядами, поклонением и приношением жертвенных даров предкам и божествам.

Отёл коров был долгожданным, экономически важным событием, поскольку пополнялось хозяйство, а молоко вновь входило в питание. Это событие сопровождается у удмуртов ритуальной трапезой с блюдами из молозива в календарных [6, 265, 266–267; 15, 82–83] и животноводческих обрядах [7, 337], ритуальных трапезах [16, 165–166], встречается в народном календаре и кухне марийцев Прикамья [13, 110–111]. Исследователи рассматривают также молозиво в этно-медицинском контексте как калорийный продукт в кухне финно-угорских народов [11].

В задачи настоящей статьи входит описание блюд из молозива, назначения ритуальных трапез, выявление архаичных пластов традиции, представлений о корове и влиянии предков на хозяйственное благополучие, места традиции в современных этнокультурных событиях.

Материалы и методы

Работа основана на полевых материалах автора, собранных в 2000–2023 гг. в регионах проживания периферийно-южных групп удмуртов (завятская и закамская группы), бесермян, прикамской подгруппы восточных

марийцев (южные районы Удмуртии) [ПМА 1–6]. Привлечены также публикации, где упоминаются сведения о трапезе с молозивом в календарных обрядах и связанных с домашними животными верованиях, также приводятся лексические материалы [4; 6; 8; 13; 15; 23]. В числе источников – записи выступлений фольклорных коллективов, сведения с сайтов учреждений культуры, публикации и посты местных жителей, сценарии мероприятий, где описывается или обыгрывается трапеза с молозивом, чествование коровы и её хозяев.

Хронологические рамки касаются преимущественно периода с середины XX в. по наши дни, что обусловлено бытованием обряда и социальным опытом рассказчиков. Современные данные помогают проследить изменения.

В исследовании применяется описательный метод для выявления структуры обряда и его элементов, рецептуры блюд; этнолингвистический метод для выявления и анализа лексических единиц с обозначением молозива; с помощью сравнительно-исторического метода рассматривалось изменение традиции; структурно-символический метод позволил выявить символические и знаковые аспекты трапез и молозива в культуре. Методы полевой этнографии (интервью, опрос) применялись в ходе экспедиционных исследований.

Теоретические подходы исследования основаны на выводе, сделанном исследователями на примере других культур, что высокий сакральный статус коровы, наряду с другими важными в культуре копытными (как олень), обусловлен географическими и историческими предпочтениями, степенью участия конкретного вида животного в жизнедеятельности людей данного региона [12, 247].

Результаты исследования

Блюда с молозивом: рецепты и сакральный аспект. Февраль-март являются временем отёла коров и важным периодом в хозяйственном календаре. Не случайно, например, марийцы Удмуртии называют февраль *шёртылзе* «молочный месяц» [ПМА 4; ПМА 5]. Появление отёла сопровождается приготовлением блюд из молозива, обрядами чествования коровы, защитой приплода, обеспечения обильного молока. Кушанья с ним подавали как центральное и главное угощение трапез по этому случаю.

Молоко первых дней дойки, желтоватое на цвет, густое и жирное, собирают отдельно, кипятят, запекают, готовят с ним различные кушанья. Технологии приготовления основаны на свойствах молозива: в сравнении с молоком оно калорийнее и плотнее по консистенции, при термической обработке сворачивается.

Рассмотрим блюда удмуртской кухни. Самое распространенное блюдо – это варёное или запечённое молозиво. Его помешивали, старались не разрушить загустевшую массу, иногда добавляли немного молока и варили до состояния жидкой каши, для вкуса добавляли яйца. Другой способ, когда молозиво запекали в печи до плотной консистенции наподобие омлета или сыра, чтобы при подаче оно было однородной и плотной массой. Удмурты (центральные, южные и периферийно-южные) запечённое молозиво нарезают на прямоугольные кусочки, иногда едят, заливая кипячёным молоком. У южных удмуртов после отёла в течение трёх дней молозиво *чõжы* собирали в отдельную посуду, на четвёртый – из него сбивали пахту, на пятый – проводили обряд *чõжы сиён* и угощали родственников и соседей этими блюдами (д. Старая Салья, Киясовский район, Удмуртская Республика). Встречается и другой рецепт: молозиво наливают в котёл, добавляют 4–5 яиц, соль, постоянно помешивают, чтобы не пригорело. Когда молозиво начинает свёртываться, его разливают в тарелки, и едят ложкой, запивая томлёным в печи молоком. Кусочки молозива в молоке ещё называли *люк чõжы* [16, 165]. К этому событию пекли блины и пшеничный хлеб небольших размеров, который не режут, а отламывают (по материалам СМИ на удмуртском языке [2]), как это принято делать с ритуальным хлебом или выпечкой.

Центральные и южные удмурты на основе молозива готовят особый соус (подлив) *зырет* по консистенции похожий на кисель. Для этого молозиво разбавляют молоком, чтобы оно не пригорело при варке. В другие дни подлив *зырет* делают из молока и муки, добавляя соль, иногда яйцо, варят, помешивая на слабом огне, а из молозива его готовят только по случаю отёла коровы. Его подают как главное блюдо ритуальной трапезы к сделанным из жидкого дрожжевого теста лепёшкам *табань*. Угощение и трапезу в этом случае называют *чõжы-ен табань сиён* (букв.: угощение лепёшками

с молозивом / есть лепёшки с молозивом) [ПМА 2; 6, 266–267]. Имеется особая сервировка стола: если подадут и другие виды подлива, то с молозивом ставят на середину стола и оно считается главным кушаньем: «*Чӧжы йыл* – молозиво. Мы варим и едим. Все едят. Раньше праздник делали. <...> С ним *табань* (лепёшки) ели. Сильно его тогда не варили, макали в него лепёшки. Из молока делали *зырет*, чтобы кушать с *табань* (лепёшками – прим. авт.). Картофельную подливу *картошкаен зырет* делают из картофельного пюре, добавляют лук, некоторые и молоко. Все эти подливы к лепёшкам *табань* готовят и в наши дни, но с молозивом только после отёла» [ПМА 3].

Среди закамских удмуртов (Башкирия) зафиксирован запрет на употребление молока до ритуального угощения молозивом [15, 82]. Трапезу *чӧжы сиён* (букв.: есть молозиво) устраивали спустя примерно неделю после отёла как наберут молоко первых удоев *чӧжи*, *чӧжи зӧл* (букв.: *чӧжи* – молозиво, *зӧл* – молоко, лит. *йӧл*) и приготовят несколько видов блюд. Это варёное молозиво *чӧжи*; киселеобразный подлив *зырет* из смеси молозива, молока и яиц к лепёшкам *табань*; варенец (простокваша со сметаной) *йӧлпыд*. К столу приглашают почти всех односельчан [15, 82]. Помимо пирогов, лепёшек, пекут блины (обычно на основе пшеничной каши). Подлив из молозива намазывают на блины. Готовят и другое блюдо: молозиво выпекают в печи до плотной массы, добавляют взбитые яйца и соль, готовое блюдо нарезают на кусочки и подают в кипяченом молоке (см. подробнее [17]).

Бесермяне считают блюдо с молозивом *чӧжӧ* калорийным и вкусным кушаньем, его запекают и едят в кругу семьи. Традиция связана с почитанием коровы, трапеза сопровождается просьбами о здоровье для коровы и телёнка, хорошем удое. С этой же целью при появлении телят, ягнят, жеребят у бесермян дёргают детей за ухо со словами: «*Мес-а, тяка-а?*» ‘Тёлочка или бычок!’. Ребёнок должен угадать, кто отелился или обьягнулся [ПМА 1].

Марийцы Удмуртии (прикамская подгруппа восточной группы марийцев) в молозиво добавляют яйцо, соль, взбивают и запекают, затем блюдо нарезают на кусочки. Такое кушанье называют *тувыртыш* (творог), *ушкал вуй*, *ушкалвуй* / *ушкалевуй* (букв.: голова коровы), *ушкал тувыртыш* (коровий творог), *ушкыж-вуй* (букв.: голова быка) [ПМА 5]. Приглашают

родственников и соседей на трапезу, которую называют *тувыртыш пайрем* (букв.: праздник молозива), или «делать голову-начало телёнка»: «“бычья голова”, “коровья голова” – это делают из первого молока (молозива), готовят творог, через неделю, эдак», «первое молоко – это молозиво, делают творог, кладут яйца, взбивают, потом режут на куски, говорили “делают голову-начало телёнка”» [4, 587, 642, 653; 13, 42, 110–111]. Похожее блюдо готовят марийцы Пермского края: молозиво запекают в печи и получают вид сыра, называют его, как и творог, *тувыртыш* или *ушкалтувыртыш* – коровий творог или *оварчек* [24, 170]. Молозиво разбавляли молоком, запекали и получали *леман тувыртыш* – молочный бульон с кусочками загустившегося молозива, «сырком» из молозива начиняли шаньги [24, 170].

Если в рассматриваемых культурах молозиво ценилось высоко, то некоторые народы его не ели и считали «нечистым», а блюда по случаю отёла готовили из молока после нескольких доек. Вепсы, например, выдаивали молозиво на землю или выпаивали телёнку, соблюдали разное число выдойки до получения пригодного в пищу молока. После отёла проводили обряд очищения молока и коровы, а блюда для ритуальной трапезы готовили на основе «чистого» молока [5, 305–314]. Архаичной исследователи считают традицию капшинских и южных вепсов, где молозиво запекали в печи, добавляли яйцо, соль, и ели на обрядовой трапезе [5, 306].

Ритуальное назначение трапезы: этикет, моления, игры, кормление животных

Трапеза с блюдами из молозива по случаю отёла коровы у центральных, южных и удмуртов Закамья, прикамских марийцев проходит с участием родственников и односельчан, у северных удмуртов и бесермян – в кругу семьи. Она включает просьбы к божествам и предкам о здоровье и благополучии коровы и телёнка, обильном и жирном молоке, достатке и счастье семье.

Удмурты называют трапезу, как и молозиво, *чӧжы* (букв.: молозиво), *чӧжы сиён* (букв.: угощение молозивом / кушать молозиво), *чӧжыен табань сиён* (букв.: кушать лепёшками с молозивом). Зовут соседей, односельчан, родственников, в небольших селениях – всех жителей. У центральных удмуртов приглашают односельчан и родных, в том числе, из других

селений [ПМА 2]. У закамских удмуртов приходят почти все односельчане [15, 82]. Каждый идёт по мере возможности в течение дня, но обычно собираются с утра и до полудня, ближе к полудню. Иногда преимущественно приходят женщины и дети (д. Верхнебалтачево, Татышлинский район, РБ) [6, 140, 265–266]. Удмурты Татарстана (завятская группа) на угощение молозивом и моление о благополучии скота звали родных и соседей, но в последние годы собираются чаще в кругу семьи и близких родственников [23, 152]. Совместные трапезы, хотя и сохранились, но обычно зовут близких, «в первую очередь, детей и внуков» [16, 165]. Многочисленные визиты родственников и односельчан приняты у центральных, южных и периферийно южных удмуртов (завятской и закамской групп), марийцев. Удмурты Кировской области кушают блюда с молозивом в кругу семьи [15, 83]. У бесермян и северных удмуртов угощение также проходит в семье.

Иногда встречаются ограничения по полу и возрасту: в трапезе участвуют женщины и дети, или только дети, присутствие мужчин считают неуместным. Если дети являются главными, то вначале к столу приглашают их, а взрослые сидят в стороне и усаживаются после детей [2]. Или детей рассаживают во главе стола – в его почётной части, а взрослые сидят в менее почётной – в конце стола [25]. Это событие считается «любимым праздником детворы» [16, 165].

Трапеза содержит ритуальные, этикетные нормы и представления о достатке, влиянии действий его участников на обилие молока, благополучие коровы и телёнка. Некоторые правила застолья направлены на обеспечение следующего отёла – рождение телочки или бычка, и связаны с символикой «первого». Примечали, кто из гостей войдёт первым – мужчина или женщина. У закамских удмуртов было поверье: если первым зайдёт мужчина, то в следующем году корова принесёт бычка, а если женщина – телочку [17]. Также с символикой первого связано поверье: если у коровы первым родился бычок, то удои будут увеличиваться, а если телочка – останутся прежними [18]. В некоторых финно-угорских традициях встречается очередность угощения участников трапезы по полу.

У вепсов с блюдом из очищенного молока вначале кормили девочек, чтобы в следующем отёле была телка, а не бычок [5, 309–313].

Этикетные нормы и предписания касаются способов сервировки стола и приёма пищи. К трапезе пекут хлеб, кушают отламывая, так как он предназначен для обрядовой трапезы. Используют наиболее архаичную утварь, например, – деревянные ложки, вместо металлических. Молозиво черпали и ели только деревянной ложкой. Если такой не было в хозяйстве, то просили у соседей [25]. Если обряд показывают на сцене, то деревянная ложка является обязательным атрибутом события, наравне с молозивом.

Встречаются приёмы защиты ритуального блюда и скота от сглаза. Удмурты Башкортостана, чтобы предохранить от порчи еду и гостей, в тарелку с молозивом клали уголёк и дополнительно ножом очерчивали накрытый стол [22]. Эти традиции встречаются и у других народов. У капшинских и южных вепсов блюда с молозивом и посуду с новым молоком ставили на стол, предварительно их окуривали и трижды обходили стол [5, 314].

С представлением о достатке, появлении приплода скота, обилии молока связаны и другие действия. Например, удмурты ничего не давали взаймы в день отёла коровы и угощения молозивом. С этой же целью, чтобы сохранить и закрепить достаток в семье связан обычай благодарить хозяев, одаривать их небольшими подарками или деньгами за угощение, высказывать пожелания обильного молока, здоровья корове и телёнку. У удмуртов, например, гости говорят, специально подчёркивая, что быть корове «молочно-масленной»: «*Туж бадзым тау куно каремдылы. Скалды йёло-вёё, таза мед луоз. Вуоно арын нош ик чёжсы сиыны мед кылдоз!*» ‘Большое спасибо за гостеприимство. Пусть ваша корова будет молочной-масленной (букв.: даёт много молока и масла), будет здорова. В будущем году снова пусть придётся покушать молозиво!’ (перевод *Е. П.*) (д. Старая Салья) [22]. Гости с пожеланиями дарят хозяевам платки или отрезки тканей, полотенца (д. Кулак-Кучес)¹. С этой же целью принято оставлять небольшие деньги на столе около блюд с молозивом. У марийцев Удмуртии

¹ См. описание и видео: Обряд «Чёжы сиён» (Угощение молозивом) деревни Кулак-Кучес Шарканского района УР. URL: <https://rdntur.ru/cultural-heritage/obryad-ch-zhy-sien-sharkanskij-rajon/?ysclid=lpu2evs4kx791710230> (дата обращения: 18.01.2024).

(прикамская подгруппа) гости клали на стол рядом с молозивом деньги с пожеланием быть корове молочной. Затем хозяева покупали на них посуду для молока и молочных продуктов [ПМА 4; 13, 42].

У удмуртов хозяйка относит часть блюд из молозива тем, кто не смог прийти на трапезу, что связано с представлением о достатке и возможностью угостить «редким» блюдом. С представлением о достатке и сохранении благополучия «в руках» хозяев связаны предписания, касающиеся посуды. Съев блюдо с молозивом, посуду не возвращали пустой: удмурты в благодарность за угощение при возвращении клали в неё хлеб (Татышлинский район, РТ) [17], или посыпанный солью ломоть хлеба, оберегая с помощью соли от сглаза хлеб и достаток. Возвращая посуду, благодарили хозяев, желали корове больше молока и масла, здоровья (д. Старая Салья) [17]. Эти действия связаны с представлением о закреплении достатка в руках дающего.

С молоком первого удоя гадали об успехе в хозяйственных и семейных делах, что также свидетельствует о высоком символическом статусе блюда. Марийцы Пермского края, отмечая первый удой в семье, запекая молозиво, клали в него уголь, кольцо, монету. Если кому-то из домочадцев досталось кольцо – это предвещало замужество, уголь – урожай хлеба, монета – богатство. Под тарелку с молозивом стелили пучок сена или соломы. Молозиво ели, стараясь не уронить, не двигаться и не пить во время трапезы, иначе считали, что корова при дойке будет лягаться, переступать, станет беспокойной [24, 175]. Такое поведение и действия за столом должны были предопределить характер коровы, избежать сложности при уходе и дойке.

Многочисленные пожелания при входе в дом, во время вкушения блюда, расставании с хозяевами также нацелены на преумножение достатка, обилия молока и здоровья скоту. Например, удмурты говорят: «*Кунянды таза мед будоз, скалды мед кужмо луоз, йёл трогес мед сётоз йёлыз вёё мед луоз!*» ‘Телёнок ваш пусть растёт здоровым, корова будет здоровой, пусть молока больше даёт и оно будет жирным!’ [7, 337]. У закамских удмуртов желают жирного и обильного молока, благополучия в семье и хозяйстве, благодарят за приглашение (Татышлинский район, РБ) [17].

Приготовление молозива, угощение включает важный обряд – поклонение и приношение ритуального блюда предкам и божествам, от расположения которых, как считают, зависит благополучие скота и в целом хозяйства, хороший и жирный удой. Исследователи, например, видят в этой традиции удмуртов широкий спектр архаичных символических значений, в том числе, «идею благоприятствования умерших разведению домашних животных» [6, 140].

Разные частные, семейно-родственные, общественные моления, приношения и трапезы перед началом, после завершения важных семейных, хозяйственных дел и событий сопровождаются приношениями и благопожеланиями умершим и предкам в целом. Эти традиции встречаются и в обрядах с молоком первой дойки. У центральных удмуртов, поставив на стол лепёшки и подлив из молозива, пожилые вначале молились, обращаясь к предкам и божествам, о здоровье для телёнка, жирном и вкусном молоке, затем садились, а хозяйка начинала печь лепёшки (д. Удмуртская Лоза, Игринский район, УР) [6, 266–267]. Предкам и умершим предназначены первые две лепёшки, которые пекут размером со сковороду (д. Кулак-Кучес, Шарканский район, УР). Хозяйка кладёт их целыми на непочатый каравай хлеба, обращается к умершим предкам и божествам, крестится и кланяется: «*Осто, Инмаре! Кыче-ке та табань туж чебер, сыче ик йёловойо мед луоз скалды. Вёйыз чуж-чуж мед луоз, йёлыз ческыт мед луоз. Имре. Песь анайёс, песь атайёс, уж азянлык мед сётозы! Сябась*» ‘Господи! Какой этот табань красивый, пусть такой же молочной-масляной будет наша корова. Пусть её масло будет жёлтым-жёлтым, молоко пусть будет вкусным. Господи, благослови. Старые отцы, старые матери, дайте успехов в хозяйстве. Сябась!’ (расшифровка видео, перевод Е. П.). В завершении молитвы она вновь крестится, кланяется, отламывает кусочек от лепёшки, обмакнув в подлив из молозива, съедает. Затем разламывает освящённые лепёшки и раздаёт гостям, которые также кушают, обмакнув их в молозиво, желают благополучия корове и телёнку, обилия молока и масла. Эти пожелания произносят и в ответ на угощение хозяйкой квасом в ходе трапезы (д. Кулак-Кучес, Шарканский район, УР) [18]. Во время моления принято разламывание, а не разрезание ритуальных блюд (лепёшек) как и

в других молениях, обрядах при обращении к божествам, духам и предкам. Лепёшка, являясь приношением предкам, одновременно символизирует «молочно-масляную корову» и «жёлтое-жёлтое масло».

У закамских удмуртов (Башкортостан) хозяйка к угощению молозивом также печёт лепёшки, но вначале читает перед печью молитву, благодарит предков, просит у верховного бога Инмара здоровья и приплода скоту в будущем, благополучия и достатка семье [22]. На стол ставят кушанья с молозивом, лепёшки с подливом из молозива, простоквашу. Вначале она совершает приношения: кладёт деревянной ложкой на ломоть хлеба кусочек молозива, ставит это в отдельной тарелке для домашнего, даёт и телёнку (Татышлинский район, РТ) [17]. Приношения домашнему связаны с благодарностью, просьбами о дальнейшем благополучии в хозяйстве и в доме, а кормление блюдами с ритуального стола новорождённого телёнка – с представлением об их положительных и магических свойствах, которые защитят его.

У южных удмуртов блюдо с молозивом вначале ставят на край стола со стороны входа, как это делают с продуктами-приношениями и в других случаях при обращении к предкам. Этим действием подчёркивают, что они в первую очередь предназначаются им. Затем обращаются к «умершим старикам», благодарят, что «удалась скотина» (д. Старая Салья, Киясовский район, УР) [6, 265]. К предкам и божествам обращаются даже, если молозиво кушают в кругу семьи или только хозяйка, ухаживающая за коровой [ПМА 6].

У южных удмуртов (д. Старая Салья, Киясовский район, УР) все родственники, которые приходят на трапезу, ставят на край стола принесённые пресные лепёшки *кӧмеч*, каравай хлеба, домашний самогон. На домотканое полотенце хозяева выставляют кушанье с молозивом, топлёное молоко, хлебец из белой муки и другую выпечку. Отдельно ставят специальную посуду с прикреплённой к её краю свечой предкам. Самый пожилой в семье мужчина совершает обряд приношения *куяськон* умершим родственникам и предкам. Надев фуфайку и шапку, как принято в таких молениях, он начинает обращение к ним. Немного молозива и кусочки от всей выпечки кладёт в поставленную для этого посуду, добавляет топлёное молоко. По три раза выливает немного от кваса

и чая, пробует спиртные напитки и ставит их обратно на стол. Эти действия означают угощение предков, приглашение к трапезе, чтобы накормить их и получить поддержку. Вслед за пожилым мужчиной, совершают приношение все остальные мужчины. Пищу и напитки, предназначенные для предков, кладут и выливают движением руки от себя (ладонью наружу). Это означает, что они для обитателей иного мира. Затем двое пожилых мужчин выносят чашку с кусочками жертвенной пищи за пределы усадьбы. Человек, несущий блюдо, обязательно бывает в переднике как принято и в других важных молениях, когда обращаются к божествам или предкам. Блюдо ставят на столб изгороди в огороде, чтобы приношения склевали птицы, или же приношения оставляют в чистом, специально отведённом для таких жертвенных даров месте (д. Старая Салья, Киясовский район, УР) [2].

Веселье во время трапезы, подвижные игры, особенно детей, ассоциируются с резвым телёнком, сопровождаются пожеланиями обильного молока корове и здоровья телёнку. За столом принято ударять ложкой или ложкой в молозиве друг друга, хозяин также хлопает по лбу пришедших детей. Ритуальное назначение этого действия подтверждают и сопровождающие его слова, что это бычок или телёнок «бодается», «лягается», «телёнок лягнул», «бычок боднул». Например, хлопали и говорили: «*Ошти, пе, лекаське, мес, пе, лекаське*» 'Бычок, де, бодается, телёнок, де, бодается' [7, 337], спрашивали: «Бычок или телёнок?». Ложкой могли ударить и тех, кто не пробовал молозиво, говоря, что «бычок бодает» за отказ кушать ритуальное блюдо [ПМА 3]. У закамских удмуртов хозяйка за столом стучит гостей ложкой с вопросом: «*Ош-а, мес-а? Ош-а, мес-а?*» 'Бычок или телёнок? Бычок или телёнок?' (д. Верхнебалтачево, Татышлинский район, РБ) [6, 265–266], или делает это перед их уходом: «*Ош теказ, мес леказ*» 'Бычок забодал, телёнок забодала' [15, 82]. У центральных и южных удмуртов обмакнув деревянную ложку в подлив из молозива, стучали каждого, говоря, что это «резвый телёнок бодается». Гости, как бы подтверждая, отвечали: «*Чупрес! Чупрес!*» 'Резвый! Резвый!', «*Чупрес мед кариськоз!*» 'Пусть станет резвым!' [18]. У закамских удмуртов стучают друг друга деревянной ложкой в молозиве со словами: «*Ош леказ, мес леказ*»

‘Бычок забодал, тёлка забодала’ (Татышлинский район, РТ) [17]. Кушающего лепёшки, исподтишка шлёпали по руке, чтобы подлив из молозива размазался по лицу, или старались задеть ложкой, в том числе, и специально испачканной в саже, говоря: «*Ош лекас, мес леказ*» ‘Бычок забодал, тёлочка забодала’ [16, 165–166]. Удар означал лягание бычка, а запачканное молозивом или сажей лицо – «след» от его удара.

Если трапеза у удмуртов предполагает моление предкам с приношением блюд (д. Старая Салья, Киясовский район, УР), то первым молозиво пробовал пожилой и совершавший обряд мужчина из числа домочадцев, что означало и начало трапезы. Лишь затем он стучал по лбу ложкой сидящего рядом ребёнка со словами: «*Оштрак-а, местрак-а?*» ‘Бычок или тёлочка?’. Затем дети ели молозиво с хлебом, и уже сами ударяли друг друга ложкой по лбу. После детей угощали остальных [2].

Обычай бить ложкой по лбу во время угощения молозивом встречался и среди других народов и имел аналогичную символику. У коми (зырян) хозяйка подавала на стол омлет из молозива и касалась ложкой лбов детей со словами: «*Быче люк, добра здоровье мед лоас*» ‘Бычок бодается, чтобы здоровье было’. Часто вслед за хозяйкой, дети стучали друг друга ложкой по лбу, начиная со старшего ребёнка. Народное объяснение этого действия связано с пожеланием им здоровья [27, 106–107]. У мордвы хозяин стучал ложкой по лбу мальчиков, если родился бычок, а если тёлочка – девочек [11, 141]. У вепсов ударяли детей ложкой, говоря, что это бык или тёлка бодаются; при рождении бычка участвовали члены семьи мужского пола – хозяин с детьми, говоря, что это бык бодается. У южных вепсов, если родился бычок, хозяйка стучала ложкой хозяина по лбу, если тёлка – хозяин хозяйку [5, 314–314].

Ритуальное назначение, помимо ударов ложками и благопожеланий, имели подчёркнутое веселье самого застолья и развлечения, которые считались непременным атрибутом такой трапезы. Гости плясали, играли, изображали телёнка. Всё это, согласно народным представлениям, символизировало резвого и здорового телёнка, должно было обеспечить ему эти качества. У южных удмуртов встречалась хороводная игра, распространённая при праздновании дня рождения. Однако в этот

день вместо именинника в центре внимания был ребёнок, изображавший новорождённого телёнка. Он надевал шубу и вставал в середине круга, а остальные водили хоровод, передвигаясь по движению солнца. Это движение по солнцу связано с позитивной символикой пространственно-временных передвижений, в отличие от движения против солнца. Гости исполняли «именинный хоровод», известный как «Каравай», но на удмуртском языке, где слово «каравай» заменяли словом *чӧжсы* (молозиво). Изображающего телёнка и стоящего в центре хоровода ребёнка называли также молозивом: «*Кунялэн имениказ чӧжсы пӧзьтӧмы. Таӹе жӹужытӹсь, таӹе лапегесь, таӹе паськытӹсь, таӹе сюбегесь. Чӧжсы, чӧжсы, кинэ яратскод, басьтод. Ваньмыз ик чебересь, тауз эшио чебергес*» ‘Как на именины телёнка сварили молозиво. Такое [молозиво] высокое, такое низкое, такое широкое, такое узкое. Молозиво, молозиво, кого любишь, выбирай. Все красивы, а этот особенно красив’ (перевод *Е. П.*). Этот ребёнок выбирает кого-либо из круга, и они кружатся в паре. Игра продолжается дальше [2].

Такие действия как подбрасывание ложек, чтобы телята подпрыгивали подобным образом, поднимание стола с ритуальным блюдом, дёргание за уши, чтобы телёнок вырос большим, по мнению исследователей русской традиции, имеют акционально-семантическое значение, связанное с символикой роста [10, 47]. Традиции финно-угорских народов несут аналогичный смысл.

Защитные функции приписывали блюдам из молозива и с ритуального стола, принесённым гостями хлебу и муке, поэтому их давали корове и телёнку. Удмурты, например, часть блюд из молозива после моления и трапезы скармливали телёнку, чтобы был здоровым (Дебесский район, УР). Гости приносят к трапезе кусок хлеба или горсть муки для коровы, передают хозяевам и желают корове хорошего удоя и здоровья [22]. У завятских удмуртов каждый родственник и сосед на трапезу «приносил кусок хлеба или горсть муки, которые отдавали хозяевам с пожеланием, чтобы корова удойной была и не болела. Приношения эти затем скармливали корове» [19, 152]. У закамских удмуртов в день трапезы с молозивом кормят корову сытнее и вкуснее обычного, дают ей ритуальный хлеб со стола [14, 82]. Особые свойства приписывали молозиву, которым поили корову

и телёнка. Южные удмурты отелившуюся корову доят и поят молоком со словами: «*Осто, Инмаре! Йёлыз-вёйыз аслыз мед луоз!*» ‘Осто, Инмаре! Молоко-масло для самой себя пусть будет’. С пожеланием здоровья дают ей немного самогона с ритуального стола и троекратно доят её так, чтобы струи молока сцеживались «изображая крест». Этим молоком трижды обрызгивают основание несущего столба в хлеве у стойла, чтобы корова не была бодливой (д. Старая Салья) [2]. Обычай угощать корову самогоном находит параллели в прежней традиции удмуртов, преподносить этот сакральный напиток роженице, чтобы облегчить её страдания, и та пошла на поправку. «Изображение» креста символизирует защиту удоя и направлено с помощью этого действия сформировать спокойный нрав коровы.

О значении блюд с молозивом и ритуальной трапезе в животноводческих обрядах, мировоззрении и народном календаре, кухне свидетельствует обращение к традиции в современных этнокультурных практиках. Обыгрывание трапезы с молозивом можно увидеть в репертуаре фольклорных коллективов, детских мероприятий в районах бытования традиции. Обряд входит в программу ансамблей центральных (с. Зура Игринский район; д. Кулак-Кучес Шарканский район, УР), закамских удмуртов (Татышлинский район, РБ) и др., его проводят в этнокультурных центрах¹. На сцене он сохраняет ключевые элементы обряда. Включение его в детские утренники и выступления связано с участием в обряде детей, наличием в нём игр и розыгрышей. Трапеза и приготовление блюда были темой телевизионных сюжетов, документального и любительском кино².

Блюда с молозивом встречаются при презентации традиционной и ритуальной кухни: вареники с молозивом делали на фестивале «Всемирный день пельменя» (г. Ижевск). Традиция удмуртов угощать лепёшками с молозивом в концепции фестиваля «Табань сиён по-кукуевски» ‘Кушать табани по-кукуевски’ (д. Кукуи, Воткинский район, УР). Блюда из молозива есть в описании редких блюд удмуртской народной кухни [25], энциклопедию

национальной культуры [22], Вики-энциклопедию [26].

Обряд центральных удмуртов входит в список объектов нематериального достояния Удмуртии [18], закамских – в Единый реестр объектов нематериального этнокультурного достояния народов Республики Башкортостан [17], что говорит о значимости обряда.

Обсуждение и заключение

Обряды и представления о молозиве у финно-угорских народов Урало-Поволжья, как показало исследование, сохраняют и транслируют понимание важного хозяйственного назначения коровы, с которой связано калорийное и разнообразное питание, достаток и даже пищевая безопасность семьи. Приведённые описания традиции с молоком первой дойки показывают высокий статус животного и молочной продукции.

Сравнительный анализ перечня блюд из молозива помог выявить его видовое разнообразие и технологии приготовления (запекание, варка, начинка для выпечек, кусочки молозива в молоке). Северные удмурты и бесермяне готовят обычно один вид кушанья, в то время как центральные удмурты и южные, прикамские марийцы несколько. Наиболее широкий перечень характерен для финно-угорских народов, проживающих в соседстве с тюркскими, что отражает особенности региональной и национальной кухни.

Этнолингвистический анализ помог выявить, что обозначение исходного продукта – молозива – нашло отражение в названиях блюд, трапезах и календарных периодах года. Эти лексические единицы отражают хозяйственные занятия народов (животноводство), кухню (виды молочных блюд), обряд (название ритуальной трапезы).

Описания и структурно-символический анализ показал, что обряд сохраняет архаичные пласты анимистических представлений и народных верований. Это поклонение предкам, кормление их ритуальным блюдом, приглашение к столу, как это принято во время важных хозяйственных и семейных событий.

¹ См. подробнее: Обряд "Чожи сиён" является праздничным событием. д. Петропавловка, Татышлинский район, РБ| Удмуртский историко-культурный центр / ВКонтакте. URL: https://vk.com/wall-135973729_1160?ysclid=lpu2d2ewtc699068523 (дата обращения: 18.01.2024).

² Обычай удмуртов Шарканского района стал сюжетом фильма «Чёжы сярсы» (2011 г.) видеопроекта «ФИННОУГРОВИДЕНИЕ». См. подробно: Чёжы сиён сярсы кино // Удмурт дунне. От 06 апреля 2011.

Семейное, сложное по структуре моление с принесением жертвенных блюд характерно для южных и периферийно-южных удмуртов. Неоднократное обращение к предкам в ходе трапезы, приготовлении кушанья, начале угощения связано с представлением финно-угорских народов Урало-Поволжья о влиянии их на хозяйственные дела и благополучие.

Предписания, запреты и этикет угощения предполагают действия, которые позитивным образом скажутся на удое, здоровье коровы и телёнка, достатке семьи, включая хозяйственное и семейное благополучие. Ритуальные действия (удары ложками, обычай пачкать молозивом, пляска), если и расцениваются сегодня многими как розыгрыши и развлечения, элемент трапезы, но всё же сохраняют свой сакральный и символический смысл. Об этом свидетельствуют вербальный код (пожелания, ритуальные вопросы и диалоги, устойчивые выражения) и действия (подпрыгивание, пляска, игра) с сакральным смыслом, которые являются и сегодня частью обряда и угощения. Этикет трапезы и обряд наполнены действиями с позитивно окрашенной символикой: движение по солнцу в хороводной

игре, вручение хозяевам подарков (платки, ткань, день, хлеб) за угощение с пожеланиями достатка. Тексты пожеланий и молений подчёркивают просьбы о «масляно-молочной» корове и таком же удое, «жёлтом-жёлтом» масле.

Сравнительно-исторический анализ, хронологическая глубина источников показали, что, несмотря на изменение традиции, меньшее число участников трапезы, отчасти обряд сохраняется в современном сельском сообществе там, где ещё содержат крупный рогатый скот, а угощение молозивом прежде было ярким элементом календарных обрядов (южные и центральные удмурты, прикамские марийцы).

Традиционная обрядовая трапеза в честь отёла коровы в наши дни расценивается сельскими жителями как важный элемент этнической культуры, верований, кухни, родственных и деревенских связей и их демонстрации. Современные этнокультурные практики и включение обряда в реестры объектов нематериального достояния регионального значения свидетельствует об отношении к блюду и описываемой традиции как к этнически значимому элементу культуры.

Список источников и литературы

1. Алиева П. Ш., Богатырева С. Н. Традиционная лечебная пища растительного и животного происхождения у народов Северного Кавказа и Дагестана (XIX–XX вв.) // История, археология и этнография Кавказа. 2022. №1. С.196–215. DOI: <https://doi.org/10.32653/CH181196-215>.
2. Вахитов С. С. Ёжы сиён // Удмурт дунне. 2005. От 4 мая. С. 6.
3. Бембеев Е. В., Карбушева И. В. Термины пищевой молочной продукции (этнокультурный аспект) // Вестник Тувинского государственного университета. Вып. 1. Социальные и гуманитарные науки. 2022. № 1 (88). С. 6–18. DOI: 10.24411/2221-0458-2022-88-06-18.
4. Вершинин В. И. Словарь марийских говоров Татарстана и Удмуртии (полного типа). Йошкар-Ола: МарНИИ-ЯЛИ, 2011. 793 с.
5. Винокурова И. Ю. Животные в традиционном мировоззрении вепсов (опыт реконструкции). Петрозаводск: Петрозаводский университет, 2006. 448 с.
6. Владыкина Т. Г., Глухова Г. А. Ар-год-берган: Обряды и праздники удмуртского календаря. Ижевск: Удмуртский университет, 2011. 320 с. (Удмуртская обрядовая азбука).
7. Волкова Л. А. Земледельческая культура удмуртов. Ижевск: УИИЯЛ, 2003. 385 с.
8. Душенкова Т. Р. Пищевой код: названия молочных и кисломолочных напитков в удмуртском языке и культуре // Историко-культурное наследие народов Урало-Поволжья. 2019. № 1. С. 67–75.
9. Дьячковский Ф. Н., Попова Н. И., Тазранова А. Р., Трофимова С. М., Широбокова Н. Н. Гастрономическая лексика (молочные продукты) в тюркских языках Сибири в сопоставительном аспекте // Томский журнал лингвистических и антропологических исследований. 2021. Вып. 1 (31). С. 9–20. DOI:10.23951/2307-6119-2021-1-9-20.
10. Журавлев А. Ф. Домашний скот в поверьях и магии восточных славян. Этнографические и этнолингвистические очерки. М.: Индрик, 2014. 254 с.
11. Колчина Е. В., Куликова Е. А. Коровье молоко «первой дойки» в ритуальной трапезе (в контексте этно-медицинского подхода) // Питание в культуре этноса: Материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб.: РГПУ им. А. И. Герцена, 2007. С. 141–143.
12. Лимеров П. Ф. Корова как символ // Коренные этносы Севера Европейской части России на пороге нового тысячелетия: история, современность, перспективы. Сыктывкар: Коми НЦ УрО РАН, 2000. С. 247–251.
13. Марийцы Удмуртии: историко-этнографические очерки. Ижевск: Монпоражён, 2021. 243 с.

14. Мигранова Э. В. «В молоке – здоровье, в масле – благо»: к вопросу о национальных особенностях традиционной молочной кухни башкир и татар // Исторический бюллетень. 2022. Т. 5. № 6. С. 113–119.
15. Минияхметова Т. Г. Календарные обряды закамских удмуртов. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 2000. 168 с.
16. Назмутдинова И. К. Семейный этикет в системе традиционной культуры удмуртов / УИИЯЛ УрО РАН. Ижевск: Шелест, 2017. 224 с.
17. Обряд «Праздник молозива» (удм. «Чӧжы (и) сиён») удмуртов в Татышлинском районе. URL: [https://nknrb.ru/passport/view?id=125#:~:text=Чӧжы%20сиён%20\(праздник%20молозива\)%20–,из%20молозива%2C%20«сиён»%20–%20еда](https://nknrb.ru/passport/view?id=125#:~:text=Чӧжы%20сиён%20(праздник%20молозива)%20–,из%20молозива%2C%20«сиён»%20–%20еда) (дата обращения: 18.01.2024).
18. Обряд «Чӧжы сиён» (Угощение молозивом) деревни Кулак-Кучес Шарканского района УР. URL: <https://rdntur.ru/cultural-heritage/obryad-ch-zhy-sien-sharkanskij-rajon/?ysclid=lp2evs4kx791710230> (дата обращения: 18.01.2024).
19. Попова Е. В. Масло в обрядах и ритуальных трапезах бесермян // Традиционная культура. 2016. № 2 (62). С. 95–103.
20. Содномпилова М. М. Молочная пища кочевников Внутренней Азии: значение, функции и символика // Томский журнал лингвистических и антропологических исследований. 2021. Вып. 1 (31). С. 206–219.
21. Толстая С. М. Молоко // Славянские древности. Этнолингвистический словарь под редакцией Н. И. Толстого. М.: Международные отношения, 2004. Т. 3: К (Круг) – П (Перепёлка). С. 284–288.
22. Христолюбова Л. С. Молочные продукты и блюда – ТАНГЫРА // Энциклопедия народной культуры. URL: <http://www.tangyra.ru/etno/info/moloko.html> (дата обращения: 18.01.2024).
23. Христолюбова Л. С. Удмурты Татарстана // Феномен Удмуртии. М.; Ижевск: Удмуртия, 2008. Т. 8: Удмуртская диаспора. С. 141–163.
24. Черных А. В., Голева Т. Г., Щукина Р. И. Марийцы Пермского края: очерки истории и этнографии. Пермь: ОТ и ДО, 2013. 530 с.
25. Чӧжы сиён // Кенеш. 2001. № 5–6. С. 61
26. Чӧжы сиён // Воршуд. URL: https://vorshud.unatlib.ru/index.php/Чӧжы_сиён (дата обращения: 18.01.2024).
27. Чудова Т. И. Кухня коми (зырян). Этнографический словарь. Сыктывкар: Изд-во СыктГУ, 2008. 156 с.
28. Douglas M. *Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*. L.; NY., 1999. 322 p.
29. Lee Jolliffe ed. *Spices and tourism: destinations, attractions and cuisines*. Bristol; Buffalo; Toronto: Channel View Publications, 2014. 224 p. (Tourism and Cultural Change. Book 38).
30. Montanari M. *Il cibo come cultura*. Roma: Laterza, 2004. 170 p.
31. Nair, B. V., Mohanty, P. P. Positioning spice tourism as an emerging form of special interest tourism: perspectives and strategies // *Journal of Ethnic Foods*. 2021. vol. 8. № 10. DOI: <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00086-4>.
32. Grieshaber S. Mealtime Rituals: Power and Resistance in the Construction of Mealtime Rules // *The British Journal of Sociology*. 1997. № 4. Pp. 649–666.
33. Wilson T. Food, Drink and Identity in Europe: Consumption and the Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture // *European Studies: A journal of European Culture, History and Politics*. 2006. № 22. Pp. 11–29.

Полевые материалы

- ПМА 1 – Экспедиция в Юкаменский район, Удмуртская Республика, 2000 г., (д. Жувам).
- ПМА 2 – Экспедиция в Игринский район, Удмуртская Республика, 2005 г., (д. Сеп, д. Сундур).
- ПМА 3 – Экспедиция в Завьяловский район, Удмуртская Республика, 2005 г., (д. Кены, информант Абызова А. А.).
- ПМА 4 – Экспедиция в Каракулинский район, Удмуртская Республика, 2008 г., (д. Быргында).
- ПМА 5 – Полевые исследования в Киясовский район (д. Унур-Киясово), Малопургинский район (д. Верхняя Иж-Бобья), Удмуртская Республика, 2021 г.
- ПМА 6 – Полевые исследования в Завьяловский район, Удмуртская Республика, 2023 г., (дд. Каменное, Старые Мартьяны).

References

1. Alieva P. Sh., Bogatyreva S. N. *Tradicionnaya lechebnaya pishha rastitel'nogo i zivotnogo proisxozhdeniya u narodov Severnogo Kavkaza i Dagestana (XIX – XX vv.)* [Traditional therapeutic food of plant and animal origin among peoples of the North Caucasus and Dagestan (XIX–XX centuries)]. *Istoriya, arxeologiya i etnografiya Kavkaza* [History, Archeology and Ethnography of the Caucasus], 2022, no. 1, pp. 196–215. DOI: <https://doi.org/10.32653/CH181196-215>. (In Russian)
2. Vakhitov S. S. *Чӧжы сиён* [Foremilk treatment]. *Udmurt dunne* [Udmurt World], 2005, May 04, p. 6. (In Udmurt)
3. Bembeev E. V., Karbusheva I. V. *Terminy pishhevoj molochnoj produkcii (jetnokul'turnyj aspekt)* [Terms of food dairy products (ethno-cultural aspect)]. *Vestnik Tuvinskogo gosudarstvennogo universiteta. Vypusk 1. Social'nye i gumanitarnye nauki* [Bulletin of Tuva State University. Social Sciences and Humanities], 2022, no. 1, pp. 6–18. DOI: 10.24411/2221-0458-2022-88-06-18. (In Russian)
4. Vershinin V. I. *Slovar' marijskih govorov Tatarstana i Udmurtii (polnogo tipa)* [Dictionary of Mari dialects of Tatarstan and Udmurtia (of full type)]. Yoshkar-Ola: MarSRILLH Publ., 2011. 793 p. (In Russian)
5. Vinokurova I. Yu. *Zhivotnye v tradicionnom mirovozzrenii vepsov (opyt rekonstrukcii)* [Animals in the traditional

- worldview of the Vepsian people (reconstruction experience)]. Petrozavodsk: Petrozavodskij universitet Publ., 2006. 448 p. (In Russian)
6. Vladykina T. G., Glukhova G. A. *Ar-god-bergan: Obrjady i prazdniki udmurtskogo kalendarja* [Ar-god-bergan: Rituals and holidays of the Udmurt calendar]. *Udmurtskaja obrjadovaja azbuka* [Udmurt ritual alphabet]. Izhevsk: Udmurtskij universitet Publ., 2011. 320 p. (In Russian)
7. Volkova L. A. *Zemledel'cheskaja kul'tura udmurtov* [Agricultural culture of the Udmurts]. Izhevsk: UIIYL UrO RAN Publ., 2003. 385 p. (In Russian)
8. Dushenkova T. R. *Pishhevoj kod: nazvanija molochnyh i kislomolochnyh napitkov v udmurtskom jazyke i kul'ture* [Food code: the names of dairy and fermented milk drinks in the Udmurt language and culture]. *Istoriko-kul'turnoe nasledie narodov Uralo-Povolzh'ja* [Historical and Cultural Heritage of the Ural-Volga Region Peoples], 2019, no. 1, pp. 67–75. (In Russian)
9. Djachkovskij F. N., Popova N. I., Tazranova A. R., Trofimova S. M., Shirobokova N. N. *Gastronomicheskaja leksika (molochnye produkty) v tjurkskih jazykah Sibiri v sopostavitel'nom aspekte* [Gastronomic vocabulary (dairy products) in the Turkic languages of Siberia in a comparative aspect]. *Tomskij zhurnal lingvisticheskikh i antropologicheskikh issledovanij* [Tomsk Journal of Linguistics and Anthropology], 2021, no. 1 (31), pp. 9–20. DOI: 10.23951/2307-6119-2021-1-9-20. (In Russian)
10. Zhuravlev A. F. *Domashnij skot v pover'jah i magii vostochnyh slavjan. Jetnograficheskie i jetnolingvisticheskie ocherki* [Livestock in beliefs and magic of the East Slavs: Ethnographic and ethnolinguistic essays]. Moscow: Indrik Publ., 254 p. (In Russian)
11. Kolchina E. V., Kulikova E. A. *Korov'e moloko "pervoj dojki" v ritual'noj trapeze (v kontekste jetno-medicinskogo podhoda)* [Cow's milk of the "first milking" in a ritual meal (in the context of the ethno-medical approach)]. *Pitanie v kul'ture jetnosa: Materialy Shestyh Sankt-Peterburgskih jetnograficheskikh chtenij* [Nutrition in the culture of the ethnic group: Materials of the Sixth Saint-Petersburg Ethnographic Readings]. Saint-Petersburg: RGPU im. A. I. Gercena Publ., 2007. Pp. 141–143. (In Russian)
12. Limerov P. F. *Korova kak simvol* [Cow as a symbol]. *Korennye jetnosy Severa Evropejskoj chasti Rossii na poroge novogo tysjacheletija: istorija, sovremennost', perspektivy* [Indigenous ethnic groups of the North of the European part of Russia on the eve of the new millennium: history, modernity, prospects]. Syktyvkar: Komi NC UrO RAN Publ., 2000. Pp. 247–251. (In Russian)
13. *Marijcy Udmurtii: istoriko-etnograficheskie ocherki* [Mari people of Udmurtia: historical and ethnographic essays]. Izhevsk: Monporazhyon Publ., 2021. 244 p. (In Russian)
14. Migranova E. V. *Bashkirj. Traditsionnaja sistema pitaniia: Istoriko-etnograficheskoe issledovanie* [The Bashkirs: Traditional food system: Historical and ethnographical research]. Ufa: Kitap Publ., 2016. 292 p. (In Russian)
15. Miniyakhmetova T. G. *Kalendarnye obrjady zakamskih udmurtov* [Calendar rituals of the Trans-Kama Udmurts]. Izhevsk: UIIYL UrO RAN Publ., 2000. 168 p. (In Russian)
16. Nazmutdinova I. K. *Semejnyj jetiket v sisteme tradicionnoj kul'tury udmurtov* [Family etiquette in the system of traditional culture of the Udmurts]. *UIIYAL UrO RAN* [Udmurt Institute of History, Language and Literature, Ural Branch of the Russian Academy of Sciences]. Izhevsk: Shelest Publ., 2017. 224 p. (In Russian)
17. *Obryad "Prazdnik moloziva" udmurtov v Tatyshlinskom rajone* [The rite "Foremilk Holyday" of the Udmurts in Tatyshlinsky District.]. Available at: [https://nknrb.ru/passport/view?id=125#:~:text=Їözhy%20siyon%20\(prazdnik%20moloziva\)%20-,iz%20moloziva%2C%20«siyon»%20-%20eda](https://nknrb.ru/passport/view?id=125#:~:text=Їözhy%20siyon%20(prazdnik%20moloziva)%20-,iz%20moloziva%2C%20«siyon»%20-%20eda) (accessed January 18, 2024). (In Russian)
18. *Obryad "Chözhy siyon" (Ugoshchenie molozivom) derevni Kulak-Kuches Sharkanskogo rajona UR* [The rite "Treat with Foremilk" in the village of Kulak-Kuches of Sharkansky District of the Udmurt Republic]. Available at: <https://rdntur.ru/cultural-heritage/obryad-ch-zhy-sien-sharkanskij-rajon/?ysclid=lpu2evs4kx791710230> (accessed January 18, 2024). (In Russian)
19. Popova E. V. *Maslo v obrjadah i ritual'nyh trapezah besermjan* [Butter in the rites and ritual meals of the Besermians]. *Tradicionnaja kul'tura* [Traditional Culture], 2016, no. 2 (62), pp. 95–103. (In Russian)
20. Sodnompilova M. M. *Molochnaja pishha kochevnikov Vnutrennej Azii: znachenie, funkcii i simbolika* [Milk food of the nomads of Inner Asia: meaning, function and symbolism]. *Tomskij zhurnal lingvisticheskikh i antropologicheskikh issledovanij* [Tomsk Journal of Linguistics and Anthropology], 2021, no. 1 (31), pp. 206–219. (In Russian)
21. Tolstaya S. M. *Moloko* [Milk]. *Slavjanskije drevnosti. Jetnolingvisticheskij slovar': v 5 t.* [Slavic antiquities: Ethnolinguistic dictionary: in 5 vols.]. Ed. by N. I. Tolstoy. Moscow: Mezhdunarodnye otnosheniya Publ., 2004. Vol. 3. Pp. 284–288. (In Russian)
22. Khristolyubova L. S. *Molochnye produkty i blyuda – TANGYRA* [Dairy products and dishes – TANGYRA]. *Enciklopediya narodnoj kul'tury* [Encyclopedia of folk culture]. Available at: <http://www.tangyra.ru/etno/info/moloko.html> (accessed January 18, 2024). (In Russian)
23. Khristolyubova L. S. *Udmurty Tatarstana* [Udmurts of Tatarstan]. *Fenomen Udmurtii*. [Phenomenon of Udmurtia]. Moscow; Izhevsk: Udmurtiya Publ. 2008. *T. 8: Udmurtskaja diaspora* [Vol. 8: Udmurt diaspora]. Pp. 141–163. (In Russian)
24. Chernykh A. V., Goleva T. G., Shchukina R. I. *Marijcy Permskogo kraja: ocherki istorii i jetnografii* [Mari people of the Perm region: essays on history and ethnography]. Perm: OT i DO Publ., 2013. 530 p. (In Russian)
25. *Їözhy siyon* [Foremilk treatment]. *Kenesh* [Advice], 2001, no. 5–6, p. 61. (In Udmurt)

26. *Čözhy siyon* [Foremilk treatment]. *Vorshud* [Vorshud]. Available at: https://vorshud.unatlib.ru/index.php/Čözhy_siyon (accessed January 18, 2024). (In Russian)
27. Chudova T. I. *Kuhnja komi (zyrjan). Jetnograficheskiy slovar'* [Cuisine of the Komi (Zyryans): Ethnographic dictionary]. Syktyvkar: Izd-vo SyktGU Publ., 2008. 156 p. (In Russian)
28. Douglas M. *Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*. L.; NY., 1999. 322 p. (In English)
29. Lee Jolliffe ed. *Spices and tourism: destinations, attractions and cuisines*. Bristol; Buffalo; Toronto: Channel View Publications, 2014. 224 p. (Tourism and Cultural Change. Book 38). (In English)
30. Montanari M. *Il cibo come cultura*. Roma: Laterza, 2004. (In Italian)
31. Nair, B. B., Mohanty, P. P. Positioning spice tourism as an emerging form of special interest tourism: perspectives and strategies. *Journal of Ethnic Foods*, 2021, no. 8 (10). DOI://doi.org/10.1186/s42779-021-00086-4. (In English)
32. Grieshaber S. Mealtime Rituals: Power and Resistance in the Construction of Mealtime Rules. *The British Journal of Sociology*, 1997, no. (4), pp. 649–666. (In English)
33. Wilson T. Food, Drink and Identity in Europe: Consumption and the Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture. *European Studies: A journal of European Culture, History and Politics*, 2006, no. 22, pp. 11–29. (In English)

Field materials of the author

Field materials of the author 1 – *Jekspedicija v Jukamenskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2000 g. (d. Zhuvam)* [Expedition to the Yukamensky District, Udmurt Republic, 2000 (village of Zhuvam)].

Field materials of the author 2 – *Jekspedicija v Igrinskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2005 g. (d. Sep, d. Sundur)* [Expedition to the Igrinsky District, Udmurt Republic, 2005 (villages of Sep, Sundur)].

Field materials of the author 3 – *Jekspedicija v Zav'jalovskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2005 g., (d. Keny, informant Abyzova A. A.)* [Expedition to Zavyalovsky District, Udmurt Republic, 2005 (village of Keny, informant Abyzova A. A.)].

Field materials of the author 4 – *Jekspedicija v Karakulinskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2008 g. (d. Byrgynda)* [Expedition to the Karakulinsky District, Udmurt Republic, 2008 (village of Byrgynda)].

Field materials of the author 5 – *Polevye issledovanija v Kijasovskij rajon (d. Unur-Kijasovo), Malopurginskij rajon (d. Verhnjaja Izh-Bob'ja), Udmurtskaja Respublika, 2021 g.* [Field research in the Kiyasovsky District (village of Unur-Kiyasovo), Malopurginsky District (village of Verkhnyaya Izh-Bobja), Udmurt Republic, 2021].

Field materials of the author 6 – *Polevye issledovanija v Zav'jalovskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2023 g. (dd. Kamennoe, Starye Mart'jany)* [Field research in Zavyalovsky District, Udmurt Republic, 2023 (villages of Kamennoe, Starye Martyany)].

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ

Попова Елена Васильевна, старший научный сотрудник, Удмуртский институт, истории, языка и литературы Удмуртского федерального исследовательского центра Уральского отделения РАН (426004, Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Ломоносова, д. 4), кандидат исторических наук.

elvpopova@yandex.ru

ORCID ID: 0000-0001-6541-5926

ABOUT THE AUTHOR

Popova Elena Vasilyevna, Senior Researcher, Udmurt Institute of History, Language and Literature, Udmurt Federal Research Centre, Ural Branch of Russian Academy of Sciences (426004, Russian Federation, Udmurt Republic, Izhevsk, Lomonosov St., 4), Candidate of Historical Sciences.

elvpopova@yandex.ru

ORCID ID: 0000-0001-6541-5926