

УДК: 392.81 (=511.1) (470.4/5)

DOI: 10.30624/2220-4156-2025-15-3-543-555

Некоторые виды хлебной выпечки в обрядах и гостевой традиции бесермян и удмуртов

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 финно-угорских народов рассматриваются хлеб и хлебная выпечка, которые не только являются важным символом культуры и народной кухни, угощением, элементом трапез и обрядов, но и имеют продуцирующую символику.

Цель: определить символическое значение и бытование в празднично-обрядовой культуре и в кухне удмуртов и бесермян отдельных видов хлебной выпечки из пресного и сдобного теста плоской формы.

Материалы исследования: полевые этнографические материалы; письменные, фольклорные и лингвистические источники.

Результаты и научная новизна. В статье впервые приводятся результаты исследования традиционных и простых видов хлеба в обрядах, их символика, и данные, раскрывающие историю хлебопечения. Разная выпечка в виде круглого тонкого хлеба из пресного и сдобного теста сохранилась в повседневной, праздничной и обрядовой кухне бесермян и удмуртов. Она имеет традиционный состав и способы приготовления. Некоторую праздничную выпечку делают из подкрашенного свекольным и морковным соком теста или украшают, выдавливая узор. Результаты исследования показали, что эти простые хлебные изделия являются пищевыми символами праздников и обрядов, символизируют достаток, связаны с народным календарём и земледельческой традицией, вписаны в этикетные нормы и традиции гостевания. Благодаря своему ритуальному назначению они сохранились в культуре финно-угорских народов региона до наших дней.

Ключевые слова: ритуальный хлеб, пищевое наследие, культура питания, народная кухня, символика пищи, финно-угорские народы, Урало-Поволжье, бесермяне, удмурты

Для цитирования: Попова Е. В. Некоторые виды хлебной выпечки в обрядах и гостевой традиции бесермян и удмуртов // Вестник угроведения. 2025. Т. 15. № 3 (62). С. 543–555.

Some types of bread baking in rituals and guest tradition of the Besermyan and Udmurt peoples

E. V. Popova

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

ABSTRACT

Introduction: bread and pastry are an important symbol of culture and folk cuisine for the Finno-Ugric peoples of the Ural-Volga region, elements of meals and rituals. They have a producing symbolism and preserve their composition and archaic technologies. In this article, dedicated to the Finno-Ugric peoples, bread and bread-based baked goods are not only symbols of culture and folk cuisine, treats, elements of meals and rituals, but also have productive symbolism.

Objective: to determine the symbolic meaning and existence in the festive and ritual culture and in the cuisine of the Udmurt and Besermyan peoples of certain types of bread pastries flat-form made from unleavened and sweet dough.

Research materials: field ethnographic materials; written, folklore and linguistic sources.

Results and novelty of the research: the article presents for the first time the results of a study of traditional and simple types of bread in rituals, their symbolism, and data revealing the history of bread baking. Various pastries in the form of round thin bread made of unleavened and puff pastry dough are preserved in everyday, festive and ceremonial cuisine of the Besermyan and Udmurt peoples. They have a traditional composition and methods of preparation. Some festive pastries are made of dough colored with beetroot and carrot juice, or decorated by pressing out a pattern. The results of the research have shown that these simple bread products are food symbols of holidays and rituals which symbolize prosperity. They are connected with the folk calendar and farming tradition and inscribed in etiquette norms as well as guest traditions. Due to their ritual purpose they have been preserved in the culture of Finno-Ugric peoples of the region up to the present day.

Key words: ritual bread, food heritage, food culture, folk cuisine, food symbols, Finno-Ugric peoples, Ural-Volga region, Besermyan people, Udmurt people

For citation: *Popova E. V.* Some types of bread baking in rituals and guest tradition of the Besermyan and Udmurt peoples // *Vestnik ugrovedeniya = Bulletin of Ugric Studies.* 2025; 15 (3/62): 543–555.

Введение

В культуре земледельческих народов хлеб и выпечка – неперенные атрибуты трапез и обрядов, служат угощением и подношением божествам и духам, наделяются продуцирующей символикой, Ритуальные хлебные изделия бывают как сложными, так и очень простыми по изготовлению. Именно такая простая по составу, форме и технологии выпечка представляет интерес для изучения истории земледелия и хлебопечения, описания видов хлеба, технологий приготовления. Многие из таких видов хлеба сохраняют до наших дней традиционные составы и формы, являются важным элементом празднично-обрядовой и гостевой традиции.

Современные подходы в изучении пищи, в том числе, хлебной выпечки, имеют разные аспекты. Исследователи характеризуют пищу не только как часть материальной культуры, но и как явление, позволяющее изучать различные формы проявления идентичности [21, 179–180]. Так, культура питания, и пища анализируются как маркеры идентичности, выражение этнического самосознания на примере традиционных и современных обществ [6; 18]. Изучаются продукты питания, кулинарные традиции различных обществ и культур, взаимосвязь между пищей, идентичностью, гендером, властью, индивидуальностью и «национальной культурой» [26]. Пища и блюда рассматриваются и в контексте их символического значения [27]. Гастрономическое наследие, по мнению исследователей, в наши дни является важнейшим компонентом и в развитии туризма [25; 28].

Хлеб как основу питания многих земледельческих народов изучают во взаимосвязи с разными сторонами культуры, в связи с этнической и пищевой идентичностью [8; 22], в культурно-языковом и этнолингвистическом аспектах [10; 11; 13; 14]. Среди празднично-обрядовой выпечки на примере русской традиции достаточно хорошо изучена святочная выпечка в виде животных и птиц для угощения колядующих [5, 140] и такая как калачи, шаньги, пряники, пироги и фигурная [8, 126] в форме

круглых орешков, крестиков и птиц в весенней обрядности [17] и др. Отдельные виды праздничной и обрядовой выпечки у финно-угорских народов Урало-Поволжья, которым посвящено исследование, упоминаются в работах о музыкально-обрядовой традиции удмуртов [24], народном календаре удмуртов [7] и бесермян [15; 16]; удмуртской кухне [19] и кухне восточных марийцев прикамской подгруппы [12].

Задачи этой работы – выявление технологических приготовления простой по форме выпечки, её названий, места в культуре питания и обрядах, гостевой традиции бесермян и удмуртов, фольклоре, а также её современное бытование. На примере кухни бесермян и удмуртов разных локальных групп стояла задача рассмотреть эти простые по технологии виды выпечки, имеющие ритуальное и праздничное назначение, сохранившие традиционные способы приготовления и состав даже несмотря на изменение технологий в изготовлении других видов хлеба, в том числе, использование закваски и дрожжей.

Актуальность темы обусловлена недостаточной изученностью некоторых разновидностей такой простой хлебной выпечки, именно по причине её простоты, несмотря на богатую символику, место в повседневной и обрядовой кухне. Стояла задача выявления этнических и локальных традиций для сравнительно-сопоставительного анализа и понимания развития истории хлебопечения. Результаты исследования имеют практическое значение и могут быть использованы при продвижении местной кухни, пищевых символов локальных территорий, расширить представления об отдельных блюдах в гастрономии и туризме, дополнить данные о традициях питания народов края.

Материалы и методы

Источники исследования – это полевые материалы автора, собранные в ходе экспедиций в 1993, 2000, 2003, 2005, 2008, 2024, 2025 гг. к бесермянам, удмуртам, а также некоторые сравнительные материалы, которые важны для данного исследования, в селениях прикамской

подгруппы восточных марийцев Удмуртской Республики (далее УР) [ПМА: 1–10]. Интервью проводились на родном языке рассказчиков и позволили более полно зафиксировать названия и технологии приготовления, контекст бытования выпечки. В тексте статьи термины даны в переводе. Основные методы полевой этнографии, принятые в работе, – это интервью, включённое наблюдение, последующие систематизация и описание данных. Фото и видеосъёмка позволили запечатлеть процесс изготовления и внешний вид выпечки, что необходимо для передачи её формы и особенностей процесса изготовления. Важная группа источников – лексические, фольклорные [4; 20] и этнографические источники [2; 3; 9].

Сравнительно-сопоставительный метод использован для выявления общекультурных и локальных вариантов, изменений технологий и сохранения традиционной выпечки в современной обрядовой кухне. Сравнительно-исторический подход применялся с целью анализа материала в историческом контексте, структурно-символический для выявления символики выпечки в культуре, метафорах, фольклоре и языке.

Результаты

Сочни из пресного теста *куарнянь*, *кварнянь* / *кўарнянь*

Самой простой по составу является выпечка из пресного ржаного и пшеничного теста без дрожжей в виде тонких сочней. В северных районах Удмуртии в силу природно-климатических условий выращивали преимущественно рожь, поэтому выпечку готовили из ржаной муки, пшеничная встречалась редко, но в современной культуре распространена. В кухне народов, населяющих юг Удмуртии, пшеничная (яровая) мука встречалась и ранее в традиционной кухне, наряду с овсяной и полбенной. В кухне народов Урало-Поволжья и в обрядовой традиции, сохранились архаичные виды хлеба из пресного ржаного (позже пшеничного) теста в форме тонко раскатанных сочней *кварнянь* / *кўарнянь* (бесермяне), *куарнянь* (северные и южные удмурты) (рис. 1).

У бесермян выпечка из ржаного (позднее и пшеничного) теста в виде тонких сочней *кварнянь* / *кўарнянь* является ритуальным блюдом и пищевым символом Святков, рождественского сочельника и периода ряжения.



Рис. 1. Сочни *кўарнянь*. Бесермяне.
д. Жувам, Юкаменский район, УР. 2009.
Фото автора статьи

Название происходит от слов *квар* / *кўар* ‘лист’ и *нянь* – ‘хлеб’ и может означать, по мнению исследователей, очень тонкий «хлеб в форме плоского листа» или распространённый прежде способ его выпекания на листьях (капусты или других растений плоской формы) [16, 82–83; 29, 102–103]. Выпечка является пищевым символом святочного времени народного календаря *вожо* / *вожо дөр* ‘время / период *вожо*’. Ею угощают ряженных *вожо*, которые олицетворяют духов святочного периода, в образе которых приходят почитаемые предки. По народным представлениям, они появляются в период зимних Святков – *туалтэ вожо* (букв.: зимние *вожо*), и во время летнего солнцестояния – *гужем вожо* (букв.: летние *вожо*). Считали, что от предков, приходящих в образе святочных духов в эти дни года зависит урожай хлеба, благополучие семьи и хозяйства в целом [16, 81–82].

Готовят эту выпечку накануне Рождества – в Сочельник (6 января). Этот день называют *кўарнянь пөжсон нунал* ‘день, когда пекут *кўарнянь*’ и *вожо нунал* ‘день ряжения / *вожо*’, *вожо вельтон нунал* ‘день, когда ходят *вожо*’: «Шестое января – это день приготовления сочней – *кўарнянь пөжсон нунал*. Пекли их с коноплей и горохом» <...> Сочни только в первый день давали» [ПМА 2], «*Вожо* начиналось с шестого числа. Вначале – пекли сочни *кўарнянь*. Этот день называли Сочельник» [ПМА 3]. В составе выпечки – вода, ржаная мука, немного соли. Тесто вымешивают до плотной консистенции, делают жгуты, которые нарезают или разламывают на кусочки и раскатывают сочни толщиной 2–3 мм и

диаметром 10–15 см, выпекают в печи на противне. Готовая выпечка обычно твёрдая и хрустящая. В тесто прежде добавляли плоды технической конопли *кенемен*, иногда зерна (обычно ржи), жареный горох, изредка – сушёную черёмуху. Сочни с плодами конопли были наиболее распространёнными. В некоторых деревнях ряженные с помощью иносказаний просили именно такую выпечку. Они молча топали, стучали палками / посохами и говорили: «*Төкөртөн-бөгөртөн*». Это означало сочни с коноплей: где *төкөртөн* – хруст её плодов – *төкөр-төкөр*, а *бөгөртөн* – *бөгөр-бөгөр* – звукоподражание раскатыванию теста для сочной скалкой [ПМА 1].

Получив угощение, они желали хозяевам урожая, приплода скота и благополучия. Участие в святочных обходах имело продуцирующее значение так же как сочни и собранная выпечка: их давали и скоту, чтобы тот был здоров и плодился [16, 83].

Девушки с первым сочнем гадали о замужестве: выходили с ним на улицу и по возрасту первого встречного смотрели – старше или младше будет жених. Гадание о замужестве с первым сочнем из пресного теста в Сочельник встречалось у коми-зырян, их пекли в канун Рождества и Крещения [23, 89–90].

Сочни *куарнянь / кварнянь* у бесермян в некоторых деревнях ещё раз пекли на Старый Новый год или Крещение для проводов святочных духов *вожо*. По народным представлениям, в эти дни они покидали мир людей, спустились или уезжали на санях вниз по реке. Их провожали как «больших и почётных гостей».

Выпечка из пресного пшеничного теста с названием *куарнянь* встречается в кухне южных удмуртов (Алнашский район, УР). Эти тонкие пшеничные сочни, специально слегка подсушенные были повседневной выпечкой. Состав и способ приготовления позволяли хранить такой хлеб долго [ПМА 9].

У северных удмуртов *куарнянь* – выпечка другого вида. Это тонкие сочни из пресного ржаного теста диаметром 12 см с собранными и приподнятыми краями 0,5 см, напоминающие корзинки. В форму кладут начинку – кашу или картофельное пюре, выпекают в печи. Блюдо считается праздничными, его готовят и в наши дни (д. Трубашур, Глазовский район, УР) [ПМА 10].

Сочни из пресного ржаного и пшеничного

теста у бесермян, удмуртов и марийцев края являются основой для пирогов с разной начинкой (овощной, мясной, из дикоросов), которую кладут на сочень, загибают его и прищипывают края, выпекают в печи (рис. 2).



Рис. 2. Пироги из пресных сочней с начинкой из дикоросов. Бесермяне. д. Жувам, Юокаменский район УР. 2016. Фото автора статьи.

Южные и периферийно-южные удмурты с сочнями из пшеничной муки готовят выпечку *кыстыбей*, которая не встречается в кухне бесермян, северных и центральных удмуртов. На середину сочня кладут начинку (кашу, картофельное или гороховое пюре), складывают его пополам, но края не соединяют, поэтому часть начинки видна. Выпечку немного держат на сковороде без масла, подают к столу, смазав маслом. В некоторых локальных традициях сочни сгибают иначе. Края с четырёх сторон складывают к середине, и затем пополам (рис. 3): «Делали *кыстыбей* с пшённой кашей. Тесто из пшеничной муки. Заворачивали на четыре части. Вначале внешние углы – в центр, а потом всё это сгибали пополам. Получалось как брусок. Тесто было как для *куарняней*. Пекли на сковороде без масла, смазывали маслом сливочным, клали пюре или кашу пшённую. Горячий сочень смазывали маслом и сразу ели. Татары загибают пополам, а у нас – на четыре части» [ПМА 9]. Блюдо *кыстыви / кыстывий* с начинкой из пшённой каши, каши с кусочками мяса, картофельного или горохового пюре готовят марийцы Прикамья; в прошлом сочень делали из овсяной муки [4, 263; 12, 106]. Марийцы называют сочень *каргинде* ‘скатанное тесто, сочень’ [4, 158]. Способы сгибания сочня и начинки в марийской традиции тоже отличаются от других локальных. На сочень кладут начинку и вначале сгибают два края к центру, и за-

тем два других края к центру как конверт. Этот вид выпечки встречается в регионе у тюркских народов. У татар он известен как *кыстыбый*. Несмотря на одинаковое название с некоторыми фонетическими различиями способы приготовления имеют локальные различия в форме загибания сочня и подаче. Эти различия являются этническим и локальным маркером блюд и кухни.



Рис. 3. Выпечка *кыстыбы*. Презентация марийской кухни д. Ныргында Каракулинского района, УР на празднике в музее-заповеднике «Лудорвай». 2017. Фото автора статьи.

Сочни (тонкие лепёшки) *куарнянь* – выпечка земледельческого обряда *гершыд*¹ южных удмуртов (Кизнерский район, УР): на них клали кусочки мяса ритуального блюда моления [24, 148]. В первый день праздника каждая семья вначале молилась в семейном святилище *куала*. Утром хозяйки пекли пресные сочни – *куарнянь*, заворачивали в них кашу, творог, яйца (дд. Вичурка, Гозношур, Кизнерский район, УР) [24, 10]. С выпечкой загадывали на будущее: с начинкой клали маленький сучок в форме сошника или похожую на борону еловую веточку. Если выпечка с символами земледелия попадала хозяину, то это означало, что всё сложится благополучно и пойдёт своим чередом, хозяин будет выполнять полевые работы, а если выпадет хозяйке – с хозяином что-то случится и ей придётся выполнять его работу (д. Гозношур, Кизнерский район, УР) [24, 10]. Эта ритуальная выпечка из пресного теста в честь праздника завершения посева яровых упоминается в напеве *гершыд гур / гырон быдтон гур* (букв.: напев обряда *гершыд / напев окончания пахоты*): *Бадъым но, ой, сике куарнянь си[ы]ны мыном* ‘В большой, ой, да лес

пресные лепёшки есть пойдём’ (д. Гучин-Бодья, Кизнерский район УР) [24, 60].

Пресные сочни *куарнянь* в некоторых поселениях южных удмуртов готовили по случаю начала жатвы в праздник новин *Виль дыр* (букв.: новое время), приуроченный к 2 августа – Ильину дню (Кизнерский район, УР). В этот день по несколько штук выращенных и созревших культур клали на полку в семейном святилище и молились [24, 12]. Лепёшки из пресного теста несли на общественное моление об урожае *луд вöсьяскон*, что устраивали на лесной поляне (д. Безменшур, Кизнерский район, УР). Варили бульон с мясом принесённого в жертву рябчика, заправляли крупой из зерна нового урожая. После моления приступали к трапезе: каждому доставались две пресные лепёшки *куарнянь* с положенной сверху горкой каши. Жены жрецов пекли их специально к празднику [24, 12–13].

Удмурты Сарапульского уезда (южные удмурты) несли сочни на моление почитаемому духу неосвоенной природы Кереметь: «Жрец во время моления пред деревом стоит без шапки, также и прочие, участвующие в жертвоприношении, стоят с обнажёнными головами. Принадлежности жертвы блины или лепёшки *куарнянь*, т. е. сочни, числом около шести» [3, 98]. Во время молений *Луду* (*Кереметью*) приносили накануне к жрецу-хранителю святилища *Луд утись* ‘хранитель Луда’ или к распорядителю моления *тöро* (букв.: руководитель), смотря кто из них живёт ближе к приносящему, по чашке муки, желаящие и яиц: «Из принесённой муки, варится пиво, из муки и яиц пекут *куарнянь* и *чужстабань*² (род лепёшек). Надо заметить, что Луду, по крайней мере, в Юськах, не молятся простым хлебом» [2, 135–136].

Сочни *куарнянь* (букв.: [толщиной] с листочек хлеб) (рис. 4) как наиболее традиционный и старинный вид хлеба у некоторых южных удмуртов также сохранялись в виде обрядового при поклонении умершим предкам и их «угощении» в поминальных трапезах (*Куяськон*, *Кистон*) или, например, при таком важном жертвоприношении почитаемому удмуртами Хозяину леса (*Нюлэсмурт*) [7, 79]. Примером сохранения более раннего способа приготовления выпечки, а именно тонких сочней без соли,

¹ Гершыд от *геры* – плуг / соха, *шыд* – суп (букв: суп/праздник плуга).

является традиция приношения супа и трёх маленьких пресных лепёшек / сочной без соли некоторыми группами южных удмуртов, которые готовили после обрядов по покойному и ставили на стол [9, 118]. У некрещёных марийцев выпекали три пресные лепёшки (сочни) *комыж* диаметром примерно 10 см из смеси муки и воды, заворачивали их в носовой платок и клали за пазуху умершему [12, 132–132]. В кухне марийцев Прикамья сохранился архаичный вид хлеба – варёные в котле небольшие лепёшки *поткинде* – «варёный хлеб» (мар.: *пот* – котёл, *кинде* – хлеб): «варёный хлебец – пирожок без начинки, в котле варят» (д. Марийский Сарамак) [4, 438–439; 12, 105].



Рис. 4. Выпечка куарнянь. Сочень с надрезами перед жаркой. Центральные удмурты. д. Лудошур, Игринский район, УР. 2025. Фото автора статьи

Центральные удмурты (Игринский район, УР) под названием *куарнянь* готовят праздничную и гостевую выпечку – это тонкие сочни, жареные на топлёном (овечьем, свином) сале, в наши дни – на подсолнечном масле. В состав входят яйцо, пшеничная мука. Из плотно замешанного теста делают жгуты, режут их на кусочки, раскатывают толщиной 2–3 мм и диаметром 8–10 см, и затем жарят. Их украшают произвольными или крестообразными надрезами [ПМА 7]. Тесто при желании подкрашивают свежесжатым соком свёклы или моркови, чтобы придать блюду розовый или оранжевый цвет. Из этих сочных делают выпечку – *куарнянь чаг вылын* (букв.: *куарнянь* на лучине) (рис. 5). Сочень разрезают на полоски длиной 15–20 см и шириной 2–3 см. Один край надрезают как кисти, другой накручивают по спирали на тонкую лучину. Сегодня

некоторые используют шпажки для шашлыков. Тесто вместе с палочкой жарят, и надрезанные края расправляются веером. Сочни делают разного вида, чтобы разнообразить стол и придать ему праздничный вид [ПМА 7].



Рис. 5. Выпечка куарнянь чаг вылын (букв.: куарнянь на лучине) из теста с соком свеклы. Центральные удмурты. д. Лудошур, Игринский район, УР. Фото автора статьи

Наряду с приведённой выше тонкой выпечкой из пресного ржаного и пшеничного теста, в кухне южных удмуртов праздничным кушаньем были плоские хлебцы из сдобного теста – *бискыли* / *быскыли*, *юача* и *кӧмеч*.

Выпечка из пресного сдобного теста *бискыли* / *быскыли*

Празднично-обрядовая и гостевая выпечка из пресного сдобного теста *бискыли* / *быскыли* южных удмуртов по виду похожа на плоский круглый хлеб (сочень, коврижка). Её делают из муки высокого качества (яровой), в наши дни – из пшеничной. Выпечку подают к чаю и праздничному столу, несут как гостинец. Отсюда происходит выражение *бискыли карыны*, что в переносном смысле означает ‘преподнести в качестве подарка’ [19, 60], или также «булка; небольшие хлебцы из лучшей яровой муки; подарок», *бискили карыны* ‘считать за

² Здесь ёужтабань ‘жёлтые лепёшки / блины’ – блины на основе яиц и муки.

подарок' [1, 17]. *Бискили* / *быскыли* упоминаются как небольшие хлебы из лучшей яровой муки, предназначенные для жертвоприношения и угощения гостей [7, 21].

Название этого хлебного изделия лингвисты связывают с наречно-изобразительным словом *бискыль-бискыль* или *бускыль-бускыль*, выражающим осязательный образ очень мягких и пышных предметов [1, 17]. Этим словом называют и «сдобные большие лепёшки, пшеничный каравай хлеба», «небольшие хлебы из лучшей яровой муки»; локально термин встречается в значении 'булка' (Вавожский, Алнашский, Можгинский районы, УР) [1, 13].

Это выпечка бывает диаметром 20–25 см, обычно со сковороду, на которой выпекают. Делают её из пресного сдобного теста. Замешивают муку со шкварками или маслом, могут добавить немного мёда или сахара, семена мака. В последние годы кладут соду, что придаёт выпечке дополнительно пышность. Тесто приподнимается и за счёт традиционных ингредиентов, с чем связано и название *бискыли*, означающее также пышность. Это блюдо дополнительно украшают: перед выпеканием выдавливают узор вилкой, краем стакана, пиалы или рюмки, спичечного коробка (Малопургинский, Можгинский районы, УР) [ПМА 6].

Выпечку готовили к праздничному столу, приносили как гостинец. Поэтому словом *бискыли*, в традиции, где их готовят, называют и любой подарок, гостинец-подношение, как словом *салам* в таком же значении. В свою очередь *салам* (гостинец, подношение) могут назвать и выпечку *бискыли*, которая является съедобным гостинцем. Её несли, уложив особым способом: три *бискыли* клали поверх целого каравая хлеба [ПМА 6].

Помимо гостевого и праздничного назначения эта выпечка упоминается у южных удмуртов как календарно-обрядовая. Согласно описаниям конца XIX в. её готовили из полбенной или ячменной муки на Пасху *Бадъым акашка* [9, 94]. Пасхальным утром родственники (обычно супруги) обходили родных, и в каждом доме вместе с хозяевами молились. Ставили на стол три *бискыли* в чашке, кашу, масло, напитки (пиво, домашний алкоголь). Вначале семь человек из числа пришедших родственников совершали моление: выходили на двор и каждый брал со стола определённое блюдо. Один держал кашу, другой – гуся, третий – три *бискыли* в чашке и

тарелку с маслом, четвёртый – пиво, пятый – кумышку, шестой – каравай хлеба, седьмой – круглый небольшой хлеб, смазанный сверху сметаной, яйцом или творогом. Они стояли в один ряд лицом на юг, в том порядке как держали эти блюда. Первым к востоку стоял человек с кашей и далее другие молящиеся. Три человека – те, кто держал гуся, кашу, три *бискыли* с тарелкой масла, говорили: «*Бидъым нунал понна бидъым иньмаре бурэ ваисько*» (букв.: Ради великого дня поминаю великого бога). Остальные упоминали «всех добрых и злых божеств, за исключением шайтана, пери и албасты». После моления заходили в дом, ставили блюда на стол и начинали трапезу. Все благодарили хозяев и по очереди посещали дома других пришедших родственников, у каждого снова молились с кушаньями. Завершив обход, возвращались домой, и каждая семья молилась в своём семейном святилище *куала*, куда несли подушку, скатерть, необходимую посуду. Подушку клали в переднем углу, скатерть расстилали на столе. Несли снова три выпечки *бискыли* в чашке, тарелку масла, пиво и домашний алкоголь. Всё ставили на стол на ветку хвойного дерева. Старший молился семейно-родовому божеству-покровителю *воршуду*, на ритуальную полку клали хлеб, чашку с мёдом, ветку хвойного дерева. Затем пробовали «молитвенные быскыли» с маслом, отпивали напитки. Затем девушки относили кушанья в общественное святилище, где жрец / смотритель пробовал принесённые блюда, выпечку и напитки, молился с ними и отпускал всех по домам [9, 94].

Блюдо упоминается в обрядах в честь окончания жатвы. Убрыв снопы хлеба в гумно, пекли *бискыли* (рис. 6), блины и маленькие круглые



Рис. 6. Выпечка *бискыли* / *юача* с узором, нанесённым краем посуды. Выставка Архитектурно-этнографического музея «Лудорвай», Удмуртия. 2025 г. Фото автора статьи

лепёшки, которые смазывали варёным соком семян конопли. В честь завершения жатвы выпечку раздавали соседям и родственникам [7, 160; 9, 109–110].

Статус выпечки, её важное культурное значение, её внешний вид (круглая, сдобная, пышная) отразились в фольклоре. В удмуртских загадках она символизирует убывающий месяц, в то время как серп – молодой, репа и репной пирог – месяц в полнолуние: *Вордскыкуз – сюрло, будыкуз – сяръчынянь (сяртчы), кулыкуз – бискыли* ‘Рождается – серп, растёт – пирог с репой (репа), умирает – бискыли’; или же *бискыли* – месяц, а звёзды – другая выпечка *шекера*¹: *Гур трос шекера, шораз одйг бискыли* ‘Полна печь шекеры, посредине бискыли’ (Отгадка: месяц и звезды) [20, 218–219].

Перечисленные примеры показывают обрядовую и пищевую ценность выпечки. Она олицетворяет достаток, наличие калорийных (масло, жир, шкварки, сметана, молоко, мука высокого качества) продуктов. Присутствует и количественная символика: моление с тремя *бискыли* в тарелке, обычай относить три *бискыли* на целом караване хлеба в качестве гостинца, способы её украшения.

Выпечка из пресного сдобного теста *юача* и *кёмеч*

Выпечка из пресного сдобного теста *юача*, близкая по форме к описанному выше изделию *бискыли*, встречается в кухне некоторых южных удмуртов и является празднично-обрядовой. «*Юача* [делают] из пшеничной муки, [кладут] сало топлёное, вроде яйцо. Они толстые, круглые, примерно 2 см и диаметром 12 см. Бабушка выпекала, украшала их вилкой, какие-то ставила точки вилкой. Готовили их не часто. Скорее всего, это было праздничное блюдо, поскольку редко [готовили]. Бабушка пекла их ещё в середине 1980-х годов. Они у нас повсеместно были. А *бискыли* у нас не делали» (д. Верхний Утчан, Алнашский район) [ПМА 9]; «*Юача* – это мука пшеничная, вода, топлёное сливочное масло *шунтэм вöй* или топлёное сало, соль. Смешать, промять. По консистенции очень крутое тесто, его раскатывают как круг размером примерно со среднюю тарелку 20 см. Украшают. Делают дырки вилкой, как солнечные знаки или крестики, чтобы

пропеклось хорошо и красиво было. Выпекают в печи. Достают. <...> Слово *бискыли* мы не знали. Услышали, когда из Малой Пурги сюда замуж выходили. <...> Рюмкой круги делали и вилкой прокалывали. Так и ломается хорошо. Не разрезали. Прежде маленькие рюмки были. Это красиво получалось. Я делал вилкой» (д. Каменное, Завьяловский район, УР) [ПМА 8].

Выпечка *юача*, помимо гостевого назначения, была и свадебным гостинцем. Каждая семья приносила её, наряду с подарками и другой выпечкой в дом, куда была приглашена на свадьбу: «На свадьбу самый главный подарок считалась *юача*. Горы на столе набирались, приносил каждый. На столе как горка – друг на друга, как столбик, потому что они почти одного размера. Примерно в 1970-х – начале 1980-х гг. так ещё было. А нам [детям] уже стряпали её вместо печенья. <...> *Юача* все приносили на свадьбу. Если на *ярашон* едешь, когда с невестинной стороны к жениху едут, то они везут *юача*. Это первый подарок. На стол они кладут. Это ещё до подарков разных. Подарки в конце застолья дают, а это передают перед тем, как сесть за стол. Их молча *шокатэк сёто* (букв.: передают без вздоха) отдают хозяевам в руки, как войдут – сразу, пока ничего не началось, и петь ещё нельзя, затем хозяева выносят их на стол¹. Это ведь основа жизни. Хлеб, соль, масло – если это у тебя есть, будешь в достатке. Когда сторона жениха едет, то они тоже везут. Молча передают, разговаривать начинают после того, как попросят распорядителя свадьбы петь (*тыролэсь гур куро ке*). Как он споёт свадебный напев, только после этого разговаривают и поют. Если в гости идут, тоже можно взять с собой. <...> В гости если едут, то *юача* везут. Дома для себя вместо печенья запекают. Могут мёдом подсластить для дома. И на свадьбу *юача* должна быть и на Масленицу» (д. Каменное, Завьяловский район, УР) [ПМА 8].

По составу *юача* похожа на *бискыли*, но, несмотря на это, сохраняет своё локальное название. Однако благодаря контактам с жителями других деревень – «снохи и родственники из тех мест есть», «в гости ездим», жители знают о выпечке *бискыли*: «На свадьбе мои родственники готовили *юача*, а родственники невесты

¹ Шекера – популярная в кухне южных удмуртов выпечка: небольшие кусочки теста размером с орех или боб, подсушенные или слегка обжаренные. На её изготовление иногда идёт то же тесто, что и на бискыли.

из её деревни пекли на нашу свадьбу *бискыли*» [ПМА 8]. «В некоторых деревнях называют *юача*, в других – *бискыли*, а ещё *кӧмеч*. Они одинаковые, но названия разные. У нас называют *бискыли*» [ПМА 8]. У южных удмуртов (Киясовский район, УР) эта выпечка известна как *кӧмеч* (рис. 7), считается праздничной и гостевой, готовится преимущественно на основе топлёного жира и шкварок.



Рис. 7. Выпечка *кӧмеч* южных удмуртов д. Карамас Пельга Киясовского района, УР. Приготовлено в музее-заповеднике «Лудорвай», 2025. Фото автора статьи

Такая сдобная выпечка распространена у южных и периферийно-южных удмуртов, но не зафиксирована в кухне северных удмуртов и бесермян.

Обсуждение и заключение

Рассматриваемые в исследовании хлебные изделия в форме круглых плоских сочных из пресного и сдобного теста следует отнести к традиционным и даже архаичным видам хлеба. Они имеют ритуальное, празднично-обрядовое и гостевое назначение, с этим связаны их символика, подача и гостевые традиции. Приведённые виды выпечки помогут разнообразить гастрономические программы, связанные с продвижением и знакомством с региональной кухней во время фольклорно-этнографических фестивалей и туристических предложений, познакомят с разными видами хлеба, его разнообразием и местом в рационе питания и в целом в культуре.

Пресные сочни из ржаной муки *куарнянь* / *кӱарнянь*, *кварнянь* сохранились у бесермян в обрядах, подношениях святочным духам *вожо*, в образе которых приходят почитаемые предки.

Удмурты пекут их для подношения богествам и духам неосвоенной природы, обитате-

лям иного мира, у южных удмуртов и некрещёных марийцев готовят как особый хлеб для умершего, сопровождающий его в иной мир. В некоторых традициях южных удмуртов на сочни *куарнянь* выкладывают ритуальную кашу во время моления и трапезы. Пресные сочни *куарнянь* из ржаной и пшеничной муки являются основой для выпечки с открытой, закрытой и полузакрытой начинкой, встречаются в сети общественного питания. Несмотря на простой состав и форму пресные сочни / лепёшки считаются традиционными, оригинальными, а не «бедной» и «скудной» пищей. Этот вид выпечки, как показали предварительные материалы, требует дальнейшего изучения и может сохранять в разных локальных традициях другие формы и ритуальное назначение.

Сдобная выпечка из пшеничной (яровой) муки *юача*, *бискыли* *кӧмеч* встречается в кухне южных-удмуртов, где помимо празднично-гостевого назначения, считается достойным приношением богествам, семейно-родовым духам-покровителям, гостинцем, свадебным угощением, лакомством, символизирует достаток в широком смысле, «пышный» и сытный хлеб. Использование этой выпечки в качестве ритуальной, связано с её высоким статусом в кухне, использованием калорийных и ценных продуктов.

Форма и названия разной выпечки служат гастрономическим маркером, определяют этнокультурные границы этнических и локальных групп, соотносятся с локальной идентичностью. Это может быть одинаковая выпечка в виде плоского хлеба из сдобного теста, но с разными названиями как, например, *бискыли*, *юача*, *кӧмеч* южных удмуртов. Или наоборот названная одинаково *куарнянь* (удмурты) и *кӱарнянь* (бесермяне), но предполагающая собой разные по виду изделия – тонкий плоский хлеб или выпечку на его основе, жареные сочни. Эти данные следует учитывать при продвижении местной кухни, указывать места их бытования и вид блюда.

Особый праздничный вид этим простым по форме хлебным изделиям придаётся дополнительно: путём украшения, выдавливания на тесте перед выпечкой узоров с помощью подручных предметов и посуды, подкрашивания соком овощей. Здесь из одного вида теста путём декорирования делаются разные виды выпечки.

Некоторая выпечка является знаковым элементом и пищевым маркером события и нашла отражение в народных хрононимах. Например, название Сочельника (6 января) у бесермян – *кўарнянь пəжон нунал* ‘день, когда пекут *кўарнянь*’. Вручение выпечки *бискыли* определяет гостевой этикет и сохраняется в выражении *бискыли карыны*, что означает ‘преподнести в качестве подарка’ и собственно *бискыли* ‘подарок’.

Современная выпечка готовится из пшеничной и ржаной муки, при этом пшеничная преобладает, но ржаная сохраняется в традиционной выпечке, особенно у северных и центральных удмуртов, бесермян. Прежде виды муки для приведённой выпечки были разнообразней, помимо пшеничной и ржаной,

включали овсяную, ячменную, а в южных районах – овсяную, полбенную и гречишную. Это было характерно ещё для середины XX в.

Исследование показывает, что за простым внешним видом выпечки, её архаичным составом скрывается большое символическое значение, которое можно раскрыть при более тщательном изучении и глубинном интервью, выявлении бытования и локальных вариантов, которые сохраняются в разных локальных традициях и близких гастрономических. Сравнительные материалы, анализ бытования типологически близких блюд и выявленные их локальные варианты позволили рассмотреть способы приготовления выпечки, историю хлебопечения и важность в обрядах и гостевой традиции простых и архаичных видов хлеба.

Список источников и литературы

1. Алатырев В. И. Имена с аффиксом -ли в удмуртском языке // Записки. Ижевск: УдНИИ, 1970. Вып. 21: Филология. С. 5–33.
2. Богаевский П. М. Очерки религиозных представлений вотяков. Гл. I–III // Этнографическое обозрение. 1890. № 1. С. 116–163.
3. Верещагин Г. Е. Вотяки Сарапульского уезда Вятской губернии. СПб.: Тип. И. Н. Скороходова, 1889. 199 с. (Серия «Записки Русского географического общества», Т. 14. Вып. 3).
4. Вершинин В. И. Словарь марийских говоров Татарстана и Удмуртии. Йошкар-Ола: МарНИИЯЛИ им. В. М. Васильева. 2011. 794 с.
5. Виноградова Л. Н. Зимняя календарная поэзия западных и восточных славян: Генезис и типология колядования. М.: Наука, 1982. 256 с.
6. Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания / отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. М.: Кучково поле Музеон, 2020. 568 с.
7. Владыкина Т. Г., Глухова Г. А. Ар-год-берган: Обряды и праздники удмуртского календаря. Ижевск: Удмуртский университет, 2011. 320 с. (Удмуртская обрядовая азбука).
8. Воронина Т. А. Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских // Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2004. С. 101–138.
9. Гаврилов Б. Г. Поверья, обряды и обычаи вотяков Мамадышского уезда Урьясь-Учинского прихода // Труды IV археологического съезда в России. Казань: [б. и.], 1891. Т. 2. С. 80–156.
10. Дьячкова И. Н. Свадебный хлеб *байник* у поморов: культурно-языковой аспект // Ученые записки Петрозаводского государственного университета. 2024. Т. 46. № 6. С. 8–15. DOI: 10.15393/uchz.art.2024.1069
11. Зверева Ю. В. «Корка на подпорках»: наименования неудачных хлебных изделий в русских говорах Пермского края // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. 2023. Т. 15. Вып. 4. С. 37–48. DOI: 10.17072/2073-6681-2023-4-37-48.
12. Марийцы Удмуртии: историко-этнографические очерки / отв. ред. и сост. Е. В. Попова. Ижевск: Монпоражён, 2021. 243 с.
13. Осипова К. В. Названия хлеба на Русском Севере: этнолингвистический аспект // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2022. № 75. С. 148–167. DOI: 10.17223/19986645/75/7.
14. Осипова К. В. Севернорусские названия муки и хлеба из разных сортов зерна: семантико-мотивационный аспект // Известия Уральского федерального университета. Серия 2: Гуманитарные науки. 2021. Т. 23. № 3. С. 276–290. DOI: 10.15826/izv2.2021.23.3.059.
15. Попова Е. В. Хлеб как ритуальное блюдо и пищевой символ в обрядах бесермян // Вестник Удмуртского университета. 2012. № 3. С. 132–138.
16. Попова Е. В. Символика и ритуальные функции пищи и трапезы в святочных обрядах бесермян // Ежегодник финно-угорских исследований. 2013. Вып. 3. С. 78–92.
17. Ситникова С. А. Хлебная выпечка в обрядах ранней весны (по экспедиционным материалам Осташковского района Тверской области 2011–2014 гг.) // Традиционная культура. 2016. № 2 (62). С. 123–132.
18. Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронин. М.: Наука, 2001. 293 с.

19. Трофимова Е. Я. Как сложилась народная кухня удмуртов. Блюда удмуртской кухни. Ижевск: Удмуртия, 1991. 171 с.
20. Удмуртский фольклор: загадки = Удмурт фольклор: мадиськонъёс / сост. Т. Г. Перевозчикова. Ижевск: Удмуртия, 1982. 254 с.
21. Фаис-Леутская О. Д., Новик А. А. Антропология питания как мета- и мегадисциплина: алиментарные практики, глобальные вызовы и конструирование имиджа // Антропологический форум. 2022. № 53. С. 177–194. DOI: 10.31250/1815-8870-2022-18-53-177-194.
22. Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М: Наука, 2004. 413 с. М.: Наука, 2004. С. 101–138.
23. Чудова Т. И. Кухня коми (зырян). Этнографический словарь. Сыктывкар: Изд-во СыктГУ, 2008. 156 с.
24. Чуракова Р. А. Песни южных удмуртов = Лымшор пал удмуртъёслэн кырзан гуръёссы. Ижевск: Удмуртский институт истории, языка и литературы, 1999. 157 с. (Удмуртский фольклор = Удмурт фольклор. Вып. 2).
25. Chiu S. T., Huang W. Heritage interpretation from supply and demand perspectives: the case of culinary heritage workshops in Hong Kong // Journal of Heritage Tourism. 2022. № 17(5). Pp. 563–592. DOI: 10.1080/1743873X.2022.2091936.
26. Cooking Cultures: Convergent Histories of Food and Feeling. Edited by Ishita Banerjee-Dube. Cambridge: Cambridge University Press, 2016. 255 p.
27. Douglas M. *Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*. L.; NY.: Routledge, 1999. 342 p.
28. Gastronomic heritage: a contributor to sustainable local tourism development / B. Rivza, D. Foris, T. Foris, D. Privitera, E. Uljanova, P. Rivza // GeoJournal of Tourism and Geosites. 2022. № 44 (4). Pp. 1326–1334. DOI: 10.30892/gtg.44418-950.
29. Popova Jelena. Talsipühade sanditamised ja maskid bessermanide tänapäevases kalendrikombestikus // Mäetagused. 2014. № 57. Pp. 91–114. (In Estonian). DOI:10.7592/MT2014.57.popova.

Полевые материалы

- ПМА 1 – Экспедиция в Юкаменский район, Удмуртская Республика, 1993 г., (д. Филимоново).
ПМА 2 – Экспедиция в Юкаменский район, Удмуртская Республика, 2000 г., (д. Тылыс).
ПМА 3 – Экспедиция в Юкаменский район, Удмуртская Республика, 2003 г., (с. Ежево).
ПМА 4 – Экспедиция в Игринский район, Удмуртская Республика, 2005 г., (д. Сундур).
ПМА 5 – Экспедиция в Каракулинский район, Удмуртская Республика, 2008 г., (д. Быргында).
ПМА 6 – Экспедиция в Малопургинский район, Удмуртская Республика, 2024 г., (д. Новая Мосья).
ПМА 7 – Экспедиция в Игринский район, Удмуртская Республика, 2025 г., (д. Сундур, д. Лудошур).
ПМА 8 – Полевые материалы, Завьяловский район, Удмуртская Республика, 2025 г., (д. Каменное).
ПМА 9 – Полевые материалы, Алнашский район, (д. Верхний Утчан), 2025 г., записано в г. Ижевск.
ПМА 10 – Полевые материалы, Глазовский район, Удмуртская Республика, 2025 г., (д. Трубашур).

References

1. Alatyrev V. I. *Imena s affiksom -li v udmurtskom jazyke* [Names with the affix -li in the Udmurt language]. *Zapiski* [The Notes]. Izhevsk: UdNII Publ., 1970. Vol. 21: *Filologija* [Philology]. Pp. 5–33. (In Russian)
2. Bogaevskiy P. M. *Ocherki religioznych predstavlenij votjakov. Chapters I–III* [Essays on religious representations of the Votyaks]. *Jetnograficheskoe obozrenie* [Ethnographic Review], 1890, no. 1, pp. 116–163. (In Russian)
3. Vereshchagin G. E. *Votjaki Sarapul'skogo uezda Vjatskoj gubernii* [Votyaks of the Sarapulsky Uyezd of the Vyatka province]. Saint-Petersburg: Tip. I. N. Skorokhodov Publ., 1889. 197 p. (Seriya “*Zapiski Russkogo geograficheskogo obshhestva*”, T. 14. *Vyp. 3* [Series “Notes of the Russian Geographical Society”, vol. 14 (3)]. (In Russian)
4. Vershinin V. I. *Slovar' marijskih govorov Tatarstana i Udmurtii (polnogo tipa)* [Dictionary of Mari subdialects of Tatarstan and Udmurtia (of full type)]. Yoshkar-Ola: MarSRILLH Publ., 2011. 793 p. (In Russian)
5. Vinogradova L. N. *Zimnjaja kalendarnaja poezija zapadnyh i vostochnyh slavjan: Genezis i tipologija koljadovanija* [Winter calendar poetry of the Western and Eastern Slavs: Genesis and typology of koledary]. Moscow: Nauka Publ., 1982. 256 p. (In Russian)
6. *Vkus Evropy. Antropologicheskoe issledovanie kul'tury pitaniia* [Taste of Europe: Anthropological research on food culture]. Ed. M. Yu. Martynova, O. D. Fais-Leutskaya. Moscow: Kuchkovo pole Muzeon Publ., 2020. 568 p. (In Russian)
7. 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)
8. Voronina T. A. *Zernovye v povsednevnoj, prazdnichnoj i obrjadovoj zhizni russkikh* [Grains in everyday, festive and ritual life of the Russians]. *Hleb v narodnoj kul'ture: Jetnograficheskie ocherki* [Bread in folk culture: Ethnographic essays]. Moscow: Nauka Publ., 2004. Pp. 101–138. (In Russian)
9. Gavrilov B. G. *Pover'ja, obrjady i obychai votjakov Mamadyshskogo uezda Urjas'-Uchinskogo prihoda* [Beliefs, rites and customs of the Votyaks of the Mamadyshsky uyezd of the Urjas-Uchinsky parish]. *Trudy IV arheologicheskogo*

- sezda v Rossii [Proceedings of the IV Archaeological Congress in Russia]. Kazan: [w/p], 1891. Vol. 2. Pp. 80–156. (In Russian)
10. Djachkova I. N. *Svadebnyj hleb bajnik u pomorov: kul'turno-jazykovo aspekt* [The Pomors' wedding bread *baynik*: cultural and linguistic aspect]. *Uchenye zapiski Petrozavodskogo gosudarstvennogo universiteta* [Proceedings of the Petrozavodsk State University], 2024, no. 46 (6), pp. 8–15. DOI: 10.15393/uchz.art.2024.1069. (In Russian)
11. Zvereva Yu. V. *'Korka na podporkakh': naimenovaniya neudachnykh khlebnykh izdeliy v russkikh govorakh Permskogo kraja* ['A Crust on Supports': names of failed bread products in the Russian dialects of the Perm Krai]. *Vestnik Permskogo universiteta. Rossiyskaya i zarubezhnaya filologiya* [Perm University Herald. Russian and Foreign Philology], 2023, no. 15 (4), pp. 37–48. DOI: 10.17072/2073-6681-2023-4-37-48. (In Russian)
12. *Marijcy Udmurtii: istoriko-etnograficheskie ocherki* [Mari people of Udmurtia: historical and ethnographic essays]. Comp., ed. E. V. Popova. Izhevsk: Monporazhyon Publ., 2021. 244 p. (In Russian)
13. Osipova K. V. *Nazvaniya hleba na Russkom Severe: jetnolingvisticheskiy aspekt* [Names of bread in the Russian North: ethnolinguistic aspect]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Filologiya* [Tomsk State University Journal of Philology], 2022, no. 75, pp. 148–167. DOI:10.17223/19986645/75/7. (In Russian)
14. Osipova K. V. *Severnorusskie nazvaniya muki i khleba iz raznykh sortov zerna: semantiko-motivatsionnyy aspekt* [Northern Russian names of flour and bread made of different varieties of grain: semantic and motivational aspect]. *Izvestiya Uralskogo federalnogo universiteta. Seriya 2: Gumanitarnye nauki* [Izvestiya. Ural Federal University Journal. Series 2. Humanities], 2021, no. 23 (3), pp. 276–290. DOI: 10.15826/izv2.2021.23.3.059. (In Russian)
15. Popova E. V. *Hleb kak ritual'noye bl'yudo I pishevoy simvol v obryadakh besermyan* [Bread as ritual food and symbol in the customs of the Besermyan people]. *Vestnik Udmurtskogo Universiteta* [Bulletin of the Udmurt University], 2012, no. 3, pp. 132–138. (In Russian)
16. Popova E. V. *Simvolika i ritual'nye funktsii pishhi i trapezy v svyatochnykh obrjadakh besermjan* [Symbolism and ritual functions of food and meals in the Besermyan saint rites]. *Ezhegodnik finno-ugorskih issledovaniy* [Yearbook of Finno-Ugric Studies], 2013, no. 3, pp. 78–92. (In Russian)
17. Sitnikova S. A. *Hlebnaja vypechka v obrjadah rannej vesny (po jekspedicionnym materialam Ostashkovskogo rajona Tverskoj oblasti 2011–2014 gg.)* [Bread baking in early spring rituals (based on expedition materials from the Ostashkovsky District of the Tver Oblast in 2011–2014)]. *Tradicionnaja kul'tura* [Traditional Culture], 2012, no. 3, pp. 123–132. (In Russian)
18. *Tradicionnaja pishha kak vyrazhenie jetnicheskogo samosoznaniya* [Traditional food as expression of ethnic self-consciousness]. Ed. S. A. Arutyunov, T. A. Voronin. Moscow: Nauka Publ., 2001. 293 p. (In Russian)
19. Trofimova E. Ya. *Kak slozhilas' narodnaya kukhnya udmurtov. Blyuda udmurtskoy kukhni* [How has the Udmurt folk cuisine developed. Dishes of the Udmurt cuisine]. Izhevsk: Udmurtiia Publ., 1991. 171 p. (In Russian)
20. *Udmurtskii fol'klor: zagadki = Udmurt fol'klor: madis'kon''es* [Udmurt folklore: riddles]. Ed. T. G. Perevozchikova. Izhevsk: Udmurtiia Publ., 1982. 252 p. (In Russian, Udmurt)
21. Fais-Leutskaya O. D., Novik A. A., *Antropologiya pitaniya kak meta- i megadistsiplina: alimentarnye praktiki, globalnye vyzovy i konstruirovaniye imidzha* [Anthropology of nutrition as a meta- and mega-discipline: food practices, global challenges, and image construction]. *Antropologicheskij forum* [Forum for Anthropology and Culture], 2022, no. 53, pp. 177–194. DOI: 10.31250/1815-8870-2022-18-53-177-194. (In Russian)
22. *Hleb v narodnoy kul'ture: Etnograficheskie ocherki* [Bread in folk culture: Ethnographic essays]. Ed. S. A. Arutyunov, T. A. Voronin. Moscow: Nauka Publ., 2004. 413 p. (In Russian)
23. Chudova T. I. *Kuhnja komi (zyrjan). Jetnograficheskij slovar'* [Cuisine of the Komi (Zyryan) people. Ethnographic dictionary]. Syktyvkar: Izd-vo SyktGU Publ., 2008. 156 p. (In Russian)
24. Churakova R. A. *Pesni juzhnykh udmurtov* [Songs of the Southern Udmurts]. Izhevsk: Udmurtskij institut istorii, yazyka i literatury Publ., 1999. 157 p. (*Udmurt fol'klor. Vyp. 2* [Udmurt folklore. Vol. 2]). (In Russian, Udmurt)
25. Chiu S.T., Huang W. Heritage interpretation from supply and demand perspectives: the case of culinary heritage workshops in Hong Kong. *Journal of Heritage Tourism*, 2022, no. 17 (5), pp. 563–592. DOI:10.1080/1743873X.2022.2091936. (In English)
26. *Cooking Cultures: Convergent Histories of Food and Feeling*. Ed. Ishita Banerjee-Dube. Cambridge: Cambridge University Press, 2016. 255 p. (In English)
27. Douglas M. *Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*. L.; NY.: Routledge, 1999. 342 p. (In English)
28. Rivza B., Foris D., Foris T., Privitera D., Uljanova E., Rivza P. Gastronomic heritage: a contributor to sustainable local tourism development. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 2022, no. 44 (4), pp. 1326–1334. DOI: 10.30892/gtg.44418-950. (In English)
29. Popova J. Talsipühade sanditamised ja maskid bessermanide tänapäevases kalendrikombestikus. *Mäetagused*, 2014, no. 57, pp. 91–114. DOI:10.7592/MT2014.57.popova. (In Estonian)

Field materials of the author

Field materials of the author 1 – *Jekspeditsija v Jukamenskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 1993 g. (d. Filimonovo)* [Expedition to the Yukamensky District, Udmurt Republic, 1993 (village of Filimonovo)].

Field materials of the author 2 – *Jekspedicija v Jukamenskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2000 g. (d. Tylys)* [Expedition to the Yukamensky District, Udmurt Republic, 2000 (village of Tylys)].

Field materials of the author 3 – *Jekspedicija v Jukamenskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2003 g. (s. Ezhevo)* [Expedition to the Yukamensky District, Udmurt Republic, 2003 (village of Ezhevo)].

Field materials of the author 4 – *Jekspedicija v Igrinskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2005 g. (d. Sundur)* [Expedition to the Igrinsky District, Udmurt Republic, 2005 (village of Sundur)].

Field materials of the author 5 – *Jekspedicija v Karakulinskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2008 g. (d. Byrgynda)* [Expedition to the Karakulinsky District, Udmurt Republic, 2005 (village of Byrgynda)].

Field materials of the author 6 – *Jekspedicija v Malopyrginskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2025 g. (d. Byrgynda)* [Expedition to the Malopyrginsky District, Udmurt Republic, 2025 (village of Byrgynda)].

Field materials of the author 7 – *Jekspedicija v Igrinskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2025 g. (d. Sep, d. Ludoshur)* [Expedition to the Igrinsky District, Udmurt Republic, 2025, (village of Sep, village of Ludoshur)].

Field materials of the author 8 – *Polevyje materialy, Zav'jalovskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2025 g. (d. Kamennoe)* [Field materials, Zavyalovsky District, Udmurt Republic, 2025 (village of Kamennoe)].

Field materials of the author 9 – *Polevyje materialy, Alnashskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2025 g. (d. Verhnij Utchan), zapisano v g. Izhevsk* [Field materials, Alnashsky District, Udmurt Republic, 2025 (village of Verkhny Utchan), recorded in Izhevsk].

Field materials of the author 10 – *Polevyje materialy, Glazovskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2025 g. (d. Trubashur)* [Field materials, Glazovsky District, Udmurt Republic, 2025 (village of Trubashur)].

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 of the Udmurt Federal Research Center, Ural Branch of the Russian Academy of Sciences (426004, Russian Federation, Udmurt Republic, Izhevsk, Lomonosov Str., 4), Candidate of Historical Sciences.

elvpopova@yandex.ru

ORCID ID: 0000-0001-6541-5926