

УДК: 392.81 (=511.1) (470.4/5)

DOI: 10.30624/2220-4156-2026-16-2-321-333

Блюда с кровью в удмуртской и бесермянской народной кухне: локальные варианты и особенности приготовления

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 рассматриваются блюда с кровью домашних животных и птицы в структуре традиционной и современной, повседневной и ритуальной кухни удмуртов разных локальных групп и бесермян. В исследовании даны технологии приготовления и локальные особенности: супы и каши, запеканки из крови с крупами и овощами, хлеб и выпечка с добавлением крови, кровяные клёцки для супов и кровяные колбасы. Рассматривается обрядовое назначение таких блюд, их включение в современные этнокультурные проекты и меню ресторанов.

Цель: выявить локальные особенности блюд с использованием крови домашних животных и птиц в кухне удмуртов и бесермян, включая их обрядовое назначение.

Материалы исследования: полевые этнографические материалы, письменные источники, кулинарные издания, видео и фото.

Результаты и научная новизна. На широком этнографическом материале и корпусе фольклорно-лингвистических источников выявлены и впервые описаны локальные варианты и технологии приготовления 21 блюда с использованием крови домашних животных и птиц (супы, каши, запеканки, колбасы, хлеб, выпечка). Такие блюда преобладают в кухне южных удмуртов, их меньше у северных удмуртов и бесермян. Исследование подтверждает ранее высказанное предположение, что некоторые блюда вошли в кухню южных удмуртов в результате ранних контактов с тюркскими народами (татарами и башкирами). Кровь воспринимается как продукт с высокими вкусовыми и ценностными характеристиками. Блюда сохраняют традиционные технологии – варка и запекание, что отражается в их названиях. Кровь в составе обрядовых блюд символизировала целостность жертвы, а общие трапезы имели характер гостевых визитов. Блюда с кровью постепенно уходят из питания, но сегодня включены в меню ресторанов удмуртской кухни и презентуются как важные блюда национальной кухни.

Ключевые слова: блюда с кровью, кровяная колбаса, пищевое наследие, культура питания, народная кухня, гастрономический туризм, удмурты, бесермяне

Для цитирования: Попова Е. В. Блюда с кровью в удмуртской и бесермянской народной кухне: локальные варианты и особенности приготовления // Вестник угроведения. 2026. Т. 16. № 2 (65). С.321–333. DOI: 10.30624/2220-4156-2026-16-2-321-333

Dishes with blood in Udmurt and Besermyan folk cuisine: local variants and cooking features

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: the article examines dishes with the blood of domestic animals and poultry in the structure of traditional and modern, everyday and ritual cuisine of the Udmurt people of different local groups and the Besermians. The study provides cooking technologies and local features: soups and porridges, blood casseroles with cereals and vegetables, bread and pastries with blood, blood dumplings for soups and blood sausages. The article considers the ritual purpose of such dishes, their inclusion in modern ethnocultural projects and restaurant menus.

Objective: to identify the local features of dishes using the blood of domestic animals and birds in the cuisine of the Udmurt and Besermyan peoples, including their ritual purpose.

Research materials: field ethnographic materials, written sources, culinary publications, photos and videos.

Results and novelty of the research: based on a wide range of ethnographic material and a corpus of folklore and linguistic sources, local variants and technologies for cooking 21 dishes using the blood of domestic animals and birds (soups, porridges, casseroles, sausages, bread, bakery products) have been identified and described for the first time. Such dishes predominate in the cuisine of the Southern Udmurt people, there are fewer of them in the Northern Udmurt and Besermyan peoples. The study confirms the earlier assumption that some dishes entered the cuisine of the Southern Udmurts as a result of early contacts with the Turkic peoples (Tatars and Bashkirs). Blood is perceived as

a product with high taste and value characteristics. The dishes retain traditional cooking and baking technologies, which is reflected in their names. The blood in the ritual dishes symbolized the integrity of the victim, and common meals had the character of guest visits. Dishes with blood are gradually disappearing from the diet, but today they are included in the menu of Udmurt cuisine restaurants and are presented as important dishes of national cuisine.

Key words: blood dishes, black pudding, blood sausage, food heritage, food culture, folk cuisine, gastronomic tourism, Finno-Ugric peoples, Udmurts, Besermians

For citation: Popova E. V. Dishes with blood in Udmurt and Besermian folk cuisine: local variants and cooking features // Vestnik ugrovedenia = Bulletin of Ugric Studies. 2026; 16 (2/65): 321–333. DOI: 10.30624/2220-4156-2026-16-2-321-333

Введение

Блюда с использованием крови домашних животных и птиц встречаются во многих народных кухнях, являются частью исторически сложившейся культуры питания и пищевого наследия, наделяются высокими вкусовыми качествами. Такие блюда с субпродуктами и кровью домашних животных и птиц, например, имеются в повседневной, праздничной и обрядовой кухне алтайцев [1, 100; 6, 12], финно-угорских народов: марийцев [10, 32, 33; 11, 107–108], коми (зырян) [23, 21], удмуртов [19, 20], народов Севера [3]. В этих и других культурах они рассматриваются в составе мясных блюд осенне-зимнего времени, по своей калорийности и вкусовым качествам наделяются статусом ценных кушаний. Обычно их перечень в большинстве научных публикаций и национальных кулинарных изданий ограничивается лишь несколькими наименованиями, по способу приготовления все они относятся к традиционным, предполагают варку, запекание, введение в состав супов и выпечки. Отдельные виды блюд входят в праздничную кухню или становятся символом трапезы. В ряде традиций, например, кровяная колбаса является атрибутом праздничного и рождественского стола [13, 176], приводится в числе блюд национальной кухни и расценивается как объект наследия. В числе таких, можно назвать, «кровяной пудинг» *Black pudding* (букв.: чёрный пудинг) – традиционное и знаковое блюдо в Великобритании и Ирландии [25, 104]. Такие блюда входят в современную кухню; национальные гастрономические предложения, производятся промышленным способом, доступны в общественном питании [8; 27, 548; 28, 30–32]. Однако, не смотря на их присутствие в национальных кухнях, в том числе финно-угорских народов, перечень их значительно шире описанных примеров. Это подтверждают предварительные исследования, полевая работа и краткие сведения из ранних источников и национальных словарей.

Немногочисленные упоминания о таких блюдах в кухне удмуртов встречаются в работах конца XIX в. [4, 24–25, 43–44], отдельные рецепты вошли в современные кулинарные издания [19, 21–22; 20, 28]. В то же время блюда с кровью у

бесермян не были предметом исследования и описания.

Актуальность исследования связана с недостаточной изученностью этих блюд, необходимостью зафиксировать и описать их локальные варианты, уходящие и сохранившиеся. Интерес к народной кухне со стороны индустрии питания и туризма [29] подтверждает необходимость показать её разнообразие, свидетельствует о практической значимости, связан с необходимостью показать её разнообразие и локальные варианты. Блюда с кровью не случайно были выбраны ключевой темой VIII Международного фестиваля финно-угорской кухни «Быг-Быг» в д. Быги, Шарканского района Удмуртская Республики (далее – УР) и проходившей на нём конференции, и показали их актуальность, бытование в обрядовой и повседневной кухне [9].

В исследовании стояли задачи выявить блюда с использованием крови домашних животных и птиц в культуре питания удмуртов и бесермян, их локальные варианты, зафиксировать местные названия (кулинарную лексику), использование их в обрядах, характер трапез. При изучении культуры питания, истории кухни и их эволюции важной задачей является выявление локальных вариантов и особенностей приготовления. В перспективе приведённый перечень может быть расширен за счёт новых выявленных кушаний.

Материалы и методы

Источники исследования – полевые материалы, собранные в экспедициях к удмуртам [ПМА 1, 4–6] и бесермянам [ПМА 2, 3], знакомстве со способом приготовления кровяной колбасы в удмуртской кухне [ПМА 5]. Сравнительные данные привлечены из полевых выездов при изучении кухни прикамской подгруппы восточной группы марийцев (юг Удмуртии) [ПМА 1]. Отдельные сведения выявлены в фольклорно-этнографических источниках [4; 7; 12; 17; 22; 24] и национальных кулинарных изданиях [19; 20].

Основные методы полевых исследований – это глубинное интервью и наблюдение, фиксация приготовления с учётом разных временных пластов и технологий. Интервью сделаны на родном

языке рассказчиков, что помогло зафиксировать вариативность названий и развёрнутые комментарии. В экспедициях велись фото и видеосъёмка. Тексты в статье даны в подстрочном переводе на русский язык максимально близко к оригиналу и выполнены автором данной работы, названия блюд приведены на родном языке информантов с сохранением диалектных и локальных особенностей, также с подстрочным переводом. Это позволило сохранить и передать этнокультурные и фонетические особенности кулинарной лексики.

Географические рамки работы охватывают разные этно-территориальные традиции, связаны с кухней и культурой питания северных, центральных и южных удмуртов и бесермян. Рассматриваемый хронологический период – это преимущественно середина XX и начало XXI вв., но для сравнения учтены и более ранние сведения [4; 7; 22].

Исследование основано на сравнительно-сопоставительном анализе источников с учётом локальных особенностей кухни и системы питания, времени бытования блюд, изменения технологий, историко-культурного контекста. Систематизация материалов сделана с учётом структурно-типологического анализа, межэтнического и культурного взаимодействий. Пища и культура питания рассматриваются в неразрывной связи с другими аспектами культуры в их исторической динамике.

Результаты

Блюда с кровью в структуре народной кухни

В составе народной кухни встречаются блюда с использованием крови домашних животных и птиц. Прежде они входили в число сезонных блюд осенне-зимнего периода, времени забоя скота и птицы, то есть появления необходимых для этого продуктов, и во время молений, календарных или семейных обрядов. В повседневной трапезе они встречались, если была необходимость в мясе, но чаще готовили птицу (обычно курицу, молодых петушков) и включали в блюда эту кровь. Но не все виды крови шли в пищу: бесермяне (до середины – второй половины XX в.) и некоторые группы удмуртов в силу традиций и запретов не готовили свиное мясо и блюда из крови этого животного.

Способы заготовки на длительное время крови и субпродуктов были затруднительны, их готовили обычно в день забоя скота, чаще осенью, с наступлением холодов. Поэтому у многих информантов эти кушанья ассоциируются с кухней осеннего периода. Поскольку часть крови и внутренностей всё же замораживали, была возможность готовить их и в зимнее время в повседневных блюдах (каши, супы). С появлением моро-

зильных устройств (холодильники, морозильные лари) стало возможно хранить кровь длительное время.

В книге «Удмуртская кухня» исследователя народной кухни, технолога и преподавателя Г. И. Соковнина, написанной в конце 1960-х гг. на основе собственных полевых материалов, дано шесть рецептов, среди них – кровяная колбаса *виртырем*, суп из свежатины с добавлением крови *вандос шыд* / *виль шыд*, выпечка с начинкой из крови *вирын перепеч* и др. [19]. Этнограф Е. Я. Трофимова в книге «Как сложилась удмуртская кухня. Рецепты удмуртской кухни» также приводит шесть блюд [20] и отмечает, что удмурты добавляли кровь в супы и каши, делали клёцки *вирын ийкем*, начинку для выпечки *перепеч*, варили кровяную колбасу *виртырем* [20, 28].

У северных удмуртов и бесермян таких блюд немного, встречается обычно одно-два наименования. В кухне центральных и южных удмуртов их больше, информанты обычно называют пять-шесть и более кушаний, включая, и недавно ушедшие из бытования. В одном из интервью, например, подробно описано восемь разных блюд, готовившихся в 80–90-х гг. XX в. (центральные удмурты). Это заправка супа – *вирын шыд* (букв.: суп с кровью), клёцки для супов *вирлысь лёлёк* (букв.: клёцки с кровью), лепешки с кровью – *вирын табань*; выпечка с открытой начинкой с кровью – *вирын перепесь*, запекание в брюшине – *вир ёушын* [пёсьтэм]; жареная (запечённая) в сковороде кровь – *табайын жарить карем вир* (букв.: жареная на сковороде кровь); кровяная колбаса – *вирын колбаса*; запеканка из крови – *вирын творог* [4].

Супы и каши

В кухне бесермян и удмуртов небольшое количество крови добавляли в супы и каши из свежатины. Её считали важной жизненной субстанцией животного, она символизировала его целостность и целостность приносимой жертвы, а потому вместе с мясом, внутренностями, головой, конечностями использовалась в составе обрядовой пищи.

В удмуртской кухне это *вино шыд*, *вирен шыд* (букв.: суп с кровью). В суп клали ячневую крупу, лук, иногда картофель, в конце варки 5–6 столовых ложек крови [20, 126], «Кровь клали в суп, лили немного и он получался красноватого оттенка, как борщ» [4]. В суп из свежатины *вандос шыд* (*вандос* – от *вандыны*, букв.: резать / закалывать, *шыд* – суп), *виль шыд* (букв.: новый суп), помимо мяса и внутренностей, обязательно добавляли кадык (горловину), кровь, по желанию заправляли морковью, луком, ячневой крупой [20, 67]. Центральные и северные удмурты, как пишет

этнограф Е. Я. Трофимова, «после забоя скота варили мясной суп с кровью животного *ви́ро шы́д* или, смешав кровь с небольшим количеством муки, делали клёцки *ви́рын и́йкем*» [20, 42].

Кровь южные удмурты использовали в супе из свежатины *вьль вандэм / виль вандэм* (удм.: от *вьль / виль* – новый, *вандэм* – резать), вливая её в бульон и при этом не перемешивая. В результате получалась варёная кровяная масса, похожая на лепёшку: «Осенью, когда резали курицу, [варили] *вьль вандэм*. Собирали кровь, процеживали через марлю или сито, клали в кипящий бульон осторожно. Затем кровь поднималась в виде лепёшки на поверхность, её доставали и ели. Это считалось угощением, лакомством. И мама уже звала нас детей к столу попробовать варёную как лепёшка кровь. Мы ждали, когда сварится» [ПМА 6].

В кухне бесермян в суп из свежатины *вьль ван-дэм* (бесерм.: от *вьль* – новый, *вандэм* – резать, резанный), *вандос шөд* (*вандос* от *вандон* – резать, закалывать; *шөд* – суп) в конце варки в бульон добавляли немного крови, заправляли ячневой крупой, в наши дни ещё и картофелем. Самой вкусной для приготовления бульона, каши из свежатины бесермяне считали гусиную кровь: «Ждали именно гусиную кровь, мол, она вкусная» [ПМА 2]. Гуся приносят с молитвами к предкам и богам. В этом случае птицу варят целиком, кладут все части – потроха, ноги, голову, крылья, немного крови, подают к трапезе для членов семьи и участников разделки туши [ПМА 2].

В котёл с супом *вьльшы́д / вильшы́д* (букв.: новый суп) южные удмурты (локально) клали все внутренности, опалённые и вымытые ноги и уши, после закипания – кровяную колбасу *виртырем*, иногда картошку и капусту. Запекали в печи желудок, начинённый картофелем, салом и луком [17, 29–30].

Бесермяне и удмурты на мясном бульоне из свежатины варят кашу *жсук* с ячневой крупой и добавляют несколько ложек крови. Вкусной считается каша с гусятиной. Южные удмурты кашу с кровью *ви́рын жсук* заправляют пшеничной, ячневой или перловой крупой, кладут 4–5 столовых ложек крови [20, 126].

Таким образом, в каши и бульоны, позже – в супы с овощами, крупами, вводится в небольшом количестве кровь, изредка её смешивают с мукой и этим заправляется мясной бульон. Кровь может вводиться струей, смешиваться или вариться в виде единой массы. Обычно эти блюда готовят при наличии свежатины, в дни молений или праздников с приношениями, поэтому один из компонентов в их названии это *вьль вандэм шы́д* (букв. новый суп/ суп со свежатиной).

Клёцки для заправки супов

В повседневной кухне (при наличии свежей или замороженной крови) готовили заправки для супов из смеси крови и муки. Эти блюда варили в дни забоя скота, во время приготовления свежатины, и они обычно не относились к числу праздничных или гостевых кушаний. Среди популярных блюд центральных, южных и периферийно-южных удмуртов – супы с кусочками теста разной формы [14], среди них встречаются и с добавлением крови *ви́рын и́йкем*. Кровь перемешивали с мукой до консистенции густой сметаны, солили, клали ложкой в готовый бульон, отделяя небольшие кусочки, позже стали добавлять и картофель [20, 126]. Название блюда состоит из слов *ви́рын* (букв.: с кровью) и *и́йкем* (букв.: дёргать), т. е. «надёрганное с кровью»: тесто отделяют (дёргают) ложкой от основной массы. Центральные удмурты называют эту заправку *вирлысь лё-лэк* (букв.: клёцки *лёлэк* из крови), в другие дни подобную заправку делали и без крови [ПМА 4].

Южные удмурты готовили заправку *ви́рын чумер* (букв.: кровяные *чумер*) из крови и муки, формировали небольшие колобки и клали в кипящий бульон. В составе супа обычно ещё бывают лук и картофель [ПМА 5]. В кухне бесермян клёцки с кровью не встречались, но заправка супов кусочками теста была распространена [14].

Список заправок для супов может быть и шире. Марийцы, например, кладут в супы или подают как самостоятельное кушанье, так называемые, «котлеты» из крови *вур чунга*, которые по размеру больше обычных клецек. Кровь процеживают, добавляют ржаную или пшеничную муку, солят, делают в форме котлет и варят в бульоне. Едят в горячем виде, подогревают [10, 33].

Подобного типа заправки из смеси муки и крови появляются в системе питания с началом земледелия, когда в пищу прочно входят злаковые культуры. Это позволяет разнообразить блюда и сделать их более питательными.

Блюда по типу запеканок

К числу блюд, которые готовили в день разделки туши, а с замороженной кровью и в повседневной кухне, относятся и кушанья по типу запеканок. В кухне бесермян и удмуртов кровь запекали на открытом огне и плите, в печи, добавляли в неё нутряное сало, лук, иногда крупы. Подавали к столу, чаще всего, в день разделки туши.

Бесермяне запекают кровь в печи в чугуने, на сковороде, добавляют нутряной жир и лук: *табай-өн жарить карем вир* (букв.: жареная в сковороде кровь). Обычно угощают тех, кто помогал в разделке туши: «Кровь пропускали через марлю. Мама

жарила и кормила тех, кто овец закалывал, скот резал. Жарят и сразу после закалывания их кормят» [ПМА 3]. Готовят таким способом и гусиную кровь *žazež vir*, которую бесермяне считают по вкусовым качествам самой лучшей: «Гусиная кровь вкусная, жарили с лугом, да с чем да. Кормили тех, кто резал [участвовал в разделке туши]» [ПМА 3].

Похожее блюдо *табайын жарить карем вир* (букв.: жареная на сковороде кровь) встречалось у центральных удмуртов: кровь с нутряным салом и луком ставили в печь и подавали, нарезав на кусочки [ПМА 4]. Центральные удмурты готовили кушанье *вирлысь творог* (букв.: творог из крови, кровяной творог). Кровь смешивали с нутряным салом и луком, ставили в печь, но затем размешивали, мельчили вилкой или пропускали через сито, марлю. По составу смесь походила на зернистую, густую сметану или творог, ели блюдо в таком виде или использовали для приготовления кровяных лепёшек *вирын табань*, для начинки выпечки *вирын перепеч* (букв.: кровяные перепечи) [ПМА 4].

Бесермяне, запекая кровь, готовили кушанье *песьтэм вир* (букв.: варёная кровь): кровь ставили в печи, смешивая с нарезанным луком, нутряным жиром или шкварками, иногда добавляли перловую или гречневую крупу. Запекание крови в сочетании с крупами позволяло получить сытную еду: «Делали в большой печи. Перловая крупа была, ставили в чугунок, запекали, затем вилкой помешивали, оно [блюдо] становилось как студень. Клали куском. Это выглядело как мясо. Дедушка делал. Кровь с крупой, гречкой тоже запекали старики в печи. Колбасу с кровью у нас [бесермян] не делали» [ПМА 3]. Бесермяне этот процесс называют «варить кровь» *вир песьто* (букв.: варят кровь): «Кровь варили, когда народ приглашали. Похожим [блюдо] на студень было. Ставили в большую печь. Именно гусиную кровь ждали, что она вкусная» [ПМА 2]. Блюдо было зернистой консистенции как творог.

Марийцы Прикамья (юг Удмуртии, прилегающие районы Татарстана) делали из смеси крови, крупы, мелко нарубленного или раскрошенного мяса, лука *балыш (палыш)* [11, 107–108; 5, 39, 414]. Это блюдо знакомо и восточным марийцам других мест, которые, по мнению исследователей, заимствовали его из татарской и башкирской кухни и называли *бэлеш*, но, вместе с тем, оно не встречалось у поволжских марийцев [18, 211, 224]. У марийцев Удмуртского Прикамья, как и у некоторых восточных марийцев, *балыш (палыш)* был в виде каши. Восточные марийцы Закамья готовили *палыш* без крови, в форме круглого пирога из пресного теста с начинкой из сала и мяса [18, 224].

Центральные удмурты запекали кровь в брюшине (*жуш*) и называли это блюдо *вир жушын* [*пёсьтэм*] (букв.: варёная в брюшине кровь), *вирын колбаса* «колбаса из крови» (д. Зянтямошур). Брюшину заполняли смесью из крови, нутряного сала, соли, крупы на выбор (ячневая, перловая, пшено, рис) или домашнего гороха, который не разваривался в отличие от покупного. Клали листья смородины, малины, яблони, по желанию – лук и чеснок. Пряности, как считают, слегка сбивали специфический вкус крови. В это блюдо не добавляли субпродукты. Брюшину заполняли не полностью, так как содержимое при запекании увеличивалось, перевязывали ниткой, иногда в нескольких частях. Готовое блюдо смазывали сливочным или топлёным маслом, прикрывали холстом, давали постоять 15–20 минут. Кушали горячим, остатки держали в погребе и ели в разогретом виде [ПМА 4]. В составе блюда упоминается важный ингредиент – листья с пряно-ароматическими свойствами, их использовали в народной кухне для обогащения вкуса ещё до появления чеснока, лука и перца. Применение дикоросов как пряно-ароматических ингредиентов в блюдах с кровью встречается и в других культурах. Так, в блюде кухни Великобритании и Шотландии – кровяной пудинг *Black pudding* клали мяту болотную (*Mentha pulegium* L.), и это назначение отразилось в одном из названий растения – *pudding grass* (пудинговая трава) [26, 128].

Запекание крови в брюшине или в кишке встречается в разных кухнях и традициях. Из мировой кухни наиболее известен упомянутый кровяной пудинг, который делали из свиной, иногда говяжьей, крови, с добавлением свиного жира или говяжьего сала, каши, для густой консистенции овсяной или ячневой крупы, пряностей (мята болотная, тимьян, майоран). Начинкой заполняли оболочку из говяжьих кишок и варили [25, 104]. Кровяная колбаса – «чёрный пудинг» шотландской кухни имеет в составе кровь овцы и коровы, ливер, овсяные зерна, лук, соль, перец и отличается от «белого пудинга» из смеси овсяной муки, сала и лука, но без крови [16, 408]. Разновидность этого блюда с кровью – сторновейский чёрный пудинг с западных островов Шотландии имеет статус продукта с защищённым географическим указанием, что ещё раз доказывает значимость блюд такого типа в культуре питания.

Запекание как способ приготовления и виды таких блюд относятся к традиционным способам, когда они готовились на открытом огне или запекались в очаге и печи. Дополнительное разнообразие и калорийность их получались за счет

включения зерновых культур и круп, нутряного сала. Блюда, полученные путём измельчения варёной или запечённой крови, позже в свое название стали включать название молочного блюда – компонент *творог*.

Хлебная выпечка

Кровь добавляли в тесто или в качестве начинки для выпечки и перечень этих блюд разнообразен. Северные удмурты выпекали *вирын табань*, *вир табань* (букв.: лепёшки / табани с кровью), жарили по типу оладьев *вирын оладь*: кровь подмешивали в дрожжевое тесто и готовили небольшие лепёшки на сковороде [20, 157]. Такое блюдо имеется у южных и центральных удмуртов [ПМА 4, 5], по немногочисленным сведениям, известно оно бесермянам и северным удмуртам.

Центральные удмурты пекли лепёшки из предварительно запечённой (варёной) крови, её мельчили и формировали саму выпечку: «Кровяные лепёшки *вирын табань* делали из крови. Варёная кровь. Делали как лепёшки, руками на плоскости стола, жарили на масле, можно чеснок добавить» (д. Зянтемошур) [ПМА 4]. Близкое по типу блюдо *казла* как лепёшки и оладьи готовили прикамские марийцы (восточная группа): кровь смешивали с мясом, нутряным жиром, крупами, поджаривали с обеих сторон [18, 44; 11, 107]. В кухне коми (зырян) есть толстые блины *вира блин* (букв.: кровяные блины), замешанные на крови домашних животных, с мукой разных сортов, их выпекали на растительном или сливочном масле на углях у устья печи [23, 21].

Удмурты прежде пекли в золе хлебцы из пресного теста, сверху их смазывали простоквашей с добавлением крови. Этот хлеб, исходя из состава и способа выпекания, этнограф Е. Я. Трофимова относит к одному из древнейших видов выпечки [20, 47–48]. Пресные лепёшки *табань*, смазанные «простоквашей или тестом, замешанным на крови животного» исследователи описали у южных удмуртов ещё в XIX в.: «Так, хотя Вотятка и печёт квасной хлеб, обыкновенно безсолый и пополам с мякиной, но в то же время охотно заменяет его пресными лепёшками, намазываемыми сверху простоквашей или тестом, замешанным на крови животного (*табань*)» [7, 8–9].

В кухне центральных, некоторых южных и юго-восточных удмуртов есть выпечка – *вирын перепеч* / *вирын перепесь* (центр. удм.) (букв.: перепечи с кровью). Из тонко раскатанного пресного теста делают круглые тестяные формы диаметром 5–7 см с приподнятыми краями, их заливают начинкой из смеси крови, нутряного сала (шкварок), лука, выпекают перед огнём на поду печи [20,

147]. В отдельных местах в эту начинку добавляют мелко порубленное мясо или шкварки [19], лук, яйцо, бульон, и не перепекали, иначе начинка «чернеет» [ПМА 4, 7].

Южные удмурты готовят такое блюдо, смешав кровь, мясной фарш (мелко порубленное мясо) или шкварки, яйцо, как вариант – крупу или квашеную капусту, картофельное пюре: «Если с квашеной капустой, то картошку не кладут. Если любим мясо, то добавим мясо. Прежде делали со шкварками *көй чожсы*. Кое-кто клали чеснок. Если добавляешь чеснок, мне кажется так вкуснее. Немного надо добавить» [ПМА 5]. Считается, что картошка делает начинку колбасы мягче.

В 1960-х гг. при составлении книги Г. И. Соковнин зафиксировал блюдо *лымо* (удм. *лым* – бульон, *лымо* – с бульоном), которое делали в день приготовления свежатины. Начинку (ливер, язык, мясо, мелко нарезанный нутряной жир) обжаривали, заливали бульоном или водой, варили. Когда мясо было готово, в бульон клали кровь и лук. Из пресного теста делали формы как для выпечки *перепеч* диаметром 3 см (меньше обычных) с приподнятыми краями и выпекали без начинки, затем их складывали слой за слоем в тарелку и заполняли густым бульоном с кусочками мяса, ливера, крови [19, 115].

Использование крови в составе выпечек делало блюда разнообразней и сытнее, включение овощей и дикоросов расширяло этот перечень. Эти блюда были разнообразными – кровь в составе теста, в качестве начинки или бульона с кровью в запеченной тестяной форме.

Кровяная колбаса

Ценным по вкусовым качествам и лакомым блюдом центральные и южные удмурты считают кровяную колбасу *виртырем* (удм. *вир* – кровь, *тырыны* – класть) / *вирын колбаса*. Её делают обычно осенью, в день забоя скота, кровь собирают в отдельную посуду, зимой излишки – замораживают, и готовят по мере необходимости.

Кровяная колбаса у удмуртов относится к локальным блюдам, ареал её бытования ограничен территорией расселения южных и отчасти центральных удмуртов [20, 105, 125–126; 21, 158], а традиция её приготовления, по мнению исследователей, имеет тюркские корни: её делают там, где удмурты издавна контактировали с татарами или башкирами [20, 28]. Это блюдо не встречается у северных удмуртов и бесермян.

Современный состав аналогичен приведённым ещё в ранних источниках: «При резании скота стряпается характерное кушание наподобие колбасы “*виртырем*”, сырую кровь смешивают с

крупой, измельчённым салом и луком; всю эту начинку вталкивают в кишку, завязывают оба конца и долго варят в воде» [22, 101].

Кровь разбавляют водой или мясным бульоном, добавляют говяжий, или свиной нутряной жир, особенно ценится по вкусовым качествам гусиный. Нутряное сало мелко режут ножом или пропускают через мясорубку, но рубленое считается вкуснее: «Внутреннее сало добавляем. Это сало разваривается, когда варишь. А другое сало [не нутряное] – не разваривается, кусочками остаётся. На два литра крови, обычно примерно литр сала нарезать, но смотреть надо. Ещё воду добавим, без воды невкусно получится. Без воды оно твёрдое получится и вкус не совсем...»; «И сало можно смешивать и кровь разную»; «Гусиное сало нутряное можно нарезать. У уток сало тоже вкусное» [ПМА 5]. Смесь нескольких видов крови, добавление утиной или гусиной, смешивание говяжьей или свиной, считалась наиболее вкусной, заправлять могли гусиные или утиные кишки [ПМА 2–5; 17], «Вот гусей закалывают, кровь собирают, туда крупу и сало (*войзэ-койзэ*), чеснок. Ой, как вкусно бывает. Это тоже *виртырем*» [ПМА 5].

Использовали пшеничную крупу крупного помола, предварительно подсушенную на сковороде, чтобы она сохраняла при варке форму и не превращалась в кашу. Используется гречневая, реже ячневая крупы, иногда добавляют сырой мелко порубленный картофель, по желанию кладут чеснок и лук, солят. Новацией является использование чёрного молотого перца, но это встречается не повсеместно: считают, что перец меняет и заглушает оригинальный и естественный вкус блюда.

Кровяную колбасу в ряде мест южные удмурты (д. Быземшур) варят вместе с субпродуктами в супе из свежатины *вильшыйд* с мясом и внутренностями. В составе ее начинки – кровь, картофель, лук, чеснок, нутряное сало, крупа на выбор (гречка, ячневая, рис), соль. Сырой смесью наполняют кишки, в нескольких местах их перевязывают ниткой на расстоянии 8–10 см [17, 29].

Колбасу заполняют разными способами: руками, ложкой, через воронку, надрезанную пластиковую бутылку («полтарашка»): «Складываем через воронку, а кто – без воронки. Я без воронки. Никогда воронкой не вожусь. Можно ложкой положить или просто руками»; «Кладу через «полтарашку». Обрезаю её и через неё как в воронку» [ПМА 5]. Оставляют небольшое пространство: «Полную кишку не забиваем, надо пространство. Это свинина или говядина, кишки? Говядина [кишки] уменьшается в размере, а свинина – нет» [ПМА 5].

В одних традициях кишку перевязывают в нескольких местах, получается несколько колбас вместе, в других – каждая большая колбаса бывает отдельно: завязывают прочной ниткой с одного конца, заполняют и перевязывают с другого, за эту нитку достают из бульона. Перед варкой начинку равномерно распределяют – нужно «разболтать кишку туда-сюда», чтобы крупа не собралась в одном месте.

Кишки чистят и моют, зимой ещё протирают снегом, затем «выдувают из них воздух», некоторые в наши дни ещё моют струёй воды из шланга. Внутреннюю оболочку вычищают полностью, оставляя тонкую, как плёнка, внешнюю часть. С этой целью кишку протягивают между сжатыми пальцами или двумя плотно прижатыми вязальными спицами, или тянут через кольцо (ушко) булавки [ПМА 5].

Готовят колбасы в котле, в чугуне, иногда за пределами помещения, в летней кухне (фото 1). В ряде мест кладут на дно чугуна (крест-накрест) лучины, чтобы колбаса не прилипала к дну. Варят в мясном бульоне или в воде час-полтора в зависимости от размера колбас, иногда вместе с мясом и субпродуктами, следят за жаром, чтобы оболочка не разорвалась. Мясо и колбасу достают, бульон затем заправляют крупой и получают кашу *жук*: «Наша мама специально топила печь в бане. И в котле ставила вначале мясо, потом после мяса варила *виртырем*. Потом варила кашу *жук*» [ПМА 5].



Фото 1. Приготовление кровяной колбасы в котле.
ПМА 2024. д. Новая Монья, Малопургинский район, УР.
Фото автора статьи

Блюдо подают горячим, нарезав на части (3–5 см) (фото 2): «*Виртырем* едят горячим. Так вкуснее. Подают колбасу, порезав на кусочки. Минимум полчаса варят, а так дольше. После варки кишки жестковатые обычно бывают. Если в духовку положишь, то мягче становятся. [Как хранили? Долго держали?] Можно замораживать.

Долго нельзя держать. Варят. Мы обычно сразу съедаем» [ПМА 5]. В наши дни её иногда ещё томят или запекают до румяной корочки: «После варки немного в духовку ставлю. Когда отварится, то ещё ставим с небольшой водой париться, пока остальные варятся. А это стоит на плите и томится, прогревается и пропаривается»; «*Виртырем*, если варим, то и заморозить можно. Заносишь и разогреваешь. Варишь. Привыкли уже по-современному, сейчас в духовку ставим. Прежде просто отваривали, а сейчас ещё в духовку варёную кладем. Жарим варёную. Варим и ставим в духовку или жарим. А прежде отварим, достанем и просто уже сразу едим. Так ели. А сейчас – современные варианты» [ПМА 5].

Подают колбасу в тарелке, отдельно к ней квашеную капусту, которая является осенне-зимним блюдом: «*Виртырем* ели с квашеной капустой. Специально солили. Осенью как скот закалывают, то уже капуста квашеная бывала»; «Едим с квашеной капустой и соленьями. Просто саму по себе тоже» [ПМА 5]. Закамские удмурты подают в одной тарелке варёные вместе и нарезанные колбасу, уши, субпродукты, варенные с ними целые картофелины, отдельно ставят квашеную капусту [12, 172–173].

В локальных вариантах, помимо крови, в начинку колбас клали уже варёные субпродукты, кусочки мяса, ячневую или перловую крупу, соль, перец, чеснок [19, 21–22; 20, 33]. Книги по удмуртской кухне предлагают предварительно варить крупу и мясо, добавлять мускатный орех [19, 21–22].



Фото 2. Подача кровяной колбасы *вёр шокта* / *вир сокта*. Конкурс марийской кухни на праздновании Масленицы. Восточные марийцы прикамская подгруппа. д. Иж-Бобья, Граховский район, Удмуртия. 2020. Фото автора статьи

Кровяная колбаса имеется в кухне и других народов. Колбаса *вёр шокта* / *вир сокта* (букв.: кровяная колбаса) является одним из популярных блюд у марийцев Прикамья – соседей удмуртов [11, 107–108]. Марийцы считают её знаковым

блюдом своей кухни. Так, проживающим в Ханты-Мансийском автономном округе марийцам известна кровяная колбаса *сокта* [2, 499]. Даже, если среди них она уже не является широко распространённым блюдом из-за труднодоступности отдельных ингредиентов, марийцы в диаспоре считают его «визитной карточкой», имеющей «свою силу, марийский дух» [2, 497].

Кровяная колбаса относится к наиболее трудоёмкому блюду с использованием крови, помимо зерновых культур в виде разнообразных круп со временем стали включать овощи или подавать с овощами, её готовят также в составе мясных супов из свежатины. Помимо варки в современной кухне применяется последующее её запекание или поджаривание с целью обогащения вкуса, под влиянием новых способов приготовления.

Обрядовое назначение и современное этнокультурное значение блюд

Кровь, помимо своих питательных и вкусовых качеств, в традиционной культуре удмуртов считалась важной жизненной субстанцией, в том числе жертвенных животных и птиц, вместилищем их души. Она символизировала целостность приносимой жертвы, что выражалось в её включении в состав ритуальных блюд.

Кровь добавляли в каши, бульоны вместе с мясом (частью мяса) и внутренностями приносимых в жертву животных при проведении молений, календарных обрядов и поминальных трапез. В небольшом количестве её лили на землю в месте заклания животного, совершая приношение и таким способом. Кровь жертвенного животного или птицы добавляли в ритуальную кашу по случаю молений. В ряде традиций (Шарканский район, УР) выпечка с кровяной начинкой *перепеч* (формы из пресного теста с приподнятыми краями), известная как *пересьмон* (букв.: стариться, состариться), готовится для поминовения умерших и предков на частные и календарные поминки. Она относится к блюдам ритуального стола, в других местах эта выпечка не имеет такого ритуального назначения.

Традиция включения крови и кровяной колбасы в состав обрядовых блюд, присущая ряду локальных традиций южных удмуртов, отчасти сохраняется и в наши дни. Кровь или колбасы с кровью варят вместе с внутренностями и частями туши, олицетворяющими её целостность; если животное крупное, то варили голову, конечности, кровь, все внутренности и обычно правую часть туши.

Кровь как компонент ритуальных блюд в культуре удмуртов упоминают ещё источники начала

XX в.: на осеннем молении в хлеве с приношением барана, ставили прямо в хлеве застланный белой скатертью стол и корыто. Кровь выпускали в особую чашу и употребляли в пищу в варёном виде, также в корыто для поминания предков крошили хлеб и выливали часть крови. С мясом готовили кашу, часть которого крошили в корыто и в качестве поминального блюда отдавали собакам [4, 44], чтобы оно попадало к предкам.

В источниках конца XIX – начала XX вв. описывается, что в ряде мест южные удмурты (Казанская губерния) готовили кровяную колбасу из крови жертвенного животного или птицы во время семейного календарного моления в поле «ангелу земли» (*мукылчин*). Варили ноги животного, внутренности, голову, рёбра с правой стороны, грудь и вместе с ними кровяную колбасу. После разделки туши, хозяйка готовила кровяную колбасу, заправляя кишки из смеси крови и крупы, которую варили вместе с внутренностями, а когда её достанут, бульон заправляли крупой [4, 43]. В этой традиции кровяную колбасу вместе с мясом жертвенного животного варили при молении от эпидемий, чтобы умиловить духа болезней [4, 24–25].

Кровяную колбасу некоторые южные удмурты готовили как обязательную часть ритуального блюда летнего праздника *Квар-Мудор* (*Куар-сур*) [21, 158], *Гужем юон* (букв.: Летний пир), известного и как *жэг сюан* (букв.: Свадьба ржи), *Петровка*, который проходил в конце июня – начале июля [24, 11]. Праздник завершал земледельческий цикл, связанный с весенним севом, и предвещал сенокос и жатву, с христианизацией был приурочен к Петрову дню (12 июля). Он продолжался несколько дней, в первый день устраивали моление в семейном святилище *куала*, жертвовали барана, с визитами посещали родственников по мужской линии, где все угощали кровяной колбасой [24, 11].

Традиция готовить суп *вилышд позьтон* (букв.: варить новый суп) из свежатины бытовала у южных удмуртов до недавнего времени и отчасти сохраняется. На «новый суп» звали участников разделки туши, семьи своей патронимии, включая детей и стариков. В отдельных селениях (д. Быземшур, Кизнерский район, УР) почти в каждой семье была специальная ритуальная чаша для сбора крови и на трапезу со свежатиной приглашали родственников [17, 29–30]. Родственники приносили каравай хлеба и передавали хозяевам с пожеланиями: «*Кылемез тудоды бадзым мед будоз, висенлы медаз сетскы*» ‘Оставшаяся скотина пусть вырастет большой, не поддастся болезни’ (д. Быземшур) [17, 30]. В общих тарелках ставили варёные внутренности, грудинку, уши,

ноги, начинённый желудок, на почётное место – кровяную колбасу. В начале трапезы обращались к верховному богу Инмару и предкам с благодарностью и просьбами: «*Милемыз утяттэ, начар эн каре. Гидьесамы трос пудо возьыны юрттэ*» ‘О нас заботьтесь, не сделайте бедными. Помогите в наших хлевах много скота содержать’. Первыми за стол усаживали детей, затем взрослых. После угощения пели, веселились и плясали. Договаривались, кто будет приглашать на следующую «новый суп» [17, 30]. Подобные общие трапезы родственников южные и центральные удмурты проводили также по случаю отёла коровы с угощением блюдами из молозива [15]. У бесермян трапезы с приглашением кого-либо из родных прежде встречались не только при забое скота, но ещё в Ильин день на баранину и кашу, куда клали и немного крови. На эту трапезу приглашали нового зятя, которому на отдельном блюде подавали голову барана в знак уважения и причастности к родственному кругу [ПМА 3].

В этом ключе стоит рассматривать и зафиксированное в середине XX в. описание угощения блюдом *лымо* (удм. *лым* – бульон, *лымо* – с бульоном), когда участники общей трапезы должны взять руками и не разлить бульон с мясом и кровью из тестяных форм. Исследователь кухни и повар Г. И. Соковнин со слов информантов писал: «Это блюдо готовится для больших компаний. В нём вложен как бы юмор: “А ну-ка попробуй, справишься ли с лымо?” А если человек справляется, не оставляет на столе и на одежде пятен, то он и в труде такой же спорый» [19, 115]. Этот обычай отсылает к угощениям с элементами розыгрыша, которые встречались на обрядовых трапезах, где было нужно аккуратно (не разлив) съесть кушанье с жидкой начинкой. Например, угощение молодухи тонкими блинами с начинкой из каши *жуко мильым* (букв.: блины с кашей), которые она должна съесть при всех и не пролить начинку, и наблюдали насколько она будет аккуратной и ловкой в работе [ПМА 6].

Большое количество исходного продукта и обычай угощать родных и односельчан, взаимные визиты воспринимались как подношение предкам, благодарность за сохранение и преумножение поголовья. В этом был и рациональный подход, что связано с необходимостью переработать в короткое время большое количество появившегося исходного продукта (крови, потрохов). С чем связана и традиция, что семьи и жители деревни готовили и приглашали на такие трапезы обычно по очереди, забой скота и птицы проводили в разные дни. Это было своеобразным угощением,

распределением продуктов и выражением уважения, проявлением соседских и родственных уз. Трапезы носили и элемент осеннего гостевания, сохранившегося как важный культурный маркер сезона в воспоминаниях многих информантов, и угощение не было повседневным событием.

В последние годы, по мнению информантов, молодые семьи не поддерживают традицию, изменилось отношение к блюдам с кровью, но если в семье есть ещё старшее поколение, то такие трапезы сохраняются [17, 30].

Несмотря на то, что некоторые блюда с кровью уходят из культуры питания, они стали появляться в меню ресторанов удмуртской кухни и посвящённых кухне этнокультурных событиях. Кровяную колбасу как старинное и национальное блюдо можно встретить на презентации удмуртской кухни. Выпечка с кровью *вирын перепеч* и кровяная колбаса вошли в меню ресторана удмуртской кухни (г. Ижевск). Повара одного из районов проживания южных удмуртов (Завьяловский район, УР) на конкурсе «Мясное подворье» (2017 г.) представили редкие мясные блюда и среди них кровяную колбасу *виртырем*, запечённую в брюшине кашу *жэуш пушкын парем жук*, разные кушанья с субпродуктами, мясом и с кровью, чтобы обратить внимание на эти уходящие кушанья¹. Кровяная колбаса указана в числе объектов национальной культуры в проекте «Азбука Киясовского района» на территории её бытования².

Сохранение некоторых блюд с кровью в современной культуре, связано с её включением в состав ритуальных кушаний, обрядовую кухню, их высоким ценностным статусом, и тем, что они воспринимаются как знаковые и вкусные кушанья. Благодаря различным проектам и меню ресторанов происходит знакомство с ними за пределами локальной традиции и ареала бытования.

Обсуждение и заключение

Блюда с кровью в удмуртской и бесермянской народной кухне относятся к числу традиционных и преимущественно сезонных кушаний. В ходе исследования выявлены локальные варианты и технологии приготовления блюд (21 наименование) с кровью домашних животных и птиц: 1) заправка кровью супов из свежатины *вирос шыд* (суп с кровью), *виль шыд* / *виль вандем шыд* (букв.:

новый суп, суп со свежатиной), *вандос шыд* (суп из свежатины); каши *вирын жук* (каша с кровью), 2) клёцки разной формы из смеси крови и муки для заправки супов *вирын ийкем*, *вирлысь лёлёк*, *вирын чумер*, 3) запекание крови с нутряным салом, шкварками, с крупами, овощами: *песътэм вир* (варёная кровь), *вирлысь творог* (творог из крови), *жарить карем вир* (жареная кровь), *табайын жарить карем вир* (жареная на сковороде кровь), 4) запекание крови в брюшине *вир жэушын* [пёсьтэм] (букв.: варёная в брюшине кровь) / *вирын колбаса* «колбаса из крови» с добавлением круп (гороха) и пряностей, прежде дикоросов, огородных культур, позже – молотого чёрного перца, 5) выпекание хлебных изделий, тонкого хлеба с намазкой из смеси простокваши и крови, 6) приготовление выпечки *вирын перепеч* / *вирын перепесь* (букв.: перепечи с кровью), *пересьмон* (букв.: стариться, состариться) из пресного теста с открытой начинкой, 7) *лымо* – бульон из субпродуктов, мяса и крови, подается в формы из испеченного пресного теста, 8) лепёшки из смеси крови и дрожжевого теста *вирын табань*, *вир табань* (букв.: лепёшки / *табань* с кровью), оладьи *вирын оладь*, 9) кровяные колбасы *виртырем*. Бульоны, супы и каши с небольшим добавлением крови встречались повсеместно, однако отдельные блюда как кровяная колбаса, клёцки, выпечка с кровяной начинкой, бытовали локально или только у южных удмуртов. Приведённый перечень показывает разнообразие таких блюд и в перспективе может быть дополнен.

Традиционные способы приготовления – варка и запекание, в поздней традиции стали включать последующее обжаривание или тушение (кровяной колбасы). С развитием земледелия и огородничества в составе блюд появляются зерновые культуры (полба, ячмень, пшеница, овес, гречиха) и крупы из них, овощи – картофель и капуста, лук и чеснок как приправы.

Кровь в составе ритуальных блюд молений олицетворяла целостность приносимой жертвы и считалась важной жизненной субстанцией. Блюда с кровью (супы, каши, кровяная колбаса) в ряде традиций входили и сохраняются в обрядовой кухне и трапезах с участием родственников.

В последние годы блюда с кровью готовят меньше, даже несмотря на их калорийность,

¹ Вера Богданова. Ягулысь сиськонниын чеськыт сюдо (В столовой Ягула кормят вкусно) // Жардон. 2017. № 12. 28.12.2017. <https://elibrary.unatlib.ru/dspace/dsview.html> (дата обращения 12.12.2022).

² Вахитов С. С. Кияса ёрослэн азбукаез (Азбука Киясовского района). Ижевск: Редакция газеты «Известия Удмуртской Республики», 2008. 26 с. (Проект «Моя первая азбука») (Целевая программа по реализации закона «О государственных языках Удмуртской Республики и иных языках народов Удмуртской Республики» на 2005-2009 годы). На удмуртском языке.

высокие пищевые и вкусовые качества. Происходят изменения культуры питания сельского общества, уменьшается сельское подворье и сложно найти необходимые продукты (кровь, потроха); меняются вкусы. Изменилась и структура народного календаря, что привело к исчезновению обрядов с которыми тесно связано приготовление некоторых приведенных в статье блюд. Помимо семейной, преимущественно сельской кухни, некоторые

блюда (кровяная колбаса, выпечка с кровью *вирын перепеч*) вошли в меню ресторанов, выпускаются небольшими предприятиями, встречаются в презентациях и дегустационных программах. Выявление и описание таких блюд в дальнейшем является актуальным, важно расширить этот перечень с учетом локальных технологий, использования в обрядовой кухне, места в системе питания, особенно с учетом трансформации народной кухни.

Список источников и литературы

1. Алтайский этнографический словарь / отв. ред. Н. В. Екеев. Горно-Алтайск: БНУ РА «НИИ алтаистики им. С. С. Суразакова», 2023. 370 с.
2. Андреева Л. А. Национальная кухня марийцев в диалоге культур народов Югры // Вестник угроведения. 2018. Т. 8. № 3. С. 491–502. DOI: 10.30624/2220-4156-2018-8-3-491–502.
3. Атласова М. М., Кынатов А. Б. Ю. Традиции питания малочисленных народов севера // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира. Матер. IV Междунар. науч.-практ. симпозиума. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2019. С. 47–49.
4. Васильев Иоанн. Обзорение языческих обрядов, суеверий и верований вотяков Казанской и Вятской губернии. Казань: Типо-литография Императорского университета, 1906. 88 с.
5. Вершинин В. И. Словарь марийских говоров Татарстана и Удмуртии (полного типа). Йошкар-Ола: МарНИИЯЛИ, 2011. 793 с.
6. Енчинов Э. В. Продукция животноводства: традиционная мясная пища в современной алтайской культуре // Universum: общественные науки. 2023. № 10 (101). С. 11–13.
7. Кошурников В. Быт вотяков Сарапульского уезда, Вятской губернии: этнографический очерк. Казань: Типография Императорского Казанского университета, 1880. 44 с.
8. Лебедева Л. И., Насонова В. В., Вережкина М. И. Использование субпродуктов в России и за рубежом // Всё о мясе. 2016. № 5. С. 8–13.
9. Лул-вир: символика крови в традиционной культуре финно-угорских народов. Шаркан: [б. и.], 2023. 73 с.
10. Марийская крестьянская кухня / сост. К. Юадаров. Йошкар-Ола: [б. и.], 2003. 47 с.
11. Марийцы Удмуртии: историко-этнографические очерки. Ижевск: Монпоражён, 2021. 243 с.
12. Назмутдинова И. К. Овощные культуры в системе питания закамских удмуртов // Огород в народной культуре: коллективная монография. Ижевск: Удм ФИЦ УрО РАН, 2025. С. 162–176.
13. Новик А. А. Вкус Рождества: традиции, запреты и алиментарные пристрастия албанцев Приазовья // Традиционная культура. 2022. Т. 23. № 3. С. 171–183.
14. Попова Е. В. «Бабушкины макароны»: названия, технологии и символика блюд из теста для супов удмуртской и бесермянской народной кухни // Ежегодник финно-угорских исследований. 2021. Т. 15. № 1. С. 157–171. DOI:10.35634/2224-9443-2021-15-1-157-171.
15. 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. DOI: 10.30624/2220-4156-2024-14-2-335-347.
16. Руднев В. В. Шотландское меню: время, вкусы, традиции // Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания. М.: Кучково поле Музеон, 2020. С. 401–424.
17. Савельева В. С. Традиции «вильшыд позьтон» жителей Безменшурского куста // Лул-вир: символика крови в традиционной культуре финно-угорских народов. Шаркан: [б. и.], 2023. С. 28–30.
18. Сепеев Г. А. Восточные марийцы: Историко-этнографическое исследование материальной культуры (середина XIX – начало XX вв.). Йошкар-Ола: Марийское книжное издательство, 1975. 247 с.
19. Соковнин Г. И. Удмуртская кухня. Ижевск: Удмуртия, 1975. 239 с.
20. Трофимова Е. Я. Как сложилась народная кухня удмуртов. Блюда удмуртской кухни. Ижевск: Удмуртия, 1991. 176 с.
21. Трофимова Е. Я. Праздничная и обрядовая пища // Удмурты: историко-этнографические очерки. Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 1993. С. 149–164.
22. Труды. Вып. 2. 1926 год. Ижевск: Издание Научного общества по изучению Вотского края: Удкнига, 1926. 115 с.
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 гурьёссы. Ижевск: Удм.ИИЯЛ УрО РАН, 1999. 157 с. (Удмуртский фольклор = Удмурт фольклор. Вып. 2).
25. Jaine T., Davidson A. The Oxford companion to food. Oxford: Oxford University Press, 2006. 907 p.
26. Keville Kathi. Herbs: An Illustrated Encyclopedia. New York City: Friedman / Fairfax Publishers. 1994. 224 p.
27. Kim Y. H. B., Jang A. Ethnic meat products – Japan and Korea // Encyclopedia of Meat Sciences / Eds. M. Dikeman, C. Devinearrick. San Diego, CA: Elsevier Academic Press, 2014. Pp. 543–549.
28. Nina Edwards. Offal: A Global History. London: Reaktion Books, 2013. 141 p.
29. 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.

Полевые материалы

- ПМА 1 – Экспедиция в д. Иж-Бобья, Граховский район, Удмуртская Республика, 2020 г.
ПМА 2 – Экспедиция в д. Жувам, Юкаменский район, Удмуртская Республика, 2022 г. (информанты: З. Невоструева, Е. Невоструев).
ПМА 3 – Экспедиция в д. Жувам, Юкаменский район, Удмуртская Республика, 2022 г. (информант: Р. Невоструева).
ПМА 4 – Экспедиция в Юкаменский район, Удмуртская Республика, 2022 г. (информант: Феоктистов Л. (д. Зянтемошур, Игринский район), записано в д. Жувам).
ПМА 5 – Экспедиция в д. Новая Моңья Малопургинский район, Удмуртская Республика, 2024 г.
ПМА 6 – Экспедиция в д. Каменное, Завьяловский район, Удмуртская Республика, 2025 г., (информант: А. Четкарев).

References

1. *Altajskij etnograficheskij slovar'* [Altai ethnographic dictionary]. Ed. N. V. Ekeev. Gorno-Altaysk: NII altaistiki im. S. S. Surazakova Publ., 2023. 370 p. (In Russian)
2. Andreeva L. A. *Nacional'naya kuhnya marijcev v dialoge kul'tur narodov Yugry* [National cuisine of the Mari people in cultural interaction with Yugra peoples]. *Vestnik ugrovedenia* [Bulletin of Ugric Studies], 2018, no. 8 (3), pp. 491–502. (In Russian)
3. Atlasova M. M., Kynatov A. B. Yu. *Tradicii pitaniya malochislennykh narodov severa* [Traditions of nutrition of the small peoples of the North]. *Tradicionnaya kul'tura v sovremennoy mire. Istoriya edy i tradicii pitaniya narodov mira. Materialy IV Mezhdunarodnogo nauchno-prakticheskogo simpoziuma* [Traditional culture in the modern world. Food history and food traditions of the peoples of the world. Proceedings of the IV International scientific and practical symposium]. Moscow: Centr po izucheniyu vzaimodeystviya kul'tur Publ., 2019. Pp. 47–49. (In Russian)
4. Vasilyev Ioann. *Obozrenie yazycheskih obryadov, sueverij i verovanij votyakov Kazanskoj i Vyatskoj gubernii* [Review of pagan rituals, superstitions and beliefs of the Votyak people of Kazan and Vyatka provinces]. Kazan: Tipo-litografiya Imperatorskogo universiteta Publ., 1906. 88 p. (In Russian)
5. Vershinin V. I. *Slovar' marijskih govorov Tatarstana i Udmurtii (polnogo tipa)* [Dictionary of the Mari dialects of Tatarstan and Udmurtia (of full type)]. Yoshkar-Ola: MarNIYALI Publ., 2011. 793 p. (In Russian)
6. Enchinov V. E. *Produkcija zhivotnovodstva: tradicionnaya myasnaya pishcha v sovremennoj altajskoj kul'ture* [Livestock products: traditional meat food in modern Altai culture]. *Universum: obshchestvennye nauki* [Universum: Social Sciences], 2023, no. 10 (101), pp. 11–13. (In Russian)
7. Koshurnikov V. *Byt votyakov Sarapul'skogo uezda, Vyatskoj gubernii: etnograficheskij ocherk* [Life of the Votyak people of the Sarapulsky District, Vyatka province: ethnographic essay]. Kazan: Tipografiya Imperatorskogo Kazanskogo universiteta Publ., 1880. 44 p. (In Russian)
8. Lebedeva L. I., Nasonova V. V., Verevkina M. I. *Ispol'zovanie subproduktov v Rossii i za rubezhom* [Use of offal in Russia and abroad]. *Vsyo o myase* [All about meat], 2016, no. 5, pp. 8–13. (In Russian)
9. *Lul-vir: simbolika krovi v tradicionnoj kul'ture finno-ugorskih narodov* [Soul-blood: symbolism of blood in the traditional culture of the Finno-Ugric peoples]. Sharkan: [w/p], 2023. 73 p. (In Russian)
10. *Marijskaya krest'yanskaya kuhnya* [Mari peasant cuisine]. Comp. K. Yuadarov. Yoshkar-Ola: [w/p], 2003. 47 p. (In Russian)
11. *Marijcy Udmurtii: istoriko-etnograficheskie ocherki* [Mari people of Udmurtia: historical and ethnographic essays]. Izhevsk: Monporazhyon Publ., 2021. 244 p. (In Russian)
12. Nazmutdinova I. K. *Ovoshchnye kul'tury v sisteme pitaniya zakamskih udmurtov* [Vegetable crops in the nutrition system of the Zakamye Region people]. *Ogorod v narodnoj kul'ture: kollektivnaya monografiya* [Vegetable garden in folk culture: collective monograph]. Izhevsk: Udm. FIZ UrO RAN Publ., 2025. Pp. 162–176. (In Russian)
13. Novik A. A. *Vkus Rozhdestva: tradicii, zaprety i alimentarnye pristrastiya albancev Priazov'ya* [The Taste of Christmas: traditions, prohibitions and alimentary predilections of the Albanians of the Azov Sea Region]. *Tradicionnaya kul'tura* [Traditional Culture], 2022, no. 23, no. 3, pp. 171–183. (In Russian)
14. Popova E. V. *“Babushkiny makarony”: nazvaniya, tekhnologii i simbolika blyuda iz testa dlya supov udmurtskoj i besermjanskoy narodnoj kuhni* [“Granny's pasta”: names, technologies and symbolism of pasta products for soups in Udmurt and Besermjan folk cuisine]. *Ezhegodnik finno-ugorskih issledovanij* [Yearbook of Finno-Ugric Studies], 2021, no. 15, no. 1, pp. 157–171. DOI: 10.35634/2224-9443-2021-15-1-157-171. (In Russian)
15. Popova E. V. *“Byk bodaetsya”: blyuda iz moloziva v kul'ture pitaniya finno-ugorskih narodov Uralo-Povolzh'ya* [“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, no. 14 (2/57), pp. 335–347. DOI: 10.30624/2220-4156-2024-14-2-335-347. (In Russian)
16. Rudnev V. V. *Shotlandskoe menyū: vremya, vkusy, tradicii* [Scottish menu: time, tastes, traditions]. *Vkus Evropy. Antropologicheskoe issledovanie kul'tury pitaniya* [The taste of Europe. Anthropological research on food culture]. Moscow: Kuchkovo field Museum Publ., 2020. Pp. 401–424. (In Russian)
17. Savelyeva V. S. *Tradicii “vil'shyd poz'ton” zhitelej Bezmenshurskogo kusta* [Traditions of “cooking new soup” of the inhabitants of the Bezmenshur]. *Lul-vir: simbolika krovi v tradicionnoj kul'ture finno-ugorskih narodov* [Soul-blood: the symbolism of blood in the traditional culture of the Finno-Ugric peoples]. Sharkan: [w/p], 2023. Pp. 28–30. (In Russian)
18. Sepeeov G. A. *Vostochnye marijcy: Istoriko-etnograficheskoe issledovanie material'noj kul'tury (seredina XIX – nachalo XX vv.)* [Eastern Mari people: Historical and ethnographic study of material culture (middle of the XIX – early XX centuries)]. Yoshkar-Ola: Marijskoe knizhnoe izdatel'stvo Publ., 1975. 247 p. (In Russian)
19. Sokovnin G. I. *Udmurtskaya kuhnya* [Udmurt cuisine]. Izhevsk: Udmurtia Publ., 1975. 154 p. (In Russian)
20. Trofimova E. Ya. *Kak slozhilas' narodnaya kukhnya udmurtov. Blyuda udmurtskoj kukhni* [How has the Udmurt folk cuisine developed. Dishes of Udmurt cuisine]. Izhevsk: Udmurtiya Publ., 1991. (In Russian)

21. Trofimova E. Ya. *Prazdnichnaya i obryadovaya pishcha* [Festive and ceremonial food]. Udmurty: istoriko-etnograficheskie ocherki [Udmurt people: historical and ethnographic essays]. Izhevsk: UIIALUrORAN Publ., 1993. Pp. 149–164. (In Russian)
22. *Trudy. Vyp. 2. 1926 god* [Proceedings. Issue 2. 1926]. Izhevsk: Izdanie Nauchnogo obshchestva po izucheniyu Votskogo kraja: Udkniga Publ., 1926. 115 p. (In Russian)
23. Chudova T. I. *Kuhnya komi (zyryan): Etnograficheskij slovar'* [Cuisine of the Komi (Zyryan) people: Ethnographic dictionary]. Syktyvkar: SykSU Publ., 2008. 156 p. (In Russian)
24. Churakova R. A. *Pesni yuzhnyh udmurtov = Lymshor pal udmurt''yoslen kyržan gur''yossy* [Songs of the Southern Udmurts = Melodies of the Southern Udmurts]. Izhevsk: Udm IIYAIL UrO RAN Publ., 1999. 157 p. (*Udmurtskij fol'klor. Vyp. 2* [Udmurt folklore. Issue 2]). (In Russian, Udmurt)
25. Jaine T., Davidson A. *The Oxford companion to food*. Oxford: Oxford University Press, 2006. 907 p. (In English)
26. Keville Kathi. *Herbs: An Illustrated Encyclopedia*. New York City: Friedman / Fairfax Publishers, 1994. 224 p. (In English)
27. Kim Y. H. B., Jang, A. *Ethnic meat products – Japan and Korea*. Encyclopedia of Meat Sciences. Dikeman M., Devine C. (eds.). San Diego, CA: Elsevier Academic Press, 2014. Pp. 543–549. (In English)
28. Nina Edwards. *Offal: A Global History*. London: Reaktion Books, 2013. 141 p. (In English)
29. 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, no. 44 (4), pp. 1326–1334. DOI: 10.30892/ gtg.44418-950. (In English)

Field materials of the author

Field materials of the author 1 – *Jekspedicija v d. Izh-Bob'ya, Grakhovskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2020 g.* [Expedition to the village of Izh-Boby, Grakhovsky District, Udmurt Republic, 2020].

Field materials of the author 2 – *Jekspedicija v d. Zhuvam, Jukamenskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2022 g. (Informanty: Z. Nevostrueva, E. Nevostruev)* [Expedition to the village of Zhuvam, Yukamensky District, Udmurt Republic, 2000 (Informants: Z. Nevostrueva, L. Nevostruev)].

Field materials of the author 3 – *Jekspedicija v d. Zhuvam, Jukamenskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2022 g. (Informant: R. Nevostrueva)* [Expedition to the village of Zhuvam, Yukamensky District, Udmurt Republic, 2000 (Informant: R. Nevostrueva)].

Field materials of the author 4 – *Jekspedicija v Jukamenskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2022 g. (Informant: Feoktistov L. (d. Zyantemoshur, Igrinskij rajon), zapisano v d. Zhuvam)* [Expedition to the Yukamensky District, Udmurt Republic, 2000 (Informant: Feoktistov L. (village of Zyantemoshur, Igrinsky District), recorded in the village of Zhuvam)].

Field materials of the author 5 – *Jekspedicija v d. Novaja Monja, Malopyrginskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2024 g.* [Expedition to the village of Novaja Monja, Malopyrginsky District, Udmurt Republic, 2024].

Field materials of the author 6 – *Ekspediciya v d. Kamennoe, Zav'jalovskij rajon, Udmurtskaja Respublika, 2025 g. (Informant: A. Chetkarev)* [Expedition to village of Kamennoe, Zavyalovsky District, Udmurt Republic, 2025 (Informant: A. Chetkarev)].

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 Center of the Ural Branch of the 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