

КОМИ-ПЕРМЯЦКОЕ МЯСО-ТЕСТЯНОЕ БЛЮДО ЭПОХИ СКЛАДЫВАНИЯ ВСЕРОССИЙСКОГО РЫНКА, ИЛИ АНТРОПОЛОГИЯ ПЕЛЬМЕНЯ*



П.А. Корчагин,
Пермский научный центр УрО РАН

Пельмени как особое кулинарное изделие появились в первой половине XVII в. на территории современных Кочевского и Косинского районов Коми-Пермяцкого округа Пермского края. На участке «московского пути» Кай – Юкеевское – Коса – Соликамск это блюдо было очень востребовано ямщиками санных обозов, перевозящих хлебные запасы из поморских уездов в Сибирь. Именно в Коми округе фиксируются самые ранние источники ономастического плана, фамилии Пельменниковых и Пельменевых, обладатели которых сделали изготовление и продажу пельменей своим промыслом.

Ключевые слова: пельмени, Коми округ, Пермский край, «московский путь», с. Кай, с. Юкеевское, с. Коса, г. Соликамск, «хлебные отпуска».

Доброму семейству Елыкомовых из Ныроба с благодарностью за многолетнюю помощь в экспедициях, в том числе и в экспериментальных работах по теме данного исследования.

В каталоге Российской государственной библиотеки имеется информация о более чем сотне изданий, в которых, так или иначе, упоминаются пельмени: в кулинарных сборниках, прозаических и поэтических произведениях, пьесах, диссертациях (как лингвистических, так и производственных), географических, этнографических исследованиях и др.

И если с источниками для изучения заявленного объекта исследования дела обстоят вполне благополучно, поскольку пельмени весьма и весьма часто упомина-

ются в разного рода мемуарах и описаниях, разнообразных словарях и энциклопедиях, архивных документах, то с научной литературой по предмету все гораздо скромнее. До сих пор не существует не только монографического исследования, но нет даже отдельных статей, посвященных истории возникновения и бытования пельменей. Нельзя же принимать «исторические» введения к сборникам рецептов, написанные в лучшем случае кулинарами, а то и вовсе журналистами, за серьезные научные труды.

* Исследование выполнено в рамках гранта РФФИ №14-06-96002 р_урал_а «Средневековое Пермское Предуралье: меняющееся население в изменяющейся среде».

Если же критерием включения печатных работ в историографический обзор принять наличие исторического образования и ученой степени у автора, то из всего длинного списка останутся единицы. Это, прежде всего, книги В.В. Похлебкина, в каждой из которых пельменям посвящено, максимум, несколько абзацев. И труды исследователей-этнографов, в которых можно найти всего лишь несколько строк (а иногда даже слов) о пельменях в обзорах репертуара блюд традиционных национальных кухонь или описании коллективных (чаще всего праздничных) трапез.

Чтобы понять, насколько слабо разработана пельменная тематика в исторической науке, достаточно сравнить две оценки древности пельменей, сделанные В.В. Похлебкиным в разных работах. В своем кулинарном словаре-справочнике он писал: «**ПЕЛЬМЕНИ** (от пермяцкого – *пельняни*: *пель* – ухо и *нянь* – тесто; тестяное ухо). Древнейшее ритуальное блюдо народов северо-востока европейской части России – пермяков, коми, удмуртов, а также сибирских татар. Известно под иными наименованиями *мещерякам*, *марийцам*. В русскую кухню перешло в конце XIV – начале XV в. с Урала, куда, весьма возможно, было занесено из древнейших государств Средней Азии» [31].

А вот в книге «Из истории русской кулинарной культуры» видим уже совсем иную оценку и датировку: «Между тем на всем Урале пельмени были типичным народным блюдом с XVI века, но в Центральную Россию практически не проникали до второй половины XIX века. Наименование *пермени* подчеркивает лучше всего, что происходило это кушанье от пермяков, было национальным блюдом, оно не проникало в быт живущего на Урале русского населения довольно долго как нерусское, пермяцкое, инородческое» [32, с. 409].

Нет даже малой надежды на возможность обнаружения в архивных фондах единственного документа, фиксирующего место и время появления пельменей с

точностью до года. Безымянный коми кулинар вовсе не думал регистрировать эксклюзивные авторские права на свое выдающееся изобретение. Историк может лишь вычислить место и приблизительное время появления пельменей, опираясь только на косвенные источники и учитывая общие закономерности и конкретные обстоятельства социально-экономического развития предполагаемой пельменной родины и страны в целом...

Что есть...

А.С. Кривошекова-Гантман в статье о коми-пермяцких заимствованиях в русских говорах Верхнего Прикамья подробно перечислила все известные формы слова *пельмень*: «**ПЕЛЬМЕНИ, ПЕЛЬМЕНЬ** (лит.). В говорах Верхнего Прикамья встречается в разных формах: *пелян*, *пелян*, *пелянка*, *пельмян*, *пермень*, *пермян* ед.; *пеляны*, *пеляны*, *пелляны*, *пельмяны*, *пермени* мн.; ср. коми, удм. *пельнянь* буквально ‘ухо-хлеб’; пельмени представляют собой маленькие пирожки в форме уха, сделанные из пресного теста с мясной начинкой и отваренные в крутом кипятке. Слово попало в русские говоры, возможно, еще в общекоми период. В русский литературный язык вошло через севернорусскую среду; см. Фасмер III, 230; КЭС, 219; ФУЗ, 33» [28, с. 222–223].

А.С. Кривошекова-Гантман ссылается на знаменитый словарь А. Фасмера, из которого нового удастся узнать немного: «**пельмень** м., ленингр., диал. *пельняни* (мн.) – то же, перм. (Даль). Заимств. из коми, удм. *peł'ńań* от коми, удм. *peł'* “ухо”, *ńań* “хлеб”, из-за формы, которую имеют эти изделия (Калима, FUF 18, 35 и сл.) Ср. *ушкí* мн. “род вареников” (Преобр. 2, 35). Диал. *пермени*, *пермяни* мн. – то же, казанск., – результат сближения с *Пермь*» [40, с. 230].

В свою очередь А. Фасмер почерпнул часть информации в этимологическом словаре А.Г. Преображенского: «**пельмень**, Р. как, пельменя, м., обыкн. Мн. пельмени, Р. пельменей *род вареников*,

ушки, начиненные мясом (употребляются в м. супа, лапши и т.п.); диал. перм. пельмьяни и пельняни.

– Из финн.: пермяц.–вогул. пель – *ухо*; нянь – *хлеб*; если так, то название должно означать *ушки из хлеба*; ср. наше ушки *род вареников* (ДСл. 3³, 68). [Составителю приходилось слышать от одного казанского уроженца пермьяни, причем он объяснял название тем, что де пермяцкое кушанье. Сообщавший был доктор. Форма пермени приведена и у Даля (3³, 253) с заметкой «*ошиб.* в м. пельмени». След. слышал и Даль. Форма есть результат стремления прояснить этимологию.]» [34, с. 35].

Лингвистов пельмени интересуют, прежде всего, как слово, но не как часть бытовой культуры. Поэтому, даже уточнив значение термина, нам все равно придется обращаться к историческим методам исследования. Теперь, когда В.В. Похлебкин ушел из жизни, сложно определить источники, из которых он черпал сведения о том, что пельмени были изобретены на Урале в XVI в. (или даже ранее). Не исключено, что он был знаком с монографией М.Г. Рабиновича «Очерки материальной культуры русского феодального города», вышедшей в 1988 г., в которой с замечательной полнотой описаны бытовые реалии Древней Руси и Московского государства. В разделе «Стол горожанина» автор писал дословно следующее: «Кроме хлеба, из ржаной или пшеничной муки готовили такие продукты, как лапшу (которую сушили и впоследствии чаще всего клали в суп) и вообще тестяные ингредиенты блюд (например, пельменей или вареников)» [35, с. 225]. Но заметим, что у М.Г. Рабиновича пельмени приведены наряду с варениками лишь в качестве примера мясо-тестяных блюд, но на других страницах книги они не упоминаются более ни разу, ни в авторском тексте, ни в цитируемых источниках. В самом известном памятнике XVI в. Сильвестровом «Домострое» [10] пельмени не упоминаются, как впрочем, и ни в одном другом произведении древнерусской литературы.

Зато пермские и уральские тексты пе­стрят упоминаниями о пельменях. В мемуарах замечательного писателя русского зарубежья М.А. Осоргина упоминания пельменей не являются редкостью: «Я пробыл в казанской ссылке всего полгода (в 1921 г. – П.К.) и не считаю это время в жизни потерянным; везде есть люди, и хорошие люди, всюду – общения, о которых остается благодарная память. Комната с самодельной мебелью, поленица березовых дров в передней, сносное питание (я получал обильный «кооперативный» паек на своей службе), своя кулинария, великолепные казанские морозы, литературные беседы в малой университетской аудитории, новогодние пельмени в кругу актеров местного театра, мирные вечера в семье соседа по квартире...» [15, с. 171–172].

В рассказе «Детство» описаны подробности возвращения писателя на родину в Пермь в 1916 г.: «Вечером я был зван на пельмени в тот же самый домик на Екатерининской улице, к двум старым девам, моим сверстницам по гимназическим годам, – насквозь пронизанный поэзией родины» [15, с. 48].

Он же в очерке «Молодость» описывая события собственного детства вспоминает: «Но на карту Евразии я очень люблю смотреть, вымеряя пальцами какую-нибудь горделивую страну и пытаюсь впихнуть ее в уезд Пермской губернии, который на лошадях, дважды в год, объезжал мой отец по своим судейским делам, прихватив служащего и мешок с морожеными пельменями» [15, с. 109]. Заметим, что отец писателя Андрей Федорович Ильин умер 26 июня 1893 г.

Д. Зеленин в путеводителе по р. Каме 1904 года писал: «Вообще мало у этого бедного народа своего оригинального, самобытного; но и от них русский человек кое-что позаимствовал, и прежде всего пельмени, которые пользуются столь широкою популярностью во всем прикамском крае. Пельмени – это маленькие пирожки из рубленого мяса, которые варят, а не жарят. Едят их большею частью с ук-

сусом и с перцем. Кушанье собственно пермяцкое, как говорит о том и самое его название: *пель* по пермяцки «ухо» и *нянь* «хлеб», т.е. хлеб, похожий на ухо, каковы и в самом деле пельмени» [11, с. 109].

По свидетельству Х. Мозеля, относящемуся к 1864 г., «пища у купцов состоит в обыкновенные дни, по большей части из простых русских блюд и пельменей. Последнее кушанье, впрочем распространено по всей Пермской губернии и во всех слоях общества. В посту те же самые кушанья готовятся с рыбой и постным маслом» [14, с. 528].

Е.А. Вердеревский в «практических письмах с дороги» 1857 г. считает необходимым пояснить для великорусского читателя правильное изначальное коми название вкусного, по его мнению, блюда: «Наконец, побывайте еще на камской пристани при отплытии пароходов и барж, когда последние грузятся таким огромным количеством кяхтинского чая или уральского железа! Тут увидите замечательное движение, услышите несколько живописных местных выражений пермского идиома и, может быть, решитесь попробовать на вкус знаменитых пермских пель-няней (пель-нянь по-пермяцки хлебное или медвежье ухо), ошибочно называемых пельменями, этого любимого лакомства целой Сибири и Приуральского края: оно и кисло и сытно, и не без запаха лука, так дорого ценимого русским человеком» [8, с. 113]. Заметим для справки, что определение «кисло» касается не собственно пельменей, а уксуса, которым пельмени щедро приправлялись.

П.И. Мельников-Печерский, служивший и 1838–1839 гг. старшим учителем истории и статистики в Пермской мужской гимназии, не смог обойти пельмени своим вниманием: «Еще одна особенность пермской жизни – перьмени. Эти маленькие, из пшеничной муки сделанные пирожки с свиной играют важную роль в Перми. Название свое они получили оттого, что имеют форму уха, а по-пермяцки *пэль* значить ухо, *нянь* – хлеб. Этот хлеб в виде уха составляет любимейшее кушанье

Пермяков. В самом деле, перьмени очень вкусны – в Перми они едва ли не лучше всего прочего... Все, не исключая высших, часто зовут к себе гостей на *перьмени*. В таком случае почти весь стол состоит из перьменей. Едят их вареные с уксусом, едят перьмени под соусом, перьмени жареные и прочая, и прочая. Это кушанье имеет большое влияние на семейную жизнь Пермяков [13, с. 363–364].

Сын разорившегося соликамского купца Д.Е. Смышляев, сбежавший из пансиона Пермской гимназии и отданный в 1800 г. на воспитание и обучение в купеческую среду, делился первыми впечатлениями: «В то время ярмарка кончалась 25 июля. Новый мой хозяин, переправивши свой экипаж через Волгу, остановился на лугу села Лыскова, сам приехал на судно моего зятя, чтобы взять меня с собою. Зять угостил его пельменями, при чем и пито было всякой всячины, при гласе песенников и при громе пушек, находившихся на судне для обороны в пути следования от разбойников» [19, с. 154].

Его сын Д.Д. Смышляев в очерке «О старых временах и людях», описывая судьбу старой застройки Егошихинского завода, упоминал профессиональных изготовительниц и торговок пельменями: «Дома заводских жителей ... назначены были к сносу, и потому исправлять их не дозволялось; но они продолжали доживать свой век до самого пожара 1842 года, в который сгорели. Жили в них, в последнее время их существования, преимущественно рыбаки, калачницы, пельменницы, торговавшие продуктами своего ремесла на бывшем заводском рынке, на площади у берега Камы, под Петропавловским собором» [19, с. 121]. «Дома заводских жителей» – это дорегулярные кварталы поселка Егошихинского медеплавильного завода, застроенные еще до придания поселку городского статуса в 1781 г., и переименования его в Пермь, оставленные «стоять до изгнью» с условием, что после их сноса на этом месте новая застройка будет распланирована на регулярной основе.

И этот хронологический ряд пельменных примеров можно длить почти бесконечно, но о более ранних упоминаниях пельменей поговорим ниже, при выяснении их происхождения.

Пельмени как праздник

Несмотря на то, что в кулинарно-любительской литературе зачастую пельмени характеризуются как обрядовое блюдо, на самом деле все обстоит совсем иначе. В традиционный набор ритуальных кушаний (блины, яйца, пироги и проч.) они не попадают, поскольку их обрядовое употребление не фиксируется в исторических источниках и не засвидетельствовано никем из исследователей.

Пельмени часто упоминаются в связи со свадьбой, но никогда не в первый день, никогда не в связи с исполнением традиционных свадебных обрядов, либо до, либо после. На Урале незадолго до свадьбы невеста с подружками ездил по родственникам жениха в соседние деревни. Это называлось «Пельмени есть. *Кушв.* И каждой день вот лошадь запрягают, зимой отец запрягал, там еще кто-то. Все эти девки едут с невестой к этим родным. Это называлось пельмяни исть. Приезжаешь в другую деревню, там уже, значит, все готово и, значит, пельмяни. Пельмяни поешь, потом чай пьешь. Всякая это стряпня хорошая, пироги сладкие настряпаны (Кушва)» [39, с. 60].

В «Словаре пермских говоров» зафиксировано угощение пельменями в ходе сватовства: «**ПРОСВАТОВСТВО.** То же, что просватанье. *Сватают за пельменями обычно; невеста плачет, стучат как следует – вот и просватовством это называется.* Вильва Сол. *В дни просватовства невеста уж больно шибко плакала да причитала, не хотелось ей расставаться с отцом, с мамонькой.* Уролка Сол.» [36, с. 235].

На второй день после свадьбы молодые с друзьями «пельменей накушаются, поедут на блины опять к невесте» [39, с. 184]. То, что называется «к теще на блины».

В данном случае в качестве обрядового блюда выступают блины, но не пельмени, которые служили просто приметой праздника. Тогда же, а кое-где на третий день, устраивались ритуальные бесчинства и исполнение неприличных песен с прозрачными намеками на продолжение рода. Все это сопровождается угощением: «А утром-то, сейчас говорила тебе, блины пекут, пельмени варят. Опеть *столуют*, пируют пляшут, всяки несензурны песни поют, у-у!» [39, с. 187]. И снова пельмени на вторых ролях. В послесвадебный период не главные участники свадьбы ходили угощаться друг к другу. Это называлось «по домам»: «Они уж там то пелемени стряпают, то чё, по домам не гуляли жених с невестной, оставались дома уж. А гуляла это свадебная *порода* вся» [39, с. 195].

Иногда пельмени стряпали для угощения гостей, собравшихся на крестины: «**СТИНЫ.** Крестины. *Васю крестили – я стины справила: браги сделала да пельмени состряпала.* Толстик Сол.» [36, с. 401].

Н.А. Рогов тоже писал о приуроченности готовки пельменей у коми-пермяков к праздничным дням: «Наконец, после исполнения сорокового дня, поминовение производится только в общие поминальные дни; в Родительскую субботу (перед Масляной неделей), в Троицкую и Покровскую субботу, в Радоницу, Семик, Дмитриевскую субботу, и – у некоторых – в Крещение. Все эти поминальные дни, вообще говоря, проводятся так же, как и большие праздничные дни, – т.е. для этих дней готовят обыкновенно теплую брагу, пекут рыбные пироги, а если дни в то время будут скоромные, то делают пельняни, варят яйца, жаривают баранину, готовят солянку, пекут блины и проч.» [18, с. 125].

П.И. Мельников-Печерский, живший в Перми в 30-е гг. XIX в., вполне определенно указывал на пельмени, как на праздничное блюдо, особенно популярное непосредственно перед постами и после них: «Особенно в заговенье и в разговенье потребляется необъятное количество перьменей. Свинина рубится на дере-

вянных досках, и один проказник высчитал, что в заговенье в одной Перми православные вместе с перьями съедят четыре полена дров. В самом деле, если вы пойдете пешком вечером в заговенье по пермским улицам, в каждом доме услышите стук ножа, которым рубят свинину для перьями... Это кушанье имеет большое влияние на семейную жизнь Пермяков. Сколько составилось свадеб, сколько людей влюблялось, дружилось, ссорилось, мирилось – за перьями!» [13, с. 363–364].

Подобное отношение к пельменям у пермяков фиксируется и позднее: «Наиболее любимым блюдом являлись пельмени (маленькие пирожки из теста с мясом). Они готовились почти всегда в заговенье и во время приема гостей. В эти дни обычно весь обед состоял из пельменей, сначала в суп, потом вареных, наконец, жареных. Как говорят, что «без блина – не масленица, без пирога – не именинник», точно так же про пермяков можно сказать, что для них «без пельменей – не заговенье». В заговенье даже самые бедняки старались готовить у себя пельмени, хотя бы из «брюшины», т.е. из несъедобных частей мяса» [9, с. 142].

Пермскую привычку заговляться и разговляться пельменями фиксируют не только мемуары, но и этнографические и лингвистические исследования:

«ЗАГОВЕНЬЕ...

◇ Мясное Заговенье.

1. Воскресенье перед Масленной неделей, Заговенье на мясо.... *Суббота называлась Вселенская, поминали родителей умерших, она перед Мясным Заговеньем. Вот это воскресенье Мясное Заговенье, тут пельмени мясные стряпали. (Турланы Усол.)...*

◇ Мясокусное Заговенье, Мясокусное Заговенье, Мясокустное Заговенье = Мясное Заговенье. 1. *Мясокусно Заговенье было. Делали это вечером перед ужином, мясные пельмени. Это называлось то, что последний раз до Пасхи (Редикор Черд.)... Мясокусно Заговенье. Стряпали, мяса чтобы не исъ боле: тирожки, пель-*

мени с мясом. А потом уже Маслена поидет (Шарынино Орд.)... Мясокусное Заговенье перед Масленицей. Пельмени стряпают. Потом уже только масло... неделя эта пройдет, и тогда пост (Печмень Бард.)... Последнее воскресенье перед Масленицей. Стряпают пельмени, мясное едят последний день, а на Масленке уж мясное не едят... (Сосново Чайк.)...

◇ Дурное Загонье – Троицкое Заговенье. После Троицы воскресенье – Дурное загонье. Утром стряпают шаньги, вечером собираются, поют песни, водят хорювод. Стряпают пельмени... (Губдор Краснов.)» [41, с. 85–87].

Кроме того: «СУББОТА ◇ Мясная суббота. Последняя суббота перед масленицей. *Перед масленой была мясная суббота, поминальная. Поминали в мясную субботу родителей, пельмени стряпали мясные да чё да. (Пянтег Черд.)*» [33, с. 357].

Подобных правил придерживались и сибирские крестьяне: «В чалдонских семьях пельмени были обычной пищей, но в строгих религиозных старожильческих семьях Ординской волости это блюдо делали дважды в год – в мясопустное воскресенье перед масленицей и перед Филипповским постом. В другое время приготовление пельменей осуждалось. По мнению крестьян этой волости, тот, кто нарушал это правило, “порядка не знал”. Старожилы, жившие в сузунских деревнях, сообщали, что “пельмени – это наше сибирское блюдо, которое готовили в любое время, а зимой оно было вымороженное в запасе. Это была любимая еда. На Никольной ярмонке в Сузуне торговали пельменями десятки людей”» [29, с. 88–92].

Н.А. Рогов отдельно отмечал обычай коми-пермяков разговляться пельменями сразу после Великого поста: «Пасха. Этот великий праздник от обыкновенных скоромных воскресных дней отличается только тем, что в первый день поутру все Пермьки делают пельняни, которыми и разговляются часов в восемь и девять утра. Со второго дня начинают работать. В церковь ходят немногие» [18, с. 28–29].

Приготовление пельменей отнюдь не обязательно приурочивалось лишь к религиозным праздникам и христианским таинствам. Это было блюдо, пожалуй, лучше других подчеркивающее искренность гостеприимства хозяев или общую важность собрания. Например, в горном городе Дедюхине Пермской губернии в дни получения расчета соленок (женщины-грузчицы) устраивали угощение вскладчину: «Женщины, грузящие соль в суда через *мурью*, работают десятками; десятицы получают расчет от поставщиков соли гуртом по окончании грузки и, смотря по заработкам, делят окончательно деньги поровну с десятчанками, что и называется «дележкой». В назначенный день, обыкновенно праздничный, каждая десятица готовится себе дом к приему милых гостей-десятчанок. Часть заработанных денег еще до раздела и с общего согласия десятка назначается на угощение, состоящее из пива, браги, вина, рыбного пирога, пельянов и орехов» [16, с. 202–203].

Даже само изготовление пельменей ассоциировалось с праздником. А.Г. Долдина в своей книге о коми-пермяцкой кухне пишет: «Стряпать пельняни было праздником. Женщины старшего возраста собирались в избе, усаживались за стол. Кто-то готовил фарш, кто-то тесто, одни делали сочни, другие начиняли их фаршем. Обычно стряпали в нарядных одеждах и тихо, протяжно распевали свои любимые песни» [23, с. 12–13].

Л.Н. Жеребцов в разделе «Пища традиционная коми» историко-этнографического справочника «Коми-зыряне» также не включал пельмени в число обрядовых блюд: «Праздничным изделием были пельмени (пельнянь). Существовали особые обрядовые блюда: чомор, саламат, кутья (куття) и др.» [27, с. 110]. И с ним необходимо согласиться, потому что наблюдения за обрядовой практикой финно-угорских народов Урала и русского населения этого региона могут подтвердить только очень позднее включение пельменей в праздничное, но не обрядовое меню.

Правда, в 1999 г. П.А. Орлов в диссертации «Вещный мир удмуртов», казалось бы, обнаружил упоминание об использовании пельменей в обрядах: «Из подобных же соображений исходили и участники свадебного обряда, когда они в нецензурных выражениях «освящали» приготовленные пельмени или толокно (Ильин 1926:46), которыми кормили молодых, перед тем как уложить их на первую брачную ночь...

Совместная еда жениха и невесты в свадебном обряде знаменовала собой, можно предположить, их вступление в интимную связь. В доме жениха, взяв миску с кашей (в северных районах – с пельменями), молодых вели в кенос (клеть) и кормили их кашей, желая иметь побольше детей, после чего с шутками укладывали спать – эта выделенность совместной еды молодых из общего контекста свадебного обряда, место и время ее проведения (в кеносе – по сути дела, в «спальне», перед первой брачной ночью), весьма показательны в этом отношении (Гаврилов 1880:177)» [30, с. 180].

Однако если внимательно присмотреться к цитируемым источникам, то выясняются интересные вещи. В статье М.И. Ильина описываются какие-то весьма странные «пельмени»: «В это время двое или трое из присутствующих парней в нецензурных выражениях при хохоте собравшейся молодежи в Бугульминском и Белебеевском кантонах освящали приготовленные из луку, ягод и трав пельмени, а в других местах сваренное на этот случай толокно. Эти пельмени служат им не столько для еды, сколько для забавы – кидания ими друг в друга. Окончив эту церемонию, невесту с женихом насильно укладывают в приготовленную постель и уходят, оставляя кенос запертым с наружи. В доме же тем временем идет усиленная пирушка» [24, с. 46–47].

«Приготовленные из луку, ягод и трав», т.е. без муки и мяса, «пельмени», да еще и используемые для метания на манер снежков, более напоминают комочки или мячики, нежели настоящие ку-

линарные мясо-тестяные изделия, так что автором они названы пельменями, видимо, только за схожесть формы. Что же касается сведений о пельменях, почерпнутых у Б. Гаврилова, то на упомянутой странице 177 читаем дословно: «В избе родители невесты садят ее за стол возле жениха, где они поставленное кушание по три раза хлебают одною ложкой (жужкем), кушание же поставленное в это время, бывает обыкновенно каша (суаншyd – свадебное кушанье)» [22, с. 177]. Так что текст «(в северных районах – с пельменями)» добавлен диссертантом от себя, которому, несомненно, были известны подобные факты, но относящиеся к явно более поздним временам.

Главный вывод, который необходимо сделать: пельмени не являются неотъемлемой частью обрядовой трапезы, но только служат атрибутом праздничных коллективных пиршеств, приуроченных к христианским праздникам и таинствам или просто к окончанию работ, встрече гостей. А это значит, что такое блюдо могло возникнуть лишь очень поздно, уже вне хронологических рамок язычества, когда и складывались все традиционные обряды, после крещения или даже после завершения христианизации.

Откуда есть...

Прежде чем окончательно определить время возникновения пельменей, очевидно, стоит сузить и территориальные рамки исследования. Не отвлекаясь на интереснейшие темы бытования пельменей в отдельных регионах России, лишь отметим, что об их пермском происхождении историки-профессионалы не спорят. Так, известные исследователи удмуртской этнографии В.Е. Владыкин и Л.С. Христолюбова, характеризуя удмуртскую пищевую культуру, признавали, что пельмени не есть изобретение удмуртов: «Разнообразны традиционные хлебные изделия: хлеб (*нянь*)... пельмени (*пельнянь* – хлебное ушко), имеющие пермское происхождение...» [21, с. 83]. Новосибирский ис-

следователь О.Н. Катионов в монографии «Московско-Сибирский тракт и его жители в XVII–XIX вв.» со ссылкой на записки Н.С. Щукина описывает особенности бытования пельменей в Сибири и вполне определенно указывает на место их происхождения: «"Особенной" пищей сибиряков были пельмени (происходившие из Пермской губернии). Пельмени готовили непременно зимой, потому что летом они тотчас "засолодеют". Зимой для сохранности их выносили на мороз. Делали по несколько мешков и хранили в деревянных коробах» [26, с. 497].

По этой причине оптимальным будет сосредоточиться на поиске исторических источников, происходящих именно с территории расселения коми-пермяков. Нам не известны мемуарные и этнографические описания, относящиеся к XVII в., поскольку подобных жанров в ту эпоху еще попросту не существовало. Увы, не встречаются упоминания пельменей и в поздних летописях, авторы которых не сочли нужным отвлекаться на описания бытовых мелочей. Но зато в переписях XVII–XVIII вв. мы находим, нет, не пельмени, а людей, фамилии которых указывают на их причастность к производству и торговле пельменями, или, на худой конец, фиксируют их кулинарные пристрастия.

В переписной книге Кунгура, которую составили в 1679 г. «Дмитрей Романович Жуков, да подъячей Петр Ахматов», читаем: «Да на Кунгуре ж стрельцы живут меж посадцких дворов дворами и которые живут в деревнях: ...Во дворе Федотко Михайлов сын Пельненев, у него сын Сенка 1½ года, да у него ж подсоседник стрелец Васка Федоров сын Пельненев...

На посаде ж: ...Во дворе Афонка Евфимов сын Пельменев» [12, с. 4–5].

Таким образом, в 1679 г. в Кунгуре и уезде жили двое взрослых стрельцов Пельненевых и один Пельменев. А 1686 г. стрелец Ермолка Мышев в жалобе об оскорблении его непристойными словами и действиями посадским человеком Соли-Камской Терентьевым ссылался на уже известного нам Федота Пельненева (правда,

его фамилия написана слегка иначе). «Истец, сверх веры, подал писмяную ссылку, а в ней пишет: шлюсь, государи, я холоп ваш на Федота Пелменева, на Василья Горбунова, на Гаврила Дюкова, на Харитона Слухина, на Григорья Симанова, и на тех людей шлюсь, что он тайной свой уд сулил. Ответчик, выслушав ссылки, на стрелца на Федотка Пелменева с товарищы не слался...» [38, с. 117].

В ходе второй ревизии 1747 г. была составлена «Книга переписная мужеска полу душ Казанской губернии, Пермской провинции, города Кунгура с уездом положенным в подушной оклад», в которой упоминается «...написанный в прежнюю перепись посадской Иван Иевлев сын Пелменев 47 лет» [12, с. 42].

Таким образом, во второй половине XVII – первой половине XVIII в. в Кунгурском уезде фамилия Пельменевых была достаточно распространенной, однако история данной фамилии на юге Пермского края не может быть древнее середины XVII в., поскольку г. Кунгур был основан в 1648 г. и тогда же из вотчин Строгановых, Пыскорского и Соликамского Вознесенского монастырей и владений соликамских посадских людей Елисеевых и Суровцевых на р. Сылве во вновь образуемый Кунгурский уезд были «выведены» в государственные крестьяне 1 222 человека. Вслед за этим на черноземные земли Сылвенско-Иренского поречья стали переселяться черносошные крестьяне прикамских Соликамского, Чердынского, Кайгородского, а также Сольвычегодского, Устюжского и Важского уездов Поморья [25, с. 178]. Именно с этим потоком переселенцев Пельменевы появились на р. Сылве, но корни их нужно искать севернее.

И вот в «Переписной книге вотчин именитого Человека Григория Дмитриевича Строганова Соликамского уезда переписи дьяка Сибирского приказа Алексея Никеева», составленной в 1711 г., читаем:

«Погост Георгиевской что была деревня Юрич а в нем церковных причетников...

Двор Льва Анофриева сына Пельменникова и во 182-м году Лев сошел...

Починок на Мичюре речке а в нем пустое дворовое место Леонтья Анофриева сына Пельменникова и в 204-м году Леонтей умре...

Деревня Черепанова на речке Юриче а в ней...

Дворовое место Гаврила Елфимова сына Пельменева и в 204-м году Гаврило умре» [1, лл. 427, 428, 441, 445–445об.].

Река Юрич (левый приток р. Нердва длиной 12 км) ныне протекает по территории Карагайского района Коми-Пермяцкого округа. На ней ныне стоит село Юрич, состоящее из 8 улиц и 78 домов. Реки под названием Мичюра (Мичура) в Карагайском районе нет, но есть ручей Мытшор (8 км), также впадающий в р. Нердва. Лев Анофриев сын Пельменников, покинувший д. Юрич в 1673 г. для того чтобы основать новую деревню на речке Мичюре, скончался в своем починке в 1695 г. В этом же году скончался Гавриил Елфимов сын Пельменев из д. Черепановой, что располагалась по соседству.

В том же 1711 г. была составлена дополнительная «Переписная книга явившихся сверх переписных и отказных книг дворов Соликамского уезда в вотчинах именитого человека Г.Д. Строганова переписи дьяка Сибирского приказа Алексея Никеева»:

«Да в том же Новом Усолье вновь дворы а в тех дворах живут тогож села Нового Усолья крестьяня:

...Во дворе вдова Домна Карпова дочь Яковлевская жена Пельменникова 70 лет у нея детей Михайло 45 лет Василей 35 лет у Михаила жена Анна Иванова дочь 30 лет у негож детей Иван 25 Григорей 19 Никита 3 Михайло году да дочь девка Аксинья 14 лет у Ивана жена Агрофена Петрова дочь 30 лет у негож сын Федор 5 лет у Василья жена Прасковья Данилова дочь 29 лет у негож дочь девка Анна 10 лет вдова Домна и муж ея уроженец был тогож Нового Усолья старинные крестьянские дети и в 203-м году муж ея умре а она вдова Домна с того числа и по се чис-

ло живет в вышеписанном дворе» [2, лл. 23, 32–32об.].

Итак, в Усолье жило большое семейство Пельменниковых, которое возглавляла семидесятилетняя Домна Карповна, вдова Якова Пельменникова, умершего в 1694 г. Возраст юридических Пельменниковых не известен, но в случае с Пельменниковыми усольскими повезло больше. Яков Пельменников мог быть и старше, и младше своей супруги, но условно прием, что они были ровесниками. Тогда путем несложных вычислений узнаем, что Яков родился около 1641 года и скончался в возрасте чуть более 50 лет. Мы не знаем, получил ли он фамилию по наследству или был первым ее обладателем, но имеем право зафиксировать существование фамилии Пельменников (а значит, и существования пельменей как блюда!) уже во второй четверти XVII в.

В более ранних «Книге письма и меры писца Ивана Игнатьевича Яхонтова да подъячаго Третьяка Карпова» (1579), в «Писцовой книге Михаила Кайсарова 1623/4 гг. по Великопермским вотчинам Строгановых» и в «Переписной книге воеводы Прокопья Козмича Елизарова по вотчинам Строгановых» (1647) владельцев пельменных фамилий не обнаружено. То есть в 1579 г. на территории Верхнего Прикамья и в первой половине XVII в. в строгановских вотчинах еще не было людей, сделавших изготовление и продажу пельменей своим промыслом. А это позволяет не только уточнить время возникновения (первая половина XVII в.) и место возникновения пельменей (западная часть Чердынского и Соликамского уездов, т.е. современная территория Коми округа), но и понять причину их появления и быстрого распространения на просторы Сибири.

А вдоль дороги...

П.А. Словцов так описывал характер снабжения первых русских поселений в Сибири: «Здесь кстати пояснить, что сибирские города делились у правительства

на хлебные и бесхлебные; что к бесхлебным сперва причислялись: Березов, Мангазея, Сургут, Томск, Тара и временно Пелым, куда для хлебного жалованья на 1609 год (по грамоте от 13 января) велено было вышепомянутым западным городам отпустить 9 750 четвертей ржаной муки, круп и толокна...» [37, с. 73–74]. Другими словами, на сибирских территориях, которыми прирастала Россия, земледелия изначально не существовало, и это было большой проблемой для русских землепроходцев.

На первых порах она была разрешена путем завоза хлеба из Европейской России. Чердынь, Соль-Камская, Кайгород, Вятка с пригородами, Устюг, Сольвычегодск и Вымь-Яренская с уездами обязаны были поставлять в Сибирь «сошные запасы». Многочисленны документы, направленные в Верхотурье, о незамедлительном и полном отпуске «хлебных запасов на жалованье служилым людям» [3–5, 7]. И эти усилия правительства увенчались известным успехом. В конце 70-х – начале 80-х гг. «сибирские отпуски» взимались с Поморских уездов деньгами и только с близких Прикамья и Сысольских уездов – хлебом [20, с. 568–569]. А уже в 1685 г. правительство окончательно сняло с поморских городов повинность по доставке хлеба в Сибирь, «потому что ныне хлеб в Сибирских городах пашут и хлеб в Сибири родится многий» [6]. Таким образом, собственная достаточная запашка в Сибири сложилась, а стало быть, ликвидирован дефицит хлебов только к последней четверти XVII в. И этот факт косвенно свидетельствует о невозможности изобретения пельменей в Сибири до этого времени за недостатком существеннейшего ингредиента мясо-тестяных блюд.

Обозы с зерном, крупой и мукой на протяжении первых трех четвертей XVII в. двигались из Поморских уездов в направлении Кайгород – Соликамск – Верхотурье, откуда уже речными путями развозились по всей Сибири. Отрезок Соликамск – Верхотурье вошел в историю под

названием Бабиновской дороги и хорошо известен в литературе. Пермский же отрезок пути подробно описан И.И. Лепехиным несколько позднее в «Продолжении Дневных записок...», которые он вел в начале 1770-х гг.: Кайгород – Юксеевский погост – д. Подьячева – д. Чечова – с. Косинское – д. Селища – д. Косанская – с. Большая Уролка – д. Теленина – с. Малая Уролка – с. Сырьянское – д. Осинкина – д. Никонова – с. Вильва – д. Дубровка – д. Соколова – д. Григорова – Соликамск [17, с. 152–173].

Некоторые из этих сел и погостов сохранились до сих пор, часть деревень уже не существуют, но для нас важно, что этот путь пролегал через территорию сегодняшних Кочевского и Косинского районов Коми-Пермяцкого округа Пермского края. Именно здесь сошлись в одном месте все необходимые условия для возникновения уникального уральского блюда. Предки современных коми-пермяков разводили свиней и крупный рогатый

скот еще в эпоху родановской археологической культуры, по крайней мере, с XII в. у них получило распространение пахотное земледелие. А главное, с конца XVI в. (т.е. с прокладки Бабиновской дороги в 1597 г.) здесь, в тогдашней Перми Великой, сформировалась устойчивая потребность в эффективном обеспечении грандиозного потока сибирских переселенцев, обозных ямщиков и вообще людей, следующих на восток страны по казенной надобности, удобным и калорийным питанием.

Где-то в Юксеевском, Косе или Уролке был придуман и предложен вниманию проезжающих продукт, удовлетворяющий одновременно как самым изысканным вкусам, так и требованиям, предъявляемым к фастфуду: простота и скорость приготовления, который распространился сначала в Сибири, а позднее продолжил свое триумфальное шествие уже и в западном направлении – в Европейскую Россию.

Библиографический список

1. РГАДА. Ф.214. Оп.1. Д.1497.
2. РГАДА. Ф.214. Оп.5. Д.2175.
3. Царская грамота в Пермь Великую о сборе с Пермской земли хлебных запасов, об отправлении оных в Сибирские города на жалование служилым людям, и о посылке в Верхотурье плотников для судебного дела // Акты археографической экспедиции. – Т. 2. (1598–1613). – СПб., 1836. – С. 198.
4. Царская грамота Чердынскому воеводе Вережкину об отвозе хлебных запасов на Верхотурье, ноябрь 1622, №115 // Акты исторические. – Т. 3. (1613–1645). – СПб., 1841. – С. 168–170.
5. Царская грамота Чердынскому воеводе Григорью Загряжскому об отсылке в Верхотурье Сибирских хлебных запасов, 14 ноября 1641 г., №219 // Акты исторические. – Т. 3. (1613–1645). – СПб., 1841. – С. 377–378.
6. Царская грамота Верхотурскому воеводе Григорию Нарышкину об отмене производившегося на Вятке сбора Сибирских запасов // Акты исторические. – Т. 5. (1676–1700). – СПб., 1842. – С. 199.
7. Царская грамота Чердынскому воеводе князю Федору Борятинскому о доставлении в Верхотурье из Поморских городов хлебных запасов деньгами, а из Перми и Сысольских волостей хлебом, и о высылке плотников для судебного дела, 15 декабря 1681 г., №76 // Акты исторические. – Т. 5. (1676–1700). – СПб., 1842. – С. 118–119.
8. *Вердеревский Е.А.* От Зауралья до Закавказья, юмористические, сентиментальные и практические письма с дороги // В Парме. – Пермь, 1988. – С. 113.
9. *Верхоланцев В.С.* Город Пермь, его прошлое и настоящее: Краткий историко-статистический очерк. – Пермь, 1913. – С. 142.
10. Домострой. Изд. 3-е. – СПб., 2007.
11. *Зеленин Д.* Кама и Вятка. Путеводитель и этнографическое описание Прикамского края. – Юрьев, 1904. – С. 109.
12. Кунгур. Материалы для истории города XVII и XVIII столетий. – М., 1886. – С. 4,5.
13. *Мельников-Печерский П.* Дорожные записки на пути из Тамбовской губернии в Сибирь // ППС П.И. Мельникова (Андрея Печерского). – Т. 12. – СПб.; М., 1898. – С. 363–364.
14. *Мозель Х.* Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами генерального штаба. Пермская губерния. – Ч. II. – СПб, 1864. – С. 528.
15. *Осоргин М.А.* Времена. Происшествия зеленого мира. – М., 2005. – С. 171–172.
16. *Петухов Д.* Горный город Дедюхин и окольные местности. – СПб., 1864. – С. 202–203.

17. Полное собрание ученых путешествий по России, издаваемое Императорскою академиею наук, по предложению ее президента. Т. 5. Окончание Записок Путешествия Академика Лепехина. – СПб., 1822. – С. 152–173.
18. *Рогов Н.А.* Материалы для описания быта пермяков. – М., 1860. – С. 125.
19. *Смышляев Д.* Из прошлого. О старых временах и людях // Сб. ст. о Пермской губернии. – Пермь, 1891. – С. 121.
20. *Шишонко В.Н.* Пермская летопись. Пер. 5. Ч. 2. – Пермь, 1887. – С. 568–569.
21. *Владыкин В.Е., Христолюбова Л.С.* Этнография удмуртов. – Ижевск, 1997. – С. 83.
22. *Гаврилов Б.* Произведения народной словесности, обряды и поверья вотяков Казанской и Вятской губерний. – Казань, 1880. – С. 177.
23. *Долдина А.Г.* Коми-пермяцкая кухня. – Кудымкар, 1989. – С. 12–13.
24. *Ильин М.И.* Свадебные обычаи и обряды у вотяков // Тр. НОИВК. – Ижевск, 1926. – Вып. 2. – С. 46–47.
25. История Урала с древнейших времен до 1861. Т. 1. – М., 1989. – С. 178.
26. *Катионов О.Н.* Московско-Сибирский тракт и его жители в XVII–XIX вв. – Новосибирск, 2004. – С. 497.
27. Коми-зыряне. Историко-этнографический справочник. – Сыктывкар, 1993. – С. 110.
28. *Кривощечкова-Гантман А.С.* Коми-пермяцкие заимствования в русских говорах Верхнего Прикамья // *Кривощечкова-Гантман А.С.* Собрание сочинений в двух томах. Т. 1. – Пермь, 2006. – С. 222–223.
29. *Майничева А.Ю.* Пища русских крестьян Верхнего Приобья: конец XIX – начало XX веков // Этнография Алтая и сопредельных территорий. – Барнаул, 1998. – С. 88–92.
30. *Орлов П.А.* Вещный мир удмуртов (К семантике материальной культуры): дис. ... канд. ист. наук. – Ижевск, 1999. – С. 180.
31. *Похлебкин В.В.* О кулинарии от А до Я. Словарь-справочник. – Минск, 1988.
32. *Похлебкин В.В.* Из истории русской кулинарной культуры. Кушать подано! – М., 2000. – С. 409.
33. *Прокошева К.Н.* Фразеологический словарь пермских говоров. – Пермь, 2002. – С. 357.
34. *Преображенский А.Г.* Этимологический словарь русского языка. Т. 2. – М., 1910–1914. – С. 35.
35. *Рабинович М.Г.* Очерки материальной культуры русского феодального города. – М., 1988. – С. 225.
36. Словарь пермских говоров. Вып. 2. О–Я. – Пермь, 2002. – С. 235.
37. *Словцов П.А.* История Сибири. – М., 2012. – С. 73–74.
38. *Титов А.А.* Кунгурские акты XVII века. 1668–1699. – СПб., 1888. – С. 117.
39. Традиционная культура Урала. Этноидеографический словарь. Вып. 2. Народная свадьба. – Екатеринбург, б/д. – С. 60.
40. *Фасмер А.* Этимологический словарь русского языка. Т. 3. – М., 1987. – С. 230.
41. *Черных А.В.* Русский народный календарь в Прикамье. Ч. 3. Словарь хрононимов. – Пермь, 2009. – С. 85–87.

KOMI-PERMYAK MEAT - A DOUGH DISH OF THE FORMING OF THE ALL-RUSSIAN MARKET ERA OR THE ANTHROPOLOGY OF PELMENI

P.A. Korchagin

Perm scientific center RAS UD

Pelmeni as a special culinary product appeared in the first half of the XVII century on the territory of modern Kochevskoy and Kosinskiy districts of Komi-Permyak Okrug of Perm Krai. On the "Moscow path" section Kai – Ukseevskoe – Kosa – Solikamsk this dish was very popular with coachmen of the great many sledges transporting grain supplies from Pomor'e districts to Siberia. It is in Komi Okrug where the earliest sources of the onomastic kind were recorded. For example, last names of Pelmennikovs' and Pelmenevs', the owners of which made the production and sale of pelmeni their trade.

Keywords: pelmeni, Komi Okrug, Perm Krai, "the Moscow path", village Kai, village Ukseevskoe, village Kosa, Solikamsk, "siberian grain tax".

Сведения об авторе

Корчагин Павел Александрович, кандидат исторических наук, старший научный сотрудник отдела истории, археологии и этнографии, Пермский научный центр УрО РАН (ПНЦ УрО РАН), 614990, г. Пермь, ул. Ленина, 13А; e-mail: pakorchagin@gmail.com

Материал поступил в редакцию 25.10.2015 г.