

ПЕЛЬМЕНИ. ОТКУДА УШИ РАСТУТ*



П.А. Корчагин,
Пермский научный центр
УрО РАН

Пельмени появились в первой половине XVII в. на территории будущего Коми-Пермяцкого округа Пермского края и впервые были приготовлены на заснеженных останках Часовня и Казарма государевой дороги на удалении до 40 верст от ближайших населенных пунктов. Прообразом пельменей послужили кундюмы-ушки, постное блюдо, очевидно, тюркского происхождения, появившееся в России в первой половине XVI в., однако коми-пермяки творчески переработали их в скромные грибные ушкиизз. Пельмени же имеют настолько особенную рецептуру, что невозможно говорить о каком-либо заимствовании идеи со стороны.

Ключевые слова: пельмени, ушки, кундюбки, Коми-Пермяцкий округ, Часовня, Казарма, московская (государева) дорога, с. Юксеевское.

Доброму семейству Орловых из Чердыни с благодарностью за многолетнюю помощь в экспедициях и отменное хлебосольство.

В статье «Коми-пермяцкое мясо-тестяное блюдо эпохи складывания всероссийского рынка или Антропология пельменя» [14] нам уже удалось определить приблизительное время и место появления пель-

меней на историко-кулинарной арене. По прошествии некоторого времени оказалось возможным уточнить не только место, но и обстоятельства их изобретения.

«Стоит в лесу древняя деревянная часовня...»

Отрезок Московской (государевой) дороги от Кая до начала Бабиновской дороги в Соликамске в XVII–XIX вв. был населен крайне неравномерно. Об этом можно уверенно судить по подробному описанию академика И.И. Лепехина, который, как

следует из его «Дневных записок...», проезжал через эти места 6–7 июля 1771 года. И если отрезок от Соликамска до Юксеева описывается Иваном Ивановичем, главным образом, посредством перечисления попутных деревень и расстояний между

* Исследование выполнено в рамках гранта РФФИ № 14-06-96002 и Комплексной программы УрО РАН № 15-10-6-29.

ними, то затем все меняется: «От села Юксеевского начинается волок, по селу Юксеевским называемый. Он из всех волоков нами проезжаемых был скучняе, по тому что чрез 90 верст простирался (а) [Прим. автора: (а) Хотя собственно волок происходит от слова волочить; и значит место, находящееся между двумя реками, чрез которое перетаскивают суда; но волоком зовут и те лесные и безжизненные места, где великое расстояние нет никакого жилья]; в 8 верстах от села была речка Лолог впадающая в Урлак. Урлак соединяется с Косою, а Коса с Камою, как выше сказано...».

И далее на шести страницах следуют пространные рассуждения о характере местных почв и растительности, о болотных рудах, о способах местных крестьян ориентироваться по сторонам света и укладывать бревна в срубы оптимальным образом. Но не упомянут ни один населенный пункт или хотя бы сухопутный ориентир, на страницы лепехинских записок попадали лишь болота и реки: «Юксеевский волок сколько изобилен был болотными местами, столько же занимали пространства и песчаные боры, в которых бесплодность земли везде доказывал верезг, около которого дикие пчелы собирали свои соты. Но пустота боров реками Березовкой и Урламом, а особливо речка Волва извилистым своим течением орошала сухость места. Но сии речки не великие имел пади; на против того река Каджва в 5 верстах от Камы протекающая бесплодными местам положила предел...» [17, с. 201–207].

90 верст по бездорожью за один день преодолеть весьма затруднительно, и совсем невозможно проделать такой путь без остановки для длительного отдыха. К сожалению, И.И. Лепехин ни словом не обмолвился о таком остановочном пункте, но зато И.Я. Кривошеков в своем популярном «Словаре...», описывая с. Юксеево, упомянул о его существовании: «**Юксеево** или **Юксеевское** село на колодцах, находится в узле земских трактов на сс. Гайнское, Косинское и Юрлинское, Юксе-

евской волости, от уездного города находится в 160 верст. Как пермяцкое поселение, оно известно по переписям Перми Великой и было уже деревней в 1579 и 1623-4 г.г., при переписи же Перми Великой воеводой Елизаровым в 1647 г. оно уже являлось погостом. Следовательно, постройку первой церкви в Юксееве нужно отнести к периоду 1624–1647 г.г., т.е. к тому времени, когда село оказалось на тракте, соединявшем Москву с Сибирью, и именовавшуюся «Государевой дорогой». *Это древний путь из Соликамска на Кайгород сохранился и поныне в участке между Юксеевым и Кайгородом. На половине между сказанными пунктами и поныне стоит в лесу древняя деревянная часовня, где, видимо была ямская подстава для смены лошадей (жирный курсив здесь и далее мой – П.К.).* Официально «Государева дорога» существовала с (здесь опечатка, нужно – до – П.К.) 1751 г., т.е. до закрытия Верхотурской таможни, по этому пути обязательно следовали через Соликамск и Верхотурье товары из Москвы в Сибирь и обратно, шли воинские припасы в Сибирь, государственная почта, происходил проезд начальных лиц и проч. Несомненно, оживленные сношения Москвы, а затем и Петербурга с Сибирью подняли значение деревни Юксеевой, как ямского пункта, и вызвали постройку здесь церкви» [125, с. 799].

На «Карте Пермской губернии» 1909 г., составленной тем же И.Я. Кривошековым, на правом берегу верхнего течения р. Березовки (пр. приток р. Вурлом бассейна р. Лолог) малым кружком отмечен пункт под названием Часовня [12]. Ныне его не существует, но в этом месте карта Генштаба 1989 г. съемки указывает урочище Коврижка (примерно 59°54'43"N 53°51'46"E). На той же карте в 10 км западнее Часовни в верховьях р. Черной указан еще один пункт с характерным названием Казарма (примерно 59°53'19"N 53°42'6"E). В «Списке населенных мест Пермской губернии» на 1904 г. в Юксеевской волости, как, впрочем, и в других волостях Чердынского уезда населенных

пунктов с названиями Часовня и Казарма не отмечено [28, с. 368–369], что наглядно свидетельствует, что это не более чем оборудованные стоянки для отдыха или подмены лошадей.

На этих остановочных пунктах не имелось ни постоянных дворов, ни трактиров, ни даже просто избы с печью. Поэтому там невозможно было организовать приготовление блюд кулинарного репертуара традиционной русской кухни, в которой все рассчитано на томление в печи. А зимой в сколь-нибудь серьезные морозы даже просто поесть становилось серьезной проблемой. Замерзший к полудню кусок вареного мяса приходилось отваривать еще раз, и даже свежий теплый хлеб перемерзал настолько, что не поддавался ножу. Оставляем читателю шанс самому провести эксперименты по решению проблем употребления в пищу замороженных овощей и каш на заснеженной поляне. Несомненно, ямщики в любом случае нашли бы выход из ситуации. Но тратить не менее двух часов на отдых и обед очень коротким зимним днем было для них непозволительной роскошью. Возницы остро нуждались в нормализации своего быта в условиях, когда до ближайшего населенного пункта было 45 верст, в изобретении какого-то нового калорийного, горячего и, главное, быстро приготавливаемого блюда. Вот почему именно здесь на северо-западе современного Коми-Пермяцкого округа возникли первые мысли о пельменях, которые, конечно, так еще не назывались за неимением предмета номинации.

Как назывались первые пельмени, помогает понять информация А.С. Лобановой о том, что в Кочевском, Косинском и Гайнском районах Коми-Пермяцкого округа фиксируется интереснейшее языковое явление, которое лингвисты описывают следующим образом: «...весьма интересной представляется *двуязычная (билингвальная) морфемная* редупликация в коми-пермяцком языке. Так, в северных районах встречается этнографизм *ушкиэз* (употребляется только в такой форме,

формы единственного числа не имеет), так называют пельмени из сушеных грибов, употребляют их вместе с бульоном.

Здесь интересно следующее: (1) основа русского происхождения, но идентична исконному компоненту *пель* «ухо» (ср. *пельнянь* «пельмень»); (2) в компоненте *ушки* уже присутствует семантика множественности (*и*), но добавляется еще исконный суффикс множественного числа *-эз* (двойная нагрузка множественности); (3) имена существительные во множественном числе с суф. *-эз* в родном языке всегда имеют форму единственного числа, а здесь только плюралия» [34, с. 203–204].

В переводе с лингвистического языка на исторический это означает, что коми-пермяки некогда заимствовали у русских название одного из блюд их кухни, существующее только во множественном числе, затем, в соответствии с правилами родного языка, добавили к нему еще и исконный грамматический показатель множественного числа имени существительного. Заметим, что в тех же районах Коми-Пермяцкого округа наряду с *ушкиэз* бытует и калька с русского названия – *пельэз*, в дословном переводе – *уши (ушки)*. Полагаем, что теперь нам известны причины этой билингвальной морфемной редупликации. Перед нами реликты становления в коми-пермяцком языке нового термина, которые фиксируют непосредственную связь, возможно, даже преемственность между русскими ушками и коми-пермяцкими пельнянями.

На связь (или, по крайней мере, сходство) ушков и пельменей еще в 1837 г. обращала внимание Е.А. Авдеева в попытке объяснить читателю из Европейской России суть пельменей: «*Пельмени*, то-же, что в России называют ушки. Их делают из макаронного теста, с рубленой говядиной, также с рыбой, с грибами, замораживают, и они превращаются в камешки. В таком виде берут их в дорогу (в Сибири не бывает оттепелей), и стоит опустить пельмени в кипящую воду, кушанье готово, и очень вкусное» [1, с. 149].

Но, в отличие от сибиряков, коми-пермяки и русские Верхнего Прикамья называют *ушками* только блюдо с постной начинкой, чаще всего с грибами: **«УШКИ**. Мн. Пельмени с грибами. *Ушки как пельмяны: грибы заваришь, воду отцедишь, изрубешь, луку положишь, как ухо изладишь*. Тюлькино Сол. *Ушки делали с черными грибами: нарубят грибы, луку с маслом положат и в тесто, варят в той воде, где заваривали грибы*. В. Мошево Сол. *Летом все ушки стряпали. Сбегаешь в лес, наберешь грибов, ушков настряпашь, вот и еда*. Жуланова Сол.» [27, с. 489]. Такие ушки еще назывались *никами*: **«НИКИ**. Мн. Пельмени с грибной начинкой; грибные ушки. *Ники стряпали, как пельмени из грибов. Ники из черных грибов делаются*. Пянтег Черд.» [26, с. 567].

Таким образом, *ушкиз* и *пелиз*, хотя и реликты, но отнюдь не атавизмы или архаизмы. До сих пор в Пермском крае *ушками* называют блюдо, серьезно отличающееся от пельменей. Очевидно, что с этой разницы и стоит начать реконструкцию пельменной истории.

В одном из самых ранних отечественных кулинарных справочников В. Левшина, вышедшем в 1816 г., пельмени не упоминаются вовсе, а из сколь-нибудь похо-

жих блюд описываются:

«Ушки или кундюбки.

Грибов свежих или сухих белых, разварив, изрубив мелко, обжарить в масле и смешать немного с разваренным сарацинским пшеном¹. Замесить тесто по выше-сказанному об сочных, или *на постном масле с прибавкою горячей воды*, раскатать тонкой лист, накладывать вышесказанной начинки, обрезать резцом четвероугольно, загнуть на один угол вдвое, чтоб вышел треугольник; *еще обойти резцом*, и *двумя углами согнув крепко, слепить*, от чего выйдет подобие скотского уха. Переделав таким образом ушки, *испечь на сковороде в печи, сложить в горшечек*, и налив грибным отваром, приварить в печи» [16, с. 56].

Сразу же обратим внимание на одно особое кулинарное обстоятельство: перед погружением в горячий бульон (или кипяток) ушки-кундюбки обязательно запекаются, чтобы придать необходимую крепость тестяной оболочке, чтобы постное тесто не расползлось, а ушки не разваливались. Это нам важно запомнить на будущее, а пока твердо уясним, что ушки и кундюбки суть одно. Но что есть кундюбки?

«... а которой будет ествы постные похочет, то и делает ... кундупци»

Слово *кундумы* (они же *кундюбки*, они же *кундупци*) появилось в русском языке достаточно поздно, по крайней мере, в «Материалах для словаря древнерусского языка...» И.И. Срезневского мы его не встречаем [29]. Кстати, слова *ушки* в этом словаре также нет [30], что свидетельствует о том, что и оно появилось весьма поздно. Пожалуй, самое раннее упоминание кундумов встречается в литературном памятнике середины XVI в. «Домострое». В главе 46 «А толке муж припасеть в годь всякого запасу, и постного и потому ж устроить» читаем: «... **а кото-**

рой будет ествы постные похочет, то и делает, масло конопляное дома и заспа всякая и мука, и всякие... и **кундупци**, и вареной соковы ествы...» [9, с. 52]. Отсюда можно сделать однозначный вывод, что кундупци – это блюдо постное.

В главе 64 «Домостроя» под названием «Книги во весь годь что въ столы еству подаютъ с Велика дни въ мясоедъ въ столъ еству подаютъ» длинный перечень разных видов мяса замыкают все-таки постные «карасы, сморчки, *кундумы*, двоишти» [9, с. 64]. Т.е. на весенний мясоед кроме мясных блюд рекомендуются и по-

¹ Устаревшее название риса или, как считают отдельные исследователи – гречи.

стные: рыбу, грибы, зеленые щи и постные же кундумы. Поэтому вызывает удивление академический комментарий к главе 46: «...кундупцы, точнее кундумцы – вареники из говядины с подливкой...» [9, с. 378], ведь в том же томе читаем абсолютно противоположное: «Кундупцы (кундюбки, кундумы) — тюркского происхождения. Изделия из пресного пшеничного теста в виде ушек с начинкой из грибов или риса (пшена сарацинского) с грибами; жарили и подавали с крошевом из кислицы или щавеля (зеленые щи)» [9, с. 395].

В документе 1590 г. «Указ о трапезе, иже на Тихвин в лавре; писан в 7098», определяющем меню на год для братии Тихвинского Богородичного Успенского мужского монастыря читаем: «**В неделю Фомину**: колачи монастырские, 1. шти капустны, 2. тайменина жарена, 3. каша лососья, 4. лодога просоленаа; квас ... подделной. Въ **вторникъ вторые недели по Пасхе корм за упокой** по всех православныхъ христианехъ: колачи монастырские, 1. шти капустны, 2. сигамина жарена, 3. **кундюмы съ яицы во ухи**, 4. пирогъ блинчатъ, 5. лососина просоленаа; квас ... подделной» [10, с. 220]. Хотя уха, по В.И. Далю, теоретически – это «мясной и вообще всякий навар, похлебка, горячее, мясное и рыбное...» [8, ст. 1106], но уха, упоминаемая в полном описании блюда *кундюмы с яйцами в ухе*, не могла не быть рыбной, хотя бы потому, что монашествовавшие мясо не употребляли в принципе по обету.

Чтобы правильно понять особенности рецептуры («съ яицы»), соотнесем день недели и соответствующее ему меню. Вторник Фоминой недели (иначе второй недели по Пасхе или Красной горки) – это Радуница, когда происходило поминовение усопших, на могилы близких приносились крашеные яйца и блины. В самом «Указе...» уточняется, в каком виде употребляются яйца: «В неделю Пасхе, въ начале трапезы, келарь раздаеть **хлеб пасочень съ яицы печень и сыръ, по кусу и по яицу**, вместо же ржаныхъ

хлебы пшеничны, с масломъ и яицы печены и мазаны яицы жъ». Монахам на стол выдавались печеные, сырые и мазанные (крашеные?) яйца, но нигде не говорится про рубленные яйца, превращающие кундумы в скоромное блюдо.

В «Росписи Царским кушаньям» (1610–1613) находим «ставец кундумов, а в них четь лопатки муки крупчатые, 2 яйца, 2 чюмича кислицы крошеные» [3, с. 428]. Этот текст также не стоит интерпретировать как описание начинки кундумов (с яйцом и зеленью), поскольку вряд ли логично мучное блюдо начинять еще и мукой крупного помола, упомянутой в начале перечня. Уточним, *ставец* – небольшая цилиндрическая чаша из дерева, глины или металла с крышкой, функционально и по объему близкая к современным кулинарным горшочкам, а *чюмич* (*чюмичка*) – поварская ложка с длинной ручкой, использовавшаяся и в качестве столовой мерки.

Кундумы, как мы видим из источников, – это постное блюдо, поскольку тесто для них готовилось без добавления яиц, замешивалось на растительных маслах и горячей воде и представляло собой, таким образом, сочетание заварного и вытяжного теста. Кундумы имели постную и обязательно отварную начинку (рис, грибы), сами же кундумы не отваривались, но слегка припекались, а затем томились в горшочках, в которых и подавались на стол.

В.В. Похлебкин предлагал кулинарную реконструкцию: «**КУНДЮМЫ** (кундумы, кундюбки). Вид пельменей, но наполненных не мясом, а грибами и отличающихся технологией изготовления. Кундумы не отваривают после лепки, а обжаривают до образования легкой корочки, а затем, сложив в глиняный горшок и залив грибным густым отваром и сметаной, тушат в закрытом виде в печи или в духовке 20–25 минут. Бывают кундумы с яичной или растительной начинкой (щавель, рубленные крутые яйца, рис). Могут после жарения вместо тушения просто отвариваться в растительных и

грибных бульонах. Кундюмы – замена пельменей в постном, монашеском столе. «Изобретение» православных церковных кулинаров. «Ответ» церкви на языческие пельмени в XVI–XVII вв.» [23, с. 174]. Увы, с ней можно согласиться лишь частично. Кроме того, стоит отметить, что кундюмы никак не могли быть «ответом» на появление пельменей, поскольку исторические источники фиксируют их появление на русском столе, по крайней мере, на полвека раньше знаменитого коми-

пермяцкого блюда. Здесь В.В. Похлебкин допустил невольный анахронизм.

Заметим, что в первой четверти XVII в. кундюмы перестают упоминаться в русских источниках, единожды всплывая в левшинской «Русской поварне», которую мы уже цитировали. В процессе распространения в массах это блюдо утратило свое тюркское название, сменив его на русское слово, весьма остроумно обыгрывающее его форму.

Откуда уши растут

Постные грибные уши начали свое победоносное шествие с конца XVIII в., а в XIX в. кундюбки уже никто и не вспоминал. В разделе «Постный стол» «Ручной книги русской опытной хозяйки» (1846) Е. Авдеевой описаны *Ушки постные* «Сварить грибов, откинуть на сито, мелко изрубить, вместе с луком, смешать с крутой гречневой кашей и поджарить с постным маслом, в кастрюле. Тесто для ушков готовить такое же, как и для лапши, только не столь крутое, и раскатать несколько толще. Сделав уши, вскипятить грибной бульон, опустить уши и дать кипеть, чтобы уварились» [2, с. 177–178]. Ушки уже не подавались в горшочке, но высыпались в бульон на манер клецок, как и рецепте, появившемся два года спустя в «Поваренной книге (XIX столетия)» (1848): «41. *Ушки постные*. Должно сварить грибов, откинуть на сито и мелко изрубить, вместе с луком смешать с гречневою кашею и поджарить с постным маслом в кастрюле. Тесто для ушков приготовить такое-же, какое означено выше в постной лапше, только не очень крутое. Сделавши уши, вскипятить грибной бульон и дать кипеть чтобы уварилось» [21, с. 19].

Знаменитый слепой повар старец Герасим Степанов в своем «Последнем труде...» (1851) в разделе «Разные супы» предлагал *Грибные уши*: «намочив 1 ф[унт] белых грибов, перемой их чище, чтобы песку не было, положи в кастрюлю

и полив холодную водою, поставь на плиту и вскипяти, снимая пену; положи туда же две луковицы, два корешка петрушки, две моркови, посоли и сварив до готовности, откинь на решето; отобрав грибные корешки от шляпок, сии корешки изруби; нашинковав луку, поджарь его в маковом масле вместе с корешками и положи перцу, соли, зелени; просеяв 1 ф[унт] крупчатой муки, покруче замеси из оной тесто вместе с ложкой орехового масла и солью; раскатав тесто так, как на лапшу, режь его четырехугольниками и кладя сверху фарш, смазывай водой и делай ушками, которые положи на сковороду, ставь в печь и припусти до готовности; нашинковав оставшиеся грибы, положи в кастрюлю белых кореньев, сельдерея, парею (*лука-порея* – П.К.), петрушки, пастернаку и изжарь в маковом масле; прибавя туда же две ложки муки, накати грибным бульеном, опусти целую очищенную луковицу, пару гвоздик, лаврового листу и припусти до готовности; положи уши в чашку, наливай в нее суп, приправь его миндальным молоком, присоли и отпускай» [31, с. 3–4]. Г. Степанов уже уверенно считал, что *ушки* – это суп.

В «Альманахе гастрономов» И.М. Радецкого (1852) упоминаются «Телячьи уши фаршированные с красным соусом» [24, с. 97] и «Ушки телячьи маринованные» [24, с. 283], которые в самом прямом смысле являются телячьими: «Отнять от очищенных телячьих головок уш-

ки». Но есть и интересующие нас ушки, и это блюдо выглядит потрясающе: «УШКИ ИЗ РЫБЫ. Изрубить мелко и запасеровать на масле одну луковичку, положить в оный рубленных рыбных филеев, запасеровать, снабдить по вкусу солью, перцем, мушкатным орехом и рубленную зеленью, выложить на крышку и остудить; потом раскатать тонко тесто для равиолей, наложить в оное ряд фаршу в величину обыкновенного ореха, закрыть краем, обжать кругом, вырезать треугольные ушки, залепить края каждой и складывать на подмазанный маслом сотейник каждую штучку отдельно; а пред отпуском налить соленым кипятком и выложить друшлаковою ложкою в борщ».

Крайне интересен борщ, для которого предназначались эти ушки:

«50) БОРЩ ИЗ РЫБЫ С УШКАМИ.

Pot age borsche do poisson.

Нашинковать мелко и правильно кореньев, т.е. свеклы, порею, петрушки и луку; изрезать на 16 частей кочан капусты, положить на растопленное масло в кастрюлю, запасеровать немного все вместе, налить свекольным квасом и рыбным бульоном, снабдить по вкусу солью и пряностями, положить пучок сухого майрану и сварить на легком огне до готовности, а за 15 минут до отпуска изжарить на масле рыбных филеев, положить в борщ, прокипятить, потом залезеновать лензоном из сметаны, вылить в суповую чашку, положить сваренные ушки и опустить рубленного зеленого укропу, петрушки и крупного перцу» [24, с. 171–172]. Позволим себе оставить это без комментариев...

А. Шамбинаго оказался большим традиционалистом и в «Экономической книге для молодых и неопытных хозяйшек» (1860) советовал приготавливать:

«СУП С ГРИБНЫМИ УШКАМИ.

Грибов ¼ фун[та]. Муки ¾ фун[та]. Луку 2 голов[ки]. Масла столовую ложку. Немного мелкого перцу. Соли. Воды 2½ бут[ылки].

Грибы сварить на воде, и когда мягки, их вынуть, срубить мелко, лук с маслом поджарить, положить в грибы соли и пер-

цу немного. Из муки сделать пресное тесто как для лапши, потом раскатать тонко, класть начинку, срезать резцом небольшие трех-угольные лепешки и защипать, и кончики вместе слепливать. Грибной бульон процедить сквозь сито, посыпать немного соли, дать вскипеть, а за ¼ часа до обеда опустить ушки; к столу вместе подать» [33, с. 222]. И снова ушки это постное блюдо и опять это суп.

«Повар из поваров» А. Афанасьев, составивший в 1863 г. меню из 206 «сытных и вкусных обедов, в составе обеда под номером 7 под литерой *a.* описал:

«а. Суп ушки.

Приготовьте фарш, как сказано в предыдущем обеде, только без рису и без яиц; замесите не очень крутое тесто на одном яйце; раскатайте его потоньше, нарежьте косыми четверугольниками, положите на средину каждого из них понемногу фаршу и защипите так, чтобы вышли треугольники; эти треугольники согните осторожно и, соединивши два угла, слепите, потом за полчаса до обеда опускайте в бульон, в который не кладется других кореньев, кроме петрушки» [5, с. 43].

А обед 157 предлагалось начать с самостоятельного блюда под названием:

«а. Ушки.

Отвари и мелко изруби белые грибы, смешай с отваренным рисом и луком. Замеси тесто, как для пельменей (см. обед 140), раскатай потоньше, нарежь четверугольников, положи на каждый из них сказанной начинки, защипя, чтобы вышли треугольники, а потом согни и слепи уголки. Когда переделаешь все; ушки, вскипяти грибной отвар, положи шинкованных кореньев и маслин, прокипяти, опусти ушки и дай поспеть» [5, с. 258].

Казалось бы, все так же, как у предшественников, постная начинка «без рису и без яиц», но «не очень крутое тесто на одном яйце» – это не постное (лапшевое) тесто, а пельменное. В пост такое блюдо есть уже нельзя... Забегая вперед, уверенно предположим, что это уже результат распространения пельменей в европейской России.

Н.В. Гросс в «Новейшей поваренной книге...», несмотря на продвинутое название, придерживался строгих правил:

«8. Грибные ушки.

Перемыв и очистив 1 фунт белых (или какие есть) грибов, положи в кастрюлю, налей холодной водой и вскипяти, снимая пену; потом положи туда две чищенные луковицы, по два корешка петрушки и моркови и немного соли, свари до спелости, а когда будут готовы, откинь на решето грибы и, отделив от шляпок корешки, изруби помельче эти корешки, которые потом поджарь в маковом масле с шинкованным луком, перцем, солью и зеленью. Между тем из фунта крупчатой муки с полною ложкой орехового или макового масла и малою долей соли замеси покруче тесто, раскатай как для лапши, нарежь четверугольными штучками, на которые клади сверху ложкою приготовленный фарш из грибных корешков, загибай в виде ушков; смазывая водою, а потом, положи их на сковороду, дай им в печи пробыть до готовности. За сим, нашинковав остальные грибы, положи в кастрюлю с очищенными кореньями: пореem, сельдереем, петрушкою и пустарнаком, и все это изжарь в масле, прибавь ложки две муки, накати гребным бульоном, положи туда же целую очищенную луковицу, приправь гвоздикую и лавровым листом и дай всему кипеть до спелости. При подаче к столу, выложи прежде ушки в суповую чашу, налей суп, приправь миндальным молоком и посоли по вкусу» [7, с. 169–170].

А вот П. Андреев, пропагандировавший в 1868 г. «Дешевый русский стол...» в разделе «Принадлежности к супу» окончательно перепутал ушки и пельмени:

«108. Ушки с мясным фаршем.

Взять 1 стакан муки и 2 яйца, приготовить лапшаное тесто, тонко раскатать и нарезать четырехугольными кусочками, положить на каждые $\frac{1}{2}$ –1 чайную ложку фарша, загнуть в виде трех угольных пирожков, слепить концы и поджарить в полстакане растопленного чухонского, русского или прованского масла» [4, с. 83].

«174. Ушки.

Порубив и очистив 1 фунт говядины от жил, прибавить мякиша от одной вымоченной и выжатой французской булки, еще порубить, положить 2 яйца, немного соли и перцу, смешать все это хорошенько. Замесив не очень крутое тесто на 2 яйцах, изрезать косыми четверугольниками, положить на середину каждого немного фарша, загнуть в виде треугольника, слепить покрепче края, отварить в бульоне» [4, с. 114].

И далее уже никто из кулинаров не возвращался к истинному рецепту ушек. Так, А. Макарова в «Русской поваренной книге» 1880 г. предлагает:

«№ 18. Суп ушки.

Замесив не очень крутое тесто на одном яйце и $\frac{1}{4}$ стакана воды из 2 стак. муки с $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, раскатать его потоньше, нарезать косыми четверугольниками, положить на средину каждого из них по немногу фаршу зашипать так, чтобы вышли треугольники; эти треугольники согнуть осторожно и, соединивши два угла, слепить.

За 10 минут до обеда опустить в бульон, приготовленный, как сказано в № 1 в который можно положить коренья и картофель. Фарш для ушков готовится следующим образом: взять $\frac{1}{2}$ фунта сырой мякотной, жирной говядины, мелко изрубить ее ножом на столе или сечкой в деревянной чашке, выбрать жилки, положить $\frac{1}{4}$ чайн. ложки соли, столько же мелкого перца и, кто любит, $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы и $\frac{1}{8}$ чайн. ложки натертого мускатного ореха» [18, с. 28–29].

А.Н. Толиверова в «Поваренной книге для молодых хозяек...» 1880 г. в грибные ушки предлагает добавлять яйца и сливочное масло:

«№ 6. Суп с грибными ушками.

«На 2 яйцах и $1\frac{1}{2}$ стакана муки замесить крутое тесто, раскатать в тонкую лепешку, нарезать четырехугольников. Фарш к ним следующий: $\frac{1}{4}$ ф. белых сухих грибов отварить в бульон, мелко изрубить с 1 луковицею, обжарить в коровьем масле, посолив по вкусу. Остудив фарш, накладыва-

вать его на четырехугольники из теста, загибать сперва в виде треугольных пирожков, потом слепить концы и обжарить в чухонском масле. Подавать к столу с мясным бульоном № 1, в который опустить $\frac{1}{8}$ ф. нашинкованных, отваренных в том же бульоне, белых сухих грибов» [32, с. 6–7]. Вероятно, это вкусно, но принципиально отличается от первоначального рецепта.

И далее фантазия кулинаров разыгралась особенно бурно. Е. Петрова в книге «Настоящий подарок молодым хозяйкам» 1889 г. уже окончательно отступила от традиции:

«89. Ушки для гарнира.

Раскатать тонко полусдобное тесто. Приготовить фарш из говядины, телятины или рыбы, размешать с 1 сырым желтком, разравнять. Отделить лопаткою фарш, класть его кусочками, величиною с обыкновенный орех, на тесто, покрыть тестом, обжать, и вырезать ножом треугольные ушки, которые, тщательно залепив, складывать на вымазанную маслом глубокую сковороду, потом сварить в соленом кипятке и выбрать дуршлаковою ложкою» [20, с. 24].

«129. Ушки с мясным или грибным фаршем.

ВЫДАТЬ:

Муки $1\frac{1}{2}$ стак. Яиц 3 шт. Масла $\frac{1}{2}$ стак. Говядины или телятины 1 ф. Луку 1 шт.

Грибов сухих $\frac{1}{4}$ ф. Масла $\frac{1}{2}$ ложки. Луку 1 штуку.

Приготовить крутое тесто из $1\frac{1}{2}$ стакана муки и 2 яиц, раскатать тонко, нарезать четырехугольные кусочки, числом до 35 шт., положить на каждый кусочек немного фарша, загнуть сперва в виде треугольных пирожков, потом слепить концы, поджарить в $\frac{1}{2}$ стакане скоромного растопленного или $\frac{1}{2}$ стак. прованского масла. Фарш мясной: вареную говядину или телятину, 1 небольшую луковицу мелко изрубить, поджарить в 1 ложке масла, положить соли, перца, можно прибавить 1 крутое яйцо.

Фарш грибной: $\frac{1}{4}$ ф. сушеных грибов, сваренных в бульоне, мелко изрубить, поджарить в $\frac{1}{2}$ ложке масла вместе с мел-

ко изрубленную луковицу, посолить» [20, с. 33–34].

То же демонстрирует Н.А. Коломийцова в «Необходимой настольной книге для молодых хозяек» 1891 г.:

«20. Суп с ушками.

(На 6 персон).

Взять.

а) Для бульона.

Моркови, петрушки, сельдерею по 1 корешку, а если велики, то достаточно по половине. Воды 12 стаканов. Луковицу 1. Соли – по вкусу.

б) Для фарша.

Говядины вареной $\frac{3}{4}$ ф. Луковицу 1. Масла коровьего $\frac{1}{8}$ ф. Перцу русского толченого щепотку. Соли – по вкусу.

в) Для теста.

Муки 1 фунт. Яйцо (желток) 1. Воды 2 столовые ложки. Масла 1 стол. ложку.

Приготовление.

Сварить бульон из 3 фун. говядины, как обыкновенно варят (§ 1-й), процедить, положить коренья и разварить их до мягкости: потом снова процедить и откинуть коренья прочь: бульон будет готов. Между тем приготовить фарш и тесто для ушков. Фарш делается так: взять $\frac{3}{4}$ фун. вареной говядины, 1 луковицу, $\frac{1}{8}$ фун. масла, соли и перца; все хорошенько изрубить и растереть так, чтобы составила масса вроде теста; сложить на сковороду и немного поджарить с одной ложкой масла. Потом приготовить тесто следующим способом: взять 1 ф. крупчатой муки, 1 желток яичный, две столовые ложки воды холодной и 1 столовую ложку масла; из этого сделать пресное тесто, раскатать как можно тоньше и нарезать квадратные кусочки в вершок; потом чайною ложкой положить на каждый квадратик приготовленного фарша и, закрыв квадратики наискось, защипать их и дать форму ушка. Таким образом приготовить ушки изо всего теста. Перед самым обедом разогреть бульон, отлить немного в особую кастрюлю, дать ему закипеть и опускать с ложки ушки столько раз, чтобы они лежали свободно; дать прокипеть и когда поднимутся наверх, то

вынимать дырчатую ложкой, класть прямо в миску и повторять, пока все ушки сварятся и будут готовы; тогда залить приготовленным чистым бульоном и подавать к столу.

Примечание. Ушки можно приготовить немного раньше, варить их перед самым обедом в особо отлитом бульоне. Бульон этот, конечно, никуда не годится, потому что будет мутен» [13, с. 18–19]. И снова ушки – это суп...

П.Ф. Симоненко в «Образцовой кухне...» 1892 г. приводит, пожалуй, самое большое разнообразие рецептов ушков. Кроме неинтересных нам *ушей свиных*, есть также:

«Ушки с говядиной № 46.

Ушки с телятиной № 47.

Ушки из птиц № 48.

Ушки из ливера и печенки № 49.

Ушки из каши № 50.

Ушки из сушеных грибов № 51.

Ушки из сушеных грибов с кашей № 52.

Ушки из сушеных грибов № 53.

Ушки из сушеных грибов с кашей № 54.

Ушки из грибов и каши № 55.

Ушки из кислой капусты № 56.

Ушки из кислой капусты с грибами № 57.

Ушки из кислой капусты с рыбой № 58.

Ушки из кислой капусты с рыбой и грибами № 59.

Ушки из свежей капусты № 60.

Ушки из рыбы № 61.

Ушки поджаренные № 62» [25, с. XLIII].

Весьма интересно, как выглядят:

«46. Ушки с говядиной

Выдать: для теста: 3 стакана муки, 4 яйца; для фарша: 1 фунт говядины, ½ фунта говяжьего жиру, 2 ложки масла русского, немного соли, перцу и 4 луковицы.

Приготавливается крутое тесто из 3 стаканов муки и 4 яиц, хорошо замешивается и тонко раскатывается, режется на равные квадратики, примерно 1½ вершка каждый и на эти квадратики кладут понемногу фаршу, приготавливаете которого обменено ниже. Далее берут два противоположные угла, сводят вместе так, чтобы образовалась форма в виде маленькой косынки, кругом хорошо защипывают и оставшиеся

два угла соединяют также между собой и получают вид уха. Понаделав таких ушков, их опускают в суп и кипятят; когда они в супе подымутся – сейчас же подают на стол. *Вкусные ушки лучше делать из сырого мяса*, но можно и из оставшегося жареного или вареного. Для этого мясо, по возможности жирное, как можно мельче рубят и прибавляют, также мелкорубленного и поджаренного в масле луку, понемногу перцу, соли и бульону» [25, с. 36].

Свершилось! В 1892 г. русские кулинары сдались и решились-таки использовать фарш из сырого мяса, оставляя, правда, пути отступления для уж совсем закоренелых консерваторов. Среди таких был, видимо, и автор труда 1892 г. «Поваренная книга. Скоромный и постный стол»:

«74.

Ушки к борщу.

½ фун. вареной говядины мелко изрубить, разогреть на сковороде ложку масла, положить тертого на терке луку, дать немного прокипеть, снять с огня, смешать с рубленой говядиной, 2 грибка вареных мелко изрубить, смешать с мясом, влить немного грибного бульона, прибавить тертой булки, на ½ фун. мяса вбить одно яйцо, посолить, прибавить перцу и хорошенько вымесить.

Приготовить тесто из одного яйца и немного воды, как на лапшу, только не очень крутое, иначе будет плохо слепятся, раскатать скалкой довольно тонко, порезать квадратиками в вершок величины, на каждый квадратик положить фаршу, сложить косыночкой, крепко слепить пальцами и два противоположные конца слепить вместе, отчего получится форма ушка. Вкинуть в кипящую соленую воду; когда ушки всплывут наверх, то откинуть на друшляк и положить в вазу, в которой подать борщ. Такие самые ушки в пост делаются с грибами вместо мяса» [22, с. 35–36].

«565.

Жареные ушки с грибным фаршем с кашею

Приготовить тесто, как для пельменей, начинить их следующим фаршем.

Мелко изрубленную луковицу поджарить в постном масле, положить мелко изрубленные вареные белые грибы пополам с крутою гречневою кашею, поджарить с луком и начинять ушки. Обжарить их в постном масле и подать с борщом или с грибным супом» [22, с. 257].

Правда, истых традиционалистов покоробит, что анонимный кулинар объясняет, как готовятся ушки, апеллируя к пельменной рецептуре. Вспомним, что еще в 1837 г. Е.А. Авдеева поступала наоборот. Но хронологический анализ кули-

нарных руководств XIX в. показывает, как видоизменяются ушки, все дальше отходя от своего первоначального вида и постепенно превращаясь в аналоги пельменей с самой разнообразной начинкой.

И В.И. Даль не то чтобы был совсем неправ, когда приравнивал: «Ушки зап. колтуны, колдуны, вост. пельмени, род вареничков с мясом, в похлебке» [8, ст. 1111]. Он просто зафиксировал в своем словаре путаницу, имевшую место в языке и литературе.

А было ли заимствование?

Вернемся, однако, на северо-запад современного Пермского края. Блюдо, называемое здесь ушками (*ушкиэз*, *пелиэз*), представляет собой отнюдь не старорусские кундумы-ушки. Предки современных коми-пермяков добавили в тесто яйца, существенно повысив качество теста, улучшив адгезию при лепке, но, главным образом, упростив и ускорив процесс приготовления: ушкиэз не нужно было предварительно запекать, а затем томить в печи. *Ушкиэз* сразу после лепки (даже без заморозки) можно быстро сварить в котелке на костре, не рискуя, что они расплзутся. Рис или гречневая каша были исключены из начинки, поскольку были для коми-пермяков в начале XVII в. дорогим и даже экзотическим продуктом, но зато грибов для замещения круп вполне хватало. Итак, коми *пелиэз*, принципиально отличаются от ушков, поскольку не являются постным блюдом, они стали в лучшем случае результатом глубокого переосмысления традиционного русского рецепта, а заимствован оказался лишь термин.

Вообще же здесь о заимствованиях приходится писать постольку, поскольку кулинарная литература переполнена утверждениями, что пельмени «пришли на Русь» (sic!) из Китая, из Средней Азии и прочая, прочая, прочая. Однако диффузионизм (иначе – теория культурных кругов), как научное направление, объяснявшее развитие культуры прямым заимст-

вованием предметов и явлений из единственного центра, мирно прекратило свое существование в начале 30-х гг. XX в. со смертью отцов-основателей теории. Однако у историков кулинарии отжившая свой век теория до сих пор пользуется популярностью, очевидно, потому, что других им неизвестно.

Не следует думать, что предки современных коми-пермяков обречены были во всем равняться на русских, археологические исследования свидетельствуют, что у предков коми-пермяков с XII в. (задолго до прихода русских на Урал) уже развивалось пашенное земледелие [19, с. 49]. Коми-пермяки имели достаточно высокую агрикультуру и собственную оригинальную кулинарную традицию. Об этом неопровержимо свидетельствуют словари коми-пермяцкого языка. Для всех продуктов и предметов, необходимых для приготовления пельменей, пермяки имели собственные, ниоткуда не заимствованные названия:

– «**шогді** пшеница II пшеничный; ~ **кӧдзны** сеять пшеницу; **тыра шеп** ~ пшеница с полновесным колосом; **нянь** пшеничный хлеб; ~ **пизь** пшеничная мука; ~ **шеп** пшеничный колос, колос пшеницы» [6, с. 563];

– «**рудзӧг** рожь || ржаной; ~ **кӧдзны** сеять рожь; ~ **нянь** ржаной хлеб; ~ **ыб** ржаное поле» [6, с. 410];

– «**кӧрыш** сочень, сочни; **пельнянь** ~

сочни для пельменей; **пирӧг** ~ сочень для пирога» [6, с. 194];

– «**быгрӧтчан** скалка (для теста)» [6, с. 48];

– «**ӧр I** корыто ... **яй** ~ корыто, в котором рубят мясо...» [6, с. 306];

– «**дар I** половник, разливательная ложка; **пельнянь** ~ половник для пельменей» [6, с. 113]. Все свое – вплоть до скалки и шумовки...

Поэтому в пельменях, которые явились результатом дальнейшего развития кулинарной мысли коми, вообще не осталось ничего общего с русскими ушками, но форма и содержание «настоящих» пельменей могут стать темой отдельного очерка. А пока обратимся к пельменному генезису, и продолжим рассмотрение обстоятельств их изобретения.

Мы не раз подчеркивали, что русские ушки – постное блюдо, а пельмени (даже если начинка не мясная) – скоромные. Уже в силу данного факта пельмени имели существенные ограничения по времени приготовления и потребления. У православных на год приходится примерно 200 постных дней: год на год не приходится, Петров пост в зависимости от сроков Пасхи и Троицы может длиться от 8 до 42 дней, но все равно больше половины года верующие постились.

На пермских ямщиков как «страждущих и путешествующих», в принципе, распространялось общее послабление в соблюдении поста. В связи с затруднительной ситуацией им можно и оскоро-

миться, что большим грехом не считалось. Но дело в том, что им не надо было грешить. Наибольшая интенсивность движения обозов из поморских уездов с сибирскими отпусками падала на разгар зимы, когда хлебные запасы можно было по укатанным зимникам доставить в Верхотурье, откуда по вешней воде они развозились по всей Западной Сибири. Больше всего работы у ямщиков было в период между двумя самыми длинными – Рождественским и Великим – постами.

Рождественский пост начинался 15 (28) ноября и заканчивался 24 декабря (06 января). Великий пост начинался, естественно, после Масленицы, так называемой Федоровой (иначе Сборной) неделей, не раньше 2 (15) февраля. С этим сроком в русском фольклоре связаны несколько пословиц-примет, ярко характеризующих изменения погодных условий, явно затруднявших санные путешествия: «Неделя сбор – течет вода с гор» [35] и «Великий Пост обмочит хвост» [11]. Таким образом, все зимние перевозки необходимо было закончить до наступления Великого поста, чтобы успеть вернуться по хорошей дороге домой и уже там спокойно упражняться в воздержании и духовном совершенствовании.

А на зимней дороге трудно было обойтись без пельменей, блюда, которое «и кисло, и сытно, и не без запаха лука, так дорого ценимого русским человеком», и в котором нет греха...

Библиографический список

1. Авдеева Е. Записки и замечания о Сибири. – М., 1837.
2. Авдеева Е. Ручная книга русской опытной хозяйки. – СПб., 1846.
3. *Акты исторические*, собранные и изданные археографической комиссией. – Т. 2. – СПб., 1841.
4. Андреев П. Дешевый русский стол. – СПб., 1868.
5. Афанасьев А. Новый повар из поваров: 206 самых сытных и вкусных скоромных и постных обедов от 3 до 8 блюд русской кухни, которые всякий может приготовить у себя дома, не имея надобности в поваре, с наставлениями безошибочно узнавать доброту припасов и разрезывать говядину, птицу и рыбу. – М., 1863.
6. Баталова Р.М., Кривошекова-Гантман А.С. Коми-пермяцко-русский словарь. – М., 1985.
7. Гросс Н.В. Новейшая поваренная книга, заключающая в себе 1046 правил... Ч. 1-3. – М., 1865.
8. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. – Т. 4. – СПб.; М., 1909.
9. Домострой. 3-е изд. – СПб., 2007.
10. Дополнения к актам историческим, собранные и изданные археографической комиссией. – Т. 1. – СПб., 1846.
11. Калинин И. Церковно-народный месяцеслов на Руси. – М., 1997.

12. *Карта Пермской губернии*. Составлена и дополнена по новейшим сведениям членом Уральского Общества Любителей естествознания Ив. Як. Кривошековым.
13. *Коломийцова Н.А.* Необходимая настольная книга для молодых хозяек. 3-е изд., – СПб., 1891.
14. *Корчагин П.А.* Коми-пермяцкое мясо-тестяное блюдо эпохи складывания всероссийского рынка или Антропологияпельменя // Вестник Пермского научного центра. – 2015. – № 4. – С. 84–95.
15. *Кривошеков И.Я.* Словарь географическо-статистический Чердынского уезда Пермской губернии с приложением карты бассейна р. Камы и иллюстрациями. – Пермь, 1914.
16. *Левшин В.* Русская поварня или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении в прок разных припасов. – М., 1816.
17. *Лепехин И.И.* Продолжение дневных записок путешествия Ивана Лепехина... по разным провинциям Российского государства в 1771 году. Ч. 3. – СПб., 1780.
18. *Макарова А.* Русская поваренная книга. – М., 1880.
19. *Оборин В.А.* Заселение и освоение Урала в конце XI – начале XVII века. – Иркутск, 1990.
20. *Петрова Е.* Настоящий подарок молодым хозяйкам. – М., 1889.
21. *Поваренная книга (XIX столетия): Опыт и наблюдения известного повара С.....* Р. о. о. . а. – М., 1848.
22. *Поваренная книга.* Скоромный и постный стол. – М., 1892.
23. *Похлебкин В.В.* Кулинарный словарь. – М., 2015.
24. *Радецкий И.М.* Альманах гастрономов. Кн. 2. – СПб., 1852.
25. *Симоненко П.Ф.* Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства. 3000 рецептов. – М., 1892.
26. *Словарь пермских говоров.* Вып. 1. А–Н. – Пермь, 2002.
27. *Словарь пермских говоров.* Вып. 2. О–Я. – Пермь, 2002.
28. *Список населенных мест* Пермской губернии. – Пермь, 1905.
29. *Срезневский И.И.* Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам. – Т. 1. – СПб., 1893.
30. *Срезневский И.И.* Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам. – Т. 3. – СПб., 1912.
31. *Степанов Г.* Последний труд слепца-старца Герасима Степанова. Ч. 4. – М., 1851.
32. *Толиверова А.Н.* Поваренная книга для молодых хозяек: постный и скоромный домашний стол. – СПб., 1880.
33. *Шамбинаго А.* Экономическая книга для молодых и неопытных хозяйшек. – СПб., 1860.
34. *Шляхова С.С., Лобанова А.С.* Звукоизобразительность в коми-пермяцком языке. – Пермь, 2012.
35. *Энциклопедия обрядов и обычаев / Сост.: Л.И. Брудная, З.М. Гуревич, О.Л. Дмитриева.* – СПб.: Респект, 1996.

PELMENI. WHERE THIS DISH COMES FROM

P.A. Korchagin

Perm scientific center RAS UD

Pelmeni appeared in the first half of the XVII century on the territory of Komi-Permyak okrug of Perm krai. They were first cooked at the snowy stops of the «Moscow path» in Kazarma and Chasovnia at a distance of 40 versts from the nearest settlements. The prototype of pelmeni was kundyumu-ushki – a vegetable dish (obviously of Turkic origin), which appeared in Russia in the first half of the XVI century. However, the people of Komi creatively reworked it into ferial mushroom ushki. But pelmeni have a special recipe and therefore it is impossible to speak about any idea, borrowed from the outside.

Keywords: pelmeni, ushki, kundyumu, Komi okrug, Kazarma, Chasovnia, «the Moscow path», village Ukseevskoe.

Сведения об авторе

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

Материал поступил в редакцию 10.09.2016 г.