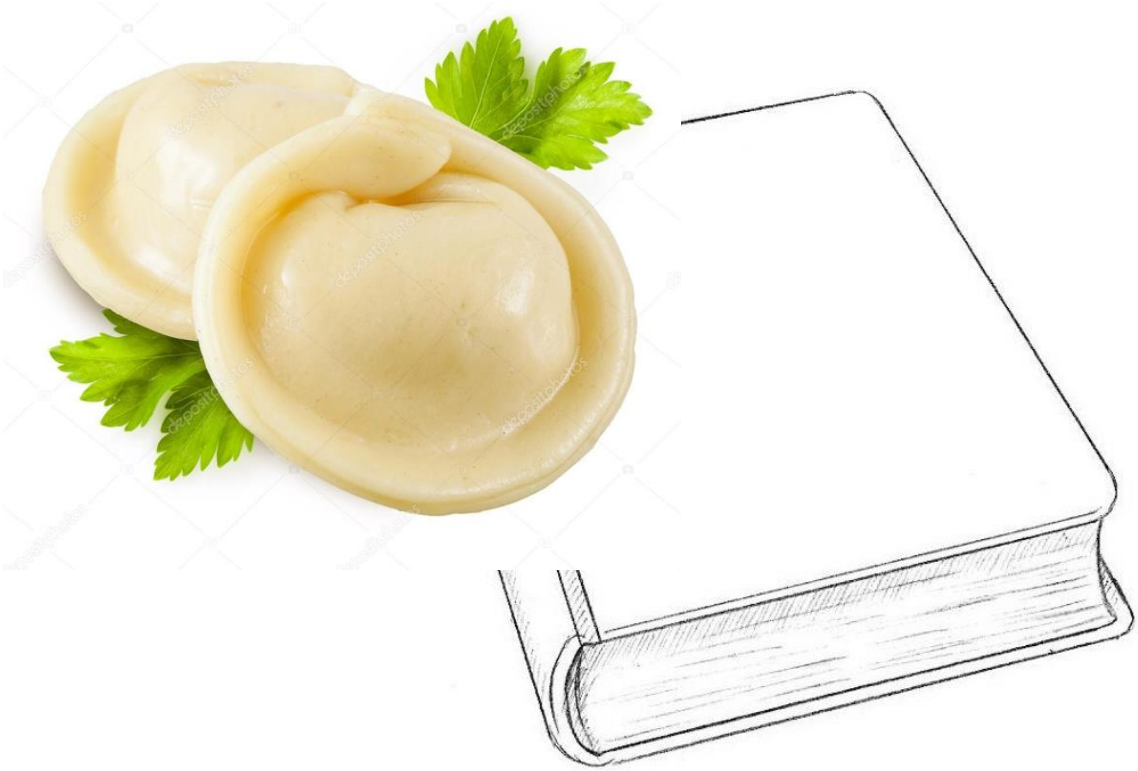
Челябинская областная детская библиотека им. В.В. Маяковского

Информационно-библиографический отдел

ХОЧУ ВСЕ ЗНАТЬ

Литературная пельменная



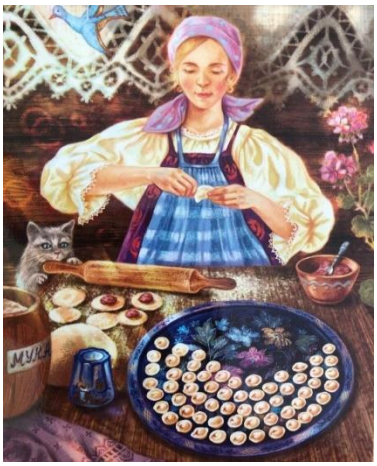
Челябинск

2022

18 февраля отмечается необычное, привлекательное для гурманов событие. **День пельменя** – праздник молодой. Его установили в Удмуртии в 2015 году – удмурты считают себя авторами этого кулинарного произведения. Праздник понравился, отмечаться стал повсеместно и превратился во Всемирный – праздник, фестиваль - Пельменьфест, соревнования по поеданию пельменей на время, торжество …. - как гимн интернациональному блюду, которое собирает «за одним столом» мастеров по лепке пельменей и любителей пельменных блюд из разных частей света.

Конкуренция между странами за право называться **родиной пельменей** не ослабевает уже много времени. За первенство спорят русские, китайцы, монголы… и даже греки. Известно, что пельмени были ритуальным блюдом. Поэтому рецептура и способы приготовления строго соблюдались во все времена. Но при заимствовании вкус у этого блюда менялся в соответствии со вкусами разных народов.

Лепка пельменей. Художник Татьяна Сытая



Существует немало версий **появления пельменей на русской земле.** Точно не известно, откуда в русской национальной кухне появились пельмени. Одни говорят, что им мы обязаны древним кочевникам. Другие утверждают, что пельмени «приехали» в Россию из солнечной Италии. Третьи же вообще считают пельмени блюдом «интернациональным». Но обычаи, связанные с пельменями, были у народов свои. Сибирской традицией было лепить пельмени всей семьей. Это и понятно, налепить надо было много, на всю долгую зиму. Устоявшейся традицией также было подавать пельмени гостям в большой посудине. Это символизировало единение всех за столом. А вот если хозяин подавал каждому гостю отдельно, это можно было расценить, как желание поскорее отделаться от гостей. Есть еще традиция класть в пельмени разные добавки и потом гадать, какое будущее ожидает нашедшего ту или иную начинку. Пельмени являются одним из любимейших в России блюд. И не удивительно, что многие наши соотечественники считают пельмени исконно русским изобретением. «Слишком уж давно это замечательное кушанье известно и

любимо на русской земле, чтобы быть заимствованным», – считают патриоты отечественной кухни.

Первые письменные упоминания о пельменях относятся к XIX веку, однако есть небольшой нюанс. Возможно, ели их и раньше, только знали под другим названием. Так, русская писательница-фольклористка, автор **«Словаря употребляемых в Сибири слов и выражений» Екатерина Авдеева** в 1837 году писала: «*Пельмени – то же, что в России называют Ушки».* Получается, что название блюда «ушки» было тогда общеупотребимым. Начинкой для «ушек» в те времена служила, в основном, курятина. Их было легко брать с собой: опускаешь «ушко» в горячую кипящую воду, немного ждешь – и обед готов. Пельмени являются если не прямыми наследниками, то ближайшими родственниками «ушек». Но уже в 1879 году в Нижнем Новгороде была издана брошюра **"Песни про пельмени"**, воспевавшая это вкусное блюдо, где эпиграфом стояли строки: «Готов упасть я на колени пред тем, кто выдумал пельмени!» В таком же шутливом стиле было выдержано более двадцати строф, в которых воспевалось это вкусное блюдо.
Основным «соперником» пельменей были манты. История их происхождения не менее загадочная. Жители юга России полагают, что манты известны еще со времен скифов. Историк **Н.М. Карамзин** пишет, что манты были одним из любимых блюд царя Федора Иоанновича (сына Ивана Грозного) в **«Росписи царским кушаньям»** 1610-х годов. Это ещё более запутывает следы «шествия» так похожих на манты пельменей по русской земле. Ещё одна немаловажная информация из 3-го тома **"Трудов Вятской учёной архивной комиссии" (1911 г)**: *«С некоторого времени вотяки научились у русских делать пельмени, или пироги с мясом, которые они употребляют, сварив в воде так же, как делают русские».* Откуда бы ни пришли к нам пельмени, они безоговорочно завоевали любовь и почитание во всех слоях общества. Утверждают, что в самых дорогих ресторанах Петербурга и Москвы 19 века пельмени продавали по цене устриц. *«Когда подают пельмени, то все блюда бывают поражены паникой и не смеют являться на стол»,* - писал публицист **Николай Ядринцев**, - *«Присутствующие не смеют отказываться, сколько бы их ни подавали»* (**«Общественная жизнь наших городов»,** 1865 г.)

В годы Великой Отечественной войны пельмени стали хорошим подспорьем в питании защитников Родины, не раз спасавшим бойцов, оказавшихся в трудных ситуациях. Известна история батальонного повара ефрейтора Пименова, который предложил готовить для личного состава пельмени, так как они питательны: в них есть и мясо, и хлеб, и соль, и различные специи. А котелок, снег и топливо у солдата всегда под рукой. *«Я уже изготовил несколько мешков отличных пельменей. Их отправили на самолёте за линию*

фронта. Пусть и другие повара включатся в это дело». О предложении ефрейтора доложили А. И. Микояну. Анастас Иванович одобрил эту идею и сразу же распорядился, чтобы Московский мясокомбинат изготовил 5 миллионов штук пельменей. Их срочно доставили на фронт. Так был решён, например, сложный и очень важный вопрос с организацией питания попавших в окружение частей. Позже другие города подключили к изготовлению пельменей для фронта.

Множество сведений – исторических и рецептурных – в работах Вильяма Васильевича Похлебкина (1923-2000). На основании своих исследований вопроса о происхождении русских пельменей он посчитал их истоком – кухню уральских пермяков.

Похлёбкин, В. В.

Тайны хорошей кухни. – Москва: Молодая гвардия, 1979. - 189 с.

Национальные кухни наших народов. – Москва: Пищевая промышленность, 1978. — 303 с.

О кулинарии от А до Я. Словарь-справочник. - Минск: Полымя, 1988. — 224 с.
Это много раз переиздававшиеся книги, в том числе и в 21 веке.

Вопросы исследования истории блюда, его значение в культуре разных народов, рецепты различных его вариантов можно найти:

Ручкина, Н. Пельмени / Н. Ручкина // Химия и жизнь. -2013. - № 11.

Статья доступна по адресу - https://hij.ru/read/3405/

Художественная литература, изобилующая гастрономическими описаниями, не могла обойти вниманием **«пельменный феномен»** в жизни русского человека.

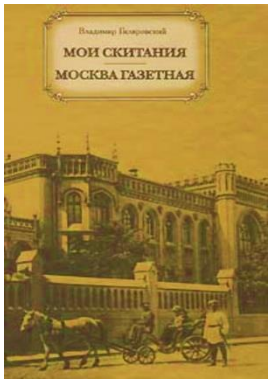
Гиляровский, В. А. Москва и москвичи ; Стихотворения, экспромты / Владимир Алексеевич Гиляровский. - Москва : Вече, 1998. - 432 с. - ("Вече" - классика).

Описание быта, традиций и нравов Москвы второй половины XIX — начала XX столетия. Сборник очерков впервые был издан в авторской редакции в 1926 году. Дополненный вариант увидел свет в 1935 году (издательство «Советский писатель»). В 2013 году сборник «Москва и москвичи» был включён в список «100 книг», рекомендованный Министерством образования и науки РФ школьникам для самостоятельного чтения.

«На меню стояло: «Обед в стане Ермака Тимофеевича», и в нем значилось только две перемены: первое — закуска и второе-«сибирские пельмени»

«По средам и субботам — сибирские пельмени…»

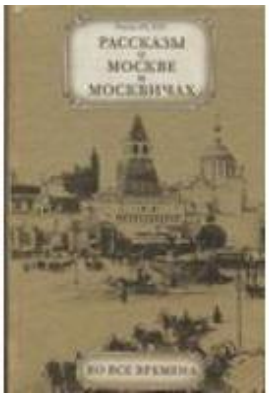
«Никаких больше блюд не было, а пельменей на двенадцать обедавших было приготовлено 2500 штук: и мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском… И хлебали их сибиряки деревянными ложками».



Гиляровский, В.А. Мои скитания ; Москва газетная / Владимир Алексеевич Гиляровский. - Москва : АСТ, 2006. - 509 с. : ил.

«Обедали мы по-холостому. Семья обедает раньше. Особенно мне понравились пельмени»

«Жеребятинка замораживается, строгается ножом, лучку, перчику, соли, а сырые пельмени опять замораживаются, и мороженые - в кипяток».



Репин, Л. Рассказы о Москве и москвичах во все времена / Леонид Репин. – Москва : АСТ Новости, 2007.

Известный журналист и писатель вначале публиковал свои материалы в сокращенном виде в газете «Комсомольская правда». В издание 2007 года очерки вошли в полном виде. За эту работу автор удостоен звания лауреаты премии В.А. Гиляровского.

«На той дегустации я отведал пельмени с печенкой, сердцем, гречкой, курицей, пельмени мясные во всевозможных соусах, рыбные в холодной, очень острой и пряной ухе, жареные пельмени с капустой и всякие прочие. Кстати, Михайлов всегда добавляет в фарш придуманные им растительные добавки, отчего он становится нежнейшим. При этом травы использует исключительно наши, российские: мать-и-мачеху, душицу, мяту, можжевельник, шишку еловую. Ароматы поляны и леса в этих чудесных подушечках.
А как раньше пельмени едали! С русской широтой и размахом! Не десятками — сотнями — и ведь в удовольствие шло, в радость застольную.
Во многих местах в Москве пельмени можно поесть, в ресторанах. Прихожу к однозначному выводу: сейчас пельмени единственное общедоступное блюдо в московских съестных заведениях».

Гончаров, И. А. Фрегат "Паллада" : путевой дневник кругосветного путешествия / Иван Александрович Гончаров ; Русское географическое общество. - Москва : Эксмо ; Москва : Око, 2014. - 512 с. : ил., фот.

«Вот и повозка на дворе, щи в замороженных кусках уже готовы, мороженые пельмени и струганина тоже…все обращено в камень».

Мамин-Сибиряк, Д. Н. Собрание сочинений : в 10 томах / Дмитрий Наркисович Мамин-Сибиряк ; ред. А. И. Груздев. - Москва : Правда, 1958. – **Т.9: Хлеб.**

«Гости у нас вечор засиделись… Пельмени заказали рыбные, - ну, и компанились»

«Я пельмени делаю, оглянулась, а он сидит на лавочке. Точно из земли вырос, как гриб-дождевик»

«Она подала и сливок к чаю, и ягод, а на ужин состряпала такие пельмени, что язык проглотишь»

«Она «расступилась», как выразился Мухоедов, и угостила нас пельменями, этим специально сибирским кушаньем».

Некрасов, Н. А. Русские женщины / Николай Алексеевич Некрасов ; художник В. Гальдяев ; автор примечания А. М. Гаркави. - Москва : Советская Россия, 1986. - 144 с. : цв.ил.

«Спасибо! я рада была
*И вкусным **пельменям**, и бане…».*

Чехов, А.П. Невидимые миру слезы : ранние юмористические рассказы / Антон Павлович Чехов. – Москва, 2016.

«Завтрак был превосходный: матлот из налимов и превосходно, чисто по-сибирски, сделанные толстой эльзаской пельмени…».

Горький, А. М. Мои университеты / Алексей Максимович Горький ; художник Б.А. Дехтерев. - Москва : Советская Россия, 1984. - 128 с. : ил.

«Желая блеснуть знанием кулинарного искусства, я сказал, что для пельменей мясо - плохо, да и мало его»

«Мама, хорошо бы пельмени сделать!»

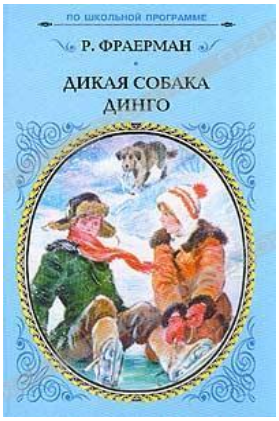
«Там пельмени мне оставила Квашня… возьми, поешь»

«Стряпать пельмени и целовать околоточного в угрях — скучно!»

Светлая личность : сатирическая повесть / И.А. Ильф, Е.П. Петров. – Москва : АСТ, 2018. – 672 с.

Пельмени пришли в каждую советскую семью. Идея фабричного производства пельменей проникла в литературные произведения. Так, в частности, в сатирической повести Ильфа и Петрова «Светлая личность» говорится об изобретателе, придумавшем машинку под названием "скоропищ Бабского":

«Продукция машинки была неслыханная — три миллиона пельменей в час, причем конструкция ее была такова, что она могла работать только в полную силу. В первый же день два "скоропища", работая в три смены, изготовили сто сорок четыре миллиона пельменей. На другой — работа прекратилась, потому что запасы муки и мяса истощились».



Фраерман, Р. И. Дикая собака Динго, или Повесть о первой любви / Рувим Исаевич Фраерман ; худож. Б. Л. Игнатьев. - Москва : Мир "Искателя", 2001. - 159 с. : ил.

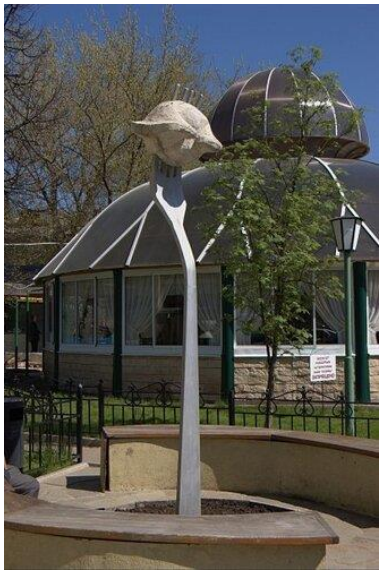
«О, конечно, они чертовски вкусны, эти кусочки вареного теста, набитые розовым мясом, которые эти глупцы поливают уксусом. Разве поливают их уксусом, безумные люди! Их едят с молоком и посыпают сверху перцем, и глотают, точно волшебный огонь, мгновенно оживляющий кровь…"

Довлатов, С. Соло на ундервуде и другие сюжеты / С. Довлатов ; составитель И. Сухих. – СПБ : Азбука-Аттикус, 2014. – 413 с. – (Вечные книги).

"Соседский мальчик: — Из овощей я больше всего люблю пельмени..."

Любовь к пельменям не могла не отразиться в изобразительном искусстве, в частности – в скульптуре:

Бовищанский, Т. Кому памятник? / Т. Бовищанский // Пионер. - 2010. - № 7. - С. 2-7 : ил.



Версия жителей Удмуртии, придумавших День пельменя, считающих это кулинарное чудо своим изобретением, подкрепленная огромным разнообразием традиционных удмуртских пельменей: их делают с любой начинкой - мясом, кашей, грибами, брюквой, ягодами, капустой, дикорастущими травами; не могла не утвердиться скульптурным увековечением своего «идола». Пельмешек метрового диаметра, наколотый на 3-х метровую вилку стоит в столице Удмуртии городе Ижевске. Идея возникла у художника Алексея Шкляева во время институтской сессии, как он говорит, от тоски по любимому уральскому блюду.

Огромная тарелка галушек – пельменной разновидности - работы скульптура Николая Цыся есть в Полтаве у ресторана «Иванова гора». Открытие было 1 апреля 2006 года, приуроченное к дню рождению Гоголя, живописавшего поедание их Пацюком в «Вечерах на хуторе близ Диканьки».

Ещё одной пельменной вариации - варенику – стоит памятник в Черкассах. Открытие происходило торжественно 26 сентября 2006 года, сопровождалось танцами, а также приготовлением и поеданием огромного вареника весом 72,5 кг.

Памятник варенику есть в г. Ейске (открыт в июне 2012 года; скульптор И. Сапожникова). «Пусть каждый живет, как вареник в масле»,- написано на нем

Целая полутораметровая в диаметре кастрюля с каменными пельменями и огромной ложкой, расписанной под хохлому, возведена в посёлке Пурпе Ямало-Ненецкого автономного округа. Вдохновились здесь именно скульптурой из Полтавы.

В 1991 году в канадском городе Глендон выходцы из Украины установили самый большой подобный памятник в мире (высота 9 метров, масса около 2700 килограмм) – монументальный пельмень насажен на не менее монументальную вилку.

Арт-объект «Памятник пельменю» (из бронзы, масса - 700 кг) есть и на Урале. Открыт 5 января 2018 года (скульптор Ю. А. Фёдоров). Он стоит в старой части города Миасса (Челябинская область), во дворе Дома купца Смирнова, в котором располагается единственный в **России Музей пельменя**. Это композиция: бородатый купец в полный человеческий рост сидит за накрытым скатертью столом. Перед ним тарелка, на которой лежит один большой пельмень. На скатерти - надпись: «Большому пельменю и рот рад».

Такой вид народного творчества, как **загадки**, не обделил пельмешки вниманием:

«Лежали овечки на калиновом мосту, огонь увидали и в воду упали»

«Пшеничные кафтанчики, в кафтанчиках — кабанчики»

«В озере словно уши виднеются»

«Плавают в воде жеребячьи уши»

Из муки ношу наряд,
а начинке каждый рад!
Сытный я, мясной продукт,
и обжорам лучший друг!
мной питаться всем не лень,
потому что я...

Ну и, конечно, народ слагает «пельменные» **частушки**:

Ох, пельмени, вкуснота,
Есть люблю с сметаной.
С хреном, с уксусом, с горчицей,
Ем по килограмму.

В них калорий целый воз,
Польза несомненная.
Я пельмени обожаю,
Ведь еда отменная.

Я пельмени ем и ем,
Пока день не кончится.
Ведь чем ты их больше ешь,
Еще больше хочется.

Я ни сколько не худею,
До утра свет не гашу.
Я на кухоньке пельмени,
Жарю, парю, и тушу.

Я пельмени в детстве ела.
Аж столовой ложкой.
А теперь вошла во вкус,
Ем аж поворежкой.

Потому люблю пельмени,
Что в них целый гастроном.
Тут и мясо, тут и булка,
Тут и специй миллион.

И так – до бесконечности…

Литературная пельменная: библиографический экскурс / ГКУК ЧОДБ; Информационно-библиографический отдел; сост. Е.В. Караваева. – Челябинск, 2022. – 11с. : ил. ***Иллюстрации из открытых источников Интернета.***