ЭЧПОЧМАК · ДОСЬЕ — ПОЛНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ



Треугольник с дыркой сверху

История татарского пирожка өчпочмак и его родственников по всему миру

Автор исследования: Алексей Рогдев

PDF-издание · 2026

СОДЕРЖАНИЕ

Оглавление

	Пролог. Треугольник с дыркой сверху	3
1	Что это такое	4
2	Спор о возрасте	7
3	Откуда треугольная форма	11
4	Ближняя родня	14
5	Дальняя родня и общий корень	18
6	Форма как инженерное решение	24
7	Символика и обрядность	27
8	Как пирожок стал символом	30
9	Как мы это выяснили (методология)	33
10	Чего мы не знаем	36
11	Хронология и таблицы	38
	Библиография и источники	40
	Самопроверка	44

КАК ЧИТАТЬ МЕТКИ

ДОКУМЕНТИРОВАНО подтверждено источником (на сайте — «факт»)

ГИПОТЕЗА — ЧЬЯ предположение исследователя, прямого документа нет

ЛЕГЕНДА распространённое утверждение без источника

ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ ярлык доступа к источнику

Самостоятельная статья-рукопись. Авторский текст на основе локального исследовательского досье проекта «echpokmak» (304 проверенных источника; интернет при написании не использовался). Все фактические утверждения снабжены ссылками. Каждая цитата из первоисточника помечена одним из трёх ярлыков доступа: [прочитано в первоисточнике], [цитата по X] или [только читальный зал]. Каждое содержательное утверждение помечено ярлыком достоверности: [документировано], [легенда] или [гипотеза — чья].

Пролог. Треугольник с дыркой сверху

Есть блюда, у которых имя — это сразу описание. Өчпочмак — из таких. Татарское слово өчпочмак складывается из двух основ: өч — «три», почмак — «угол», и значит оно буквально «треугольник» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak). По-башкирски то же слово звучит өсбосмаҡ ДОКУМЕНТИРОВАНО (Мигранова 2012, с. 280, ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ). По-русски в Татарстане его часто так и называют — «треугольник». Это единственное татарское блюдо, получившее ходовое русское имя-кальку, и на этом стоит задержаться: https://realnoevremya.ru/articles/255520-znamenitye-brendy-tatarstana-chast-14-ya.

Но имя — лишь половина дела. Вторая половина — то, как этот пирожок устроен. Это закрытый пирожок из дрожжевого (реже пресного) теста, в который кладут **сырую** начинку — рубленое мясо, картофель и лук, нарезанные кубиками примерно в полсантиметра, — защипывают края так, чтобы получился треугольник, а в самом центре оставляют **отверстие**. Через полчаса после того, как пирожок сел в печь, в это отверстие вливают бульон, иногда с маслом, потом смазывают яйцом и допекают ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak). Готовый эчпочмак — это конверт, внутри которого само себя сварило мясо в собственном соку, а сверху залили ещё и бульон.

Вот с этого отверстия всё и начинается как сюжет. Потому что об эчпочмаке рассказывают две несовместимые истории, и обе кажутся правдоподобными, пока не начинаешь сверять их с документами.

Первая история — романтическая, кочевая. Её пересказывают туристические порталы и описания «нематериального культурного наследия». Согласно этой версии, эчпочмак родился как походная пища кочевых тюркских народов: пирожки высушивали, и после долгого конного перехода воин мог залить в отверстие горячую воду — и через пять минут получал «и первое, и второе блюдо вместе», пирожок с наваристым бульоном внутри ЛЕГЕНДА (https://livingheritage.ru/brand/respublika-tatarstan-tatarstan/echpochmak). Проект «Живое наследие» указывает время появления — **XIII век**. Никакой ссылки на источник за этой датой нет.

Вторая история — прозаическая, документальная. Её выстроил гастрожурналист Роман Лошманов простым приёмом: он прошёл по всем ранним описаниям татарской кухни и не нашёл в них эчпочмака. Его нет у Карла Фукса (1844), нет у Каюма Насыри (1894), нет у Губайдуллиных (1927), нет у Николая Воробьёва (1930). Зато он есть в книге повара Юнуса Ахметзянова «Татарские блюда» — и сразу как блюдо распространённое ГИПОТЕЗА — РОМАН ЛОШМАНОВ (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d). Между этими двумя историями — полтысячелетия разницы, и обе не могут быть верны одновременно.

Эта рукопись — не выбор одной из сторон, а попытка разобраться, что именно из этих историй опирается на документы, а что — на желание, чтобы всё было красиво. Попутно выяснится, что у татарского «треугольника» есть родня на всех континентах — от самосы до корнуоллского пасти — и что форма «конверт из теста с начинкой» изобреталась человечеством много раз, независимо. А ещё выяснится, что самое интересное в этой теме — не ответ, а то, насколько аккуратно надо обращаться с каждым отдельным словом.

Глава 1. Что это такое

1.1. Имя и его словарное значение

Этимология слова не вызывает споров, и это редкий случай в нашей теме. Өчпочмак = өч «три» + почмак «угол» ДОКУМЕНТИРОВАНО. Эту этимологию дают и английская Википедия (со ссылкой на «Татарскую энциклопедию», Казань, 2002: https://en.wikipedia.org/wiki/Echpochmak), и русский Викисловарь (https://ru.wiktionary.org/wiki/эчпочмак), и официальный реестр объектов нематериального культурного наследия Татарстана (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak).

Но есть одна тонкость, которую легко пропустить, и она важна. В татарско-русском словаре слово почмак — прежде всего геометрический термин. Словарь фиксирует у него несколько значений: 1) угол; 2) уголок; 3) в составе сложных слов «-угольник» — и тут же приводит примеры: өчпочмак — треугольник, дүртпочмак — четырёхугольник; 4) конец, край; 5) отдельная комната; и даже жаргонное «двадцать пять рублей» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://speak.tatar/ru/dict/tat-rus/pochmak/). То есть в словаре өчпочмак — это в первую очередь геометрическая фигура, «треугольник», а не название блюда. Блюдо получило своё имя от формы, как будто его назвали по чертежу.

Этимологический корень уходит глубже. Почмак восходит к пратюркскому būčgak «угол, уголок»; когнаты — турецкое bucak, узбекское burchak, уйгурское burjek ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wiktionary.org/wiki/bucak). В древнетюркском зафиксировано синонимичное bük «угол» (по словарю Махмуда Кашгарского, МК I 333) ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://turk-tili.com/lexicon/b%C3%BCk?lang=ru). А вот прямой формы «почмак»/«эчпочмак» именно как **названия блюда** в доступных сводках Древнетюркского словаря найти не удалось — это зафиксировано как отрицательный результат ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://altaica.ru/LIBRARY/dts.php).

Башкирская форма өсбосмаҡ документально подтверждена: в монографии этнографа Эльзы Мигрaновой «Башкиры. Традиционная система питания» (Уфа: Китап, 2012), в «Терминологическом словаре» на с. 280, значится: «**өсбосмаҡ** (өс босмаҡ, өс мәйеш (мәғеш)) — **треугольный мясной пирожок**» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://www.phantastike.com/history/bashkirs_traditional_food/zip). Рядом на той же странице — «сумса» и «самбуса», о которых пойдёт речь в главе о дальней родне.

Стоит зафиксировать и русские варианты написания: кроме «эчпочмак» встречаются «учпочмак» (https://ru.wiktionary.org/wiki/эчпочмак) и «очпочмак». В советском наборе фотооткрыток «Блюда башкирской кухни» (издательство «Планета», Москва, 1985, составитель И. А. Арсланова) блюдо значится под № 7 как «Усбосмак» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.sovietpostcards.org/tag/усбосмак/). Это полезная деталь: к середине 1980-х название уже бытовало в печатной сувенирной продукции, но в башкирской огласовке.

1.2. Технология: сырая начинка как отличительный признак

Определяющая особенность эчпочмака, как её формулирует реестр ОНКН Татарстана, — «вовсе не треугольная форма, а технология приготовления, при которой начинка в эчпочмак кладётся сырой» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak). Это ключевая формулировка, и к ней придётся возвращаться не раз.

Полный технологический цикл по реестру: мясо и картофель режутся сырыми, мелкими кубиками (0,5 см); лепёшка теста диаметром около 15 см; края поднимаются вверх и защипываются в треугольник с отверстием по центру; через полчаса после посадки в печь в отверстие заливается бульон (иногда со сливочным маслом), «благодаря которому готовое блюдо остаётся тёплым внутри в течение нескольких часов»; затем смазывают яйцом и доводят до готовности ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). Шов может быть оформлен косичкой.

Самое подробное классическое описание технологии дал Вильям Похлёбкин в словаре-справочнике «О кулинарии от А до Я» (Минск: Полымя, 1988). Процитирую целиком, потому что это опорный текст: «ЭЧПОЧМАК. Татарские печеные пирожки из дрожжевого или в редких случаях из пресного теста, с начинкой из бараньего, гусиного или утиного мяса с луком и картофелем. Начинка эчпочмаков приготавливается не как обычно из вареных продуктов, а из сырых... Картофель для начинки также используется сырой. Его режут мелкими кубиками аналогично мясу. Тесто для эчпочмака раскатывают треугольником, заворачивают углы его и в центре их не защипывают. Эчпочмаки выпекают в два этапа. Через полчаса после посадки в печь (духовку) их вынимают вместе с листом и в их отверстия вливают по ложке или две мясного бульона, посоленного и наперченного, смазывают яйцом... и вновь ставят допекаться еще на полчаса. Вынув из печи, в эчпочмаки уже на столе вновь доливают крепкий бульон и смазывают маслом. Едят эчпочмаки, запивая катыком» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://sheba.spb.ru/za/pohliobkin-slovar-1988.htm).

Обратите внимание: Похлёбкин описывает только технологию и рецептуру, без единого слова об истории и датировке. Это вообще характерная черта кулинарной литературы про эчпочмак: как делать — подробно, откуда взялся — молчание.

Состав начинки документирован: баранина, говядина, телятина, курица, утка, гусь; исторически упоминается и конина; современный мейнстрим — говядина, плюс лук ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak; https://en.wikipedia.org/wiki/Echpochmak). Нормативный рецепт из реестра: тесто — мука 1 кг, яйцо 2 шт., молоко 300–400 мл, дрожжи 30 г, сливочное масло 150 г, сахар 30 г, соль; начинка — говядина 800 г, картофель 1 кг, лук 3 шт., сливочное масло 150 г, бульон 200 г ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak).

Важная оговорка, которую делают сами источники: сейчас эчпочмак часто готовят без заливки бульона и с закрытым верхом — то есть «фирменная» технология вымывается в упрощённом производстве ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Эчпочмак, со сноской на Лошманова). Та же нота звучит у Лошманова: отверстием и бульоном «увы, сейчас часто пренебрегают для упрощения производства» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d).

1.3. Что это даёт: «первое и второе в одном»

Смысл сырой начинки + бульона проще всего понять через легенду: залитая горячая вода превращает сухой пирожок в «и первое, и второе блюдо вместе» ЛЕГЕНДА (https://livingheritage.ru/brand/respublika-tatarstan-tatarstan/echpochmak). Но у той же конструкции есть и прозаическое, физическое объяснение: сырая начинка, запечатанная в тесто, готовится в собственном соку, а залитый бульон делает начинку сочной и долго держит тепло. Подают эчпочмак с бульоном, с куриной лапшой, с катыком (кисломолочный напиток), с чаем ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak).

Реестр ОНКН прямо фиксирует, что с добавлением картофеля эчпочмак «превратился в самостоятельное второе блюдо, а не закуску к супам или бульонам» ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). То есть картофель — это не просто ингредиент, а технологический рубеж, после которого пирожок перестал быть закуской. К этому рубежу мы вернёмся в главе о возрасте: он оказывается датирующим маркером.

Глава 2. Спор о возрасте

2.1. Легенда: XIII век и кочевники

Версию «из глубины веков» удобнее всего взять в том виде, в каком её тиражирует проект «Живое наследие»: эчпочмак — походная пища кочевых тюркских народов, пирожки высушивались, воин заливал в отверстие горячую воду и получал «и первое, и второе». Время появления указано как XIII век ЛЕГЕНДА (https://livingheritage.ru/brand/respublika-tatarstan-tatarstan/echpochmak). Аналогичную версию даёт энциклопедия «Знание.Вики»: «История этого блюда тесно связана с древностью, когда тюркские племена вели кочевой образ жизни», с деталью про конину и еду руками прямо на коне ЛЕГЕНДА (https://znanierussia.ru/articles/Эчпочмак).

Тут есть две проблемы, и обе надо назвать прямо.

Первая: за датой «XIII век» на «Живом наследии» **не стоит ни одной ссылки**. Это декларативная дата. Вторая: внутри самих этих источников есть внутренние противоречия. У «Знание.Вики» в инфобоксе значится «Страна происхождения — Казанское ханство», то есть XV–XVI века, — а это противоречит её же тексту про кочевников [противоречие, документировано] (https://znanierussia.ru/articles/Эчпочмак). Английская Википедия пишет «Echpochmaks have been cooked for centuries by nomad Turkic people…», но эта фраза стоит без источника, а сама страница помечена как «stub» [противоречие, документировано] (https://en.wikipedia.org/wiki/Echpochmak).

Лошманов называет это прямо: эчпочмак — «один из ярких примеров того, как возникают гастрономические мифы»; «традиционная — да, но довольно современная» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d).

2.2. Документальная цепочка: где эчпочмака нет

Аргумент Лошманова строится на отрицательном результате, и его можно проверить. Он прошёл по всем доступным ранним описаниям татарской кухни — и не нашёл эчпочмака ни в одном. Мы в ходе этого исследования перепроверили каждый пункт его цепочки по первоисточникам, где это было возможно.

Карл Фукс, «Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях» (Казань, 1844). Это первый систематический этнографический очерк о казанских татарах. Мы скачали официальный скан из НЭБ (133 страницы, с текстовым слоем, 168 463 знака) и прогнали по нему поиск. Результат: слово «треугольник» встречается **0 раз**, слово «эчпочмак» — **0 раз** ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://rusneb.ru/local/tools/exalead/getFiles.php?book_id=000199_000009_003561000&doc_type=pdf). При этом в книге есть и перемяч, и бэлиш. На с. 15 (цитата по OCR-копии, орфография источника сохранена; **примечание редактора досье:** в пересказе на ru.wikipedia та же цитата приведена как «с. 26» — пагинация оцифрованного экземпляра НЭБ расходится с той, что указана в пересказе; мы приводим страницу по скану): «Утромъ рано пьютъ они чай и при этомъ ѣдятъ маленькіе сдобные пирожки съ говядиной, называемые перемяджь… 2) круглой пирогъ, называемый балышъ, съ мясомъ и сарачинскимъ пшеномъ». То есть к 1844 году круглый пирог «балышъ» (бэлиш) и пирожки «перемяджь» (перемяч) уже описаны, а «треугольника» нет.

Каюм Насыри, «Наставление повару» («Иршад әл-Әтбиха», 1894). Кулинарная книга татарского просветителя. Эчпочмака в ней нет — это утверждение Лошманова, полного текста книги в сети нет ЦИТАТА ПО РОМАНУ ЛОШМАНОВУ (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d).

Кадыр и Майрам Губайдуллины, «Пища казанских татар» (Вестник Научного общества татароведения, 1927, № 6). Первое специальное этнографическое исследование питания казанских татар. Мы получили скан (48 страниц) и извлекли текст. Дословно (цитата по OCR-копии, орфография источника сохранена): «Сочетанием муки с мясом является разнообразные „белеш“ и „переменчи“. Так как они пекутся в печах, татары называют их „печной пищей“ (мич ашлары)» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://tatcultresurs.ru/sites/default/files/onkn/38044/biblioteka/1403060095.pdf). Описаны «шупалы белеш» (белеш с бульоном), «дуге белше» (с рисом), «алма белше»; отмечено, что вместо риса в начинку кладут картофель. Слова «эчпочмак» в тексте **нет**.

Николай Воробьёв, «Казанские татары. Опыт путеводителя…» (1925). PDF с текстовым слоем прочитан напрямую. О бэлише: «Бэлишь представляет из себя нечто вроде ватрушки с высокими краями. Внутри укладывается мясная начинка, а сверху он покрывается крышкой **с отверстием**… Кроме того, имеется еще целая группа пирогов (перемеч)…» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (http://heritage-institute.ru/wp-content/uploads/library_elibs/08-1188-1.pdf). Эчпочмака нет. Эта цитата важна вдвойне: она фиксирует, что «крышка с отверстием» — уже свойство **бэлиша** в 1925 году, за десятилетия до того, как эчпочмак появляется в книгах.

Николай Воробьёв, «Материальная культура казанских татар» (1930). Монография скачана (скан без текстового слоя), но раздел «Пища» мы напрямую не прочитали — текстового слоя нет ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ. По вторичным данным (Лошманов), эчпочмака там нет, а детально описан бэлиш и чак-чак ЦИТАТА ПО РОМАНУ ЛОШМАНОВУ (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d). Это честная оговорка: пункт «1930» держится на пересказе, а не на прямой проверке.

Итого цепочка: 1844 — нет; 1894 — нет; 1925 — нет (проверено напрямую); 1927 — нет (проверено напрямую); 1930 — нет (по пересказу).

2.3. Первое документированное появление

Первое книжное описание эчпочмака — в книге повара **Юнуса Ахметзянова «Татарские блюда»** («Татар халык ашлары»). Тут сразу начинаются расхождения, которые нельзя сглаживать.

Лошманов называет первое издание 1959 годом ДОКУМЕНТИРОВАНО — КАК УТВЕРЖДЕНИЕ ЛОШМАНОВА (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d). Татарская энциклопедия (TATARICA) в списках литературы к своим статьям указывает издания 1961 и 1970 годов; в персоналии Ахметзянова фигурирует «Татарская кухня» 1969 года ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatarica.org/ru/razdely/istoriya/novejshee-vremya/personalii/ahmetzyanov-yunus-ahmetzyanovich). Русская Википедия в статье «Беляш» ссылается на «Татарские блюда» 1969 года (с. 95–97) ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Беляш). В каталоге Национальной библиотеки РТ изданий 1959 года нет — значатся 1961 и 1969 ДОКУМЕНТИРОВАНО (см. раздел о доступе; https://kitap.tatar.ru).

То есть дата «1959» воспроизводится только публицистикой, а академическая энциклопедия её не подтверждает. Корректная формулировка: первое книжное описание — в «Татарских блюдах» Ахметзянова, первое издание — конец 1950-х; в энциклопедии значатся издания 1961 и 1969 годов. Дату «1959» нельзя подавать как энциклопедически подтверждённую.

Важно, **как** Ахметзянов говорит об эчпочмаке. У Лошманова приведена его фраза: «Для треугольника обычно берётся дрожжевое тесто, но при срочности изготовления этого блюда можно взять и пресное» ЦИТАТА ПО РОМАНУ ЛОШМАНОВУ (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d). Слово «обычно» — свидетельство того, что к моменту написания книги блюдо уже было распространённым, а не новинкой. И ещё одна деталь: в книге эчпочмак идёт сразу за вак-бэлишами, а в «Татарской кулинарии» (Казань, 1981) входит с ними в один раздел ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). Эта соседская близость эчпочмака и вак-бэлиша в кулинарных книгах — одна из опор гипотезы об их родстве (глава 3).

2.4. Ключевое академическое свидетельство: Татарская энциклопедия

Самый весомый найденный источник по датировке — статья «Эчпочмак» в официальном научно-образовательном проекте «Tatarica. Татарская энциклопедия» (Институт татарской энциклопедии и регионоведения АН РТ). Дословно: «Татарское национальное блюдо. Өч почмак, буквально – треугольник... Выпечка в виде треугольного пирожка из дрожжевого, реже пресного теста, с начинкой из рубленого мяса, картофеля и лука; продукты для начинки используются в сыром виде. **С начала XX в. эчпочмак является одним из основных угощений праздничного стола**, подается с бульоном или к чаю» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://tatarica.org/ru/razdely/narody/tatary/tatarskaya-kuhnya/echpochmak).

Что это даёт. Энциклопедия не датирует блюдо древностью и не упоминает кочевников. Она говорит о распространении «с начала XX века». Иными словами, официальный татарстанский академический источник де-факто поддерживает позднюю версию — закрепление эчпочмака в праздничной традиции в XX веке, а не легенду о XIII веке. Это ключевой аргумент всей рукописи.

Отдельно зафиксируем границу честности: статья TATARICA опирается на три работы — «Пища» // Татары Среднего Поволжья и Приуралья (М., 1967), «Татарская кухня» (Казань, 1985) и Мухамедова Р. Г. «Пища и домашняя утварь» // Татары (М., 2001) ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). Полных текстов этих трёх работ в сети нет — они доступны только в читальном зале ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ. И ещё одно наблюдение, сделанное при проходе по энциклопедии: статья «Эчпочмак» **не содержит ни одной ссылки на историческое исследование о происхождении блюда** ДОКУМЕНТИРОВАНО. Похоже, академической истории эчпочмака просто не написано.

2.5. Отрицательный результат поиска, зафиксированный явно

Мы искали письменные упоминания эчпочмака до XX века и не нашли ни одного. Вот где именно искали:

- **Ибн Фадлан, «Записка» (922 г., Волжская Булгария).** Описание пищи булгар: «Их пища (это) просо и мясо лошади, но и пшеница и ячмень (у них) в большом количестве...». Никаких пирогов-«треугольников» не упоминается ДОКУМЕНТИРОВАНО (текст по изд. АН СССР, 1939, пер. А. П. Ковалевского: https://www.hist.msu.ru/ER/Etext/fadlan.htm).
- **Древнетюркский словарь** (Л.: Наука, 1969) — форма «почмак»/«эчпочмак» как название блюда не найдена ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://altaica.ru/LIBRARY/dts.php).
- **Фукс 1844, Насыри 1894, Губайдуллины 1927, Воробьёв 1925/1930** — см. выше.

Оговорка о границах поиска обязательна: мы проверяли доступный в сети корпус и его вторичные пересказы. Часть академических изданий в полнотекстовом виде недоступна, поэтому «отрицательный результат» относится к проверенному корпусу, а не ко всей мировой литера-

туре. Мы не утверждаем «эчпочмака не существовало до XX века» — мы утверждаем «в проверенных источниках до середины XX века он не зафиксирован». Это разные вещи, и в главе 10 мы к этому вернёмся.

2.6. Картофель как датирующий маркер

Отдельная линия доказательств — картофель. Реестр ОНКН прямо пишет: «Традиция добавлять картофель в эчпочмаки появилась гораздо позже, чем их классический рецепт» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak). Лошманов уточняет: «Раньше вместо американского корнеплода, которого просто не было, использовали крупу: полбу, пшено, рис. Так иногда делают и теперь» ДОКУМЕНТИРОВАНО — КАК УТВЕРЖДЕНИЕ ЛОШМАНОВА (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d).

Логика простая и проверяемая: если классический эчпочмак — это мясо с картофелем, а картофель широко распространился в России только в XIX веке, то эчпочмак «в нынешнем виде» не мог возникнуть раньше XIX века. Публицист Альберт Бикбов формулирует это прямо: «окончательно эчпочмак стал эчпочмаком с широким распространением в XIX веке картофеля в нашей средней полосе. Неизвестный татарский гений додумался положить в мясную начинку порезанный кубиками картофель и завернуть начинку в тесто» ДОКУМЕНТИРОВАНО — ПУБЛИЦИСТИКА (https://milliard.tatar/news/lyubovnyi-treugolnik-po-tatarski-73).

У родственного бэлиша та же картина: до конца XIX века вместо картофеля в начинку шла крупа, чаще всего полба ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/belish-blesh). Ещё в 1985 году в наборе открыток «Зур-бялеш» давался с вариантом начинки «рис… или картофель» — то есть крупа и картофель какое-то время сосуществовали ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.sovietpostcards.org/tag/усбосмак/).

Здесь важна честная оговорка: сам факт позднего появления картофеля подтверждён, а вот точная академическая (этнографическая) датировка «именно XIX век» — нет. Это вывод публицистики и косвенных указаний реестра, а не этнографической монографии. Так и должно быть сказано.

Глава 3. Откуда треугольная форма

3.1. Гипотеза: вак-бэлиш, сменивший форму

Теперь главный вопрос формы. Если эчпочмак — позднее блюдо, то откуда взялся его треугольник?

Гипотеза, которую выдвинул Роман Лошманов и которую по части формы поддержала этнограф Дина Гатина-Шафикова, звучит так: **эчпочмак — это вак-бэлиш, изменивший круглую форму на треугольную, вероятно, под влиянием узбекской самсы** ГИПОТЕЗА — РОМАН ЛОШМАНОВ, ДИНА ГАТИНА-ШАФИКОВА (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d; https://realnoevremya.ru/articles/49509).

Дословная формулировка Лошманова: «То есть разгадка простая: эчпочмак — это тот же вак бэлиш, только изменивший свою форму (традиционно они круглые) под влиянием, вероятно, узбекской самсы (такой точки зрения придерживается, например, этнограф Дина Гатина-Шафикова)» ДОКУМЕНТИРОВАНО — КАК ГИПОТЕЗА АВТОРА (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d).

Гатина-Шафикова, научный сотрудник Института истории им. Ш. Марджани АН РТ, формулирует то же самое от первого лица этнографа: «Впоследствии, позаимствовав форму у самсы, но оставив привычное для татар содержание, подобные пирожки преобразовались в знакомые для нас өчпочмак» ДОКУМЕНТИРОВАНО — КАК ТОЧКА ЗРЕНИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЯ (https://realnoevremya.ru/articles/49509).

Обратите внимание на слово «вероятно» и на оборот «позаимствовав форму». Оба автора сами подают это как догадку, а не как установленный факт. Прямых документов о заимствовании формы нет, и в рукописи это должно быть написано именно так.

3.2. Косвенные аргументы (и почему они именно косвенные)

Аргументов в пользу гипотезы несколько, и все они косвенные:

1. **Совпадение технологии «отверстие + бульон».** У эчпочмака и у зур-бэлиша общий признак — отверстие сверху для заливки бульона. У Воробьёва (1925) бэлиш «покрывается крышкой с отверстием» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (http://heritage-institute.ru/wp-content/uploads/library_elibs/08-1188-1.pdf). То есть «дырка + бульон» — наследие бэлиша, а не изобретение эчпочмака. Это сильный аргумент родства эчпочмака именно с бэлишом, а не с самсой: у самсы никакого отверстия для бульона нет ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samsa_(food)).
2. **Хронология публикаций.** Эчпочмака нет в источниках до середины XX века, есть у Ахметзянова — см. главу 2.
3. **Соседство в кулинарных книгах.** Эчпочмак и вак-бэлиш стоят в одном разделе у Ахметзянова и в «Татарской кулинарии» (1981) ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d).
4. **Форма зур-бэлиша.** Одна из традиционных форм зур-бэлиша — четырёхугольная усечённая пирамида. Лошманов допускает, что это «может быть тоже одной из причин эволюции вак бэлиша и того, что одной из его форм стала треугольная»

ГИПОТЕЗА — РОМАН ЛОШМАНОВ, САМ АВТОР ПОМЕЧАЕТ «МОЖЕТ БЫТЬ» (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d).

Чего в этом списке нет — так это прямого документа. Нет записи вроде «с такого-то года вак-бэлиш стали лепить треугольником». Нет источника, который бы показал сам момент заимствования. Поэтому статус всей конструкции — гипотеза, и никак не выше.

3.3. Обратное направление: узбеки переняли у татар

И тут же — противоречие, которое нельзя замалчивать. Коллективная монография «Узбеки» (М.: Наука, 2011, ИЭА РАН и Институт истории АН РУз) утверждает обратное движение: «Некоторые блюда узбеки переняли у татар: беляши, блины, чак-чак — украшенные разноцветными драже или мелкими леденцами пирамиды»
ЦИТАТА ПО: УЗБЕКИ. М.: НАУКА, 2011; ВОСПРОИЗВЕДЕНО У ЛОШМАНОВА (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d).

То есть, по одной версии, татары заимствовали у узбеков форму самсы; по другой — узбеки заимствовали у татар беляши, блины и чак-чак. Оба утверждения вторичны (точная страница монографии «Узбеки» не определена — полный PDF за регистрацией), но сам факт их сосуществования говорит о главном: кулинарный обмен между Поволжьем и Средней Азией был двусторонним, и направление конкретного заимствования — вопрос, на который пока нет однозначного документального ответа.

Корректная формулировка: версия «самса → форма эчпочмака» — гипотеза, а не факт. Версия «татары → узбеки (беляши, блины, чак-чак)» — тоже утверждение одной монографии, без определённой страницы. Не выбирать победителя, а показать оба движения — это и есть честный вывод.

3.4. Отверстие и «тенлек»: наследие юрты

Отдельная, хорошо документированная деталь — название отверстия у бэлиша. У круглого бэлиша отверстие на вершине называется тенлек — это слово означает дымовое отверстие в юрте, потому что круглый бэлиш напоминает верхнюю часть кибитки ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Бэлиш). Губайдуллины в 1927 году сравнивали круглый бэлиш с войлочной юртой, а квадратный — с усечённой пирамидой (это отмечает Гатина-Шафикова) ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://realnoevremya.ru/articles/49509).

Это красивая и притом документированная образная система: пирог как миниатюрная юрта, отверстие для бульона — как дымовое отверстие, через которое «дышит» жилище. Но важно не пережать: связь «юрта → отверстие» документирована для бэлиша, а не для эчпочмака. Эчпочмак унаследовал отверстие (по гипотезе) уже как технический приём, без обязательной образной нагрузки.

3.5. Роль печи

Ещё одна технологическая предпосылка, которую фиксирует Гатина-Шафикова: в татарскую кухню «достаточно рано проник такой способ тепловой обработки пищи, как духовая (хлебная) печь», а именно очаг и вмазанный над ним чугунный котёл, который позволял «не только варить или обжаривать… но также и выпекать» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://realnoevremya.ru/articles/49509). Татарское слово мич — «печь». Именно духовая печь обеспечивает двухэтапную выпечку эчпочмака, о которой писал Похлёбкин («посадка в печь (духовку)») ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://

sheba.spb.ru/za/pohliobkin-slovar-1988.htm). Самса, для сравнения, печётся в тандыре — и это принципиальное технологическое различие, которое держит два блюда в разных нишах, даже если их формы похожи.

Глава 4. Ближняя родня

Родственников эчпочмака удобно делить на две группы: те, кто живёт в тюркском и российском ареале рядом с ним, и те, кто разошёлся по другим континентам. В этой главе — ближние. Главный принцип, который стоит держать в голове: родство бывает трёх сортов — **доказанное** (общее слово или документированная миграция), **гипотетическое** (версия конкретного автора) и **типологическое** (похожая форма без доказанного родства). Эчпочмак в этом семействе — эталон, с которым всех сверяют.

4.1. Бэлиш, зур-бэлиш, вак-бэлиш

Бэлиш (тат. бәлеш, баш. бәлеш) — печёный пирог из пресного (реже дрожжевого) теста, как правило круглый. В отличие от эчпочмака, это блюдо зафиксировано рано и надёжно: у Фукса в 1844 году — «круглой пирогъ, называемый балышъ, съ мясомъ и сарачинскимъ пшеномъ» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://rusneb.ru/local/tools/exalead/getFiles.php?book_id=000199_000009_003561000&doc_type=pdf). Слово «бәлеш» «зафиксировано почти во всех татарско-русских словарях XIX–XX веков» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Бэлиш). В «Полном толковом словаре татарского языка» Дж. Валиди (Казань, 1929, с. 496) дано определение: «круглый пирог, начиненный крупой, мясом или каким-либо фруктом — одно из известных татарских национальных блюд» ДОКУМЕНТИРОВАНО, ЦИТАТА ПО ВИКИПЕДИИ (https://ru.wikipedia.org/wiki/Бэлиш).

Бэлиш бывает трёх размеров, и это деление важно для всей нашей истории. **Зур-бэлиш** («большой бэлиш») — крупный круглый пирог со съёмной крышкой; в процессе выпечки в него добавляют бульон (вариант с бульоном — шулпалы бәлеш) ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatarica.org/ru/razdely/narody/tatary/tatarskaya-kuhnya/belish). **Вак-бэлиш** («маленький бэлиш») — порционный круглый пирожок, «настоящие пирожки, съедаются целиком» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d). И есть ещё **«кияү бәлеше»** — «бэлиш для жениха», крошечных размеров, о котором подробнее в главе об обрядах ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatarica.org/ru/razdely/narody/tatary/tatarskaya-kuhnya/belish).

Технология зур-бэлиша — прямая предшественница эчпочмачной. По Воробьёву (1925), бэлиш «покрывается крышкой с отверстием» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (http://heritage-institute.ru/wp-content/uploads/library_elibs/08-1188-1.pdf). По реестру ОНКН, отверстие называют тенлек (дымовое отверстие юрты), и во время выпечки внутрь наливают мясной бульон ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Бэлиш). Есть бэлиш полагается ложкой: снимают верхнюю «крышку», едят начинку и борта, а донышко (бәлеш төбе) считается самой вкусной частью ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/belish-blesh).

Начинка бэлиша исторически крупяная — полба, пшено, рис; картофель пришёл позже, к концу XIX века ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/belish-blesh). Именно эта крупяная начинка — ключ к пониманию, почему «раньше вместо картофеля в эчпочмак клали крупу»: эчпочмак унаследовал начинку бэлиша.

Статус родства: бэлиш — ближайший родственник и главный кандидат в «предки» эчпочмака. Но само происхождение эчпочмака от бэлиша — **гипотеза** (Лошманов, Гатина-Шафикова), а не доказанный факт.

4.2. Перемяч и русский «беляш»

Перемяч (тат. пәрәмәч, баш. бәрәмәс) — круглый пирожок с отверстием в верхней части, через которое виден фарш; жарится в кипящем масле или выпекается в печи ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatarica.org/ru/razdely/narody/tatary/tatarskaya-kuhnya/peremyach). Начинка — жирная баранина или говядина, картофель, реже творог. От эчпочмака перемяч отличается принципиально: он **жареный и открытый**, а эчпочмак — печёный и закрытый. Формула простая: перемяч — жареный открытый пирожок, эчпочмак — печёный закрытый треугольник.

Русский **беляш** — это отдельная, любопытная развилка. Слово «беляш» происходит от «бэлиш» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Беляш). Но сам беляш как блюдо — «открытый пирог из пресного или дрожжевого теста с мясным фаршем, жаренный в масле» — это, по сути, перемяч, а не бэлиш. Лошманов формулирует прямо: перемячи — «от которых произошли русские беляши, те, что похожи на ватрушки с мясом» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d).

Здесь есть тонкость, которую источники сами не сглаживают: слово «беляш» — от «бәлеш», а рецепт беляша — от «пәрәмәч». То есть этимология слова и происхождение блюда — две разные линии, и их надо различать, а не смешивать в одну [противоречие, документировано] (https://ru.wikipedia.org/wiki/Беляш).

4.3. Самса — форма-донор (гипотетически) и одновременно отдельный родственник

Самса (узб. somsa, каз. самса, тадж. самбуса, уйг. samsa) — изделие из теста «произвольной (квадратной, треугольной или округлой) формы с начинкой», тесто «всегда пресное и часто слоёное», начинка — приправленная луком и специями баранина с курдюком, а также горох, чечевица, картофель ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Самса). Среднеазиатская мясная самса «традиционно выпекается в тандыре» ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). У узбеков десятки региональных разновидностей — джизакская, бухарская («печёная и треугольной формы»), каршинская, хорезмская ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://uzbekistan.travel/ru/o/uzbekskaya-samsa-lakomstvo-iz-tandyra/).

Отличие от эчпочмака чёткое: самса — тандырная выпечка из пресного/слоёного теста с курдючным жиром, без отверстия и без заливки бульона; эчпочмак — духовая выпечка из дрожжевого теста с **сырой** начинкой, заливаемой бульоном. Именно эту пару Лошманов и Гатина-Шафикова считают парой «донор формы — реципиент» ГИПОТЕЗА — РОМАН ЛОШМАНОВ, ДИНА ГАТИНА-ШАФИКОВА (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d).

Но у самсы есть и собственная, отдельная от гипотезы, ценность: её название восходит к среднеперсидскому sambōsag «треугольное тесто», то есть у неё и у индийской самосы — общий документированный корень (об этом подробно в главе 5) ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Самса).

4.4. Татарская «сумса» и башкирская «самбуса»

Отдельная находка, важная для всей конструкции. У татар есть **собственное** слово «сумса» — отдельная статья в Татарской энциклопедии: «Печеные или жареные пирожки из дрожжевого либо пресного теста. Начинка разнообразная, чаще несладкая (мясная, рыбная, яичная, из субпродуктов и др.)» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://tatarica.org/ru/razdely/narody/tatary/tatarskaya-kuhnya/sumsa). А в терминологическом словаре Мигрaновой (2012, с. 280) зафиксирована баш-

кирская форма «**самбуса** (самбуса…) — пирожки с ливером» и «сумса — 1) пирожки; ливерный пирог; 2) диал. творожные вареники» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://www.phantastike.com/history/bashkirs_traditional_food/zip).

Это значит: лексическая связь татарской и башкирской кухни со «санбусой» документирована **независимо** от гипотезы о заимствованной форме эчпочмака. Слово «сумса/самбуса» — это не гипотеза, а зафиксированная лексика. Направление заимствования при этом отдельно не документировано.

4.5. Крымскотатарская ветка: кобете и чебурек

Кобете (крымскотат. köbete, также «кубете») — крупный пирог из слоёного или дрожжевого теста; начинка — мясо (баранина или говядина), картофель, лук, морковь, зелень. Верхний слой теста накрывает начинку, «в верхнем слое делают отверстие для выхода пара», и «в некоторых рецептах в отверстие периодически вливается немного бульона» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Кобете). Это прямой родственник по признаку «отверстие + бульон», но крупный, слоёный, а не порционные треугольники. Готовится на важные семейные и религиозные праздники; после свадьбы, когда в дом мужа приходили родственники жены, этот пирог ставили на стол ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же).

Чебурек (крымскотат. çiberek: çiy — «сырой [сочный]», börek — «пирожок») — полукруг из пресного тонкого теста с начинкой из рубленой жирной баранины и лука, жаренный во фритюре ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Чебурек). Родственник по тюркскому ареалу, но по технологии — жареный полукруг, без картофеля и без бульона. Само слово «чебурек» этимологически родственно бёреку (глава 5), что делает его мостиком между тюркской «пирожковой» семьёй и балкано-османской линией.

4.6. Кавказские параллели: хычины, чуду, осетинские пироги

Хычины (карачаево-балкарские) — круглые блины из пресного теста с начинкой (сыр, картофель, творог), жаренные на сковороде; начинки часто больше, чем теста ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Хычин). Плоский жареный круг — технологически далёк от эчпочмака.

Чуду (даргинцы и другие народы Дагестана) — тонкие или толстые лепёшки с начинкой, обжаренные на сухой сковороде; по форме круглые или полукруглые ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Чуду). Общее с эчпочмаком — разве что сырая мясная начинка и принцип «тонкое тесто + много начинки».

Осетинские пироги (осет. чъири / къере) — плоские круглые пироги диаметром 30–40 см с несладкими начинками (рассольный сыр, картофель, свекольная ботва, мясо). И вот тут появляется важный для нашей темы персонаж: **æртæдзыхон** — треугольный вариант пирога, с молодым рассольным сыром, буквально «треугольный» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Осетинские_пироги). Это ещё один «треугольник» — но ритуальный, сырный, а не мясной, без отверстия и бульона. Его символика разобрана в главе 7; пока зафиксируем: родство с эчпочмаком по форме — типологическое, не доказанное, а утверждения о «трёхтысячелетней истории» осетинских пирогов — маркетинговая легенда, академического подтверждения которой нет ЛЕГЕНДА (https://ru.wikipedia.org/wiki/Осетинские_пироги).

4.7. Поволжские соседи: хуплу, перепечи, кыстыбый

Хуплу (чувашское) — печёный пирог из дрожжевого теста с начинкой из картофеля и мяса, «начинка закладывается сырая», на дно — слой крупы (ячневая, рис, пшено), сверху мясо вперемежку с картошкой ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Хуплу). Это, пожалуй, ближайшая по начинке параллель эчпочмаку в Поволжье — сырая закладка мяса с картофелем и крупой. Но форма — крупный круглый пирог, а статья в Википедии помечена как «не хватает ссылок на источники», так что данные требуют отдельной проверки. Там же дана спорная датировка «картофель появился при Петре I» — по общему контексту Поволжья картофель распространяется с конца XVIII–XIX века, и это расхождение фиксируется как неразрешённое [противоречие, документировано] (https://ru.wikipedia.org/wiki/Хуплу).

Перепечи (удмуртские) — открытые пирожки-«ватрушки» диаметром 4–12 см из пресного ржаного теста с мясной, грибной или овощной начинкой, залитой сверху яйцом или смесью молока и яиц ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://livingheritage.ru/brand/respublika-komi/cheripechi). Любопытная параллель: открытая форма, но с **заливкой** — тот же принцип «жидкость в выпечку», что и у эчпочмака, только снаружи, а не через отверстие. Изначально перепечи были ритуальным блюдом — их выпекали на поминки ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же).

Кыстыбый (татарский) — пресная лепёшка на кефире с картофельной начинкой или пшённой кашей, сложенная пополам, с открытыми краями ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/kystybyy-0). Родня татарская, но без мяса и закрытая иначе — не «конверт», а «сложенная лепёшка». Название от татарского кыстыру «прищемить» ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же).

4.8. Что объединяет ближнюю родню

Общее у всей этой семьи — не форма, а технологический приём: **сырая начинка в тесте + печь + (у части) заливка жидкостью через отверстие**. Форма (круг, треугольник, полукруг, открытая лепёшка) — вторична и варьируется от блюда к блюду и от народа к народу. Эчпочмак выделяется в этой семье не треугольником самим по себе, а сочетанием трёх вещей сразу: треугольная закрытая форма + сырая начинка + отверстие для бульона. По отдельности каждую из этих черт можно найти у соседей; вместе — это уже его узнаваемый паспорт.

Глава 5. Дальняя родня и общий корень

Дальше — родня по всему миру. Здесь важнее всего различать два принципиально разных типа родства: родство **по слову** (доказанное этимологией и датируемыми текстами) и родство **по форме** (типологическое сходство, которое само по себе ничего не доказывает). Первое — редкость и золото; второе — частота и шум.

5.1. Общий корень: sambōsag → sanbusak → samosa / самса

Единственная линия, где родство «треугольных пирожков» подтверждается не формой, а словом, — это персидская санбуса. Цепочка такова.

Среднеперсидское слово **sambōsag** (سنبوسگ) буквально означает «треугольная выпечка» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa). От него — арабское sanbusak / sanbusaj (заимствование из персидского; «All these word-forms are borrowed from the Persian» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa, со ссылкой на Rodinson & Arberry, Medieval Arab Cookery, 2001)), затем хиндустани samosa и центральноазиатская самса ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa).

Документированные упоминания выстраиваются в хронологию:

- **IX–X века.** Поэт Исхак аль-Мавсили (Аббасидская эпоха) восхваляет sanbusaj — самое раннее упоминание «предка самосы» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa).
- **X век.** «Китаб ат-Табих» Ибн Сайяра аль-Варрака содержит рецепт sanbusaj, причём он стоит в той же главе, что колбасы, «что позволяет предположить, что тесто было заменой кишке» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa).
- **XI век.** Иранский историк Абу-ль-Фадль Байхаки (995–1077) упоминает блюдо в «Тарих-и Байхаки» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa).
- **XIII век.** Багдадская кулинарная книга «Китаб ат-Табих» даёт три версии sambusak: с мясом, кориандром, тмином, перцем, корицей, мятой и толчёным миндалём; с халвой; с сахаром и миндалём ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.livehistoryindia.com/story/living-culture/the-samosa-trail).
- **Около 1300 года.** Придворный поэт Делийского султаната Амир Хосров пишет, что «принцы и знать наслаждались самосой, приготовленной из мяса, гхи, лука и т. д.» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa).
- **XIV век.** Ибн Баттута описывает трапезу при дворе Мухаммада бин Туглука: samushak/sambusak — «маленький пирог с рубленым мясом, миндалём, фисташками, грецкими орехами и специями», подававшийся перед третьим блюдом плова ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa).
- **XVI век.** «Аин-и-Акбари» (Моголы) упоминает рецепт qottab, о котором сказано, что «народ Хиндустана называет sanbúsah» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa).

Параллельно есть документированная деталь о том, как самоса выглядела в Делийском султанате XIII–XIV веков: в пище мусульманской аристократии той эпохи значатся «samOsas (prepared from meat and onions)» — «самосы, приготовленные из мяса и лука» [прочитано в первоисточнике — Achaya K. T., A Historical Dictionary of Indian Food, Oxford University Press; цитата получена через выгрузку dokumen.pub при внешней проверке].

Важное уточнение о двух технологических путях: центральноазиатская самса почти всегда **печётся** (в тандыре), тогда как южноазиатская самоса — **жарится** ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samsa_(food)). Это два разных способа приготовления от одного общего слова.

Есть и конкурирующая этимология, которую нельзя замалчивать: историк еды Коллин Тейлор Сен выводит sambusak из арабского se «три» + ambos «род хлеба» ДОКУМЕНТИРОВАНО — МАРГИНАЛЬНАЯ ВЕРСИЯ (https://www.livehistoryindia.com/story/living-culture/the-samosa-trail). Академической считается персидская версия (sambōsag), «se+ambos» — фольклорная. Обе приводятся честно.

Что это значит для эчпочмака. Доказано лингвистически: у индийской самосы и центральноазиатской самсы общий предок возрастом больше тысячи лет. Не доказано: что треугольная форма эчпочмака происходит от самсы (это гипотеза Лошманова, глава 3). И есть документированная, но отдельная вещь: у татар и башкир есть собственные слова «сумса»/«самбуса», родственные этому корню (глава 4). То есть лексическая связь татарской кухни с «санбусой» — факт, а связь именно формы эчпочмака с самсой — гипотеза.

5.2. Индийская самоса и африканская самбуса

Самоса (хинди/урду samosa; в Бенгалии и на востоке — singara) — треугольник, конус или полумесяц из пресного теста (мука maida), начинка — картофель, лук, горошек, чечевица, специи; бывает мясная. Жарится во фритюре ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa). Картофельная начинка — индийское новшество, и поскольку картофель попал в Индию только в XVII веке, «уличная» картофельная самоса — относительно недавнего происхождения ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.livehistoryindia.com/story/living-culture/the-samosa-trail). Любопытное сходство с нашей темой: у самосы картофель тоже датирующий маркер, и тоже «поздний».

Самбуса (амхарский/сомалийский sambusa) — треугольник из пресного тонкого теста, жареный; начинка — мясо с луком, в эфиопском варианте часто красная чечевица ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa). Прямых датирующих документов о появлении самбусы в Африканском Роге не найдено — прослеживается как часть арабо-индийскоокеанского распространения sanbusak/samosa ДОКУМЕНТИРОВАНО — НЕ НАЙДЕНО ТОЧНОЙ ДАТЫ (https://en.wikipedia.org/wiki/Samosa).

5.3. Левант: sambousek и fatayer

Sambousek / sambusak (араб. sambūsak) — прямой потомок средневекового sanbusak: маленькие пирожки треугольной или полукруглой формы, начинка — мясной фарш с луком (иногда с кедровыми орехами) или сыр; жарятся или запекаются ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Fatayer).

Fatayer (араб. faṭāyir) — треугольные печёные пирожки; классика — шпинат с луком, сумахом и лимоном (fatayer sabanekh), а также сырные и мясные. Слово fatayir засвидетельствовано в англо-арабском словаре Стейнгасса уже в 1882 году как «pastry» и приравнено к sambusaq ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Fatayer). Расширенная версия «Китаб ат-Табих» (XIII век) содержит mujabbanat — треугольные сырные пироги, которые food-историк Наваль Насралла считает разновидностью fatayir ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). Происхождение «точное неясно — одни говорят Ливан, другие иное место» — прямо зафиксированная неопределённость ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.curiouscuisiniere.com/spinach-fatayer/).

5.4. Бёрек и боурекас

Бёрек (тур. börek) — тонкое слоёное тесто yufka (фило) с начинкой (мясо, сыр, шпинат), запекается или жарится ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Börek). Этимология: слово турецкого происхождения, от глагола bürmek «сворачивать/обвивать» ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). Историк Александр Ли формулирует её через Андреа Тице иначе: börek ← персидское bûrak (любое блюдо из юфки) ← тюркский корень bur- «скручивать» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://historytoday.com/archive/historians-cookbook/history-borek).

Документированные датировки: XIII век — самое раннее упоминание börek у Мевланы (Руми); начало XIV века — кыпчакско-арабский словарь «Китаб аль-Идрак» определяет börek как «куски теста с мясной начинкой» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Börek). Есть и античная гипотеза преемственности — от византийского en tyritas plakountas («сырная плацента») к греко-римской placenta (рецепт у Катона Старшего, 160 г. до н. э.), — но сам источник оговаривает: «точное происхождение неясно, многие культуры претендуют на авторство» ГИПОТЕЗА — WIKIPEDIA, С ОГОВОРКОЙ (https://en.wikipedia.org/wiki/Börek).

Самая выразительная характеристика бёрека — у Ли: это «food of nomads and wanderers… carried in knapsacks from Beijing to Barcelona» — «еда кочевников и странников, которую несли в котомках от Пекина до Барселоны» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://historytoday.com/archive/historians-cookbook/history-borek). Обратите внимание на перекличку с татарской легендой о походной пище: та же идея «пирожок как провиант в дорогу» возникает в двух разных традициях независимо.

Боурекас (ивр. bourekas, ладино borekas) — сефардская ветвь бёрека: слоёное тесто, начинка чаще всего сырная, также картофельная и шпинатная ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Bourekas). Этимология документирована: boureka — заимствование из турецкого börek в ладино, где изначально обозначало конверт-эмпанаду (османский же бёрек в ладино назывался bulema) ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). После изгнания сефардов из Испании в 1492 году они принесли традицию в Османскую империю ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). Здесь есть и красивая развилка про эмпанаду: по Клаудии Роден, боурекас — переработка **эмпанады**, привезённой из Испании ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.tabletmag.com/sections/food/articles/story-behind-bourekas). То есть боурекас — узел, где сходятся две линии: бёрек (через ладино-заимствование) и эмпанада (через сефардскую память об Испании).

5.5. Греческая и балканская ветка: spanakopita, banitsa, byrek

Spanakopita / tiropita (Греция) — индивидуальные конверты или большой пирог из слоёного фило; начинка — шпинат с фетой и яйцом (spanakopita) или сыр с яйцом (tiropita) ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Tiropita). Документированной даты первого упоминания не найдено. Античная отсылка к поэту Филоксену (V век до н. э.) относится к слоёным пирогам вообще, а не к spanakopita, и подаётся популярными источниками как легенда ЛЕГЕНДА, ДОКУМЕНТИРОВАНО КАК СПОРНОЕ (https://en.wikipedia.org/wiki/Tiropita). Современная версия, вероятно, османского происхождения ГИПОТЕЗА (https://en.wikipedia.org/wiki/Tiropita).

Banitsa (Болгария) — рулет или большой пирог из тонких листов теста, начинка — дроблёный белый сыр sirene с йогуртом и яйцами ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Banitsa). Этимология славянская, от гъбнѫти «складывать» ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). Конкретной даты первого упоминания не найдено.

Byrek (Албания и Балканы) — большой пирог с нарезкой на треугольные/квадратные порции, начинка — мясо, шпинат, сыр ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.jidlonacestach.cz/en/byrek/). Происхождение от османской кухни — гипотеза; прямой даты нет.

5.6. Cornish pasty и его колониальная родня

Корнуоллский пасти (англ. Cornish pasty) — полукруг формы «D» с защипом-косичкой сбоку, из короткого слоёного теста; начинка закладывается **сырой**: говядина (не менее 12,5 %), картофель, брюква, лук (овощей не менее 25 %), соль и перец ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://cornishpastyassociation.co.uk/about-the-pasty/). Это, пожалуй, самая сильная западная параллель эчпочмаку: сырая начинка (мясо + картофель + лук), закладываемая в тесто до запекания, «пицца-конверт» для переноски. Отличие — форма D, короткое тесто, нет дрожжей и нет отверстия для бульона.

Документированная хронология пасти длинная: хартия короля Иоанна Безземельного городу Грейт-Ярмут (1208) — город обязался ежегодно отправлять шерифам Нориджа сто сельдей, запечённых в двадцати четырёх пасти ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Pasty); XIII век — хронист Матвей Парижский о монахах Сент-Олбанса, «живших на пасти из мяса» ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же); 1393 — «Le Ménagier de Paris» с рецептами pasté ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же); 1509/1510 — самое раннее упоминание пасти в Девоне или Корнуолле, в записях Плимута ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). В 2011 году Cornish Pasty получил в ЕС статус PGI (Protected Geographical Indication) ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.gov.uk/protected-food-drink-names/cornish-pasty).

Шахтёрская легенда про D-образную форму и косичку-«ручку», которую выбрасывали, чтобы не пачкать еду мышьяком, — это именно легенда, и сама Ассоциация корнуоллского пасти честно оговаривает спор: «Others will dispute this, arguing that miners ate their pasties wrapped in muslin or paper bags» ЛЕГЕНДА, ДОКУМЕНТИРОВАНО КАК СПОРНОЕ (https://cornishpastyassociation.co.uk/about-the-pasty/history/). Более того, историк еды Рэйчел Лодан излагает теорию Питера Бриза: пасти в нынешнем виде «cannot have been miners' food in nineteenth century Cornwall» — белая пшеничная мука и свежая говядина были не по карману шахтёрам; стандарт «Cornish pasty» сложился в лондонских кулинарных школах после 1873 года и «вернулся» в Корнуолл ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://www.rachellaudan.com/2015/03/food-back-migration-cornish-pasty.html). Это поучительная параллель к нашему сюжету: и про эчпочмак, и про пасти «народная» версия происхождения оказывается моложе и сложнее, чем принято думать.

От пасти документированно разошлись две ветки. **Мексиканский пасте** (исп. paste, город Реаль-дель-Монте) — прямой потомок корнуоллского пасти, привезённого шахтёрами и строителями из Корнуолла, которых нанимали в Мексику в XIX веке ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Paste_(pasty)). **Ямайский патти** (англ. Jamaican patty) — полумесяц из слоёного теста с куркумой, начинка — говяжий фарш со специями; возник под влиянием корнуоллского пасти и испанской эмпанады, массовой уличной едой стал к 1930-м ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Jamaican_patty).

5.7. Эмпанада и сальтенья (с бульоном!)

Эмпанада (исп. empanada, от empanar «заворачивать в тесто») — полумесяц/конверт из пшеничного теста с начинкой (мясо, рыба, овощи), запекается или жарится ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Empanada). Слово empãada засвидетельствовано в галисийско-португальском сборнике «Cantigas de Santa Maria» около 1282 года; эмпанады упоминаются в каталонской ку-

линарной книге «Llibre del Coch» 1520 года ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). «Происхождение эмпанады неизвестно, но полагают, что она возникла в VII веке в Галисии» — это предположение, а не документ ЛЕГЕНДА/ГИПОТЕЗА (там же).

Сальтенья (исп. salteña, Боливия) — пухлый конверт с начинкой, «overflowing with brothy stew» — «переполненный бульонным рагу» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://web.archive.org/web/20230401/https://www.seriouseats.com/meet-the-saltena-part-empanada-part-soup-dumpling-100-delicious). Это **самая близкая по духу** к эчпочмаку дальняя родня: сочная начинка с бульоном внутри печёного конверта. Технология сходна по идее: секрет сочности — концентрированный желатиновый бульон, который при охлаждении застывает как желе, а при выпечке тает в сочный суп ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). Разница с эчпочмаком принципиальная, но поучительная: у сальтеньи бульон встроен в начинку заранее (застывший), у эчпочмака — заливается через отверстие в процессе. Два разных решения одной задачи.

Датировка сальтеньи: модифицированная версия эмпанады возникла в Потоси около XVI века; достоверно атрибутируется рецептурная книга Доньи Хосефы де Эскурречеа, 1776 года ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Salteña). А красивая легенда о том, что сальтеню изобрела Леонора де Флорес, взята из романа «Potosí 1600», и сам автор романа признал её собственной выдумкой ЛЕГЕНДА, ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Salteña).

5.8. Кибинай — и почему он НЕ родственник по названию

Кибинай (лит. kibinai, караим. kybyn) — пирожок-«лодочка» из дрожжевого или пресного теста с начинкой из баранины и лука; традиция караимов Тракая (Литва), пришедших из Крыма при великом князе Витовте в конце XIV века ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Kibinai). Англоязычные путеводители сравнивают кибинай с корнуоллским пасти ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же).

И вот важная поправка, ради которой кибинай вообще попал в эту рукопись. Есть соблазн связать kybyn с татарским почмак или с эчпочмаком по звучанию. Лингвист Генрик Янковский прямо закрывает этот вопрос: слово kybyn «is not attested in the standard dictionaries of other North-Western languages, i.e. Bashkir, Tatar, Karachay-Balkar and Kumuk, either. This word is also lacking in Old Turkic» — оно не засвидетельствовано ни в башкирском, ни в татарском, ни в других северо-западных тюркских языках, ни в древнетюркском ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (Jankowski H., The etymology of Karaim kybyn 'pie', Almanach Karaimski 10, 2021; https://doi.org/10.33229/ak.2021.10.4). То есть кибинай и эчпочмак — **не родственники по названию**, как бы ни хотелось их срифмовать. Это хороший пример того, как похожесть названий может обманывать, и почему в этой теме нельзя доверять созвучиям.

5.9. Китай, Монголия, Непал: пельменная линия

Цзяоцзы (кит. jiǎozi) — полумесяц из пресного теста с фаршем, варится, готовится на пару или обжаривается ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Jiaozi). Легенда приписывает изобретение Чжан Чжунцзину (Восточная Хань, 25–220 гг. н. э.) как средство от обмороженных ушей; документировано упоминание jiaozi (角子) в Западной Хань (206 г. до н. э. – 9 г. н. э.) и в книге «Гуанъя» (эпоха Троецарствия) ДОКУМЕНТИРОВАНО + ЛЕГЕНДА (там же).

Бууз (монг. buuz) — «кошелёк» из пресного теста с рубленой бараниной, на пару; **хуушуур** (khuushuur) — жареный плоский полукруг. Этимологии документированы: buuz ← китайское baozi; khuushuur ← китайское huǒshāoer ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Buuz; https://en.wikipedia.org/wiki/Khuushuur). Это «локализованные адаптации китайских пельменей» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Khuushuur).

Момо (тиб. momo, невар. mamacha) — полумесяц на пару, начинка — мясо (як, курица, буйвол) или овощи ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Momo_(food)). Легенда — принцесса Бхрикути (VII век) принесла момо в Тибет; преобладающая гипотеза — пельмени принесены из Китая монголами в XIII веке ЛЕГЕНДА + ГИПОТЕЗА (там же). Неварские корни XIV века подтверждены отдельно: «emerging from traditional Newari origins in the 14th century» [прочитано в первоисточнике — Baral B., Understanding the Popularity of Momo, OCEM Journal 3(2), 2024; https://doi.org/10.3126/ocemjmtss.v3i2.67869].

5.10. Независимые изобретения и «ложные родственники»

Отдельно стоит перечислить то, что **не** является родственниками эчпочмака, — чтобы карта семьи была честной.

Calzone (Италия) — конверт из дрожжевого пиццевого теста с рикоттой, томатом, ветчиной; технологически это ближайший итальянский аналог (дрожжевое тесто + закрытая начинка + печь), но линия независима ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Calzone). **Onigiri** (Япония) — «чистый треугольник», но из риса, без теста и без мясной начинки; это «ложный родственник» — треугольник без теста ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Onigiri). **Pierogi** (Польша) — полумесяц, **варёный**, а не печёный; формально не родственник, и его часто ошибочно причисляют к «треугольным пирожкам» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Pierogi). **Bedfordshire clanger** (Англия) — удлинённый рулет с мясом и картофелем с одного конца и джемом с другого; независимое изобретение «пищи-конверта» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://en.wikipedia.org/wiki/Bedfordshire_clanger). **Forfar bridie** (Шотландия) — пирожок-подкова с рубленым стейком, легенда относит к 1850-м ЛЕГЕНДА, ДОКУМЕНТИРОВАНО КАК ЛЕГЕНДА (https://en.wikipedia.org/wiki/Bridie).

Общий вывод по дальней родне: форма «конверт из теста с начинкой» изобреталась человечеством многократно и независимо — она решает три задачи сразу: транспортабельность, равномерная пропечка и удержание сока. Родство доказывается **только** там, где есть общее слово (sambōsag → samosa/самса; börek → bourekas) или документированная миграция (pasty → paste/patty; empanada → salteña; baozi → buuz). Всё остальное — параллели, и их надо так и называть.

Глава 6. Форма как инженерное решение

До сих пор мы говорили о том, кто от кого произошёл. Теперь — о том, почему эта конструкция вообще работает, и почему похожие конструкции возникали в разных культурах независимо.

6.1. Тесто как упаковка и автоклав

Ключевая идея, которую стоит сформулировать прямо: пирог-конверт — это съедобная упаковка, которая одновременно служит посудой для приготовления. Средневековый английский термин coffyn («гроб» — для пирога, задолго до значения «гроб для покойника») описывал именно это: «самостоящее тесто из муки, воды и иногда жира. Как своего рода средневековый Tupperware, coffins сохраняли пищу и редко съедались» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.atlasobscura.com/articles/who-made-first-pie). Тюдоровская поговорка — «If it's good, tis better in a Coffyn» — «если что-то хорошо само по себе, в "гробе" оно ещё лучше» ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же).

Эчпочмак — это ровно та же идея, только с одним усовершенствованием: тесто не выбрасывается, а съедается, и при этом работает как автоклав. Сырая начинка, запечатанная внутри, готовится в собственном соку — «sealed in the juices and flavors while baking», как формулируют это западные источники про пироги ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.history.com/articles/pie-america-ancient-rome-egypt). Та же логика у корнуоллского пасти: «the ingredients are raw so there is no messy gravy and juices getting everywhere» — ингредиенты кладутся сырыми, чтобы подливка и соки не растекались ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://britishfoodhistory.com/2019/09/13/cornish-pasties/). Для настоящего корнуоллского пасти сырая начинка закреплена даже юридически, в спецификации PGI: «All the ingredients must be uncooked when the pasty is assembled and then slowly baked» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://cornishpastyassociation.co.uk/about-the-pasty/).

6.2. Отверстие — не декор, а технологический порт

Самая недооценённая деталь эчпочмака — отверстие. Люди, которые никогда его не готовили, считают его украшением или недоделкой. На самом деле это функциональный порт.

Реестр ОНКН описывает его назначение буквально: через полчаса после посадки в печь в отверстие заливается бульон, «благодаря которому готовое блюдо остаётся тёплым внутри в течение нескольких часов» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak). Похлёбкин уточняет механику: отверстие нужно, чтобы влить бульон на середине выпечки, а потом, уже на столе, долить крепкий бульон ещё раз ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://sheba.spb.ru/za/pohliobkin-slovar-1988.htm).

И тут обнаруживается поразительная параллель, которая связывает эчпочмак со средневековой Европой напрямую. В средние века жир или топлёное масло заливали **через отверстие в корочке**, которое потом застывало и давало герметичную пробку; рецепт 1695 года для пирога с диким кабаном обещал, что он «will, if it be not set in a very moist place, keep a whole Year» — пролежит целый год ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.history.com/articles/pie-america-ancient-rome-egypt, со ссылкой на Janet Clarkson, Pie: A Global History). То есть и в эчпочмаке, и в средневековом пироге отверстие — не украшение, а технологический порт: через него внутрь попадает жид-

кость, а пар и соки остаются внутри конверта. Разница в том, что у эчпочмака порт используется дважды (в печи и на столе), а в средневековом пироге — как герметичная пробка для хранения.

6.3. Сырая начинка: самостерилизация соком

Почему начинку кладут сырой, а не варёной? Реестр ОНКН отвечает на это неожиданно чётко: сырая начинка — «определяющая особенность» эчпочмака, то, что отличает его «от большинства других подобных татарских блюд (например, от беляша и перемяча)» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak; https://ru.wikipedia.org/wiki/Эчпочмак). Смысл — в том, что мясо и картофель, нарезанные мелкими кубиками и запечатанные в тесте, готовятся одновременно и равномерно, пропитываясь собственным соком, а добавленный бульон делает начинку сочной и горячей надолго. Это не «технология ленивых» — это технология, рассчитанная на конкретную тепловую среду (духовую печь) и конкретную задачу (сытное переносное блюдо).

6.4. Почему одна и та же задача решалась одинаково в разных культурах

Теперь ключевой вопрос этой главы: почему форма «конверт с сырой начинкой» возникла независимо в Поволжье, в Корнуолле, в Боливии и в средневековой Англии? Ответ проще, чем кажется, и он не требует никакого «единого предка»: конверт из теста решает три универсальные задачи.

1. **Транспортабельность.** Закрытый пирожок можно взять с собой — в поле, в шахту, в дорогу. Это ровно та функция, ради которой, по легенде, и был придуман эчпочмак ЛЕГЕНДА (https://livingheritage.ru/brand/respublika-tatarstan-tatarstan/echpochmak), и та, ради которой корнуоллские шахтёры носили пасти в шахту ЛЕГЕНДА, ОСПАРИВАЕТСЯ (https://cornishpastyassociation.co.uk/about-the-pasty/history/).
2. **Равномерная пропечка.** Сырая начинка мелкими кубиками в тонком конверте теста пропекается равномерно, без сырых серединок и подгоревших краёв.
3. **Удержание сока.** Запечатанное тесто удерживает соки внутри; там, где нужно добавить жидкости, появляется отверстие (эчпочмак, зур-бэлиш, средневековый пирог) или застывший бульон в начинке (сальтенья).

Совпадение всех трёх решений у эчпочмака и корнуоллского пасти — при отсутствии какого-либо документированного контакта — это классический случай конвергентной эволюции в кулинарии. Обе культуры независимо пришли к одному и тому же «пирогу-автоклаву», потому что решали одну и ту же задачу.

6.5. Форма и защип как маркер мастерства

И последний инженерный слой — социальный. Форма и защип пирожка в обеих культурах стали маркером мастерства хозяйки. Про эчпочмак публицисты пишут: «умение готовить эчпочмаки остаётся своеобразным минимальным показателем кулинарного мастерства любой татарской девушки» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://milliard.tatar/news/lyubovnyi-treugolnik-po-tatarski-73), и «защипы должны быть красивыми и аккуратными» ДОКУМЕНТИРОВАНО (там же). Про корнуоллскую жену австралийская газета Barrier Miner писала ещё в 1897 году: «the real test of a Cornish wife is, or was… the making of pasties» — «настоящая проверка корнуоллской жены — это умение делать пасти» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ — ЦИТАТА 1897 Г. ВОСПРОИЗВЕДЕНА У РЭЙЧЕЛ ЛОДАН (https://

www.rachellaudan.com/2015/03/food-back-migration-cornish-pasty.html). А защип как идентичность закреплён юридически: «If it's not crimped, it's not Cornish» — «если не защипнуто — это не корнуоллское» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://cornishpastyassociation.co.uk/about-the-pasty/).

Внутри татарской семьи защип тоже работает как разграничитель: эчпочмак и вак-бэлиш — «содержание одно, разные защипы» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.youtube.com/watch?v=mN1PP2G9JfY, кулинарный мастер-класс, использовать осторожно). То есть защип — это не просто способ склеить тесто, а система различий: по нему отличают блюда одного семейства и судят о мастерстве.

Глава 7. Символика и обрядность

Здесь нужно сразу разделить два вопроса, которые обычно смешивают: что **документировано** этнографией, а что — поздняя интерпретация, красивая, но ничем не подкреплённая. Правило честности: подтверждённое называем подтверждённым, неподтверждённое — неподтверждённым, и не выдаём одно за другое.

7.1. Что подтверждено: праздничный стол и «пирог для жениха»

Первое и главное подтверждённое — статус эчпочмака на праздничном столе. Татарская энциклопедия: «С начала XX в. эчпочмак является одним из основных угощений праздничного стола, подаётся с бульоном или к чаю» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://tatarica.org/ru/razdely/narody/tatary/tatarskaya-kuhnya/echpochmak). Реестр ОНКН: «Татары подают эчпочмак на больших праздниках (Сабантуй, Курбан-байрам и т.д.), он присутствует и в ежедневном меню» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak). «Живое наследие»: эчпочмак — «обязательное для торжественного застолья» блюдо ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://livingheritage.ru/brand/respublika-tatarstan-tatarstan/echpochmak).

Второе подтверждённое — обрядовые миниатюры «для жениха». Это красивая и притом абсолютно документированная деталь. В Татарской энциклопедии: кроме большого бэлиша (зур бәлеш) готовят порционный (вак бәлеш) и «специальный, крошечных размеров — „бэлиш для жениха“ („кияү бәлеше“)» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://tatarica.org/ru/razdely/narody/tatary/tatarskaya-kuhnya/belish). И про перемяч: «У татар сохранился обычай угощения жениха перемячами („кияү пәрәмәче“), которые намного мельче обычных» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://tatarica.org/ru/razdely/narody/tatary/tatarskaya-kuhnya/peremyach).

Обратите внимание на важную оговорку: обрядовые миниатюры зафиксированы для **бэлиша и перемяча**, а готовой формулировки «эчпочмак для жениха» в источниках нет. Эчпочмак как отдельное блюдо в обрядовый реестр «кияү»-миниатюр не попал. Это честная граница: мы не имеем права переносить обрядовость бэлиша на эчпочмак автоматически.

7.2. Что НЕ подтверждено (и не должно подаваться как факт)

Теперь — то, чего в источниках нет, и что широко тиражируется как «народная символика».

«Три угла = три мира». Ни один найденный источник не связывает треугольную форму эчпочмака с троичной моделью мира. Трихотомия (деление макрокосма на Верхний, Средний и Нижний миры) у древних тюрков документирована как картина мира ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Тюркская_мифология), но она **не привязана к форме пирожка**. Тезис «три угла = три мира» — домысел, и в рукописи он должен быть назван домыслом.

«Эчпочмак — поминальное блюдо». Не подтверждено. В Татарской энциклопедии основным поминальным блюдом названа альба (әлбә) — кушанье из муки, масла и мёда или сахара; поминальная трапеза — бульон с лапшой, отварное мясо с картофелем, чай со сладостями. Эчпочмака среди поминальных блюд нет ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatarica.org/ru/razdely/narody/tatary/obryady-i-prazdniki/semejnye-obryady-i-prazdniki/pogrebalnye-i-pominalnye-obryady). Два пирога на поминках — это осетинская, а не татарская традиция (см. ниже).

«Эчпочмак — обязательное блюдо аша (ритуального застолья)». Не подтверждено. В разборе аша у Arzamas эчпочмак не назван среди обязательных блюд — там перечислены чак-чак, кошт-еле, пирожки, губадия, зур-бэлеш ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://arzamas.academy/materials/1709). Подтверждается более общее — «обязателен для торжественного застолья» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://livingheritage.ru/brand/respublika-tatarstan-tatarstan/echpochmak).

«Эчпочмак — обязательное блюдо аулак өй (девичьих посиделок)». Не подтверждено. Аулак аш — это «чайный стол в складчину» без названного набора блюд ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatarica.org/ru/razdely/narody/tatary/obryady-i-prazdniki/aulak-ij).

Старинные пословицы про эчпочмак. Целенаправленный поиск по татарским пословицам эчпочмака не выявил. Найдены только современные мем-фразы XXI века («Не надо биг мак, я беру эчпочмак», «Я — эчпочмак, а ты — чак-чак») ДОКУМЕНТИРОВАНО — ИНТЕРНЕТ-ФОЛЬКЛОР (https://e-kazan.ru/news/show/43182; https://realnoevremya.ru/articles/255520-znamenitye-brendy-tatarstana-chast-14-ya). «Старинных» поговорок про эчпочмак в источниках нет, и выдавать мем за фольклорную древность нельзя.

Это важный итог: у эчпочмака, в отличие от бэлиша и перемяча, **нет документированного обрядового слоя**. Он — блюдо праздничного стола XX века, а не ритуальный пирог с древней символикой. Вся «сакральная» нагрузка, которую ему приписывают, — поздняя надстройка.

7.3. Параллели символики треугольника (у других, не у эчпочмака)

Чтобы не создалось впечатления, что «треугольная форма вообще ничего не значит», — вот документированные примеры, где треугольник действительно символичен, но у **других** блюд и народов.

Осетинские æртæдзыхонтæ. Треугольные пироги у осетин — это отдельный, более сакральный разряд выпечки. По свидетельству, приводимому республиканским СМИ со ссылкой на зампреда МОД «Верховный совет осетин» Руслана Туаева: «Помимо круглых пирогов, по особым случаям делают и треугольные пироги, они предназначены для религиозных праздников»; «Æртæдзыхонтæ (три треугольных пирога) никогда не ставили на праздничный стол в доме, а в святилищах», где их выкладывали так, чтобы получалась «девятиконечная звезда»; к ним «нельзя прикасаться ножом», их разделяют руками ДОКУМЕНТИРОВАНО — УСТНОЕ ЭТНОГРАФИЧЕСКОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО (https://region15.ru/columnist_article/sakralnoe-znachenie-osetinskih-pirogov/). Символика трёх круглых пирогов («Бог — Солнце — Земля», по В. С. Уарзиати) документирована как этнографическая трактовка ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Три_пирога). При этом сама стихийная версия («Солнце — Вода — Земля») оспаривается внутри осетинской традиции: философ З. У. Цораев пишет, что молитв солнцу, воде и земле в осетинском ритуале нет, и напоминает о табу на публичное обсуждение сакрального [противоречие, документировано] (https://ossetians.com/rus/news.php?newsid=989). Это честная картина: три конкурирующие трактовки, и ни одну нельзя подавать как единственную.

Башкирский оберег «бетеү». Это, пожалуй, самая сильная документированная связка «треугольная форма → оберег → ритуальная выпечка» у тюркских народов Поволжья. Академическая статья (Вестник антропологии, 2021, № 3; авторы М. Н. Сулейманова, З. Ф. Нигматуллина): «Самым распространённым видом были треугольной формы амулеты, с вложенной в него молитвой»; треугольная форма бетеү — «наиболее распространённая форма оберегов, способных по народным поверьям защитить от дурного глаза, злых духов, болезней» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://journals.iea.ras.ru/vestantrop/article/download/682/836/1584). И клю-

чевая для нас деталь: узор «бетеүсә», произошедший от слова «бетеү», обладал обережной силой, и «форму сакрального узора придавали традиционной выпечке, например, обрядовому печенью, предназначенному для свадебных торжеств (бетеүсә)» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (там же). Энциклопедическое подтверждение термина «бетеү» — в Башкирской энциклопедии ДОКУМЕНТИРОВАНО (http://bashenc.online/ru/articles/73477/).

Это очень важный, но требующий аккуратности факт: он про **башкирский** обряд и про свадебное печенье, а **не про эчпочмак**. Притягивать его к эчпочмаку напрямую нельзя — источники такой связи не проводят. Но он показывает, что треугольная форма в тюркской традиции Поволжья действительно могла нести обережную нагрузку в определённых, ограниченных обрядовых контекстах.

Исламский орнамент. Равносторонний треугольник в исламском декоративном искусстве трактуется как «символ гармонии и уравновешенности, отсутствия всего лишнего» — но это популярная просветительская статья, а не академический источник, и при использовании это надо помечать ДОКУМЕНТИРОВАНО — ПОПУЛЯРНАЯ СТАТЬЯ (https://m.islam-today.ru/istoria/geometriceskie-uzory-v-islamskom-iskusstve/). Ведущие специалисты по татарскому орнаменту прямо предостерегают от приписывания каждой фигуре одного фиксированного значения ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.evening-kazan.ru/obshhestvo/articles/o-chem-govoryat-tatarskie-uzory).

7.4. Обрядовый контекст, в который эчпочмак встроен

И наконец, что можно сказать об эчпочмаке в обрядовом контексте без натяжек. Он входит в общий праздничный дастархан татар и башкир наряду с кыстыбыем, перемячом, бэлишем, чак-чаком; на традиционном столе обоих народов не должно быть алкоголя и свинины ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://milliard.tatar/news/5-baskirskix-blyud-kotoryx-net-u-tatar-256). Его подают с бульоном или с куриной лапшой, с катыком или с чаем ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak). Всё это — бытовой, а не сакральный слой, и это нормально: не каждое блюдо обязано быть ритуальным.

Глава 8. Как пирожок стал символом

Если эчпочмак — блюдо XX века без древней обрядовости, то как он стал одним из главных символов Татарстана? Ответ — в конкретной фигуре и в конкретной хронологии второй половины XX — начала XXI века.

8.1. Юнус Ахметзянов: человек, который вернул кухню

Центральная фигура — повар **Юнус Ахметзянов** (1927–1984). Его биография документирована Татарской энциклопедией: родился 28 февраля 1927 года в селе Верхние Кибя-Кози Тюлячинского района; с 1944 года в системе общественного питания; с 1951-го — заведующий производством столовых и кафе Казани; с 1968-го — заведующий производством **Дома татарской кулинарии**; награждён орденами Ленина и Дружбы народов, золотой медалью ВДНХ; его именем названа улица в Казани ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://tatarica.org/ru/razdely/istoriya/novejshee-vremya/personalii/ahmetzyanov-yunus-ahmetzyanovich). Формулировка энциклопедии: «Обработал и издал рецепты приготовления традиционных татарских блюд».

Что он делал, лучше всего сформулировано в публицистике: он «собирал по татарским деревням рецепты давно забытых старинных блюд» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Ахметзянов,_Юнус_Ахметзянович). Английская Википедия добавляет контекст, с пометкой «citation needed» на первое утверждение: на протяжении большей части советского периода татарская кухня, включая эчпочмак, была выведена из общепита регламентами, и в конце 1960-х Ахметзянов добивался признания эчпочмака, чак-чака и других татарских блюд на общесоюзном уровне ДОКУМЕНТИРОВАНО — С ОГОВОРКОЙ «CITATION NEEDED» (https://en.wikipedia.org/wiki/Echpochmak).

Именно его книга «Татарские блюда» — первое книжное описание эчпочмака (глава 2). Иными словами: эчпочмак не «существовал испокон веков», а был зафиксирован, канонизирован и возвращён в широкий оборот усилиями конкретного человека в середине XX века. Это не умаляет блюдо — это делает его историю конкретной и проверяемой.

8.2. Советский слой: открытки и рецепты

К середине XX века эчпочмак уже бытует в печатной продукции. В 1985 году выходит набор фототооткрыток «Блюда башкирской кухни» с «Усбосмаком» под № 7 ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.sovietpostcards.org/tag/усбосмак/). В книге И. Фельдмана «Кухня народов СССР» (М.: Час, 1990) — два рецепта: «16. Уч-почмак (пирожки)» в башкирском разделе и «19. Эчпочмак» в татарском, плюс формулировка «Традиционное кушанье — эчпочмак (треугольной формы) с начинкой из жирного мяса, лука и кусочков картофеля» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (https://lib.druzya.org/kulinaria/Feldman_Kuhnya_narodov_SSSR.txt). Дословно из башкирского рецепта: «Тесто разделывают на лепешки… защипывают, придавая изделию форму треугольника. Сверху оставляют отверстие… Во время выпечки в отверстие вливают бульон» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ (там же). К концу советского периода эчпочмак — уже устоявшееся, типовое блюдо двух кухонь.

8.3. Памятник (2016)

В 2016 году эчпочмаку поставили памятник — редчайший случай для блюда. Скульптурная композиция установлена в национальном комплексе «Туган Авылым» («Родная деревня») в Казани, на улице Туфана Миннуллина; высота и ширина — около двух метров ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://

ru.wikipedia.org/wiki/Эпочмак). По первичному новостному источнику («Татар-информ», 1 сентября 2016), открытие состоялось 30 августа 2016 года, ко Дню города ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.tatar-inform.ru/news/pamyatnik-echpochmaku-ustanovili-v-kazani-518517).

И тут — расхождение, которое надо зафиксировать, а не сгладить: «Реальное время» пишет «с 2017 года… стоит памятник эчпочмаку» [противоречие, документировано] (https://realnoevremya.ru/articles/255520-znamenitye-brendy-tatarstana-chast-14-ya). Первичная новость «Татар-информа» и «Живое наследие» дают 2016 год. Приоритет — 2016 (первичный источник), но расхождение фиксируется открыто.

8.4. Рекорд 24 кг — с расхождением дат

Самый большой эчпочмак: треугольник весом 24 килограмма со стороной 91 см; на него ушло 13 кг теста, 9 кг картошки, 6 кг говядины и 4 кг лука ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://livingheritage.ru/brand/respublika-tatarstan-tatarstan/echpochmak).

И снова расхождение, на этот раз по году и месту. Лошманов относит рекорд к 2015 году и к комплексу «Туган Авылым»: «В 2015 году в казанском этнокомплексе „Туган Авылым“… испекли самый большой эчпочмак в мире: каждая сторона почти по метру, 24 килограмма дородности» ДОКУМЕНТИРОВАНО — КАК УТВЕРЖДЕНИЕ ЛОШМАНОВА (https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d). Другие источники приписывают рекорд фестивалю «Вкусная Казань» и датируют 2016 годом [противоречие, документировано] (https://livingheritage.ru/brand/respublika-tatarstan-tatarstan/echpochmak; https://znanierussia.ru/articles/Эпочмак). Однозначного первоисточника (пресс-релиза комплекса или официального протокола фиксации) мы не нашли. Возможно, речь о разных событиях; возможно — об одном, по-разному датированном. Пока это открытый вопрос, и в главе 10 он будет назван таковым.

8.5. Бренды: «Тюбетей», «Бахетле», «Эчпочмак-Трофи», The Uchpochmack

Дальше эчпочмак выходит за пределы кухни и становится брендом — в нескольких смыслах сразу.

«Тюбетей». Сеть быстрого питания, построенная вокруг татарской кухни: «заменили картошку фри на жареные мини-пирожки эчпочмаки фри», «соединили форму эчпочмака и модное японское пирожное моти, получился эчпочмоти» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.cafe-future.ru/success-stories/tyubetey-eda-kak-kulturnyy-kod/). Отдельная деталь — «президентский» эчпочмак: бывший президент Татарстана Минтимер Шаймиев рассказал основателю сети, что его жена готовит лёгкие эчпочмаки из курицы и овощей, и теперь такой эчпочмак продаётся под названием «президентский» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://livingheritage.ru/brand/respublika-tatarstan-tatarstan/echpochmak). Здесь есть тонкость, которую источники не сглаживают: «президентский эчпочмак» — не единый рецепт, а брендовое название, используемое минимум двумя сетями с разными начинками (курица + овощи у «Тюбетея»; тыква + курица у «Кыстыбый») [противоречие, документировано] (https://inde.io/article/6580-horoshee-mesto-chernyy-kystybyy-mini-vypechka-i-prezidentskiy-echpochmak-s-tykvoy-i-kuritsey-v-kystybyy-tatar-food/).

«Бахетле». В ассортименте сети — «Эчпочмак с мясным фаршем» ДОКУМЕНТИРОВАНО (http://bahetle.com/). Обсуждались и планы поставок замороженных эчпочмаков в федеральный ретейл («Магнит») ДОКУМЕНТИРОВАНО — ПО ПОИСКОВОМУ СНИППЕТУ (https://realnoevremya.ru/articles/310043-muslima-latypova-nachinaet-postavki-s-zelenodolskoy-fabriki).

«Эчпочмак-Трофи». Фестиваль по экстремальному вождению в Менделеевске (Татарстан) — внедорожные гонки, названные в честь пирожка. Это бренд, вышедший за пределы гастрономии ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://www.tatar-inform.ru/news/spetspriz-ekstremalnogo-festivalya-echpochmak-trofi-uvezli-uchastniki-iz-mozhgi-663236).

The Uchpochmack. Музыкальный проект Земфиры Рамазановой и её племянников-близнецов Артёма и Артура Рамазановых, названный по пирожку (трое участников = «треугольник») ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/The_Uchpochmack). Это уже символическая нагруженность названия: пирожок становится именем музыкальной группы.

Фольклор и мемы. К XXI веку эчпочмак обрастает интернет-фольклором: мем «Готовлю эчпочмак и думаю, есть ли у меня жизнь кроме эчпочмака» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://kazan.aif.ru/culture/yumor-i-identichnost-kak-tatarskie-memy-formiruyut-kulturnyy-kod), фраза «Не надо биг мак, я беру эчпочмак» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://e-kazan.ru/news/show/43182), песня Зульфата «Өчпочмак с горячим чаем» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://m.business-gazeta.ru/news/444618), стихотворение Тамары Новгородовой «Татарский Эчпочмак» (Стихи.ру, 2010) ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://stihi.ru/2010/09/16/1510). Всё это — фольклор XXI века, а не «древняя традиция», и подавать его надо именно так.

Итог главы: путь эчпочмака к символу — не «из глубины веков», а из книги Ахметзянова (конец 1950-х) через советские рецептурные книги (1985, 1990), памятник (2016), рекорд (2015/2016), сеть фастфуда и мемы (2010-е — 2020-е) — к статусу «визитной карточки Татарстана» ДОКУМЕНТИРОВАНО (https://ru.wikipedia.org/wiki/Эчпочмак). Это история не древности, а канонизации и брендинга, и она от этого не менее интересна.

Глава 9. Как мы это выяснили (методология)

Эта рукопись опирается на локальное исследовательское досье, собранное до начала написания. Методологию стоит описать честно — не как рекламу, а как перечень того, что именно было проверено и каким способом, и что из этого осталось за границей проверки.

9.1. Четыре потока и собственный проход

Работа шла несколькими параллельными линиями.

1. **Основное досье** (файлы 00–05): этимология, технология, историческая база, тюркские и мировые родственники, символика. Каждое утверждение фиксировалось с URL и, где возможно, дословной цитатой.
2. **Академический слой** (файлы 06, 06a, 06b): 24 русскоязычные и 33 зарубежные научные работы, с разметкой доступа. Из них полный текст прочитан у части, фрагмент — у части, «только реквизиты» — у остальных.
3. **Проверка первоисточников** (файл 06c): реальные запросы к каталогам, архивам и библиотекам, извлечение текстов из PDF, перекодировка файлов, постраничное чтение сканов.
4. **Проверка через внешний сетевой узел** (файл 07): источники, недоступные из основного окружения, были повторно опрошены с другого IP.

Поверх потоков был сделан **собственный проход по официальной Татарской энциклопедии** (TATARICA): статьи «Эчпочмак», «Бэлиш», «Перемяч», «Сумса» и персоналия Ахметзянова прочитаны напрямую, а их списки литературы использованы как библиографический указатель на академические работы.

9.2. Проверка 304 ссылок

Все URL из досье были проверены HTTP-запросами. Итог: в едином реестре 304 уникальных URL; 257 отдают контент, 39 живы, но закрыты бот-защитой или подпиской, 8 не отвечают из этого окружения. Битых ссылок нет. Из 43 «закрытых» URL 20 при повторном опросе с внешнего узла **открылись** — то есть «недоступность» часто была свойством сети, а не ссылки. Эта деталь важна методологически: ярлык «недоступно» нельзя принимать на веру, его надо перепроверять с другой точки.

9.3. Что читали в первоисточнике — список

Вот честный список работ, которые в ходе исследования были прочитаны **своими глазами** (скан, PDF с текстовым слоем или полный онлайн-текст), с пометкой способа:

- **Фукс К. Ф. «Казанские татары…» (1844)** — официальный скан НЭБ (133 с., текстовый слой), прочитан целиком; поиск по 168 463 знакам `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ`.
- **Губайдуллин К., Губайдуллина М. «Пища казанских татар» (1927)** — скан + OCR `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ, ЦИТАТЫ ПО OCR-КОПИИ`.
- **Воробьёв Н. И. «Казанские татары. Опыт путеводителя…» (1925)** — PDF с текстовым слоем `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ`.

- **Похлёбкин В. В. «О кулинарии от А до Я» (1988), статья «ЭЧПОЧМАК»** — полный текст `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ`.
- **Фельдман И. «Кухня народов СССР» (1990)** — файл в cp1251, перекодирован и прочитан `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ`.
- **Мигранова Э. В. «Башкиры. Традиционная система питания» (2012), с. 280** — скан без текстового слоя, страница отрендерена в изображение и прочитана `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ`.
- **Татарская энциклопедия (TATARICA), статьи «Эчпочмак», «Бэлиш», «Перемяч», «Сумса», персоналия Ахметзянова** `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ`.
- **Jankowski H. «The etymology of Karaim kybyn 'pie'» (2021)** — PDF `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ`.
- **Lee A. «A History of Börek» (History Today, 2019)** — полный текст `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ`.
- **Laudan R. «Food and Back Migration: The Cornish Pasty Plot Thickens» (2015)** — полный текст блога `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ`.
- **El-Waylly S., сальтенья (Serious Eats, копия из Wayback)** — полный текст `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ`.
- **Achaya K. T. «A Historical Dictionary of Indian Food»** — фрагмент через выгрузку dokumen.pub `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ, ФРАГМЕНТ`.
- **Baral B. «Understanding the Popularity of Momo» (2024)** — аннотация через web_extract `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ, АННОТАЦИЯ`.

9.4. Что известно только по пересказу — и как это помечено

Честная вторая половина списка — работы, которые **существуют**, но полный текст которых в ходе исследования получить не удалось. Для них использован ярлык `ЦИТАТА ПО Х` или `ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ`:

- **Насыри К. «Иршад әл-Әтбиха» (1894)** — отрицательный результат известен по Лошманову `ЦИТАТА ПО РОМАНУ ЛОШМАНОВУ`.
- **Ахметзянов Ю. А. «Татарские блюда» (1959/1961/1969)** — первое книжное описание эчпочмака известно по Лошманову и по Википедии `ЦИТАТА ПО РОМАНУ ЛОШМАНОВУ / RU.WIKIPEDIA`.
- **«Татары Среднего Поволжья и Приуралья» (М.: Наука, 1967), с. 170** — цитата о начинке бэлиша известна только через Википедию `ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ / ЦИТАТА ПО ВИКИПЕДИИ`.
- **Хайрутдинова Т. Х. «Названия пищи в татарском языке» (1993)** — текст недоступен онлайн `ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ`.
- **Воробьёв Н. И. «Материальная культура казанских татар» (1930)** — скан без текстового слоя, раздел «Пища» не прочитан `ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ`.
- **«Узбеки» (М.: Наука, 2011)** — фраза о заимствовании есть, но точная страница не определена `ЦИТАТА ПО РОМАНУ ЛОШМАНОВУ`.

Это и есть механизм честности рукописи: не «мы нашли много источников», а «вот работы, которые мы прочитали своими глазами, и вот те, что доступны только в библиотеке, и мы говорим об этом прямо».

9.5. Ограничения метода

Метод имеет четыре явных ограничения. Первое: русскоязычная публицистика про эчпочмак массово копирует друг друга и легенду о кочевниках; такие тексты использовались только как указатели на первоисточники, а не как источники сами по себе. Второе: часть академических изданий недоступна в полнотекстовом виде, поэтому отрицательный результат («эчпочмака нет в ранних источниках») относится к проверенному корпусу, а не ко всей литературе. Третье: агент на внешнем узле работал без браузера (Chrome не установлен), поэтому JS-страницы (Госкаталог, современные SPA-каталоги) им не открывались. Четвёртое: сканы без текстового слоя (Губайдуллины 1927, Мигранова 2012) читались через OCR или через рендер страницы в изображение, поэтому отдельные цитаты содержат распознавательные особенности, и это помечено в тексте.

Глава 10. Чего мы не знаем

Этот раздел — не приложение, а часть результата. Перечислим нерешённое без смягчения.

1. Дата «XIII век» не имеет источника. Проект «Живое наследие» указывает время появления эчпочмака как XIII век, но за этой датой не стоит ни одной ссылки. Мы не нашли ни одного документа, который бы подтверждал существование эчпочмака в XIII веке, в XIV, в XV, в XVI, в XVII, в XVIII или в XIX веке. Первое письменное упоминание, которое удалось найти, — книга Ахметзянова (конец 1950-х).

2. Прямого документа о заимствовании формы у самсы нет. Гипотеза «вак-бэлиш сменил круглую форму на треугольную под влиянием самсы» опирается на косвенные аргументы (совпадение технологии, хронология публикаций, соседство в книгах), но не на прямой документ. Мы не знаем, действительно ли форма заимствована, и если да — когда и где именно.

3. Направление кулинарного обмена с Средней Азией не установлено. Одна монография утверждает, что узбеки переняли у татар беляши, блины и чак-чак; гипотеза этнографа — что татары заимствовали у самсы форму. Оба утверждения вторичны; точная страница монографии «Узбеки» не определена. Кулинарный обмен был двусторонним, но конкретные направления и даты конкретных заимствований не документированы.

4. Точная дата и место рекорда 24 кг не установлены. Источники расходятся: 2015 год и «Туган Авылым» (по Лошманову) против фестиваля «Вкусная Казань» и 2016 года (по другим). Официального первоисточника фиксации (пресс-релиз, протокол) мы не нашли. Неизвестно также, кто именно и по какой методике зафиксировал рекорд.

5. Дата первого издания «Татарских блюд» Ахметзянова не подтверждена. Лошманов называет 1959 год; энциклопедия — издания 1961 и 1969 годов; в каталоге НБ РТ изданий 1959 года нет. Какой год на самом деле был первым — мы не знаем.

6. Пять печатных работ доступны только в читальном зале. Это «Татары Среднего Поволжья и Приуралья» (1967), Хайрутдинова «Названия пищи в татарском языке» (1993), «Материальная культура казанских татар» Воробьёва (1930, раздел «Пища»), «Иршад әл-Әтбиха» Насыри (1894), первое издание «Татарских блюд» Ахметзянова. Пока эти тексты не прочитаны, часть наших выводов опирается на пересказы, и это честно помечено.

7. Датировка «картофель в начинке — именно XIX век» не имеет академического подтверждения. Сам факт позднего появления картофеля подтверждён; конкретная этнографическая датировка — нет. Это вывод публицистики и косвенных указаний реестра.

8. «Три мира», поминальный статус, пословицы — неподтверждённые надстройки. Связь треугольной формы с троичной моделью мира, статус эчпочмака как поминального блюда, «старинные пословицы» про эчпочмак — всё это не имеет источника. В рукописи это подано как неподтверждённое (глава 7).

9. Расхождение в чтении башкирских вариантов названия. В терминологическом словаре Миграновой (2012, с. 280) варианты в скобках читаются как «өс босмаҡ, өс мәйеш (мәғеш)» по одному чтению и иначе — по пересказу автореферата. Точное написание вариантов требует сверки с бумажным изданием.

10. Академической истории эчпочмака не существует. Статья «Эчпочмак» в Татарской энциклопедии не содержит ни одной ссылки на историческое исследование о происхождении блюда. Похоже, никто не написал научную работу о том, откуда взялся эчпочмак. Всё, что мы знаем о его истории, — это отрицательные результаты и гипотезы публицистов.

Эти пробелы — не слабость исследования, а его честная карта. Лучше сказать «мы не знаем», чем выдать гипотезу за факт и легенду за историю.

Глава 11. Хронология и таблицы

11.1. Хронологическая лента

События, о которых шла речь, в порядке времени. Жирным — документированные; обычным — с оговоркой о статусе.

- **922** — Ибн Фадлан описывает пищу булгар: «просо и мясо лошади». Пирогов-«треугольников» нет ДОКУМЕНТИРОВАНО.
- **IX–X вв.** — поэт Исхак аль-Мавсили восхваляет sanbusaj — самое раннее упоминание предка самосы ДОКУМЕНТИРОВАНО.
- **X в.** — «Китаб ат-Табих»: рецепт sanbusaj ДОКУМЕНТИРОВАНО.
- **XI в.** — Байхаки упоминает блюдо ДОКУМЕНТИРОВАНО.
- **XIII в.** — три рецепта sambusak в багдадской кулинарной книге ДОКУМЕНТИРОВАНО. Первое упоминание börek у Мевланы ДОКУМЕНТИРОВАНО. Легенда относит к XIII веку и появление эчпочмака — **без источника** ЛЕГЕНДА.
- **ок. 1300** — Амир Хосров о самосе «из мяса, гхи, лука» ДОКУМЕНТИРОВАНО.
- **XIV в.** — Ибн Баттута о samushak/sambusak при дворе Туглука ДОКУМЕНТИРОВАНО.
- **1208 / 1393 / 1509** — документированные упоминания пасти (хартия Грейт-Ярмута; «Le Ménagier de Paris»; записи Плимута) ДОКУМЕНТИРОВАНО.
- **1844** — Фукс описывает пищу казанских татар: есть «перемяджь» и «балышъ», эчпочмака нет ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- **1894** — Насыри, «Наставление повару»: эчпочмака нет ЦИТАТА ПО ЛОШМАНОВУ.
- **1925** — Воробьёв: бэлиш «покрывается крышкой с отверстием», эчпочмака нет ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- **1927** — Губайдуллины: «белеш» и «переменчи» подробно, эчпочмака нет ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ, OCR.
- **1930** — Воробьёв, «Материальная культура…»: по пересказу, эчпочмака нет ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ.
- **конец 1950-х** — Ахметзянов, «Татарские блюда»: первое книжное описание эчпочмака ЦИТАТА ПО ЛОШМАНОВУ; В ЭНЦИКЛОПЕДИИ — ИЗДАНИЯ 1961/1969.
- **1968** — Ахметзянов становится заведующим производством Дома татарской кулинарии ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- **1985** — набор открыток «Блюда башкирской кухни»: «Усбосмак» ДОКУМЕНТИРОВАНО.
- **1990** — Фельдман, «Кухня народов СССР»: рецепты «Уч-почмак» и «Эчпочмак» ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- **2011** — Cornish Pasty получает статус PGI в ЕС ДОКУМЕНТИРОВАНО.
- **2015/2016** — рекордный эчпочмак 24 кг (расхождение по году и месту) [противоречие].
- **2016** — памятник эчпочмаку в «Туган Авылым» ДОКУМЕНТИРОВАНО; АЛЬТЕРНАТИВНАЯ ДАТА 2017 — ПРОТИВОРЕЧИЕ.
- **2020-е** — сеть «Тюбетей», мемы, «президентский эчпочмак», группа The Uchpochmack ДОКУМЕНТИРОВАНО.

11.2. Таблица «где эчпочмака нет»

Отрицательный результат — главный аргумент документальной версии. Он заслуживает отдельной таблицы.

ГОД	ИСТОЧНИК	ЕСТЬ ЛИ ЭЧПОЧМАК	СТАТУС ПРОВЕРКИ
1844	Фукс, «Казанские татары...»	**нет** (есть «балышъ», «перемяджь»)	ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ
1894	Насыри, «Наставление повару»	**нет**	ЦИТАТА ПО ЛОШМАНОВУ
1925	Воробьёв, «Опыт путеводителя...»	**нет** (бэлиш с крышкой и отверстием)	ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ
1927	Губайдуллины, «Пища казанских татар»	**нет** («белеш», «переменчи»)	ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ, OCR
1930	Воробьёв, «Материальная культура...»	**нет** (по пересказу)	ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ
кон. 1950-х	Ахметзянов, «Татарские блюда»	**есть**, как распространённое	ЦИТАТА ПО ЛОШМАНОВУ

11.3. Генеалогическая схема родственников

С пометками статуса: **доказано** / **гипотеза** / **параллель**.

Линия 1 — санбуса (ДОКАЗАНО лингвистически и текстами): среднеперс. sambōsag «треугольная выпечка» ├► араб. sanbusak/sanbusaj (X–XIII вв.) ─► sambousek (Левант), sambusa (Африканский Рог) └► хиндустани samosa (самоса, фритюр) └► центральноазиатская самса (тандыр) **Линия 2 — самса → эчпочмак (ГИПОТЕЗА Лошманова / Гатиной-Шафиковой):** вак-бэлиш (круглый) сменил форму под влиянием самсы. Прямых документов нет.

Линия 3 — татарская семейная (частично доказано, частично гипотеза): зур бәлеш (круглый, отверстие «тенлек», бульон) (ДОКУМЕНТИРОВАНО С 1844) └► вак бәлеш (порционный, круглый) ──ГИПОТЕЗА──► өчпочмак (треугольный) [первое описание кон. 1950-х]

Линия 4 — börek → bourekas (ДОКАЗАНО лингвистически): тур. börek → ладино boreka; сефарды после 1492 г.

Линия 5 — Cornish pasty → paste / patty (ДОКАЗАНО документально): корнуоллские шахтёры в Мексике (XIX в.), влияние на Ямайке.

Линия 6 — empanada → salteña (ДОКАЗАНО документально): испанская колонизация → боливийская сальтенья с бульоном.

Линия 7 — китайские пельмени → buuz / momo (ДОКАЗАНО лингвистически): baozi → buuz; huǒshāoer → khuushuur.

Линия 8 — независимые изобретения (ПАРАЛЛЕЛИ, родство не доказано): Bedfordshire clanger, calzone, onigiri, pierogi, karjalanpiirakka, осетинский ærtædzыхон, чувашский хуплу, удмуртские перепечи.

Главный вывод схемы: родство доказывается словом или документированной миграцией, а не похожестью формы. Форма «конверт с начинкой» изобреталась многократно и независимо.

Библиография и источники

Полный перечень источников, использованных в рукописи, сгруппирован по типу. Для каждого указан статус доступа. (Полный реестр из 304 URL — в досье проекта `research/99-istochniki.md`; здесь — только то, что реально процитировано.)

Первоисточники, прочитанные в оригинале

- Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях. Казань, 1844. Скан НЭБ: https://rusneb.ru/local/tools/exalead/getFiles.php?book_id=000199_000009_003561000&doc_type=pdf — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- Губайдуллин К., Губайдуллина М. Пища казанских татар // Вестник Научного общества татароведения. 1927. № 6. С. 17–50. Скан: https://tatcultresurs.ru/sites/default/files/onkn/38044/biblioteka/1403060095.pdf — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ, ЦИТАТЫ ПО OCR-КОПИИ.
- Воробьёв Н. И. Казанские татары. Опыт путеводителя по Этнографическому отделу Центрального Музея ТССР. 1925. PDF: http://heritage-institute.ru/wp-content/uploads/library_elibs/08-1188-1.pdf — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- Похлёбкин В. В. О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник. Минск: Полымя, 1988. Статья «ЭЧПОЧМАК»: https://sheba.spb.ru/za/pohliobkin-slovar-1988.htm — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- Фельдман И. Кухня народов СССР. М.: Час, 1990: https://lib.druzya.org/kulinaria/Feldman_Kuhnya_narodov_SSSR.txt — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- Мигранова Э. В. Башкиры. Традиционная система питания: историко-этнографическое исследование. Уфа: Китап, 2012. С. 280 (Терминологический словарь). Скан: https://www.phantastike.com/history/bashkirs_traditional_food/zip — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- Татарская энциклопедия (TATARICA), статьи «Эчпочмак», «Бэлиш», «Перемяч», «Сумса», персоналия «Ахметзянов»: https://tatarica.org/ru/razdely/narody/tatary/tatarskaya-kuhnya/echpochmak (и соседние) — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- Jankowski H. The etymology of Karaim kybyn 'pie' // Almanach Karaimski. 2021. No. 10. P. 61–71. DOI 10.33229/ak.2021.10.4 — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- Lee A. A History of Börek // History Today. 2019. Vol. 69, no. 9: https://historytoday.com/archive/historians-cookbook/history-borek — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- Laudan R. Food and Back Migration: The Cornish Pasty Plot Thickens. 2015: https://www.rachellaudan.com/2015/03/food-back-migration-cornish-pasty.html — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- El-Waylly S. Meet the Salteña (Serious Eats, копия Wayback от 01.04.2023): https://web.archive.org/web/20230401/https://www.seriouseats.com/meet-the-saltena-part-empanada-part-soup-dumpling-100-delicious — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ.
- Achaya K. T. A Historical Dictionary of Indian Food. Oxford University Press (фрагмент через dokumen.pub) — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ, ФРАГМЕНТ.
- Baral B. Understanding the Popularity of Momo as a Beloved Global Food // OCEM Journal. 2024. 3(2). P. 90–102. DOI 10.3126/ocemjmtss.v3i2.67869 — ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ, АННОТАЦИЯ.

Первоисточники, известные по пересказу или доступные только в читальном зале

- Насыри К. Иршад әл-Әтбиха (Наставления повару). 1894 — ЦИТАТА ПО РОМАНУ ЛОШМАНОВУ.

- Ахметзянов Ю. А. Татарские блюда (Татар халык ашлары). Казань (изд. 1959/1961/1969/1970) — ЦИТАТА ПО РОМАНУ ЛОШМАНОВУ И RU.WIKIPEDIA.
- Воробьёв Н. И. Материальная культура казанских татар. Казань, 1930 — ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ; РАЗДЕЛ «ПИЩА» НЕ ПРОЧИТАН.
- Татары Среднего Поволжья и Приуралья. М.: Наука, 1967. С. 170 — ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ; ЦИТАТА ПО RU.WIKIPEDIA.
- Хайрутдинова Т. Х. Названия пищи в татарском языке. Казань, 1993 — ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ.
- Узбеки. М.: Наука, 2011 (ИЭА РАН; Институт истории АН РУз) — ЦИТАТА ПО РОМАНУ ЛОШМАНОВУ; СТРАНИЦА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

Ключевая публицистика и вторичные источники

- Лошманов Р. Откуда в татарской кухне взялись эчпочмак и чак-чак. Teletype, 07.08.2024: https://teletype.in/@panikadilo/sQC0Tuy6i0d
- Гатина-Шафикова Д. Генезис кулинарного бренда: как татары превратили узбекскую самсу в эчпочмак, а баурсак — в чак-чак // Реальное время. 30.11.2016: https://realnoevremya.ru/articles/49509
- Реестр объектов нематериального культурного наследия РТ (ГБУ «Таткультресурсцентр»), «Эчпочмак»: https://tatcultresurs.ru/onkn/echpochmak-ochpochmak ; «Бэлиш»: https://tatcultresurs.ru/onkn/belish-blesh ; «Кыстыбый»: https://tatcultresurs.ru/onkn/kystybyy-0
- «Живое наследие», бренд «эчпочмак»: https://livingheritage.ru/brand/respublika-tatarstan-tatarstan/echpochmak
- Бикбов А. Любовный треугольник по-татарски // Миллиард.Татар, 17.01.2021: https://milliard.tatar/news/lyubovnyi-treugolnik-po-tatarski-73
- 5 башкирских блюд, которых нет у татар // Миллиард.Татар: https://milliard.tatar/news/5-baskirskix-blyud-kotoryx-net-u-tatar-256
- «Знание.Вики», «Эчпочмак»: https://znanierussia.ru/articles/Эчпочмак

Энциклопедии и реестры (Википедия и прочие)

- en.wikipedia: Echpochmak, Samosa, Samsa (food), Börek, Bourekas, Fatayer, Pasty, Empanada, Salteña, Paste (pasty), Jamaican patty, Kibinai, Momo (food), Buuz, Khuushuur, Calzone, Onigiri, Pierogi, Bedfordshire clanger, Bridie, Jiaozi, Tiropita, Banitsa, Karelian pasty. (Полные URL — в досье; здесь указаны в тексте по месту цитирования.)
- ru.wikipedia: Эчпочмак, Бэлиш, Беляш, Самса, Самоса, Чебурек, Кобете, Хычин, Чуду, Осетинские пироги, Три пирога, Хуплу, Тюркская мифология, The Uchpochmack, Ахметзянов.
- en.wiktionary «bucak»: https://en.wiktionary.org/wiki/bucak ; ru.wiktionary «эчпочмак»: https://ru.wiktionary.org/wiki/эчпочмак
- speak.tatar, словарная статья «почмак»: https://speak.tatar/ru/dict/tat-rus/pochmak/
- Башкирская энциклопедия, «Бетеу»: http://bashenc.online/ru/articles/73477/
- Сулейманова М. Н., Нигматуллина З. Ф. (бетеү) // Вестник антропологии. 2021. № 3. С. 191–198: https://journals.iea.ras.ru/vestantrop/article/download/682/836/1584

Прочие тематические источники

- Cornish Pasty Association: https://cornishpastyassociation.co.uk/about-the-pasty/ ; /history/
- Cornish pasty PGI, gov.uk: https://www.gov.uk/protected-food-drink-names/cornish-pasty
- britishfoodhistory.com: https://britishfoodhistory.com/2019/09/13/cornish-pasties/
- history.com, Pie: https://www.history.com/articles/pie-america-ancient-rome-egypt
- Atlas Obscura, Who made the first pie: https://www.atlasobscura.com/articles/who-made-first-pie
- Herbert & Walkden. Hearse Pies and Pastry Coffins // Global Food History. 2023. 9(3). DOI 10.1080/20549547.2023.2252665 — [аннотация].
- Live History India, The Samosa Trail: https://www.livehistoryindia.com/story/living-culture/the-samosa-trail
- baytalfann.com, The Story of the Samosa: https://www.baytalfann.com/post/the-story-of-the-samosa
- tabletmag.com, Gur J., The Story Behind Bourekas: https://www.tabletmag.com/sections/food/articles/story-behind-bourekas
- uzbekistan.travel, Узбекская самса: https://uzbekistan.travel/ru/o/uzbekskaya-samsa-lakomstvo-iz-tandyra/
- sovietpostcards.org, «Усбосмак»: https://www.sovietpostcards.org/tag/усбосмак/
- Ибн Фадлан. Записка (пер. А. П. Ковалевского, 1939): https://www.hist.msu.ru/ER/Etext/fadlan.htm
- Древнетюркский словарь (Л.: Наука, 1969): https://altaica.ru/LIBRARY/dts.php
- Arzamas, Губаева Л. Главные блюда и застольные традиции татар Поволжья: https://arzamas.academy/materials/1709
- region15.ru, Сакральное значение осетинских пирогов: https://region15.ru/columnist_article/sakralnoe-znachenie-osetinskih-pirogov/
- ossetians.com, Цораев З. (о символике пирогов): https://ossetians.com/rus/news.php?newsid=989
- islam-today.ru, Геометрические узоры в исламском искусстве: https://m.islam-today.ru/istoria/geometriceskie-uzory-v-islamskom-iskusstve/
- evening-kazan.ru, О чём говорят татарские узоры: https://www.evening-kazan.ru/obshhestvo/articles/o-chem-govoryat-tatarskie-uzory
- tatar-inform.ru, Памятник эчпочмаку: https://www.tatar-inform.ru/news/pamyatnik-echpochmaku-ustanovili-v-kazani-518517
- realnoevremya.ru, Знаменитые бренды Татарстана, ч. 14: https://realnoevremya.ru/articles/255520-znamenitye-brendy-tatarstana-chast-14-ya
- cafe-future.ru, «Тюбетей»: https://www.cafe-future.ru/success-stories/tyubetey-eda-kak-kulturnyy-kod/
- tubatay.com: https://tubatay.com/
- bahetle.com: http://bahetle.com/
- e-kazan.ru, Типичные казанские шутки: https://e-kazan.ru/news/show/43182
- kazan.aif.ru, Татарские мемы: https://kazan.aif.ru/culture/yumor-i-identichnost-kak-tatarskie-memy-formiruyut-kulturnyy-kod
- business-gazeta.ru, Зульфат «Өчпочмак с горячим чаем»: https://m.business-gazeta.ru/news/444618
- stihi.ru, Новгородова Т. «Татарский Эчпочмак»: https://stihi.ru/2010/09/16/1510

- tatar-inform.ru, «Эчпочмак-Трофи»: https://www.tatar-inform.ru/news/spetspriz-ekstremalnogo-festivalya-echpochmak-trofi-uvezli-uchastniki-iz-mozhgi-663236
- livingheritage.ru, Перепечи: https://livingheritage.ru/brand/respublika-komi/cheripechi
- inde.io, «президентский» эчпочмак с тыквой: https://inde.io/article/6580-horoshee-mesto-chernyy-kystybyy-mini-vypechka-i-prezidentskiy-echpochmak-s-tykvoy-i-kuritsey-v-kystybyy-tatar-food/

Самопроверка

Этот раздел — отчёт о том, что именно сдано и насколько это проверяемо.

Объём и структура

- **Число слов** (по `wc -w` всего файла): **13 559**.
- **Число глав**: 14 разделов — пролог, 11 пронумерованных глав, библиография, самопроверка.

Число источников со ссылками

В тексте процитировано **105 уникальных URL** (полные ссылки; см. «Библиография и источники» выше) плюс порядка десяти библиографических записей без онлайн-текста (Насыри 1894, Ахметзянов, «Татары Среднего Поволжья и Приуралья» 1967, Хайрутдинова 1993, Воробьёв 1930, «Узбеки» 2011, Роденсон и Арберри 2001, Герберт и Уолкден 2023). Итого — свыше 110 источников со ссылкой.

Статус доступа к ключевым источникам (сводно)

- `ПРОЧИТАНО В ПЕРВОИСТОЧНИКЕ`: Фукс 1844 (скан НЭБ, 133 с., текстовый слой); Губайдуллины 1927 (скан + OCR); Воробьёв 1925 (PDF с текстовым слоем); Похлёбкин 1988; Фельдман 1990 (перекодирован из cp1251); Мигранова 2012, с. 280 (скан → изображение); TATARICA (5 статей + персоналия); Jankowski 2021; Lee 2019; Laudan 2015; El-Waylly (сальтенья, Wayback); Achaya (фрагмент); Baral 2024 (аннотация).
- `ЦИТАТА ПО Х`: Насыри 1894 (по Лошманову); Ахметзянов «Татарские блюда» (по Лошманову и ru.wikipedia); «Узбеки» 2011 (по Лошманову, страница не определена).
- `ТОЛЬКО ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ`: «Татары Среднего Поволжья и Приуралья» 1967 (с. 170); Хайрутдинова 1993; Воробьёв 1930 (раздел «Пища»).

Ключевой доказательный факт (проверен напрямую)

Официальный скан «Казанских татар» К. Фукса (1844, НЭБ, 133 стр., с текстовым слоем) проверен поиском по всему тексту (168 463 знака; пересчёт родительского агента по тому же скану — см. досье `06`): слов «треугольник» и «эчпочмак» — **0 совпадений**; при этом на с. 15 читаются «перемяджь» (перемяч) и «балышъ» (бэлиш). Это подтверждает отрицательный результат, на котором строится глава 2.

Неподтверждённые утверждения (не менее пяти — здесь восемь)

1. Датировка эчпочмака «XIII веком» — не имеет ни одного источника.
2. Прямое заимствование треугольной формы эчпочмака у самсы — гипотеза, документов нет.
3. «Три угла = три мира» применительно к эчпочмаку — ничем не подкреплено.
4. «Эчпочмак — поминальное блюдо» — не подтверждено; в TATARICA поминальное блюдо — альба.
5. Точная дата и место рекорда 24 кг (2015 «Туган Авылым» против 2016 «Вкусная Казань») — не установлены.

6. Точная дата первого издания «Татарских блюд» Ахметзянова (1959 против 1961/1969) — не установлена.
7. Академическая датировка «картофель в начинке — именно XIX век» — не подтверждена этнографически.
8. «Старинные пословицы про эчпочмак» — не найдены; есть только интернет-мемы XXI века.

Какие файлы досье прочитаны

Прочитаны полностью: `00-plan-i-karkas.md`, `01-istoricheskaya-baza.md`, `02-tyurkskie-rodstvenniki.md`, `03-mirovye-rodstvenniki.md`, `04-simvolika-i-kultura.md`, `05-svodnaya-tablica.md`, `06-akademicheskie-istochniki.md`, `06-moi-prohod-po-entsiklopedii.md`, `06c-dostup-i-proverka-citat.md`, `07-proverka-cherez-vneshniy-uzel.md`.

Прочитаны выборочно: `06a-akadem-russkie.md` и `06b-akadem-mirovye.md` (через сводные таблицы в `06`), `99-istochniki.md` (структура и первые ~120 строк реестра), `research/sources/pages/` (через сводки досье, не постранично). Скан `fuks1844-neb.pdf` проверен напрямую (число страниц, объём текста, поиск по ключевым словам, цитата со с. 15).

Оговорки, принятые в тексте

- Цитаты из сканов без текстового слоя (Губайдуллины 1927) помечены как «цитата по OCR-копии, орфография источника сохранена».
- Противоречия источников (год и место рекорда, дата памятника 2016/2017, дата первого издания Ахметзянова, направление заимствования «самса ↔ татары», символика осетинских трёх пирогов) не сглажены — показаны обе версии с указанием веса.
- Никакие даты, цитаты, URL и страницы не выдуманы; где данных нет — написано «не найдено» или «источники расходятся».

Конец рукописи.

КОЛОФОН

Автор исследования: Алексей Рогдев

«Треугольник с дыркой сверху. История татарского пирожка өчпочмак и его родственников по всему миру». Полная версия исследования к сайту «Эчпочмак · досье».

Набрано шрифтами Cormorant, Golos и IBM Plex Mono. Метки достоверности сохранены по рукописи. Иллюстрация на обложке сгенерирована и не является документальной фотографией.