

ТЕХНОЛОГИИ, ТРАДИЦИИ И ПОИСКИ НОВОГО: ВЯЛЕННОЕ МЯСО В АЛИМЕНТАРНОЙ КУЛЬТУРЕ АЛБАНЦЕВ БАЛКАН

Александр Александрович Новик

*Музей антропологии и этнографии
им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН
(Санкт-Петербург),
Санкт-Петербургский государственный
университет
njual@mail.ru*

Любая система питания предполагает свою идеологию. Эта идеологическая составляющая, с одной стороны, может быть неосознанной, далекой от рефлексий самих добытчиков или производителей продуктов, изготовителей блюд и/или их распределителей и конечных потребителей. С другой стороны, во многом такой «неосмысленный» подход и отношение к пище базируются на обусловленных географическим положением природных условиях, развитии производительных сил, исторических процессах (предполагавших либо исключавших сношения с внешним миром, а следовательно, и заимствования в алиментарной сфере) (ил. 1).

На протяжении многих столетий основой хозяйственной деятельности албанцев было разведение мелкого рогатого скота. После забоя скота мясо, как правило, в больших семьях съедали быстро, что-то успевали заготовить впрок (сделать вяленую *пастэрму* (алб. *pastërma*, *-ja* ‘засоленное и подвергнувшееся длительному вялению мясо’), засолить и т. п.), а дальше ожидали новой «оказии» — очередного праздника или важной даты семейных либо религиозных ритуалов (крестин, визитов к роженице, поминок, паломничества к святому месту и др.). При таком течении «пищевого года» мясо в широких массах албанского крестьянства прочно ассоциировалось с праздником, ритуалом, обрядом, придававшими ему статус сакрального и всегда желанного, недоступного вне ритуального времени продукта питания (Tirta 2006).



Ил. 1.

Одним из самых архаичных способов приготовления мяса на Балканах является вяление, предусматривающее засолку и последующую сушку продукта в хорошо проветриваемом и защищенном от солнца помещении в течение длительного времени. Такой способ заготовки мяса известен на Балканском полуострове, согласно данным археологии и письменным источникам, начиная с эпохи античности и средневековья. В крестьянской среде к нему прибегают до сих пор. Наиболее распространено вяление баранины — излюбленного мяса албанцев, невзирая

на вероисповедание. В современных условиях, когда большая часть мясoproдуктов изготавливается на фабриках при использовании промышленных технологий, вяленая баранья вырезка домашнего производства является гастрономическим деликатесом — как и раньше, ее традиционно предлагают лишь на свадьбах либо по большим праздникам.

Мясо животных находилось и продолжает оставаться для большинства албанцев на вершине пищевой пирамиды, опережая все другие виды продовольствия (включая рыбу и дорогостоящие морепродукты, вошедшие в моду в последние десятилетия под действием глобального информационного пространства и массовой рекламы западного образа жизни и западных ценностей, включая реалии и пристрастия в алиментарной области) (Новик 2013: 128–134).

Для длительного хранения албанцы мясо засаливали, а потом вялили — так считалось безопаснее.

Мы вообще в деревне мясо не заготавливали. Если резали овцу там или корову, то мясо жарили. Сразу много. А остальное замораживали. Это уже, как я помню. Ведь теперь холодильники есть. А чтобы солить или вялить — не знаю. Может, раньше было?!

(Информант — албанец мусульманин-суннит, 31 год, из Мальсии-и-Тиранес, агент по недвижимости в Тиране, интервью записано по-албански в августе 2022 г. в Големе, округ Каваи) (АМАЭ: Новик 2022).

Небольшой размер туши овцы или барана влияет и на выбор ее частей для вяления: так, самым лакомым считается не окорок (что очевидно при заготовке свинины), а вырезка — продольная часть вдоль спинного хребта. Такого мяса в туше животного немного — даже в туше свиньи, не говоря уже об овце. Используют для вяления и куски другой мякоти: с шейной части и проч. А вот конечности мелкого рогатого скота не представляют особого интереса для такого способа заготовки мяса, поэтому их пускают на производство других продуктов и блюд.

В современном албанском языке описанный выше сыровяленый продукт носит, как мы отметили выше, название *пастэрма* (алб. *pastërma*, *-ja*) — из турецкого языка (тур. *pastırma*), ср. рус.: *бастурма*. Так же могут называться и другие продукты из разных видов и сортов мяса, предполагающие засолку и вяление, использование пряностей или полный отказ от них. В сельской местности на севере и северо-востоке Албании *пастэрмой* называют чаще всего именно вяленую баранину, а мягкую часть туши вдоль хребта — «частью для *пастэрмы*» (АМАЭ: Новик 2010).

В последние десятилетия купить «крестьянскую» *пастэрму* в стране довольно сложно. Изготавливаемый в крестьянском хозяйстве мясной деликатес почти всегда употребляется в семье и не попадает — почти никогда — на рынок. Существующий спрос на этот вид мясопродуктов пытаются удовлетворить мясники. Специфика мясной торговли в Албании такова, что выбор сырья, товаров и продуктов в лавках всецело зависит не только от спроса, но и от предложения: если владельцам бизнеса удастся заказать в крестьянских или фермерских хозяйствах изготовление *пастэрмы* из баранины, то она будет на прилавке, если нет — то ее и не будет (ил. 2). Сложная технология вяления мяса не предполагает изготовление качественной *пастэрмы* на скорую руку в самой лавке: для этого необходимо соответствующее оборудованное — на крайний случай приспособленное — помещение, а также нужен запас времени и терпение, не говоря уже о профессиональных навыках производства. Лишь немногие мясники берут на себя этот труд (ПИМА 2022).

В годы социализма производство *пастэрмы* было исключительно редуцировано — изготовление мясного деликатеса не пережило коллективизации сельского хозяйства. Законы последних десятилетий эпохи монизма, запрещавшие держать в подсобных хозяйствах даже мелкий рогатый скот и домашнюю птицу сверх минимальной нормы, привели к «атрофированию» системы питания и утере многих навыков и технологий в алиментарной сфере (Смирнова 2003: 356–357; Новик 2022: 107–108). С возвращением экономики страны на рыночные рельсы многие практики не возродились или оказались в «области ответственности» пищевой промышленности — крупных фабрик и предприятий. Об этом свидетельствуют и материалы записанных во время экспедиций интервью.

Пастэрма? Я как-то вообще не знаю, что это такое. Это вяленое мясо? Баранина? Нет, мы не делаем такого. Мои родители держат скот в деревне. Мы режем овец на праздники. Но мы мясо жарим, варим, едим его приготовленным по-всякому. Так, как привыкли. А чтобы солить, вялить и сушить, такого не знаю. И раньше мои родители так не делали. *Прошутто*! Это знаю! В городе продается. Вкусно. И очень дорого! Полезно. Но в деревне так никогда не делали. Я не помню, и мне не рассказывали дома. (Информант — албанец мусульманин-суннит, 31 год, из Мальсии-и-Тиранес, агент по недвижимости в Тиране, телефонная беседа записана по-албански в августе 2022 г. в Големе, округ Каваи) (ПИМА 2022).

¹ *Прошутто* — от итал. *prosciutto*, в албанском языке как заимствование в форме *përshut*, *-i*, обозначающее ветчину, вяленый окорок.



Ил. 2.

Удовлетворить спрос на исчезнувший в годы дефицита деликатес и забытый вкус взялись мясоперерабатывающие фабрики, которым в начале 1990-х годов было не до него (основу их ассортимента составляли сосиски, сардельки, шпикачки, вареные, полукопченые и копченые колбасы), а с ростом благосостояния жителей страны они стали больше внимания уделять разнообразию и качеству продукции (ПМА 1992–2022).

Вяленое мясо стали в небольшом количестве выпускать и небольшие фирмы. Так как у данных производств изначально был иностранный уставной капитал, а технологии переработки сырья и выпуска продукции, менеджмент управления, а также гамма ассортимента были ориентированы на европейские стандарты, вяленое мясо стали «штамповать» не по бабушкиным рецептам, а преимущественно по технологиям изготовления итальянского *прошутто*, испанского *хамона* и австрийского *шпека*. Этому способствовали и успевшие сформироваться вкусы и предпочтения албанцев молодого возраста, не помнящих эпохи социализма и его продуктовой «корзины» (ил. 3).

В открывшихся по всей Албании супермаркетах итальянских торговых сетей “Conad” и проч., местных «спрутов» торговли “Extra” и других всегда есть большой выбор вяленых окороков из Италии и Австрии, очень часто магазины устраивают скидки на эти продукты, тем самым приучая население к пище, популярной в странах Евросоюза. *Прошутто* стало практически символом богатого европейского стола, который иметь у себя дома — если и не ежедневно, то по праздникам — стремятся многие албанские семьи. В этом им помогают местные фирмы-производители, которые освоили выпуск достаточно качественного вяленого окорока, почти не уступающего по вкусу и органолептике если не лучшим, то средним образцам вяленой ветчины итальянских, испанских,



Ил. 3.

черногорских и других производителей, а по цене выигрывающим порой в 3–4 раза! (АМАЭ: Новик 2021; 2022).

Ориентация на европейские технологии повлияла соответственно и на выбор мяса для *прошутто* — здесь преимущественно используют окорока свиней, реже говядину. Из-за новой реальности производства и потребления продукта в албанском языке произошла и смена парадигмы номинаций вяленых и копченых мясопродуктов: если прежде в качестве названия для вяленого мяса использовался турцизм *пастэрма*, а для варено-копченого и копченого продукта (аналог русской ветчины) итальянизм *пэриут* либо «чистое» итальянское слово *прошутто*, то теперь под *прошутто* чаще всего подразумевают именно вяленый окорок (чаще всего свиной)².

Несмотря на набирающую обороты популярность, вяленые деликатесы не стали обязательным атрибутом ежедневного стола (в силу высокой стоимости), не стали маркером и «всякого» праздничного застолья (так как перестали в определенный период быть обязательными и традиционными), зато являются в наши дни важным угощением на главном празднике всех праздников — свадьбе. Почти ни одно свадебное пиршество не обходится без вяленого мяса — в составе ассорти холодных закусок. На мусульманских свадьбах это будет *пастэрма* из баранины или говядины, а на церемониях у католиков или православных — *прошутто* из свиного окорока. Несмотря на декларирование большинством албанцев своей религиозной терпимости и отсутствие предрассудков в обществе, ритуальная чистота пищи, особенно мяса, остается важным фактором парадигмы питания.

Источники и библиография

- АМАЭ: Новик 2010 — Новик А. А. Албания 2010 г. Полевые записи поездки 30.08.–1.10.2010. Автограф. 2010 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № 1989. 103 л.
- АМАЭ: Новик 2021 — Новик А. А. Балканская экспедиция — 2021. Этнолингвистические исследования на Балканах. Часть I: Экспедиционная работа в Албании (г. Тирана; г. Дуррес; Голем, область Кавая; г. Влёра; Тропоя). Полевая тетрадь. Автограф. 29.07.–22.08.2021; 05.09.–03.10.2021 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № 2279. 36 л.

²

В итальянском языке выдержанная сыровяленая ветчина, а также свиной окорок на кости имеют номинацию *prosciutto crudo* (дословно «сырая ветчина»), в то время как вареная ветчина — *prosciutto cotto* (дословно «вареная ветчина») (Фаис-Леутская 2020: 17).

- АМАЭ: Новик 2022 — *Новик А. А.* Балканская экспедиция — 2022. Этнолингвистические исследования на Балканах. Часть I: Экспедиционная работа в Албании (г. Тирана; г. Дуррес; Голем, область Кавая; г. Саранда; область Химара; монастырь Арденица). Полевая тетрадь. Автограф. 29.07.–18.08.2022, 27.08.–25.09.2022 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. Вр. б/н. 96 л.
- Новик 2013 — *Новик А. А.* Вкусовые предпочтения в языке и традициях албанцев Балкан: рыба и морепродукты // Балканская картина мира *sub specie* пяти человеческих чувств / Ред. М. М. Макарецев, И. А. Сedaкова, Т. В. Цивьян. М.: Институт славяноведения РАН; Университет Дмитрия Пожарского, 2013. (Балканские чтения. 12). С. 128–134.
- Новик 2022 — *Новик А. А.* «Вкус как в деревне»: от слогана к концепту Bio // Этнография / *Etnografia*. 2022. № 1 (15). С. 105–132. [https://doi.org/10.31250/2618-8600-2022-1\(15\)-105-132](https://doi.org/10.31250/2618-8600-2022-1(15)-105-132)
- ПМА 1992–2022 — *Новик А. А.* Полевые материалы автора. Албания, Босния и Герцеговина, Иордания, Косово, Северная Македония, Сербия, Словения, Турция, Хорватия, Черногория; дистанционные интервью 1990–2022 гг.
- Смирнова 2003 — *Смирнова Н. Д.* История Албании в XX веке. М.: Наука, 2003.
- Фаис-Леутская 2020 — *Фаис-Леутская О. Д.* *Prosciutto*: от символа Италии до знака развития регионов // Этнографическое обозрение. 2020. № 4. С. 15–30.
- Tirta 2006 — *Tirta M.* *Etnologjia e shqiptarëve*. Tiranë: GEER, 2006.

СПИСОК ИЛЛЮСТРАЦИЙ

- Ил. 1. Домашний ужин. Голем, округ Каваи, Албания. 2022 г.
Фото А. А. Новика.
- Ил. 2. В мясной лавке на рынке. Пазари-и-Ри, г. Тирана, Албания. 2022 г.
Фото А. А. Новика.
- Ил. 3. *Пэриут* в ресторане. Г. Тирана, Албания. 2022 г.
Фото А. А. Новика.