

А. А. Новик

Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН
(Санкт-Петербург)

СТАРОЕ И НОВОЕ В АЛБАНСКОЙ КУХНЕ: ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ, МАРМЕЛАД

Изучение алиментарной культуры албанцев Балкан в течение многих лет — практически ежегодно с 1990 по 2024 г. — позволило автору собрать значительный этнографический, лингвистический и фольклорный материал. В фокусе интереса последних лет находятся вопросы здорового питания в парадигме антропологии, роли растений в традиционной культуре, этноботаники, фиксации и интерпретации фитонимов, данных народной медицины и др.¹ Самой актуальной из научных задач полевых исследований стало выяснение степени соотносительности современного интереса жителей запада Балканского полуострова к тренду здорового образа жизни и традиционной системы питания, в частности к лечению местными растениями и плодами и их использованию в комплексе пищевых практик в свете набирающей силу в глобальных масштабах теории локаворизма² (ср.: Goody 1982; Mintz, Du

¹ Так, с 2019 г. исследования проводятся по составленному Мариной Валентиновой Домосилецкой «Фитонимическому вопроснику для полевой работы по теме “Албанская и греческая фитонимия на Ионическом побережье Албании”» (Домосилецкая 2018).

² Локаворизм/локаворство (из англ. *locavorism*) — принцип питания, основанный на потреблении продуктов местного производства. О полезности такого подхода говорил еще, к примеру, российский агроном А. Т. Болотов в XIX в. Однако сам тренд, а вместе с ним и термин получили распространение лишь в XXI столетии, после того как канадские журналисты Дж. Маккинон и А. Смит провели эксперимент: в 2000 г. они в течение месяца питались продуктами, произведенными не более чем в 100 милях от них. Этот опыт получил огласку. В пище, произведенной в регионе потребления, усмотрели исключительную полезность, экологичность (наименьший ущерб природе) и патриотизм (в плане поддержки местных производителей). В том же 2000 г. Дэн Барбер открыл в США первый в истории локаворский ресторан. В Северной Америке, с ее высоким уровнем

Bois 2002: 99–119; Фаис-Леутская 2019: 114–130; Новик, Домосилецкая 2021: 33–52; Новик 2022а: 105–132).

В данном исследовании в парадигме антропологии питания и с привлечением собранного материала анализируются трансформации приготовления и использования плодовых и ягодных сладких блюд, традиционно являющихся непременным атрибутом института гостеприимства, календарных праздников, обрядов перехода, семейных церемоний и ритуалов в Албании и Косово. В фокусе исследовательского интереса автора оказывается влияние общественных, политических, экономических процессов на изменение ассортимента «сладкой продукции», устойчивых культурных стереотипов и гастрономических предпочтений.

Запад Балканского полуострова представляет собой в целом территорию с благоприятным климатом для выращивания всевозможных плодово-ягодных растений. Виноград, сливы, яблони, инжир и проч. выращивали в местных садах, как известно по источникам, с эпохи Античности (см., к примеру: Mladenova 1998; Kabo 2004). Значительную часть года люди могли употреблять в пищу свежие овощи, фрукты, ягоды, травы, семена и др. Жителям некоторых регионов, например в Химаре на Ионическом побережье, в зоне греческо-албанских культурных и языковых контактов, свежие растения для питания были доступны в течение всего года, поэтому традиционно здесь не делали овощных заготовок на зиму в виде *turshi*, алб. ‘засоленные либо маринованные овощи и фрукты’ (Hasko 2013: 211–222; АМАЭ: Новик 2015; АМАЭ: Новик 2016а; Новик 2022б: 160–176). В большинстве других мест на западе Балкан на зиму делали заготовки — что касается ягод и фруктов, их сушили либо заливали медом и варили; с проникновением на рынок тростникового, позже свекольного сахара и его удешевлением и большей доступностью сладкие заготовки стали делать на его основе, и мед был практически вытеснен из этого производства.

специализации сельского хозяйства, со временем в употребление вошел термин «продуктовая миля», определяющий, что «местные» продукты могут производиться в радиусе 640 км. В 2007 г. слово *locavorism* вошло в «Оксфордский словарь английского языка», а тем временем в США, а потом в Европе один за другим стали открываться специализированные рестораны для последователей концепции локаворизма. Со временем европейцы значительно реформировали саму идею, а лучшим расстоянием для производства продуктов питания назвали нулевой километр, т. к. в этом случае не предполагается затрат энергоресурсов на их доставку и хранение, потребитель может лично знать производителя, а это повышает ответственность за качество и гарантирует отсутствие всякой «химии»: пестицидов, красителей, консервантов, улучшителей вкуса и т. д. (Food and Health 2018; Фаис-Леутская 2019: 114–130).

Очень рано сладкие заготовки вошли не только в пищу жителей запада Балкан, но и стали кулинарным кодом системы праздников, бытовой культуры, института гостеприимства. Оставаясь важным знаком благополучия и действенным источником питательных веществ и витаминов (о последних вряд ли знали, но уже догадывались предки нынешних потребителей — учитывая хотя бы факт запаса моряками еды, способной уберечь от цинги, за много веков до нашего времени), фруктово-ягодные сласти не входили в число стратегически важных, какими в регионе оставались хлеб, молочные и мясные продукты (см.: Gjergji 1996; 2004; Onuzi 2004). Вместе с тем, их «дополнительная» функция несла важный смысл указания на экономическую состоятельность: если семья производила сама или тратилась на приобретение готовых джемов, варенья и пр. (что по определению не является продуктами первой необходимости), это служило показателем статуса. Фактор престижа обеспечил со временем вхождение сладких заготовок в кухни всех албанских домов. В семьях референтных групп варенье стало составляющей ежедневного рациона, в домах со средним достатком его подавали по праздникам, а беднейшие слои населения могли поставить его на стол лишь в исключительных случаях.

В период османского правления ориентальный стиль, образ жизни и нередко образ мыслей прочно вошли в культуру разных групп населения, порой независимо от вероисповедания и социального статуса. Бытовые привычки, стратегии времяпрепровождения и пищевые пристрастия стали определенной константой для большинства жителей региона. Восточная культура кофе в этот период проникла во все страты общества (Hristova-Bejleri 2006: 139–145; Новик 2017: 116–131). Согласно традиции гостя необходимо было угостить душистым заморским напитком. Церемония предполагала обязательно подать к нему стакан воды и что-то сладкое.

Пришедшего гостя обязательно нужно угостить. Прежде всего в его уста должно попасть что-то сладкое. А потом уже кофе. Это такое правило у мусульман. В Коране так сказано³.

(Албанка из Черногории, родилась в селе рядом с озером Румия, живет в г. Приштине, Косово, Югославия, около 30 лет, запись беседы по-албански в г. Приштине в августе 1990 г.) (ПМА 1990).

³ В действительности в Коране об этом не идет речи.

Самым распространенным сладким в этой церемонии стали джем или варенье, так как они были наиболее доступными — к примеру, лукум, шербет и иные восточные сладости как правило покупали у кондитеров, и они были не всегда «под рукой», в буфете или на столе даже в состоятельных семьях. Чтобы обеспечить запас фруктово-ягодных угощений, хозяйки трудились в течение летнего и осеннего периодов. Каждая албанка, чтобы прослыть в глазах ближайшего окружения умелой и домовитой, пыталась найти свою изюминку: экспериментировала с сырьем, изобретала рецепты, трансформировала переданные матерью или бабушкой технологии, а климатические и природные условия этому благоприятствовали. Именно поэтому в Албании и Косово наблюдается огромный выбор сладкого десерта (илл. 1).

Исходя из технологии, при сохранении ингредиентов получают три основных вида этого продукта: джем (когда плоды полностью развариваются в сладком сиропе до единообразной консистенции), варенье (при этом плоды сохраняют свою изначальную форму) и мармелад (более единообразная и густая масса⁴) (Reçel fiku 2013). В албанском языке фиксируются различные номинации для видов продукта: *reçël*, *-i* ‘джем’, *likó*, *-ja = glikó*, *-ja* ‘варенье’⁵, *marmelát/ë*, *-a* ‘мармелад’, ‘густой джем’ (Kostallari 1980: 1059, 1638; Newmark 2000: 464; Mançe et al. 2005: 195). При этом данная терминология очень устойчива в говорах, и также практически не фиксируется случаев, когда джем называют вареньем, а варенье — джемом (что для носителей русского языка, скажем, не столь релевантно). У южных славян (хорватов, сербов, черногорцев, бошняков, македонцев, болгар и др.) данная терминология не столь фиксирована, и зачастую разные виды варенья могут обозначаться обобщающей лексемой *slatko/sladko* (см., к примеру: Толстой 1957: 881; Чукалов 1960: 1015; Усикова, Верижникова 2003: 638). Так, например, обстоит дело в языке славян-мусульман Голобордо/Голо Бордо (Восточная — Северо-Восточная Албания) (Соболев, Новик 2013).

⁴ Хотя в настоящее время фабричная продукция под названием “*marmelátë*” ‘мармелад’ выпускается достаточно жидкой консистенции, с немалым количеством воды в составе (что указано на упаковке); таким образом албанский продукт, напоминающий жидкое варенье, отличается от привычного для русских потребителей мармелада в форме нарезанных пластов сладкой массы и формованных конфет.

⁵ Густав Майер в своем «Этимологическом словаре албанского языка», впервые изданном в 1891 г., приводит такое не совсем точное значение слова: «*glikó* “reçel ‘джем’, которым угощают во время визитов”» (Meyer 2007: 173).



Илл. 1. Варенье на продажу в придорожном ресторане «Крои Пашаит». Уй-и-Фтохт, округ Тепелены, Албания. Сентябрь 2023 г. (фото А. А. Новика)

На западе Балкан популярны сласти, получающиеся в результате выварки плодов смоковницы: мармелад, варенье и пр. (Novik, Domosiletskaya 2021: 40–41). Варенье из инжира популярно как у южных славян, так и у их соседей: албанцев, греков и др. Что касается албанцев, то инжирное варенье у них остается самым распространенным видом из такого рода «сладких заготовок». «Говорящим» примером может послужить ситуация в квартале Арбанаси, г. Задар, Хорватия, где арбнеши, потомки албанских переселенцев из района Шкодранского озера, сохраняют традицию выращивания смоквы и переработки ее плодов, подчеркивая гипертрофированное распространение этой практики у них по сравнению с ближайшими соседями — хорватами (АМАЭ: Новик 2016б). Привязанность к традиции наглядно видна и по тому факту, что даже во дворах многоквартирных домов, которые были возведены в квартале (пусть и в небольшом числе), как и по всей Югославии, в послевоенные годы, растут фиговые деревья, а в сентябре появляются импровизированные столы с сушащимися после обработки в рассоле фруктами. Вяленый инжир, как свидетельствуют полевые материалы, является одним из любимых лакомств у взрослых и детей во всем регионе, независимо от этнической и религиозной принадлежности (ПМА 1990–2024).

Нужно полагать, что именно исключительная популярность угощения джемом и вареньем во время встречи гостя повлияла на вхождение этих продуктов в праздничную культуру и ритуальную сферу (илл. 2). Каждая трапеза, сопровождавшая значимую семейную церемонию, религиозный праздник либо социальное событие, завершалась подачей сладкого. На свадьбах сладкое подавали как правило в конце главного застолья. Если свадебные мероприятия длились несколько дней, то джем и варенье оказывались перед гостями несколько раз — во время визитов. Эта традиция сохранилась до наших дней в различных регионах. Так, к примеру, у албанцев Буджака и Приазовья, чьи предки мигрировали ориентировочно в XVI в. из Юго-Восточной Албании (*краины* Корча, Девоп, Колёня) на восток Болгарии (современная Варненская область), а в начале XIX столетия переселились в пределы Российской империи, в конце свадебного пиршества до последних пары десятилетий обязательно подавали *узвар* (алб. диал. *uzvar* ‘густой компот из сухофруктов’), что, с одной стороны, символизировало неизменность гастрономической традиции, а с другой стороны, гарантировало сохранение заведенного веками сценария мероприятия, служа знаком гостям, что пора расходиться по домам (Новик 2016: 566).



Илл. 2. Варенье из незрелых грецких орехов с миндальной «начинкой». Голем, округ Каваи, Албания. Август 2022 г. (фото А. А. Новика)

У мусульман сладкие заготовки были неременным атрибутом коллективного угощения, завершающего обряд обрезания (алб. *riti i synetisë* ‘обряд обрезания’, *dasma e vogël* ‘маленькая свадьба’ и др.). Также варенье, джем, мармелад и т. п. становились обязательной алиментарной составляющей Рамазан-байрама, Курбан-байрама и других праздников, которые в обязательном порядке предполагали обмен визитами родственников, друзей и знакомых, а также щедрое угощение членов общины и всех малоимущих (АМАЭ: Новик 2021).

Значимыми событиями в городской среде становились мероприятия, приуроченные к получению статуса ремесленника в эснафах (алб. *esnaf*, *-i* ‘цех, гильдия, объединение ремесленников’, из арабского языка через турецкий) (см.: Shkodra 1973: 82–84). Многолюдные собрания предполагали пир в конце церемонии, на котором обязательно подавали фруктово-ягодные сладости — независимо от религиозной принадлежности большинства членов профессионального сообщества, так как статуты, регламентирующие работу мастеровых, а также пищевые кодексы, алиментарная культура и застольный этикет ориентировались на ориентальные примеры, т. е. на законы государства и установки, принятые у мусульман.

Если во время визитов гостей джем, варенье, мармелад и прочие продукты из фруктов и ягод становились основным угощением, подаваемым к напиткам, то во время праздников и сопровождавших их трапез сладкие блюда служили дополнительным компонентом, не имевшим значимого нутриционного значения, но игравшим исключительную символическую роль в трапезе и призванным подчеркнуть строгую иерархию продуктов и блюд в ритуале приема пищи.

До середины XX столетия использование сладких десертов характеризовало привычный распорядок пищевых практик и праздничной культуры у албанцев, а технологии производства заготовок из фруктов и ягод сохраняли очевидный консерватизм и соответствие сложившимся стереотипам *вкусного ~ невкусного, правильного ~ неправильного и традиционного ~ инновационного*. Чтобы не прослыть нарушителем законов гостеприимства, порядка, заведенного предками, и этических норм, нужно было соблюдать сложившиеся установки.

Существенные трансформации в системе питания албанцев Балкан произошли после Второй мировой войны, когда в Албании и Югославии к власти пришли правительства, ставившие цели строительства социализма — с обязательной ориентацией на индустриализацию, плановое хозяйство и коллективизм. Экспроприация средств производства, запреты на частную инициативу и ограничения для собственников земельных наделов очень быстро отразились на ассортименте сладких угощений. В Албании такой слом привычной парадигмы в алиментарной сфере был более очевидным, чем в Югославии, так как режим Энвера Ходжи (1944–1985) строго проводил в жизнь решения о коллективизации сельскохозяйственных земель, запрете частного предпринимательства и пр. (Смирнова 2003). В Албании, в которой климатические условия, трудовые навыки населения и пищевые привычки исключительно способствовали обеспечению высоких урожаев фруктов, ягод и т. п., а также производству традиционных джемов, варенья и др., население уже в 1940-е годы столкнулось с дефицитом этих продуктов. Бытующая поговорка «тратить деньги на виноград и сливу» (алб. *shpenzotj lekë për rrush dhe kumbulla*), подразумевающая почти как аксиому низкую цену этих плодов и неразумность больших трат на них, перестала быть актуальной. Благополучие на рынках, предлагавших продукты местных производителей, т. е. крестьян, катастрофически разрушалось, а плановая экономика не справлялась с запросами населения: найти банку варенья или традиционного джема на полках государственных магазинов удава-

лось не всегда (Пиша (Баткина) 2011). Вплоть до начала демократических преобразований в начале 1990-х годов государство так и не смогло побороть тотальный дефицит товаров и услуг. Нужно признать, что плодово-ягодная продукция была затронута сбоями в производстве и торговле в меньшей степени, чем, скажем, мясная или молочная — почти на каждом приусадебном участке в сельской местности и городах росли плодовые деревья, кустарники; за ягодами (ежевикой, малиной, черникой и др.) отправлялись в придорожные посадки, лес или горы (ПМА 1992). Для обеспечения своих семей этих ресурсов хватало. Также нередко хватало их для поддержки родственников — в городе или селе. А вот жившие в индустриальных городах, работавшие на производстве, проживавшие в многоквартирных домах и не имевшие родственников в селе албанцы реально оказывались перед лицом дефицита сладкой продукции, которую нужно было «не упустить» в торговых точках.

Албанское государство периода строительства социализма, заимствовав многие установки и опыт СССР, пыталось организовать систему пищевой промышленности, открывая соответствующие фабрики и комбинаты в районах, производивших достаточные урожаи фруктов и овощей: так, к примеру, были открыты предприятия в г. Берат, г. Пермет, г. Дуррес и множестве других мест. На них выпускался широкий ассортимент продукции, который вспоминают жители страны до сих пор: варенье из айвы, джем из инжира, компот из слив и пр. (АМАЭ: Новик 2021). Эти сладкие товары производили строго по технологиям из высококачественного сырья без добавления всяких «добавок», как то усилители вкуса, ароматизаторы и пр. Именно по этой причине многие албанцы утверждают, что продукция прежних плодово-овощных комбинатов была исключительно хорошей и полезной, «такую теперь невозможно купить» (ПМА 2023). Тем не менее, все годы строительства социализма сваренный в домашних условиях джем считался более вкусным и более «правильным» — именно домашние сладкие заготовки предлагали гостям во время визитов, берегли на праздники и семейные торжества. При коренном сломе общественной, политической и экономической систем пищевые установки и привычки, институт гостеприимства и традиционное проведение досуга сохраняли высокую степень устойчивости. А это предполагало сладкое — розетку с джемом или вареньем — к кофе в начале каждого домашнего визита, праздничного застолья и т. п. В таком традиционалистском обществе, как албанское, сохраняющем многие патриархальные черты до настоящего времени,

несмотря на декларирование новых задач по строительству «светлого будущего», умение готовить, принимать гостей и проч. воспринималось куда большей добродетелью для женщины, чем служба в армии и достижение высоких результатов во время обязательных трудовых акций на строительстве дорог и т. п.

Демократические преобразования в Албании в начале 1990-х сопровождались очередным сломом экономической системы — на этот раз от социалистического планового хозяйства к капиталистическим рыночным отношениям (Смирнова 2003: 384–389). Многие прежние собственники земли согласно закону о реституции получили свои наделы. Бывшие народные предприятия попали в частные руки. В этих условиях небольшая часть предприятий смогла сохранить свою производственную направленность — к примеру, плодово-овощные комбинаты в городах Берат и Пермет. Их новые владельцы сочли целесообразным сделать ставку на продолжение выпуска варенья, джема и т. п. с акцентированием традиционности продуктов и их высоких вкусовых качеств. Фабрика в Берате в силу новых общественных предпочтений стала работать, используя бренд “*Sidnej*” (алб. ‘Сидней’), чтобы через «западное» название заявить о своих высоких стандартах, приближенных якобы к зарубежным (а в действительности во многом превосходящих их) (Sidnej 2024). Так, в состав большинства джемов, варенья, мармелада и проч. этого производителя входят лишь плоды, сахар и вода, иногда лимонная кислота — и больше никакой «химии»! Фабрики в Пермете, уловив тренды здорового питания и спрос на местные продукты, не стали придумывать себе модных названий, а сделали ставку на преемственность вкусов — от периода Энвера Ходжи до эпохи глобализма с продукцией отменного качества, «без искусственных добавок и согласно старинным технологиям» (Saracini 2019). Грамотный маркетинг, знание рынка и изучение спроса позволило этим производителям стать лидерами продаж — помимо магазинов фирменной торговли в крупных городах, их продукция представлена на полках супермаркетов по всей стране.

В Косово «страсти» по варенью не претерпевали таких трансформаций, как в Албании. В Югославии после Второй мировой войны была попытка коллективизации сельскохозяйственных земель, но реформы оказались неудачными и от них быстро отказались. Экономика СФРЮ была больше ориентирована на рыночные отношения, а потому гражданам страны, при всех сложностях разных периодов, почти никогда не испытывали дефицита товаров и услуг. В последние годы существова-

ния бывшей Югославии была предоставлена свобода частному предпринимательству в разных сферах. Варенье, джем, компоты, мармелад и проч. производили как на фабриках, так и в частных хозяйствах — как для собственного потребления, так и на продажу. После лихолетья 1990-х гг., когда военные действия сопровождали дезинтеграцию СФРЮ, Косово получило в 2008 г. независимость, признанную почти сотней государств — членов ООН, но не признанную такими ключевыми игроками мировой политики, как Россия и Китай (Димитриевич 2021: 9–24). С 2000-х гг. многие процессы в сопредельных странах — Албании и Косово — стали совпадать: развитие частного предпринимательства, открытие небольших предприятий (особенно пищевой промышленности), ориентация на стимулирование потребления местных продуктов. Что касается традиционной культуры и алиментарной сферы, албанцы Косово в достаточной степени всегда сохраняли преемственность поколений: гостю в доме, будь то сельская глубинка или столица Приштина, неизменно предлагали и предлагают до сих пор стакан воды, блюдец с вареньем и чашку кофе по-турецки. Это же угощение будет во время обряда обрезания, мусульманского праздника или другого радостного мероприятия (АМАЭ: Новик 2022).

В любом случае, сладости домашнего производства высоко ценятся и в Албании, и в Косово. Традиционное уважение к местным кулинарным приемам и осознанный выбор албанцами локальных продуктов совпали с трендом локаворизма и глобальным мегатрендом здоровья, ставшими знаковыми для последних десятилетий во всем мире.

Мы пришли с друзьями в Студенческий городок в Тиране. Друзья из Москвы, это внучка Юлии Владимировны Ивановой, Валентина, и ее муж Денис (работающий руководителем важного подразделения в одном из крупнейших банков России). Они хотели посмотреть, как живут студенты. А потом я предложил им зайти в студенческую столовую, которая, как водится теперь, частная. Я решил показать им местные сладости, которые здесь хорошо готовят — прежде всего десерт «трилече». Нас радостно поприветствовала сотрудница столовой, с которой я знаком много лет. Мои друзья осмотрелись и сказали: «А мы хотим не только сладостей, мы бы здесь и пообедали». — «Вам необязательно в ресторан? Вам и здесь нравится?» Мы все выбрали себе разные традиционные албанские мясные и овощные блюда, а на десерт — трилече. Сотрудница сказала, что трилече у них особо вкусное, она его сделала сегодня с добавлением домашнего варенья из винограда. «У меня рядом с домом, здесь, в Тиране, растет виноград. Я по осени его собираю и делаю всякие заготовки. Потом при-

ношу на работу и делаю десерты». В зале за столом, между тем, обеды четверо полицейских, которые не отвлекались на наше появление, но, как оказалось, «грели уши». Услышав об особом десерте, они тут же обратились к соотечественнице: «А ты это чего иностранцам какие-то вкусняшки особые предлагаешь, а нам так и никогда? Мы тоже хотим!» На что последовал ответ: «Так вы и не интересовались, что у меня за десерты. Могу вам тоже дать. Но осталась уже одна порция. Могу предложить что-то другое!» (ПМА 2014).

Развитие туризма в последние два десятилетия исключительным образом повлияло на расширение ассортимента изготавливаемой сладкой продукции, увеличение числа производителей, развитие технологий, возникновение новых названий и сложение алиментарных мифологем. Во-первых, чтобы завоевать вкусы и кошельки потребителей, как отдельные производители (крестьяне, фермерские хозяйства и т. п.), так и предприятия (большие и малые), стали «колдовать» над составом своего варенья, джема и пр. Традиционные и любимые многими с детства джем из инжира, варенье из айвы и вишни, мармелад из клубники и др. перестали в какой-то момент полностью соответствовать требованиям времени, несмотря на свою исключительную популярность и востребованность (мы не располагаем соответствующей статистикой, но опираясь на собственные полевые материалы, можем утверждать, что именно указанные артикулы лидируют в продажах и потреблении и в настоящее время) (АМАЭ: Новик 2023). На рынке тем не менее конкурентными стали новинки — инновационные варенье из баклажанов, арбузов, дикого инжира, джем из помидоров и пр. Объяснить это можно тем, что приезжающие в курортные места на побережье Адриатического или Ионического морей, у Шкодранского, Охридского, Преспанских озер или в горы, не довольствуются привычными вариантами сладкого лакомства (джем из инжира от бабушки или тети есть почти в каждом доме), а хотят попробовать местный и непременно непривычный продукт (АМАЭ: Новик 2017; 2018; 2019). Вот за такую локальную гастрономическую «традицию» ловкие торговцы и пытаются выдать не распространенные прежде виды варенья из овощей или дикорастущих фруктов.

Я сама никогда не пробовала варенья из баклажанов. Не знаю, какое оно на вкус. Его недавно стали делать. Одно наблюдаю — его хорошо раскупают. При этом такой факт: многие не отваживаются его купить, но если человек покупает, то сразу берет три банки, не меньше.

(Албанка, около 30 лет, официантка и продавец придорожного ресторана «Крой Пашаит», Уй-и-Фтохт, округ Тепелены, беседа записана в сентябре 2023 г.) (АМАЭ: Новик 2023).

Инф.: Эти польские туристы раскупают у нас весь джем из инжира. Не успеваем закупать.

Авт.: Но это понятно, в Албании вкусное варенье.

Инф.: Это так. Но они не берут дорогой джем, в стеклянных банках, от известных производителей. А смотрят тот, что подешевле, и берут целыми контейнерами. Смотри, вон тот вчера пришел купил канистру, и сегодня пришел — покупает.

(Беседа с давней знакомой, албанкой около 45 лет, владелицей магазина в Големе, округ Каваи, записано по-албански в июле 2021 г.) (ПМА 2021).

Во-вторых, исключительным образом эксплуатируются, как мы уже отметили выше, теория локаворизма и мегатренд здоровья. Так, прежде не очень популярные плоды «дикого» инжира, которые, откровенно говоря, горчат, стали использоваться для варенья (илл. 3). «Облагороженные» миндальным орехом, смоквы пакуются в презентабельные банки и продаются по достаточно высоким ценам с легендой, что дикорастущее «всяко лучше выращенного в саду», что в данном случае совершенно не соответствует действительности, если принимать во внимание по меньшей мере двухтысячелетнюю историю культивирования данного растения на Балканах (см.: Новик, Домосилецкая 2021: 33–52). То же самое относится к грушам-дичкам и плодам дикорастущих яблонь — мол, «в них больше витаминов и полезных веществ» (АМАЭ: Новик 2023).

В-третьих, наблюдая за развитием производства варенья, совершенно верной и работающей на западе Балкан можно признать теорию фольклоризма, которая указывает на жизненность многих практик и ревитализацию традиций, включая пищевые, когда речь заходит о коммерческой целесообразности их использования (Moser 1962: 177–209; Bausinger 1969: 1–8). Так, варенье из молодых грецких орехов всегда было лакомством в тех семьях, где владели навыками его изготовления, и в тех зонах, где данное растение произрастало. Теперь эта сладость выдается за исконную албанскую, «без которой не мыслили жизни наши предки», повсеместно там, где есть туристы (ПМА 2022). То же самое можно сказать о варенье из лепестков роз. Этот десерт был популярен в османский период среди референтных групп — наряду с другими ориентальными изысками. Теперь такое варенье выпускают на фаб-



Илл. 3. Варенье из дикого инжира с миндальной «начинкой», производство фабрики “Premti”, г. Пермет, Албания. Г. Санкт-Петербург, Россия. Март 2024 г. (фото А. А. Новика)

риках (к примеру, на комбинате в Пермете) — его можно найти почти в любом продуктовом магазине, а не только на прилавках курортных маркетов (илл. 4). Ему пытаются придумать историю: мол, во времена султанов варенье из роз было утонченным лакомством для богатых гурманов, а теперь его может попробовать каждый (только надо заплатить!) (АМАЭ: Новик 2023).



Илл. 4. Варенье из лепестков роз, произведено фабрикой “Rovena Proko”, торговое название “Tradicionale Përmeti”, г. Пермет, Албания. Г. Санкт-Петербург, Россия. Март 2024 г. (фото А. А. Новика)

Во всем этом разнообразии спроса и предложения можно уловить следующие тенденции. Албанцы в своем большинстве остаются приверженцами традиционных вкусов. Если во время отдыха они готовы попробовать или купить в качестве гостинца (вместо надоевших всем магнитов и прочих сувениров) варенье из баклажанов или арбуза, то во время семейных церемоний они продолжают угощать джемом из инжира (как делали бабушка и мама). Сельские жители, которые «живут» за счет туризма, изолируясь в рецептурах приготовления варенья на продажу, зачастую даже не пробуют своих изобретений (подсмотренных в социальных сетях, на просторах Интернета и т. п.), сохраняя верность привычным сладким продуктам. Иностранные туристы, которых становится год от года все больше в Албании⁶, скорее охотятся за «традиционными», как они прочитали в путеводителях, джемом, вареньем из айвы и инжира и только ради любопытства останавливают свой выбор на *prevedé* (алб. *prevedé*, *-ja* ‘густое, долго варенное с сахаром до единообразной полупрозрачной массы варенье’ (ср.: Kostallari 1980: 1545)) из кизила и прочих кулинарных изысках.

Изготовление джема, варенья, мармелада и прочих сладких «радостей» остается важной составляющей алиментарной сферы, культуры питания и ритуальных практик албанцев Балкан. Перекочевав в середине XX в. из области сугубо домашнего производства в обезличенную индустриальную «даль», фруктово-ягодные заготовки с триумфом вернулись в лоно индивидуального подхода, персональной оценки и капризного человеческого фактора. Как и несколько веков назад, традиционные джем из инжира, варенье из айвы и клубничный мармелад остаются обязательными атрибутами религиозного праздника и обряда, семейной церемонии и института гостеприимства. А непредсказуемость глобальной моды на питание, диеты и кулинарные тренды лишь изменяет ассортимент, выбор ингредиентов и технологии, привнося определенные инновации, но не изменяя глубинный характер самого ключевого продукта и устойчивые вкусовые привычки большинства потребителей — равно носителей культуры.

⁶ Согласно данным Института статистики Албании, в 2023 г. страну посетило более 10,5 млн иностранных туристов, что является совершенно рекордной цифрой за все время (INSTAT 2023).

ИСТОЧНИКИ И ЛИТЕРАТУРА

- АМАЭ: Новик 2015 — *Новик А. А.* Хорватия (Сплит, Загреб) — Албания (Химара). Традиционная культура, ювелирное мастерство хорватов и албанцев Далмации и Центральной Хорватии. Традиционная культура греков и албанцев Химары. Полевая тетрадь. Автограф. Отчет. Принтерный вывод. 10–27.06.2015 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № 2255. 100 л.
- АМАЭ: Новик 2016а — *Новик А. А.* Южная Албания, Химара. Традиционная культура и этноязыковая ситуация в зоне греческо-албанских контактов у православных греков и албанцев, албанцев-мусульман. Полевые записи. Автограф. Отчет. Принтерный вывод. 04–10.09.2016 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № временно б/н. 36 л.
- АМАЭ: Новик 2016б — *Новик А. А.* Арбнеши Задара, хорваты, словенцы. Далмация, Хорватия (г. Задар, г. Нин, г. Биоград-на-Мору, г. Свети-Филип-и-Яков, острова Пашман, Углян) — Словения (г. Любляна). Язык и культура арбнешей Задара. Традиционная культура, ювелирное мастерство хорватов и албанцев Далмации. Традиционная культура словенцев. Полевая тетрадь. Автограф. Отчет. Принтерный вывод. 10–20.09.2016 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № 2272. 44 л.
- АМАЭ: Новик 2017 — *Новик А. А.* Южная Албания, Химара. Традиционная культура и этноязыковая ситуация в зоне греческо-албанских контактов у православных греков и албанцев. Сентябрь 2017 г. Полевые записи. Автограф. 20–25.09.2017 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № 2284. 32 л.
- АМАЭ: Новик 2018 — *Новик А. А.* Экспедиционная работа в зоне греческо-албанских контактов (Южная Албания, Химара) у православных греков и албанцев, албанцев-мусульман. Албания. Полевые записи. Автограф. 01–29.09.2018 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № временно б/н. 56 л.
- АМАЭ: Новик 2019 — *Новик А. А.* Экспедиционная работа в зоне греческо-албанских контактов (Южная Албания, Химара). 2019 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № вр. б/н. 102 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. № вр. б/н. 36 л.
- АМАЭ: Новик 2022 — *Новик А. А.* Балканская экспедиция — 2022. Этнолингвистические исследования на Балканах. Часть II: Экспедиционная работа в Косово (г. Приштина; г. Джяковица; г. Призрен; д. Мамуш (Mamushë); Дечанский монастырь; г. Печ; г. Косовская Митровица). Полевая тетрадь. Автограф. 18–27.08.2022 // Архив МАЭ РАН. К-1. Оп. 2. Вр. б/н. 98 л.

- АМАЭ: Новик 2023 — *Новик А. А.* Балканская экспедиция — 2023. Этнолингвистические исследования на Балканах. Экспедиционная работа в Албании (Голем, округ Каваия; г. Дуррес; г. Саранда; г. Гирокастра; Ujë i Ftohtë, Терелепа краина; г. Конисполь; округ Конисполь; краина Химара; Тирана). Полевые записи. Автограф. 01–17.09.2023 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № вр. б/н. 98 л.
- Димитриевич 2021 — *Димитриевич Д.* Косово: современная модель государства с ограниченным суверенитетом // Этнографическое обозрение. 2021. № 2. С. 9–24.
- Домосилецкая 2018 — *Домосилецкая М. В.* Фитонимический вопросник для полевой работы по теме «Албанская и греческая фитонимия на Ионическом побережье Албании». СПб., 2018. Рукопись. 138 с.
- Новик 2016 — *Новик А. А.* Бабин день в традиции албанцев Приазовья: на пересечении пространственных и временных координат // *Новик А. А., Бучатская Ю. В., Ермолин Д. С., Дугушина А. С., Морозова М. С.* «Приазовский отряд». Язык и культура албанцев Украины / Отв. редактор А. А. Новик. СПб.: МАЭ РАН, 2016. Ч. I. Т. 1. С. 516–585.
- Новик 2017 — *Новик А. А.* «Горный чай», шалфей, чай, ромашка и кофе в традиции, народной медицине и этикете албанцев и греков Химары и Дропула // *Acta Linguistica Petropolitana. Труды Института лингвистических исследований РАН* / Отв. ред. Н. Н. Казанский. Т. XIII. Ч. 2. Этноботаника 2: Растения в языке и культуре / Сост. В. Б. Колосова. СПб.: Наука, 2017. С. 116–131.
- Новик 2022a — *Новик А. А.* «Вкус как в деревне»: от слогана к концепту Bio // Этнография. 2022. № 1 (15). С. 105–132. DOI: [https://doi.org/10.31250/2618-8600-2022-1\(15\)-105-132](https://doi.org/10.31250/2618-8600-2022-1(15)-105-132)
- Новик 2022б — *Новик А. А.* «Где слог найду, чтоб описать»: растительные феномены и фитонимы в Химаре // Стратегии межбалканской коммуникации: перевод / Отв. ред. И. А. Седакова, ред. М. М. Макарецев, Т. В. Цивьян. М.: Институт славяноведения РАН, 2022. (Материалы круглого стола ЦЛИ Balcanica. 7). С. 160–176. DOI: <https://doi.org/10.31168/2619-0842.2022.7.08>
- Новик, Домосилецкая 2021 — *Новик А. А., Домосилецкая М. В.* Инжир в алиментарной культуре, народной медицине и традициях у народов Западных Балкан // Этнографическое обозрение. 2021. № 5. С. 33–52. DOI: <https://doi.org/10.31857/S086954150017413-4>
- Пиша (Баткина) 2011 — *Пиша (Баткина) Т.* Нас спасла надежда. Советские жены в албанском ГУЛАГе / Подг. к печати, оформление и графика: М. Котлерман. Израиль, 2011.
- ПМА 1990–2024 — *Новик А. А.* Полевые материалы автора. СФРЮ, Косово, Албания, Северная Македония. 1990–2024.

- Смирнова 2003 — *Смирнова Н. Д.* История Албании в XX веке. М.: Наука, 2003.
- Соболев, Новик 2013 — Голо Бордо (Gollobordë), Албания. Из материалов балканской экспедиции РАН и СПбГУ 2008–2010 гг. / Под ред. А. Н. Соболева и А. А. Новика // *Materialien zum Südosteuropasprachatlas* / Hrsg. von H. Schaller und A. Sobolev. Bd. 6. СПб: Наука; München: Verlag Otto Sagner, 2013.
- Толстой 1957 — *Толстой И. И.* (сост.). Сербско-хорватско-русский словарь. М.: Государственное издательство иностранных и национальных словарей, 1957.
- Усикова, Верижникова 2003 — Македонско-русский словарь / Сост. Усикова Р. П., Шанова З. К., Верижникова Е. В., Поварнищина М. А.; под общ. ред. Р. П. Усиковой и Е. В. Верижниковой. М.: Астрель; АСТ, 2003.
- Фаис-Леутская 2019 — *Фаис-Леутская О. Д.* К вопросу о современном состоянии антропологии питания // *Этнографическое обозрение*. 2019. № 4. С. 114–130.
- Чукалов 1960 — *Чукалов С.* Българско-руски речник. София: Държавно издателство «Наука и изкуство», 1960.
- Bausinger — *Bausinger H.* “Folklorismus” in Europa. Eine Umfrage // *Zeitschrift für Volkskunde*. 1969. № 65. S. 1–8.
- Kostallari 1980 — *Kostallari A.* (ed.). Fjalor i gjuhës së sotme shqipe. Tiranë: Akademia e Shkencave e RPS të Shqipërisë, 1980.
- Food and Health 2018 — *Food and Health*. URL: <https://foodandhealth.ru/zdorovoe-pitanie/chto-takoe-lokavorstvo/> (дата обращения: 10.01.2024).
- Gjergji 1996 — *Gjergji A.* Ushqimi dhe mënyra e të ngrënit tradicional në Shqipëri // *Etnografia shqiptare*. 1996. Viti XVII. F. 71–79.
- Gjergji 2004 — *Gjergji A.* Ushqimi dhe mënyra e të ushqyerit tradicional në Shqipëri // *Ligjërata për etnologjinë shqiptare*. Tiranë, 2004.
- Goody 1982 — *Goody J.* *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- Hasko 2013 — *Hasko B.* Vëzhgim mbi ushqimin tradicional të Bregut të Detit // *Kultura popullore*. 2013. Nr. 1–2. F. 211–222.
- Hristova-Bejleri 2006 — *Hristova-Bejleri R.* Magnetizmi i kafenesë dhe letërsia shqiptare // *Seminari Ndërkombëtar për Gjuhën, Letërsinë dhe Kulturën Shqiptare*. # 25 / 1 / Redaksia: F. Raka, L. Matoshi, I. Badallaj, O. Gashi, B. Rugova. Prishtinë: Fakulteti i Filologjisë, 2006. F. 139–145.
- INSTAT 2023 — *Institute of Statistics*. URL: <http://www.instat.gov.al/en/figures/> (дата обращения: 19.07.2024).
- Kabo 2004 — *Kabo M.* Veçori gjeografike të trevës së Himarës // *Nasi L. et al.* (eds.). *Himara në shekuj*. Tiranë: Akademia e Shkencave e Shqipërisë; Botimet TOENA, 2004.
- Mançe et al. 2005 — *Mançe M., Dhimitri L., Zykaç Xh., Myrto L., Malo N.* Fjalor rusisht-shqip. Rreth 35 000 fjalë / Red. E. Ymeri. Tiranë: EDFA, 2005.

- Meyer 1891 — *Meyer G.* Etymologisches Wörterbuch der albanesischen Sprache. Strassburg: K. J. Trübner, 1891.
- Meyer 2007 — *Meyer G.* Fjalor etimologjik i gjuhës Shqipe — 1891 / Përktheu A. Omari. Tiranë: Botime Çabej, 2007.
- Mintz, Du Bois 2002 — *Mintz S., Du Bois C.* The Anthropology of Food and Eating // *Annual Review of Anthropology*. 2002. Vol. 31. P. 99–119.
- Mladenova 1998 — *Mladenova O.* Grapes and Wine in the Balkans: An Ethno-linguistic Study. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag, 1998.
- Moser 1962 — *Moser H.* Vom Folklorismus in unserer Zeit // *Zeitschrift für Volkskunde*. 1962. № 58. S. 177–209.
- Newmark 2000 — *Newmark L.* The Albanian-English Dictionary. Oxford University Press (USA), 2000.
- Novik, Domosiletskaya 2021 — *Novik A. A., Domosiletskaya M. V.* The Fig Tree in Alimentary Culture, Folk Medicine and Traditions among the Peoples of the Western Balkans // *Etnograficheskoe Obozrenie*. 2021. No 6. P. 224–241. DOI: <https://doi.org/10.31857/S086954150017606-6>
- Onuzi 2004 — *Onuzi A.* Ushqime tradicionale të krahinës së Bregut së sipërm // *Nasi L. et al.* (eds.). Himara në shekuj. Tiranë: Akademia e Shkencave e Shqipërisë; Botimet TOENA, 2004.
- Reçel fiku 2013 — Reçel fiku // *Arti Gatimit*. URL: <https://www.artigatimit.com/2013/08/recel-fiku/> (дата обращения: 27.06.2022).
- Saracini 2019 — *Saracini K.* Glikoja, “mbretëresha” e Përmetit // *ATA. Agjensia Telegrafike Shqiptare*. 28.04.2019. URL: <https://ata.gov.al/2019/04/28/foto-glikoja-mbretresha-e-permetit/> (дата обращения: 04.08.2024).
- Sidnej 2024 — *Sidnej.* Traditional Recipes. URL: <https://www.sidnejalbania.com/> (дата обращения: 04.08.2024).
- Shkodra 1973 — *Shkodra Z.* Esnafet shqiptare. (Shek. XV–XX). Tiranë: Akademia e Shkencave e R. P. të Shqipërisë; Instituti i Historisë, 1973.

Alexander A. Novik (Saint Petersburg)

OLD AND NEW IN THE ALBANIAN CUISINE:
JAM, POZZY, MARMELADE

ABSTRACT: In this study, in the paradigm of anthropology of nutrition and with the use of collected linguistic, ethnographic and folklore material, the author analyzes the transformations of the preparation and use of fruit and berry sweet dishes, traditionally an indispensable attribute of the institution

of hospitality, calendar feasts, rites of passage, family ceremonies and rituals in Albania and Kosovo. The focus of the research interest is the influence of social, political, and economic processes on changes in the range of “sweet products,” stable cultural stereotypes and gastronomic preferences. The most pressing scientific task in the field was to clarify the degree of correlation between the modern interest of the inhabitants of the western Balkan Peninsula to the trend of a healthy lifestyle and the traditional food system.

KEYWORDS: fruit and berry sweet dishes, alimentary culture, Albanians, traditions of nutrition, hospitality, healthy lifestyle, locavorism.

NOTE ON THE AUTHOR: Alexander A. Novik, PhD (History), Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera), Russian Academy of Sciences.

E-mail: njual@mail.ru

ORCID: 0000-0002-1123-1109.

РЕЗЮМЕ: В данном исследовании в парадигме антропологии питания и с привлечением собранного лингвистического, этнографического и фольклорного материала автор анализирует трансформации приготовления и использования плодовых и ягодных сладких блюд, традиционно являющихся непременным атрибутом института гостеприимства, календарных праздников, обрядов перехода, семейных церемоний и ритуалов в Албании и Косово. В фокусе исследовательского интереса оказывается влияние общественных, политических, экономических процессов на изменение ассортимента «сладкой продукции», устойчивых культурных стереотипов и гастрономических предпочтений. Самой актуальной из научных задач в поле в последние годы стало выяснение степени соотнесенности современного интереса жителей запада Балканского полуострова к тренду здорового образа жизни и традиционной системы питания.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: фруктовые и ягодные сладкие блюда, алиментарная культура, албанцы, традиции питания, здоровый образ жизни, локаворизм.

ОБ АВТОРЕ: Александр Александрович Новик, к. и. н., Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН.

E-mail: njual@mail.ru

ORCID: 0000-0002-1123-1109.