Марина ДОМОСИЛЕЦКАЯ,
Александр НОВИК

АЙВА В КУЛЬТУРАХ И ЯЗЫКАХ АЛБАНСКО-СЛАВЯНСКОГО ПОГРАНИЧЬЯ*

CZU: 634.14(81'=18=16) https://doi.org/10.52603/rec.2024.36.05

Rezumat
Gutuiul în culturile și limbile limitrofe albano-slave

Rolul anumitor plante, și mai ales importanța gutuiului (*Cydonia oblonga* Mill.) în cultura nutritivă a popoarelor din vestul Balcanilor, este mult exagerat. Articolul tratează *Gutuiul comun*, care este cultivat în cantități comerciale în Albania, Kosovo, Serbia, Macedonia de Nord și alte țări din regiune, cu o atenție deosebită asupra teritoriilor din imediata frontieră albano-slavă. Studiul se bazează pe mulți ani de cercetare de teren în Balcani (1990–2024) și pe date din arhivele de specialitate. Autorii analizează utilizarea gutuiului în scopuri alimentare, medicina populară și reflectarea ideilor despre fructul preferat în folclor și tradiția scrisă. Gutuia servește în primul rând ca materie primă pentru prepararea deserturilor dulci și a băuturilor alcoolice, este rareori consumată crudă. Stabilitatea narațiunilor despre cultivarea plantei și utilizarea fructelor sale în diverse scopuri ne permite să trasăm anumite izoglose, izopragme și izodoxuri care marchează limite în tradițiile și idiomurile popoarelor și grupurilor etnice din Peninsula Balcanică. Toate fitonimele albaneze (*ftua, ftue* etc.) și relevante din slava de sud (*dunja, gunja* etc.) ale *Cydonia oblonga* sunt analizate, etimologizate și comparate cu numele de gutui în alte limbi mediteraneene – greacă, latină, italiană, aromână, română, turcă.

Cuvinte-cheie: gutuie, albanezi, cultură alimentară, medicină populară, folclor.

Резюме
Айва в культурах и языках албанско-славянского пограничья

Роль определенных растений, и особенно значение айвы (*Cydonia oblonga* Mill) в алиментарной культуре народов запада Балкан, исключительно гипертрофирована. В статье речь идет об *Айве обыкновенной*, которую выращивают в торговых объемах в Албании, Косово, Сербии, Северной Македонии и других странах региона, с особым вниманием к территориям непосредственно албанско-славянского пограничья. Исследование базируется на многолетних полевых изысканиях на Балканах (1990–2024) и на данных профильных архивов. Авторы анализируют использование айвы в пищевых целях, народной медицине, отражение представлений о полюбившемся плоде в фольклоре и письменной традиции. Айва прежде всего служит сырьем для приготовления сладких десертов и алкогольных напитков, редко употребляется в сыром виде. Устойчивость нарративов о культивировании растения и употреблении его плодов для разных целей позволяет провести определенные изоглоссы, изопрагмы и изодоксы, маркирующие границы в традициях и идиомах народов и этнических групп Балканского полуострова. Все албанские (*ftua, ftue* и др.) и релевантные южнославянские (*dunja, gunja* и др.) фитонимы *Cydonia oblonga* проанализированы, этимологизированы и сопоставлены с названиями айвы в других языках Средиземноморья – в греческом, латыни, итальянском, арумынском, румынском, турецком.

Ключевые слова: айва, албанцы, алиментарная культура, народная медицина, фольклор.

Summary
Quince in the cultures and languages of the Albanian-Slavic borderland

The role of certain plants, and especially the importance of quince (*Cydonia oblonga* Mill.) in the nutritional culture of the peoples of the Western Balkans, is extremely exaggerated. The article deals with the *Common quince*, which is grown in commercial quantities in Albania, Kosovo, Serbia, North Macedonia and other countries in the region, with special attention to the territories of the immediate Albanian-Slavic borderland. The study is based on many years of field research in the Balkans (1990–2024) and data from specialized archives. The authors analyze the use of quince for food purposes, folk medicine, and the reflection of ideas about the beloved fruit in folklore and written tradition. Quince primarily serves as a raw material for the preparation of sweet desserts and alcoholic drinks; it is rarely consumed raw. The stability of narratives about the cultivation of the plant and the use of its fruits for various purposes allows us to draw certain isoglosses, isopragms and isodoxes that mark boundaries in the traditions and idioms of the peoples and ethnic groups of the Balkan Peninsula. All Albanian (*ftua*, *ftue*, etc.) and relevant South Slavic (*dunja*, *gunja*, etc.) phytonyms of *Cydonia oblonga* are analyzed, etymologized and compared with the names of quince in other Mediterranean languages – in Greek, Latin, Italian, Aromanian, Romanian, Turkish.

Key words: quince, Albanians, alimentary culture, traditional medicine, folklore.

Цель данного исследования – описать бытование в традиционной культуре населения запада Балкан айвы, ее роли в системе питания, хозяйственных занятиях, народной медицине, фольклоре, религиозной жизни, институте го-

степриимства, а также осветить лингвистические аспекты использования различных номинаций данного растения в языках как албанцев и южных славян, так и других народов региона. Предмет изучения – история и практики выращивания и использования айвы на Балканах (с особым акцентом на албанско-славянском пограничье) и их отражение в лексике.

К истории вопроса: путь на Балканы

Айва обыкновенная, или Айва продолговатая (*Cydonia oblonga* Mill.), – древняя плодовая культура, единственный представитель рода Cydonia. Родина растения расположена в Талышских горах на юго-востоке Закавказья (Азербайджан и Северный Иран), также в Алазанской долине (Грузия и Азербайджан) и в долине реки Тертер (Азербайджан), осколочно – в Армении, Северном Ираке (Özbek 2022: 209-210; Zeven et al. 1982: 100). Как дикое дерево (или высокий кустарник) встречается в лесах Талыша, Самур-Дивичинской низменности, в районах Малого Кавказа: в основном по опушкам и среди прочих кустарников. Запасы дикорастущей айвы в Азербайджане до сих пор значительны, но плоды ее меньше плодов культурных сортов и уступают им по вкусу (Дамиров и др. 1988: 40).

О времени вхождения айвы в садоводческую культуру на Балканском полуострове сказать ничего определенного нельзя. Однако, если судить по соответствующим албанским и сербскохорватским заимствованным фитонимам, знакомство балканских насельников с этим растением произошло очень давно, а маршрут его проникновения совпадал с торговыми путями из Малой Азии через Грецию и Апеннинский полуостров (см. ниже), что вполне соответствует представлениям об айве фитогеографов (Özbek 2022: 211).

Айва в традиционной системе хозяйствования и народной медицине

Айва цветет в апреле-мае. Садовые крупные, крепкие, ароматные лимонно-желтые плоды неправильной бугристой формы созревают в сентябре-ноябре (Фото 1). Их стараются снять слегка недозрелыми, поскольку айва имеет тенденцию в спелом состоянии быстро портиться и загнивать. См. связанное с этим распространенное у сербов поверье, что плоды айвы нельзя нюхать, потому что в таком случае они быстро сгниют (Чајкановић 1985: 83).

Традиции использования айвы в народной медицине родного для нее Закавказья устойчивы: *сок плодов* применяется как желудочное и мочегонное средство, при сердцебиениях и туберкулезе – для остановки кровохарканья; сгущенный сок используют для приправы и пьют как поддерживающее при малокровии[1]. Сырые *свежие плоды* как вяжущее средство применяют при поносах, а высушенные плоды, наравне с соком, как укрепляющее средство при анемии (Дамиров и др. 1988: 40-41). Новое народное лечебное применение, основанное тем не менее на замеченных еще жителями Кавказа вяжущих свойствах айвы, растение получило, попав в Европу. Для медицинских целей стали использовать *семена айвы*, в воде сильно набухающие и покрывающиеся толстым слоем слизи, которая употреблялась раньше в качестве холодных компрессов, а кроме того, помогала от поносов и сильно закрепляла кишечник (Мацку и др. 1970: 166).

В народной медицине Косово (Косово и Метохии), как сербской, так и албанской, традиционно использовались листья и плоды айвы, а также высушенные семена. Последние, имеющие вкус горького миндаля, довольно высоко ценились за целительные свойства. Их осторожно извлекают и высушивают на солнце, следя за тем, чтобы они не заплесневели. Отвары из семян применяются при диарее, дизентерии, рвоте и в целом как успокаивающее пищеварительную систему средство (Чајкановић 1985: 84). Интересно, что снятая с плодов кожура использовалась, напротив, как послабляющее средство от запоров. Чай из айвовых семян пили, как успокаивающее средство, против бессонницы и от неприятного запаха изо рта. Отваром листьев промывали глаза.

Сербы, в частности и в Косово, по традиции широко применяли айву против боли в сердце, а при высокой температуре и боли в горле пили айвовый сок. Полагали полезной айву и при специфических женских проблемах: болезненные месячные и трещины на сосках (прикладывают молотые семечки айвы). Особенно ценной для здоровья считалась айва, которая побывала в рождественском жарком – больные ее с радостью принимали в качестве подарка (Чајкановић 1985: 84). Особняком стоит лечебное использование айвы у сербов – от кашля и коклюша. В народных рецептах предлагается взять айву, намазать ее животным жиром, положить в горшок, хорошо уварить, саму айву потом съесть, а образовавшийся сок выпить (Софрић 1990: 80). Другой способ у сербов: протопить семечки айвы в кипящем масле, потом их съесть и всю остывшую жидкость также выпить (Чајкановић 1985: 84). Особое внимание в Юго-Западной Сербии (а также Боснии и Герцеговине) уделяется роли

айвы в лечении почек и выведении из них камней и песка. Мочегонное свойство айвы было замечено еще в древности насельниками Малого Кавказа (см. выше). На Балканах же сербы для этой цели изготавливают настой из семян и листьев айвы (Savikin et al. 2013; Savića et al. 2019).

Что показывают новейшие полевые исследования – наши собственные и наших зарубежных коллег – исторической области Метохия (алб. *Rrafshi i Dukagjinit*, Рафши-и-Дукагьинит, т. е. Равнина Дкагьина)? В *краинах*/*жупах* Сречка/Средачка/Средска и Сиринич/Сириничка на юге края (Призренский округ и округ Штрпце в Республике Косово), где сосуществуют албанские, сербские, а также смешанные села, в ход идет кожура айвы, ее листья и, собственно, сами фрукты (Mustafa et al. 2020: 7). Важно отметить, что их использование разнится между албанцами и сербами. Только сербы заваривают чай из листьев айвы и лечат им респираторные заболевания и кашель; только сербы дистиллируют здесь айвовую ракию (ферментированную в течение 21 дня). Здесь очевидно влияние исламских запретов, ведь большинство албанцев Косово – мусульмане (так, на территории края, согласно последним статистическим данным, проживает около 2 млн человек; из них большинство составляют албанцы мусульмане, около 50 тыс. албанцев-католиков, около 100 тыс. сербов, исповедующих христианство в форме православия, а также меньшинства турок, цыган, бошняков и др., также, согласно статистике, около 40% населения Косово никогда в жизни не пробовало алкоголь) (Agjensia 2024). Появившаяся в последние годы на прилавках магазинов фабричная *Raki Ftoni (produkt Kosove)* (алб. гег. ‘айвовая ракия (продукт Косово)’) разных производителей – очевидная инновация, возникшая под влиянием спроса, диктуемого глобализацией рынка и культуры потребления. С другой стороны, только албанцы широко используют специфические кулинарные формы: варенье из кожуры – *reqel* (алб. диал., в стандартном алб. – *reçel, -i*), которое также важно, как средство от дурного глаза (алб. гег. *msysh, -i*, алб. *mësysh, -i*), только албанцы заготовляют из айвы компот и заквашивают на зиму ее плоды. А вот единственное, что объединяет здесь в этом плане оба этноса, – это варенье из самой айвы.

Недавнее глубокое полевое изучение народной фитотерапии в полиэтничной Южной Метохии (краины Гора, Призренское Подгорье и Призренское Поле) показало следующее. Местные жители (албанцы, бошняки, горане и турки) используют в лечебных целях только настойку листьев айвы и исключительно как антидиарейное средство. Частотность упоминаний об айве, как такого рода средстве, следующая: у албанцев – 7 раз, у бошняков и горан (которых исследователи не разграничивали) – 4, а у турок – 0 (Mustafa et al. 2015: 10). Это свидетельствует о степени популярности растения в медицинской сфере у разных народов и этнических групп.

Более северная краина Метохии – Анадрини – демонстрирует, что айва как компонент традиционной медицины встречается, как ни странно, только у албанцев, причем только в виде чая из листьев – при простуде (Mullalija et al. 2021: 1834), что могло появиться под сербским влиянием.

Одна из самых северных краин Метохии, находящаяся в высокогорных районах Албанских Альп – *Fusha e Dukagjinit* алб. ‘Дукаджинское поле’, заселена практически исключительно албанцами, которые свою айву – *ftoni* – как лечебное средство ценят, по сравнению с другими растениями, не очень высоко, но тем не менее применяют, причем весьма отличным от южных районов Метохии образом. Здесь албанцы при воспалении верхних дыхательных путей используют чай (настой) из ее листьев, а отвар из семян, которые вообще не встретились исследователям в Южной Метохии, идет для усиления аппетита (Mustafa et al. 2012: 6).

Фитонимы для айвы

Об относительно позднем вхождении айвы в повседневный быт албанцев (и в Метохии, в частности) свидетельствует отсутствие у них междиалектных *синонимов* и *собственных* исконных мотивированных образований-фитонимов для наименований этого фрукта. Наблюдается повсеместная «привязка» к одному и тому же этимону.

В албанском стандартном языке (тоскская норма) имеется: *ftua, ftoi* m. *ftonj(të)* pl. (Fjalor 2006: 273), чему в северной, гегской, норме соответствует *fëtue* (северная Албания), *ftue* (Косово и Метохия) (Elsie 1998: 16; Mitrushi 1955: 91). Восходит к позднелат. *qudenaea māla* < лат. *cotōneum (mālum)* < *cydōneum* (*māla cydōnia* – плод айвы, *cydōnia (arbor)* айва-дерево)[2] (Sejdiu 1989: 62-63; Çabej 1996: 222; Genaust 1996: 193; Elsie 1998: 16; Topalli 2017: 508).

Сербский и хорватский стандартный облик фитонима для *Cydonia oblonga – dunja* (Šulek 1879: 513; Vajs 2003: 131), восходящее через цепочку элизий и метатез к тому же латинскому источнику: *dunja, gunja* < *dgunja* < *gdunja* < лат. *cydoneum* (Skok 1971: 557; Vajs 2003: 131)[3]. Ср. также арум. *gutun'ĭĭ,* рум. *gutui.*

Важно отметить, что дополнительным подтверждением проникновения культуры на Балканы *с запада*, с Апеннин, является то, что характерное турецкое название айвы *ayva*[4] здесь не привилось – за исключением славян-мусульман Горы, у которых нами зафиксирован фитоним *hajva* (Архив 2024). См. в частности: (Vajs 2003; Dizdari 2006; Bufli 2021). Встречается лишь переносное название сортов фруктов, соотносимых по внешнему виду с айвой и название соответствующей древесины: алб. *ajvan* 'сорт яблок' (по всей видимости, желтых) (< *ayva-elma* 'айва-яблоко') (Dizdari 2006: 12) и серб. (бошн.) *хајвàнија*, *хајвàнилија* (Босния) 'древесина (айвы)' (Етимолошки 2003: 45).

Айва во фразеологии

В отличие от образов других фруктов (яблока, винограда, груши, кизила и др.), имена которых широко встречаются в балканской фразеологии, образ айвы, глубоко усвоенный народным сознанием и входящий в каждую этническую балканскую картину мира, тем не менее не столь частотен. И в каждом из языков, используя разные качества растения, он по-особому отражает восприятие мира носителями идиома.

Для албанского языка в основе метафоры лежит *цвет* спелого плода – светло-желтый. См. *U bë ftua në fytyrë* (*dikush)* '(кто-то) сделался айва в лице', т. е. пожелтел лицом, обычно в негативном свете: о больном, об испуганном человеке (Thomai et al. 1999: 315). См. также в народной песне: *Pse je verdhur je bërë ftua O djalë more – Zverdhur nga hallet e tua Vajzë moj lule.* 'Почему пожелтел, сделался (как) айва, мой парень / Пожелтел от страданий по тебе, моя девушка, цветок'.

В сербском образе айвы на первый план выступает самое общее ее качество – *съедобность*, что является главным ее достоинством, в особенности при сопоставлении с другими, несъедобными растениями. См. поговорку, носящую ироничную окраску: *Ракита која рађа дуње* 'ива, которая родит айву' – как о чем-то нереальном, чего на свете не бывает (Чајкановић 1985: 84), ср. рус. «не родит сова сокола».

Айва в системе верований и фольклоре

В народных верованиях сербов айва имеет то же значение, что и яблоко – носит эротическую окраску, является символом любовных отношений и семейного счастья, при этом часто с айвой коррелирует именно акт ее *бросания.* В связи с этим она:

1. Участвует в символических свадебных действиях. Например, в области Лесковача Морава (Южная Сербия), когда девушка входит в дом жениха, она достает из-за пояса три айвы: две из них бросает через порог (жених при этом решетом их ловит), а третью режет, половину отдает ему же, вторую половину съедает сама (Чајкановић 1985: 268). В Албании (фиксируется по всей стране) невеста, приезжая на коне в дом жениха, держала в руках айву, и в тот момент, когда ее снимали из седла, одаривала ею детей своей новой семьи: одну отдавала мальчику, другую – девочке.

В Южной Албании (Гирокастра) на церемонии сватовства и на свадьбе сватов обязательно угощают *glikoja me ftua* – вареньем из айвы (в действительности джемом – см. разъяснения ниже).

2. Часто упоминается в свадебных и любовных песнях в метафорическом и символическом значении (Чајкановић 1985: 83). Например, в одной свадебной песне фигурирует чудесная айва *од сто листа, от дванаест лита* 'с сотней листьев, с двенадцатью (?)', которую невеста несет свекрови. См. также в любовной песне: *Гди је гонце пало, Ту је земља пукла: Гди је земља пукла, Ту је дуња никла* 'Где *гонджа* (бутончик розы; молоденькая девушка) упала, там земля треснула: где треснула земля, там айва проросла' (Чајкановић 1985: 269). В любовных и свадебных обрядовых песнях юноша и девушка бросают друг в друга айвой и яблоком, при этом часто подчеркивается, что яблоко зеленое, а айва желтая. Если яблоко имеет в песнях еще и религиозный смысл, то айва только эротичный. См. образ девушки на выданье: *у недра јој дуња зри* 'за пазухой у нее зреет айва'. Девушка в другой народной песне отбивается от юноши со вразумляющими его словами: *Моја недра не миришу, Нити дуњом, ни нераџом, Нити смиљем, Ни босиљем, Веће душом девојачком* 'Моя пазуха не пахнет, Ни айвой, ни апельсином, Ни бессмертником, Ни базиликом, Скорее девичьей душой' (Софрић 1990: 78-79).

По свидетельству Т. Вуйнович, среди свадебных песен, записанных В. Караджичем и изданных в XIX в. (Вук Стефановић Караџић «Српске народне пјесме» 1841–1898), айва упоминается в семи (Vujnović 2014: 39).

См. образ невесты в албанских народных любовных песнях:

Nuse lastar i ftoit Duket që je vajzë soit O nuse qelqi me ris Do vesh ku e ke për fis. 'Невеста – побег айвы, Кажется, что ты добрая девушка, О, невеста, выросшая чистой, как стекло, Услышу, где твой фис (род)'.

Po jam mollë e po jam ftua, Moj e vogla. Në je ftua, çil pë mua, Moj e vogla. Në je shegë, lësho degë,

Moj e vogla ‘Я яблоко, и я айва, Моя маленькая. Если ты айва, расцвети для меня, Моя малышка. Если ты гранат, выпусти ветвь, моя малышка’ (Këngë 1979: 9).

Rreth e rreth-o jatij ftue, Kur e ke-o ni syshkrue; Kur e ke syshtruemën-o, Edhe han si ftonin-o. Rreth e rreth-o jasaj mollë, Kur e ke-o jat kryqhollë; Kur e ke-o kryqhollën-o, Edhe han si mollën-o (Milesh – Grudë) ‘Вокруг кругом этой айвы, Когда у тебя есть одна с писаными глазами; Когда у тебя есть она с выразительными глазами, Также ешь, как айву. Кругом вокруг этого яблока, Когда оно у тебя с таким тонким станом; Когда оно у тебя с тонким станом, Также ешь, как яблоко (Милеш – Груда)’ (Këngë 1979: 117).

3. Используется в любовной (имитативной) магии. Например, когда девушка хочет привлечь внимание парня, она намазывает плод айвы медом и носит его с собой (Чајкановић 1985: 83).

Кроме того, айва имеет общее животворное действие. Оно воплощено:

А. В том, что ее кладут в рождественское жаркое, и все считают хорошей приметой ее съесть; полагали, что айва при эпидемии спасает от чумы (Чајкановић 1985: 269).

Б. При разведении «живого огня» среди прочих веток и поленьев надо обязательно принести что-то от айвы (Чајкановић 1985: 83-84).

В. Айва служит медиатором – «переносчиком болезни» человека на дикую природу. В Македонии детей катали под айвой, чтобы избавить от сыпи и краснухи; там же больного купали в воде с землей, выкопанной из-под айвы (при этом над его головой знахарка держала решето, в котором лежали нож и гребешок) (Раденковић 1996: 203).

Айва в современной алиментарной культуре

В системе питания народов запада Балкан айва занимает видное место. Климатические условия большинства зон полуострова позволяют возделывать эту плодовую культуру практически без ограничений. Албанцы используют айву для производства различных сладких блюд – таких как варенье и мармелад, а также едят в сыром виде, последнее, впрочем, опционально и зависит от пищевых привычек и пристрастий не столько отдельных групп населения, сколько конкретных индивидов.

Соб.: Это у тебя что, айва?

Инф.: Да, наша, домашняя. Я из соседнего села. Из нее очень вкусное варенье получается.

Соб.: И сколько стоит? <…> Мне килограмм не нужен!

Инф.: Ты можешь купить одну штуку и так съесть! Вот эта айва будет 15 леков. Можешь сейчас есть, а можешь оставить – она полежит, потом съешь (Мальчик албанец, около 12 лет, продавец фруктов, придорожная торговля, трасса Тирана – Лябинот, место у границы с Республикой Македония. 1996 г.). (Полевые 1996).

Инф.: Я сейчас ем айву. Очень вкусная.

Соб.: А разве она не вяжет? Ее сложно есть в сыром виде.

Инф.: Нет, мне нравится! Сейчас уже осень, она вызрела. Я в деревне всегда любил так есть, хотя многие у нас не едят.

Соб.: Ты из деревни привез айвы, от родителей?

Инф.: Нет! Купил у себя рядом с домом, в маркете. Увидел и купил. Вкус детства (Албанец, мусульманин-суннит, 32 года, из Мальсия-э-Тиранес, живет в Тиране, агент по недвижимости, запись беседы по-албански в WhatsApp, октябрь 2023 г.). (Полевые 2023).

Различные народы и этнические группы на западе Балкан в наше время демонстрируют различные подходы к использованию айвы: кто-то из айвы делает джем и прочие десерты, кто-то главным образом перерабатывает на алкогольный напиток – ракию (фруктово-ягодный дистиллят), а кто-то пользуется всеми возможностями переработки плодов.

Еще 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, необходимо было угостить гостя 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 сказано [в действительности в Коране об этом не идет речь. – *А. Н.*] (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.). (Полевые 1990).

Самым распространенным сладким в этой церемонии стали джем или варенье, так как они были наиболее доступными. Как правило, покупали у кондитеров лукум, шербет и иные восточные сладости, и они были не всегда «под рукой», в буфете или на столе даже в состоятельных семьях. А вот обеспечить запас фруктово-ягодных угощений хозяйки могли себе позволить. Чтобы прослыть в глазах ближайшего окружения умелыми и домовитыми, хозяйки пытались найти свою изюминку: экспериментировали с сырьем, изобретали рецепты. Именно поэтому в Албании, Косово и Северной Македонии наблюдается огромный выбор сладкого десерта, который до настоящего времени подают к столу в семьях, придерживающихся традиций, во время визита гостей.

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 масса[5]) (Reçel 2013). В албанском языке фиксируются различные номинации для видов продукта: *reçél, -i* ‘джем’, *likó, -ja = glikó, -ja* ‘варенье’[6], *marmelát/ë, -a* ‘мармелад’, ‘густой джем’ (Fjalor 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: Сербско- 1957: 881; Чукалов 1960: 1015; Македонско- 2003: 638). Так, например, обстоит дело в языке славян-мусульман Голобордо/Голо Бордо (Восточная – Северо-Восточная Албания) (Sobolev at al. 2017).

Специфика плодов айвы позволяет варить из них исключительно джем – т. е. *reçel, -i*, так как сварить в сиропе крупные плоды целиком, чтобы они были вкусными и удобными для поедания, технологически почти невозможно.

Так, у славян-мусульман в микрорегионе Сречка/Средачка/Средска округа Призрена (села Горне Любине, Доне Любине и др.) фиксируется специальная технология производства варенья из айвы (Фото 2). После сбора урожая плоды моют, очищают от грубой кожуры и сердцевины, режут на небольшие кусочки, которые затем заливают на недолгий срок гашеной известью (!).

Мы собираем айву и заливаем ее известью. Какой известью? Обычной, что идет для окраса стен, домов. Берем чистую воду, гасим известь и добавляем это в посуду с нарезанной кусками айвой. Надо дать постоять, можем оставить на полчаса, кто, наверное, на ночь оставляет. Затем раствор извести сливаем и промываем родниковой водой. Зачем именно известь используем? Она придает желтый цвет варенью. После извести айва становится ярко-желтой. Именно из такой айвы хорошо варить варенье, оно красивое получается. В наших селах так делают – и для себя, и на продажу. Из айвы мы только варенье варим, больше она ни для чего не годится. Просто есть – она вяжет. Компоты мы из черники варим. Из других ягод. А варенье из айвы вкусное получается! (Славянка-мусульманка из Горне Любине, Средачка, округ Призрена, 63 года, крестьянка, беседа записана на славянском идиоме *наш* в августе 2024 г.) (Архив 2024).

Албанцы, исповедующие ислам, и славяне-мусульмане айву используют почти исключительно для приготовления сладкого десерта – в отличие от своих ближайших соседей – сербов, для которых плоды растения в первую очередь служат сырьем для производства ракии.

У славянского мусульманского населения округа Призрена, упомянутого выше, наименованием айвы служит лексема *dunja*, распространенная в разных южнославянских языках и диалектах. А вот славяне-мусульмане в Горе (эта область поделена между Албанией и Косово) дерево и плод называют *hajva*, что является заимствованием из турецкого (как, кстати, и в русском)[7]. Славянское мусульманское население под Призреном, с трудом переживающим состояние постконфликта на разных уровнях, идентифицирует себя то как сербы, то как горане, то как македонцы, то как болгары, то как бошняки (в зависимости от складывающейся политической и общественной конъюнктуры). Оно склонно все же выделять себя как особую общность в южнославянском континууме, называя свой язык *наш*, а своих людей *наши*. В этой ситуации различные номинации самых распространенных культурных растений, к коим относится и айва, являются ощутимыми маркерами этнической и языковой принадлежности в регионе с непростой исторической судьбой.

У нас почти каждая семья выращивает айву, это важная культура для хозяйства. Из плодов делают варенье. Оно у нас желтое получается.

Цвет прямо золотой. И для себя красиво, и на продажу – покупатели охотно берут. Вот только в этом году айвы не будет совсем. Были хорошие прогнозы на урожай. Но в июне (июле?) прошел сильный град, прямо, как кулак размером, и весь урожай погиб. Не осталось плодов на деревьях. И не только на айве – с другими культурами то же самое. Остается надеяться на будущий год (Славянин мусульманин из Горне Любине, Средачка, округ Призрена, 67 лет, пенсионер, бывший учитель школы, беседа записана на сербском языке в августе 2024 г.). (Архив 2024).

Сербы в Косово из айвы гонят ракию, которая оценивается любителями как одна из лучших – наравне с виноградной и сливовой. Во многих хозяйствах айва занимает большие площади. Период созревания айвы здесь конец сентября – середина октября. В сборе урожая участвуют все члены семьи, а там, где не хватает своих сил, приглашают наемных рабочих.

В самой Сербии производство айвовой ракии поставлено на промышленные рельсы – многие хозяйства специализируются на данной плодовой культуре. Собранный урожай на тракторах отправляют на винокурни.

У нас сейчас период сбора айвы. Поэтому на улицах много тракторов с прицепами с айвой. Ее отправят на фабрики и сделают из нее ракию. В селе много одиноких старух, им самим с урожаем не справиться. Поэтому они нанимают тех, у кого есть силы, – в селе готовы оказать помощь. Обычно платят около 20 евро в пересчете за день работы. Еще и кормят. Те, у кого нет работы, соглашаются. Работа эта физически трудная, раньше мужчины ее делали. А теперь обычно женщины снимают плоды, а мужчины ящики носят до трактора. За урожай айвы можно заработать неплохие деньги. Для себя айву почти не оставляют. Для ракии сколько там надо? (Влах из с. Шипиково, община Заечар, Сербия, 50 лет, директор Этнографического музея села Шипиково, беседа записана на влашском языке в октябре 2022 г.). (Архив 2022).

У влахов Восточной Сербии популярен и такой десерт, как запеченная айва. Обычно плоды моют, складывают на противень, смазывают верхушку медом и отправляют в печь (Фото 3). Могут обойтись и без меда либо сахара – вызревшие запеченные плоды являются отличным угощением. Такой десерт готовят для домашних, он не является праздничным или ритуальным, зато прочно занял место в сезонном распределении блюд. В некоторых семьях запеченную айву подают к столу почти ежедневно в период сбора урожая. Если плоды айвы, снятые с дерева, отваживается есть молодежь, которой импонирует ее «нетронутый» гастрономическими изысками вкус, то запеченную айву едят даже представители старшего поколения: «У молодых зубы крепкие, а нам надо уже то, что помягче» (Полевые 2022).

Возвращаясь к сладким заготовкам, отметим, что приготовление джема из айвы является достаточно сложным процессом, так как он сопряжен с очисткой плодов, извлечением сердцевины, нарезкой и пр. Повсеместно на западе Балкан занимаются им в основном сельские жители или горожане, живущие в частных домах и выращивающие айву на своих приусадебных участках. В Албании в период строительства социализма (с 1944 по 1991 годы), который называют в стране монизмом, власти, строившие новое общество, свели всю частную инициативу практически к нулю: здесь была проведена коллективизация сельскохозяйственных земель, объединены рабочие силы и собраны в кооперативы орудия труда. В «пик» победы социализма у крестьян в домашних хозяйствах зачастую вообще не было даже сельскохозяйственных инструментов – все было общим и хранилось на складах сельхозпредприятий. В этих условиях говорить о массовом производстве сладких заготовок в домашних условиях вообще не приходилось. Семьи могли заготовить небольшое количество варенья для себя. Зато в это время по всей стране возникали овоще-плодовые комбинаты, продукция которых должна была обеспечить население всей страны. Необходимо признать, что за все годы строительства социализма Албания так и не смогла справиться с тотальным дефицитом товаров, включая продукты питания, и услуг. Жители городов просто разучились в своем большинстве заниматься заготовками, покупая все необходимое в централизованных магазинах (к 1980-м годам менее 20% населения страны жили в городах). А в сельской местности навыки производства сладких десертов все же сохранялись, многие семьи поддерживали своих городских родственников в силу возможностей джемом и вареньем из инжира, айвы, вишни и других плодов.

Интерес к сладким десертам вернулся на Западные Балканы в последнее десятилетие в силу распространения глобального мегатренда здоровья и здорового питания (Архив 2022; 2024). Ушедшая было мода на бабушкины десерты, разрушаемая в Албании неудачными попытками строительства социализма с их отрицанием все-

го традиционного, триумфально вернула свои позиции: варенье и джемы, мармелад и соки, изготовленные в домашнем хозяйстве, на агрофермах и предприятиях, позиционирующих себя как преемники старых технологий и рефлексирующих на бережном отношении к сырью, выращенному «без всякой химии», вновь стали исключительно популярными. Джем из айвы стал не только «правильным» продуктом, «который ели наши предки», но и «лекарством от множества напастей», как гласит реклама большинства современных производителей. Банка джема стала не просто продуктом, но и хорошим подарком не только зарубежным друзьям, но и ближайшим родственникам – как было еще несколько десятилетий назад.

Основные выводы

Айва обыкновенная является одним из самых распространенных плодовых растений на западе Балкан. Прижившись в благоприятном климате региона, айва прочно вошла в алиментарную культуру практически всех народов и этнических групп, его населяющих. Ориентальный институт гостеприимства способствовал тому, что айвовый джем стал почти обязательным угощением во время визита гостей, праздников и семейных церемоний. Албанцы, славяне, исповедующие ислам (в микрорегионах Гора, Средачка под Призреном и др.), зачастую используют айву исключительно как сырье для производства сладких десертов. Сербы, влахи, македонцы и пр., включая албанцев, исповедующие христианство в формах православия или католичества, видят в айве ценнейший ресурс для дистилляции ракии, популярность которой растет в силу глобализации рынка и культуры потребления, питания и времяпрепровождения. Так, в Косово, большинство населения которого составляют албанцы-мусульмане, в последние годы стали массово производить ракию из айвы, продающуюся не только через массовые торговые сети, но и в магазинах беспошлинной торговли в аэропортах Приштины и Тираны как знаковый бренд местных алкогольных напитков.

Традиционное использование айвы в народной медицине также фиксируется практически повсеместно: ее плоды, кожура, семечки и т. д. служат для избавления от диареи, болей при месячных, простудных заболеваний и пр. При этом разные этнические группы могут использовать растение для лечения противоположных симптомов: главным при этом видится природная сила плодов, несущих благотворное воздействие на организм человека.

Многообразие номинаций айвы в балканских идиомах сводится главным образом к заимствованиям из латыни и турецкого. Фиксируя определенные изоглоссы, мы можем обозначить зоны культурных и языковых влияний в регионе в течение двух последних тысячелетий. Вместе со всем этим основным результатом данного исследования является демонстрация распространенности растения на западе Балкан, его вхождения в культуру в самом расширительном понимании этого слова, алиментарную сферу, пищевую традицию и систему социальных отношений.

Примечания

[1] Для получения этого сока нарезают плоды айвы на мелкие кусочки, добавляют немного воды и кипятят для размягчения. Затем помещают в бязевый мешок, выжимают и полученный сок сгущают до получения густого сиропа, периодически снимая пену (Дамиров и др. 1988: 41).

[2] Предполагается, что далее и лат. *cotoneum,* и греч. *κοδώνεα (σῦκα χειμερικά)*, *κοδύμαλον* могут восходить к неизвестному азиатскому языку (Ernout et al. 1967: 146), что согласуется с местом прародины растения и не противоречит его маршруту продвижения в Средиземноморье.

[3] Хорв. формы с *t – tunja*, *tkunja*, *kutinja* и под. – лексический остаток далматороманского, *kunja* произошло от млетской формы *cogno* (ср. итал. *cotogna* ‘айва’), а специфичные формы *markatunja*, *mrkatunja* – экслюзив Дубровника (Šulek 1879: 513; Vajs 2003: 131).

[4] Тур. *ayva* < **avja* < **abja* < персид *ābia* ‘айва’ (Stachowski 2019: 70). О первоначальном очаге произрастания айвы в Талышских горах Ирана см. в тексте.

[5] В настоящее время фабричная продукция под названием «мармелад» в Албании выпускается в достаточно жидкой консистенции, с указанием на упаковке перечня ингредиентов с немалым количеством воды.

[6] 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).

[7] Так, активист и интеллектуал, школьный учитель из Горы Невруз Мехмети, 1 сентября 2024 г. написал на родной идиоме стихотворение *Zllatna hajva* гор. ‘Золотая айва’, опубликовав его в социальной сети *Facebook* (Полевые 2024).

Литература / References

Архив МАЭ РАН (АМАЭ). К-1. Оп. 2. 2022 № вр. б/н.; 2024 № вр. б/н. / Arkhiv MAE RAN (AMAE). K-1. Op. 2. 2022 № vr. b/n.; 2024 № vr. b/n.

Дамиров И. А., Прилипко Л. И., Шукюров Д. З., Керимов Ю. Б. Лекарственные растения Азербайджана. Баку: Маариф, 1988. / Damirov I. A., Prilipko L. I.,

Shukyurov D. Z., Kerimov YU. B. Lekarstvennyie rasteniia Azerbaidzhana. Baku: Maarif, 1988.

Етимолошки речник српског језика. Dictionnaire étymologique de la langue Serbe. Уред.: А. Лома. Београд: Ин-т за сърпски језик САНУ, 2003. Св. 1. / Etimološki rečnik srpskog jezika. Ured.: A. Loma. Beograd: In-t za s″rpski jezik SANU, 2003. Sv. 1.

Македонско-русский словарь. Ред.: Р. П. Усикова, З. К. Шанова, Е. В. Верижникова, М. А. Поварницина. Москва: Астрель; АСТ, 2003. / Makedonsko-russkii slovar'. Red.: R. P. Usikova, Z. K. Shanova, E. V. Verizhnikova, M. A. Povarnitsina. Moskva: Astrel; AST, 2003.

Мацку Я., Крейча И. Атлас лекарственных растений. Братислава: Издательство Словацкой академии наук, 1970. / Matsku YA., Kreicha I. Atlas lekarstvennykh rastenii. Bratislava: Izdatel'stvo Slovatskoi akademii nauk, 1970.

Новик А. А. «Горный чай», шалфей, чай, ромашка и кофе в традиции, народной медицине и этикете албанцев и греков Химары и Дропула. In: Acta Linguistica Petropolitana, XIII, 2, 2017, 116-131. / Novik A. A. "Gornyi chai", shalfei, chai, romashka i kofe v traditsii, narodnoi meditsine i etikete albantsev i grekov Khimary i Dropula. In: Acta Linguistica Petropolitana, XIII, 2, 2017, 116-131.

Полевые материалы автора: А. А. Новик. 1990–2024. СФРЮ, Косово, Албания, Северная Македония. / Polevyye materialy avtora: A. A. Novik. 1990–2024. SFRYU, Kosovo, Albaniya, Severnaya Makedoniya.

Раденковић Љ. Симболика света у народној магији јужних словена. Балканолошки институт САНУ. Посебна издања књ. 67. Београд: Просвета Ниш, 1996. / Radenković LJ. Simbolika sveta u narodnoj magiji južnih slovena. Balkanološki institut SANU. Posebna izdanja knj. 67. Beograd: Prosveta Niš, 1996.

Сербско-хорватско-русский словарь. Сост.: И. И. Толстой. Москва: Государственное издательство иностранных и национальных словарей, 1957. / Serbsko-khorvatsko-russkii slovar'. Sost.: I. I. Tolstoi. Moskva: Gosudarstvennoie izdatel'stvo inostrannykh i natsional'nykh slovarei, 1957.

Софрић П. Главније биље у народном веровању и певању код нас Срба. Београд: БИГЗ, 1990. / Sofrić P. Glavnije bilje u narodnom verovanju i pevanju kod nas Srba. Beograd: BIGZ, 1990.

Чајкановић В. Речник српских народних веровања о биљкама. Београд: Српска академија наука и уметности, 1985. / Čajkanović V. Rečnik srpskih narodnih verovanja o biljkama. Beograd: Srpska akademija nauka i umetnosti, 1985.

Чукалов С. Българско-руски речник. София: Наука и изкуство, 1960. / Chukalov S. Bŭlgarsko-ruski rechnik. Sofiia: Nauka i izkustvo, 1960.

Agjensia e Statistikave të Kosovës. 2024. https://ask.rks-gov.net (дата обращения 27.08.2024).

Bufli G., Rocchi L. A. Historical Etymological Dictionary of Turkisms in Albanian (1555–1954). Trieste: Edizioni Università di Trieste, 2021.

Çabej E. Studime etimologjike në fushë të shqipes. IV (DH-J). Tiranë: Akademia e shkencave e Republikës së Shqipërisë; Instituti i Gjuhësisë dhe i Letersisë, 1996.

Dizdari T. N. Fjalor i orientalizmave në gjuhën shqipe. Tiranë: Instituti Shqiptar i Mendimit dhe i Qytetërimit Islam, 2006.

Elsie R. Dendronymica albanica, a survey of Albanian tree and shrub names. In: Zeitschrift für Balkanologie, no 34/2, 1998, 163-200.

Ernout A., Meillet A. Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire de mots. Quatrième édition. Paris: Librairie C. Klincksieck, 1967.

Fjalor i gjuhës së sotme shqipe. Red.: A. Kostallari. Tiranë: Akademia e Shkencave e RPS të Shqipërisë, 1980.

Fjalor i gjuhës shqipe. Red.: Thomai J. Tiranë: Akademia e Shkencave e Shqipërisë; Instituti i Gjuhësisë dhe i Letërsisë, 2006.

Genaust H. Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen. Basel; Boston; Berlin: Birkhäuser, 1996.

Hristova-Bejleri R. Magnetizmi i kafenesë dhe letërsia shqiptare. In: Seminari Ndërkombëtar për Gjuhën, Letërsinë dhe Kulturën Shqiptare, no 25/1. Red.: F. Raka, L. Matoshi, I. Badallaj, O. Gashi, B. Rugova. Prishtinë: Fakulteti i Filologjisë, 2006, 139-145.

Këngë dashurie. I. Red.: Sh. Pllana. Prishtinë: Instituti Albanologjik i Prishtinës, 1979.

Latifi (Xhanari) L. Turqizmat dhe semantika e tyre në fjalorët e shqipes. Botimet Dudaj: Studime dhe Publicistikë, 2012.

Mançe M., Dhimitri L., Zykaj Xh., Myrto L., Malo N. Fjalor rusisht-shqip. Rreth 35 000 fjalë. Red.: E. Ymeri. Tiranë: EDFA, 2005.

Meyer G. Etymologisches Wörterbuch der albanesischen Sprache. Strassburg: K. J. Trübner, 1891.

Meyer G. Fjalor etimologjik i gjuhës Shqipe – 1891. Përktheu Onila Omari. Tiranë: Botime Çabej, 2007.

Mitrushi I. Drurët e shkurret e Shqipërisë. Tiranë: Instituti i shkencave, 1955.

Mullalija B., Mustafa B., Hajdari A. et al. Ethnobotany of rural and urban Albanians and Serbs in the Anadrini region, Kosovo. In: Genetic Resources and Crop Evolution, no 68, 2021, 1825-1848.

Mustafa B., Hajdari A., Krasniqi F., Hoxha E., Ademi H., Quave C. L., Pieroni A. Medical ethnobotany of the Albanian Alps in Kosovo. In: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, no 8, 2012, 1-14.

Mustafa B., Hajdari A., Pieroni A., Pulaj B., Koro Xh., Quave C. L. A cross-cultural comparison of folk plant uses among Albanians, Bosniaks, Gorani and Turks living in south Kosovo. In: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, no 11, 2015, 1-26.

Mustafa B., Hajdari A., Pulaj B., Quave C. L., Pieroni A. Medical and food ethnobotany among Albanians and Serbs living in the Shtërpcë/Štrpce area, South Kosovo. In: Journal of Herbal Medicine, vol. 22, 2020, no article 100344.

Newmark L. The Albanian-English Dictionary. Oxford: Oxford University Press (USA), 2000.

Özbek H. *Cydonia oblonga* Mill. In: Novel drug targets with traditional herbal medicines. Eds.: F. Tuğçe Gürağaç Dereli et alt. New York: Springer, 2022, 209-225.

Reçel fiku. 2013 In: Arti Gatimit. https://www.artigatimit.com/2013/08/recel-fiku/ (дата обращения 27.06.2024).

Savića J., Mačukanović-Jocića M., Jarić S. Medical ethnobotany on the Javor Mountain (Bosnia and Herzegovina). In: European Journal of Integrative Medicine, no 27, 2019, 52-64.

Savikin K., Zdunić G., Menković N., Zivković J., Cujić N., Tereščenko M., Bigović D. Ethnobotanical study on traditional use of medicinal plants in South-Western Serbia, Zlatibor district. In: Journal of Ethnopharmacology, no 7, 146 (3), 2013, 803-810.

Sejdiu Sh. Çështje të onomasiologjisë fitonimike romane dhe ballkanike. Prishtinë: Rilindja, 1989.

Skok P. Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika. T. I. Zagreb, 1971.

Sobolev A., Novik A. Gollobordë (Golo Bordo), Shqipëri. Nga materialet e ekspeditës ballkanike të AShR-së dhe UShSt-P-së në vitet 2008–2010. Red.: Andrea N. Sobolev dhe Aleksandër A. Novik (në bashkëpunim me Maria S. Morozovën); përkth. Ligor Cullufe. Red.: Tianda Kaçi, Besa Vila. Tiranë: Botimet Toena; Sankt-Peterburg: Nauka, 2017.

Stachowski M. Kurzgefaßtes etymologisches Wörterbuch der türkischen Sprache. Kraków: Księgarnia Akademicka, 2019.

Šulek B. Jugoslavenski imenik bilja. Zagreb: Jugoslavenska akademija znatnosti i umjetnosti, 1879.

Thomai J., Lloshi Xh., Hristova R., Qiriazati K., Melonashi A. Fjalor frazeologjik ballkanik. Tiranë: Shtëpia Botuese Dituria, 1999.

Topalli K. Fjalor etimologjik i gjuhës shqipes. Tiranë: Qendra e Studimeve Albanologjike; Instituti i Gjuhësisë dhe i Letërsisë, 2017.

Vajs N. Hrvatska povijesna fitonimija. Zagreb: Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje, 2003.

Vujnović T. Wedding songs in Vuk Karadžić' s compilations: functions and meanings of plants. In: Plants and herbs in traditional Serbian culture. Handbook of folk botany. Eds.: Z. Karanović, J. Jokić. Novi Sad: University of Novi Sad, Faculty of Philosophy, 2014, 39-52.

Zeven A. C., Zhukovsky P. M. Dictionary of cultivated plants and their centres of diversity. Excluding ornamentals, forest trees and lower plants. Wageningen: Centre of Agricultural Publishing and Documentation, 1975.

Приложение



Фото 1. Айва на агроферме «Винеа». Дуррес, Албания. Сентябрь 2021 г.
Фото А. А. Новика



Фото 2. Информанты экспедиции.
Село Горне Любине, округ Призрена, Косово.
Август 2024 г. Фото А. А. Новика



Фото 3. Запеченная айва. Село Шипиково,
община Заечар, Сербия. Октябрь 2022 г.
Фото А. А. Новика

Marina Domosiletskaya (Sankt Petersburg, Federația Rusă). Doctor în Filologie, Institutul de Studii Lingvistice, Academia de Științe.

Марина Домосилецкая (Санкт-Петербург, Российская Федерация). Кандидат филологических наук, Институт лингвистических исследований, Академия наук.

Marina Domosiletskaya (St. Petersburg, Russian Federation). PhD in Philology, Institute for Linguistic Studies, Academy of Sciences.

E-mail: marinaling@mail.ru

ORCID: 0000-0002-5599-7878

Alexander Novik (Sankt Petersburg, Federația Rusă). Doctor în istorie, Muzeul de Antropologie și Etnografie „Petru cel Mare" (Kunstkamera), Academia de Științe.

Александр Новик (Санкт-Петербург, Российская Федерация). Кандидат исторических наук, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера), Академия наук.

Alexander Novik (St. Petersburg, Russian Federation). PhD in History, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera), Academy of Sciences.

E-mail: njual@mail.ru

ORCID: 0000-0002-1123-1109