

А.А. Новик

СВАДЬБА В ГОЛОБОРДЕ/ГОЛО БОРДО: ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ НАБЛЮДЕНИЯ В ВОСТОЧНОЙ АЛБАНИИ

В течение трех лет, с 2008 по 2010 г., состоялись научные поездки на восток Албании, в албанско-македонское пограничье. Данный экспедиционный проект представлял собой этап взаимного сотрудничества МАЭ РАН, ИЛИ РАН, Австрийской академии наук и Университета г. Марбурга (Германия) в плане изучения Балканского полуострова. Состав экспедиций был следующим: в 2008 г. в исследованиях приняли участие автор данной статьи (от российской стороны) и профессор Андрей Николаевич Соболев (Вена, Марбург, Санкт-Петербург). В 2009–2010 гг. в экспедициях, помимо названных участников, работали Д.С. Ермолин (МАЭ РАН), А.С. Дугушина (СПбГУ, МАЭ РАН) и М.С. Морозова (СПбГУ и ИЛИ РАН).

Данный трехлетний экспедиционный проект входил в план полномасштабного исследования языков и диалектов, традиционной культуры и фольклора народов Балканского полуострова¹.

Местность, в которой проходили экспедиции 2008–2010 гг. [АМАЭ: Новик: 2008А; 2008Б; 2009А; 2009Б; 2010А; 2010Б], находится на востоке/северо-востоке Албании, в горном районе, расположенном на границе с Республикой Македония. Эта высокогорная область, в которой на территории Албании разбросаны славянские поселения, по-албански называется Голоборда (Gollobord/ë –а). Среди вариантов названия есть такие: Голоберда, Голэберда. По-македонски название звучит соответственно: Голо Бордо, Голо Бырдо, Голо Брдо, что значит «голая гора, голая вершина»².

Славян-мусульман в данном регионе Албании насчитывается примерно несколько тысяч. Привести более точные данные пока затруднительно³.

¹ Результаты экспедиций нашли отражение в коллективной монографии [Голо Бордо/Gollobordë 2013].

² В действительности местность в наши дни не совсем лишена растительности, лишь пространные плоскогорья между вершинами высоких гор имеют скудный растительный покров.

³ В одном из последних исследований области Голоборда, предпринятом болгарским ученым Веселкой Тончевой, по различным источникам анализируется состав населения начиная с XVI в., однако не приводятся какие-либо конкретные

Не внесла ясность в данный вопрос и проведенная с октября по 1 ноября 2011 г. перепись населения и домохозяйств Албании (*Censusi i popullsisë dhe i banesave 2011*) [*Censusi 2011, INSTAT*], результаты которой были объявлены недавно⁴. Согласно данным Института статистики страны, население Албании составляет 2 821 977 чел. Из них македонское меньшинство насчитывает 0,2 % от общего числа жителей [*Censusi 2011; Censusi 2011, INSTAT*]. Примечательно, что македонский язык назвали родным (*alb. gjuhë amtare*) 0,16 % населения страны (не все самоидентифицирующие себя как македонцы владеют идиомом). В свою очередь, не все владеющие славянским идиомом самоидентифицируют и записывают в анкеты себя как славян. Результаты переписи вызвали бурную дискуссию в обществе, ряд партий, в первую очередь созданных на базе этнической принадлежности и призванных отстаивать права меньшинств, и национальных обществ выступили с резкой критикой технологий и методов проведения переписи и ее результатов, назвав их сфальсифицированными и «корруптированными». В свою очередь, представители властей настаивают на прозрачности и достоверности данных⁵.

Официально Албания очень долго постулировала лозунг, что является моноэтничной страной, чуть ли не единственным моноэтничным государством Европы. Соответственно, в Албании живут только албанцы. В дальнейшем, не в последнюю очередь под влиянием Евросоюза, стать членом которого желает эта балканская страна, отношение к национальным меньшинствам изменилось. Албания признает, согласно государственному закону, наличие этнических меньшинств, одним из них является македонское [Новик 2009: 119–130; 2011б: 124–141]. Но чаще всего, когда речь заходит о македонцах, подразумеваются православные македонцы, живущие в районе озер Большая и Малая Преспа. Славяне-мусульмане (или македонцы-мусульмане, как иногда говорят сами представители этнической группы, а также коллеги-ученые из Республики Македония [Лиманоски 1992: 27–36; Дрвошанов 1995: 37–44; Видоески 1998: 5–46; Светиева 2006], или болгары, как их называют болгарские исследователи [Асенова 1997: 124–127; Бояджиев 2007: 52–64; Христова 2007: 43–53],

цифры на настоящее время [Тончева 2009, I: 9–25], что объясняется прежде всего высоким уровнем миграции местного населения, а следовательно, невозможностью любых объективных подсчетов (риск ошибиться в такой ситуации очень высок).

⁴ Материалы переписи и рефлексия в обществе после публикации ее результатов касательно славянского населения также приводятся в коллективной монографии [Голо Бордо/Gollobordë 2013].

⁵ Примером может послужить развернутое интервью бывшего министра инноваций и информационных и коммуникационных технологий Генца Поло (Genc Pollo) главному телевизионному каналу страны TVSH 16 декабря 2012 г.

или сербы, как фиксируют сербские политизированные ученые [Филиповић 1940]), проживающие в Голоборде, каким-то образом остаются в тени общественного интереса. В научном сообществе существование этой группы славян вообще вызывает неподдельный интерес ввиду практически полного отсутствия сведений и неангажированного научного описания.

МАТЕРИАЛЫ ПО СВАДЕБНОЙ ОБЯДНОСТИ

Экспедиция 2009 г. в Голоборде проходила совсем не по задуманному плану (с заранее подготовленными вопросниками лексической, этнолингвистической и иных программ) — ее участники случайно попали на традиционную свадьбу и вынуждены были всем составом отказаться от своих исследовательских проектов и сосредоточить все внимание на одной, ставшей коллективной теме — свадебной обрядности. Это позволило зафиксировать значительный материал по свадьбе у славян-мусульман (рис. 1). В представленной статье изложены наблюдения автора по данной теме⁶.



Рис. 1. Жених в нарядном черном костюме и невеста в красном платье. (Четвертый день свадьбы, называемый *невеста*). С. Требишт, Голоборда. Сентябрь 2009 г. Фото автора

⁶ Детальное исследование свадьбы в Голоборде, равно как и описание заархивированных и хранящихся в МАЭ материалов, планируется провести и опубликовать коллективом участников экспедиций 2008–2010 гг. в ближайшее время.

Существующая литература дает лишь общее представление о браке, брачных связях и свадебной обрядности в Голоборде [Тончева 2009; Sadikaj 1999]. Поэтому предлагаемый анализ материалов полевых исследований (который является пока первым шагом в плане всестороннего изучения свадьбы как обряда перехода в изучаемом микрорегионе) должен способствовать открытию существующей лакуны по данной теме.

В с. Требишт (*алб.* Trebisht –i, *мак.* Требишта) участникам исследовательского проекта довелось практически неделю прожить в доме, в котором происходили свадебные торжества, а следовательно, вести наблюдения и собирать материал методом *прямого включения*, при этом участники-мужчины (А.Н. Соболев, А.А. Новик и Д.С. Ермолин) все время проводили среди мужчин (что было бы затруднительно в случае сбора материала исключительно женским составом научного коллектива), а молодые исследовательницы М.С. Морозова и А.С. Дугушина фиксировали материал на *женской половине* свадьбы, куда вход мужчинам по определению обычно заказан.

ПЕРСОНАЖНЫЙ КОД И УСТОЯВШИЕСЯ СТЕРЕОТИПЫ

Свадьба (мест. диал. мак. *svávdal/svávda*⁷), на которой мы присутствовали, проходила в *доме жениха* (*алб.* shtëpia e dhëndrit), что представляется условным названием, т.к. в действительности женился сын родной сестры нашего давнишнего информанта и друга Рамазана Садику (Ramazan Sadiku), 1959 г.р. Однако для носителей традиции брак является важнейшим событием в жизни всего *фис*’а (*алб.* fis –i), тем более для ближайших родственников⁸. Для дяди свадьба племянника (на местном говоре *vnuk*/внук, *алб.* nip –i)⁹ считается почти таким же ответственным мероприятием (как по важности события, так и по затратам), как и свадьба, допустим, собственного сына. На отношение Рамазана Садику к свадьбе племянника влиял и тот фактор, что его сестра — вдова,

⁷ В местном говоре «группа -db- переживает метатезу и диссимиляцию в *vd: sv'avda*» [Соболев 2013].

⁸ *Фис* (*алб.* fis –i) — род, большая группа родственников, ведущих свое происхождение от реального или легендарного общего предка по мужской линии. Славяне Голоборды используют в номенклатуре родства албанское заимствование — лексему *фис*. Термина славянского происхождения М.С. Морозовой, специально занимавшейся изучением терминов родства, зафиксировано не было. *Фисом* у славян Голоборды также называется семейная община, представляющая собой кровнородственную единицу, члены которой живут в отдельных домах либо подворьях, владеют собственной землей, хозяйством и имуществом и связаны между собой общим происхождением — родством по отцовской линии [Морозова 2013].

⁹ В славянском говоре Требишта наименование племянника совпадает с наименованием внука — как в албанском и славянских языках Балкан.



Рис. 2. Девушки из семейства Садику в традиционных нарядах.
С. Требишт, Голоборда. Сентябрь 2009 г. Фото автора

оставшаяся без мужа много лет назад, а потому нашему информанту приходилось совмещать роли не только дяди (дядя по матери — *мак. brat od májka*/брат од ма́йка, на местном говоре *dájdžo/дáјџо, dáја/дáја* из *алб. daj/ë –а, алб. диал. daxhe –ја* (краина Кукес и Фушэ-Люра) < *тур. dayı*) [Морозова 2013], но и отца. Во многом стратегия поведения близких родственников диктовалась архаичной системой взаимной выручки и помощи, характерной для балканских народов в целом (как славян, так и неславян).

Свадьба была важным событием не только для семейства Садику (рис. 2), но и для всего с. Требишт, т.к. в свадебные мероприятия было втянуто в разные

дни до двухсот человек (по нашим приблизительным подсчетам)¹⁰. Еще около 20–30 человек были заняты обслуживанием свадьбы — музыканты, повара и т.д., которые менялись в разные дни (и точное их число вряд ли можно привести).

АКЦИОНАЛЬНЫЙ КОД

Акциональный код голобордской свадьбы сохраняет ряд важных ритуальных практик, уходящих своими корнями в балканскую архаику.

Так, на третий день свадебных мероприятий в доме жениха принято месить *кумсто* (мак. ‘кумство’)¹¹. Это ритуальное действие по приготовлению сладкой халвы *а́лва на кумсто* (местный мак. диал.), по которому и сам этот день свадьбы получил название — *кумсто*, в логическом смысле имеет цель установить новый уровень отношений между семьями, члены которых вступают в брак. Для этого традиция выработала следующую практику.

Во дворе дома с утра мужчины устанавливают два казана, под которыми разводят огонь (в одном казане готовят сладкое, во втором — кипятят воду). Открытый огонь — необходимый атрибут ритуала. В первый казан наливают большое количество растительного масла (это может быть подсолнечное, рапсовое, кукурузное или иное рафинированное масло)¹². В разогретое масло добавляют муку (рис. 3), а затем сахарный песок. Мука используется двух видов: пшеничная и кукурузная. Эта смесь необходима для того, чтобы сладкое блюдо получилось «крепким» [АМАЭ: Новик 2009А: 49]. Кукурузной муки в смеси намного меньше, чем пшеничной — она нужна лишь для «закрепления» теста. Важный момент кулинарной технологии: сахар добавляют в проваренную смесь масла и муки позднее.

Масло, мука, сахар берутся в равных пропорциях. Угощения должно хватить всем гостям, а потому в казан обычно выливают и высыпают большое количество ингредиентов: до 10–20 л масла, столько же килограммов муки и сахара. Семья Садику для приготовления блюда использовала приблизительно 20 кг муки, 20 кг сахара и 20 л растительного масла, при этом муку высыпали на глаз из холщового мешка, сахар высыпали также из мешка промышленной расфасовки для оптовой торговли.

¹⁰ Информанты называли большие цифры, стараясь преувеличить масштаб мероприятия, однако реально присутствовавших в разные дни свадебных торжеств гостей было не более двухсот человек.

¹¹ В македонском говоре Голоборды «группа *-(m/n)stv-* может упрощаться: *k'umstvo* // *k'umsto* (*k'umstoto se j'ait*); *peliv'ansto*» [Соболев 2013].

¹² Но не оливковое! Во-первых, в Голоборде маслины не растут, поэтому оливковое масло покупают для салатов и прочего в магазинах или на рынке, и стоит оно дорого. Во-вторых, оливковое масло не очень подходит для длительной термической обработки, тем более готовки на открытом огне.



Рис. 3. Приготовление *алва на кумсто*. В казан высыпают муку.
С. Требиштг, Голоборда. Сентябрь 2009 г. Фото автора

Практически в конце приготовления сладкого блюда в него добавляют кипящую воду из другого казана. Весь процесс занимает три часа [АМАЭ: Новик 2009А: 49].

Блюдо требует непрерывного помешивания. Месит *алва на кумсто* мужчина, ответственный за данный процесс, — его орудием служит деревянный пест. Руки для этого специально обматывают тряпками и поливают холодной водой (чтобы не обжечься каплями брызгающего масла) (рис. 4). У «кондите-

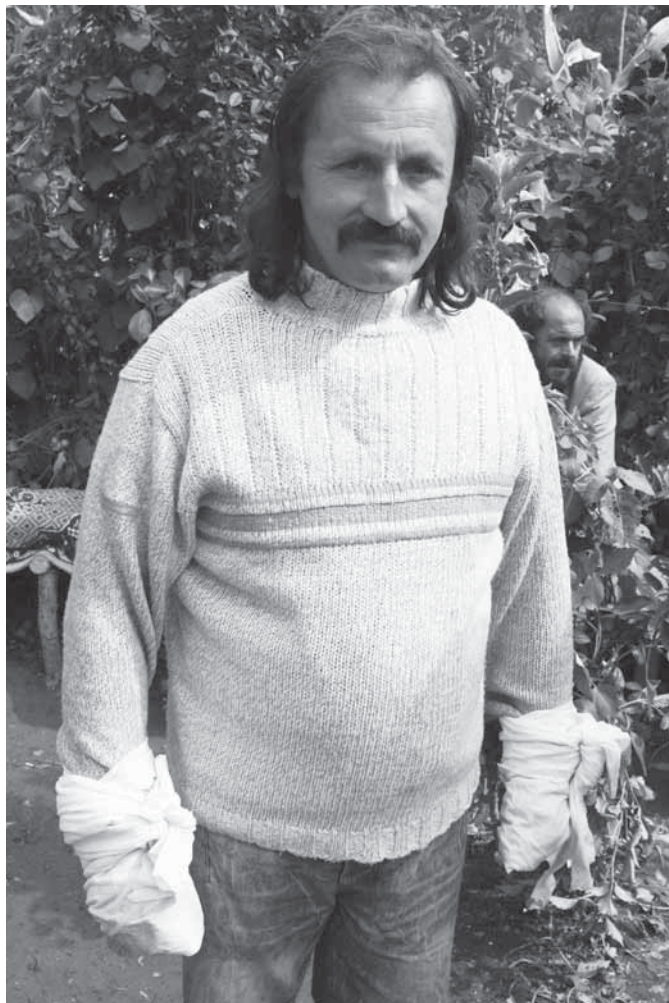


Рис. 4. Фестим, информант экспедиции, за приготовлением ритуального блюда *алва на кумсто*. С. Требишт, Голоборда. Сентябрь 2009 г. Фото автора

ра» есть помощник — он всегда находится рядом и регулярно поливает руки, обмотанные тканью, водой, которая стоит здесь же в ведре. В его обязанности входит также следить за огнем. Когда ингредиенты смешиваются и под воздействием термической обработки начинают спекаться, считается, что блюдо почти готово — его начинают размешивать все более интенсивно.

Процесс приготовления сопровождается обязательными речевыми формулами. Главный распорядитель свадьбы (в нашем случае Асан Садику, 1953 г.р., старший дядя по матери жениха) должен обязательно произнести: «*Мешај добро да и не изгорите кумсто!*» Второй вариант: «*Мешај добро да го не изгорите!*» [АМАЭ: Новик 2009А: 48].

На этом этапе к kazanу подходят по очереди мужчины — представители вступающих в родство семей. Они по двое берут в руки деревянные песты и начинают интенсивно месить *алва на кумсто*, либо, как говорят сокращая, *кумсто*. Это занятие требует определенных навыков — нужно научиться размешивать блюдо в такт, так чтобы песты не сталкивались в процессе. Действие длится несколько минут, затем на смену одним приходят другие. Когда месить кумсто заканчивают основные родственники, к kazanу приглашают остальных присутствующих — но всегда только мужчин! Приглашение всех желающих участвовать в ритуале имеет в своей основе, согласно рассказам информантов, желание объединить и породнить определенными узами как можно больше представителей сельского сообщества, собравшихся на торжество.

Пока мужчины месят кумсто, присутствующие наблюдают, собравшись вокруг или сидя на скамейках по периметру двора. Они кричат друг другу:

— *Рамазане, мешај добро! Асане, мешај добро!*

В это время не смолкает музыка и бой ритуальных барабанов *даул’ов* (*алб.* *daull* –i < *тур.*). Вокруг царит видимое оживление.

После того как все предусмотренные регламентом ритуала и просто желающие замесили кумсто, блюдо начинают раскладывать на *тепси’и* (*алб.* *tepsi* –a ‘противень, форма для запекания, поднос, сковорода’ < *тур.* *tepsi*). Первую порцию выкладывают на большой металлический противень и относят в спальню молодоженов. Этот ритуал совершает дядя жениха (в нашем случае это был Асан Садику, 1953 г.р., брат матери жениха). Под сопровождение музыкантов и в окружении толпы гостей он относит полную *тепсию* с кумством в спальню жениха и невесты и оставляет противень там на полу, рядом с кроватью. Молодым надлежит отведать это блюдо в первую брачную ночь. Считается, что оно, являясь очень калорийным, способно прибавить сил молодым в ответственный момент.

Алва на кумсто как ритуальное блюдо, приготовленное на открытом огне, считается чистым. С прагматической точки зрения основная часть блюд на свадьбе готовится на огне — в селлах Голоборды печи в домах дровяные. Одна-

ко кумсто всегда готовят в специальном казане больших размеров посреди двора. Возможно, здесь прослеживаются следы верований в очистительную силу огня, распространенных на Балканах прежде практически повсеместно [Tirta 2004: 41, 276–281; 2007]. Чтобы обеспечить ритуальную чистоту обрядового блюда, разводят специальный огонь. Состав блюда не меняется десятилетиями — с появлением всевозможных новых продуктов и экзотических приправ рецептуру не подвергают пересмотру. *Алва на кумсто* готовят только на свадьбу, и это блюдо прочно ассоциируется у местных жителей с праздником, которым для семьи является заключение брака.

После того как блюдо относят в спальню молодых, алву из казана предлагают всем гостям, пришедшим в этот день в дом жениха. Парни и молодые мужчины накладывают сладкое в миски и обходят с ними присутствующих, предлагая угощение. Алвой угощают как мужчин, так и женщин. Сладкую массу принято запивать водой или прохладительными напитками. Алкоголь в этот день не предусмотрен. После того как гости отведают *алва на кумсто*, многие отправляются по домам. Данный этап свадьбы завершен. Вечером предстоят танцы, на которые женщины приходят в традиционной одежде [Shkurti et al. 2004: 124]. День кумсто по своей наполненности обрядами и исполнению обязательных предписаний является одним из самых насыщенных в свадебном цикле.

Важной составляющей акционального кода голобордской свадьбы остается состязание борцов-*пеливан*'ов. Борьба является неотъемлемой частью праздничной обрядности и традиционной культуры балканских народов в целом. Во многих регионах Балкан состязания борцов ушли в прошлое еще в XIX в. В некоторых районах подобная практика сохраняется, более того, получает новый импульс развития в условиях возрождения интереса к истокам собственной культуры и традиций перед лицом усиливающихся процессов унификации и стандартизации эпохи глобализма.

В Голоборде, в отличие от большинства других *краин* Албании, в дни свадебных торжеств принято устраивать состязания борцов (в Требиште мною зафиксировано албанское название *múndj/e* –а ‘борьба’, а также диал. мак. *пеливанство*¹³) [АМАЭ: Новик 2009А: 64]. Как правило, к соревнованиям допускаются молодые сильные мужчины, имеющие навыки спортивной борьбы. По правилам жители села должны выбрать несколько самых крепких пеливанов, способных побороться за главный приз — денежное вознаграждение. По традиции большие семьи делают ставку на своих родных — выбирают сильных парней, способных не только постоять за свою честь, но и победить. Победа на свадьбе считается очень почетной (здесь на первый план выходит не столько материальная выгода, сколько слава). Все желающие могут сделать

¹³ Упрощение от *пеливанство* [Соболев 2013].

ставку на победителя — чем неожиданнее исход соревнования, тем выше будут доходы поставивших на этого борца и рискнувших деньгами. Размер ставки зависит от благосостояния и азартности человека. Сельский тотализатор привлекает очень многих, а потому события на соревнованиях по борьбе получают широкую огласку в округе и составляют дополнительную рекламу свадьбы, поднимая это мероприятие на уровень наиважнейших во всей местности (а не только в селе) [АМАЭ: Новик 2009А: 64–67].

В с. Требишт нам довелось наблюдать, как происходил отбор кандидатов на борцовские состязания. Было известно, что одно из семейств выдвигает молодого мужчину, много лет участвовавшего в подобных схватках и неоднократно побеждавшего. Семейство Садику, сторона жениха, должно было выдвинуть своего пеливана. Обычно выставлялся один из сыновей братьев Садику: Кимет, Летим и др. Неожиданно инициатива участника нашей экспедиции Дениса Ермолина побороться за победу была поддержана местными людьми. Д.С. Ермолину устроили «проверку боем», из которой он вышел победителем. И ему предстояло бороться с претендентом, мощным и сильным борцом, посещавшим спортивную секцию в городе в течение многих лет. Однако наши лукавые друзья это скрывали, уверяя, что противник слабый и хорошо бороться не умеет.

Состязание борцов происходит утром того дня свадьбы, когда в дом жениха привозят невесту (в данном случае в четверг), — этот день свадьбы так и называется *не́веста* [АМАЭ: Новик 2009А: 17]. Для борьбы выбирают площадку, которая расположена вблизи дома и позволяет вместить большое количество наблюдающих. Стараются подобрать место, поросшее травой. Специальной борцовской площадки (где бы происходили поединки борцов) в с. Требишт нет. Собравшиеся зрители располагаются кругом, а посередине происходит схватка (рис. 5). За ее регламентом и соблюдением правил следит специально назначенный человек из числа местных авторитетных людей.

Правила борьбы в этой краине очень простые — пеливан должен уложить своего соперника на лопатки. При этом они существенно отличаются от правил, принятых в спорте, — добиваться победы можно любым способом, используя ошибки противника, вызванные нештатными ситуациями. В нашем случае местный пеливан воспользовался случаем, когда наш (со стороны дома жениха) борец поскользнулся на траве. Проливной дождь, зарядивший с утра, не стал препятствием для намеченного поединка. Это обычная практика подобных мероприятий. Вымокли как борцы, так и собравшиеся гости свадьбы. После поединка соперники пожали друг другу руки и в сопровождении любопытных отправились в дом, чтобы переодеться [Ермолин 2010: 217–232].

Одежда борцов — шорты или спортивные трусы — отличается от принятой во многих местах Балкан и соседних регионов. Например, у греков Приазовья борцы выходят на схватку в особых штанах и куртках с матерчатыми



Рис. 5. Поединок пеливанов. Борец слева — Д.С. Ермолин.
С. Требишт, Голоборда. Сентябрь 2009 г. Фото автора

поясами, которые шьют или покупают специально. Борцы в Турции (имеются в виду традиционные соревнования, распространенные как в Малой Азии, так и на Балканах) выступают в узких штанах и с обнаженным торсом. Специфика турецкой народной борьбы заключается в том, что соревнующиеся намазывают тело розовым маслом, которое делает их почти неуязвимыми для цепких рук противника, а заодно придает зрелищность всему действу (блестящие мускулистые тела выглядят явно привлекательнее).

Проводя сравнение с указанной выше группой мариупольских греков в плане традиционной борьбы, схватки пеливанов и борцов в Голоборде и Приазовье имеют много как параллелей, так и отличий. На юге Украины состязания в силе и ловкости являются важной составляющей общественных праздников — на свадьбах поединки борцов не устраивают. Борьба *курэш*, которая характерна для сел мариупольских греков, прочно увязывается большинством исследователей с тюркским влиянием. В любом случае, отталкиваясь от современной ситуации и опираясь на полевой материал, можно сделать вывод, что более яркие соревнования по борьбе происходят в урумских (т.е. тюркоязычных), а не румейских (эллиноязычных) селах (хотя самыми сильными борцами могут быть как урумы, так и румеи, украинцы, русские, крымские татары и т.д.) [Новик 2011а: 243–287]. Курэш у греков Приазовья, как и борьба у сла-

вян Голоборды, предполагает поединок борцов, задача которых — положить противника на лопатки. Борьба устраивается на ровной площадке под пристальными взглядами собравшихся в круг зрителей. Чтобы получить главный приз, борец должен одолеть трех противников. Соревнования проводятся в разных весовых и возрастных категориях. На заключительном этапе выступают сильнейшие.

В Голоборде регламент состязаний значительно упрощен по сравнению с подобными правилами, однако это вызвано, скорее всего, не отношением к наследию предков и не свидетельствует о затухании традиции, а является следствием социально-экономического развития горной области на границе Албании и Македонии (при значительном оттоке жителей в развитые регионы Албании и за рубежом), немногочисленное население которой не позволяет втянуть в состязания большое количество участников.

Долгое время главным призом победителю у греков Приазовья считалась голова жертвенного быка. Теперь победители получают баранов и денежные призы, которые жертвуют частные лица¹⁴ и местные власти. В Голоборде главным призом является денежное вознаграждение, размер которого формируется за счет ставок односельчан и гостей свадьбы. На курэш, который устраивают в греческих поселениях Украины не только на *панайр* (храмовый праздник села), но и на другие праздники и общественные мероприятия, съезжаются участники и зрители из разных мест, областных центров. В Голоборде зрителями поединка борцов являются гости свадьбы и местные сельские жители. После завершения поединков в Приазовье часть зрителей отправляется на коллективную трапезу. А в Голоборде подобное угощение не предполагается — совместная трапеза состоится лишь вечером того дня, когда накроют главный свадебный стол.

В современной Турции состязания борцов, некогда народный вид традиционных поединков, приобрели коммерциализованные черты. Однако тип борьбы и регламент проведения подобных мероприятий говорят скорее в поддержку предположения о том, что схватки пеливанов были заимствованы сла-

¹⁴ Так, в с. Каракуба (Раздольное) Донецкой области в 2006 г. солидный денежный приз был выделен семьей ушедшего из жизни местного жителя, известного в округе борца, многократного победителя соревнований, в память о нем. (В научно-вспомогательном архиве отдела европеистики МАЭ [АОЕ: 2006] хранятся фотографии: 1. Традиционная борьба *курэш*. Греки-румеи. С. Каракуба (Раздольное) Донецкой обл. Июль 2006 г. Фото А.А. Новика. Фотоархив отдела европеистики МАЭ. Файл 0455; 2. Победитель в борьбе *курэш* с традиционным призом — бараном. Греки-румеи. С. Каракуба (Раздольное) Донецкой обл. Июль 2006 г. Фото А.А. Новика. Фотоархив отдела европеистики МАЭ. Файл 0474. Данные фотографии опубликованы: [Новик 2011а].)

вянами-мусульманами у турок в период османского владычества и сохраняются в трансформированном виде до наших дней. В свадебной обрядности бой пеливанов — один из ключевых моментов свадьбы и, главное, он воспринимается местными людьми как сугубо локальный, маркирующий местную традицию элемент культуры. В любом случае подобная ритуальная практика в виде обязательного компонента свадебной обрядности фиксируется только в Голоборде.

Одним из ключевых ритуальных действий свадебного цикла в Голоборде является заклятие быка. Оно происходит на третий день свадебных мероприятий в доме жениха (этот день называется, напомним, кумсто). Резать быка должны на подворье дома. К этому событию готовятся заранее. О датах свадьбы становится известно задолго до самих торжеств, поэтому у местных жителей принято выращивать к нужному времени быка (даже если в хозяйстве не принято держать быка). Обычно это годовалое животное или возраста двух-трех (или более) лет. Современные информанты объясняют этот обычай прагматикой, чаще всего следующим образом: мол, бык — животное большое, а потому мяса хватит на угощение большого количества людей. На вопрос, почему не режут, скажем, корову, большинство наших информантов отвечало, что у них так принято.

Принесение быка в качестве жертвы во время свадебных церемоний — очень старая традиция, известная на Балканах еще во времена Античности и отмечавшаяся классическими авторами. У южных славян данная практика уже почти не встречается, среди албанцев на западе Балкан можно обнаружить данный обычай лишь в удаленных горных краинах. Сохранился этот обычай и среди жителей Голоборды.

К месту заклания быка собираются многочисленные свадебные гости и просто любопытные [АМАЭ: Новик 2009А: 58–60]. В самом действии принимают участие несколько мужчин из числа ближайших родственников, имеющие соответствующие навыки. Время заклания также обусловлено традицией — это происходит в начале дня (и здесь на первое место выступает прагматика — нужно, не торопясь, освежевать тушу, а также женщины и приглашенные повара еще при дневном свете должны успеть приготовить различные блюда из мяса животного к следующему — основному — дню свадебных мероприятий).

Когда режут быка, стихает музыка и непрерывный барабанный бой, сопровождающий различные свадебные действия практически ежедневно с утра до ночи (рис. 6, 7). Носители традиции с почтением относятся к жертвенному животному и самому обряду (здесь можно привести следующее наблюдение: 76-летняя Разия Садику, 1929 г.р., бабушка жениха по матери, не захотела, чтобы мы фотографировали и снимали на камеру происходящее, хотя до этого в течение нескольких лет позволяла нам вести любую съемку и фиксацию все-



Рис. 6. Музыкант, цыган из Македонии, играющий на трубе. С. Требишт, Голоборда. Сентябрь 2009 г.
Фото автора



Рис. 7. Музыканты, цыгане из с. Требишт, играющие на турецких барабанах — *даулах*. С. Требишт. Голоборда. Сентябрь 2009 г.
Фото автора

возможных материалов, а в данном случае просто прогнала нас) [АМАЭ: Новик 2009А: 60].

Быка вывели из сарая, стреножили, затем, навалившись на него, уложили на землю (рис. 8), а потом перерезали большим ножом горло [АОЕ: 2009]. После этого, когда кровь потекла по утрамбованному землей вперемешку с соломой двору, гости, собравшиеся увидеть данный ритуал, поспешили разойтись — рядом с животным остались лишь те, кто был назначен распорядителями свадьбы свежевать тушу. Затем к ним присоединились помогать женщины. И лишь какое-то время спустя снова заиграла музыка.



Рис. 8. Заклание быка. С. Требишт, Голоборда. Сентябрь 2009 г. Фото автора

В большинстве краин Албании в качестве жертвенного свадебного животного теперь выступает баран. Для свадебного угощения режут большое количество (в зависимости от экономического положения семьи) мелкого рогатого скота (чаще овец, реже коз), домашней птицы, однако в один из дней свадебных мероприятий происходит ритуальное заклание барана — самого ритуализированного и мифологизированного животного на западе Балканского полуострова [Tirta 2006].

Интересный факт: среди албанцев Украины до середины XX в. сохранялся обычай резать к свадьбе именно быка, а не барана, что, по всей видимости, говорит об архаичном характере данной практики у этой группы албанского этноса, сохранившей эту традицию еще со времени своего проживания в Юго-

Восточной Албании¹⁵. Бык является олицетворением природной силы, мощи, символом продолжения рода и плодovitости.

КУЛИНАРНЫЙ КОД

Особую роль в свадебной обрядности жителей Голоборды играют ритуальные блюда. Одним из самых знаковых кушаний, без которого не обходится ни одна свадьба, является *бáкла* (местный диал. из *бáклава*, ср.: *баклава* (мак. *бáклава*, алб. *baklláv/ë* –а); в местном говоре определенная форма *бáклата*, а не **baklayata*) [Соболев 2013]. Из всего набора угощений в свадебные дни данное блюдо готовится первым. Современные информанты чаще называют прагматическую составляющую такого подхода — бакла, либо баклава, приготовленная из множества выпеченных слоев теста, нуждается в пропитке сиропом, что хорошо получится, если сделать это заранее. Хорошо пропитаться баклава может и за сутки, но печь коржи в самый разгар свадьбы будет некогда. Поэтому в с. Требишт баклаву готовят ровно за неделю до основного свадебного дня, а именно в четверг. Тонко раскатанные слои теста отправляют на раскаленный противень, а затем, после выпечки, складывают в специальную круглую форму с высокими краями. Слои прокладывают большим количеством очищенных и размолотых грецких орехов (с одной стороны, это следование устоявшейся рецептуре восточных сладостей, получивших распространение на Балканах после османского завоевания, а с другой — большое количество грецких орехов, считающихся символом воспроизводства жизни, воспринимается как безусловный благопожелательный жест по отношению к молодым, как выраженное в материальной форме пожелание иметь многочисленное потомство и богатое хозяйство).

Для приготовления баклавы в доме жениха собираются женщины всего рода — надо приготовить много сладкого блюда, поэтому участие как можно большего числа родственниц приветствуется. Приготовление ритуального блюда происходит на открытой галерее дома, на первом цокольном этаже. Приготовив тесто, его начинают раскатывать тонкими слоями с помощью длинной деревянной скалки. Чем тоньше получается слой, тем лучше, соглас-

¹⁵ Здесь можно вспомнить сюжет, связанный с определением судьбы новорожденного тремя мифологическими персонажами мужского (или женского) рода. В варианте легенды, зафиксированной в с. Георгиевка в Приазовье, рассказывается о том, что ко дню свадьбы обязательно резали быка. Шкура жертвенного быка фигурирует как инструмент, с помощью которого пытались изменить предсказанную судьбу юноши: шкуру животного натягивают на колодец, чтобы герой повествования не смог утонуть в нем, как было ему определено, однако он все равно гибнет в небольшом количестве воды, собравшейся от неожиданно прошедшего дождя [Новик 2012а: 52–71].

но местным вкусам. Получающиеся слои теста отправляют на раскаленный противень и затем в печь. Готовые коржи укладывают в круглую форму. Заготовить нужно большое количество — баклавой необходимо угостить всех пришедших на свадьбу.

О мастерстве хозяйки судят по приготовленной баклаве. На описываемой свадьбе в доме Садику для свадебной баклы приготовили 70 слоев [АМАЭ: Новик 2009А: 4]. В Голоборде нами не было зафиксировано определенное требование к количеству слоев в свадебной баклаве — информанты говорили, что их должно быть много. А вот в ходе экспедиции в краину Колёнья, Юго-Восточная Албания, был записан следующий материал. Среди местных албанцев (мусульман и православных) бытует устойчивое мнение, что в свадебной баклаве должно быть сто слоев — их большое количество может обеспечить молодоженам достаток (всего будет по сто), а также многочисленное потомство¹⁶. Именно с этой целью местные хозяйки стряпают пышную баклаву на свадьбу (по другим поводам это сладкое блюдо готовится с меньшим количеством слоев). Похожий подход (пусть и не указание на точное количество необходимых коржей, но стремление к их большому числу) к приготовлению этого блюда к свадьбе существует в Албании практически повсеместно.

В Горе, в селах Новосей (Novosej) и Шиштовец (Shishtovec), у местных жителей (соответственно у албанцев-мусульман в Новосее и горан в Шиштовце) в ходе экспедиций 2010 и 2011 гг.¹⁷ был собран материал о том, что во время свадеб (как и других важных семейных событий и праздников) специально приглашают готовить профессиональных поваров, не доверяя эту работу своим женам и другим женщинам из числа домочадцев. А случай с баклавой вообще особый — начиная по меньшей мере с XIX в. местные мужчины (в основном горане) специализировались на отхожем промысле, связанном с производством и продажей восточных сладостей [Dokle 2010]. Это говорит о том, что у местных жителей были настолько развиты навыки и выработаны технологии производства кондитерских изделий, что об их умении и мастерстве ходили слухи, а их изделия были востребованы далеко за пределами региона. Кондитерские (известные под разными названиями: *ëmbëltore*, *pastiçeri*, слад-

¹⁶ В ходе экспедиции 2011 г. в с. Тачи Центр (Taçi Qendër), краина Колёнья, у информантки Бюлорэ Яшари (Bylyre Jashari, албанка, 1955 г.р.) были записаны сведения, что хозяйка в доме и во дворе завела горшков с цветами “tamam 100, si sasia e peteve në bakllavanë e dasmës” («ровно сто, как число слоев в свадебной баклаве»). Этим и ограничилась [АМАЭ: Новик 2011: 67].

¹⁷ В 2010 г. экспедиция в Гору на территории Албании состояла из трех участников: А.Н. Соболев, А.А. Новик, Т.А. Новик. В 2011 г. в работе экспедиции в Горе на территории Косово и Албании приняли участие А.Н. Соболев, А.А. Новик, Д.С. Ермолин, М.С. Морозова и А.С. Дугушина.

карница и т.д.), принадлежавшие горанам, были весьма популярны в Тиране, Призрене, Сараево и других городах запада Балкан, а также в Стамбуле и иных центрах Османской империи и современной Турции. Кондитеров из Горы приглашали на обслуживание свадеб и других мероприятий в различные регионы полуострова, а доходы от этого занятия обеспечивали довольно высокий уровень и стандарты жизни в горанских селах.

В Голоборде, в отличие от Горы, кондитерское производство не получило должного развития, по-видимому, в силу удаленности и изолированности страны, поэтому изготовление восточных сладостей осталось домашним занятием местных женщин.

Баклаву, которую готовят к свадьбе, оставляют на хранение в подсобном помещении или в парадной комнате дома. Накануне главного дня свадебных торжеств, когда в дом привозят невесту, баклаву заливают сахарным сиропом — его рецепт достаточно прост: килограмм сахара на литр воды, получившийся раствор доводят до кипения, дают немного остыть и заливают выпеченные коржи. За сутки баклава приобретает необходимые органолептические свойства и аппетитный вид. Часть коржей оставляют незаправленными — про запас.

Подают основное кондитерское блюдо свадьбы к главному свадебному столу — молодые мужчины и парни, назначенные распорядителем свадьбы, обносят гостей с тепсией и выдают каждому объемный кусок. Участникам нашей экспедиции перед отъездом выделили большую форму с коржами баклавы с собой. Хозяйка дома сказала, что мы сможем приготовить сироп сами и съесть лакомство, когда захотим, уже дома, в Петербурге.

В ходе экспедиции в Голоборду 2009 г. был собран значительный этнографический и лингвистический материал, снято одиннадцать видеокассеты и сделаны многочисленные фотографии (пример: рис. 9, 10), которые представляют ценнейший источник по изучению языка и культуры славянского населения Албании. Все собранные материалы составили специальный фонд отдела европеистики МАЭ, а полевые тетради и научные отчеты (А.А. Новик, Д.С. Ермолин) сданы в Архив МАЭ (АМАЭ) [Новик 2012б: 122–133]. Работа по научному описанию и анализу языковых и культурных явлений в контактных зонах албанско-славянского пограничья будет продолжена сложившимся коллективом в дальнейшем.



Рис. 9. Дровяные печи для приготовления пищи во дворе дома жениха. С. Требишт, Голоборда. Сентябрь 2009 г. Фото автора



Рис. 10. Свадебный женский танец. С. Требишт, Голоборда. Сентябрь 2009 г. Фото автора

Источники

АМАЭ: Новик 2008А — *Новик А.А.* Македонцы-мусульмане в Албании. Полевые записи. Ксерокопия с автографа. 2008. Архив МАЭ РАН. К-1. Оп. 2. № 1863. 33 л.

АМАЭ: Новик 2008Б — *Новик А.А.* Отчет об экспедиции в Голоборду (Северо-восточная Албания). Принтерный вывод. 2008. Архив МАЭ РАН. К-1. Оп. 2. № 1864. 25 л.

АМАЭ: Новик 2009А — *Новик А.А.* Традиционная культура македонцев-мусульман Голоборды (Восточная Албания). Полевые записи. Ксерокопия тетради. 2009. Архив МАЭ РАН. К-1. Оп. 2. № 1938. 92 л.

АМАЭ: Новик 2009Б — *Новик А.А.* Отчет об экспедиции в Голоборду (Восточная Албания). Принтерный вывод. 2009. Архив МАЭ РАН. К-1. Оп. 2. № 1939. 13 л.

АМАЭ: Новик 2010А — *Новик А.А.* Албания 2010 г. Полевые записи поездки 30.08–11.10.2010. Ксерокопия тетради. 2010. Архив МАЭ РАН. К-1. Оп. 2. № 1989. 103 л.

АМАЭ: Новик 2010Б — *Новик А.А.* Отчет экспедиции в Голоборду 2010 г. (Северо-Восточная Албания). Принтерный вывод. 2010. Архив МАЭ РАН. К-1. Оп. 2. № 1990. 18 л.

АМАЭ: Новик 2011 — *Новик А.А.* Тоскерия–2011. Изучение традиционной культуры албанцев Тоскерии (области: Корча, Коленья, Дэвол), черногорцев Черногории, сербов Черногории. Полевая тетрадь. Ксерокопия. Сентябрь 2011. Архив МАЭ РАН. К-1. Оп. 2. № 2049. 123 л.

АОЕ: 2006 — Архив отдела европеистики МАЭ. 2006 г.

АОЕ: 2009 — Архив отдела европеистики МАЭ. 2009 г.

Библиография

Асенова П. Българо-албански интерференции в Голо Бърдо, Албания // Българите извън България: Сборник с материали от международен симпозиум Бургас юни 1997. Велико Търново, 1997. С. 124–127.

Бояджиев Т. Архаизми и иновации в диалектите на Гора и Голо Бърдо // Българските острови на Балканите. София, 2007. С. 52–64.

Видоески Б. Говорите на исламизираните Македонци во Западна Македонија // Македонски јазик. Скопје, 1998. Кн. XLII–XLIV. 1991–1993. С. 5–46.

Голо Бордо/Gollobordë, Албания. Из материалов балканской экспедиции РАН 2008–2010 гг. / Под ред. А.Н. Соболева, А.А. Новика. СПб.: Наука; München: Sagner Verlag, 2013.

Дрвошанов В. Говорот на голобрдските села Стеблево и Клење во Албанија // Одбрана и заштита на мајчиниот македонски јазик и етнос кај исламизираните Македонци. Скопје, 1995. С. 37–44.

Ермолин Д.С. Македонская свадьба в Голоборде: от танцев к поединку. Отчет об экспедиции 2009 г. // Проблемы славяноведения: Сборник научных статей и материалов / Отв. ред. С.И. Михальченко. Брянск, 2010. Вып. 12. С. 217–232.

Лиманоски Н. Етнолошки мотиви и белези от Голо Брдо // Музеј на Македонија. Зборник. Нова серија. Скопје, 1992. Бр. 1: 1992. Етнологија. С. 27–36.

Морозова М.С. Система терминов родства и семейный этикет // Голо Бордо/Gollobordë, Албания. Из материалов балканской экспедиции РАН 2008–2010 гг. / Под ред. А.Н. Соболева, А.А. Новика. СПб.: Наука; München: Sagner Verlag, 2013. С. 81–108.

Новик А.А. Македонцы-мусульмане в Албании. Материалы экспедиции 2008 г. // Вестник Пермского государственного университета. Сер. «История и политология». 2009. Вып. 4 (11). С. 119–130.

Новик 2011а — *Новик А.А.* Греческие коллекции в собрании МАЭ — источник по традиционной культуре мариупольских греков // Культурное наследие народов Европы. (Сборник МАЭ. Т. LVII.) / Отв. ред. А.А. Новик. СПб.: Наука, 2011. С. 243–287.

Новик 2011б — *Новик А.А.* Славяне-мусульмане Голоборды: вопросы самосознания // Кирилло-Мефодиевские чтения в Российском этнографическом музее: Материалы науч. конф. / Отв. науч. ред. В.М. Грусман, Н.М. Калашникова. СПб.: РЭМ, 2011. С. 124–141.

Новик 2012а — *Новик А.А.* Демоны судьбы, души умерших младенцев и возможность изменить будущее в верованиях албанцев Украины. Полевые материалы 2008–2010 гг. // Аспекты будущего по этнографическим и фольклорным материалам: Сб. науч. ст. / Отв. ред. Т.Б. Щепанская. — СПб.: МАЭ РАН, 2012. С. 52–71.

Новик 2012б — *Новик А.А.* К проблеме архивации и музейного хранения аудио-, видео- и текстовых материалов экспедиций в Голоборду в 2008–2010 гг. // Четвертая Югорская полевая музейная биеннале: сб. докл. и сообщ. науч.-практ. конф. «Роль полевых исследований в сохранении исторического и культурного наследия Югры» / Отв. ред. О.И. Приступа. Ханты-Мансийск: Музей Природы и Человека; Принт-Класс, 2012. С. 122–133.

Светиева А. (ред.). Живот на граница. Голо Брдо: зборник трудови. Скопје, 2006.

Соболев А.Н. Фонетика и грамматика // Голо Бордо/Gollobordë, Албания. Из материалов балканской экспедиции РАН 2008–2010 гг. / Под ред. А.Н. Соболева, А.А. Новика. СПб.: Наука; München: Sagner Verlag, 2013. С. 40–60.

Тончева В. Българите от Голо Бърдо, Република Албания. Традиции, музика, идентичност. София, 2009. Част 1.

Филиповић М.С. Голо Брдо. Белешке о насељима, пореклу становништва, народном животу о обичајима. Скопље, 1940.

Христова Е. Говорът на Голо Бърдо, Албания, в системата на българските диалекти // Македонски преглед. София, 2007. Бр. 3. С. 43–53.

Dokle E.Q. Borje dhe borjanët. Monografi. Prizren: SIPRINT, 2010.

Sadikaj H. Gollobordasit e Dibrës. Tiranë, 1999.

Shkurti S., Gjergji A., Onuzi A., Martini Gj. Veshje popullore shqiptare. V. 3 / Drejtore projekti Afërdita Onuzi. Tiranë: Akademia e shkencave; Instituti i kulturës popullore; Toena, 2004.

Tirta M. Mitologjia ndër shqiptarë. Tiranë, 2004.

Tirta M. Etnologjia e shqiptarëve. Tiranë: GEER, 2006.

Tirta M. Panteoni e simbolika: doke e kode në etnokulturën shqiptare. Tiranë: Nënë Tereza, 2007.