

DOI 10.31250/2618-8600-2021-2(12)-118-142

УДК 39:581.6

М. В. Домосилецкая

Институт лингвистических исследований РАН

Санкт-Петербург, Российская Федерация

ORCID: 0000-0002-5599-7878

E-mail: marinaling@mail.ru

А. А. Новик

Музей антропологии и этнографии

им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН,

Санкт-Петербургский государственный университет

Санкт-Петербург, Российская Федерация

ORCID: 0000-0002-1123-1109

E-mail: njual@mail.ru

Орехи и орехоплодные растения в культуре и языке населения Ионического побережья Химары (Южная Албания)*

АННОТАЦИЯ. В статье в парадигме антропологии анализируется степень вхождения орехоплодных (грецкого ореха, лещины, фисташек и др.) в хозяйственную структуру, алиментарную сферу и народную медицину у грекоязычного и албаноязычного населения Ионического побережья Албании. Для решения этой задачи привлекаются этнологические и лингвистические материалы, собранные в изучаемом регионе в 2009–2021 гг. Анализ возможных факторов влияния этнической и конфессиональной принадлежности на уровень адаптации инноваций в новых условиях экономического, социального и культурного развития Химары, а также воздействия глобального информационного поля на все сферы жизни человека, включая систему питания и здравоохранение, предполагает сопоставление комплексных данных (антропологических, фольклорных, исторических, языковых), зафиксированных у химариотов и жителей соседних краин. Как показывают проанализированные материалы, с одной стороны, алиментарная сфера и народная медицина — одни из самых консервативных: привычки и предпочтения, сложившиеся с детства, очень медленно изменяются под влиянием исключительно значимых факторов (таких как смена общественных формаций и хозяйственных типов). С другой стороны, даже в традиционалистском обществе в новых условиях функционирования информационных связей «двигателем» трансформаций выступают глобальный тренд здоровья и здорового образа жизни (с его главными концептами «экологически чистые продукты», «продукты, выращенные в своей местности» и т. п.), а также установки на лечение и усиление фертильности «средствами, которые дает природа», а не производит «вредная химическая» промышленность.

* Исследование выполнено за счет гранта Российского научного фонда (проект № 19-18-00244 «Балканский билингвизм в доминантных и равновесных контактных ситуациях в диатопии, диахронии и диастратии»).

К Л Ю Ч Е В Ы Е С Л О В А : орехи, орехоплодные растения, хозяйственные занятия, алиментарная сфера, народная медицина, фертильность, греки, албанцы, Химара

Д Л Я Ц И Т И Р О В А Н И Я : Домосилецкая М. В., Новик А. А. Орехи и орехоплодные растения в культуре и языке населения Ионического побережья Химары (Южная Албания). *Этнография*. 2021. 2 (12): 118–142. doi 10.31250/2618-8600-2021-2(12)-118-142

M. Domosiletskaya

Institute for Linguistic Studies of the Russian Academy of Sciences
St. Petersburg, Russian Federation
ORCID: 0000-0002-5599-7878
E-mail: marinaling@mail.ru

A. Novik

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences; St. Petersburg State University
St. Petersburg, Russian Federation
ORCID: 0000-0002-1123-1109
E-mail: njual@mail.ru

Nuts and Nut-Bearing Plants in the Cultures and Languages of the Population of the Ionian Coast of Himara (Southern Albania)

A B S T R A C T . Building on the anthropological paradigm, the authors of the article analyze the degree of integration of nut-bearing plants (walnuts, hazelnuts, pistachios, etc.) into the economic structure, alimentary sphere and traditional medicine of the Greek-speaking and Albanian-speaking population of the Ionian coast of Albania. To solve this problem, we use ethnological and linguistic materials collected in the region under study in 2009–2021. Our analysis of possible factors of the influence of ethnic and religious affiliation on the level of adaptation of innovations in the new conditions of economic, social and cultural development of Himara, as well as the effect of the global information space on all the spheres of human life, including food systems and health care, involves a comparison of complex data (anthropological, folklore, historical, and linguistic materials). As the analysis allows us to conclude, the alimentary sphere and traditional medicine are among the most conservative fields, as habits and preferences developed in one’s childhood change very slowly. On the other hand, even in a traditionalist society, in the new conditions of functioning of information connections, the “engine” of transformations is the global trend towards health and healthy lifestyle, as well as attitudes to the treatment and enhancement of fertility “by means provided by nature”, not those produced by the “harmful chemical” industry.

KEY WORDS: nuts, nut-bearing plants, household activities, alimentary sphere, traditional medicine, fertility, Greeks, Albanians, Himara

FOR CITATION: Domosiletskaya M., Novik A. Nuts and Nut-Bearing Plants in the Culture and Languages of the Population of the Ionian Coast of Himara (Southern Albania). *Etnografia*. 2021. 2 (12): 118–142. doi 10.31250/2618-8600-2021-2(12)-118-142 (In Russ.).

ВВЕДЕНИЕ

Растения и их роль в культуре не очень часто становятся предметом антропологических исследований, равно как и других гуманитарных дисциплин. Исключение составляют работы специалистов по этнолингвистике и этноботанике (здесь стоит выделить пятитомный «Словарь славянских древностей» и труды таких ученых, как Д. Бенски и А. Гэмбл, А. Пьерони, В. Б. Колосова, М. В. Станюкович и др.) (Bensky, Gamble 1993; Славянские древности 1995–2012; Pieroni, Quave 2014; Станюкович 2015; Этноботаника 2019; Kolosova et al. 2020). Лингвисты в своих штудиях обращаются прежде всего к фитонимии и диалектному разнообразию номинаций растений у народов мира, этимологии названий и терминов, оставляя за рамками своего внимания богатейшую алиментарную сферу (прежде всего использование растений в системе питания), народную медицину и включенность в обрядовые практики, верования и традиционно-бытовую культуру (см., например: Šugar 2008; Lloshi 2010; Грошева 2011).

В данном исследовании мы обратимся к одним из представителей мира флоры — орехам и орехоплодным растениям, рассматривая их в антропологическом ключе и с точки зрения лингвистики. Такой подход, объединяющий методы двух дисциплин, видится нам наиболее продуктивным, так как способен принести ожидаемые результаты, а именно: на примере семантического поля «орехи» дать ответы на ряд исследовательских вопросов (какова роль орехоплодных в хозяйственной структуре у населения региона, их значение в алиментарной системе и народной медицине, каковы уровни культурной и языковой интерференции или, быть может, сепарации грекоязычных и албаноязычных химариотов, проживающих в контактной зоне албанско-греческого пограничья в течение длительного исторического периода, на фоне глобализирующегося в последние десятилетия информационного пространства).

Основным источником для написания работы стали полевые материалы авторов, зафиксированные во время комплексных этнолингвистических экспедиций в Химару в 2009–2019 гг., а также базы данных по номинациям растений, собранные в профильных словарях (терминологических, толковых, этимологических, двуязычных и др.) балканских языков. Методика исследований потребовала разработки специального

фитонимического вопросника для краины¹ Химара (ориентированного именно на определенную местную флору, произрастающую в конкретных условиях субтропиков Средиземноморья), который был создан к новому этапу полевой работы и апробирован в ходе экспедиции 2019 г. (Домосилецкая 2018). В центре нашего внимания были пункты этого вопросника под номерами 82–86, отражающие лексическое микрополе «Орехоплодные растения».

В самом широком и бытовом смысле под орехом понимают плод кустарников и деревьев, заключенный в твердую деревянистую скорлупу и содержащий относительно мягкое, обычно съедобное ядро, иногда состоящее из нескольких долей, разделенных кожистыми перегородками. К таковым в материалах фитонимического вопросника, по которому проводился сбор этнографических и лингвистических данных, были отнесены каштан посевной = к. настоящий, к. съедобный, к. благородный (*Castanea sativa* Mill.) (вопрос № 82), миндаль обыкновенный (*Prunus dulcis* Mill.) (№ 83), орех грецкий (*Juglans regia* L.) (№ 84), орех лесной, лещина (род *Corylus* L.) (№ 85) и фисташка настоящая (*Pistacia vera* L.) (№ 86). Из них собственно орехоплодные растения — это каштан, грецкий орех, лещина и фисташка. Миндаль же относится к подсемейству сливовых и дает не орехи, а сухие костянки, покрытые кожистым зеленым несъедобным околоплодником, при этом тонкая бархатистая оболочка миндальной косточки соответствует сочной мякоти слив.

ОРЕХОПЛОДНЫЕ В СТРУКТУРЕ ХОЗЯЙСТВА И СИСТЕМЕ ЦЕННОСТЕЙ

В краине Химара, расположенной на самом юге Албании, на побережье Ионического моря, и граничащей на юге с Грецией, а на севере и востоке с другими албанскими краинами — Ляберией и Гирокастрой, — в основном проживают православные греки, православные албанцы и мусульмане-сунниты, есть переселившиеся в XX в. из других частей страны албанцы-мусульмане (бекташи) и цыгане, исповедующие ислам (Joseph et al. 2019). В регионе исключительно благоприятный климат, позволяющий местным жителям выращивать различные сельскохозяйственные культуры, а также заниматься сбором дикоросов практически круглый год. Этот факт, подчеркиваемый всеми опрошенными на протяжении полевых исследований в 2009–2021 гг. информантами, также нашел отражение в этнографической литературе (Kabo 2004; Nasko 2013; Новик 2020). Не менее значимым фактом, иллюстрирующим благоприятные природные условия, является отсутствие здесь практики

¹ Краина (алб. *krahin/ë, -a*) — историко-этнографическая область.

заготовки на зиму солений и консерваций, распространенной почти повсеместно на территории Балканского полуострова.

Орехи в этой системе организации снабжения и питания занимают, несмотря на свою доступность, второстепенную роль. С одной стороны, всевозможные орехоплодные растения (грецкий орех, лещина, фисташки и проч.) широко представлены в местной флоре: эти деревья и кустарники растут у подножий гор, в лесах, вдоль дорог, на личных приусадебных участках. Как правило, люди здесь, при столь благоприятных природных условиях даже не обременяя себя специально разведением и культивированием орехоплодных, собирают летом и осенью неплохой урожай. С другой стороны, никто из опрошенных в течение многих лет экспедиционной работы информантов не назвал данное занятие среди приоритетных для местных (АМАЭ 2019). Главными сельскохозяйственными культурами на протяжении последних двух столетий здесь были и остаются маслины, цитрусовые (включая цитрон²), виноград и, в меньшей степени, инжир (Hasko 2013: 212–213; Villa 2020). Такое положение было обусловлено, очевидно, малой зависимостью хозяйственной деятельности, а соответственно и извлечением незначительной прибыли, от сбора орехов. В общей структуре экономического уклада химариотов орехоплодные занимали ничтожный процент. В товарно-денежных отношениях орехи никогда не играли той роли, какую они играли в других регионах — например, каштаны в Шестане или грецкий орех в районе Шкодры (Gjergji 1996; Dabaj 2005). Однако этот факт не умалял их роли в структуре питания и народной медицине. Местное население высоко ценило питательные качества орехов, прежде всего их роль как афродизиаков и лечебных средств при борьбе с различными недугами.

В Химаре не фиксируется разграничения орехоплодных в зависимости от их произрастания — в своем регионе или за административной границей, в соседних албанских краинах или Греции. Ключевыми являются видовое разнообразие и номинации — на греческом или албанском. Этот факт коррелирует с признанием местными жителями того, что большинство сельскохозяйственных культур и дикоросов в их регионе совпадают с теми, что произрастают «в Греции, через границу» (рис. 1). В других же областях Албании, в отличие от Химары, очень часто фиксируется материал, касающийся связи грецкого ореха с Грецией. Это важно, так как в стандартном албанском языке фитоним *arr/ë*, *-a* ‘грецкий орех’ не имеет отсылки к Элладе, как, например, в русском языке. Тем не менее, жители многих регионов указывают, что эта культура была завезена из Греции.

² Цитрон, включенный в международную торговлю, был одной из главных сельскохозяйственных культур Ионического побережья Албании до 1944 г., времени установления режима монизма в стране, закрывшего границы и свернувшего свободное предпринимательство и частную инициативу (Novik 2020: 342–343).



Рис. 1. Гречанка, информант экспедиции. С. Паляса, Химара, Албания. Июнь 2015 г.
Фото А. А. Новика

Figure 1. Greek woman, interlocutor of the expedition. Village Palasa, Himara, Albania. June 2015.
Photo by Alexander Novik



Рис. 2. Албанец-рыбак, информант экспедиции. С. Паляса, Химара, Албания.
Сентябрь 2017 г. Фото А. А. Новика

Figure 2. Albanian sailor, interlocutor of the expedition. Village Palasa, Himara, Albania.
September 2017. Photo by Alexander Novik

Информант: У меня в деревне раньше вообще не было грецких орехов. А потом я был у братьев в Греции и привез оттуда домой несколько саженцев ореха. Там эти деревья повсюду растут. И у нас в саду орехи принялись. Мы их много не собираем, ну, осенью килограммов десять получаем.

А. Н.: Вы их едите дома? Сами? Не продаете?

И.: Нет, мы сами все едим. И даже не едим. А используем их в конце года для приготовления баклавы. Ты знаешь, что такое баклава?

А. Н.: Конечно, знаю.

И.: А у вас в России грецкие орехи есть? И вы баклаву тоже готовите? <...>

И.: А теперь и наши соседи в селе грецкие орехи развели. В общем, ценные эти орехи. Но у нас они из Греции.

[Информант: албанец, мусульманин-суннит, 28 лет, из Мальсии-и-Тиранэс, интервью записано по-албански в 2021 г. с помощью приложения WhatsApp] (ПМА 2021).

В Химаре подобных нарративов о «родине» грецкого ореха нет, возможно, потому, что многие эллинофоны считают свой регион естественным продолжением греческого этнического, языкового и культурного, а также природного и географического массива и для них сама постановка данного вопроса нерелевантна (ср.: Соболев, Новик 2016).

В алиментарной сфере орехи используются главным образом в сыром виде. Для такого вида потребления плоды собирают, просушивают на открытом воздухе под навесом и хранят в сухом прохладном месте. Считается, что место хранения орехов должно быть хорошо проветриваемым, чтобы их не затронула плесень и другие напасти, не завелись вредители.

Наиболее трудоемкое занятие, как свидетельствуют информанты, — заготовка грецкого ореха (АМАЭ 2019). Его плоды собирают в конце лета и в начале осени. Достигшие достаточной зрелости орехи покрыты начинающей изменять цвет с темно-зеленого на коричневый кожурой. Здесь нужно быть внимательным, чтобы угадать со временем сбора. Важно постараться не снять с дерева плоды, еще не достигшие нужной спелости, и не менее важно не пропустить срок, чтобы орехи «не устарели», т. е. не стали твердыми и сухими, с малым содержанием «полезной» влаги. Собранные орехи очищают от кожуры: очень часто трут орехи один о другой, а также с помощью неострого ножа или иного подручного средства.

Эту трудоемкую работу раньше выполняли подростки, дети или женщины. Теперь таким трудом «не гнушаются» и мужчины. Рабочий процесс может занимать несколько дней — в зависимости от урожая. В любом случае орехи нужно освободить от кожуры во избежание гнили. У занятых чистой плодов руки покрываются темным налетом — из-за содержащихся в кожуре танинов (рис. 2): «У меня руки не грязные, это из-за грецких орехов — я их вчера целый день чистил. Такая уже это дрянь — как вьестся, так неделю, а то и две не отмоешь. Вы не бойтесь! Я руки мою» [Информант: албанец, 53 года, родился в области Эльбасана, более 20 лет живет в Химаре, интервью записано по-албански в с. Паляса в сентябре 2017 г.] (АМАЭ 2017).

Лещина малоизвестна химариотам. Местные жители часто затрудняются даже привести ее название — будь то по-гречески или по-албански (так, к примеру, не были зафиксированы соответствующие фитонимы в с. Паляса во время работы экспедиции 2019 г.). Все дело в том, что ее кустарники произрастают в лесной местности у подножия гор или в горах, как правило, уже за границей данной историко-этнографической области. Химариоты, традиционно извлекавшие доходы из разведения маслин, цитрусовых и проч., не тратили времени на сбор лесных орехов. Более того, даже востребованные в народной медицине и местной кухне дико-растущие травы и части растений, а также их плоды и семена поставлялись населению города Химара, сел Паляса, Кондрач, Дэрми и др. жителями Ляберии, в силу более стесненных экономических условий жизни не «брезговавшими» сбором в горах (Joseph et al. 2019). Но и в этом «разделении труда» химариотов и лябов лещина никогда не играла значимой роли, в отличие, к примеру, от *çaj mali*, алб. ‘горный чай, железница’ (см.: Новик 2017). Лещина занимала второстепенное, а скорее даже третьестепенное место в системе торговли и обмена ресурсами.

Знают растение переселившиеся в Химару из других регионов — не только из ближайшей Ляберии — албанцы, для которых сбор ореха входил в традиционную систему трудовых занятий. В наше время лесные орехи в соседних краинах юга Албании собирают в основном подростки. Теплый климат позволяет созревать орехам уже в июне, и потому они становятся важным артикулом в придорожной торговле: местная детвора отправляется в ближайшие заросли лещины, собирает еще толком не успевшие вызреть орехи и предлагает проезжающим вдоль трассы. Важное наблюдение: лесные орехи продают больше на участке шоссе (ведущего из г. Влёры на юг), который проходит через перевал Логара, чем в самой Химаре, что элементарно определено местом произрастания лещины. Продают *свое, местное*. Собирают орехи в июле и августе или ранней осенью. Молодые орехи с еще белой скорлупой и пока не вызревшим ядром съедают сразу после сбора или продают на местных торжищах. Многие любят именно такой молодой фундук. Вызревшие орехи

заготавливают для длительного хранения (что не отменяет и их продажу сразу после сбора). Для этого орехи очищают от зеленых чашелистиков, сушат на открытом месте, а потом ссыпают в емкости для хранения.

Произрастающие в виде дикоросов или выращиваемые в хозяйствах в Химаре фисташки являются ценным дополнением к рациону местных жителей. Благоприятный климат позволяет успешно возделывать данную культуру, которая, как зафиксировано в статистических отчетах Министерства сельского хозяйства и регионального развития Албании, лишь в малых количествах культивируется в других регионах страны (Ministria... 2021). Наши собственные полевые материалы, собираемые более тридцати лет на западе Балкан, подтверждают данный факт. Фисташки вошли в моду в Албании лишь в начале 1990-х гг., с началом демократических преобразований в стране и разворотом экономики в сторону рыночных условий развития. Данные орехоплодные в силу разных причин (исторических, социальных, хозяйственных и др.) были почти неизвестны албанцам до установления режима монизма в стране в 1944 г., а в годы строительства социализма (с помощью СССР, затем Китая, а потом исключительно «с опорой на собственные силы», см.: Смирнова 2003: 253–263) плановая экономика, так и не сумевшая за почти пять десятилетий справиться с тотальным дефицитом продуктов питания и товаров народного потребления, уж ни в коем случае не обращала внимания на такие «мелочи» и второстепенные для сельского хозяйства продукты, как орехи. Открытие границ, стремительное внедрение рыночных отношений, знакомство с реалиями и достижениями в алиментарной сфере и культуре потребления у других народов — как ближайших соседей по Балканскому полуострову и Европейскому региону, так и далеких географически — привнесли массу инноваций в различные области, включая культуру питания. Массовый ввоз всевозможных продуктов из-за рубежа обеспечил и появление на столе албанцев «экзотических» орехов, включая фисташки (притом что они никогда не были экзотикой для Химары). Постепенно данные орехоплодные стали весьма популярны, этому способствует развитая культура общепита и устоявшаяся привычка проводить досуг ежедневно в кафе и прочих подобных заведениях (согласно данным Евростата, Албания занимает второе место в Европе по числу заведений общепита на душу населения, уступая лишь Испании, известной своей чрезвычайно широкой сетью системы общественного питания: так, на 100 тыс. жителей в Албании приходится около 350 кафе, баров и т. п., а в Испании их число превосходит 500 на соответствующее число жителей³, см.: Eurostat 2020).

На побережье Ионического моря фисташки созревают в течение длительного теплого сезона. Здесь нет никаких препятствий для их

³ В России, для сравнения, их чуть более 70 на 100 тыс. чел.

культивирования, однако производство орехов не стало важным направлением сельскохозяйственных занятий. С одной стороны, Химара, как мы уже отмечали выше, совершенно уникальна с точки зрения климата и благоприятных погодных условий. Здесь можно выращивать то, что не растет в других частях страны (Kabo 2004). С другой стороны, страна прошла сложный путь административного управления и хозяйственного развития, характерный для всей Албании (Himara... 2004; Billa 2020). За годы строительства доморощенного социализма регион был «причесан» под общие правила ведения народного хозяйства, диктовавшиеся чиновниками из Тираны. Так, к примеру, на смену исключительно выгодному выращиванию цитрона, имевшего устойчивый сбыт на зарубежных рынках (в том числе на севере Италии и в Палестине) среди исповедующих иудаизм евреев (в силу использования этого цитрусового в обрядовых религиозных практиках, см.: Novik 2020: 342–343), пришло разведение зерновых и овощных культур, которые успешно производились и в других районах Албании. Недалековидная плановая экономика и закрытие от внешних рынков на долгие десятилетия «переформатировали» сельское хозяйство и трудовые занятия химариотов. С возвратом на рыночные рельсы сельское хозяйство не вернулось к исходной форме довоенных лет: что-то из необходимых навыков было безвозвратно утеряно, где-то оказались разорванными торговые связи, на что-то упал спрос. В любом случае фисташки оказались «аутсайдерами» товарного производства: их культивирование и сбор ограничиваются исключительно домашним или семейным бизнесом. И даже принимая во внимание указанные выше факторы, занятие фисташками — это очевидная инновация последнего времени. Тем не менее, учитывая анализ проведенных в последние годы интервью (АМАЭ 2017; 2018; 2019), устойчивый спрос вполне способен в ближайшее время переломить ситуацию, и не исключено, что данные орехоплодные войдут в число важнейших хозяйственных культур Химары.

Все без исключения орехоплодные — товар, в высшей степени подверженный колебаниям рынка, спроса и краткосрочной конъюнктуры. В этих условиях мы вряд ли сможем увидеть рождение интереса к производству не гарантирующих хотя бы минимальную прибыль продуктов (таких как бахчевые, зерновые и проч.). Население Химары на этом фоне выглядит более склонным к рискам и вызовам времени и, скорее всего, не по причине «природной смелости», а потому, что Ионическое побережье — зона массового туризма, и неуспех в сельском хозяйстве может компенсироваться доходами от обслуживания сезонных отдыхающих, которым при желании и соответствующих навыках, как говорят информанты, «можно продать все» (АМАЭ 2019).

Фисташки требуют не так много труда для сбора и подготовки к хранению, как грецкий орех, однако «они мелкие, а потому их сложно собирать». В любом случае — данный вид орехоплодных в меньшей степени

вызывает обсуждение среди наших собеседников-химариотов, так как не входит в число традиционных для местности — в плане товарного производства — культур (АМАЭ 2017).

Высушенные фисташковые орехи сохраняют свои питательные и целебные свойства до года — в этом сходятся как опрошенные информанты, так и профессионалы из сферы пищевой промышленности и медицины. При более длительном хранении орехи могут прогоркнуть, иссохнуть, в них могут завестись вредители.

ОРЕХИ КАК ПИЩЕВОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ И ВСПОМОЩЕСТВЛЕНИЕ ФЕРТИЛЬНОСТИ

Чаще всего грецкие орехи едят без всякой дополнительной обработки — термической либо иной. Их могут есть с медом, вареньем, творогом и т. п. Особый статус грецкому ореху придает его использование в ритуальных блюдах. Так, грецкие орехи в большом количестве необходимы при приготовлении баклавы и других восточных сладостей, при этом данные сладкие блюда популярны как среди мусульман, так и у христиан, включая греко- и албаноязычных жителей Химары (что явственно свидетельствует об адаптации ориентальной кухни на западе Балкан). Баклава, традиционное блюдо, приготавливаемое из множества выпеченных мучных коржей с добавлением меда и/или сахарного сиропа, посыпанное — обычно через каждый корж — большим количеством толченых орехов, в течение нескольких веков прочно входит в структуру застолья на основных семейных и религиозных праздниках. Так, во время свадебных церемоний баклава является знаковым угощением, которое готовят заранее и с большим вниманием. Большинство опрошенных нами домохозяйек гордятся своими навыками приготовления баклавы, почти у каждой из них есть свои секреты рецептуры и способа приготовления (какая мука берется для теста и его раскатывания, какой вид растительного масла предпочтителен и т. п.). Главное же, что фиксируется в Химаре, — это стремление подчеркнуть исключительность данного сладкого блюда в иерархичной структуре самой системы питания и праздничной культуре. К слову, все остальные виды восточных сладостей, заимствованные местным населением у референтных групп османского общества, не обладают такой высокой степенью престижа: будь то *кадаиф* (блюдо из запеченных тонких волокон чаще всего пшеничного теста с медом и/или сахарным сиропом, орехами и изюмом), *тулумба* (блюдо в форме вытянутого цилиндра из выпеченного теста в меде и/или сиропе), *шекер-пара* (небольшие круглые лепешки из теста с медом и/или сахарным сиропом) или другие их виды и вариации. Почти во всех этих сладостях присутствуют орехи, но лишь баклава признается главным блюдом многих торжеств, и именно наличие большого количества грецких орехов

интерпретируется носителями культуры как показатель его статусности (АМАЭ 2015; 2018; 2019).

Другим вариантом использования грецких орехов является приготовление варенья. В этом случае заготавливают совсем молодые, едва успевшие сформироваться, орехи, еще имеющие нежную скорлупу и свежую ярко-зеленую кожуру.

Орехи оцениваются жителями Химары, как, впрочем, и других краин Албании, как действенные афродизиаки. На первом месте среди орехоплодных — грецкий орех. Считается, что его употребление гарантирует необходимый в организме уровень мужских гормонов, «положительную энергию» и устойчивую эрекцию. «Arrat forcojnë shumë. Kështu e kam dëgjuar. Forcojnë me një fjalë. Forcojnë organizmin. Dhe... Vëhet i fortë, dru...» (алб.: «Грецкие орехи очень укрепляют. Так слышал. Укрепляют, одним словом. Укрепляют организм. И... становится крепким, как дерево...») (ПМА: Новик 2021).

Лесной орех, занимающий куда менее достойную позицию в иерархии орехоплодных в алиментарной сфере и народной медицине, оценивается как полезный продукт, улучшающий самочувствие и гарантирующий здоровье (а потому и положительно влияющий на либидо), но его потребление не связывается напрямую с потенцией и эрекцией: «Unë s'kam dëgjuar. Kuptohet, forcon organizmin. Vëhet mirë për shëndetin. Do jesh i shëndosh. Por në atë kuptim s'kam dëgjuar» (алб. разг.: «Я не слышал. Понятно, укрепляет организм. Полезно для здоровья. Будешь здоровым. Но в *этом* смысле я не слышал») (ПМА: Новик 2021).

Отсутствие традиции выращивания фисташек обусловило и лауну в представлениях об их значении для усиления фертильности, а также в применении их в народной медицине. Если грецкие и лесные орехи давно завоевали себе место в рецептах целителей и знахарей, то фисташки почти не упоминаются врачевателями.

ПРИРОДНЫЙ ЛЕКАРЬ

В народной медицине орехоплодные давно играют важную роль. Наибольшим набором целительных свойств наделяют грецкий орех. При этом при лечении различных недугов наиболее полезной частью растения считаются его листья (*Jugions regia L.*). Заготавливают листья летом, когда они достигают лучшей зрелости, а затем сушат в тени (чтобы не попадал солнечный свет, разрушающий содержащиеся в них полезные вещества). Собранные листья хранят в сухом темном месте, считается, что их целебные свойства сохраняются в течение 18 месяцев после сбора (Sulaj 2013: 57).

Согласно данным профессиональной медицины, в листьях грецкого ореха содержится значительное количество танинов (полифенолов

естественного происхождения, способных образовывать прочные связи с белками, полисахаридами и другими биополимерами (Химическая 1998))⁴, алкалоидов (азотсодержащих органических соединений), юглона (природного соединения из группы нафтохинонов), витамина Е, антибактериальных субстанций и др. (Sulaj 2013: 56). Благодаря своему составу лекарственные средства из листьев грецкого ореха оказывают различные действия на организм: их используют как связывающее для лейкорей при нарушении вагинальных выделений, как стабилизирующее при гипогликемии (снижении уровня глюкозы в крови ниже необходимого уровня) и др. (ср.: Fauci 2008; Stöppler 2009).

Народные знахари, не всегда разбирающиеся в тонкостях современной фармацевтики, от своих предшественников либо из собственного опыта знают о целебных свойствах и области применения листьев грецкого ореха (АМАЭ 2017). Так, их используют для стимуляции секреции желудочного сока, что приводит к усилению аппетита, для лечения микозов кожи, для сужения артерий, рекомендуют при нарушениях пищеварения и проблемах пищеварительного тракта (при дисфункции и воспалениях), кровотечениях и т. д. В наше время некоторые профессиональные врачи при лечении поврежденных тканей (легких, нервной системы и т.д.) рекомендуют использование антибиотиков в комбинации с экстрактами из листьев грецкого ореха — например, при туберкулезе (Sulaj 2013: 57). Настой листьев грецкого ореха используют при лечении воспалений и инфекций половых путей, при обморожениях и экземе — в этих случаях поврежденные участки тела и кожных покровов с определенной периодичностью орошают приготовленным в особой пропорции снадобьем.

Как следует из зафиксированного нами полевого материала, а также имеющейся литературы по этноботанике региона, наиболее часто встречающаяся рецептура приготовления данного снадобья такова. Берут кофейную ложку растолченных листьев грецкого ореха, бросают в посуду, в которую добавляют полстакана кипящей воды, и оставляют на 15 минут, затем процеживают и пьют настой в течение дня. Обычно рекомендуют три такие дозы в течение дня. При кожных заболеваниях, при лечении гнойных ран советуют использовать примочки и орошение настоем, получаемым при кипячении 8–10 г листьев в 100 мл воды. Подобные примочки рекомендуют в том числе для уменьшения потливости ног (АМАЭ 2019; Sulaj 2013: 57).

В альтернативной медицине используется также зеленая кожура молодых/незрелых грецких орехов. Для изготовления лекарств такую кожуру обдирают с плодов, сушат и хранят в сухом прохладном месте. Благодаря высокому содержанию танинов, юглона и проч. она обладает

⁴ В листьях растений они составляют до 50% сухого вещества.

антисептическим и повышающим уровень кератинов⁵ действием, ее используют при лечении различных дерматозов (заболеваний кожи, ногтей и волос, имеющих множество проявлений). Используют кожуру незрелых орехов и при лечении анемии: для этого 20 г высушенной субстанции кипятят в 1 л воды, а затем пьют получившийся настой по 2–3 стакана в день после приема пищи, что приводит, по общему мнению, к положительным результатам в борьбе с недомоганием.

Лещина тоже имеет множество показаний для использования в медицинских целях. Целебными считаются листья и кора молодых побегов орешника (*Corylus avellana L., fam. Corylaceae*). Для этого их заготавливают в начале лета, сушат и хранят в прохладном и хорошо проветриваемом помещении. Измельченные листья и кору используют для приготовления настоев (*Corilii Folium et Coteex*) (Sulaj 2013: 159).

Кора лещины содержит танины, смолы, кислоты, пигменты флавонов⁶. Листья орешника содержат витаминные эссенции. Благодаря составу, лекарственные средства, получаемые из растения, имеют свойства снимать спазмы мускулатурной системы, успокаивать перистальтику кишечного тракта, стимулировать мочеобразование, сужать кровеносные сосуды. Лекарственные средства способны оказывать стягивающее действие. Исходя из этого их применение советуют при заболеваниях системы пищеварения, нижних мочевыводящих путей, при диарее, варикозном расширении вен, при геморрое, кровотечениях (из носа и др.) (Sulaj 2013: 159–160).

По общему мнению опрошенных нами народных целителей/знахарей и информантов, прибегавших к помощи народных лекарственных средств (всего было более 100 респондентов), потребление орехов и снадобий из них напрямую связано с устойчивой способностью организма человека противостоять стрессам и нервным расстройствам (АМАЭ 2015; 2017; 2018; 2019).

ОРЕХИ В ИДИОМАХ НАСЕЛЕНИЯ ХИМАРЫ

Анализ фитонимов исследуемой контактной албано-греческой зоны Химары может показать на синхронном срезе 2019 г.: а) семантическую

⁵ Кератины — фибриллярные белки, обладающие механической прочностью, которые среди «материалов» биологического происхождения уступают лишь хитину. Главным образом из кератинов состоят роговые производные эпидермиса кожи — такие структуры, как волосы, ногти и др.

⁶ Флавоны — органическое вещество, родоначальник класса флавоноидов. Флавоны и изофлавоны обычно находятся в виде своих гликозидов в соке растений, и именно их присутствие обуславливает собой всю гамму желтых оттенков в окраске последних. Из соединений ряда флавоноидов наибольшее значение в медицине вследствие своей доступности имеет рутин, который проявляет активность витамина Р и применяется для предотвращения хрупкости капиллярных кровеносных сосудов. Другие флавоны понижают кровяное давление (кверцетин и др.), обладают диуретическим действием и являются рыбьими ядами (Химическая 1998).

структуру микрополя «Орехи и орехоплодные растения», где наличие или отсутствие лакун отражает качество освоенности народным сознанием этого узкого сегмента окружающего мира; б) степень аллолексичности микрополя в каждом из изучаемых идиомов, которая в некотором отношении может соответствовать степени «чужеродности» для этноса или его группы того или иного растения; в) количество взаимозаимствований, по которым можно судить о характере и типе двуязычия.

На основании анализа экспедиционных материалов необходимо прежде всего сделать несколько важных замечаний и выводов.

1. Фисташка настоящая (*Pistacia vera* L.) прекрасно известна носителям местных идиомов, но, судя по полученным комментариям, не сильно распространена в данной местности. «Было 2–3 дерева», — замечают респонденты. Справедливости ради надо сказать, что фисташка настоящая обычно и произрастает в виде единичных экземпляров, не образуя даже редкостойные леса и рощи, что, собственно, и подмечено отвечающими на вопросник.

2. Фисташку настоящую (*Pistacia vera* L.) нельзя путать с фисташкой мастиковой (мастичной) = мастиковым деревом (*Pistacia lentiscus* L.), на котором вырастают крохотные плоды-костянки, сначала красные, затем черные, не используемые в пищу, однако из коры этого дерева получают ценную маслянистую смолу — мастику. Вопрос про это дерево также был включен в вопросник под № 26. Нами был получен ответ, свидетелествовавший о том, что и местные жители не ассоциируют эти два растения, присваивая мастиковой фисташке в своем говоре особый фитоним: алб. диал. *xinë* и станд. греч. *ζίνε* и *σχίνος*, где алб. слово несомненно из греч., а в греч. связано с корнем *ζίν-*, отражающим понятие о кислоте (см. *ζινός* ‘кислый’, *ζινήθρα* ‘щавель’, *ζινίλα* ‘кислый вкус, кислота’, *ζινό* ‘лимонная кислота’ и мн. др.).

3. Орех лесной (лещина, род *Corylus* L.), по всей видимости, незнаком или мало знаком местным жителям — уроженцам Химары. Так, на вопрос о нем от респондентов с. Палясы в 2019 г. не получено ни одного из четырех потенциальных ответов ни на стандартном языке, ни на местном идиоме (при этом многие растения местные эллинофоны, владеющие албанским, могут назвать на родном греческом диалекте, на литературном греческом, на албанском говоре и на стандартном албанском). Хотя разновидность этого ореха — лещина крупная (*Corylus maxima*) — хорошо известна на Балканах и в Турции (фундук), старожильческому населению Химары она, судя по отсутствию ответов респондентов, неизвестна. Этот высокий кустарник произрастает в подлеске широколиственных лесов в более высотном поясе.

4. То же справедливо и в отношении каштана настоящего (*Castanea sativa* Mill.) — непосредственно в этой местности растение не встречается. Впрочем, следует отметить, что дерево и его плоды респонденты

узнали и название им дали, причем близкое к стандартному греческому — *каста́να* (ср. станд. нгр. *каста́νιά ή* ‘дерево каштан’). Однако при этом местные жители указали: «Здесь нет, растет в горах».

Итак, микрополе «Названия орехов и орехоплодных растений» в говорах Химары может быть представлено в следующем виде:

РАСТЕНИЕ	АЛБ СТАНД.	АЛБ ДИАЛ.	ГРЕЧ СТАНД.	ГРЕЧ ДИАЛ.
82 Каштан посевной (<i>Castanea sativa Mill.</i>)			<i>κάστανα pl.</i>	<i>kashtana</i>
83 Миндаль обыкновенный (<i>Prunus dulcis Mill.</i>)	<i>bajame</i>		<i>αμύδαλο</i>	
84 Орех грецкий (<i>Jug- lans regia L.</i>)	<i>arra</i>			
85 Орех лесной, лещина (род <i>Corylus L.</i>)				
86 Фисташка настоящая (<i>Pistacia vera L.</i>)		<i>fisteki</i>	<i>φιστέκι</i>	<i>fishteki</i>

Сразу возникает вопрос: можно ли считать нгр. варианты (*kashtana* и *fishteki*) с шипящим [ʃ], слегка отличные от стандартного произношения, в полной мере диалектными новогреческими вариантами? Скорее всего, следует говорить о том, что местных греческих фитонимов, отличных от стандартных, для именованя орехов жители Химары и окрестностей не знают. Грецкий орех и орех лесной вообще не названы по-гречески. Причина отсутствия в узусе фитонимов для лещины сформулирована выше.

Придется признать как факт то, что местные жители не знают станд. алб. латинизма для наименования каштана *gështenjë* и даже известного на юге Албании (Ляберия) и у албанцев Греции *kështënjë* (Mitrushi 1955: 349).

В обоих типах речи — грекофонной и албанофонной — имеются по три лексемы. В албанском это станд. *bajám/e*, *-ja f.sg.*, *-e*, *-et f.pl.* и *árr/ë*,

-a f.sg., -a, -at f.pl., а также местное *fisteki* (ср. станд. алб. *fëstëk*, -u m.sg., -ë, -ët m.pl. ‘сосна итальянская *Pinus pinea*; орешки из шишек пинии’, а также тур. *fistik çami* ‘сосна итальянская’, букв. «фисташковая сосна»). В греческом это *αμύδαλο τό, κάστανα pl.* (от *κάστανο* ‘плод каштана’, ср. *καστανιά* ή ‘дерево каштана’) и *φιστέκι τό* (см. также фонетический вариант *φιστίκι* τό ‘фисташка-плод’ и *φιστικιά* ή ‘фисташковое дерево’).

Из всех приведенных албанских слов только *árr/ë*, -a можно считать исконным (протоалб. **arwā* (Orel 1998: 10)) < и.-е. **ar* ‘греческий орех’, ср. др.-греч. *ἄρρα τὰ Πρακλειωτικά κάρρα* у Гесихия, слав. *orěhъ* (Meuer 1891: 17). Долгое -rr- возможно 1) от формы аккузатива *ar-* + *-në* (аналогично как *burrë* ‘мужчина’ < *bur* + *-në*), 2) как результат экспрессивного удвоения. Это в любом случае увело от омонимии с *arë* ‘пахотное поле’ (Topalli 2017: 126).

Алб. станд. (тоск.) *bajáme* < тур. *badem* ‘миндаль’ < персид. форма ж.р. *bajamé* (Topalli 2017: 157).

В греческом говоре Химары больше, чем в албанском, исконных именований для орехов. Это лексемы *αμύδαλο* и *κάστανα*.

Нгр. станд. *αμύδαλο* τό ‘миндаль-плод’, *αμυδαλή* ή и *(α)μυδαλιά* ή ‘миндальное дерево’ < др.-греч. *ἀμύδαλον* ‘миндаль’ < догреч. субстрат (Beekes 2010: 92).

Нгр. станд. *κάστανο* τό ‘каштан (плод)’, *καστανιά* ή ‘каштан (дерево)’, *καστανός* ‘каштановый’ < др.-греч. *κάστανα* n. pl. ‘съедобные (сладкие) каштаны’ — слово неясного догреческого происхождения, скорее всего, из Анатолии (Beekes 2010: 655). Из древнегреческого слово проникло в латинский — *castanea* ‘каштановое дерево; плод каштана’, а оттуда в стандартный албанский — *gëshenjë* (см. выше).

Объединяющая албанский и греческий лексема *fisteki/φιστέκι* имеет непростую балканскую историю. В отличие от станд. алб. турцизма *fëstëk*, в местном албанском наречии явно от греч. *φιστέκι* < тур. *fistik* ‘фисташка (плод *Pistacia vera*)’ (?< араб. *fustuq, fustaq*) < ср.-греч. *πιστακία* < др.-греч. *πιστάκιον* ‘дерево фисташка’ (Räsänen 1969: 145), причем в последнем языке — восточного (древнеиранского) происхождения: слово вместе с ботанической реалией, распространенной на территории современного северо-восточного Ирана, северного Афганистана и Передней Азии, было занесено в Грецию в результате походов Александра Македонского (Genaust 1996: 489; Beekes 2010: 1197). Имеется и мнение о противоположном заимствовании — о новогреческом влиянии здесь на турецкий: тур. *fistik* < нгр. *πιστάκ/η, -ιά* ή ‘фисташковое дерево’, *πιστάκιον* το ‘фисташка’ (Symeonidis 1976: 87; Stachowski 2019: 151). Однако в новогреческом так обозначается *Pistacia lentiscus* фисташка мастиковая — *πιστάκια (λεντίσκος), μαστιχόδεντρο, σχίνος*, а не фисташка настоящая *Pistacia vera*. Каков бы ни был исходный этимон и какими бы путями слово ни распространилось по Балканам, судя по семантике (не орешки

пинии, а фисташки) и звуковому облику (огласовка и ударение), однозначно можно говорить о том, что в албанском говоре Химары мы имеем дело либо с прямым заимствованием из местного греческого говора, либо просто с переключением кода.

Семантических девиаций от значений исконных этимонов при становлении местных фитонимов не наблюдается.

Хотя микрополе «Орехи» довольно узко по набору понятий, а еще более ограничено в наборе лексем, оно все же может служить определенным вкладом в представление о характере фитонимии в зоне албано-греческого двуязычия. Здесь обнаружено лишь одно слово, отразившее контактную языковую ситуацию. В целом греческий здесь демонстрирует большую резистентность к заимствованиям, но трудно сказать, что какой-то из двух языков является областью домена в сфере именования растений.

ДИСКУССИЯ

Задачей исследования было выяснение степени вхождения орехоплодных в хозяйственную структуру, алиментарную сферу и народную медицину у населения Ионического побережья Албании. Для решения этой задачи были привлечены этнологические и лингвистические материалы, собранные авторами в ходе многолетних экспедиций в изучаемый регион. Анализ факторов влияния этнической и конфессиональной принадлежности на уровень адаптации инноваций в новых условиях экономического, социального и культурного развития Химары, а также воздействия глобального информационного поля на все сферы жизни человека, включая систему питания и здравоохранение, предполагал сопоставление этнологических и языковых данных, зафиксированных у греко- и албаноязычных информантов. С одной стороны, алиментарная сфера и народная медицина — одни из самых консервативных: привычки и предпочтения, сложившиеся с детства, очень медленно изменяются под влиянием исключительно значимых факторов (таких как смена общественной формации и хозяйственного типа, информационные связи и др.). С другой стороны, даже в самом традиционалистском обществе влияние фактора престижа оказывается очень сильным — в данном случае таким «двигателем» трансформаций выступает глобальный тренд здоровья и здорового образа жизни (с его главными постулатами «экологически чистые продукты», «продукты, выращенные в своей местности», «лекарство, данное природой» и т. п.).

Наше исследование показало, что индивидуальное и коллективное восприятие ценности такой составляющей алиментарной структуры и народной медицины, как орехоплодные, у населения Ионического побережья Албании произошло за последние двадцать лет под сильным

влиянием информационных связей и включенности региона в стремительно развивающуюся систему местного и международного туризма. При этом этнический и конфессиональный факторы практически не сыграли никакой роли в распространении популярности орехоплодных, как предполагалось в самом начале изучения источников и собственных полевых наблюдений.

ВЫВОДЫ

Орехоплодные в хозяйственной структуре и алиментарной сфере у населения Ионического побережья Албании исторически играли одну из второстепенных ролей: практически непрерывный вегетативный период произрастания растений и доступность на протяжении большей части года рыбной ловли и промысла моллюсков и прочих даров моря, участие экономики региона в системе средиземноморской торговли и относительно высокое благосостояние, обеспечивавшее престижное (в определенной степени, по сравнению с другими краинами) потребление, не способствовали укоренению на первых позициях культивируемых или дикорастущих орехов на столе или в товарном производстве (т. е. на продажу или обмен) у жителей Химары и прилегающих прибрежных районов.

Однако в практиках народного врачевания орехоплодные — главным образом грецкий орех — играли почти что ключевую роль, так как его листьям и кожуре традиция приписывала целый спектр целебных свойств (подтвержденных в XX в. и профессиональной медициной, микробиологией и др. дисциплинами). К фармакологическим предписаниям добавлялась убежденная вера в силу орехов как действенных афродизиаков. Именно эта составляющая сыграла большую роль в популяризации культивирования орехоплодных.

Новый импульс «увлечению орехами» был дан в начале 1990-х гг., с реформатированием экономики Албании с установок планируемой социалистической системы на «свободные» рыночные отношения. В это же время происходит и переориентация экономики региона с сельскохозяйственной на туристическую и клиентоориентированную. Орехи оказались в «тренде» времени, что способствовало, помимо прочего, возрождению, а в некоторых случаях — в отдельных хозяйствах — и началу производства определенных видов орехоплодных, в том числе фисташек. Самым же главным фактором, способствовавшим ревитализации культивирования, сбора и использования орехов в пище и народной медицине, стал получивший распространение на Западных Балканах с начала 2000-х гг. мегатренд здоровья, ориентированный на потребление экологически чистых продуктов, желательно выращенных в своей местности (а соответственно, не требующих расходов и топливных и проч. ресурсов

на перевозку), а также на лечение и усиление фертильности средствами, которые дает природа, а не производит «вредная химическая» промышленность.

Собранный в ходе исследования языковой, прежде всего диалектологический, материал, имеющий самостоятельную ценность и для лингвистики, свидетельствует о давности использования орехоплодных как эллинофонами, так и албанофонами изучаемой контактной зоны и позволяет сделать обоснованные не только на этнологическом, но и на языковом материале выводы, касающиеся в парадигме антропологии и истории хозяйственных занятий, культуры питания и проч., и генезиса населения Балканского полуострова.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

АМАЭ 2015 — *Новик А. А.* Хорватия (Сплит, Загреб) — Албания (Химара). Полевая тетрадь. 10–27.06.2015 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № вр. б/н. 70 л.

АМАЭ 2017 — *Новик А. А.* Южная Албания, Химара. Полевые записи. 20–25.09.2017 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № вр. б/н. 32 л.

АМАЭ 2018 — *Новик А. А.* Экспедиционная работа в зоне греческо-албанских контактов (Южная Албания, Химара). Полевые записи. 01.09–29.09.2018 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № вр. б/н. 56 л.

АМАЭ 2019 — *Новик А. А.* Балканская экспедиция — 2019. Экспедиционная работа в зоне греческо-албанских контактов (Южная Албания, Химара). 22–28.09.2019 // Архив МАЭ РАН. К-1, оп. 2. № вр. б/н. 98 л.

ПМА 2021 — *Новик А. А.* Полевые материалы автора. Албания. 2021.

Воробьев Д. В. (ред.). Этноботаника: человек и мир флоры на Американском континенте [специальная тема номера] // Сибирские исторические исследования. 2019. № 1. С. 48–123.

Грошева А. В. Смоковница (лат. *Ficus*) // Индоевропейское языкознание и классическая филология — XV. Ред. Н. Н. Казанский. СПб.: Наука, 2011. С. 112–127.

Домосилецкая М. В. Фитонимический вопросник для полевой работы по теме «Албанская и греческая фитонимия на Ионическом побережье Албании». СПб., 2018. Рукопись. 138 с.

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*. 2017. Т. XIII. Ч. 2. С. 116–131.

Новик А. А. Морепродукты в алиментарной культуре населения Ионического побережья Албании // *Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания*. Отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. М.: Кучково поле; Музеон, 2020. С.350–399.

Славянские древности. Этнолингвистический словарь в пяти томах. Ред. Н. И. Толстой. Т. 1. М., 1995; Т. 2. М., 1999; Т. 3. М., 2004; Т. 4. М., 2009; Т. 5. М.: Международные отношения, 2012.

Смирнова Н. Д. История Албании в XX веке. М.: Наука, 2003.

Соболев А. Н., Новик А. А. Актуальные тенденции в изучении языка и культуры греков Албании // Греческая традиционная культура на европейском фоне. Ред. М. В. Бибииков и др. М.: Филологический факультет МГУ им. М. В. Ломоносова, 2016. С. 72–79.

Станюкович М. В. Черное и белое. Бетель, чернение и подпиливание зубов и колониальные предрассудки // Бетель, кава, кола, чат. Жевательные стимуляторы в ритуале и мифологии народов мира. СПб.: МАЭ РАН, 2015. (Маклаевский сборник. Вып. 5). С. 243–264.

Химическая энциклопедия. Т. 5. Редкол.: Н. С. Зефиоров и др. М.: Большая Российская энциклопедия, 1998.

Beekes R. Etymological Dictionary of Greek. Vol. I. Leiden; Boston: Brill, 2010.

Bensky D., Gamble A. Chinese Herbal Medicine: Materia Medica Revised Edition. Seattle: Eastland Press, 1993.

Billa K. Palasa — sa afër dhe sa larg. Vlorë, 2020.

Dabaj Gj. Shestani: monografi. Ulqin, 2005.

Eurostat 2020. URL: https://ecas.ec.europa.eu/cas/login?loginRequestId=ECAS_LR-111226480 (дата обращения: 13.04.2021).

Fauci A. S., Braunwald E., Kasper D. L., et al. Harrison's Principles of Internal Medicine. 17th ed. New York, NY: McGraw-Hill Professional, 2008.

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

Gjergji A. Ushqimi dhe mënyra e të ngrënit tradicional në Shqipëri // Etnografia shqiptare. 1996. Viti XVII. F. 71–79.

Hasko B. Vëzhgim mbi ushqimin tradicional të Bregut të Detit // Kultura popullore. 2013. № 1–2. F. 211–222.

Himara në shekuj. Red. L. Nasi et al. Tiranë: Akademia e Shkencave e Shqipërisë; Botimet TOENA, 2004.

Joseph B., Novik A., Sobolev A. N., Spiro A. Greek and Albanian in Palasa and Environs: A Report from the Field // MGDLT. Modern Greek Dialects and Linguistic Theory. Vol. 8, № 1 (2019). P. 69–78. URL: <https://resmictel.library.upatras.gr/mgdl/article/view/3007/3339> (дата обращения: 08.04.2021).

Kabo M. Veçori gjeografike të trevës së Himarës // Himara në shekuj. Red. L. Nasi et al. Tiranë: Akademia e Shkencave e Shqipërisë; Botimet TOENA, 2004.

Kolosova V., Belichenko O., Rodionova A., Melnikov D., Sõukand D. Foraging in Boreal Forest: Wild Food Plants of the Republic of Karelia, NW Russia // Foods. 2020. No. 9 (8), 1015. DOI: 10.3390/foods9081015

Lloshi Xh. Fjalor i emrave të bimëve dhe të kafshëve shqip-latinisht dhe latinisht-shqip. Tiranë: Logos-A, 2010.

Meyer G. Etymologisches Wörterbuch der albanesischen Sprache. Strassburg, 1891.

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. URL: <https://bujqesia.gov.al/> (дата обращения: 12.04.2021).

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

Novik A. The Jewish Population in Albania and Kosovo in the 20th Century: Historical

Presence and Modern Situation // The Balkan Jews and the Minority Issue in South-Eastern Europe / Conception and Academic Edition Jolanta Sujecka. Warsaw: Bellerive-sur-Allier: Faculty of "Artes Liberales" University of Warsaw; DiG; La Rama, 2020. (Colloquia Balkanica. Vol. 7. P. 341–358. DOI: 0000-0002-1123-1109

Orel V. Albanian Etymological Dictionary. Leiden; Boston; Köln: Brill, 1998.

Pieroni A., Quave C. L. (eds). Ethnobotany and Biocultural Diversities in the Balkans. Perspectives on Sustainable Rural Development and Reconciliation. New York; Heidelberg; Dordrecht; London: Springer, 2014.

Räsänen M. Versuch eines etymologischen Wörterbuch der Türkisprachen. Bd. 1. Helsinki, 1969. (Lexica Societatis Fenno-Ugricae. XVII. 1).

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

Stöppler M. C. Vaginal discharge // eMedicineHealth 2009. URL: http://www.emedicine-health.com/vaginal_discharge/article_em.htm (дата обращения: 28.09.2020).

Šugar I. Hrvatski biljni imenoslov. Zagreb: Matica Hrvatska, 2008.

Sulaj E. (red.). Bimët Mjekësore — Instituti i shkencave — 1980. Tiranë: Shtëpia botuese; Akademia e Shkencave dhe e Arteve e Kosovës, 2013.

Symeonidis Ch. Der Vokalismus der griechischen Lehnwörter im Türkischen. Thessaloniki, 1976.

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

REFERENCES

Beekes R. *Etymological Dictionary of Greek*. Vol. I. Leiden; Boston: Brill Publ., 2010. (In English).

Bensky D., Gamble A. *Chinese Herbal Medicine: Materia Medica Revised Edition*. Seattle: Eastland Press Publ., 1993. (In English).

Billa K. *Palasa — sa afër dhe sa larg* [Palasa — so near and so far]. Vlorë Publ., 2020. (In Albanian).

Dabaj Gj. *Shestani: monografi* [Shestan: monograph]. Ulqin, 2005. (In Albanian).

Domosiletskaya M. V. *Fitonimicheskiy voprosnik dlya polevoy raboty po teme "Albanskaya i grecheskaya fitonimiya na Ionicheskom poberezh'ye Albanii"* [Phytonymic questionnaire for field work on the topic "Albanian and Greek phytonomy on the Ionian coast of Albania"]. St. Petersburg, 2018. Manuscript. (In Russian).

Etnobotanika: chelovek i mir flory na Amerikanskom kontinente [Ethnobotany: man and the world of flora on the American Continent]. *Sibirskiye istoricheskiye issledovaniya* [Siberian Historical Research], 2019, no. 1, pp. 48–123. (In Russian).

Fauci A. S., Braunwald E., Kasper D. L., et al. *Harrison's Principles of Internal Medicine*. 17th ed. New York, NY: McGraw-Hill Professional, 2008. (In English).

Genaust H. *Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen* [Etymological dictionary of botanical plant names]. Basel; Boston; Berlin: Birkhäuser, 1996. (In German).

Gjergji A. [Food and traditional cooking in Albania]. *Etnografia shqiptare* [Albanian Ethnography], 1996, year 17, pp. 71–79. (In Albanian).

Grosheva A. V. [Fig tree (lat. Ficus)]. *Indoyevropeyskoye yazykoznanie i klassicheskaya filologiya — 15* [Indo-European linguistics and classical philology 15]. Ed. by N. N. Kazanskiy. St. Petersburg: Nauka Publ., 2011, pp. 112–127. (In Russian).

Hasko B. [Observations of traditional food in Bregu i Detit]. *Kultura popullore* [Popular Culture], 2013, no. 1–2, pp. 211–222. (In Albanian).

Himara në shekuj [Himara for centuries]. Ed. by L. Nasi et al. Tiranë: Akademia e Shkencave e Shqipërisë; Botimet TOENA Publ., 2004. (In Albanian).

Kabo M. [Geographic features of the Himara zone]. *Himara në shekuj* [Himara for centuries]. Ed. by L. Nasi et al. Tiranë: Akademia e Shkencave e Shqipërisë; Botimet TOENA Publ., 2004. (In Albanian).

Khimicheskaya entsiklopediya [Chemical encyclopedia]. Vol. 5. Ed. by N. S. Zefirov et al. Moscow: Bol'shaya Rossiyskaya entsiklopediya Publ., 1998. (In Russian).

Kolosova V., Belichenko O., Rodionova A., Melnikov D., Sõukand D. Foraging in Boreal Forest: Wild Food Plants of the Republic of Karelia, NW Russia. *Foods*, 2020, no. 9 (8), 1015. DOI: 10.3390/foods9081015

Lloshi Xh. *Fjalor i emrave të bimëve dhe të kafshëve shqip-latinisht dhe latinisht-shqip* [Albanian-Latin and Latin-Albanian dictionary of plant and animal names]. Tiranë: Logos-A Publ., 2010. (In Albanian).

Meyer G. *Etymologisches Wörterbuch der albanesischen Sprache* [Etymological Dictionary of the Albanian Language]. Strassburg Publ., 1891. (In German).

Mitrushi I. *Drurët e shkurret e Shqipërisë* [Trees and shrubs of Albania]. Tiranë: Instituti i shkencave Publ., 1955. (In Albanian).

Novik A. A. [“Mountain tea”, sage, tea, chamomile and coffee in the tradition, folk medicine and etiquette of the Albanians and Greeks in Himara and Dropull]. *Acta Linguistica Petropolitana*, 2017, vol. 13, part 2, pp. 116–131. (In Russian).

Novik A. A. [Seafood in the alimentary culture of the population of the Ionian coast of Albania]. *Vkus Yevropy. Antropologicheskoye issledovaniye kul'tury pitaniya* [Taste of Europe. Anthropological study of food culture]. Ed. by M. Yu. Martynova, O. D. Fais-Leutskaya. Moscow: Kuchkovo pole; Muzeon Publ., 2020, pp. 350–399. (In Russian).

Novik A. The Jewish Population in Albania and Kosovo in the 20th Century: Historical Presence and Modern Situation. *The Balkan Jews and the Minority Issue in South-Eastern Europe*. Ed. by Jolanta Sujecka. Warsaw; Bellerive-sur-Allier: Faculty of “Artes Liberales” University of Warsaw; DiG; La Rama, 2020. *Colloquia Balkanica*, vol. 7, pp. 341–358. (In English).

Orel V. *Albanian Etymological Dictionary*. Leiden; Boston; Köln: Brill Publ., 1998.

Pieroni A., Quave C. L. (eds). *Ethnobotany and Biocultural Diversities in the Balkans. Perspectives on Sustainable Rural Development and Reconciliation*. New York; Heidelberg; Dordrecht; London: Springer Publ., 2014. (In English).

Räsänen M. *Versuch eines etymologischen Wörterbuch der Türkssprachen* [Attempt of an etymological dictionary of Turkish languages]. Vol. 1. Helsinki, 1969. (Lexica Societatis Fennougricae. 17. 1 Publ.) (In German).

Slavyanskiye drevnosti 1995–2012 — *Slavyanskiye drevnosti. Etnolingvistiicheskiy slovar' v pyati tomakh* [Slavic antiquities. Ethnolinguistic dictionary in five volumes]. Ed. by N. I. Tolstoy. Vol. 1. 1995; Vol. 2. 1999; Vol. 3. 2004; Vol. 4. 2009; Vol. 5. Moscow: Mezhdunarodnye otnosheniya Publ., 2012. (In Russian).

Smirnova N. D. *Istoriya Albanii v 20 veke* [History of Albania in the 20th century]. Moscow: Nauka Publ., 2003. (In Russian).

Sobolev A. N., Novik A. A. [Current trends in the study of the language and culture of the Greeks in Albania]. *Grecheskaya traditsionnaya kul'tura na yevropeyskom fone* [Greek traditional culture on a European background]. Ed. by M. V. Bibikov et al. Moscow: Philological Faculty of MSU Publ., 2016, pp. 72–79. (In Russian).

Stanyukovich M. V. [Black and White. Betel, blackening and filing of teeth and colonial prejudices]. *Betel', kava, kola, chat. Zhevatel'nyye stimulyatory v rituale i mifologii narodov mira* [Betel, kava, cola, chat. Chewing stimulants in the ritual and mythology of the peoples of the world]. St. Petersburg: MAE RAS Publ., 2015, (Maklay Publications. Issue 5), pp. 243–264. (In Russian).

Šugar I. *Hrvatski biljni imenoslov* [Croatian plant nomenclature]. Zagreb: Matica Hrvatska Publ., 2008. (In Croatian).

Sulaj E. (ed.). *Bimët Mjekësore — Instituti i shkencave — 1980* [Medicinal Plants — Institute of Sciences — 1980]. Tiranë: Shtëpia botuese; Akademia e Shkencave dhe e Arteve e Kosovës Publ., 2013. (In Albanian).

Symeonidis Ch. *Der Vokalismus der griechischen Lehnwörter im Türkischen* [The vocalism of the Greek Lehnwörter in Turkish]. Thessaloniki, 1976. (In German).

Topalli K. *Fjalor etimologjik i gjuhës shqipe* [Etymological dictionary of the Albanian language]. Tiranë: Qendra e Studimeve Albanologjike; Instituti i Gjuhësisë dhe i Letërsisë Publ., 2017. (In Albanian).

Submitted: 15.04.2021

Accepted: 22.05.2021

Article published: 01.07.2021