

Александр НОВИК, Марина ДОМОСИЛЕЦКАЯ

Черника (*Vaccinium myrtillus* L.) в культуре, языке и традициях албанцев Балкан

CZU: 392.81(=18)

<https://doi.org/10.52603/rec.2026.39.10>**Rezumat****Afinul (*Vaccinium myrtillus* L.) în cultura, limba și tradițiile albanezilor din Balcani**

Rolul multor plante, inclusiv al Afinului (*Vaccinium myrtillus* L.), în cultura alimentară, tradiții și medicina populară a popoarelor din vestul Balcanilor este extrem de important. Articolul abordează afinul sălbatic, care este cules în anumite zone montane din Albania, Kosovo, Macedonia de Nord și în alte țări balcanice cu populație albaneză. Problema de cercetare constă în determinarea statutului afinului în paradigma alimentară și în ierarhiile sociale ale comunităților locale, în special pe teritoriile de frontieră albanez-slavă. Studiul se bazează pe cercetări de teren desfășurate pe parcursul mai multor decenii în Balcani (1990–2026), precum și pe date din arhive de specialitate. Autorii analizează utilizarea afinului în scopuri alimentare, în medicina populară, în distribuirea resurselor de muncă și în cadrul instituției ospitalității. Afinul este consumat, de obicei, în stare crudă; mai rar, în anumite zone ale arealului albanez, unde este folosit ca materie primă pentru prepararea deserturilor și a băuturilor alcoolice și este apreciat pretutindeni ca un remediu important împotriva diferitelor afecțiuni. În ultimii ani, odată cu dezvoltarea turismului internațional și local, afinul devine un ingredient emblematic în producția de brânzeturi, băuturi lactate fermentate etc., ca urmare a răspândirii mega-trendului global a ocrotirii sănătății și a solicitării produselor ecologice.

Cuvinte-cheie: afine, albanezi, cultură alimentară, medicină populară, împrumuturi

Резюме**Черника (*Vaccinium myrtillus* L.) в культуре, языке и традициях албанцев Балкан**

Роль многих растений, в том числе Черники (*Vaccinium myrtillus* L.), в алиментарной культуре, традициях и народной медицине народов запада Балкан, исключительно значима. В статье речь идет о дикорастущей чернике, которую собирают в отдельных горных зонах Албании, Косово, Северной Македонии и других стран региона с албанским населением. Исследовательский вопрос заключается в определении статуса черники в пищевой парадигме и социальных иерархиях локальных сообществ на территориях прежде всего албанско-славянского пограничья. Исследование базируется на многолетних полевых изысканиях на Балканах (1990–2026) и данных профильных архивов. Авторы анализируют использование черники в пищевых целях, народной медицине, распределении трудовых ресурсов и институте гостеприим-

ства. Черника прежде всего употребляется в сыром виде; реже, в отдельных зонах албанского ареала, она служит сырьем для приготовления сладких десертов и алкогольных напитков и повсеместно ценится как важное лекарственное средство против различных недугов. В последние годы с развитием международного, а также внутреннего туризма черника становится знаковым ингредиентом при производстве сыров, молочнокислых напитков и, в силу распространения глобального мега-тренда здоровья и спроса на экологически чистые продукты, прочих видов пищи.

Ключевые слова: черника, албанцы, культура питания, народная медицина, заимствования

Summary**Blueberry (*Vaccinium myrtillus* L.) in the culture, language and traditions of the Albanians in the Balkans**

The role of many plants, including Blueberries (*Vaccinium myrtillus* L.), in the food culture, traditions, and folk medicine of the peoples of the Western Balkans is exceptionally significant. This article discusses wild blueberries harvested in certain mountainous areas of Albania, Kosovo, North Macedonia, and other countries in the region with Albanian population. The research question is to determine the status of blueberries in the food paradigm and social hierarchies of local communities, primarily in the Albanian-Slavic borderlands. The study has based on long-term fieldwork in the Balkans (1990–2026) and data from specialized archives. The authors analyze the use of blueberries in food, folk medicine, labor force allocation, and hospitality. Blueberries are primarily consumed raw; less commonly, in certain areas with Albanian populations they are used to make sweet desserts and alcoholic beverages, and are widely valued as an important remedy for various ailments. In recent years, with the growth of international and domestic tourism, blueberries have become a key ingredient in the production of cheeses, fermented milk drinks, and other beverages, driven by the growing global health megatrend and demand for organic products.

Key words: blueberries, Albanians, alimentary culture, folk medicine, borrowings

Целью данного исследования является описание представленности в традиционной культуре албанцев Балкан черники, освещение ее роли в системе питания, хозяйственных занятиях, народной медицине, институте гостепри-

имства, а также рассмотрение лингвистических аспектов использования различных номинаций данного дикорастущего растения в албанском языке. Предмет изучения – история и практики сбора и использования черники на западе Балкан (с особым акцентом на албанско-славянском пограничье) и их отражение в культуре локальных сообществ (Фото 1). Полевые исследования проводились авторами в Албании, Косово, Северной Македонии и Черногории с 1990 по 2026 г. Материалы экспедиций заархивированы в Архиве МАЭ РАН. Приводимый в исследовании полевой материал вводится в научный оборот впервые.



Фото 1. Информант экспедиции с мороженым «Лесные ягоды». Торговый центр “Toptani”, г. Тирана, Албания. Август 2025 г. Фото А. А. Новика

Фитонимы для именования черники (*Vaccinium myrtillus* L.)

На западе Балкан среди албанцев чаще всего фиксируемым названием растения и ягоды является *boronica*. Восходит к серб./хорв. *bórovnik* ‘черника’ (см. ниже). Выпадение -v- в группе согласных типично для албанского: ср. *Dubrovnik* > *Dubronik* (Topalli 2017: 236). Данный фитоним распространен на всей территории Албании. Также алб. *boronica* зафиксировано в Метохии (Косово и Метохия / Косово) повсеместно. По данным албанского и немецкого лингвиста Дж. Юлы, слово встречается также в северных тоскских и

переходных говорах Влэры, Фиера, Малакастры и Люшни (Ylli 1997: 36). А вот встречающееся у албанцев в Горе, Призренском Подгорье и Призренском Поле *borovnica* уже можно полагать местным поздним славянским влиянием, равно как и *boronika* (опять же с типичным для албанского выпадением -v- в поликонсонантной группе) у албанских переселенцев из Реки и Горы в Македонию < бошн., горан. *borovnika* ‘черника’.

Другие именованья черники в албанских говорах: *qershí toke* (Пука, Дукагьин) ‘земляная черешня’, *rrush mali* (Вэрча, Средняя Албания) ‘горный виноград’, *thrashegër* (Мокра, Поградец, Юго-Восточная Албания) (Mitrushi 1955: 436). Последнее имеет интересную предположительную этимологию, опирающуюся на три корня: *therra* ‘колючка’ + *shegë* ‘гранат’ + *egër* ‘дикий’ (Topalli 2017: 1518), т. е. имеет место метафорическое сравнение черники с темными спелыми зернами граната, а семантика ‘колючка’ зачастую соотносится с понятием о диком растении вообще.

Алб. *baruk* (у албанских переселенцев из западной Метохии – крайна¹ Река – в северную Македонию) может быть местным (прямым или опосредованным македонским) заимствованием из турецкого. Ср. болг. диал. (Родопы, Гоцевделческо) *борúk*, *цоран борúk* ‘черника’ (Стойчев 1970: 157) букв. ‘черный *борук*’ < тур. *boruk* ‘метельник прутьевидный, дрок испанский *Spartium junceum*’ (A Dictionary 2002: 36). Перенос названия с одного растения на другое (дрок и черника – оба представляют собой кусты), вероятно, имел место при заимствовании, но не исключена возможность иного семантического наполнения изначального фитонима в одном из румелийских турецких говоров.

Алб. *shurshia e malit* (опять же в северной части Македонии у албанских метохийских переселенцев из крайны Река) – единственное здесь собственное образование, очень древнего греческого происхождения, букв. ‘черешня горы, горная черешня’. Вероятно, возникло в результате регрессивной ассимиляции *shurshi*, -a < *qershí*, -a ‘черешня’ < греч. *η κερασιά* ‘черешня-дерево’, *το κεράσι* ‘черешня-плод’ (Topalli 2017: 1215). Образная связь черники с черешней прослеживается во многих албанских говорах: *qershí toke*, *qershia e tokës* ‘черешня земли, земляная черешня’, *qershizë e egër* ‘дикая черешенка’ (Krasniqi et al. 2003: 299, Lloshi 2010: 343, Susuri 2006: 341), *qershia e vogël* ‘черешня маленькая’ (Lloshi 2010: 343). Данные лексикографические источники не указывают на территориальное распространение этих назва-

ний, но, по всей видимости, фитоним на базе понятия ‘черешня’ тяготеет к северо-албанскому, см. фиксацию *qershi toke* исключительно в крайне Дукагьин (Пука) (Mitrushi 1955: 436). Интересно, что кроме *shurshia e malit* (Река) иных албанских фитонимов от *qershi* в Метохии исследователями не зафиксировано.

Черника в культуре жизнеобеспечения: женское, мужское и детское

Ландшафты Западных Балкан отличаются большим разнообразием: приморские низменности сменяют равнинные пространства, а к их границам вплотную подступают горные массивы. На территории Албании черника произрастает в зоне лесов, расположенных в горах. На основной части страны лесные массивы были изведены в силу хозяйственной деятельности человека еще в эпоху Античности, а потому основной ареал распространения изучаемого растения приходится на гористый северо-восток, где в Северо-Албанских Альпах, а также в других высокогорных областях население до настоящего времени собирает дикорастущую чернику.

Сбор ягод, лекарственных трав и проч. согласно установившимся нормам и кодексу чести горца издавна являлся трудом для женщин и детей. Однако на практике чаще всего именно мужчины лучше всего были осведомлены о лесной флоре и фауне, они разбирались в растениях и плодах. Виртуозно владели такими навыками пастухи (алб. *çoban, -i*), которые в силу отгонного характера скотоводства вынуждены были преодолевать вместе со стадами большие расстояния. По причине длительного отсутствия дома пастухи максимально использовали как в пищу, так и в качестве лекарственных средств то, что давала природа и что было под рукой. Среди этих даров леса была черника, ягоды которой собирали для непосредственного употребления в пищу, а также для заготовки впрок, а листья – наравне с ягодами – использовались в качестве средства от различных недугов (Sulaj 2013: 74-75).

Понятно, что не только пастухи, но и другие сельские жители мужчины нередко владели глубокими знаниями по растениям и их свойствам, но именно пастухи пользовались репутацией лучших знатоков мира флоры (Domosileckaja et al. 2017: 132-134).

Если вы хотите узнать, как называются те или иные растения, надо обратиться к пастухам. Они все время проводят с овцами в горах. А потому и знают все травы, знают, как они называются, для чего их можно использовать. А еще знают, где они растут – ведь они со стадом мно-

го раз проходят разными маршрутами. У них на примете каждая поляна! Пастухи разбираются во всем этом лучше, чем те, кто получал специальность агронома. На агронома в институте в столице учили, а пастуха учила жизнь. Они вам и по-албански травы назовут, и по-гречески – то, что мы не знаем! (Инф. 1. Михалис Лялючис, 81 г.) (АМАЭ 2015).

И женщины, и мужчины, имевшие особый интерес к народной медицине или ведовству, могли становиться известными на округу знахарями или колдунами, использовавшими травы в своих практиках. Чаще всего такие знания передавались по наследству².

Черника входила в круг знаний большинства населения в тех зонах, где она произрастала. В условиях ограниченных ресурсов горных областей в сборе ягод участвовали практически все женщины: некоторые из соображений разнообразить меню домашнего стола или пополнить семейный бюджет, другие, чтобы не прослыть в глазах односельчан лентяйками, не желающими себя утруждать сбором того, что буквально лежало под ногами. В этой работе старшим помогали дети, подростки и молодежь: как правило, мальчики и девочки 10-14 лет, девушки 15-18 лет активно участвовали в сборе черники. Юноши от 16 лет уже старались не участвовать в этой «женской работе», помогая отцам в их труде.

Такая ситуация сохранялась на протяжении всего XX в. и в начале XXI в. В годы строительства социализма (в Албании этот период называют *монизмом*) с 1944 г. по начало 1990-х гг., на роли черники в культуре жизнеобеспечения и на гендерном распределении ролей в ее сборе, переработке и потреблении отразились жесткие ограничения со стороны государства касательно хозяйственной деятельности. Руководствуясь идеологическими установками, власти, строившие экономику по сталинскому примеру, почти полностью запретили любую частную предпринимательскую деятельность, объединив крестьян в сельскохозяйственные кооперативы и объявив коллективную собственность на средства производства (Смирнова 2003: 261-264). Единственной лазейкой, позволявшей людям обеспечить себе какой-то дополнительный доход, был сбор дикоросов – они росли на коллективной земле, в коллективном лесу и были коллективным достоянием.

Многие девушки зарабатывали себе на приданое, отправляясь в лес за сбором черники. Как правило, подготовку материалов (из шерсти, льна, конопли и др.) и шитье нарядов женщины осваивали с юных лет – прядение, ткачество,

вышивание, вязание и проч. входили в список обязательных навыков (Tirta 2006: 313, 497-510). Однако для приобретения анилиновых красителей, получивших распространение и вошедших в моду с конца XIX – начала XX в., требовались наличные денежные знаки. Девушки, собирали чернику, землянику и др., сдавали в заготовительные конторы, покупали в государственных магазинах краски и окрашивали нити либо уже готовые ткани в те цвета, которые диктовали традиция и вездесущая мода (Иванова 1973: 94).

Мужчины также перестали считать для себя зазорным собирать ягоды. Однако в этом процессе участвовали обычно молодые, неженатые люди либо те, кто любил заниматься этим делом.

Я хожу со своей женой в горы за черникой. Это тяжелый труд. Ягод очень много – их сложно доставить домой из леса. Мы берем для этого коня – машиной в Шар-Планину не заедешь, дороги не позволяют. Запрягаю я коня, и вся транспортировка на мне. Но я и ягоды собираю. Мне это нравится. У нас в селе не все этим занимаются: надо лес знать, разбираться в растениях, знать сроки созревания и многое другое (Инф. 2. – славянин мусульманин, 67 лет) (АМАЭ 2024).

Мы с мужем за черникой ходим. Ягод много – одной не справиться! Он мне во всем помощь. (Инф. 3 – славянка мусульманка, 63 года) (АМАЭ 2024).

Включенность мужчин напрямую зависит от «товарности» леса: в тех зонах, где черники в силу природных условий не много, на ее сбор отправляются женщины и подростки; там, где ягод много, в лес отправляются и мужчины.

Инф.: Работа эта мужская, особенно транспортировка с конем. Мы собираем много черники. За день с женой можем набрать 120 кг ягод. Как их доставишь в село на себе? Нужен конь.

Соб.: Вы так действительно много собираете? Обычно ведро собирают, килограммов 10-12.

Инф.: У нас на Шар-Планине много черники. И черника родится круглый год. Редко, когда в какой-то год ее не бывает. Мы с женой уходим с утра и собираем до вечера. Много можем собрать. И с конем спускаем ведра ягод до дома.

Соб.: Вы заготавливаете чернику для себя? Или продаете ее?

Инф.: И для себя, и на продажу. Мы из черники делаем сироп, а потом в течение года разводим этот сироп и пьем. Это очень полезно для здоровья. Мы больше всех других напитков пьем этот разведенный сироп. А еще продаем – конечно! На чернику есть спрос. Люди понимают, что она целебна.

Соб.: На чернику высокая цена?

Инф.: По нашим сельским представлениям, хорошая. Хотя хотелось бы больше. Но за сезон мы можем заработать какие-то деньги – это уже добавка к пенсии. У нас дети в Германии живут, им помогать не надо. А нам хватает нашей пенсии и еще того, что дает лес. Наши горы – это наше богатство (Инф. 4 – славянин мусульманин, 67 лет) (АМАЭ 2024).

В большинстве зон Албании, где произрастает черника, ситуация с ее сбором изменилась в начале 1990-х гг., с началом демократических преобразований, изменивших социальные, экономические и политические условия жизни людей. Горные области начали массово покидать местные жители – в большинстве мужчины. Женщины в основном уезжали в поисках работы за границу либо в крупные города страны – преимущественно в столицу Тирану и портовый Дуррес (Новик 2025а: 6-23). В селах «на хозяйстве» остались женщины и дети. В этих условиях женщинам стало чаще всего не до сбора дикоросов – им нужно было следить за скотиной и домашней птицей, обрабатывать пашни, сады и огороды. Поход в лес за черникой и другими дарами природы стал прерогативой детей и подростков. Их отцы, деды и братья присылали и присылают деньги издалека на семейные нужды (в настоящее время албанцы только из-за границы получают в год до 1 млрд евро такой помощи от трудовых мигрантов, что является существенной поддержкой частных лиц и государственного бюджета) (INSTAT 2025). Заработанные от продажи черники деньги, как правило, идут в доход самих сборщиков: дети и подростки покупают в магазинах и на ярмарках себе сладости, одежду, более успешные из них – электронную технику и мобильные телефоны (ПМА 2026).

Сбор дикоросов считается безопасным занятием. В годы строительства социализма властям удалось установить полный контроль в государстве: в любое время дня и ночи в городах и сельской местности люди не боялись выходить на улицу, женщины работали в вечернюю смену, дети и подростки отправлялись в лес, не задумываясь о своей безопасности (о криминальной обстановке в Албании в XX – начале XXI в. см.: Новик 2025б: 31-56).

Кардинально ситуация изменилась в начале 1990-х гг., когда вместе с крушением общественной системы рухнули и многие моральные установки, и правовая стабильность в стране. Со временем люди, склонные к делинквентности, покинули страну, усмотрев большую целесоо-

бразность «зарабатывать» неблагоприятным путем в богатых странах Запада, а не в «нищей Албании», оставляя родину местом для проведения досуга и отпусков (Новик 2025б: 31-56).

С середины 2000-х гг. Албания является вполне безопасной несмотря на то, что во многих западных странах у нее сохраняется (согласно устойчивым стереотипам) репутация страны, полной рисков для путешественников. Так или иначе, дети и подростки, отправляясь в лес или горы, не думают, что они могут столкнуться там с проблемами. Как правило, родители отпускают их с легким сердцем – тем более, если это обещает определенную прибыль семье. Если что-то вдруг случается, это становится поводом для тревоги и обсуждения в СМИ по всей стране, а если замалчивается, то скорее из желания властей не афишировать проблемы и не портить имидж государства, всеми силами пытающегося (и, признаем, не безуспешно) развивать международный туризм.

Инф.: Профессор, Вы не могли бы мне помочь? У нас в селе пропал мальчик. Он мой ученик. Пошел с другими детьми в лес за черникой. Сейчас как-раз она поспела. Все дети вернулись, а он нет. Его мобильный телефон не отвечал. Искали всем селом. Обратились в полицию. Полиция провела розыски, но его не обнаружила. Искали по обе стороны границы.

Соб.: Очень сочувствую. Но чем я могу помочь?!

Инф.: Сейчас, на второй день, как он пропал, с украинского номера (это мы определили по коду) родителям пришло СМС. Мы не очень понимаем: это русский, украинский язык?

Соб.: Да, я посмотрю сейчас. Здесь написано: «Вашего мальчика мы оставили у красной бензозаправки, в Македонии».

Инф.: Да, в Македонии! Но сколько там заправок! И где его искать? Уже три дня прошло (Инф. 5 – Невруз Мехмети, около 60 лет) (ПМА 2022).

В дальнейшем, несмотря на розыски, привлечение к операции полицейского вертолета, обращение в Интерпол, мольбы к посольству Украины в Албании и проч. действия, ребенка обнаружить не удалось.

Нашумевшее происшествие 2022 г. стало исключительным случаем в жизни Горы – такого здесь никогда не происходило. На какое-то время дети и подростки перестали ходить за черникой в лес без присмотра взрослых. Однако со временем сбор ягод возобновился и здесь – «охота» за «кладом витаминов» стала такой же актуальной, как

и прежде – горы дают доход, что в условиях ограниченных ресурсов перекрывает риски.

Основная причина не собирать ягоды – их отсутствие в зоне проживания. Если же черника встречается в местности хоть в небольшом количестве, жители – мужчины, женщины и дети – будут обязательно в той либо иной мере задействованы в ее сборе.

У нас нет в деревне черники. Черника растет в горах. У нас тоже горы, но не такие горы. Черника в горах с лесами растет. Это на севере, в Мальсии (в данном случае информант так называет все горные области севера страны. – А. Н.). Поэтому я ем чернику только в городе, в Тиране. В деревне у нас ее и не знали. А узнали только в последние годы (Инф. 6 – албанец мусульманин, 35 лет) (ПМА 2026).

Черничные страсти: бонусы от природы

Произрастание черники в определенных зонах Албании, как обязательное правило в горных областях с преимущественно хвойными лесами, предопределило ее роль в пищевой парадигме, народной медицине и хозяйственной жизни населения этих территорий (к примеру – в Тропое, Кельменди и др.). В силу изолированности краин на протяжении длительного исторического периода данное растение и его ягоды не являлись обязательными составляющими рациона питания или ингредиентом традиционных блюд, распространенным лекарственным средством или возможностью пополнения семейного бюджета на большей части территории страны. На «национальном» уровне черника не получила такого распространения как культивируемые инжир или айва, дикорастущая ежевика или «домашний» виноград (Novik, Domosiletskaya 2021: 224-241, Домосилецкая, Новик 2024: 35-45). Варенье или джем из инжира, для сравнения, еще с османского периода прочно вошли в институт гостеприимства – в албанских домах пришедшего гостя полагалось угостить чем-то сладким (отсылка к мусульманской традиции «усласить уста»), поднести стакан воды и лишь затем предложить кофе. Среди референтных групп населения иметь в доме запас такого инжирного угощения считалось хорошим тоном даже в тех районах, где смоква не росла – плоды привозили в сыром или обработанном виде издалека. Черничное же варенье не стало обязательным атрибутом праздничного стола или церемонии встречи гостя – за исключением тех зон, где ягода была доступна.

Черника не стала распространенным сырьем для изготовления ракии – алкогольного напитка,

получаемого методом обычной или двойной дистилляции из сахаросодержащих плодов и ягод (Фото 2). Албанцы, в отличие от своих соседей по Балканскому полуострову, демонстрируют удивительную находчивость в использовании даров природы в данном производстве: они «пекут» ракию из винограда, сливы, айвы, ежевики, кизила, хурмы, груш, яблок, шелковицы, инжира и пр. (Новик 2024: 371-382). И лишь черника очень ограниченно используется в изготовлении данного алкогольного напитка – главным образом в краине Кельменди.



Фото 2. Бутылки с ракией на полке супермаркета. Голем пляж, округ Кавай, Албания. Сентябрь 2025 г. Фото А. А. Новика

Знаешь, ракию можно печь из всего, что содержит сахар – хоть, из яблок или черники. Но одно дело – можно. А другое – нужно ли? Не вся ракия хороша на вкус. По моему мнению, самая лучшая – это виноградная ракия. Мы к ней привыкли. Так было всегда в нашей традиции. На праздники мы пьем ракию. Это мужчины. А женщины могут выпить вина. Некоторые и женщины могут выпить немного ракии. У меня на юге (г. Кэльцюра, округ Пермета. – А. Н.) есть земля, есть и виноградник. Землю я сдаю в аренду крестьянину. А урожай винограда собирает моя сестра – она там живет. Мы так договорились: она собирает весь виноград, печет ракию, две перегонки, для своих нужд и для меня. Отдает мне 5 или 10 литров – в зависимости от урожая. На год мне хватает. А черника та мне зачем? Из нее такой хорошей ракии не получится. Вот из ежевики может получиться, но ее как собирать? Надо день ходить, чтобы два килограмма собрать. Это работа только так, для пенсионеров, у кого время есть. То же и с черникой! (Инф. 7. – Шпетим Садикларай, албанец мусульманин, 1971 г. р.) (АМАЭ 2026: 30-31).

Безалкогольные напитки из черники также были распространены только в тех областях, где

росла черника (в Кельменди, Шар-Планина и др.) несмотря на то, что сиропы из различных плодов, ягод и растений были чрезвычайно популярны повсеместно в виду сложившейся культуры питания: жаркий климат диктовал необходимость разнообразных напитков и своевременной заготовки сырья для них (ПМА 2024). Ориентальная мода на всевозможные прохладительные напитки – из граната, лепестков роз и проч. – не «включила» спрос на чернику: возможно, в силу сложности логистики в условиях отсутствия дорог либо в силу косности традиции, не предполагавшей исключений из устоявшихся правил. То же самое произошло и с компотами, которые активно варили в холодный период года: албанцы чаще всего варили его из сухофруктов – яблок, груш, кизила и др., и почти не использовали сушеную чернику.

В краинах, где растет черника, ее ягоды и листья (лат. *Myrtilli Fructus et Folium*) давно стали действенным лекарственным средством от множества недугов (Sulaj 2013: 74-75). В горах Албании черника цветет с мая по июль. Ее розово-зеленые цветки не служат предметом сбора, так как они не нашли применения в народной медицине. Созревание ягод черно-синего цвета происходит с июля по сентябрь – в зависимости от зоны. Плоды черники, богатые танинами (дубильными веществами), яблочной, лимонной и бензойной кислотами, витаминами Е и А и др., принимают внутрь при метеоризме, инфекциях полости рта и горла, грибковых инфекциях и т.д. Незаменима ягода при лечении глазных болезней (Воробьева 2015: 104-110). Недавно клинически было доказано, что антоцианоэиды³ черники обладают действием витамина Р и, следовательно, полезны при лечении нарушений кровообращения, вызванных повышенным разрывом капилляров, особенно при ретинальных⁴ кровоизлияниях (диабетического и гипертонического типа) (Sulaj 2013: 74).

При лечении ягоды черники в сыром или сушеном виде принимают внутрь, разжевывают и глотают – в зависимости от возраста используют от 5 до 10 г. Сушеные ягоды могут заливать водой – в расчете стакан воды на 5-10 г, затем дают постоять и размягчиться, а после доводят до легкого кипения, не позволяя долго находиться на огне (Sulaj 2013: 74). Листья черники используют следующим образом. Берут две кофейные ложки с растертыми либо целыми листьями и заливают стаканом холодной воды, после кипятят в небольшой посуде (ПМА 2025).

Хранят чернику, как и большинство других лекарственных средств, получаемых в природе

методом сбора, в сухом, защищенном от солнца месте. Считается, что сушеная черника сохраняет свои целебные свойства в течение 18 месяцев (Sulaj 2013: 74).

В 2000–2010-е гг. черника, как и многие другие ягоды, плоды и растения, пережила «ренессанс» благодаря моде на народную медицину, знахарство и способы исцеления «бабушкиными средствами». Если прежде, на протяжении столетий, люди прибегали к лечению тем, что давала природа, в силу ограниченности ресурсов, то с развитием медицины, ростом благосостояния и расширением информационного поля использование старинных врачебных методов и практик стало почти поголовным увлечением – и этот феномен ещё требует глубокого анализа с привлечением как можно большего количества эмпирических данных⁵. Так или иначе, использовать чернику в сыром или сушеном виде, в виде сиропов или варенья, в виде чая и т.д. стали при самых различных недугах: от головной боли, при расстройствах желудочно-кишечного тракта, при простудных заболеваниях и всевозможных воспалениях.

Одновременно с ростом популярности в народной медицинской сфере черника стала активно проникать повсеместно на албанской территории в алиментарную область, влияя на пищевые пристрастия и региональные стереотипы полезного и правильного, т.е. здорового питания. Албанцы, на протяжении всего XX в. отдававшие предпочтение кофе, а чаю, в последние годы «пристрастились» к травяным и ягодным горячим напиткам (Hristova-Bejleri 2006: 139-145, Новик 2017: 116-131, Новик 2025в: 10-20). Если еще в начале XXI в. встретить зеленый, черный или травяной чай (за исключением «горного»⁶) в системе общепита, а также в большинстве албанских среднестатистических домов было большой редкостью (чай, как правило, пили в зимний период при простуде), то теперь чай из черники стал обязательным в меню баров, кафе и ресторанов, а также на кухнях албанских хозяек (ПМА 2025; 2026).

Соки из черники стали обязательными артикулами на полках балканских супермаркетов. Навязчивая реклама здорового образа жизни и правильного питания ставит чернику, «наилучший источник витаминов и прекрасный природный антиоксидант», чуть ли не на первое место среди «экологически чистых и полезных продуктов» (АМАЭ 2025). Так, один из самых популярных в Албании, Косово и Северной Македонии брендов соков “Frutomania” (производство

Косово) делает соки с указанием на их природу *Bio*, т.е. отказ от различных добавок при производстве. Другая компания, “Ask Foods”, также из Косово, зарегистрированная в с. Ливокь под г. Гилян, в линейке продуктов “Receta e gjyshës” (алб. ‘Рецепт бабушки’) делает сок из черники своим «хэдлайнером», самым дорогим по цене, но «самым полезным», дотошно указывая, сколько ягод черники ушло на изготовление 1 л сока: «Мы выдавили 2650 ягод дикорастущей черники, внимательно отобранных» (ПМА 2022) (Фото 3).



Фото 3. Бутылка черничного сока. Голем пляж, округ Каваи, Албания. Сентябрь 2022 г. Фото А. А. Новика

К слову, упомянутая компания “Frutomania” производит «чистые» соки, пастеризуя плоды и ягоды при температуре до 80 °С в течение длительного времени, но не доводя до кипения во избежание потери полезных свойств и витаминов. Во время интервью с владельцем “Frutomania” в 2022 г. автор выяснил, что в соки не добавляют сахар, лимонную кислоту и проч. консерванты, это позволяет писать на этикетках: «100 % натуральный сок». В компании “Ask Foods” утверждают, что только в сок из черники добавляют яблочный сок в целях не столько сэкономить, как

улучшить вкус – и об этом производитель честно указывает на этикетке (вся остальная продукция имеет в своем составе «титильное» сырье) (ПМА 2022).

Черника стала излюбленной добавкой у молочных производителей. Самыми распространенными молочными продуктами у албанцев были и остаются брынза, *кос* (алб. *kos*, -i 'традиционный йогурт'), *зала* (алб. *dhall/ë*, -a 'молочно-кислый напиток из традиционного йогурта с добавленной водой'), сыр, творог, сливочное масло и др. из овечьего, коровьего и козьего молока. В последние годы крестьяне, фермеры, крупные фабрики, желая расширить ассортимент, стали производить твердые сычужные сыры с черникой. Данная инновация возникла под внешним влиянием – с оглядкой на зарубежных производителей, а также под влиянием развития внутреннего и иностранного туризма: чтобы расширить ассортимент и увеличить ряд продуктов *Bio* (Новик 2022: 105-132). Черника, мало влияющая на вкусовые особенности качественного сыра, но позволяющая кардинально увеличивать его цену, создает иллюзию привлечения даров природы «прямо из леса на стол», за что готовы платить потребители (Фото 4).



Фото 4. Продавец режет головку сыра с черникой. *Pazari i Ri* (алб. 'Новый рынок'), г. Тирана, Албания. Сентябрь 2025 г. Фото А. А. Новика

Мода на полезную ягоду повлияла и на культуру досуга. Если раньше, как мы уже отметили, люди проводили время за чашкой кофе, то теперь молодые люди, пенсионеры, родственники и друзья, женщины и мужчины часто встречаются в кафе и ведут беседу за чашкой черничного чая. Многие заказывают мороженое и прочие десерты с черникой.

Я не хочу кофе. Я ограничил его употребление одной чашкой в день. Я закажу себе чай из черники – полезно и вкусно. Вообще нужно пить и есть то, что дают наши леса и горы, а не то, что везут нам издалека. Так поступали наши предки. Так поступать нужно и нам. (Инф. 8 – Эмиль Ляфе, албанец христианин православный, 86 лет) (АМАЭ 2026: 50).

Основные выводы

Черника (*Vaccinium myrtillus* L., семейство *Fricacae*), (алб. *boronica*, *thrashegra*, *qershigla e egër* и многие другие номинации), кустарник высотой до 60 см, растущий в лесах и на лугах горных областей Албании, а также соседних Черногории, Косово, Северной Македонии, имеющий почти черные ягоды с соком фиолетово-фиалкового цвета, является исключительно знаковым для культуры жизнеобеспечения, алиментарной сферы и народной медицины растением. Черника лесная на западе Балкан всегда играла важную роль в рационе и врачебных практиках населения тех зон, где она росла. В последние десятилетия, уже в начале XXI в., черника стала очень популярной во всех регионах Албании в силу распространения глобального мегатренда здоровья и увлечения теорией *локаворизма* – употребления в первую очередь тех продуктов питания и даров природы, которые предоставляет непосредственно район проживания потребителя (Новик 2022: 105-132).

Ориентальный институт гостеприимства способствовал тому, что джем или варенье (прежде всего из инжира или айвы) стали почти обязательным угощением во время визитов гостей, праздников и семейных церемоний. Черника не стала в силу ограниченности произрастания излюбленным сырьем для таких сладких десертов на всей территории страны. Но в последние годы чай из черники, мороженое с черникой, выпечка с этой ягодой прочно вошли в моду, став новыми законодателями как института гостеприимства, так и проведения досуга (Фото 5).

Албанцы, славяне, исповедующие ислам (в микрорегионах Гора (Албания и Косово), Средачка под Призреном (Косово) и др.) зачастую используют чернику исключительно как сырье

для производства сиропов. Албанцы, исповедующие христианство в формах православия или католичества, а также ислам (в большей степени речь идет о бекташи) не видят в чернике особо ценный ресурс для дистилляции ракии, популярность которой растет в силу глобализации рынка и культуры потребления, питания и времяпрепровождения, но усматривают в черных ягодах высокий потенциал для придания цвета и аромата алкогольному напитку. Так, в краине Кельменди, в горах которой собирают чернику в больших количествах, производство ракии, настоящей на ягодах, стало региональным трендом.



Фото 5. Мороженое с черникой. *Kalaja e Tiranës* (алб. 'Крепость Тираны'), г. Тирана, Албания. Август 2025 г. Фото А. А. Новика

Традиционное использование черники в народной медицине также фиксируется практически повсеместно: свежие и сушеные ягоды и листья служат для избавления от диареи, простудных недугов, заболеваний крови и пр. Главным при этом видится природная сила ягод, несущих благотворное воздействие на организм человека. Дикорастущая черника однозначно оценивается как более полезная, чем выращенная на грядках. Именно поэтому в культивирование ягоды активно не включились фермеры и частные предприятия.

Сравнительно небольшое разнообразие номинаций черники в балканских идиомах, в том числе в албанском языке, можно объяснить ограниченностью зон произрастания данного растения в этой части Средиземноморья. Фиксируя определенные изоглоссы, мы можем обозначить районы культурных и языковых влияний в регионе в течение двух последних тысячелетий. Вме-

сте со всем вышесказанным основным результатом данного исследования является фиксация распространенности черники дикорастущей на западе Балкан, ее вхождения в культуру традиционного жизнеобеспечения, алиментарную сферу и народную медицину.

Список информаторов

1. Михалис Лялюцис, 81 год, грек из с. Паляса, краина Химара, Албания, бывший председатель сельскохозяйственного кооператива, пенсионер, интервью записано по-албански в августе 2015 г. в с. Паляса.
2. Славянин мусульманин из Горне-Любине, Средачка, округ Призрена, Косово, 67 лет, пенсионер, бывший учитель гимназии, беседа записана на сербском языке в августе 2024 г.
3. Славянка мусульманка из Горне-Любине, Средачка, округ Призрена, Косово, 63 г., крестьянка, беседа записана на славянском идиоме *нашки* в августе 2024 г.
4. Славянин мусульманин из Горне-Любине, Средачка, округ Призрена, Косово, 67 лет, пенсионер, бывший учитель гимназии, беседа записана на сербском языке в августе 2024 г.
5. Невруз Мехмети, горан мусульманин из с. Борье, краина Гора, Албания, около 60 лет, учитель школы, поэт, писатель, горанский просветитель, запись беседы по-албански в мессенджере социальной сети Facebook в сентябре 2022 г.
6. Албанец мусульманин суннит, 35 лет, из Мальсия-э-Тиранес, живет в Тиране, агент по недвижимости, запись беседы по-албански в WhatsApp в феврале 2026 г.
7. Шпетим Садикларай, албанец мусульманин бекташи из села (ныне имеет статус города) Кэльцюра, округ Пермета, 1971 г. р., работает водителем собственного такси в г. Дуррес, беседа по-албански записана в д. Голем, округ Каваи, Албания, в марте 2026 г.
8. Эмиль Ляфе, албанец христианин православный из с. Дарза, округ Корчи, 86 лет, ученый, на пенсии, живет в Тиране, запись беседы по-албански в Тиране в марте 2026 г.

Примечания

¹ Краина (алб. *krahinë*, -a) – историко-этнографическая область.

² В последние годы активные научные исследования по этноботанике, этнобиологии, народной медицине на Балканах проводит итальянский ученый Андреа Пьерони со своей международной командой специалистов. Результаты их комплексных экспедиций, объединившие данные по антропологии, лингвистике, ботанике, врачеванию и проч. дисциплинам, опубликованы – в частности – в следующих работах: (Mustafa et al. 2012: 1-14, 2015: 1-26, 2020).

³ Антоцианозиды – растительные антиоксиданты, производные антоцианов, содержащиеся в чернике, черной смородине, винограде и других темных ягодах (Воробьева 2015: 104-110).

⁴ Ретинальное кровоизлияние – это излияние крови из сосудов в слои сетчатки глаза, часто указывающее на серьезные системные заболевания (гипертония, диабет) или травмы.

⁵ См. работы по данной теме: (Savikin et al. 2013: 803-810); (Mullalija et al. 2021: 1825-1848).

⁶ «Горный чай» (алб. *çaj mali*; *Sideritis Herba* L.) – растение железница (род однолетних трав семейства Яснотковые), которое собирают на значительной территории юга Албании.

Литература / References

АМАЭ – Архив МАЭ РАН. К-1. Оп. 2. 2015 № 2255; 2024 № вр. 6/н.; 2025 № вр. 6/н.; 2026 № вр. 6/н.

Воробьева И. В. Современные данные о роли антоцианозидов и флавоноидов в лечении заболеваний глаз. In: Вестник офтальмологии, № 131 (5), 2015, 104-110. / Vorob'eva I. V. Sovremennyye dannyye o roli antotsianozidov i flavonoidov v lechenii zabolevaniy glaz. In: Vestnik oftalmologii, № 131 (5), 2015, 104-110. <https://doi.org/10.17116/oftalma20151315104-108>

Домосилецкая М. В., Новик А. А. Айва в культурах и языках албанско-славянского пограничья. In: Revista de Etnologie și Culturologie, vol. XXXVI, 2024, 35-45. / Domosiletskaia M. V., Novik A. A. Aiva v kul'turakh i iazykakh albansko-slavyanskogo pogranich'ia. In: Revista de Etnologie și Culturologie, vol. XXXVI, 2024, 35-45. <https://doi.org/10.52603/rec.2024>

Иванова Ю. В. Северная Албания в XIX – начале XX в. Общественная жизнь. Москва: Наука, 1973. / Ivanova Iu. V. Severnaia Albaniia v XIX – nachale XX v. Obshchestvennaia zhizn'. Moskva: Nauka, 1973.

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

Новик А. А. «Вкус как в деревне»: от слогана к концепту Bio. In: Этнография, № 1 (15), 2022, 105-132. / Novik A. A. "Vkus kak v derevne": ot slogana k kontseptu Bio. In: Etnografia, №1 (15), 2022, 105-132. [https://doi.org/10.31250/2618-8600-2022-1\(15\)-105-132](https://doi.org/10.31250/2618-8600-2022-1(15)-105-132)

Новик А. Кофе в алиментарной культуре и традициях албанцев Балкан. In: Revista de Etnologie și Culturologie, vol. XXXVII, 2025в, 10-20. / Novik A. Kofe v alimentarnoi kul'ture i traditsiiakh albantsev Balkan. In: Revista de Etnologie și Culturologie, vol. XXXVII, 2025в, 10-20. <https://doi.org/10.52603/rec.2025.37.02>

Новик А. А. Кто в доме хозяин: деньги, женщины и семейный бюджет у албанцев Балкан в XX – начале XXI века. In: Кунсткамера, № 3 (29), 2025а, 6-23. / Novik A. A. Kto v dome khozyain: den'gi, zhenshchiny i semeinyi biudzheth u albantsev Balkan v XX — nachale XXI veka. In: Kunstkamera, № 3 (29), 2025а, 6-23. [https://doi.org/10.31250/2618-8619-2025-3\(29\)-6-23](https://doi.org/10.31250/2618-8619-2025-3(29)-6-23)

Новик А. А. О воровстве и криминале: социальные нормы и девиантные практики у албанцев Балкан. In: Этнографическое обозрение, № 3, 2025б, 31-56. / Novik A. A. O vorovstve i kriminalne: sotsial'niie normy i deviantnyie praktiki u albantsev Balkan. In: Etnograficheskoe obozrenie, № 3, 2025б, 31-56. <https://doi.org/10.31857/S0869541525030039>

Новик А. А. Ракия у албанцев Балкан: заимствование технологии, культурный феномен и константа традиции. In: Stratum plus, № 5, 2024, 371-382. / Novik A. A. Rakia u albantsev Balkan: zaimstvovaniie tekhnologii, kul'turnii fenomen i konstanta traditsii. In: Stratum plus, № 5, 2024, 371-382. <https://doi.org/10.55086/sp245371382>

ПИМА 1990–2026 – Новик А. А. Полевые материалы автора. СФРЮ, Косово, Албания, Северная Македония, Черногория. 1990–2026.

Смирнова Н. Д. История Албании в XX веке. Москва: Наука, 2003. / Smirnova N. D. Istoriia Albanii v XX veke. Moskva: Nauka, 2003.

Стойчев Т. Родопски речник. In: Българска диалектология. Проучвания и материали. Отг. ред. Стойков Ст. Кн. 5. София: Издателство на Българската Академия на науките, 1970, 152-221. / Stoichev T. Rodopski rechnik. In: Bŭlgarska dialektologiya. Prouchvaniya i materiali. Otg. red. Stoikov St. Kn. 5. Sofia: Izdatelstvo na Bŭlgarskata Akademiya na naukite, 1970, 152-221.

A Dictionary of Turkisms in Bulgarian. Grannes A., Hauge K. R. Sülemanogly H. Amsterdam: The Institute for Comparative Research in Human Culture, 2002.

Bimët Mjekësore – Instituti i shkencave – 1980. Red. Sulaj E. Tiranë: Shtëpia botuese: Akademia e Shkencave dhe e Arteve e Kosovës, 2013.

Domosileckaja M. V., Kolosova V. B., Sobolev A. N. Fitonimia. In: Sobolev A., Novik A. Gollobordë (Golo Bordo), Shqipëri. Nga materialet e ekspeditës ballkanike të ASHR-së dhe USHSt-P-së në vitet 2008–2010 / Redaktorë: Andrea N. Sobolev dhe Aleksandër A. Novik (në bashkëpunim me Maria S. Morozovën); përkt. Ligor Cullufe; red. Tianda Kaçi, Besa Vila. Tiranë: "Nauka" Sankt-Peterburg; Botimet Toena Tiranë, 2017, 132-141.

Hristova-Bejleri R. Magnetizmi i kafenesë dhe letërsia shqiptare. In: Seminari Ndërkombëtar për Gjuhën, Letërsinë dhe Kulturën Shqiptare, 25, 1. Red.: F. Raka, L. Matoshi, I. Badallaj, O. Gashi, B. Rugova. Prishtinë: Fakulteti i Filologjisë, 2006, 139-145.

INSTAT. Institute of Statistics. 2025. <http://www.instat.gov.al/en/figures/> (дата обращения 30.02.2026).

Krasniqi F., Ruci B., Vangjeli J., Susuri L., Mullaj A., Pajazitaj Q. Fjalor i emrave të bimëve. Dictionary of plant names. Tiranë: Akademia e shkencave e Republikës së Shqipërisë. Instituti i Kërkimeve Biologjike; Prishtinë: Akademia e shkencave dhe e arteve e Kosovës. Seksioni i Shkencave të Natyrës, 2003.

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

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

Mullalija B., Mustafa B., Hajdari A. et al. Ethnobotany

of rural and urban Albanians and Serbs in the Anadrini region, Kosovo. In: Genetic Resources and Crop Evolution, vol. 68, 2021, 1825-1848.

Mustafa B., Hajdari A., Krasniqi F., Hoxha E., Ademi H., Quave C. L., Pieroni A. Medical ethnobotany of the Albanian Alps in Kosovo. In: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, vol. 8, 2012, 1-14.

Mustafa B., Hajdari A., Pieroni A., Pulaj B., Koro Xh., Quave C. L. A cross-cultural comparison of folk plant uses among Albanians, Bosniaks, Gorani and Turks living in south Kosovo. In: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, vol. 11, 2015, 1-26.

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

Novik A. A., Domosiletskaya M. V. The Fig Tree in Alimentary Culture, Folk Medicine and Traditions among the Peoples of the Western Balkans. In: Журналы РАН. Российская академия наук. Этнографическое обозрение, № 6, 2021, 224-241. / Zhurnaly RAN. Rossiiskaia akademiia nauk. Etnograficheskoe Obozrenie, № 6, 2021, 224-241. <https://ras.jes.su/ethnorev/s086954150017606-6-1> (дата обращения 30.02.2026). <https://doi.org/10.31857/S086954150017606-6>

Savikin K., Zdunić G., Menković N., Zivković J., Cuić N., Tereščenko M., Bigović D. Ethnobotanical study on traditional use of medicinal plants in South-Western Serbia, Zlatibor district. In: Journal of Ethnopharmacology, vol. 146 (3), issue 7, 2013, 803-810.

Susuri L. R. Fjalor i bimëve bujqësore, pyjore dhe barojave. Latinisht, shqip, anglisht, gjermanisht, frëngjisht dhe italisht. Prishtinë: Akademia e Shkencave dhe e Arteve e Kosovës, 2006.

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

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

Ylli Xh. Das slavische Lehngut im Albanischen. I. Lehnwörter. München: Verlag Otto Sagner, 1997.

Статья поступила в номер 31.03.2026

Утверждена к публикации 16.06.2026

Alexandr Novik (Sankt Petersburg, Federația Rusă). Doctor în istorie, Muzeul de Antropologie și Etnografie „Petru cel Mare” (Kunstkamera) al Academiei Ruse de Științe.

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

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

E-mail: njual@mail.ru

ORCID: 0000-0002-1123-1109

Marina Domosiletskaya (Sankt Petersburg, Federația Rusă). Doctor în filologie, Institutul de Studii Lingvistice al Academiei Ruse de Științe.

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

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

E-mail: marinaling@mail.ru

ORCID: 0000-0002-5599-7878