

бюдже́т э́тнографии и
искусствоведения АИ МССР.



бюдже́т
о работе этнографической
экспедиции за 1982 год.

На 210 л.

ОТЧЕТ
О РАБОТЕ ЭТНОГРАФИЧЕСКОЙ ЭКСПЕДИЦИИ
СЕКТОРА ЭТНОГРАФИИ ОТДЕЛА ЭТНОГРАФИИ
И ИСКУССТВОВЕДЕНИЯ АН МССР ЗА 1982 ГОД

О Г Л А В Л Е Н И Е

I. История села	5-31
2. Народное жилище	32-44
3. Обработка дерева и камня	45-57
4. Вышивки, полотенца и национальный костюм . .	58-68
5. Ковроделие	69-84
6. Народная кухня	85-106
7. Одежда украинского населения на территории Молдавии	107-125
8. Гагаузская материальная культура	126-139
9. Новые советские праздники и обряды	140-148
10. Календарные осенние и зимние праздники . . .	149-158
II. Календарные весенние и летние праздники . . .	159-163
12. Обычаи, связанные с народной свадьбой . . .	164-170
13. Похоронные обряды	171-177
14. Народная медицина <i>дескунце.</i>	178-190 <i>деский</i>
15. Гагаузские календарные обычаи и обряды . . .	191-210

В 1982 году в работе экспедиции участвовали В.С. Зеленчук - д.и.н., начальник экспедиции; Е.А. Постолаки - м.н.с., зам. начальника экспедиции; Курогло С.С. - с.н.с., начальник отряда; с.н.с. Маруневич Н.В.; с.н.с. Спатору Г.И.; м.н.с. Лоскутова Л.Д.; м.н.с. Лукьянинец О.С.; м.н.с. Татаренко С.С.; с.н.с. Стоянов П.Ф.; ст.специалист Шафранская З.Д.; аспирант Фуртунэ А.И.; ст.лаб. Катев А.; аспирантка Табак И.В.; ст.лаб. Калашникова Н.Н.; ст.лаб. Коломеец Г.Е.; ст.лаб. Мадонич З.Н.; художники Авербух Э.Я., Исак И.И., Бычак О.И., Гутюн А.В.; лаборанты: Бордиян А.В., Тодоров Н.Н., Савельев Ю.Н., Киор Н.Н., Заднипру Вл.П.

Студенты-практиканты КГУ: Стратиевская А.В., Стоянова Н.С., Скутару А.В., Савва М.Н., Мискевия В.И., Генчу П.Г., Бодарев В.И., Кратфор М.П., Моруз В.С., Паку С.С., Кракан А.Н., Чувача В.П., Чоффу Е.П., Штирбу В.В.

Экспедиция работала в селах Дондюшанского, Бричанского, Единецкого, Вулканештского, Тараклийского, Чадыр-Лунгского, Лазовского районов Молдавской ССР и Болградского р-на Одесской области, Новоселицкого р-на Черновицкой области УССР.

В ходе экспедиции были собраны материалы по следующим темам:

История села

Народное жилище

Обработка дерева и камня

Вышивки, полотенца и национальный костюм

Ковроделие

Народная кухня

Одежда украинского населения на территории Молдавии

Гагаузская материальная культура

Новые советские праздники и обряды

Календарные осенние и зимние праздники

Календарные весенние и летние праздники

Обычаи, связанные с народной свадьбой

Похоронные обряды

Чародная медицина

Гагаузские календарные обычай и обряды

В отчете материалы расположены по темам, внутри каждой темы указаны села, в которых собирался материал.

В ходе сбора материалов ставилась задача изучить традиционные формы культуры и быта, выяснить их основные закономерности и локальные особенности, а также проследить изменения, имевшие место в годы Советской власти и особенно в последнее десятилетие.

К материалам приложены фотографии и негативы пленок.

ИСТОРИЯ СЕЛА

Леовский район, с.Филипены

I. Рэйляну Федор Иванович, 1897 г.р., местный, молдаванин.

Рассказывает, что 12.07.19 в Москве на Красной площади он видел В.И.Ленина.

"Село было основано чабаном, который пришел из Трансильвании с большим стадом овец и еще несколькими людьми, которые помогали ему доить овец, делать брынзу и т.д. Они построили для себя 3 хижины в той части села, где живет сейчас Василе Лука. Потом, примерно через 8 лет, когда узнали, что здесь создается село, собрались люди из окружающих сел. Было примерно 17 крестьянских дворов, которые занимались земледелием, скотоводством. Было много земли, много пастбищ. Больше людей пришло из Кочулия, Лэргуца, Комица - молдаване, цыгане. Последние потом ушли на юг, остались здесь только молдаване. Потом сюда пришли цыгане-кузнецы, которые делали разные предметы, орудия труда из железа.

Крестьяне обрабатывали землю деревянными плугами, некоторые - с железным наконечником; сеяли вручную. Больше выращивали пшеницу, коноплю. Женщины обрабатывали коноплю.

Постепенно некоторые крестьяне присваивали больше земель, становились зажиточными. Например, 160 лет назад у Григоре Луцу было 80 га, у Оакима Буздуган - 70 га земли, расположенные вдоль оврага, название которого сохранилось и в наши дни - "Рыпа луй 70" (от площади участка).

В 1905-1907 гг. в селе не было никаких революционных манифестаций, хотя люди жили бедно, плохо. В годы Великой Отечественной войны здесь не было боев, только Красная Армия прошла через село.

Фонарь Василий Васильевич, 1912 г.р., молдаванин, местный.

Наше село основано в конце ХУП-ХУШ вв. Название получило по

имени чабана, который первыми пришел сюда из Трансильвании с большим стадом. Позже переехал с семьей и помощниками. Построили хижины в верхней части села. После смерти чабана Филиппа те, кто остались, назвали село его именем - Филипены. Было 13-15 хижин.

Секриеру Лука Алексеевич, 1927г.р., молдаванин, местный.

Рассказал о топонимике села. В селе много колодцев с названиями "Фынтына луй Дахоре, а луй Фалдуман, а луй Бойко. Рыпа луй 70 - здесь Оаким Буздуган держал 70 га земли.

Рыпа луй Греку - возле бани. Здесь построил дом ~~человек~~^{человек}, который пришел из других мест - Цуркану, а люди называли его греком.

Дялул петрэриilor - здесь люди добывали камень.

Рыпа луй Лупа - когда-то давно здесь было много волков, которые нападали на животных. Отсюда фраза: "Пэзеште-те де рыпа луй Лупа" (Берегись волчьего оврага).

Рыпа жиданулуй - у молдаванина и еврея участки земли находились рядом, возле оврага, откуда и название.

Рыпа фынтыний луй Булдуман - само название говорит о том, что этот колодец, сделанный человеком по фамилии Булдуман, находился рядом с оврагом.

Рыпа дин Валя Мэпоюлуй - не могут объяснить название.

Рыпа луй Моратий - овраг находился на земле бояра Моратий.

Друмул Виерулуй, Друмул луй Камурат - так передалось им от родителей.

Фэнарь Илие Васильевич, 1906 г. р. молдаванин, местный, начальное образование.

Село было основано примерно 300 лет тому назад. Первые жители были моканий Филип и Николай Бештеман у них было - 1400 овец; Иримия Мокану - владелец 1200 цигайских овец; Кичму Мунтяну - пришел сюда со своим стадом.

В 1820-1860 гг. большие усадьбы были у бояр Маратея - 4000 де-

сятины; у Иона Негру - 2500 десятин. У них работали батраки, которые получали по 20 лей в день.

В 1915 году в нашем селе была школа, в которой я тоже учился 2 года. Потом в 1918 г., когда пришли румыны, в селе была построена еще одна школа. Первая учительница - Иляна Агура (жена священника). Была еще кэрэмидэрие (сейчас на этом месте церковь) - делали кирпичи из песка и глины и обжигали их.

Антониу Иван Федорович, 1902 г.р., молдаванин, местный, начальное образование, первый председатель колхоза.

Наше село было основано лет 250-300 назад. Основал его румынский чабан Филипеску.

В 1944 г. в селе создали первый сельский совет, я был первым председателем - с 20 октября 1944 г.

В 1948 г. были созданы два колхоза:

- 1) "Сталин" - председателем был я.
- 2) "Красная Звезда" - предс. Хиржэу Мих.Павлович.

Колхоз объединил всех сельчан. В 1949 г. была создана партийная организация. В 1953 году эти 2 колхоза объединились.

Хиржэу Михаил Павлович, 1906 г.р., молдаванин, местный, нач. образование, первый председатель колхоза.

Лет 300 тому назад сюда пришел чабан из Трансильвании Ефим Мокану со своим сыном. У них было 1400 овец. Сын, женившись, прожил здесь 3 года. Земля принадлежала Хушскому монастырю, филиал Яссского монастыря.

Через некоторое время сюда переселяются на жительство много людей. Ефим Мокану поехал в Бухарест к Мих.Когэлничану, в коллегию внутренних и внешних дел, чтобы дать название селу. Так как у М.Когэлничану был сын Филипп, и у Мокану тоже, решили назвать село Филипены.

В XIX в. в селе было 150 домов. Люди в верхней части села имели

по 9 га, в нижней - по 7 га земли. Они работали у бояра Марати, платили ему оброк.

В 1910-1913 гг. был только один учитель - Мина Винечук. После 1917 г., когда сюда приехали румыны, было 2 учителя - И.Г.Шуго и Бусуновская. В 1948 году в Леовском районе были созданы 32 колхоза. Первые трактористы в селе были: Немцану Дмитрий П., Андроник И.П., Буране Иосиф Ив., Колдан Вас.Ив., Ротару Г.М.

Первый комсомолец - Загоришку Федор Трофимович, который в 1945 году погиб на войне.

Первый коммунист и секретарь парторганизации Заучук Степан Яковлевич, 1947 г.

Заключение, сделанное по материалам села Филипены, Леовского района:

Исходя из показаний информаторов, устанавливаем, что село Филипены было создано в сер. XIX в. и первые жители были чабаны, т.к. все источники говорят нам об этом.

В XIX в. растет число домов - сюда приходят люди из соседних сел. Занимались земледелием, скотоводством. Женщины обрабатывали коноплю, овечью шерсть, работали в основном дома.

В XIX в. было уже 150 домов - люди начинают заниматься ремеслом: обработкой дерева, железа, обжигом кирпича, существовало несколько мельниц. Женщины ткали ковры, шили суманы.

Все крестьяне были бедными, батрачили у богатых. Здесь не было крестьян - резеш. Население - молдаване, исключение - 6 цыганских семей.

В XX веке, 1905, 1917 в селе не было революционных манифестаций. В годы Великой Отечественной войны на территории села не велись бои. Много сельчан пошло на фронт, 64 из них не вернулись. В 1948 г. в Филипенах было создано 2 колхоза, которые в 1953 году объединились в колхоз "Киров".

В настоящее время в Филипенах 764 хозяйства, 3353 жителя. Живут в основном молдаване; исключение: 6 цыганских семей, 4 украинских, 2 болгарских, 6 русских (семей).

6 молдавских семей носят украинские фамилии: 2 семьи - Кравченко; 2 - Вакаренко, 2 - Дизиренко. В селе живут:

444 семьи - родители и дети

76 - только супруги

73 - родители, дети, внуки

II - родители, дети, родственники

6 с. - по 10 детей

4 с.- 9 детей

20 с.- по 6 детей

20 с.- 7 детей

39 с.- 6 детей

58 с.- 5 детей

78 с.- 4 ребенка

I20 - 3 детей

I32 - 2 детей

II9 - 1 ребенок

Состав семьи

71 сем. - по 1 человеку

I06 - по 2 ч-ка

98 - по 3 ч-ка

I40 - по 4 ч-ка

II3 - по 5 ч-к

8I - по 6 ч-к

62 - по 7 ч-к

44 - по 8 ч-к

20 - по 9 ч-к

27 - по 10 ч-к

6 - по II ч-к

6 - по 12 ч-к

I семья - из 13 ч-к

I семья - из 16 ч-к

В селе 1883 трудоспособных мужчин и женщин, 354 пенсионера.

В селе живут 47,4% мужчин и 52,6% женщин. В настоящее время люди живут хорошо, имеют все необходимое. В селе есть школа - 490 мест, работает ковровая фабрика.

У 662 жителей - начальное образование

400 - " - среднее незаконченное образование

106 - " - среднее образование

66 - " - среднее специальное образование

17 - " - высшее обр.-

13 граждан - пенсионного возраста - не имеют образования

В селе 651 колхозник, из них:

386 женщин

34 - рабочие и работницы

68 трактористов

60 водителей

17 педагогов

Кантемирский район, село Ларгуны

Гыригу Григорий Иванович, 1903 г.р., молдаванин, местный. начальное образование, первый коммунист, председатель.

"Говорят, что нашему селу 400 лет. Недалеко отсюда к Пруту было село Цыганка (названо по имени женщины, которая жила там).

В конце XVI-нач. XVII вв., когда на нашу землю напали турки, люди из Цыганки и других сел, чтобы избавиться от тяжелой беды. убежали со всей семьей, на подводах с 2-мя дышлами, в соседние леса. На нынешней территории села был лес, а в лесу - большая поляна (где сейчас правление). Здесь построили первую хижину, потом еще несколько. Турки искали людей в лесах, чтобы превратить их в рабов и люди вечно

скитались. А здесь они нашли себе убежище. А когда они встречались, спрашивали ~~каких-нибудь~~ друг друга как живут и отвечали "хорошо, широко" (бине, лэргуць). Так и назвали село Лэргуца.

В начале люди занимались земледелием, обработкой дерева, вырубкой леса. Позже сеяли пшеницу, кукурузу, коноплю, рожь, занимались бортничеством.

Здесь жили только молдаване-бедняки, резеш здесь не было. Крестьяне батрачили у богатых.

В 1905, 1917 гг. в селе не было крестьянских выступлений. В 1911-1914 гг., когда я учился в школе, нас было 43 мальчика и 2 девочки. Нас учил поп Захария молитвам и другим религиозным проповедям. Из 45 работников 2 сына Василия Порумбеску - Тоадер и Костаке учились в лицее в Кишиневе.

В 1940 г., когда ушли румыны, я работал инспектором вечерних школ в соседних селах, а также учителем русского языка - учил тех, кого взяли в армию.

В 1941-1945 гг. в селе и окрестностях не велись бои, только прошла Советская Армия. Многие сельчане ушли на фронт, 72 из не вернулись.

20 августа 1944 г. после освобождения села был создан сельский совет, я был первым председателем.

В сентябре 1947 г. были созданы 2 колхоза: "30 лет Октября", "800-летие Москвы".

В 1951 году оба объединились в "Путь к коммунизму", который потом был назван "Патрия". В 1972 году был создан совхоз "Лэргуца".

В 1947 году у нас были созданы колхозы; МТС - в Баймаклии. Сначала нам дали один трактор, потом еще 4.

Постепенно все люди вошли в колхоз. Первым коммунистом был я - с марта 1947 г.; потом Дм.Роабеш (его убили бандиты). В 1949 г. в селе было 4 коммуниста, создали парт. секцию, секретарь - Табувский.

Комсомольская организация существует с 1945 г. В 1947 г. было уже 7 комсомольцев - Захария Думитру, Минович (1946 г.), Бахрин Софроний Ив. и др. Комсомольская организация была создана медсестрой, лейтенантом Лари, которая вернулась с фронта.

Догару Думитру Федорович, 1893 г.р., молдаванин, местный, без образования.

Селу примерно 400 лет. Здесь был большой дубовый лес, а где сейчас мой дом, правление, была поляна, овраг и родник. Убегая от турок, люди поселились здесь и назвали овраг "рыпа Ларга" (широкий), откуда и название села. В селе 2 больших оврага - Рыпа Лэргий и Валя Лэртий, где течет речка Русла. На краю села с востока, был колодец, сейчас он заброшен - Будэюл луй Акой, сделанный добрым, мудрым человеком.

На краю села, с Запада, находится Дулул Вултурулуй (Орлиная Горка), ниже - Дялул Кьорпан, на юго-восткое - пэдуря луй Поликарп Поликарпов лес), а на краю этого леса - Фынтына тэмарулуй, сделанный татарином.

Другие информаторы:

Ботезату Ф.И., 1887, г.р.

Райку Дм.А., 1925 г.р., пенсионер, 4 класса образования и др.

Заключение, сделанное по материалам из села Ларгуца Кантемирского района

Исходя из собранной информации, село Ларгуца основано лет 400 назад, примерно в ХУІ в., когда молдаване вели тяжелые бои с турками, которые исходили Молдавию вдоль и поперек, ~~запуск~~ ~~запуск~~ наш край.

Убегая от беды, люди скрывались в лесах. Так было создано село Ларгуца. Сейчас, как и в те времена, здесь живут только молдаване. Сначала занимались животноводством, позже - и земледелием.

В XIX веке было уже 400 хозяйств; люди знали несколько ремесел: земледелие, животноводство, выделку шкур, шитье одежды, ткачество ковров, полотенец, обработку дерева, худ.резьбу по дереву. В се-

ле жили одни бедняки, они батрачили у помещиков.

В 1905-1907 гг. крестьянских выступлений не было. Во время Отечественной войны не велись бои. Из села на фронт ушло более 200 человек, 77 из которых пали смертью храбрых.

В 1944 г. в селе был создан сельский совет. В 1947 - 2 колхоза, которые спустя 7 лет объединились. Сегодня - совхоз "Лэргуца".

В настоящее время в селе 737 хозяйств и 713 семей, 3127 жителей, из них постоянно живет здесь 2827.

В с. Лэргуца живут молдаване и 2 болгарские семьи; 1740 мужчин и 1533 женщины (трудоспособное население). Пенсионеры - 350 ч-к. В совхозе работают 648 рабочих, 36 учителей, 32 воспитателя, 3 библиотекаря.

Имеются:

88 семей - только супруги

56 - родители и дети

148 - семьи с I ребенком

127 - по 2 детей

89 - по 3 детей

83 - по 4 детей

76 - по 5 детей

39 - по 6 детей

17 - по 7 детей

7 - по 8 детей

9 - по 9 детей

3 - по 10 детей

2 - по 11 детей

8 семей - I человек

132 - по 2 ч-ка

138 - по 3 ч-ка

114 - по 4 ч-ка

81 - по 5 ч-к

46 - по 6 ч-к

55 - по 7 ч-к

22 - по 8 ч-к

7 - по 9 ч-к

8 - по 10 ч-к

6 - по II ч-к

2 - по I3 ч-к

Общая жилплощадь в селе - 72840 м².

Кагульский район, село Баурчи-Молдовень

Иванова Парасковья Нисторовна, 1925 г.р., молдаванка, местная, библиотекарь.

"Где сейчас **село**, раньше была усадьба помещика Баур. Еще 2 его брата жили по соседству. Крестьяне пришли сюда в поисках работы, взяли у них землю в аренду, а потом остались тут жить. Баур умер, оставил землю в наследство своему сыну. Село назвали его именем, т.к. здесь жили одни молдаване - Баурчи-Молдовень. Рядом есть село Баурчи-Тэтэрешть, потому что у брата Баура работали татары, гагаузы.

Жили в землянках, полуземлянках, в низких, темных, темных избах, без дверей и окон. Вместо окон проделывали отверстия в стенах и покрывали их свиным пузырем, а на двери вешали мешковину или овечьи шкуры. На пол стелили конопляные дорожки, то же самое стелили и на лавки. Зимой в этом же помещении держали птицу, овец, корову. Это были бедные люди, которые бафрачили за кусок малая.

В XIX в. в селе было 140 домов. Все были молдаване-батраки и 2 помещика. Занимались земледелием, животноводством, рыболовством. Женщины обрабатывали шерсть, лен, коноплю, ткали полотно, шили одежду.

В 1905-1907 гг. не было никаких революционных манифестаций.

В годы Отечественной войны велась борьба между румынскими солдатами и примэрие, отрядом немцев, которые пришли им на помощь и пар-

тизанскими отрядами "Ворошилов" и "Фрунзе" из лесов села Баручи. Эти отряды спустились на парашютах в августе 1944 года со специальной миссией - уничтожить несколько мостов в этом районе. В бою пали 7 парашютистов, их похоронили сельчане в лесу. На том месте в 1960 г. воздвигли памятник.

Комсомольская организация была создана в 1945 году. Первый комсомолец - Аритон Мих. Дм.

Осенью 1949 года был создан колхоз "Стяуа Рошие". Первый председатель - Суручану Николай Неоргиеевич.

Весной 1951 г. в селе была создана партийная организация из этих коммунистов. Первый коммунист - Суручану Николай Г. (с 1946 г.).

Паску Иван Георгиевич, 1906 г.р., молдаванин, местный, начальное образование, пенсионер.

Село было основано лет 300 тому назад, на землях помещика Баура, отсюда и название, а "молдавский" потому, что здесь живут только молдаване. Рядом Баручи-Татарский, где в прошлом жили татары и гагаузы.

Крестьяне занимались земледелием, овцеводством. Выращивали кукурузу, рожь, коноплю. В XIX в. было 150 домов - бедные маленькие хижины, плетеные, из глины, покрытые соломой и камышом.

В селе жили только бедняки, которые работали у двух бояр. В 1905-1907 гг. выступлений не было.

Топонимические названия: большой красивый лес площадью 550 га, который окружает село, называется Баурчи-Молдаванский лес и в свою очередь имеет несколько участков с названиями: Коада поений, пэдуря Нэгарулуй, пэдуря Кохатулуй, пэдуря Канулец. Здесь находим несколько оврагов: Рыпа мэгарулуй, рыпа аргатулуй, Валя кэхулянулуй, Валя Когэнэпий, дялул Андрушулуй.

Коада поений - здесь поляна продолговатой формы.

Пэдуря мэгарулуй - потому что растет много травы с таким же названием - ярба мэгарулуй.

Пэдуря Кохатулуй - по имени человека, который жил здесь.

В этом селе много колодцев:

Фынтына луй Суручану

- " - луй Пинтилий

- " - луй Фундоаей

- " - луй Анастасиу

- " - луй Паску

Они получили название **луй** имени людей, которые их сделали.

Примерно такую же информацию получили от Фурман П.В., Дулче Н.А. и др.

Заключение по материалам из села Баурчи-Молдовень

Кагульского района

Селу 300 лет, основано в сер.ХIII века. Название получило по фамилии помещика Баур, на землях которого и основано село. Когда-то здесь жили только молдаване, а сейчас - 150 болгар, которые пришли сюда после войны (Калитов, Иоанов...).

В XIX веке бедные крестьяне батрачили у богатых. Занимались земледелием, животноводством. Ремесла: обработка дерева, выделка овечьих шкур; делали бочки с 4-мя дн. (ку и Фундурь).

Женщины обрабатывали шерсть, коноплю, ткали полотно, шили одежду для всех сезонов.

В начале XX в. в селе было 190 хозяйств.

В 1905-1907 гг. крестьянских выступлений не было. Во время Великой Отечественной войны в августе 1944 года парашютисты-партизаны вели бои с объединенным отрядом румын и немцев.

После войны в селе образовался сельский совет. Первый председатель - Николай Георгиевич, первый коммунист. В 1949 году создали колхоз "Стяуа Рошие". С 1972 года существует совхоз "Баурчи-Молдовень".

В настоящее время в селе 2372 жителя, 635 хозяйств, 600 рабочих, 31 тракторист, 26 водителей. В школе работает 38 учителей. В селе

живут:

381 семьи - супруги и дети

36 семей - родители, дети, внуки

22 семьи - 1 человек

103 семьи - по 2 ч-ка

113 семей - по 3 ч-ка

106 семей - по 4 ч-ка

103 семьи - по 5 ч-к

71 семья - по 6 ч-к

31 семья - по 7 ч-к

16 семей - по 8 ч-к

10 семей - по 9 ч-к

8 семей - по 10 ч-к

1 семья - по 11 ч-к

Число детей в семье:

140 семей - 1 реб.

104 -" - 2 детей

84 -" - 3 дет.

64 -" - 4 дет.

30 -" - 5 дет.

15 -" - 6 дет.

10 -" - 7 дет.

7 -" - 8 дет.

1 -" - 9 дет.

Население 48% мужчин, 52% женщин.

У 300 жителей - начальное образование,

550 - среднее незаконченное

195 - среднее

84 - среднее специальное

59 - пенсионеры без образования

Вулканештский район, село Вадул-луй-Исак

Котец Мария Ивановна, 1908 г.р., молдаванка, местная, пенсионерка.

Селу примерно 300 лет. Было создано в первой половине XIX в.

Говорят, что пришел из-за Прута монах Исак со своим стадом и остался здесь жить. Исак обнаружил в реке брод, стараясь напоить своих овец - отсюда и название села.

Большинство жителей - молдаване, есть несколько семей болгар.

В XIX в. было 180 крестьянских хозяйств. Занимались земледелием, животноводством. Выращивали рожь, кукурузу, пшеницу. Женщины шили одежду.

В 1905-1907 гг. здесь не было никаких манифестаций. В первый год войны было несколько столкновений на границе.

Сусану Дмитрий Николаевич, 1926 г.р., молдаванин, местный.

В 1946 г. в Ваду-луй-Исак было создано два колхоза: "Котовский" и "Ленинский путь". Через два года они объединились в колхоз "Лениńskое знамя". Первый председатель - Беркарю Дм. Дм. В 1948 году было образована комсомольская организация. Первый комсомолец - Блэнару Конст. Аф.

В 1948 г. была создана парторганизация. Секретарь - Буздуган Иван Георг. - первый коммунист села (с 1946 г.).

Во время войны из 200 ушедших на фронт 86 не вернулись.

На территории села встречаем: Валул луй Троян, Пэдуря луй Гэвэноасэ (600 га), Валя Унгурулуй, Валя Бодулуй, Рыпа луй Пайтору, Дялул Кошепулуй, рыпа луй Саранди. Все эти названия от имен тех людей, которые жили или побывали в этих местах.

Заключение по материалам из села Вадул-луй-Исак

Вулканештского района

Вадул-луй-Исак - это древнее молдавское село с красивыми традициями и обрядами. Большинство жителей - молдаване, есть несколько болгарских семей: Киржилова Лидия Дм. (2 ч-ка), Атанасов Афанасий Янкович (6ч-к); Шеремет Ольга Мих.-I чел. Гагаузы: Столу Захар Семен-

нович - 4 ч-ка, Топал Захар Ильич - 5 чел.

Наиболее распространенные молдавские фамилии - Шеремет, Геливу, Фурника.

В настоящее время здесь живут 2611 граждан: 1229 мужчин и 1382 женщины; 683 хозяйства и столько же семей, 467 ч-к - пенсионеры. Общая жилплощадь села 274,504 м².

Численность семей:

70 с - I ч-к

I34 - 2 65 - 7 ч-к

II4 - 3 27 - 8

I30 - 4 9 - 9

I27 - 5 5 - 10

99 - 6 ч-к 3 - II ч-к

86 - только супруги

456 - родители и дети

53 - родители, дети, внуки.

Семьи с детьми

II4 семей - I ребенок

I4I - 2 детей

I29 - 3

95 - 4

56 - 5

24 - 6

4 - 7

4 - 8

I - 9

В колхозе 607 колхозников, 47 учителей, 77 трактористов, 60 водителей. 670 жителей имеют начальное образование.

278 - среднее незаконченное

226 - среднее специальное образование

47 - среднее специальное образование

45 - высшее образование

44 - пенсионеры без образования

История села

Дондюшанский район, село Барабой

Информаторы:

Тимуш Аркадий Яковлевич

Ионеску Александру

Леондарь Ф.И.

Бурлаку Александру

Бордеян Евсей Тарасович

Кожокарь Александру

Вакарчук Дионис

Бордиян Андрей

19 августа 1973 года жители села Барабой отпраздновали 150-летие со дня образования села. Источником информации послужил "Статистический словарь Бессарабии" 1823 года выпуска, где написано: "Год основания - 1823".

По свидетельству старых жителей, первые крестьяне пришли сюда из села Скаены, убегая от помещика Филипаке (Стурза).

Евсей Бордеян рассказывает, что его дед пришел сюда жить, но потом вынужден был убежать в Буджакскую степь, так как он был гайдуком некоторое время, а в 1839 г. вернулся, т.к. здесь находилась его семья.

Сюда переселяются многие люди из села Скаены.

Можно предположить, что здесь люди жили и до 1823 года. Но в то же время есть даты, которые свидетельствуют, что первые поселенцы появились в этих местах не раньше 1811 года - даты существования на этом месте турецкого поселения. Легенда о Погоре, который умер в бою с турками.

Ионеску Александр вспоминает, что на месте, где сейчас находится

ся свиная ферма, нашли турецкое кладбище. Здесь же были обнаружены остатки маленьких каменных строений (небитчъ), которые когда-то принадлежали туркам.

загоряя

Турецкий родник ~~наводнил~~ окрестности, поэтому его забили овечьей шерстью, которая не загнивает - рассказывает Ал-дру-Кожокарь. А если здесь было турецкое поселение, то молдаване не могли жить вмсте с ними или даже вблизи.

О происхождении названия села существует гипотеза:

I) от растения барабой (кервельная репа), которая была в изобилии в этих местах.

2) В "Дикционар статистик ал Бессарабий" 1923 г. указано, что первый собственник земли был Барабой. Но пожилые люди говорят, что таких фамилий в селе нет и не было.

Первыми обитателями были Бордиени (от слова "бордей", потому что жили в землянках). Затем пришли Дэминештий, Киперений, Цуркэнештий, Чуботорений пришли позже из села Непоторовка, с Днестра. Так и остались названия махала:

Дэминешть

Киперень

Дордиень

Цуркэнешть

Кожокэрень

Чуботэрень

Первые жители занимались земледелием, животноводством. Землю обрабатывали плугом, назв. "соха" и бороной из сучковатого дерева.

У них было 50-60 овец и коз, свиньи.

Топонимика

Сохранились такие названия: Дялул луй Погор, Ратуш, Валя Боурулуй. Колодцы названы по имени тех, кто их закладывал:

Фынтина луй Бурунчук

Фынтина Сэрмулесей

Фынтына Касэндрей

Точно неизвестно, когда была построена церковь. В "Дикционарul статистик..." 1923 г. написано: "В 1873 году была построена церковь "Наштеря Майчий Домнулуй". В "Дикционар теографик" З. Арбore 1904 г. выпуска указано, что в селе есть церковь "ку храмул луй офф. Ник".

По словам Е. Бордяяна, в 1852 г. церкви не было. Можно предположить, что в 7 десятилетие XIX в. в селе построили церковь, а в начале XX в. ее реконструировали.

Приведем несколько статистических ~~дат~~^{и иных} о численности населения и о ~~датах~~ селе:

годы	дома (хозяйства)	население
1861	132	1048
1870	234	1293
1875	276	1881
1886	982	
1904	301	2001

(по архивным материалам)

В 1886 г. были распределены наделы по 3 га земли. До 1940 г. в селе было 7 тракторов.

Во время румынской оккупации здесь вел революционную пропаганду Мыцу Александр, ныне член посольства СССР в Бухаресте. С ним были еще:

Чуботар Дм.И

Кошаркэ Василе Г.

Кожокару Александру

Корчмар Федор

Председатели ~~Синдикации~~ Сельского Совета:

с 1941 г. - Кобылянский Николай

с 1944 г. - Лунгу Петр И.

1945-1947 - Мазур Федор

Образование колхоза

Из доклада председателя колхоза "Маяк" к 30-летию со дня образования колхоза (26.08.49-1979).

В июле-августе 1949 г. было организовано 4 коллективных хозяйства:

1. "Скинтея" - 28 июня 1949 г.
2. "Ынаинташ" - 5 августа 1949 г.
3. "Эданов" - 14 августа 1949 г.
4. "Большевистская правда" - 24 января 1949 г.

Они объединили 962 индивидуальных хозяйств, 1426 ч-к, 3000 га земли - по 750 га.

Председатели:

1. Мазур Филипп Ф.
2. Ионеску Иван Ф.
3. Лунгу Евсей Г.
4. Гузун Александру

В декабре 1952 г. объединились с колхозом "Дружба" из села Чубэра и образовали колхоз "Вяча Ноуэ" - 1 января 1953 г.

В 1957 г. в связи с переходом из Дондюшанского в Рышиканский р-н колхоз стал называться "Маяк", т.к. здесь был еще один колхоз с таким же названием.

В настоящее время:

В колхозе 1470 семей, 3927 ч-к

тракторы - 62

комбайны - 15

машины - 34

За 30 лет было построено 1400 домов

собственные машины - 45

мотоциклы - 220

телевизоры - 1712

холодильники - 1250

стиральные машины - 1712

газовые плиты - 1318

В селе работает 61 учитель, 11 медработников
Дом культуры на 360 мест

библиотеки - 3

книжные магазины - 1

продовольственные магазины - 3

промтоварные магазины - 2

кафе на 100 мест - 1

баня, хлебопекарня, мельница

Денежная прибыль колхоза составляет 2821522 руб.

В 1982 г., июль:

4093 жителя

1432 семьи

молдаване - 98,45%

другой нац. - 1,25%

Первый человек, умеющий читать, был Левицкий Федор, который учил и других.

Из доклада директора школы "К 25-летию со дня основания средней школы села Барабой":

Примерно в 1890-1900 годы в Барабое была создана губернская школа, об этом узнаем из регистра "Книга для записи входящих бумаг по Барабайской второклассной церковно-приходской школе Бельцкого уезда Бессарабской губернии" 1902-1905 гг. В этом регистре записаны самые разные документы (выданные или полученные), а также список 67 семинаристов, которым были выданы свидетельства об окончании школы.

Таких школ было очень мало. Они готовили служителей церкви, но и учителей начальной школы. Крестьянские дети не имели доступ в такие школы. Об этом нам говорит тот же регистр, где напротив фамилии ученика указано его социальное изложение происхождение - из священ-

ников, торговцев, дворян. Среди них - Константин Главан (отец Б.Главана), сын попа. На первом курсе были записаны 67 ч-к, окончили 24 ч-ка, и ни один из них - из Барабоя. Директором школы был сельский священник Владимир Маху. Сохранились первые характеристики, они очень лаконичны.

Брицкий - средних способностей, трудолюбивый.

Говорянский Б. - способный, начитанный, развитый, благонравный.

Главан - средних способностей, старательный.

В начале XX в., под влиянием рабочих и студенческих движений, в школу поступают учиться крестьянские дети. Несколько из них становятся учителями начальных классов - Тимуш Яков В., Бордиян И.Г.

В 20-е годы школы не было. Лишь в начале 30-х годов открылась гимназия для мальчиков, а к концу 3-го десятилетия преобразовали уже в гимназию с 4-мя классами. Здесь имели возможность учиться дети зажиточных крестьян, а бедняки не могли платить ~~такую~~ ^{за учебу} по 5-6 тысяч в год. Школьников часто били кнутом, поэтому немногие из них могли окончить учебу.

Например, в 1936-1937 гг. в гимназии были записаны 124 школьника, окончили 18, а в 1930-1940 гг. из 143 учеников окончили только 15.

1 сентября 1940 г. начала работать средняя школа на 532 места, из них 270 - для 5-8 классов. Директором школы в 1940-1941 гг. был Карп Емилан П., работали еще II учителей.

Но по настоящему школа начала работать с 1944 г. 23 марта Красная Армия освободила село, а в апреле собрались уже первые ученики. Из учителей - Лунгу П.И., Елпужан Ф.Г. 30 апреля 1944 г. состоялся первый педагогический совет. Из 582 учеников только 24 перешли в следующий класс.

С 1945 года работает школа-восьмилетка.

Информаторы:

Окишор Георгий Ив.

Маркитан Логин Вас., 88 лет

Тутеля Александру, 76 лет.

Вакарчук Александру Ив., 76 лет

Кириленко Виктор Ал.

Материалы по музеям школы

Хозяйственные книги с/совета

На нынешней территории села люди жили с древнейших времен, а именно: в 5-ти км выше села, на речке Лопатинка, где сейчас колхозный сад, видны следы поселения. Как утверждает учитель истории Кириленко Виктор Алексеевич, там заметны около 50-ти фундаментов домов, там же нашли множество разных предметов, которые говорят нам о существовании здесь поселения, о занятиях людей. Например, нашли много костей животных, что говорит нам о занятии животноводством. Каменные скребки, которые хранятся в школьном музее, свидетельствуют о выделке шкур; верхнюю - о прядении шерсти; куски обожженной глины с ~~дырой~~^{отверстием} посередине - о рыболовстве.

Погребения производили в ямах, рядом с умершим клали глиняную посуду, сделанную вручную, без гончарного круга, обожженную.

На керамике были нарисованы ленты. Нашли также каменные ножи, которые свидетельствуют о занятии охотой.

Место, где найдено поселение и керамика, позволяет нам говорить о трипольской культуре (?).

Год основания села указан в книге А.И.Еримия "Географические названия рассказывают". Здесь говорится, что "Коржеуць" - славянского происхождения и датируется 1624 годом.

Легенда об основании села: когда-то на территории села жил славянский пастух с большим стадом овец. Его дочь звали Уца, она была ранена ворами. Отца звали Коржан. Он попросил людей, которые пришли

сюда позже, назвать село Коржеуцы.

Первые жители пришли с юга и центра Молдавии. Занимались животноводством и земледелием. В первой половине XVI века в Молдавии окончательно устанавливает свою власть Оттоманская Порта. На территории этого села найдено много источников, материалов, которые говорят о турецком иге.

Учитель истории рассказывал, что нашли турецкие чубукарь (трубы для табака) и серебряную татаро-монгольскую монету с 1416 года.

По словам старожилов села, в помещении, где сейчас магазин, была турецкая ратуша. Здесь собирали подати от населения. Учитель истории говорит, что в подвале этого дома, на стене написано 1650. Турецкие постройки - возле школы.

По словам председателя с/совета Окишор, о селе Коржеуцы упоминается в религиозной книге в церкви из села Шерауцы - 1748. Но это не точные данные.

Где сейчас находится ферма "Валя Литанилор" - тоже было поселение. Здесь нашли фундаменты домов, керамику, остатки печи для обжигания глиняной посуды. Керамика сделана на гончарном кругу, орнаментирована цветочками и покрыта лаком (XVII-XIX вв.). Возможно, что здесь существовал ремесленный центр керамической посуды.

В 1812 г. турки покинули Молдавию. По словам Грини Черновод, который работал вэтаф в помещичьем имении, он был маленьким, когда они уходили. Тогда и сгорело поселение из Вали Липинаилор.

В этот период произошли изменения в этническом составе населения. Часть турков осталась жить здесь - семья Мивован, которая, по словам Маркитана, "не могла увести стадо с этого места", у них было много золота, которое хранили на солнце, "чтоб высохло".

Сюда приходит много людей из разных мест:
 Якубой, Патрашка, Никулика - с Украины,
 Бажура, Бурлаку, Зосин - из Румынии,
 Маркитан, Сажин, Гроза - из России,

Бордей, Мяун, Стынка, Минзат, Китит - из Молдавии.

Сейчас строят Велница - "Вино-куренной завод". В этот же период построили (нач. XIX в.) маленькую деревянную ~~и хижих~~ церковь. По словам Маркитана Логина, семья Андроник - греческого происхождения, они посланы сюда для проповеди христианской религии.

До 1917 года в селе было 3 помещика:

Крупинский - он проиграл свое богатство в карты

Колменикий. В музее школы есть карта поместья Колменикого, где указаны Велнице, усадьба, ратуша, кладбище. Третий помещик Кохман.

Занимались скотоводством, земледелием (выращивали пшеницу, виноград, Фруктовые деревья, делали вино и спирт в Велнице).

На территории села было 7 мельниц - 5 ветряных и 2 - паровых.

Развивается торговля, используются русские монеты (с 1917 г.).

В 1886 году выделены наделы земли.

Говорят, что к концу XIX века на территории села жил гайдук Чунту. Он был сильным, жил в пещере в 5-ти км от села. Отбирал у богатых добро и отдавал бедным. Но поссорился со злыми людьми из села и те подожгли солому в пещере. Чунту умер от удушья. Пещера носит его имя.

В 1912 г. в Коржеуцах было создано общество зажиточных крестьян - ДТОЕ (добровольное товарищеское общество кредиторов).

По словам Вакарчука А.И., Ион Врангел участвовал в Великой Октябрьской социалистической революции 1917 г. В этом же году крестьянам выделили участки земли по 4 га - так назыв. "слободы". Депутаты при разделе земли - Ион Никуликэ, В.Андроник. Уничтожили велницу, т.к. здесь были большие запасы вина и спирта, высокие стены окружали ее.

1918-1940 гг. - румынская оккупация.

В 1918 г. было уже 3 тыс. жителей. Уже обмолачивали молотилкой, было 5 тракторов для перевозки молотилки.

До 1940 года в селе были следующие активисты:

Бугинун Семён

Банарь Екатерина

Гончарова Люба

Горчук Василий

Они первыми стали комсомольцами - во время освобождения. В 1941 году Сибинская Татьяна была избрана депутатом Верховного Совета МССР.

Во время войны многие ушли на фронт, 66 из них не вернулись.

В 1949 году было образовано 2 колхоза:

1) "С.Лазо" - предс. В.Небуянну

2) "25 лет Молдавии" - Никита Хилота

Активисты, которые участвовали в создании колхоза:

Семён Бугинчун

Алексей Кисарь

Ропот И., 2 председателя.

В начале в колхозах было 5 подвод, 10 лошадей, 8 коров, 70 овец. В 1954 г. эти два колхоза объединились, образовав к-з "ХІХ съезд КПСС".

Колхоз занимает передовое место по республике в животноводстве. 4 раза присваивали переходящее Красное Знамя.

Награждены орденом Ленина: А.Ешану, Г.Житарь, Ник?Андрian, Г.Гуну, В.Белтей.

Топонимика села

Подул Йордъюаей

Валя Минзулуй

Язул Дракулуй

Валя луй Минте

Валя Петрей

Валя Додулуй

Моара Ялобенилор

Ливада луй Грижелеру

В селе довольно много верующих
 баптисты - 120
 пятидесятники - 200
 иеговисты - 200
 церковники - 120
 субботники - 8

Самые распространенные фамилии села:

Шорик	Фулге
Мяун	Мивоян
Вакарчук	Стынга
Маркитан	Русу

В настоящее время:

3 садика - один на 140 мест, 2 - на 100 мест; 2 школы, средняя школа и Дом культуры на 640 мест, книжный магазин, 15 торговых пунктов, кафе, мельница, хлебопекарня, маслобойня, овощной сушильный пункт.

Молдавское народное жилище

Дондюшанский район, село Барабой

Информаторы:

1. Чеботарь Георге Ал., 1914 г.
2. Кожокару Иван Аф., 1932 г.
3. Ткач Дмитрий Пантелеевич, 1914 г.
4. Чиботару Иван Вас., 1900 г.
5. Ткач Михаил К., 1920 г.
6. Чиботару Анастасия, 1902 г.
7. Гуля Петр, 1906 г.
8. Бордяян Евсавий Т., 1902 г.
9. Бородин Андрей, 1932 г.

(все местные)

История села Барабой насчитывает примерно 150 лет. В начале XIX века несколько семей из соседнего села Скаены пришли сюда и остались здесь жить. По словам старожилов села - Бордяян Евсавия Тарас., Гуля Петру и др. - первые жилища были землянками. Их строили в долинах, в защищенных от ветра месте, лицом к солнцу. Вначале копали прямоугольную яму глубиной 0,8-1 м. Стены обмазывали глиной.

В землянке была печь (куптораш) и лавка (лавице). Крышу делали из прутьев, сверху застилали соломой, потом посыпали слоем земли.

Позже начали строить другие типы жилища, например, казенные дома со стенами из плетеных прутьев, обмазанные глиной или из сырцовых кирпичей ("лампачь" или "мангаль"). Теперь жилище состоит из одной комнаты и сеней "тиндэ" или из двух и более комнат.

В этом селе отсутствуют жилища, характерные для национальных меньшинств. В соседнем селе Бричево есть еврейские дома, для которых характерны добротные погреба под домом.

Чаще всего встречаются дома из плетенного каркаса, обмазанные глиной. Дом строили на ранее намеченном месте, которое заклинали,

чтобы убедиться, что это хорошее место, Старались, чтобы это было ближе к воде (родник, колодец) и к дороге; в защищенном от ветра месте и лицом к солнцу. Замечено, что стены с севера чаще надо ремонтировать, т.к. дожди идут именно с этой стороны.

По периметру будущего дома вкапывали "Фурчъ" - дубовые столбы, очищенные от коры. В них делали отверстия для прутьев - получали по 3-5 "брыурь" ("пояса"), перекладины в зависимости от высоты дома. Перекладины выступали в качестве основы для плетения каркаса. Прутья везли из Зэбричян. Раньше вместо них использовали растение "лумэнэрикэ" (коровяк).

После этого каркас строили в течение 2-3 лет, в зависимости от возможностей хозяина. Окна были маленькими и сначала вместо стекла использовали овечий или бычий пузырь. Окно со стандартной рамой 50x50 см без подоконника выдалбливалось прямо в стене. "Форточку" открывали, поднимая ее вверх. Окна красили смесью из известки, синего порошка, молока и яйца. Очень редко встречались двойные окна (для зимы) с железными решетками и раздвижными ставнями.

Дом делали с завалинками определенной ширины и высоты. На них можно было спать. С улицы стены обмазывали глиной в 3 слоя:

- 1) лут ку пae - глина с соломой
- 2) лут ку плявэ - глина с половой
- 3) лут ку балигэ де кал - глина вперемежку с конским навозом.

С внутренней стороны обмазывали еще и глиной с опилками (лут ку рунумуш). С внешней стороны этого не делали, т.к. опилки впитывают воду.

Завалинки обмазывали "ку хлей де ла рыпа луй Гузун" (желтая глина). Известь для стен привозили из села Варатик, Кухнешт (из р.Прут).

В некоторых домах стены и потолок расписывали масляными красками (только в "каса маре"). Так, например, в доме Анастасии Чибота-

ру, построенном в 1900 году, мастерами из села Бричево, стены расписаны различными пейзажами.

Долгое время казенные жилища строились без фундамента. Только начиная с 1925 года под строение стали закладывать основание. Камень привозили из соседнего села Скаены.

Раньше потолок делали с большой балкой посередине, на ней - "коарде" (поперечины), на них - прутья, а сверху обмазывали глиной.

Сейчас "коарде" ставят чаще и прямо на стенах, образуя "паинг" (паук). Балка не видна в современных домах - она теперь над поперечными балками. Потом потолок обмазывают глиной и белят известью. В современных домах вместо глины используют доски, фанеру или картон, на которые потом наносят краску.

В конце XIX и нач. XX вв. крыши домов были высокие, потому что их покрывали соломой, камышом, дранкой и обладали хорошим стоком. Поэтому пропорции крыши и стен были 1:1. В настоящее время дома покрыты шифером и др. и крыши не такие высокие. К тому же стены делаются высокими, так что пропорции сейчас 1:2, 1:3.

Когда дом покрывали "ку стрехань" (ржаная солома), снопы укладывали колосьями вниз. Конек крыши (кряста касей) украшали деревянным кружевом.

Позже начинают использовать "шиндрилэ" - дранку. Это были дощечки из красной карпатской ели длиной 95 см. Для одной крыши нужно было 12-14 тысяч досок. Эти крыши были прочными - строились на 30-35 лет.

Окошечки на крыше красиво орнаментировались. Преобладал символ солнца.

В настоящее время народный орнамент сохраняется, но делают его не из дерева, а из жести.

Крыши домов - четырехскатные, а крыши сараев - двухскатные.

Существует интересный метод, по которому можно точно узнать

длину строения: ширину дома делят на 3 и убавляют 1/3. Для крыши из жести убавляют еще 20-30 см.

В XIX веке дом состоял из 1 комнаты и сеней. Преобладал украинско-белорусский тип жилища (незатопленные сены; в комнате печь справа или слева от входа, красный угол с иконой/под диагонали напротив печки). Пол мазали иногда, он был из досок. Дверь закрывалась при помощи "ретез", позднее появилась задвижка ("клянпэ").

К началу XX века начинают строить дома с несколькими комнатами. Примером служит дом Софии Чиботарь, построенный в 1900 году. Встречаются несколько жилых домов в одном дворе.

Рядом с домом выкладывали глияную печь для лета. Внутри дома печку сначала строили без дымовой трубы, потом ее делали из плетеного каркаса и обмазывали глиной. Дымособиратель был на ножках. Труба проходила через потолок и устанавливалась на чердаке на стропилах. Также на чердаке строили "урсоайкэ" – приспособление из глины, благодаря которым ветер не проникал в дымособиратель (дымоход).

В настоящее время печки делают из камня или обожженного кирпича, облицовывают кафелем (теракот).

В XIX веке во дворе были "акереты" – пристройки, вначале навесы, а потом – "шопропург" (конюшня), сарай.

Дома строили лицевой стороной к дороге, но в первую очередь – к солнцу. В наши дни дома строят поближе к дороге.

В прошлом единственными украшениями домов были деревянные кружева на крыше и стрехе (?) иногда на дверях. Завалинки обмазывали "ку хлей" – глиной серо-зеленого цвета. Стены белили известью.

После войны появляются новые способы украшения, орнамент, делают из мягкой глины и из цемента.

Стены с севера покрывают жестью, чтобы предохранить от дождя. Теперь строят дома из каменного кирпича (будулач). В селе Барабой живет белорусский мастер Шемляков, который делает из гипса разные

Фигуры, украшая ими новые дома. Стены выкрашены в голубой, зеленый цвет. Углы стен украшены разнообразными кругами (символ солнца), изготовленными из неокрашенной штукатурки.

До 20х годов дома были с завалинками (присле) и чердаками - 2 столбами с навесом (крыльцо). В наши дни в каждом новом доме - веранда.

В XIX веке существовало несколько типов заборов и ворот. Были зеленые заборы - из дикой акации; из прутьев с горизонтальным плетением; каркасы из плетенного каркаса, обмазанные глиной.

Позже появляются заборы из вертикальных подсолнечных стеблей. В конце 60-х годов вместо таких стеблей используют доски. Заборы и ворота из широких досок в горизонтальном положении (3-4-5) встречаются и до сих пор. В последнее время делают железные ворота и железные заборы (из решеток) на каменном фундаменте. Бывают еще заборы из проволоки (сетчатые).

Сейчас мы можем встретить приспособления для сушки кукурузы (сысяк) и слив (лозницэ).

Довольно интересны локальные названия пристроек: хысь (сарай), шопру, поятэ, гражд.

Сохранился такой обычай: когда начинают копать фундамент дома, туда кидают копейки, фасоль, пшеницу.

В последние годы в качестве строительного материала используют: "финский дом", реутский камень (из села Скаены), цемент. Жилища окрашены и орнаментированы. Печки облицованы кафелем.

В интерьере много красивых ковров, мебель. Жилплощадь достигает 60-80 м².

За последние 30 лет в селе построено 1400 домов.

Единецкий район, село Бурланешты

Информаторы:

І. Кирисовский В.Д., 1935 г.р.

2. Руссу М.И., 1905 г.
3. Карча М.Н., 1905 г.
4. Шорик И.В., 1922 г.
5. Русу Пр., 1909 г.
6. Продан Д., 1902 г.
7. Шишкин Гр., 1956 г.
8. Дулче Ал., 1912 г.

С незапамятных времен на территории нынешнего села Бурланешты существовали поселения. Это доказывают некоторые случайно найденные предметы: ручной топор, мотыга из кости, отшлифованные камни. Эти и другие экспонаты находятся у бывшего учителя географии Шорки И.Б. Говорят, что первые жилища были землянки и полуzemлянки. Землянки копались глубиной в 1,5 м. Стены обмазывали глиной, покрывали каркасом из прутьев, потом опять обмазывали глиной с мякиной (лут ку плявэ) и черной землей. В такой землянке жили по 7-8 ч-к. В настоящее время встречаем землянки только в поле, в местах, где люди нуждаются во временном приюте для работы.

Позже (XIX в.) начали строить наземные дома без фундамента. Это делалось так: вкапывали в землю глубиной до 1 м "фурче" - столбы, потом землю утрамбовывали.

Начиная примерно с 1935 года уже вкапывают не столбы, а каменные плиты "бутишь" ("бутишь" размером 50x50 см). Все таки это не настоящий фундамент, хотя каменные плитки - "бутишь" закапывали наполовину в землю.

Для одного дома требовалось примерно 16 столбов на расстоянии 2 м друг от друга. Столбы в углах дома были не круглые, а квадратные. В них делали отверстия для перекладин ("брье"). "Се брые" 2 раза (по 2 перекладины на стене). ~~П~~оверх столбов прибивали "костороаба". Параллельно к столбам, между перекладинами, прибивались "парь" - "се пэруя" на расстоянии 15 см друг от друга. И только после всего

этого вплетали прутья или растения "луминэрикэ". З женщины с улицы и З внутри дома обмазывали стены глиной толщиной в 20 см. Такой дом построил, например, Прокопий Русу (1930-1947 гг.).

Фундамент для дома начинают закладывать с 1927 года на глубину до 30 см. До этого дома были с широкими и высокими завалинками до окон. Их делали такого размера для того, чтобы стены могли сохранять тепло.

Раньше дома покрывали камышом и соломой. Первый ряд снопов выкладывали колосьями кверху, остальные ряды - наоборот. Все дома четырехскатные, только "шопруриле" (сараи) - двухскатные.

Чтобы узнать точную длину стропил, пользовались оригинальным методом: ширину дома умножали на 57 и получали нужную длину в сантиметрах. Например: 12 м x 57 = 684 (см) (инф.-Русу П.С.).

Позже крыши делали из дранки (шиндринэ или гонт). Конек крыши украшали деревянным кружевом. Гладкий потолок назывался "суфит". Так как не хватало дров (а точнее, денег), люди делали "вэлч" - столбы для строек обмазывали глиной вперемежку с соломой и оставляли для просыхания.

В старину завалинки обмазывали желтой глиной или делали на них полоски из овечьего навоза - зеленоватого цвета. Стены обмазывали белой глиной - "хумэ".

Дом состоял из одной комнаты и прихожей. Часто печь строили в сенях. Сени были без потолка, т.к. не было дымовой трубы и дым выходил из печи прямо в комнату. Сени делали без потолка еще и потому, чтобы можно было работать цепями (ымблэчиу) в ненастную погоду, не достигая потолка.

Перед началом застройки место для дома заклинали. Позже готовый дом освящал священник. Когда поднимают стропила, на чердаке прибивают деревянный крест. Плотникам дарят полотенце и подносят водку.

Когда начинали строить дома с фундаментом, в стену с востока

замуровывали копейки, базилек, подковку. Говорят, что раньше закапывали даже золотые монетки в восточный угол дома.

Начиная с 30-х гг. жилища строят из сырцового кирпича. Появляется так называемый "молдавский тип" жилища, состоящий из сеней (тиндэ) и 3-х комнат: кэмарэ, каса маре ши каса микэ. "Каса маре" всегда строилась с солнечной стороны.

Крыльца украшали деревянными кружевами. Позже начали строить веранды. Внутри дома была печь с дымособирателем и плитой. Вдоль стен были лавки из досок и рогожин (циновки), на невысоких ножках. На них стелили длинные шерстяные или конопляные коврики. В углу находилась икона с полотенцем. Здесь же был базилек и священная вода. Стены занавешивали полотенцами и ковриками. Столб дымособирателя имел вырезанный орнамент.

В последние десятилетие в качестве стройматериала широко используется камень, кирпичи "шлак" (керамзит, гипс, шлак, вода), которые лучше остального стройматериала. В таких домах намного теплее. Фундамент делают глубиной до 30 см - до твердой, "живой" земли. По периметру стен ставят доску - "ростороабэ" на ней - поперечины на расстоянии 1 м друг от друга. Сверху / "дрова" - каркас потолка, который обмазывают глиной. Конек крыши делают из еловой древесины.

Раньше дымоход был связан с потолком, что часто приводило к пожарам. Сейчас для этого делают подставку из обожженного кирпича. Дымовая труба сейчас из глины на железной решетке или из обожженного кирпича. Площадь жилища:

I2 x II м

I2 x 9 с

II x 8 м

Место крыльца занимает сейчас веранда, которая красиво орнаментируется. Окна чаще всего двухрядные, Дом имеет 1-2 входа. Жилище состоит из 4-6 комнат: кухня, веранда, зад, спальня, приемная. Рядом

с домом обязательно строят сарай. Он состоит из 2 комнат с печкой.

В настоящее время стены домов краист чаще всего в зеленый цвет. А раньше их просто штукатурили и на сырой штукатурке делали разные орнаменты.

Лет 20 тому назад мастерам платили 90 руб. Сейчас для одного дома нужно 5-6 тыс. руб. Работают на строительстве дома 2-4 мастера. Часто организуют "клакэ", в то время как раньше хозяин сам строил себе дом на протяжении нескольких лет.

В старину копали яму - "зэмник", позже ~~их~~ строили из камня - "кихницэ", а сейчас строят погреба.

Колодцы в старину копали зимой, когда у людей было свободное время. Обычно собирались по 10 человек и копали колодец у дороги. Колодцы копают еще и из религиозных побуждений. Считают, что человек, который выкопал колодец, никогда не будет нуждаться в воде на том свете.

В прошлом заборы делались в основном из камня - "зицурь". А еще раньше просто выкапывали траншеи, в которые набрасывали камни. Были еще заборы из вертикальных прутьев, обмазанных коровьим навозом. Сверхусыпали разный "мусор", чтобы не сгнило. В настоящее время заборы строят из камня с цементом; из горизонтальных досок, из штакетника. И если когда-то в больши стве усадеб не было даже калиток, то теперь ворота из дерева или металла особенно радуют глаз.

Рост строительства жилых домов в с. Бурланешты:

1900 г. - 1 дом

1901-1920 гг. - 1 дом

1921-1930 гг. - 27 д.

1931-1940 гг. - 65 д.

1941-1950 гг. - 80 д.

1951-1960 гг. - 192 д.

1961-1970 гг. - 121 д.

1971-1980 гг. - 68 д.

1981-1982 гг. - 8 д.

Итого: 530 домов.

Бричанский район, село Коржеуцы

Информаторы:

1. Брагарь Ефтений, 1916 г.
2. Тутеля Ал. Ат., 1906 г.
3. Зэзуля Т.П., 1909 г.
4. Воротан И.Н., 1952 г.
5. Воротан Д.Н., 1950 г.
6. Стынка Д.Л., 1907 г.
7. Фулга Г.Д., 1920 г.
8. Бузыла Ив.Н., 1924 г.

Село Коржеуцы - одно из самых больших сел на севере Молдавии (около 6 тыс. жителей). Здесь можно встретить разные типы жилищ, начиная с XIX в., так называемые "хыж" и кончая современными хозяйствами - часто двухэтажными, красиво орнаментированными. Встречаются низкие хижины, покрытые камышом или дранкой. Но время диктует из года в год новые формы, новые стройматериалы.

Изучая народное жилище села Коржеуцы, следует указать, что самые старые дома датируются концом XIX в. В отличие от других сел, здесь трудно угадать, какие жилища преобладали раньше указанного срока и как они развивались на протяжении долгих лет.

Все таки, по словам Ефтения Брагарь (1916 г.), когда-то люди жили в жилищах типа землянок, где вместо окон было отверстие с "крышкой". Потом появляются окна из "бурдухан" - из желудков домашних животных. Были жилища из бревен, по типу русских изб. На смену им пришли турлучные дома (из плетенного каркаса, обмазанные глиной). Их

строили как и в Бурланештах, только столбы здесь не опирались на каменные плиты и часто имели развилину, на которой и опиралась "костороаба".

Примерно с 1927 г. строят дома из сырцового кирпича (из глины вперемежку с соломой). Жилища покрывали соломой, камышом, дранкой, а с 1932 г. по 1940 г. - красной черепицей из Турды (Румыния); с 1950 г. черепицу делают из цемента. Позже появляются крыши из жести (таблэ, блях) черного цвета (их покрывали смолой). В настоящее время чаще всего употребляют шифер и алюминиевую или цинковую жесть.

В старину, для того, чтобы покрыть дом соломой, нужно было 2 десятины соломы, из которых делали снопы "сторохань". Первый ряд (стреха) выкладывали колосьями вверх, остальные ряды - наоборот. Конек крыши имел деревянный желоб для стока воды. Конек иногда покрывали так называемым "жуκъ" - снопами. Высота крыши достигала 4 м. Сейчас - 3,5 м.

После первой мировой войны широко использовали дранку. Ее привозили из Липкан и др. мест. Но чуть позже начали ее делать и в Коржецах. Она была двух типов:

- 1) шиндрилэ ын понт.
- 2) "драницэ" - обычная

Жилища, покрытые дранкой, украшались деревянным кружевом (конек крыши и стреха).

Стены обмазывали глиной вперемежку с пшеничной соломой; глиной с навозом и песком, потом белили известью. Заваленки делали из камня и глины, мазали желтой глиной. С улицы стены "се брыяу" делали по 2 полоски - одна под стрехой и вторая - по низу. Окна были маленькие (50x50 см) и без подоконника. Их красили синькой в синий цвет. Изнутри они были со ставнями.

Сени делались без потолка, т.к. здесь находился дымособиратель. Дым выходил прямо в сени. Здесь был большой дымособиратель, который

занимал почти половину прихожей, он был на высоте ~~до~~ 7 м, сделанный из плетенного каркаса с глиной. В настоящем ^{время} (?) его красят смолой.

Для потолка используют еловую древесину и дуб, т.к. именно этот материал не теряет форму. На стенах - "костороаба", на ней опираются "мартаний" (так здесь называют поперечные балки). В настоящее время поперечины прикрепляются с помощью болтов к главной балке (гриндэ). Потолок мазали желтой глиной, стены белили. В настоящее время стены в "каса маре" расписаны мастерами из Чернолевки - или местными художниками.

И в прошлом, и в настоящем встречаются по 2 жилых дома в одном дворе (обычно отец и сын). В старину рядом с жилем домом находился "шопру" - для животных.

"остофаю" - для инвентаря

"колибэ" - для овец, для соломы.

Все эти постройки "акаретурь" - имели крышу и располагались свободно на территории хозяйства, не имея связи с домом. Тоже во дворе находилась летняя печь.

Некоторые дома имели деревянное крыльцо. Примерно с 1960 г. строят веранды. Большинство из них расположено под той же крышей, некоторые выступают. Окна веранды очень большие и красиво орнаментированы. Они изготавливаются из толстой фанеры местными мастерами.

С 1920 г. дома строят с фундаментом. В настоящем он имеет глубину до 1 м.

Хотя в с. Коржеузы очень много камня, его мало используют при постройке дома, т.к. такие стены впитывают влажность и не очень теплые. Раньше из камня делали фундамент, а теперь все чаще его льют из цемента. Из камня делают заборы и другие постройки.

Современное жилище в с. Коржеузы богато украшено и красиво орнаментировано. Как обычно, стены здесь не краист, а делают из разного цемента. Некоторые узоры льют из светлого цемента, другие делают из красного цемента.

Под жилищем часто строят погреб. Внутри дома, рядом с печками из терракоты находятся "казаны" для согревания жилища теплой водой. Высота жилых комнат - до 2,7 м.

Крыши четырехскатные, в форме буквы Г. Крыши также красиво украшены кружевами из жести. Примерно 10 лет назад стреху делали из стекла с рисунком (цветы). Сейчас такое не практикуется. Стреху (потолок) обшивают досками, прессованным картоном, жестью.

Очень красивы крыши колодцев. Лет 10 назад они были деревянными. Сейчас - из орнаментированной жести. Хорошие мастера такого дела есть в соседнем селе Табаны.

В наши дни очень распространенный стройматериал - это кирпичи из шлака:

4 ведра воды,

4 ведра гипса,

7 ведер шлака.

Все это хорошо перемешивают и выливают в формы (50x18x16 см). Но не забыты и сырцовые кирпичи (из глины с соломой). По субботам и воскресеньям на краю села делают большие "клакэ" для изготовления таких кирпичей. В последние десятилетия "клэчиле" получили большое распространение, что не наблюдалось, скажем, 50 лет назад.

ОБРАБОТКА ДЕРЕВА И КАМНЯ

Дондюшанский район, село Барабой

Информаторы:

1. Чеботарь Георгий Александрович, 1914 г.
2. Кожокару Иван Афанасьевич, 1935 г.
3. Ткач Дмитрий Пантелеевич, 1914 г.
4. Ткач Михаил Константинович, 1926 г.
5. Ткач Иван Пантелеевич, 1918 г.
6. Чеботару Иван Васильевич, 1900 г.
7. Чиботару Анастасия, 1902 г.

(все местные)

Село Барабой основано более 150 лет назад. Это большое село, население - 4 тыс. жителей. Оно славится на севере Молдавии своими оригинальными коврами. Но развиты здесь также и другие промыслы. Особое внимание мы обратим на обработку дерева и камня. Здесь, конечно, оставили свои следы занятия местных поселенцев, их образ жизни, климатические условия. Обработка дерева здесь хорошо развита. Столяры делают множество предметов: двери, окна, разные бочки. Раньше изготавливали еще деревянные плуги, дранку и пр.

По словам информаторов, здесь занимались обработкой дерева со дня создания села. Это было необходимо для постройки жилищ, для повозок и др. Первые дома строились из глины, дерева и прутьев. В землю, на расстоянии 1 м друг. от друга вкапывали дубовые столбы - рогатки-форче. В них делались отверстия для перекладины ("брье"). Плели каркас из прутьев, обмазывали глиной и стены были готовы. В этом случае обработка дерева несложная. Дубовые столбы, которые вкапывались в землю, очищали от коры, чтоб в них не завелись черви.

Для лучшего изучения данной темы нам будут нужны данные о сырьевом материале, применяемом здесь. В этом селе обрабатывалось несколько пород древесины. Чаще всего это была акация. Из нее делали сани, спицы для колес, другие части для повозок (бутучъ де каруцэ, спетеве ла шарабан).

из ели: раньше привозили из Капрата (лучшее дерево), называлось "красная ель". Из нее делали драницу, лвери, окна и др.

из дуба: использовали местные породы из Единецкого леса. Это твердое дерево, устойчивое к сырости. Из него делали клепки для бочек и др.

из ясеня: это очень красивая древесина, чистая (без сучков), твердая, но ее трудно достать.

из граба: (карпен) самая твердая порода дерева.

из буква (фаг): используют больше для мебели, т.к. это очень чистая порода (без сучков). Использовали еще вяз (улм), но это слишком мягкая порода. Из бузины делали "цевь" для ткачества. Из ракиты делали лопаты для хлеба, корыта, квашни.

Липа - это легкая и красивая порода, из нее делали ножки для стола и др.

Местякэнул (береза) - также для мебели.

Очень ценной древесиной обладает орех, из него делают множество предметов. Спинки для кроватей, ярма для бычков, фанеру.

Из шелковицы - ручки для топоров, части бороны и др.

Брушевое дерево имеет тяжелую, твердую древесину. Из нее делали расчески для ткацких станков.

Местные мастера при обработке дерева пользуются множеством инструментов.

1. Сирисэу (ножовка разных размеров)
2. Бардэ (плотницкий топор обычный и для бочек).
3. Топор - (большой, маленький и для дранки).
4. Жялэу (Фуганок) обычный и "рубильник" - маленький рубанок для первичной обработки дерева (снятие кожуры и др.).
5. Фуган
6. Алтфальц - с его помощью делают с одной стороны фальц, а с другой - карниз.
7. Шпонт (для стекла).

8. Фельоник (для ставней)
9. Карнизурь (для рамок)
10. Фальцовкэ (фельц для внутренней стороны коробки окон)
11. Фаска (фельц и карниз)
12. Контрашпонт (для сердцевины ставней)
13. Куцилоае (типа ножа, бывают прямые и дугообразные)
14. Екер (угольник)
15. Ранмугур или ресмус
16. Циркуль, линейки, метр (железные)
17. Гэрдинарь (для гардин)
18. Раши (для дерева и камня)
19. Коарбэ (сверло)
20. Далтэ (долото)
21. Электроинструменты (полизор, циркулярка и др.).

Сейчас перейдем к самому процессу обработки дерева.

Один из первых предметов, изготовленных столярами, был деревянный плуг. Первые плуги в Барабое сделал Георгий Ткач (один из известной в этом селе династии мастеров Ткач).

На первых плугах железным был только "брэздар". Плуг состоял из коарне, гриндец, брэздар, тынжалэ, кукоаре. Гриндец имел нож спереди. Кукоарэ - часть плуга, что переворачивает борозду. Тынжалэ - для быков. Спереди тынжалэ соединяется с ярмом, а сзади - с плугом.

Второй распространенный предмет - это деревянное ярмо для повозки с дышлом. Ярмо изготавливали из орехового дерева, т.к. это твердая порода.

Существовал и существует обычай, связанный с ярмом ("существует потому, что последний бык, приученный к ярму, издох 10 лет назад). Большим грехом считалось бросать в огонь ярмо, даже испорченное, старое, даже остатки. Считалось, что человек, сделавший такое, на том свете будет мыть и тянуть плуг, как делал бык на этом свете. Это хорошо отражает зависимость (суеверие) крестьян от своей живой тягловой силы.

Говоря о средствах передвижения, следует отметить, что они развились на протяжении веков. Вначале существовала "короба ку процан" (повозка с дышлом) и ярмом, на которой быки (полностью из дерева). Позднее появились "кэруцэ ку оиште", кош, леучь, роць ку шинэ. Сейчас они встречаются наряду с ушэраре - повозки без "леучь", менее поворотливые. Они делались потому, что в селе не было мастера, умеющего делать "кэруцэ ку леучь".

Еволюция и отдельные части повозок: колесо (обод, шина), ось, дышло и др. Лет 100 назад в Барабое был слышен скрип деревянных осей повозок (из акации). Чтобы уменьшить скрип, колеса обмазывались дегтем, который имелся постоянно в "кокорница". Деготь привозили из Румынии (Бузэу, Плоешти). В настоящее время используются железные оси. "Бутук" колеса изготавлялся из акации длиной 26-29 см и толщиной 15-16 см. Бутук покрывали шиной, чтобы колесо не треснуло. Встречались "бутук" из 3-4 частей. В нем делали 10 отверстий для спиц. Длина спиц разная: на передних колесах - 32 см, на задних - 42 см. Спицы изготавливались при помощи куцитоаे.

Первый тип колес - "роатэ ку чолан" (чолан - часть обода, на которую опирались спицы). Каждая спица имела свой "чолак". Они соединялись между собой железом или деревянными гвоздями ("шилинтурь"). Первоначально колесо делали без железной шины. Однако с появлением булыхных дорог (10 годы XX в.) появляются и колеса, покрытые шиной. Встречаются еще отремонтированные колеса с 2-мя спицами на 1-го чолака.

Второй тип колеса - "роатэ ку обадэ де "ынтрегул" - колесо с ободом. Оно изготавлялось из бука. Для начала дерево кипятили и, сгибая, придавали нужную форму. Мастеров, изготавлиющих колеса, называли "ротарь".

Другие предметы из дерева, изготовленные в с. Барабой - бочки и кадки. Их делали из дубовых досок.

Балерч - это бочки с 2-мя днищами и краном для вина.

Полобоаче - (кадки) - бочки только с одним днищем для солений, брынзы.

Бывали еще: чуберче, кезь, путинь, гэлець.

Бочки изготавливались следующим образом: отбирались хорошие доски. [Их делали уже на концах] Доски прижимались железным кольцом вокруг днища. Внутри бочки зажигали щепки. Когда они начинали гореть, снаружи бочка обливалась холодной водой. От пара клепки становились дугообразными. Бочку поворачивали на бок, с помощью троса прижимали туго все клепки и прикрепляли их железными кольцами. Нивелировали верхнюю часть бочки, делали "гардинэ" (канальчик для днища). Для второго днища расширяли кольца, вставляли днище, потом опять прижимали кольцами. В зависимости от емкости бочки выбирали и количество клепок. Например, бочка 500-600 кг имела 25-30 клепок.

Кадки разных размеров делались немного проще, т.к. имели только одно днище.

В с. Барабой изготавливали еще дранку из "красной" карпатской ели. Отрезали часть дерева длиной 50-90 см. Из него вырезали дранку с помощью специального топора. Дощечки делались уже с одной стороны. Лучшую дранку получали из невысшей древесины. Ее покрывали дома. Стрежу и конек крыши делали из деревянного кружева при помощи ножовки и "корбэ".

Главные деревянные предметы, сделанные столяром для постройки дома, были окна и двери. Они также изменились с течением времени - стали шире и выше, по-другому вставлялись окна и др. Вначале окна были размером 50x50 см, без рамок, только с коробкой (т.к. не открывались).

Существует два типа остекления окон: шпонт и китфальц. Шпонт соединяются 3 планки оконной рамки, в них опускаются стекла (для этого у них есть специальный канальчик), а потом присоединяются и 4 планки.

Китфальц. Во всех этих 4-х планках вырезают часть (с внутренней стороны) и вместо этой части вставляют стекло. Стекло прикрепляется маленькими гвоздями, а потом всю раму замазывают спец. замазкой. Иногда вместо замазки используют маленькие деревянные планочки.

Намного проще изготовление дверей. Они состоят из 2-х фризов (вертикальные планки, "курмезишуль" (3-х горизонтальных планок) и ставнями (между ними).

К сожалению, кроме деревянного кружева, другие виды художественной обработки дерева не практикуются в с.Барабой.

Обработка камня

В с.Барабой строят много каменных домов. Но несмотря на это, обработка камня здесь несложная. Камень обрабатывают топором и др. инструментами. Для чистой кладки (после которой стены не штукатурят) используют "распа" - инструмент состоит из одной доски, на которой зубы ножовки расположены ромбовидно.

Камень использовали здесь с давних времен, во-первых, при постройке колодцев, родников. После того как выкапывали колодец, на дно выкладывали часть дуба и начинали строить стены колодца, без цемента, только из камня. Для этого использовали камень из с.Скоцены, названный еще и "камень из Рэута". Из такого же камня делали фундаменты домов. Вместо цемента в те времена использовали молоз - смесь из глины, песка и извести.

В с.Барабой почти у каждого хозяина свой погреб. В наши дни потолок погреба делают из "згурэ" или из бетонных плиток. Но в начале XX в. его делали следующим образом:

строили горизонтальные стены. Из железных прутьев и досок делали аркашу для потолка из бетона, а сверху насыпали землю. После того как цемент высыпал, снимали подпоры.

В с.Барабой из лоз делали только корзины для винограда. Их изготавливают из 12 прутьев лозы. Сплетают дно, потом прутья загибают

кверху и плетут дальше стенки. Для ручек проводят 2 проволоки через дно.

Художественная обработка дерева и камня сравнительно слабо развита в с.Барабой.

Единецкий район, село Бурланешты

Информаторы:

1. Дулча Александр Александрович, 70 лет
2. Русу Прокопий, 74 г.
3. Продан Григорий, 80 лет
4. Громадский Владимир, 62 г.
5. Русу Михаил Иванович, 78 лет
6. Карча Михаил Прокопович, 74 г. и другие.

Вокруг с.Бурланешты много каменных карьеров. Камень использовали еще для старых домов. Первые дома были из столбов, перекладин и прутьев. Чтобы не сгнили, в основании столба укладывали каменные плиты. Здесь встречается камень из Гординешт (белый, мягкий, из него делали колонны и кресты на могилах).

Этот карьер известен еще со времен турок. Камень из Фетешт – самый хороший материал для постройки домов (кирпичи). Отсюда же берут и щебенку для дорог. Давно известен и скальный камень. Его добывают в окрестностях села. С незапамятных времен дворы ограждались "капалани" – длинные ряды скального камня. Сегодня из такого же камня делают заборы.

Стены колодцев также делали из скального камня. В вырытый колодец опускали "талшэ" – из каменных плиток, а на ней строили сенны – снизу квадратной формы, а сверху – круглой. Камень клади плотно друг к другу, без всякой соединительной смеси. Даже сегодня считают, что вода из таких колодцев вкуснее. В отличие от села Барабой, здесь колодцы роют зимой. Мастеров такого дела называют "фынтынарь".

Из камня строили погребы. В вырытой яме поднимали стены. Потолок делали на каркасе в форме аркады, с опорами. Когда потолок становился твердым, подпоры снимали. Вначале делали соединительную смесь из глины, извести и песка, позже - из цемента с песком. Такой погреб назывался беч-кахнищэ. С ровным потолком - башня. Погребы были размером 5x3 м.

Из скального камня раньше делали фундамент домов или даже весь дом (если хозяину хватало денег). Из камня делали ручные мельницы. Две плитки твердого камня клади друг на друга, а в середине - располагалась деревянная палка-ось. Вокруг оси засыпали зерно. В верхней плитке была ручка для вращения.

Из камня делали дымоходы, пороги и др. Камень обрабатывали с помощью топоров. Для чистой кладки кирпичи чистились с обеих сторон.

В с. Бурлэнешты на кладбище можно встретить много каменных крестов, надгробных плит, разные фигурки из камня, но, к сожалению, они сделаны руками мастеров из села Гординешты.

Обработка дерева

Для первых домов обработка дерева была проста. Дубовые столбы очищались от коры, чтобы в них не завелись черви. Из дерева изготавливали еще много разных предметов. Сыревой материал тот же, что в с. Барабой. Инструменты почти те же, но здесь мастерам неизвестен контрапонт, зато используют фольтер - маленький фуганок для канальчика овальной формы. Мало слышали здесь о "куцитоаъ". Местные мастера различают обычную ножовку и ножовку для кружев (с тонким лезвием) - шфазик. Здесь также больше моделей веранд.

Один из первых деревянных предметов - деревянный плуг. Плуг из Бурланешт похож на плуг из с. Барабой, но здесь у него имеется котюгэ - ось с двумя колесами, на которые опирается плуг.

Ярма также схожи, но здесь его делали из ясеня и не устанавливали никаких обычных и суеверий, связанных с ним.

Совпадает и техника изготовления бочек и кадок, сырьевой материал для них, но здесь находим бочки емкостью в 1 тонну с 60 клепками.

Также можно заметить изменения средств передвижения. Вначале были повозки с дышлом и ярмом для быков. "Корзина" состояла из dna и 2-х стен-лестниц. Здесь почти все было из дерева: ось, обод и др. Со временем все это усовершенствовалось. Появились "кэруцеле ку леучь". В наши дни большинство повозок без "леучь" - "штенповкэ". Колеса опять "ку чолаке" и очень непрочные (сделанные на заводе, как говорят здесь). В остальном все как и в с.Барабой.

Деревянными были пол и потолок. Доски обрабатывали фуганками, давали высохнуть, потом настилали или пол. Пол прибивался гвоздями на "легарь". Доски для этого были из ели, редко - из дуба. Потолок обрабатывали карнизом. Сейчас самым лучшим материалом считается просованный карфон.

Важный деревянный предмет - дверь. Здесь горизонтальные планки называются не "курмезишаре", а фризы, как и вертикальные. В отличие от с.Барабой, здесь двери делают "ку 2 фельцуры", чтобы было теплее.

Делают также и окна. Окно с рамкой называется "подвойнэ". Существует 2 метода вставки стекол. Для китфальц употребляли планочки, которые здесь называют "штапчъ" (лучше, чем замазка).

С древних времен делали деревянное кружево для стрехи, конка крыши и чердака. Радует тот факт, что некоторые элементы из деревянных кружев перешли в кружево из жести.

Очень оригинальные веранды домов. Здесь учитываются следующие факты:

- 1) чтобы веранда была красивой (и сложной)
- 2) чтобы было легко ее покрасить (чтобы была простая)
- 3) чтобы не собиралось на ней много пыли
- 4) чтобы на ней гармонично располагались фигуры.

Некоторые из этих фактов находятся в противоречии друг с другом.

Все зависит от денежных средств и вкуса хозяина.

В общем в с. Бурланешты заметно, что кружево для домов богаче и красивее; больше каменных дымоходов и др. Но и здесь нет настоящих мастеров обработки камня и дерева, они делают только дома.

Бричанский район, село Коржеуцы

Информаторы:

1. Братаръ Ифтений, 1916 г.
2. Ешану Федор, 1926 г.
3. Ворошану Иван Ф., 1947 г.
4. Зосин К.Я., 1897 г.
5. Фулга Г.Д., 1920 г.
6. Тутеля Ал.Ант., 1906 г. и другие

Село Коржеуцы – большое село (6 тыс. жителей). Здесь много каменных домов с большими верандами и др. Здесь тоже заметны изменения в постройке домов, изготовлении дверей, окон и остальных элементов дома.

Начнем с сырьевого материала. В обработке камня сырьевой материал тот же, что и в Бурланештах. Окрестности села тоже богаты камнем. Есть много скал, красивых мест.

Скальный камень использовался здесь, как и в с. Бурланешты, при постройке заборов, колодцев, погребов, ручных мельниц, дымоходов, даже домов. Камень обрабатывали при помощи топоров. Раскалывали киркой. Техника обработки та же.

Сюда тоже привозили камень из Гординешт. Из него делали еще со времен турок углы домов, дымоходы и др. предметы.

Все каменные предметы из этого села похожи на предметы и постройки из села Бурланешты (наверное, из-за того, что камня много).

Современные постройки тоже имеют много общего, только в Коржеуцах они более совершенны, более качественны.

В селе Коржеуцы ель из Карпат еще более распространена. В остальном сырьевой материал тот же, что и в Барабое. Совпадает и изготовление определенных предметов из определенных пород дерева. Акация менее распространена, а ясень -- более распространен, чем в Барабое. Предметы те же.

Здесь тоже делали деревянные плуги. Рога (коарнеле) плуга были из бука, который легко гнулся.

Деревянное ярмо имеет такую же форму. Нам не пришлось встретить здесь никаких верований, связанных с ним.

Развитие средств передвижения то же: кар-хараба-кэрүцэ ку леучь, последняя существует и ~~наши~~ дни. Она очень прочная.

Также изменилось колесо:

роатэ ку чолаке - роатэ ку обадэ де фер (колесо с ободом из бука). Длина спиц разная - на передних колесах - 35 см, на задних - 40 см. Колеса делают при помощи долота, ножовки, топора и др. инструментов.

Со времен турок известна технология изготовления бочек. Технология та же. Совпадают и инструменты. Бочки делают и сегодня, т.к. в колхозе развито виноделие.

Пол и потолок тоже деревянные. В наши дни для этого используют фанеру и прессованный картон. Потолок украшают еще карнизом.

Здесь также делают двери и окна. Техника изготовления та же. Их изменилось: от окна с коробкой до сегодняшней модели. Но здесь не так рационально сделаны окна: вид у них красивый, но легко проникает холод.

Очень красиво сделаны здесь веранды. Украшают их деревянными рисунком (из фанеры в 1 см толщины). Их делают на комбинате по обработке дерева, что находится в селе. Используют электрический лобзик. Все фигуры вырезают по заранее приготовленным шаблонам. Чаще всего встречается виноградная гроздь. Большинство веранд красивы, сделаны со вкусом, но есть некоторые очень больших размеров, похожи больше на экспозицию разных шаблонов.

Но в общем в Коржеуцах существует культ дома. Здесь очень много красивых добротных домов, из дорогого материала (дерево, нержавеющий металл, вылитые колонны), но не всегда соблюдаются чувство меры и истинный вкус. Эти рисунки вырезают из фанеры, вставляют в рамы, окрашивают, а потом вставляют чекла. Встречаются следующие узоры: гроздь винограда, цветок, горшок с цветами, угол, сердцевины и др.

Здесь также существует 2 метода вставки стекол: шпонт и китфальц. Вместо замазки используют деревянные планочки.

Ворота делают из металла, жести или же из дерева (доски расположены горизонтально). Раньше столбы ворот имели острые концы формы треугольника, сейчас конец делают в форме сердца. Встречаются еще деревянные столбы с инкрустацией. На старых домах сохраняются остатки деревянных кружев.

В настоящее время крыльцо имеет столбы разной формы из кирпича или бетона.

В с. Коржеуцы много работают над камнем и деревом; но местные мастера не стараются найти новые, разнообразные рисунки, заметна какая-то монотонность.

Но в общем, самые красивые деревянные вещи мы обнаружили именно здесь, в с. Коржеуцы.

Вышивка, полотенца и национальный костюм
Дондюшанский район, село Барабой

Информаторы:

1. Базилюк Анна Эмануиловна, местная, 1939 г., учительница
2. Ионес София Яковлевна, родом из Михайлены, 1925 г., пенсионерка
3. Чобану Анастасия Вас., местная, 1911 г., пенсионерка
4. Корчмару Вера, местная, 1922 г.
5. Цуркан Александра, местная, 1932 г.

Вышивание

Существует несколько методов вышивки: вышивка крестом (простые и двойные крестики) - кручулицэ симблэ ши булгэряскэ; ришелье (вперед иголкой): "колос", пункт де фестон и др.

а) простой крестик XXXXX

Вышивка исполняется нитками в 2 сложения. Чтобы вышивка получалась красивой надо, чтобы верхние нитки шли всегда в одном направлении. Лучше, когда вышивается полностью узор одного цвета в одном направлении и только потом начинают вышивание нитками другого цвета.

Простым крестиком вышиваются чаще всего цветы, особенно розы, разные композиции на фоне природы.

б) кручулицэ булгэряскэ (двойной крестик) - несколько сложнее простого кр. Состоит из двух простых крестиков, расположенных один на другой под углом 45°.

XXXXXX
++++++

Нитки должны идти в одном направлении. Сначала завершается работа нитками одного цвета, а потом начинается нитками другого цвета (нитки в два сложения).

Двойным крестиком вышиваются цветы, но в основном - декоративные подушки, т.к. таким способом получается плотная, красивая вышивка.

в) ришелье - вышиваются цветы и листья. Нитки в два сложения идут по диагонали. В народе называют еще "вперед иголкой".

г) пункт де фестон

Для исполнения такой вышивки чаще всего пользуются белыми нитками мулине, иногда - нитками бледных цветов - розового, желтого.

Нитками в два сложения вышивается ~~слева~~ направо, качественнее получается вышивка на деревянных круглых пяльцах. Иголка проходит между нитками и образует цепочку. Шьют по рисунку, а после исполнения вышивки ткань (обычно белая) вырезают маленькими ножницами в соответствии с рисунком. Исполняют "пэянтен" (акур) вокруг этой вышивки

Чаще всего такой вышивкой украшаются подушки. Под такие наволочки используют материал темных тонов: красный, зеленый, синий. Эта же вышивка исполняется на оконных занавесочках из белого материала.

Национальный костюм

Характеризуется тем, что вышивается только простым крестиком, технология обычна. Часто встречающиеся цвета: красный, черный, зеленый, синий.

Спереди вышивают 3 ряда (шувоае). На рукаве вышивают только прямоугольник, остальное без вышивки. Чаще употребляют хлопок. Раньше рубахи кроили из конопляной или льняной ткани.

Коноплю сеяли редко, чтобы выросла высокой. После уборки ее замачивали на 6-7 дней в речке, покрывая землей. Через неделю ее мыли, выбивали колотушкой (бэтэтор), потом трепалкой (мелицэ) трепали, чесали (ратил³) - неширокая доска с выступающими зубьями - гвоздями). При этой операции получали паклю (кылць) для мешков. После этого расчесывали щеткой из свиных волос и железными расческами.

Кудель (фуйор) прядли, ткали, а из полотна кроили рубахи, ткали полотенца, скатерти.

Ткань держали летом на солнце для выбелки.

Мужские рубахи отличались от женских более скромным узором - на воротнике, манжетах и груди.

В настоящее время для вышивания пользуются специальной иголкой

и катушечными нитками. Вышивку исполняют по заранее нарисованному узору на изнанке полотна. Потом разрезают концы ниток с лицевой части и вышивка получается пушистой. Таким способом вышивают крупный растительный орнамент.

Вышивка макраме

Макраме делают из ниток с таким же названием, изделия с такой же вышивкой называют еще мильтурь. Главные элементы - разные шнуры.

Шнур симплу (простой) - для листьев.

Шнур компус (сложный) - для листьев и веток

Шнур дублу (двойной) - для цветов

Такие шнуры вяжут крючком, потом зашивают по узору, нарисованному на белой ткани для того, чтобы он приобрел нужную форму, а после этого отделяют от ткани.

Занавесочки

Чаще всего их делают для окон и для дверей, но используют также для того, чтобы покрыть одежду на вешалках, для спинок кроватей и т.д.

По способу изготовления отличают занавесочки, вязанные крючком и вырезанные из белой ткани (пункт де фестон). Последние делают для окон и дверей. На них изображают гроздь винограда, хвост павлина или индюка (коара пэунулуй сау коада курканулуй), крупные цветы. Как уже было указано, сначала узор вышивают "ку пункт де фестон", а потом вырезают. В Барабое такие занавесочки называют бизбризурь.

Занавесочки для окна

Вязанные занавесочки делают из нитки "ирис". Главные элементы: стылпушоаре (столбики), кэнцишоаре (цепочки), цветы, круги, которые соединяются между собой паутиной (пэянжен).

Для окон вяжут занавесочки в форме полукруга (коада пэунулуй) хвост павлина. Занавесочки с таким названием состоят из 6-ти кругов. Другие занавески тоже в форме полукруга делают из 12 кругов.

Полотенца

Полотенца на юге, севере или в центре республики, всегда были национальной гордостью молдаван.

На свадьбах, крестинах или похорон они - предметы первой необходимости.

Полотенца бывают с тканым и вышитым узором. По словам местных жителей полотенца с вышитым узором более древние, а с тканым узором (узор алес) появились не так уж давно.

Самые распространенные узоры: бабочки, стебли, веточки, цветы.

Встречаются полотенца с кружевом и без него. Кружево бывает 2-х типов:

1) хорбоцикэ крошетатэ (вязаная крючком). Нитки выбирают в соответствие с номером крючка. Чаще всего пользуются крючком №3.

2) хорбоцикэ легатэ - завязывают руками. берут 12 ниток толстой белой нити, разделяют на две части и завязывают при помощи соседних ниток. Повторяя эту операцию, ^{полукольцами} разные геометрические фигурки, в первую очередь ромбы. Концы этих ниток оставляют свободными. Самые распространенные - полотенца, тканые "ын 3 ице" или "ын 5 ице" (на ткани получается ромбовидный узор). На обоих концах полотенца обычно ткут неширокие полоски разных цветов.

Полотенца, выполненные в Бранной технике (алес ку мына) могут иметь и полосы. Распространы красный, синий, коричневый цвета. Бранный узор отделяется от остального поля полотенца 3-мя полосами с обеих сторон.

В пролом преобладающим цветом был светло-коричневый, полученный из кэлэкан.

Женщины этого села сообщили, что в прошлом большое распространение имела вышивка крестом и счетная вышивка. Но в наши дни вышивают очень мало, наверное из-за того, что времени мало и еще потому, что все можно купить в магазине.

Единецкий район, село Бурланешты

Информаторы:

1. Ютеш Мария Дм., местная, 1952 г.
2. Ютеш Вера Дм., местная 1912 г.
3. Ютеш Ел.В. - родом из с.Виишоара, 1926 г.
4. Громацкая Надежда С., местная, 1914 г.
5. Бабуч Екатерина Ф., местная, 1928 г.
6. Громацкая Елена Ф., местная, 1942 г.
7. Герас Екатерина Тр., местная, 1941 г.
8. Филипчук Юлия, местная, 1932 г.

Национальный костюм

В с.Бурланешты нашли больше экземпляров молдавского национального костюма. Они вышиты простым крестиком нитками в 2 сложения.

Здесь характерно то, что сначала вышивают все элементы узора одного цвета и только потом приступают к вышиванию элементов другого цвета и т.д. Сначала делают все "полукреестики в одном направлении, потом заполняют их /////////////// .

Женская рубаха характеризуется богатым вышитым узором, а на рукавах существует 2 вида вышивки: самый распространенный - это узор только на плечах; 2)вышивается весь рукав.

В современном узоре преобладают живые, яркие цвета. Самый распространенный узор - это "ширул де трандафирь", который повторяется впереди и на рукавах. Преобладающие цвета: красный: черный, коричневый, зеленый, синий.

В старых узорах преобладает один только синий цвет. Раньше рубахи ткали из льна или конопли. В наши дни - из хлопка.

На старых рубахах чаще всего встречаем геометрический узор, на современных преобладает растительный стилизованный орнамент.

Юбку делают из темной ткани - черная, коричневая, синяя. Их ткут из шерсти. Цвета узора на этих темных тонах - зеленый, красный,

голубой, желтый. Иногда юбки украшают блестящими нитками.

Так же как и женские, раньше мужские рубахи ткали из льна и конопли, сейчас - из хлопка.

На них вышивают более скромный узор - на груди, а также на воротнике и манжетах. Если в женских рубах преобладают яркие цвета, в мужских - более мягкие, спокойные - коричневый, черный, синий, вишневый, зеленый.

Полотенце

В Бурланештах самые распространенные полотенца - это 3 или 5 ище (тканые в 3 и 5 ремизах). На полотенцах в 5 ремизах ткут ромбовидный орнамент, на полотенцах в 3 ремизах делают без орнамента.

Полотенца бывают с тканым и вышитым орнаментом. По сообщениям местных жителей, вышитые полотенца более древние. Самые распространенные орнаменты: цветы, ветки, бабочки. Вышивали простыми крестиками и "вперед иголкой".

Полотенца бывают с кружевами и без кружев. Кружева обычно вяжут крючком, но есть еще один метод получения кружев - путем завязывания ниток (так же, как и в с. Барабой).

Кружева, вязаные крючком, более распространенные. По узору они сложнее, чем в с. Барабой.

Самые оригинальные полотенца - это так называемые "просопул миресей" (полотенца невесты). Им завязывают через плечо посаженного родителя. Для такого полотенца вяжут кружево длиной в 40 см.

В отличие от с. Барабой, здесь встречаются скатерти, тканые из хлопка, в 5 ремизах, с ромбовидным узором 2 отреза одинаковой длины такой ткани соединяют посередине нешироким кружевом. По краям скатерти также вяжут кружево.

Занавесочки

делают для окон и дверей тоже 2 способами: путем вырезания материала (пункт де фестон) и вязания крючком. Для вязания используют катушечные нитки "тирипллик". Узор соединяется паутинкой "пэептениш". Часть

для занавесочек вяжут узор в виде полукруга и нанизывают их на проволоку, чтобы лучше держались. Это очень красиво смотрится.

Также вырезают и вышивают наволочки, салфетки для тумбочек, стола, шкафа. Для большего эффекта под них стелят обычно сто-нибудь темное. Встречаются довольно интересные узоры: "молдаван и молдаванка", "чабан", "хора" и др.

Вышивки

менее распространенные, чем в с. Барабой. Чаще всего вышивают простыми крестиками. Местные жители называют такие вышивки "дорожки" (друмуль).

Декоративные подушки вышивают двойным крестиком (кручулицэ буягэрешть) на черном или белом фоне.

Вышивку ришелье встречаем редко, в основном на старых полотенцах. Интересны названия узоров: "ветка сирени", "хризантемы", "корзина с цветами".

Бричанский район, село Коржеуцы

Информаторы:

1. Кристя Дария В., местная, 1950 г.
2. Боканча Зина В., местная, 1947 г.
3. Лаврик Артика С., местная, 1914 г.
4. Андроник Дария А., местная, 1907 г.
5. Патрашка Евдокия А., местная, 1917 г.
6. Заставницкая Александра Ф., местная 1939 г.
7. Китик Александра В., местная, 1927 г.
8. Урсу Зина Г., местная, 1946 г.

Национальный костюм

В отличие от предыдущих сел Барабой и Бурланешты, в Коржеуцах ассортимент вышивок, костюмов, полотенец наиболее богат и разнообразен.

Здесь мы обнаружили национальные костюмы, сделанные в наши дни, а также костюмы, сделанные 80-40 лет назад. На старых костюмах преобладают мягкие цвета: коричневый, голубой, черный, вишневый. Важно то, что окраска прочная.

Узоры сделаны простыми крестиками, очень мелкими, что придает особенный вид вышивкам.

Узоры на мужских рубахах не очень богаты, ими украшают воротники манжеты. Узор на груди состоит из геометрических элементов, реже из растительных. Некоторые рубахи имеют вышивку и по низу, в которой преобладают красный, синий, коричневый цвета. Мужчины носили широкие пояса красного, синего и черного цветов, тканые на станке или вязаные из шерсти.

Женские национальные рубахи делали из льняного или конопляного полотна. Узор из простых крестиков более светлых тонов - голубой, красный, желтый, розовый. Также встречаются рубахи, вышитые только одним цветом (напр., голубым). Орнамент из роз или из схематических геометрических фигур.

В наши дни национальные рубахи делают из хлопка и украшают сложным узором. В отличие от старых костюмов, здесь преобладает растительный орнамент, в основном розы. Цвета более яркие: красный, зеленый, черный, желтый. Техника вышивания та же. Самый распространенный узор - 3 "шируръ" - розы в 3 ряда, вышитые на передней части рубахи.

Юбки делаю^т из темной ткани. Они украшаются богатым растительным орнаментом. По низу узор заканчивается узкой светлой полосой, вышитой крестиками.

Очень интересна "катринца" жительницы Китик Ал-дры Г. (1927). Она ее ткала в 4-х ремизах из овечьей шерсти. Имеет форму прямоугольника 2,5x1 м, который можно разделить на 3 части. II ч. - чистая, без узора. На I и III частях вытканы по 15 рядов белого, желтого, зеленого,

красного, синего, коричневого и черного цветов, Все это на коричневом фоне. По низу юбка имеет полоску светло-вишневого цвета.

Юбка закрепляется поясом длиной в 4 метра, тканым в национальном стиле, с узором из геометрических элементов красного, зеленого, желтого и белого цветов.

Полотенца

в этом селе они менее распространены. Они бывают с кружевами и без кружев. Полотенца без кружев ткут в 2 или 3 ремиза и они не всегда с орнаментом.

Как и в предыдущих селах кружева или вяжут крючком (разнообразные растительные узоры) или завязывают ("фражурь" или "цирцурь"). Длина кружева: от 10 до 40 см. Для обоих видов кружев используют нитки тириплик (хлопчатобумажные). Кружево заканчивают бахромой ("цирцурь" или "кэнафурь").

Полотенца в 5-ти ремизах имеют ромбовидный тканый орнамент, из ниток "тириплик", что потолще обычных. В настоящее время полотенца ткут из катушечных хлопчатобумажных ниток.

№40 - для основы

№30 - для утка

№20 - для сакыза (сученые нитки).

На полотенцах в 2 ремизах самый распространенный узор - это "шербак" - 2 черных и одна красная нить вместе сученые ткут на белом поле полотенца, оставляя с обеих сторон ажурные дырочки.

Встречаются еще полотенца в 2 ремизах "ридикате ку спетяза", получается выпуклый узор разных цветов.

В с.Коржеузы преобладают полотенца с тканым орнаментом, вышитые встречаются намного реже.

Здесь встречаются еще полотенца из конопли, со скромным орнаментом в виде линий коричневого, голубого и желтого цветов, только на концах. Местные называют их "мэсуеле". Использовались в прошлом

на кухне.

Найдена скатерть (100 лет), тканная в 5-ти ремизах. Со всех 4-х сторон и посередине - кружево. Основа из сакыза, уток - из льна.

Другая скатерть - из т.н. "пинзэ крацэ". Іо ниток конопли и 7н. сакыза (хлопок) разной толщины используют как уточину. В результате получается волнистая ткань. На концах 3-7 полос, между ними - шербак. Скатерть выткана в 2-х ремизах.

Фацэ де масэ "ын облоане" (скатерть в клетку), окрашенная в голубой цвет. По краям - "фрынчий" (белые и голубые полоски).

Вышивки

здесь они менее распространены. Вышивают простыми крестиками, двойными крестиками (в основном для декоративных подушек). Используют нитки мулине разного цвета.

Для окон и дверей делают занавесочки, вышивают узор техникой "пункт де фестон", потом вырезают нужные части. Для вышивания пользуются катушечными нитками №4 о 50. Часто встречаются "георгины", "грозди винограда" и пр.

Крючком вяжут занавесочки с узором, "коадэ де пэун", "брэдулец" (елочка) и др., которые прикрепляют проволокой.

Из вязанных узоров представляют интерес "бобице" (ягодки винограда) - выпуклый узор из вязанных столбиков. Для выделения орнамента под ним его вышивают на ткани темных цветов.

КОВРОДЕЛИЕ

Дондюшанский район, село Барабой

Информаторы:

1. Корчмар Евгения Степановна, молд., местная, 1941 г.
2. Цуркан Александра Евсеевна, молд., местная, 1941 г.
3. Ботезату Елена Тофиловна, молд., местная, 1921 г.
4. Чиботару Анастасия Саввовна, молд., местная, 1932 г.
5. Демьян Парасковья Андреевна, молд., местная, 1921 г.
6. Мелник Мария Георгиевна, молд., местная, 1936 г.
7. Гыдрэуцар Мария Агатиевна, молд. ~~местная~~ р. дом из Трушка-Веке, 1902 г.
8. Корчмар Елена Ивановна, молд., местная, 1933 г.

Одно из древнейших занятий молдавского народа – это ткачество. В прошлом ткали дома все, что необходимо для повседневной жизни. Сегодня ткут в основном декоративные ковры и ковровые изделия.

Ткачество ковров – это сугубо женское ~~дело~~ действие. Молдаванки создавали и продолжают создавать настоящие памятники искусства. Молдавские ковры прославились на весь мир.

Молдавское ткачество не теряет своей ценности и в наши дни. Оно продолжает развиваться, приобретает новые формы, обогащается.

Изучение ткачества на севере Молдавии дает нам возможность судить об уровне развития населения.

В с. Барабой ткачеством занимались с древнейших времен. Ткали из овечьей шерсти, льна, конопли. Но из всех этих материалов преобладала овечья шерсть /местные жители не помнят, чтобы когда-то обрабатывалась шерсть других животных/. Из шерсти ткали разные ковры, полотно для одежды, страйсте, десажь.

В процессе обработки шерсть подвергали нескольким операциям.

Овец остригали раз в году, летом, до "думиника маре". Шерсть различается по качеству: жесткая (со спины) и более мягкая. Из жест-

кой шерсти ткут ковры, а мягкую используют для одежды, одеял.

Шерсть стирали, потом расчесывали, в прошлом ее трепали вручную и чесали специальными железными расческами. Сегодня это делают в чесалках (скэрмэнторие). ~~Д~~еном шерсть пряли на прядлах, которые хозяйки носили за поясом (ын брыу). Потом красили у боентиц (красильщиц). В этом селе шерсть красил еврей, тоже химическими красками, но лучшего качества. Из натуральных красителей помнят только кожуру ореха, из которой получают черный цвет и цвет хаки, из кожицы лука - получали цвет "гэлчиор".

После этого шерсть сновали на сновалке, потом считали количество ниток в "жигище" (30 ниток), распределяли по цветам в нужном количестве. С помощью "выртелница" шерстяные нитки наматывали в мотки, а из них делали 2 навоя - на верхнем, что потоньше, навивают основу, на нижнем - уже готовый ковер.

Ростарул ши гынжул - меняют "ростул".

Ицарул - на нем нитки основы образуют "крест".

Варга - на ней держался конец ковра.

В ткачестве использовали еще "цепуша" - чтобы легче было работать с шерстяной пряжей, и деревянную расческу.

В настоящее время "лемне" отличаются от старых только тем, что отдельные части прикрепляются друг к другу при помощи железных винтов, а в прошлом - деревянными клиньями.

Горизонтальный станок "стативе" состоит из следующих частей: передний навой (сулул де динаинте) - к нему прикрепляется готовое изделие;

сулул дин урмэ - на него нанизывают, навивают основу;

төлжижу - меняют "рост";

вэтале - уплотняют уточину (се бате бэтяла)

в них - спата (бердо)

ицеле - нитчинки

Флешей - на них образуется крест основы.

"Спетеле" бывают разные: де 6, де 7, де 8, де 9, де 10 - ткали из шерсти и конопли.

Де 11, де 12 - ткали из льна и конопли.

№6 - самое узкое полотно,

№12 - самое широкое полотно.

Ковер ткут по образцу, заранее нарисованному на бумаге, где указаны цвета - это ковер в миниатюре.

Основа. В прошлом ее делали из конопли или шерсти, в наши дни - из сученых катушечных ниток в 6 сложений.

Основу натягивают на станок, которые бывают 2-х типов: лемне - вертикальный станок и стативе - горизонтальный станок. В настоящее время в Барабое преобладает первый тип станка - лемне. На нем ткут разные ковры и ковровые изделия.

латурь

разбоае

конвоаре

румбе

дорошти

На горизонтальном станке ткут полотенца, "пэретоаре", "бурчиле", "цолишааре де аштернут пе жое".

Станок лемне состоит из следующих частей:

сулул де сус - на него нанизывают основу

лемнул

ростарул - меняют "рост"
ицарул

гынжул

Фуркулица

варга

сулул де жое - на него укладывают готовый ковер

скэунашул

Ковры и ковровые изделия

Латул: 3-4 м в длину и 1,7-1,8 м в ширину, выстилают кровали, печи, на полу. В настоящее время стелят только на пол.

Разбоюл - длина 3-4, 8 м, ширина 1,7-2 м.

Конвар - длина 3-3,2 м, ширина 1,5-1,6 м.

Разбой и конвар отличаются только по размеру. Ими украшаются комнаты.

Дороштеле - очень узкое и маленькое изделие: длина 1-1,5 м и ширина 60-80 см. Их подвешивают на стене выше ковра под определенным углом.

Проковэц - квадратный коверчик, который заменял седло на коне в праздничные дни.

Все эти ковры и ковровые изделия содержат одни и те же элементы орнамента. Каждый ковер имеет свое название, исходя из названия орнамента каймы или центрального поля. Например, по кайме:

ковор ку мартинэ "меришааре" (яблочки)

"Флоричеле" (цветочки)

"национал"

"греераш" (стрекоза)

"поткоавэ" (подкова)

кэашуне" (клубника) и тд.

По риаменту центрального поля ковра распространение получили такие названия, как:

умбре (тень) - в виде веточек

турецку - поднос с цветами

кошерница - корзинка с цветами

гирланда - вереница цветов

фата ку чербул - девушка с оленем

пэуний - павлины

чобэнашул

бэецеий - мальчики и др.

Ковры не имеют обратной стороны, узор одинаков с двух сторон.

В процессе изучения орнамента установлено, что из года в год все

больше коаров лишены элементов национального орнамента. Преобладает орнамент из цветов, яркие цвета, что нехарактерно для молдавских ковров. Полностью исчезает серый цвет и др. теплые, мягкие цвета. Это продиктовано потребностью рынка, а также является результатом влияния других культур.

Мелник Мария Г. рассказывает: "Часто, когда ковры продавались на рынке, покупатели высказывали свое мнение относительно орнамента, цвета ковра. Они требовали, чтобы ковры ткали по их вкусу, или ничего не покупали. И чаще всего это были представители других национальностей".

Тоже на станке лемне ткали "румбэ", в которой сохранились национальные орнаменты. Длина такого ковра - 2-2,2 м, ширина такая же. Их стелили на печке, на кровати, использовали в качестве одеяла. Сегодня их уже не ткут.

С ткачеством ковров были связаны разные обычай, которые мало сохранились до нашего времени.

Перед началом ткачества ковра, а также после его окончания читали определенные стихи. К сожалению, сейчас люди забыли эти стихи.

Когда начинали навивать основу, на одну нить основы прикрепляли перышко со словами: "Кум ый папа де ушоаре, аша де ушор сэ мяргэ цестул" (Пусть ткачество будет таким же легким, как это перышко").

Любой человек, который заходил в дом, где ткали, должен был произнести фразу: "Ку доамне ажутэ ши ку ростул маре" (Бог вам в помощь).

После того, как ковер был готов, девушка ложилась спать, чтобы увидеть во сне своего суженого.

Дети садились верхом на "варгэ", как на лошадь и "гоняли" ее вокруг дома. С какой стороны лаяла собака, оттуда и прийдет суженый.

На горизонтальном станке "стативе" ткали: бурчъ, пэретаре, целишоаре, полотно для одежды - из шерсти. Из конопли ткали: сачъ, цо-

лишоаре, золниче, шервецеле, полотенца. Из дъна тоже ткали полотенца, только в Барабое мало было льна.

Бурчъ - толстое полотно, основа и уточина в 2 сложения. В прошлом их стелили на кровати, на длинные скамейки, сегодня стелят только на пол. Их ткали "пе споатэ де 10".

В 2-х ремизах получали орнамент в клетку.

В 3-х ремизах - "елочка"

В 4 и 5 ремизах - ромбовидные фигуры.

Такие же фигуры на полотенцах, настенных ковриках (пэретаре).

Из шерстяного полотна шили следующую одежду: суманы, пальто, берневичь (брюки), мэнтэль, скурте. Такое полотно называется шияк.

Важным источником ткачества была также конопля. Из нее ткали и полотно для одежды - рубахи, платья, белье. Их вышивали. До настоящего времени сохранилось мало таких рубах.

Коноплю называли еще клапдан. Ее сеяли рано весной. Начинали собирать коноплю после праздника Сынкетру, а заканчивали поздно осенью.

Ее замачивали в течение недели, били специальной палкой (бэтэтор), трепали, чесали, потом расческами из железа и щетками из свиных волос хорошо расчесывали. Из нее делали кудель (фуйор) и пряли вместе, "ла клакэ".

Раньше ткачеством занимались только в зимнее время, до пасхи, праздника "Паштеле", станок должны были обязательно вынести из дома.

В наши дни ткут в любое время, когда есть возможность.

В прошлом ткали в каждой семье, сейчас все меньше женщин занимается этим. Они объясняют это тем, что заняты работой и на ткачестве не хватает времени. В то же время, сейчас в магазинах можно купить все, а ткачество - это дело не из легких.

Приданое невесты состояло в основном из тканых изделий: 2 стакоткацких разбоае, 3 конвоаре, нескольких настенных ковриков, буркэ, румбэ, 1 лат, рулона мешковины, рулона полотна для одежды, рулона

шерстяного полотна (шияк), рулона полотенец.

Дарили еще участок земли и нескольких животных.

В настоящее время из всего этого дарят только ковёр, разбой, пэретаре, цолишааре.

Единецкий район, село Бурланешты.

Информаторы:

1. Ютеш Вера Дм., молд., местная, 1912 г.
2. Ютеш Надежда Дм., молд., местная, 1906 г.
3. Дрецкарь Евгения И., молд., местная, 1941 г.
4. Дрецкарь Лариса Ефимовна, молд., местная, 1955 г.
5. Опра Андрей Семенович, молд., местный, 1905 г.
6. Герас Анастасия Георгиевна, родом из Бэдратий-Ной, 1908 г.
7. Топалэ Вера Антоновна, молд., местная, 1922 г.

В Бурланештах занимаются ткачеством с древнейших времен. Источником служила овечья шерсть, потом конопля и лен. Лен был более распространен, чем в с. Барабой.

В настоящее время все меньше женщин занимается ткачеством. Употребляют для этого только шерсть.

По сравнению с с. Барабой, здесь редко кто занимается ткачеством для рынка, для продажи. Это радует, потому что в данном случае ковры сохраняют свою ценность, свой национальный колорит. Здесь часто используют мягкие цвета, в сосновом серый цвет.

Ткут с помощью 2-х типов станков: вертикальный (рэзбой) и горизонтальный (стативе). Нельзя говорить о преобладании одного из них, они находятся на одинаковом уровне.

На вертикальном станке ткут ковры шириной 2,5, 2,3 или 1,8 и длиной 3,2, 3,5, 4,2 м.

На горизонтальном станке делают:

лэйчере, латурь, чергэ, пэреторье, шервете, просоане (полотенца), пынз) п-у ынбрэкэмните (полотно для одежды).

На стативе ткут еще ковер с цветами, сильно похожий на "скоарцэ", который ткут на вертикальном станке, только низшего качества. Раньше такие ковры на стативе не ткали, так что для него нет определенного названия - или "скоарцэ ла стативе" или "лэйчер ку флоарь".

По конструкции станок "рэзбой" совпадает с "лемне" из арабой. То же самое можно сказать и о горизонтальном станке.

По сравнению с с. Барабоц в Бурланештах употребляются более широкие (бердо) "спатэ" - де I2, I3, I4 для "лэйчере".

Нет различий в обработке шерсти, льна, конопли. В настоящее время шерсть красят у спец. человека боянжиу, а раньше по селу ходила группа цыган и красила шерсть в чугунах.

О естественных красителях помнят только то, что когда-то собирали в лесу определенные цветы, ветки, но как их обрабатывали, уже не помнят. Знают только метод крашения пряжи кожурой лука, ореха и растением скучные (сумах).

Также в прошлом ткали только зимой, а сейчас - по возможностям.

Когда начинали ковер, к основе привязывали перышко и били по ней палками со словами:

Сэ мяргэ цесутул

Пусть идет ткачество

ушор ка пана

Легко, как перышко

ши как бабеле ла фон

и как бабы около огня,

ши ка фетеле ла ярмарок

как девушки на ярмарке

Изделия, вытканные на вертикальном станке:

Скоарца разных размеров. Ими украшается дом. Название по кайме: маки, анютины глазки. Иногда их называют по местности, откуда взяли такую модель. Например, "фетяска" - от села Фетешты, "Руска" - от села Русены.

Называют еще и по центральному орнаменту: умбра (тень), черкулешул (кружочек), короана (венок), мачий (маки) и др.

Орнаменты с изображением птиц, животных, детей, девушек называ-

ют ведерь (ковер с видами).

Кайма ковра сложнее, чем в предыдущем селе - она состоит только из цветов, но в оригинальной трактовке.

Изделия, вытканные на горизонтальном станке "стативе".

Датыл - ткут в 2 ремизах, пе спатэ №2,13. Ширина - 1,5-1,8 м. Длина - по потребностям. Орнамент - разноцветные полоски в ширину. Его стелят на кровати, на печке, на полу, иногда служит настенным ковриком.

Пэретар - 50-70 см в ширину, жто настенный коврик над кроватью. Их еще называют кадрел. Ткут в №6,7 на 2,3,4,5 ремизах.

орнамент в 2 ремизах - полоски в ширину, в длину или клетки. В 3 ремизах орнамент "коада рындуничий".

В 4 и 5 ремизах - орнамент из ромбовидных и более сложных фигур. Чергэ - говорят, что его ткут "ку шюкъ". Дл. - 3 м, ширина - 1,8 м. Его вешают на стене. Орнамент - разные цветы. Ткут его очень интересно. Основу и уточину делают из ниток в два сложения. Уточина сложная: одна нить - обычная, а другая нить - по 7-8 см. Их закручивают на палку, потом отрезают, получая таким образом "пушистый" ковер.

Черга имеет только одно лицо. Эти нитки прикреплены с помощью основы и уточины, а концы остаются свободными, образуя "пух".

Дорошкэ встречаются реже и полностью отличаются от изделий с таким же названием из с. Барабой, по размерам и по орнаменту. Разм.: 2,5x 1,8 м. Орнамент - разные геометрические фигуры. "Дорошти" были заимствованы из других сел, в прошлом такое не ткали.

Лэичер - очень распространенное ковровое изделие, его широко употребляют. Ткут как на вертикальном, так и на горизонтальном станках. Его вешают на стены, стелят на длинные скамейки, на печку, на кровати, на пол.

Лэичере отличаются своим орнаментом тх геометрических фигур, только в последнее время их орнаментируют цветами, под влиянием соседних сел.

Лэичере носят разные названия, исходя из орнамента:
 ын кэртичеле (клетки)
 ын шувоае (ромбы)
 ын скауне (группы полосок "скаун")
 ын хрипла гарбузулуй (такие же группы полосок, как и "снауны")
 только по краям "семечки" из темных ниток).

ын сувейкэ

ын андрикэ ("спица"). Этот термин не обозначает ни технику ткачества /ткут обычно/, ни орнамент /ромбы/. Объяснить название хозяинки не сумели).

Проковэц - коврик разм. 2x2 м, орнаментированный как "скоарцэ". Его использовали как седло лошади в праздничные дни.

Из шерсти ткали еще полотно для одежды, из которой шили берневичь (брюки) и буркэ (пальто ~~в~~ капюшоном), а также синице (юбка).

Полотно не красили. Для берневичь ткали ее в 2 ремизах из тонких ниток. Для буркэ - в 4 ремизах, чтобы был потолще.

В Барабое "буркэ" - это коврик, который стелили на скамейке. Из такого же полотна делали страйсте, десать...

Из конопли ткали:

аштернтурь пе фаца касей (то есть коврики, половики)
 сачь орь пухаль (мешковина)
 полотно для ~~одежды~~
 золниче (стелили на стол)
 лешиере (полотенца для кухни)
 просоапе (праздничные полотенца)

Из полотна, окрашенного в черный цвет, шили брюки для мужчин. Полотенца ткали "ын спатэ де 12" (не очень широкая, т.к. зубчики были вплотную друг к другу). Ткали в 2, 3, 4 и 5 ремизах.

Лен

был более распространен, чем в предыдущем селе. Но простые крестьяне

не сеяли лен, так как он рос только на хорошей земле. В селе и его окрестностях были богатые бояре, которые сеяли лен на больших участках земли. На них трудились крестьяне, им платили за это льном.

Хотя обработка льна включает те же операции, что и обработка конопли, она требовала больше работы. Зато из льняных ниток получали тонкое, нежное полотно для полотняной одежды (рубахи, юбки, платья). Одежду богато вышивали.

Отбеливание полотна

1. Летом, в большую жару, полотно долго стирали (се гиля пынза) и оставляли на солнце.

2. Зимой полотно "се золяу ку лешие" - обдавали кипятком из золы, 2-3 дня оставляли в штюбей (дерев.посуда), потом сушили на морозе.

3. Отбеливание в печке - таким способом отбеливали не полотно, а нитки. Из завязывали в мешке и оставляли в печке на үутки, потом стирали их в речке.

В прошлом приданое невесты было в основном из тканых изделий: 2 скоарце, 4 лэичите, рулон настенных ковриков (пэретоаре), 1 чергэ, 1 рулон шерстяного полотна, 1 рулон конопляного полотна (реже - льняного), 1 рулон мешковины, 1 рулон половиков.

В настоящее время невестке дарят ковровые изделия: 3-4 ковра, 1 чергэ, 6 лэичите, настенные коврики, половики.

Бричанский район, село Коржеуцы.

Информаторы:

1. Анточ Вера Георг., местная, 1922 г.
2. Гораш Анна Георг., местная, 1945 г.
3. Патрапка Докия Афанасьевна, местная, 1912 г.
4. Андроник Александра Георгиевна, местная, 1930 г.
5. Дурчак Евгения Михайловна, местная, 1916 г.
6. Гуцу Нина Васильевна, местная 1941 г.
7. Сажин Мария Прокоповна, местная, 1930 г.

Во все времена ткачество в Коржеуцах было одним из основных занятий местных жителей.

Здесь не ткут для продажи, ковры изготавливают только для домашних нужд.

Сырьем служила овечья шерсть, конопля, меньше - лен. В настоящее время используют только шерсть и катушечные, хлопчатобумажные нитки.

В этом селе ткут на вертикальном станке - лемне или рэзбой и на горизонтальной стативе. Преобладают последние, т.к. на верт.станке ткут ковры только очень больших размеров (унгераре скорцоасе или рэзбой).

По конструкции оба типа станков не отличаются от соответствующего типа в предыдущих селах.

Унгерарул - им украшают стены. Бывает разных размеров. Унгерар скорцереск ткут как на стативе, так и на лемне. Он по качеству выше, чем унгерар субцире, т.к. ткут его вручную и он получается плотным.

Унгерар субцире потоньше, т.к. его ткут с помощью челнока (сувейкэ).

В прошлом здесь ткали чергэ или "унгерар ку гицуурь", по той же технологии, что и в Бурланештах. Сейчас такие ковры не делают.

В Коржеуцах сохранилось ткачество с помощью спицы (ку андрика) для изготовления лэйчере ши пэретоаре. В нужных местах нитки уточны вытягивают на поверхность с помощью спицы, получая таким образом пушистый ковер.

Интересны названия ковров:

Евангелие (6x2,2). Орнамент - книга с крестом, а вокруг них - букетики цветов. Кайма имеет растительный орнамент, включающий следующие растения:

анютины глазки

розы

астры

цепочка

маки

Унгерар "Спикул" (Колос) /3х1,7м/. Главный орнамент - букет пшеничных колосьев.

Унгерар "ын туртеле" - орнамент из разноцветных клеток.

Унгерар ткут в спатэ №24, 22, 20.

Орнаменты других ковров изображают разные "виды" (ведерь): "Девушка с оленем", "Мальчики", "Павлины" и др.

Фон ковров сейчас делают черного цвета, а несколько лет назад - зеленого, темно-синего цветов.

По сравнению с с.Барабой, в Коржеуцах чаще встречаем теплые цвета.

Лэичере - ткут из шерсти для украшения стен, стелят на кровати, печке, на полу.

Существуют такие орнаменты:

ын скундуреле (в дощечках) ромбы

ын врысте (в полоску)

ын подуръ (полоски с цветами)

ын туртеле ку флоръ (в клетку с цветами)

Лэичер национал - ткут недавно, их стелят на диван. Орнамент делают по образцам из журналов, где показаны молдавские национальные ковры.

Пэретоаре (настенные коврики). Их ткут намного интереснее, чем в предыдущих селах: ку андрикэ, алесе ку мына (букетики цветов). Ткут также пэретоаре в 7 ремизах, о которых в Бурланештах вспоминают с трудом.

Пэретоаре ткут в 3, 4, 7 ремизах на спатэ №10, 12. В прошлом ткали покровэц для лошади жениха.

До настоящего времени кое где сохранилась одежда, сделанная из домашнего шерстяного полотна. Например:

бурка - пальто с капюшоном

берневичь - брюки для мужчин.

спиницэ - юбка

Катринцэ - носят с шерстяным поясом. Фон - черный, иногда синий или коричневый. Только спереди она в полоску. Ткут катринцэ в 2-х ремизах, на спатэ №4.

В прошлом ткали -юбку из двух полотниц (как катринцэ в Бурланештах). Тоже из шерсти ткут "алитернтурь" пе фаца касей (половики).

Процесс обработки конопли такой же, как и в предыдущих селах. Из нее ткали: полотенца, мешковину, лещиерь, мэсоеле, половики, полотно для одежды.

Мэсоеле - пряли из бушь. Ткали в 2-х ремизах, на спатэ №12. Им покрывали горячую мамалыгу, еду, чтобы сохранить тепло.

Лещиер - им накрывали стол, кадушку с брынзой, солицами, еду. Полотно отбеливали, как и в других селах, всегда пользовались печкой.

Из приданого невесты: 2 унгераре, 1 чергэ, пэртаре, 3 лэйчере, половики, мешковина, полотенца, полотно из шерсти и конопли.

В настоящее время: 3 унгераре, 1 рэзбой, 4 лэйчере, настенные коврики, половики.

Ткачество в Коржеуцах продолжает сохранять свою природу. В коврах и ковровых изделиях преобладают геометрические укори фигуры, характерные для национального народного искусства.

Также часто используют мягкие, теплые цвета.

НАРОДНАЯ КУХНЯ

Дондюшанский район, село Барабой

Информаторы:

1. Цуркан Домника Ивановна, родом из соседн.села Фрасин, 1914 г., пенсионерка.
2. Швера Парасковья Петровна, местная, 1930 г., колхозница.
3. Карайман София Кирилловна, родом из с.Михайлена, Рышканского р-на, 1915 г., колхозница.
4. Шузун Евдокия Елисеевна, местная, 1919 г., снач.колхозница, затем - повар.
5. Цуркан Анастасия Николаевна, местная, 1922 г.
6. Чиботару Анастасия Ивановна, местная, 1914 г., пенсионерка.
7. Базилюк Анна Эмануиловна, местная, 1939 г., учительница.
8. Гаснаш Мария Константиновна, местная, 1912 г., колхозница.
9. Бербекару Николае Николаевич, местный, 1923 г., колхозник.

Национальная культура молдавского народа – это важная частица той богатой, разнообразной народной культуры нашей многонациональной Родины. Изучать эту культуру, узнать как можно больше о материальных и духовных ценностях народа, сохранять все лучшее для грядущих поколений – это наш долг.

Народная кухня – это одна из интересных и важных тем, потому что пища, молдавские национальные блюда всегда славились оригинальностью. Крестьяне в далекие времена славились своим умением готовить разнообразные кушанья из довольно скучных запасов продуктов.

Разговаривая с людьми из с. Барабой Дондюшанского р-на ^{о том}, и выясняя как готовят пищу сейчас, как готовили ее когда-то, мы смогли установить традиционные блюда на семейных, религиозных и др. праздниках, некоторые обычай и обряды, связанные с пищей, в основном с хлебом ^о способы хранения продуктов и многое другое.

Мы старались использовать сравнительные методы, чтобы лучше показать различие между способами приготовления пищи в прошлом и в настоящем, между посудой и др. приспособлениями, которыми пользовались в разные времена, а также постарались дать описание продуктов, из которых молдаване готовили пищу.

Часто добродушные хозяйки рассказывали нам о тех трудностях, которые пришлось преодолеть, и в каждом доме повторялось одно и то же: "Вот сейчас хорошо жить! Был бы только мир!" Молдаване трудолюбивый, гостеприимный и миролюбивый народ.

Ххххх Пища молдавского крестьянина в прошлом была намного скучнее, чем в наши дни, но все же она отличалась изобретательностью.

Основа всех основ, главным источником существования являлась кукуруза. В самых разных формах кукуруза использовалась почти во всех приготовленных блюдах.

Пища в крестьянской семье готовилась в основном на киростее — круглой железной подпорке на трех ножках, под которой разжигали огонь из соломы или кукурузных стеблей. Это выглядело примерно так:

В течение целой недели готовили борщул грос — мелко нарезанную капусту жарят в растительном масле вместе с луком, морковью, иногда добавляют и красные помидоры и варят на медленном огне, добавляя кукурузную крупу, пока борщ (суп) не станет довольно густым. Для такого борща нужны: пол кочана капусты, 2 луковицы, 2-3 морковки, 10 картошек (можно и без) и 200-300 г. кукурузной крупы.

Кроме этого, часто готовили борщ ку фасоле (борщ с фасолью), борщ ку курекъ, сஃэклэ (борщ с капустой, свеклой) и т.д. Рецепты этих блюд почти одинаковы, в том или ином конкретном случае добавляется нужный продукт. То есть для борща жарят в растительном масле лук, морковь, помидоры, добавляют воду, а когда она закипит, добавляют еще картошку, мелко нарезанную капусту. За несколько минут до готовности добавляют кислоту (борщ акру), а когда все это вскипит — зелень, т.е. петрушку, крап, щавель, любистик (пэтружэл, мэрар, мэкриш,

лештан). Количество продуктов - по вкусу и в соответствии с численностью семьи.

Кроме борща, хозяйки в прошлом умели готовить сэрбушкэ - из зэрде оае (сыворотка) вместо воды, в который постепенно добавляли кукурузную крупу, а под конец - зелень. Сэрбушку ели горячей, с мамалыгой. Количество продуктов: 1-1,5 л зэр, 200-300 г кукурузной крупы, петрушка, укроп, щавель и др.

При помощи кукурузной крупы готовили жяндрэ - в кипящую воду насыпали столько муки, чтобы жяндрэ получилась как густой суп. В горячую жяндрэ клали куски холодной мамалыги и ели с соленьями. К-во продуктов: 1 л воды, стакан кукурузной муки и соль по вкусу.

Во многих семьях готовили коваш следующим образом: смесь из кукурузной и пшеничной муки обдавали кипятком, потом варили и оставляли в темном месте, пока коваш не становился немного кислым. Коваш ели тоже с мамалыгой (горячей или холодной), только это блюдо быстро портилось, теряя свои вкусовые качества. Для коваш нужны были: 2 части кукурузной муки и 1 часть пшеничной муки.

Если еще яичницу со сметаной, приготовленную обычным способом, брынзу со сметаной (творог).

Многие женщины рассказывали о том, что в семьях родителей часто готовили сковорез следующим образом: тыкву и кукурузную муку варили до густой массы, клали в посуду семена конопли (хландан) и делали маленькие лепешки, обсыпали их кукурузной мукой и пекли в печке при средней температуре. Эти семена конопли делали сковорез хрустящими, поэтому их очень любили дети. К-во продуктов: полтыквы, 0,5 кг кукурузной муки, стакан семян конопли.

Часто пекли мэлай. Отсутствие кукурузной муки, как следствие засухи, приводило к тому, что хлеб становился деликатесом, его кушали только по праздникам. Хлеб заменял мэлай. Для его приготовления кукурузную муку обдавали кипятком, добавляли немного дрожжей, миску

пшеничной муки, чтобы мэлай не рассыпался, тесто замешивали и оставляли для квашения на 2-3 часа. После того как тесто поднималось, из него делали лепешки размером с тарелку, а в отдельной посуде взбивали немножко пшеничной муки с водой, смазывали лепешки этим составом и запекали. К-во продуктов: 1,5 кг кукурузной муки, 30 г дрожжей, миска пшеничной муки.

Мэмэлигэ готовили каждый день. Ее ели горячую или холодную, с соленьями или ковашом, картошкой, борщом и др.

Из мэмэлтгэ делали балмуш: домтики холодной мамалыги намазывали чесноком, клали на противень с маслом и давали подрумяниться. Балмуш ели с кислым молоком, с муждэй (тертый чеснок с уксусом и солью).

Как уже было сказано, семена конопли использовались для приготовления сковорезе, но это было не единственное блюдо, приготовленное из этих семян. Из них готовили еще блюдо с довольно интересным названием лапте де бухай: надо было толочь семена в хыргэу до тех пор, пока они не приобретали белую окраску. Затем эту массу варили, пока не поднималась жуфлэ - масса белого цвета типа творога, из которой готовили лепешку, лапшу.

Крестьяне часто употребляли в пищу картошку в разных видах: жареную, вареную в мундире, тушеную. Любопытно, что в тушеную картошку добавляли в конце сахар. Ее готовили так: картошку опускали в чугун с водой, добавляли лавровый лист, черный перец, закрывали крышкой, пекли в духовке.

Большое значение имели молочные продукты. Сыре коровье молоко называли лапте дулче. Молоко хранили в глиняных кувшинах, в темном прохладном месте. Через некоторое время собирали верхний слой - сметану, а оставшееся кислое молоко - кишляг, ели с мамалыгой или делали из него творог - брынзэ де вакэ. Для этого кишляг надо было варить, потом, собрав эту массу в марлю, дать стечь сыворотке. Из творога пекли плачинты, делали вареники с творогом. Сыворотку (зэр) ели с мамалыгой.

Сметану взбивали в специальной посуде - будэш для получения масла.

Важным продуктом питания было овчье молоко. Овцеводство было широко распространено в Молдавии, т.к. от него крестьянин получал шерсть, шкуры, мясо, молоко и брынзу.

Молоко овец надаивали в деревянную посуду гэлятэ. Для получения брынзы в молоко добавляли кяг - содержимое желудка ягненка и смешивали деревянной лопаткой. Брынзу хранили в деревянной цилиндрической посуде - путинэ.

Из овечьего молока готовили лапте ковэсит: 2 л сырого молока и 2 л кипяченого молока + 1 кг сметаны и оставляли в прохладном месте.

Лапте акру - чаще всего делали осенью, когда много травы и доят жирное молоко. Сырое молоко оставляли в путинэ до тех пор, пока не выделялась сыворотка, затем ее отделяли и добавляли каждый день в свежее молоко. Иногда лапте акру становился таким густым, что его можно было нарезать ломтиками. Лапте акру ели с мамалыгой или просто так.

Мясные блюда реже встречались на крестьянском столе, что говорит о низком уровне жизни, о бедности крестьянина. Кур держали редко, потому что нечем было кормить, далеко не у всех были коровы, т.к. необходимо было большое количество сена, поэтому чаще всего держали овец - в среднем по 10-15 на каждую семью, у зажиточных крестьян - до 60. Вот почему мясные блюда были в основном из баранины.

Чаще всего мелко нарезанную баранину тушили в печке с разными пряностями (лавровый лист, черный перец и др.), а потом хранили в глиняных горшках. Это было так называемое карне дин гаванос, которое ели зимой с мамалыгой.

Из баранины и свинины готовили фриптурэ - маленькие куски мяса без костей жарили в чугуне в собственном жиру, добавляли чеснок, лук, помидоры, немножко воды. К-во продуктов: 1 кг мяса, остальное по вкусу.

Свинину держали зимой на чердаке, чтобы не портилаась. Время от времени от этого большого куска отрезали по маленькой порции для приготовления еды.

Иногда мясо держали в дымоходе и постепенно из него получали копченый окорок.

Свиное сало солили и хранили в маленьких бочках.

Из птицы готовили замэ де гэинэ следующим образом: варили мясо, за несколько минут до готовности добавляли борш акру, а в конце - домашнюю лапшу, зелень. Некоторые хряйки добавляли в заму картошку, помидоры, черный перец.

Очень часто употребляли в пищу фасоль - вареную, тушеную с луком тертую с луком и помидорами и т.д.

Очень вкусными были пироги - с брынзой, мясом, картошкой и т.д.

В пищу также употребляли рыбу, в основном жареную, "силеткэ" (селедку) и т.д.

Разумеется, пищу готовили в зависимости от сезона. Летом и осенью, когда было много овощей и фруктов, жарили сладкий перец, ели помидоры с брынзой, разные салаты. Часто овощи летом заменяли все остальные продукты.

Лук и чеснок занимали существенное место в пище молдаванина. Лук обычно жарили в растительном масле, а из чеснока делали муждей - приправа из тертого чеснока с уксусом (водой) и солью. Делали приправу также из тертого хрена с солью.

Из овощей самые распространенные - морковь, красная свекла, капуста.

Летом и осенью готовили соленья. Солили в основном огурцы, помидоры, капусту, яблоки, арбузы. Их хранили только в кадках (путинэ), во-первых, потому, что другой посуды для этого не было, а, во-вторых, потому, что в кадке соленья были лучше по качеству. Готовили соленья следующим образом: каджу обдавали кипятком, на дно клали лавровый лист, черный перец, корни хрена, листья винограда, вишни, сельдерей

и др., поверх - ряд огурцов, помидор, затем опять зелень и т. д. Отдельно кипятили воду, добавляли соль (0,5 кг на ведро воды) и заливали в кадку, сверху - закрывали деревянной крышкой, тяжелым камнем

Через 3 дня соленая промывали.

Из капусты делали верзе - капусту и морковь надо было натереть на терке, добавить черный перец, лавровый лист и хранить в закрытой деревянной посуде. Зимой ее жарили с луком и использовали в качестве начинки для пирога.

Соленая ели с мамалыгой, картошкой, фасолью, жареным мясом и т. д. Даже Мамалыгу запивали расолом (моаре). Соленую капусту ели с растительным маслом, использовали для приготовления голубцов.

По сравнению с сегодняшним днем, методы хранения и консервирования в те времена были довольно однообразными. Варенье готовили редко, в основном из вишен по рецепту: на 1 кг вишни - 1 кг сахара, оставляли до выделения сока, потом варили до нужной консистенции.

Самый распространенный метод хранения фруктов было сушение. Ломтики яблок клали на поднос или выстилали прямо на крыше дома и сушили на солнце. Иногда яблоки и вишни сушили, нанизав на нитку. Но чаще всего сушили чернослив. У многих чернослив был в большом количестве, его сушили в лознице - небольшой яме, в которой складывали свежую лозу, больше дымившей, чем горевшей, высушивая таким образом сливы. Из напитков употребляли:

Бражка: из ошпаренных пшеничных отрубей и кукурузной муки приготавливали густую массу, которую запекали в печке. После этого ее разламывали на 15 маленьких кусков, опускали в емкую посуду и наливали туда 4 ведра кипяченой воды, добавляли дрожжи и оставляли для квашения. Через 2 дня все это сбивали и добавляли сахар.

Вино употребляли мало, потому что на севере и винограда мало. Информаторы говорят, что водку больше покупали, потому что люди не знали как ее делать из свеклы, тем более что свеклы было мало.

Из всего выше высказанного можно сделать следующие выводы о ежедневной пище крестьянина села Барабой:

1. Основа всех основ — мамалыга в самых разнообразных вариантах.
2. Кукуруза — основная культура.
3. Разнообразное употребление овощей.
4. Широкое употребление молочных продуктов.
5. Хлеб — желанный деликатес.

6. Все это говорит о бедности крестьян. Они были вынуждены придумывать все новые и новые блюда из одного и того же продукта; некоторые из них нельзя даже считать съедобными. В то же время нельзя не отметить, что большинство блюд оригинальны, имеют достаточное количество витаминов. Питаясь ими, люди были здоровыми и трудоспособными. Этую пищу (этот рацион питания) изучить с точки зрения медицины, чтобы определить секреты национальной питательности. Недаром Анастасия Чиботару сказала: "Питались хуже, но были более здоровыми, чем сейчас".

1. Борщи с капустой, свеклой, фасолью, с мясом, с картошкой. Суп картофельный, куриный, мясной, с пшеничной крупой, рисом.

2. Картошка жареная, отварная в мундире, тушеная, пюре, картошка с мясом.

Каша гречневая, рисовая, пшеничная, с мясом. Рис с молоком, вареники с картошкой, брынзой, вишнями. Слоенные пироги с брынзой, картошкой, капустой, черешней, вишней и яблоками. Молоко, творог, брынза, сметана, жаркое из говядины, свинины, соус из курицы, макароны, макароны с брынзой, мясом, яйца и мясо в разных вариантах.

В зависимости от сезона все овощи и фрукты, салаты, икра из помидор, лук, капуста, баклажаны, морковь, свекла и т.д. Капуста, жареная с мясом, разные компоты и варенье из вишни, черешни, абрикос, смородины, из орехов и слив. Вишня и черешня в собственном соку (на 1 кг вишни + 1 кг сахара, держать до выделения сока, закрутить), стручки фасоли с картошкой часто едят с мамалыгой, брынзой и муждем, жареную рыбу, грибы (грибы варят несколько раз, затем жарят в мале

итподают со сметаной).

Крапиву (молодую) - обдают кипятком, варят хорошо, жарят с пшеничной мукой, добавляют чеснок, перец.

Икра баклажанная - баклажаны разрезают на 4 части, жарят в масле, также жарят сладкий перец, все мелко нарезают, добавляют лук и соль по вкусу.

Соинья готовят так же, как и в прошлые времена, но сейчас их чаще хранят в стеклянной посуде.

Гогошары - 2 л воды, 0,5 кг уксуса, 0,5 кг сахара, ложку соли. Воду доводят до кипения и опускают в нее гогошары, банку плотно закрывают.

Особое значение уделяют традициям приготовления праздничных блюд.

Свадьба в прошлом намного отличалась от современной свадьбы как по обычаям, так и по приготовлению блюд. Пища была немного скучнее, для свадьбы готовили в среднем 5-6 блюд: скрынгицэ (селедка), студень (несколько тарелок на столе), по сравнению с 300 тарелками сегодня. Его готовили из свинины или курицы. Мясо варили на маленьком огне, добавляя чеснок, черный перец, иногда морковь и оставляли в холодном месте.

Гэлуштеле (голубцы) - готовили только из кукурузной крупы, очень редко добавляя рис и мясо. В фарш добавляли еще терпкую капусту, морковь, соль, перец, жир. Варили на маленьком огне.

Картошку чистили в коватэ, смешивали с солью, растительным маслом, перцем, маленькими кусками мяса и выпекали в печке до готовности.

Если подавали плакие, значит застолье кончается. Ее готовили так: 2 кг риса, соль, лавровый лист, жареный лук, 0,5 кг жира. Заливали водой (на палец выше уровня всех остальных продуктов, накрывали посуду мокрой бумагой и запекали в печке).

Из сладостей на свадьбе подавали только туртишоаре - 1 кг муки, ложка воды, 200 г кислого молока, 150-200 г масла, 500 г сахара. За-

мешивали тесто, делали из него маленькие лепешки и выпекали в печке.

Существовали разные обычай, связанные с пищей, в основном с хлебом. Когда молодоженов провожали в дом жениха, перед ними "сеяли" пшеницу, "чтобы невесту провожали хлебом". Кроме этого, когда жених приходит к невесте, существует обычай "скимбarya колачилор". Молодожены обменивались калачами. Другой обычай: шафера нанизывали калач невесты на бич (кнут), а повозка жениха должна была 3 раза проехать под ним и только потом гостей приглашали в дом. Обычно люди не могут объяснить этот обычай, говорят: "аша пе-а лэсоа думнезеу, аша ам апукат де ла пэринць" (так нам досталось от бога, так восприняли мы это от родителей). Наверное, этот обычай связан с верой в то, что эти магические действия могут обеспечить наличие хлеба в доме.

Примерно такое же объяснение присуще и следующему обычай: невеста должна обойти стол, на котором и 6 жэмний (Калачи) и поцеловать все калачи подряд. Жэмние - это праздничный свадебный калач, сплетенный из трех кос (женская коса), а каждая из этих трех - еще из двух.

Когда молодожены шли венчаться, невеста крестилась на все четыре стороны, а посаженная мать разламывала калач над ее головой и невеста должна была удержать под мышкой эти половники до самой церкви. Этот калач держали потом в сундуке, его должны были съесть только молодожены.

Таким образом, счастье и благополучие семьи всегда связывали с хлебом - источником существования.

Такие же блюда готовили на кумэтрие. Кумам дарили калачи.

Похороны отличались ~~жж~~ в пище от предыдущих 2 праздников. В день похорон не готовили мясные блюда, потому что "в земле оставляешь мясо, значит не имеешь право есть мясо дома" или "к трупам мясо не дают".

Устраивают "праздник" через 3, 9 дней, 6 недель, Полгода, год.

Тогда гостям дарят "паижь" - калачи, свечи, спички, платочки, чашки с водой, вино и др. Каждый из этих предметов имеет свой смысл: калач - символ хлеба, благосостояния; свечи, спички - свет; платочками можно искупить грехи; чашки с водой - для того, чтобы у умершего всегда была вода на том свете. Возможно, что обычай дарить "паижь" - это слабый отзвук обычая класть рядом с умершим в могилу разные предметы. Еще один момент: тому, который начинает копать могилу, дарят над могилой курицу (в отличие от с. Фынтыницэ, где каждому могильщику дарят по одной курице). Объяснить не могут, говорят, "так передалось от родителей".

На похоронах сладости не подавали. Это тоже не объясняют, но возможно, что сладкое, обычно связанное с праздником, не могут употреблять в день такого горя. Готовили только лепешки с молоком и печенные яблоки.

В настоящее время количество приготовленных блюд на свадьбе доходит до 30. Сначала подают холодные блюда: овощные салаты, холодец, мититец, шубэ (селедка со свеклой, морковью, картошкой, яйцами) смешанные с майонезом, брынзой).

Колбаса домашняя (на свадьбе) - хорошо обмытые кишki свиньи наполняют мясным фаршем (мясо, пряности, соль), кипятят, потом пекут в печке.

В Барабое очень вкусно готовят шункэ (копченое мясо). Мясо режут на куски по 900-1,5 кг и оставляют на 2 суток в рассоле из соли, перца и лаврового листа. После этого мясо держат в специальных цилиндрических печах из жести. Мясо нанизывают на железные прутья, а снизу зажигают огонь из зеленых дров, которые больше дымят, чем горят. После этого мясо еще раз варят, чтобы стало мягким и сочным.

Очень интересно приготовление мясного рулета в Барабое. Мясной фарш (мясо, перец, хлеб, лук, картошка, выстилают на целлофане или на марле, варят яйца вскрутую и кладут посередине, все это выпекают,

потом снимают целлофан и рулет разрезают на дольки.

К свадьбе готовят винегрет обычным способом из вареной картошки, соленых огурцов, колбасы, яиц, свеклы, гороха, все смешивают с майонезом и солью.

После холодных блюд подают мясные блюда: котлеты, мити~~е~~^{ей}, потом мынкэрикэ из птицы: куски мяса кладут в чугун, добавляют мелко нарезанный лук, морковь, жир и выпекают в печке.

Голубцы в с. Барабой готовят не так, как в центре Молдавии из риса и овощей или из пшеничной крупы, здесь обязательно добавляют кукурузную крупу: на 1 кг риса 1 кг кукурузной крупы, свинину, капусту, морковь. К свадебному столу голубцы готовят специальные женщины - гэлушкиарицэ, которые, начиная работать "Фак кеф". Так односельчане узнают, что это "к веселью". Этим женщинам дарят фартуки.

Потом подают капустняк (куски мяса жарят в масле, потом тушат и капусту).

Как и в прошлом, подают плакие. Готовят ее как и раньше, но вместо воды добавляют молоко, взбитое яйцо, жир.

Другое блюдо из риса - мешница - вареный рис, в который добавляют молоко до тех пор, пока каша не станет густой.

На свадьбе в с. Барабой подают плэтие или налистники: смесь из муки, молока, яиц и соли жарят на сковородке с маслом, а потом на "листах", добавляют творог или варенье. Брынзоайче (с творогом) подают холодные, а с вареньем - горячие.

Еще на свадьбах подают жареную рыбу, курицу, нафаршированные рисом, яйцом, жиром, потрохами.

Свадьбы в с. Барабой сияются разными сладостями и тортами. Тортэ нягрэ: 12 яиц, 6 стаканов муки, 12 ложек сахара, все хорошо смешивают и выпекают. Для получения черного цвета добавляют какао. Для крема: 1 л воды, 1 кг сахара кипятят до густой массы и добавляют сливочное масло по вкусу.

Другие сладости - торт де фой, де нукэ, кофениу; разные пирож-

ные (рецепты приводятся ~~далее~~).

Не все старые традиции сохранились. Но и сейчас обручальные кольца пытаются найти в миске с пшеницей, деньги молодоженам дарят вместе с куском хлеба. На кумэtrie блюда те же.

На похоронах в первый день не готовят мясных блюд, оставляют копейки на колодце и т.д.

Интересная часть этой темы - пища во время религиозного поста: большой пост, пост св.Петра, пост св.Марии и др. строго соблюдались в с.Барабой. Также соблюдались "зилеле де сек": понедельник, среда, пятница. Среди обычных объяснений "Так нам досталось от бога", "Так передалось от родителей" встречаем и более реалистические мысли. Например, Анастасия Чибботару говорит: "Бог, конечно, с неба не спустился, тоже люди придумали эти посты". Считают, что это были попы, которые утверждали, что посты - для здоровья. Та же Анастасия говорит, что посты - это что-то типа диеты, для облегчения желудка, а Николай Бербекару утверждает, что это для экономии соблюдали постные дни. Эти слова раскрывают настоящую сущность поста.

Во время поста нельзя было кушать "де фрут" скромное: молоко, мясо, брынзу и др. продукты животного происхождения. Хозяйки готовили пищу из овощей: борщ с фасолью, фасоль жареная, картошка, капустняк, мамалыгу, соления и др.

После 7 недель такого режима питания (перед пасхой, например) человек ел с особым удовольствием более питательные блюда (де фрут).

Некоторые обычай связаны с религиозными праздниками.

В день Рождества готовят 12 блюд, наверное, это связано с тем, что в году 12 месяцев. Во-первых, готовили мамалыгу и замэ де гэнэ, чтобы год был богатым; пшеницу, сливы, холодец и др.

То же самое готовят и к Новому году. В день пасхи окрашивали яйца в красный и другие цвета, пекли пасху и козонак, готовили холодец, мешиниц), рис с молоком, варенье. Но на пасху нельзя было резать

петуха и жарить рыбу, т.к. говорят, что после распятия Христа его враги сказали, что он воскреснет только тогда, когда петух запоет из тарелки и шевельнется рыба жареная. А в 12 часов это случилось. Красные яйца - это капли крови Христа.

До праздника Пробатне нельзя было кушать яблоки, т.к. Майка Домнулуй одаривала ими потерянных детей. Но вместе с тем рассказывают, что садов было не так много и фрукты употребляли в пищу как деликатес.

На праздник Ажунул Ботезей нельзя было употреблять чеснок в пищу, т.к. во время распятия Христа его раны смазывали чесноком.

Св. Андрей - намазывали чесноком дверь, окна, чтобы уберечь дом от волков. Гадали на балабушках (лепешках).

Рецепты

Прэжитурь ку амониу: 0,5 кг маргарина, сливочного масла или жира, 0,5 кг сметаны, 6 сырых яиц, 50 г амония смешивают с мукой до получения твердой массы. Делают печенье разных форм. Их запекают сахаром и выпекают.

Гещуште: 1 кг маргарина, 0,5 кг сметаны, 8 стаканов муки смешивают и оставляют на сутки в холодильнике. Спустя сутки тесто разделяют на маленькие куски, посыпают сахаром-пудрой и выпекают.

Печенье "Фелий" (дольки): 400 г сыворотки, 5 желтков, 700 г муки смешивают и делают лепешку. Потом 1 кг маргарина и 300 г муки смешивают до получения густой массы. Лепешку смазывают кремом и оставляют в холодильнике на 6 часов; тесто закатывают и опять оставляют в холодильнике на 3 часа. После этого из теста вырезают ромбики и пекут на медленном огне, посыпают сахаром.

Прэжитуре ку брынзэ: 5 желтков, 500 г брынзы с сахаром, щепотку соды, все хорошо смешивают. Раскатывают 4 лепешки, 5 белков взбивают с 5 ложками сахара, добавляют 50 измолотых орехов. Раскатывают лист

теста и смазывают кремом; делают рулет и выпекают.

Кукшай: 3 белка на 100 г сахара. Сначала взбивают белки, потом добавляют сахар и взбивают добела. Выпекают в духовке.

Тортэ ку фой: стакан меда, 5 яиц, стакан жира, ложку амония, щепотку питьевой соды, 6-7 стаканов муки. Тесто разделяют на 5-6 листов, выпекают на медленном огне.

Крем: 1 кг сметаны и 1 стакан сахара взбивают до получения густой массы.

Тортэ ку нучь: 50 орехов, 500 г масла, 5 яиц, мука. Из теста раскатывают 5 листов и выпекают. Потом их смазывают кремом и оставляют в холодном месте.

Крем: 1 кг молока, 1 стакан , 8 яиц, 1 стакан сахара, 100 г какао, 100 г муки взбивают до получения густой массы. Добавляют 300-400 г масла и оставляют в холодном месте.

Единецкий район, село Бурланешты.

Информаторы:

1. Ютеш Надежда Дмитриевна, местная, 1906 г., пенсионерка.
2. Кондораке Александра Георгиевна, уроженка Единца, 1933 г.
3. Прокопчук Емилия Михайловна, местная, 1927 г., колхозница.
4. Дручок Домника Степановна, местная, 1907 г., пенсионерка.
5. Дулчя Иван Александрович, местный, 1925 г.
6. Девич Людмила Ивановна, местная, 1940 г.
7. Ютеш Вера Дмитриевна, местная, пенсионерка.
8. Топалэ Вера Андреевна.

Если сравнить с с. Барабой, в Бурланештах меньше материалов по национальной пище. Возможно, это объясняется тем, что с. Бурланешты намного меньше по численности населения. (только 1700 чел. по сравн. с 4600 чел. в с. Барабое). Это говорит о том, что село намного моложе, что в нем не получили распространение старые традиции и, наконец, и

психология людей другая: очень мало верующих, но и они соблюдают только большие религиозные праздники - Паштеле, Крэчнул, Думиника Маре. Очень редко соблюдаются постные дни: понедельник, среда, пятница. Часто люди работают и по воскресеньям, что ~~не~~ абсолютно не допустимо в Барабое.

В способе приготовления пищи встречается очень много общих черт с теми из с. Барабой.

В Бурланештах, зимой, пищу готовили чаще всего на плите в той же комнате, где жила семья. На плите находились два круга для чугунов, кроме этого, имелась печка емкостью в 7-12 противней (хлебных).

Семьи крестьян были многодетными (7-10 детей). Кушать садились за круглый стол с 3-мя и 4-мя ножками и высотой 60-70 см. Столы покупали у специальных мастеров-лемнарь (столяры). Их изготавливали из еловой древесины. Каждый раз после еды стол мыли и скребли до блеска, чтобы был чистым и желтым, "как лицо солнца". Скатерть не стелили, пищу клали прямо на стол. В больших семьях принимали пищу по очереди: сначала кормили детей, потом за стол садились взрослые.

Посуда для кухни была намного скромнее, чем теперь. В основном она состояла из: глиняных мисок, деревянных ложек, глиняных горшков для голубцов и др. блюд, чугунных горшков, ножей металлических, черпаков и корыта из дерева, кружки из глины, а также из металла (бла); для праздников - стаканы из голубого и коричневого стекла, обычно с орнаментом.

Глиняные горшки чаще встречались 2 типов: мелкие и глубокие. Их не покрывали эмалью, украшали белыми цветами с внутренней стороны или же орнаментом черного цвета с внешней стороны. Обычно все члены семьи ели из одной миски или из 2-х больших тарелок. Такие миски покупали у странствующих гончаров. Последние ходили по селам и меняли свои изделия на муку.

Деревянные ложки были в каждой семье. Их тоже покупали у специ-

альных мастеров - ли гуарарь. Чаще всего ложки были без орнамента, но иногда были украшены скромным орнаментом, полученным путем резки по дереву. Деревянные черпаки имели также форму ложек, но были массивнее.

У гончаров покупали глиняные горшки разных размеров. Они использовались для приготовления пищи, а также для хранения продуктов. Горшки были удлиненной формы, с небольшой горловиной и рукояткой. Чаще всего они были без орнамента.

Хозяйки пользовались и металлической посудой. Чугунные горшки были черного цвета с белой эмалью. Их использовали для приготовления разных блюд. Ножи делали из старых, поломанных кос ~~боец~~.

Для обработки мака, семян конопли и идр. пользовались глиняной посудой - хыргэу, в которой могли толочь эти семена с помощью деревянного орудия - макахон.

Деревянные корыта использовались для замешивания теста. Посуду хранили в печной трубе - хорнул собой (чаще всего "хорн" делали из глины или дерева и всегда держали в чистоте). Хлеб, брынзу и остальные продукты хранили в котруцэ (шесток) и покрывали чистым куском ткани. Иногда посуду держали в специальном шкафчике.

Пищу готовила хозяйка дома, ей помогали старшие дочери, а в зимние дни, когда хозяйка занималась ткачеством, в приготовлении пищи помогал муж. При этом специальной одеждой не пользовались, но надевали фартук и повязывали голову платком. Как уже говорилось, зимой пользовались плитой, которая находилась в комнате, а летом - глиняной печкой, которая находилась во дворе. Печку топили соломой, кизяком (тизик), стеблями кукурузы. Зажиточные крестьяне строили для приготовления пищи летом специальную постройку - хыж. На кухне пользовались полотенцами из конопли - лещиере. Их ткали без орнамента или со скромным орнаментом из коричневых нитей.

Меню крестьянской семьи было намного скучнее, чем в наши дни.

Главные продукты были овощи, кукуруза и стручковые. Очень редко, в основном только по праздникам, пекли хлеб, т.к. пшеничной муки было мало. Хлеб заменял мэлай, приготовленный, как и в с.Барабой, из кукурузной и пшеничной муки + дрожжи. Из теста делали маленькие лепешки и выпекали на шестке - пе ватрэ. Мэлай был немного кислым и очень быстро становился твердым. Иногда выпекали мэлай ку бостан, добавляя в вышеназванной массе определенное количество дыни. Это было любимое блюдо детей.

Кукуруза была главным источником существования местных жителей. Во-первых, их кукурузной муки делали знаменитую мамалыгу. Образно говоря, молдаване утверждают, что когда на стол опрокидывали мамалыгу из чугуна, то стол скрипел под ее тяжестью. С мамалыгой, этим универсальным блюдом, ели борщ, фасоль, брынзу, лук и мн.др.

В Бурланештах из жидкой мамалыги, смешанной с брызой и яцами, выпекали тяндрэ. Но ели также и "шируп де мэмэлигэ" (жидкая мамалыга). Часто из остывшей мамалыги приготавливали балмуш или бэламуш - ломтики мамалыги, жаренные в растительном масле. Из кукурузной муки делали коваш, как и в Барабое.

Из жидких блюд самыми распространенными были борщи, в основном "боршул грос" или голгорос - приготовленный из капусты, картошки, зелени и большого количества кукурузной крупы, чтобы борщ стал густым. Готовили еще борщи с фасолью, со свеклой, капустой, картошкой и др. Борщи готовили обычным способом, то есть воду доводили до кипения, а потом клади картошку, капусту, жареный лук, а за несколько минут до готовности добавляли кислый борщ и еще немного погодя - зелень. Часто жидкость ели отдельно, а капусту, зелень, картошку и все остальное подавали в отдельной тарелке и ели с мамалыгой (ынтинтяу ку мэмэлигэ).

Очень часто приготавливали блюда из стручковых: фасоль отварная с луком, тертая фасоль с чесноком, фасоль жареная. Сезонно готовили

стручки фасоли с картошкой. Стручки и картошку варили в отдельной посуде, потом все это смешивали и, добавляя чеснок, несколько минут пекли на сковородке.

Другим важным продуктом был картофель. Готовили борщи с картошкой, картошку в мундире, картофельное пюре, картошку жареную.

Также готовили бостан ферт - мелко нарезанную тыкву варили в чугуне.

Мясные блюда готовили гораздо реже, т.к. было много постов и постных дней, но в то же время и у крестьян было мало птицы и животных. Хотя они держали уток, индюков, кур, гусей, овец, коров.

Из птицы варили замэ ку токмажь (суп куриный с домашней лапшой) обычными способом: варили мясо с луком и зеленью, добавляли лапшу и иногда картошку, борщ и еще немного зелени. Из птицы готовили также соус - к вареному мясу добавляли лук, сметану, жареную муку. Мынжэрикэ - мясо, лук, морковь, пряности, жир, немного воды (чтобы покрыла остальные продукты), соль - все это выпекали в печке. Из петуха варили студень - рэчитурь - варили долго на маленьком огне, добавляя соль, чеснок, морковь, черный перец.

Из баранины: топленое мясо хранили в глиняных горшках зимой. По-другому: баранину клали в посуду, добавляли лук, чеснок, перец, лавровый лист, немного воды, оставляли на ночь в горячей печке и ели на второй день.

Из свинины: копченое мясо и домашнюю колбасу. Для колбасы хорошо вымытые кишki свиньи наполняли мелко нарезанным мясом с пряностями при помощи металлической трубочки (бля).

Для шункэ мясо нарезали длинными кусками и оставляли на неделю в приправе из черного перца, лаврового листа и соли; выпекали в печке, а потом коптили в дымовой трубе.

Солтисон: язык, уши, легкие, сало мелко нарезали, добавляли пряности и наполняли этой смесью желудок свиньи, зашивали и варили в

чугуне, потом выкладывали на противень, покрывали лепешкой из теста и выпекали.

Чигирь: типа котлет из субпродуктов. Почки, печень, кишki, легкие, сердце мелко нарезали, добавляли пряности и зворачивали в оболочку (безереу), потом варили и жарили.

Ели также топленое мясо.

Молоко было незаменимым продуктом в семье крестьянина. Нили парное молоко. Из молока делали кишляг (кислое молоко); отбирали сметану, из сметаны взбивали в специальной посуде (будэлэу) масло; другие продукты из коровьего молока - творог (бринзэ де вакэ), лапте ковэсит, зарэ.

Из овечьего молока готовили брынзу - в сырое молоко добавляли кяг (содержимое желудка ягненка). Полученный каш нарезали ломтиками и солили, клали в каджу (путинэ), а сверху - 2 пресса (тяск) из дерева и "2 красных камня с Прута".

Осенью готовили лапте акру, из сыворотки (зэр) - сэрбушкэ (суп с кукурузной крупой и зеленью).

Так же, как и в с. Барабой, использовали семена конопли для приготовления лапте де бухай и жуфлэ.

Из пшеничной муки делали рупць ын апэ - вареные куски теста.

В пищу употребляли рыбу, в основном жареную. Также делали ка-пестник - бигус.

Летом питались овощами и фруктами в самых разнообразных видах (салаты, компоты, варенье и т.д.). Но все таки люди утверждают, что лучше питались зимой, потому что находились все время дома, а летом на поле еда быстро портилась.

Зимой употребляли в пищу разнообразные соленья: капусту, помидоры, арбузы, яблоки.

В те времена варенье редко приготавливали, в основном из вишни. Все продукты хранили в зэмник (подвал) - рыли яму глубиной 1,8-2 м и

покрывали досками и землей. Туда спускались по ступенькам.

Крестьяне из с. Бурланешты соблюдали религиозные посты, особенно Постул Маре (Большой пост перед пасхой). Было запрещено есть ~~постные~~^{сборник} блюда и они питались исключительно продуктами растительного происхождения - фасоль, картошка, капуста, соленая, мамалыга и т.д. Посты объясняют так: "Если кто-то ест ~~постное~~^{сборник} постное блюдо, то он совершает грех".

Если говорить о праздничных блюдах, то они имели свои специфические особенности: блюда для свадьбы и кумэtrie, блюда для похорон.

Меню на свадьбах было намного скромнее, чем теперь: судень, голубцы, тушеный картофель, плакие (рисовая каша). В последнюю очередь подавали отварной чернослив (варили по несколько раз в воде с сахаром).

На свадьбе существовал такой обычай: 2 шафера на конях "гоняли" калач невесты (Фугэрия калакулуй), потом этот калач ломали и выбрасывали в толпу - кто поймает и съест, будет счастливым. Невесту также провожали "с хлебом". Перед молодоженами лили воду, чтобы долго жили. Также "ынвыртау гэлүштеле" - в глиняный горшок клади несколько голубцов и копейки и гикали, чтобы свадьба была веселой. Только после этого гости угощались голубцами.

Другой обряд: молодожены обходили 3 раза стол, на котором были 2 калача (жэмниe) /без иконы/ и целовали калачи.

Для обеда после крестин (кумэtrie) готовили те же самые блюда, что и на свадьбах. Любопытно то, что рассказывали нам старушки из с. Бурланешты: на этом празднике за стол садились только мужчины, а женщины стояли за их спиной.

На похороны, в отличие от с. Барабой, могли готовить мясные блюда в первый же день, то есть люди не такие уж верующие.

Само собой разумеется, что меню наших дней намного отличается от старого. Во первых, такие блюда как мэлэй, коваш, жяндра де бухай,

жүфлэ исчезли совсем. Намного реже едят мәмалыгу. Каждый день употребляют хлеб и др.мучные продукты. Чаще питаются мясом в различных формах. Консервируют почти все виды овощей и фруктов. Популярны варенье, повидло, овощные смеси, салаты.

Очень разнообразны блюда для свадеб. Они делятся на холодные, горячие и сладкие (те же, что и в Барабое).

Делают разные сладости: торты, рулеты, печенье. Например: ковриж галбэн (желтые бублики): 1 стакан растительного масла, 2 стакана воды доводят до кипения, добавляют 7 яиц, все хорошо смешивают, делают бублики и выпекают. После этого взбивают яйцо с сахаром и смазывают их.

Ковриж албъ - 0,5 кг маргарина или жира, 0,5 кг сметаны, мука, дрожжи. Все смешивают, оставляют для квашения на 3-4 часа, с помощью стакана делают бублики и выпекают.

Ковриж Рулет - 2 л молока, мука, 10 яиц, дрожжи, немного масла 0,5 кг маргарина замешивают. Для фарша: орехи, варенье из вишни и лепестков розы, 5 яиц, сухой хлеб, 1 стакан растительного масла.

Торт галбенэ (из взбитых яиц + сахар + мука); кафение (какао). Для крема: взбивают 12 белков с сахаром (200 г) + 2 стакана муки. Торт дин фой: кипяченое молоко + 100 орехов.

ОДЕЖДА УКРАИНСКОГО НАСЕЛЕНИЯ
НА ТЕРРИТОРИИ МОЛДАВСКОЙ ССР

В соответствии с составленной программой работы над историко-этнографическим атласом Молдавии /раздел "Одежда"/ по теме "Одежда украинского населения Молдавии", в 1982-1983 гг. шел сбор полевого материала в следующих селах республики:

с. Вадул-Туркулуй Рыбницкого района,

с. Кишковцы Хотинского р-на Черновицкой области УССР^X,

с. Хрустовая Каменского р-на,

с. Братушаны Единецкого р-на

с. Тецканы Бричанского р-на с

с. Лебеденко Кагульского р-на

Материал излагается в последовательности, изложенной в опроснике, подготовленном сектором этнографии АН МССР.

ВАДУЛ-ТУРКУЛУЙ РАБНИЦКОГО РАЙОНА^X

В настоящее время население села Вадул-Туркулуй национальной одежды не носит, не сохранилась она и в "сундуках". Лишь по воспоминаниям и свидетельствам информаторов можно восстановить основные элементы украинского мужского и женского костюма, характерного для конца XIX-нач. XX вв. В послереволюционный период городские типы одежды все больше проникали в село, первоначально домотканное полотно было заменено фабричными тканями, из которых шили одежду традиционного покроя. В послевоенный период (50-70-е гг. XX в.) влияние городского костюма в сельской местности еще более усилилось; произошло полное вытеснение национального костюма, с незначительными остаточными яв-
х. Ранее с. Кишковцы (б. Кишкауцы) Хотинского у., Бессарабской губ.
х. Население первое, преобладают украинцы (68%), далее молдаване (27%), русские (4%).

- Данные И. В. Табак.

лениями в мужской /головные уборы, шерстяные пояса, обувь/ и женской одежде /платки, украшения, обувь/.

На основании полученной от местных жителей информации^X можно составить следующее представление об одежде украинцев, живших в селе Вадул-Туркулуй, в тесном контакте с молдавским населением.

ЖЕНСКАЯ ОДЕЖДА

Рубаха /местное название "сорочка", "комашэ"/. Шили рубахи из ткани домашнего производства, выработанной из конопли. Покрой в этой местности варьировался: наиболее ранний тип – туникообразный /без шва на плече, из полотнища, перегнутого пополам с вырезанной горловиной/ и другой тип – собранный на шнурок у горловины. Рубахи шили длинные, часто из ткани разного качества: верхняя часть из тонкой, хорошо отбеленной домотканины, нижняя часть – из грубой неотбеленной ткани. Длинные рукава туникообразных рубах оставляли прямыми или собирали на манжете, рубахи со сборками имели рукав на сборке или манжете.

Украшением рубах служила вышивка крестом, располагавшаяся на груди /вокруг центрального пазушного разреза/ и рукавах. Изредка вышивали подол. Узор растительного характера /мелкие розочки с листиками, звездочки/ выполняли красными и черными нитками /мулине/.

Поясная одежда /местное название "запаска"/ – прямоугольной формы из шерстяной ткани домашнего производства. Обычно "запаску" ткали на горизонтальном ткацком станке из черной или серой шерсти. Нижнюю часть украшал тканый полосатый орнамент.

Носили "запаску" аналогично "катринце", обворачивая ею женскую фигуру и подвязывая поясом. Другой вид женской поясной одежды, распространенный в этом селе – юбка.

x. Основной информатор Чайковская Лариса Андреевна /1912 г./, учительница на пенсии, создающая музей села.

Шили юбки из конопляной и шерстяной ткани домашнего производства. Юбка состояла обычно из 4 полотнищ, густо присобранных на пришивном поясе, застегивающемся на пуговицу. Юбки были длинные и широкие, их украшением служили нашивные ленты, число которых указывало на возрастные и социальные различия: одну ленту - нашивала пожилая женщина, две - замужняя, три ленты на юбке носила невеста в свадебном наряде и девушка на праздничной юбке.

Цветовая гамма юбки разнообразна, но они были обязательно однотонными и спокойных, приглушенных цветов /черный, коричневый, зеленый, синий, темно-вишневый и пр./.

Пояс /местное название "брыу", "колан"/ ткали из шерстяных ниток на дощечках. В этом селе носили больше однотонных /красных, зеленых и др./, чем многоцветных поясов, которыми подвязывали "запаски".

Головные уборы

Платок /местное название "хустка"/ из шерстяной ткани, сотканной на 4-х подножках. Широко были распространены шерстяные клетчатые платки /черного, серого и белого цвета/.

Замужние женщины заплетали одну косу, которую закрепляли на затылке. Поверх надевали чепчик /"коптур" или "kyрпэ"/, а затем - платок.

Девушки заплетали косы и ходили без головного убора.

В 1930-е гг. широко бытовали покупные шелковые шарфы белого, розового и голубого цветов.

Украшения. К национальному костюму украинские женщины использовали шейные, ушные и ручные украшения, которые изготавливали сельские мастера /цыгане - серьги, кольца/, сами сельские женщины или привозили с городских ярмарок. Бусы /"патьорки"/ шейные украшения, изготовленные самостоятельно из сушеных ягод /"клукичка"/ приобретали на ярмарках /стеклянные бусы, бусы из смолье^ж, кораллы/.

Серьги /"черчей" и / ушные украшения изготавливали в основ-

ном цыгане, которые работали в традиционной манере, производя из низкопробного серебра или недорогих сплавов металлов характерную форму серег - полулуники.

Браслеты /"брэцарэ"/ ручные украшения из металла или дерева. Браслеты из металла делались с застежкой на шпинек или без застежки; деревянные браслеты вытачивались целиком, орнаментировались циркульным узором, с дополнительной окраской.

Обувь в зависимости от времени года и материальных возможностей носили разную.

"Постолы" - обувь из кожи свиньи или быка, вырезанная из целого куска кожи и собранная по краю на кожаный ремешок.

"Лапти" - обувь, которую плели из коры дуба.

"Черевички" - ботинки из хромовой кожи в основном черного цвета, застегивающиеся на мелкие пуговицы и прорезные петли, идущие от щиколотки.

МУЖСКАЯ ОДЕЖДА

Рубаха /"сорочка"/. Шили рубахи из коноплянной или фабричной ткани рками или на швейной машине. Сохранились сведения только о рубахах на кокетке со смещенным пазушным разрезом и воротом - стойкой /т.е. "косоворотки"/, застегнутым на пуговицы. Будничные рубахи, иногда, шили без воротника. У праздничных рубах был прямой рукав с ластовицей и манжетом, застегивающимся на две пуговицы и прорезные петли. Украшением таких рубах служила вышивка крестиком красного и черного цвета, располагавшаяся на воротнике, манжетах и груди. Орнамент - растительный /розочки, звездочки/ и геометрический /треугольники/.

Штаны /"гачи"/ шили из коноплянной /"прядево"/ ткани, широкими, на вздержке, без карманов /тип "шаровар"/. В зимнее время носили штаны из фабричной ткани того же покрова, но с карманами.

Пояса /"кушаки"/ изготавливали домашним способом из шерсти: узкие, плетеные, средние и широкие - празднично-тканые.

Головные уборы, используемые мужским украинским населением, аналогичны молдавским. Шапки из овчины /"кушмэ"/, снаружи обшитые мехом, конусообразной формы, носили в зимнее время. Летом носили соломенные шляпы /"иэлэрие"/, которые покупали на ярмарке (своего мастера в селе не было).

Обувь

"Постолы" /"опинч"/ - кожаная обувь, выделанная из кожи коня, ее носили крестьяне.

"Сапоги" - носили зажиточные сельские жители.

"Деревяшки" - тип туфель с каблуком, но застегивающиеся как и "постолы", на ремешок.

ВЕРХНЯЯ ОДЕЖДА

"Чугаинка" - верхняя женская одежда из сукна домашнего производства, в основном, коричневого цвета. Носили ее повседневно, запахивая однушу полу за другую. Шили часто без воротника /круглая горловина/, длинной и до середины икры.

"Полька" - верхняя женская одежда, сшитая из ткани фабричного производства, простеганная на вате. Зачастую такую одежду шили из темносиней ткани, без отделки, с воротом под горло, отрезную, длиной - "до пят".

Куртки из шерстяной домотканины носили мужчины поверх рубахи.

"Чугай" - мужская верхняя одежда - тип плаща из сукна домашнего производства с воротом-стойкой.

"Кожух" - мужская верхняя одежда, обшитая изнутри мехом, типа плаща. Иногда сверху покрывали сукном /богатая праздничная одежда/.

Село Клишковцы Хотинского р-на Черновицкой области, УССР^X

Среди устойчивых разделов материальной культуры /жилище, одежда, пища/ в с.Клишковцы стабильно сохраняется и развивается первый, а именно, жилище; в определенной мере это можно сказать и о пище. Что же касается национальной одежды, то она в значительно меньшей степени сохранилась, а в современной жизни практически не употребляется.

Основным информатором явился Карвацкий Дмитрий Сергеевич /1913/, учитель, пенсионер, большой энтузиаст и знаток своего края.

МУЖСКАЯ ОДЕЖДА

Рубаха /местное название "сорочка"/ шили из белой домотканий, туникообразного покроя, длинный аоротник-стойка, пазушный разрез - в центре груди. Завязывали рубаху на шнурки, вышивкой не украшали.

Существовал обычай, по которому при венчании рубаху и жениха развязывали, а затем молодая жена во дворе дома шнурки вновь завязывала. Древнее село, упоминаемое в ХУ-ХУІ вв. /архив г.Черновцы/ в грамоте молдавского господаря 1434 г. у Несторовского имеется упоминание, что в нем проживали русины-украинцы, создавшие своеобразную культуру, сложившуюся в результате самостоятельного проживания под воздействием исторических и социально-экономических причин. В настоящее время в с.Клишковцы /в период румынской оккупации Клишкоуцы/ около 3200 дворов /а вместе с окрестными 4000/, в 1956 г. проживало около 10000 человек, в 1980 г., но по хозяйственным книгам - 8000 человек.

Национальный состав:

украинцы составляют основное население /бывшие "русены" - русины/, молдаване - 4-5 семей.

евреи - незначительное количество

цыгане - - " -

поляки - - " - /с 1867 г./

русские - 23 семьи

МУЖСКАЯ ОДЕЖДА

Рубаха /местное название "сорочка"/ шили из белой домотканины, туникообразного покроя, длинная, воротник-стойка, пазушный разрез в центре груди. Завязывали рубаху на груди шнурки, вышивкой не украшали.

Существовал обычай, по которому при венчании рубаху у жениха развязывали, а затем молодая жена во дворе дома шнурки вновь завязывали /при этом не целовались/. Это означало, что до женитьбы парень был свободен /расстегнут/ в своих поступках, а после венчания - "прибран" к рукам".

Штаны /местные название "гачи"/ - из шерстяной ткани домашнего изготовления серого и коричневого цвета. Широкие в шаге, суживающиеся книзу. "Мешине" - штаны из овечьей шкурки, обшитые изнутри мехом. Под них иногда надевали белые, узкие домотканые штаны.

Существовала поговорка по поводу холодной весны:
"Пасху святить в мешинах".

Пояса /"крайки", "кушаки" местное название/ изготавливали из кожи или шерсти. Кожаные кушаки были широкие, шерстяные - широкие и узкие, выполненные на горизонтальном ткацком станке.

Головные уборы

"Кушины" - головные уборы из меха овцы, обшитые снаружи овчиной и изнутри - мехом собаки. Форма таких шапок - конусообразная, носили их не загибая набок.

"Типилюх" - головные уборы, сплетенные из соломы и прошитые сурговой ниткой. Подобные шляпы имели невысокую плоскую тулью и широкие поля.

"Басма" /"хустка" - местное название/ - шелковый шейный платок у мужчин, который покупали на ярмарках.

Обувь

"Постолы" - кожаная обувь из цельного куска свиной или коровьей кожи, затянутые по краю на кожаный шнурок.

"Сапоги" - кожаная обувь с твердым голенищем и каблуком. Бакие сапоги

"Мунтян" - верхняя мужская одежда в виде длинного кожуха из овчины, обшитого изнутри мехом.

Название этой одежды, по свидетельству информатора, происходит от "мунц" - горы; т.е. это пастушеская одежда.

"Сердак", "манта" - верхняя мужская одежда, сшитая из сукна домашнего изготовления. Одежда распашная, с отложным воротником или без него. "Сердак" - в талии отрезной, а "манта" - прямая по покрою. Рукава длинные, общая длина "сердака" - до колена, "манта" - по щиколотки.

ЖЕНСКАЯ ОДЕЖДА

Рубаха /"сорочка"/ - местное название/. Шили из отбеленного домотканного полотна. Ворот обычно собирали на сборку, широкий рукав на манжете или на шнурке. Пазушный разрез в центре. Вышивка украшала грудь, плечи, рукава. Растительный орнамент /мелкие розочки, цветы/ выполнялся вышивкой крестом черными и красными нитками.

Поясная одежда

"Спидница" - юбка, сшитая из нескольких полотниц разноцветной ткани фабричного производства. Носили обычно девушки и замужние женщины, застегивали на пуговицу, на поясе.

"Горбатка" - поясная одежда прямоугольной формы из шерстяной домотканины, достигала 2 м длины. "Горбаткой" обворачивали фигуру и повязывали шнурами /"баюрами"/.

Носили в основном женщины.

Пояс /"крайка"/ - домотканый, льняной /по сведениям информатора/. Таким поясом могли подвязывать юбку или "горбатку", если отсутствовали шнуры /"баюры"/.

Головные уборы

Платки /"хустки"/ фабричного производства, носили девушки, завязывая их сзади.

"Керпа" /молдавская "kyрpy"/ - головной убор в виде феса красного

цвета, который надевали на две туго заплетенные и заложенные на затылке косы.

"Рушник" /молдавская "нафрама"/ - полотенчатый головной убор, которым покрывали сельские украинские женщины голову поверх "керпа".

Считалось /по мнению информатора/, что с помощью "рушника" местные женщины укрывались от плаза турок.

Обувь

"Постолы" - кожаная обувь из цельного куска кожи, собранная по краю шнурком.

"Черевички" - кожаные ботинки на каблучке, застегнутые на ряд мелких пуговок.

"Кацавейка" - верхняя женская одежда зажиточных крестьянок в виде длинного кожуха, обшитого изнутри мехом и богато расшитого снаружи.

Село Хрустовая Каменского района^Х

Женская одежда

Рубаха /"сорочка"/ - местное название/. Шили из конопляной ткани домашнего изготовления. Обычно рубаха состояла из двух частей: верх - из хорошо отбеленной ткани, низ из грубой домотканины. В начале XX в. носили в основном рубахи на кокетке. Рукава - длинные прямые или на манжете. Украшением служила вышивка мелким крестом красными, серыми, черными нитками. Орнамент разительный /крупные и мелкие цветы/ и зооморфный /"пуишор" - цыплята/.

Поясная одежда /местное название "запаска"/. Представляла собой прямоугольной формы полотнище из шерстяной домотканины, которым оборачивалась фигурв и подвязывалась поясом /"крайка"/. "Запаски" будничные однотонные /черные, коричневые/, праздничные - с яркими полосками по краям.

Пояс /местное название "крайка"/ из шерстяных ниток, сотканный на дощечках. На концах небольшая бахрома, которая видна при подвязывании. Информатор Гордиенко Мария Алексеевна, 1931 г.

нии "запаски".

Головной убор

Платок /местное название "хустка"/ из шерстяной или хлопчатобумажной ткани фабричного производства. Носили замужние женщины, завязывая под подбородком. Девушки ходили с открытой головой. Цветовая гамма платков: праздничных - светлая /белые, розовые, голубые/, будничных- темная /черные, коричневые/.

Украшения

Бусы /"патьорки"/ - местное название/ из стекла дутые или литые, которые приобретали на ярмарках или привозили из города. Предпочтительным цветом бус оставался красный.

Серьги /"ковтки"/ местное название. Подобные серьги в селе на заказ делал цыган. Они имели форму цветочка и выполнялись из недорогого сплава металлов.

Кольца / - местное название/ - обручальные. Изготавливались на заказ у местного мастера, а также их можно было приобрести на ярмарке.

Обувь

"Постолы" - обувь из коровьей кожи, вырезанная из цельного куска и стянутая по краю шнуром.

"Черевички" - ботинки из кожи черного цвета, на высоком каблучке, застегивающиеся на мелкие пуговки и прорезные петли. По бокам зачастую имели выстроченный рисунок растениевидного характера.

Мужская одежда

Рубаха /"сорочка"/ - местное название/ из домотканного полотна туникообразного покроя, с центральным пазушным разрезом, рукава длинные с ластовицей, воротник-стойка с застежкой на две пуговицы и воздушные петли.

Повседневные рубахи шили из грубого полотна, праздничные - из отбеленного. Вышивкой крестом украшали грудь, воротники и манжеты рубахи. Поверх рубахи весной и осенью носили "адриан" ^{одежды} черного

цвета типа куртки одежды на кокетке с длинными рукавами и пазушным разрезом.

Штаны /"гачи" - местное название/ шили из хлопчатобумажной ткани, широкие /типа шаровар/, на вздержке.

"Диалвары" - теплые штаны из ткани фабричного производства, шили по типу брюк с застежкой на пуговицы.

Пояс /"кушак"/ шерстяной, домотканый, зеленого или красного цвета с кистями /"кубасами"/ на концах. Пояс повязывали поверх рубахи так, что края с "кубасами" выступали по бокам.

Головные уборы

"Кушма" - меховая шапка из овчины конусообразной формы, обшитая снаружи мехом, изнутри - мехом теленка.

"Типилюх" - соломенная шляпа с невысокой тульей и широкими полями.

Носили такие шляпы в основном старики.

"Кепкэ" - фабричного производства, головные уборы для молодежи.

Верхняя одежда

"Кептар" - безрукавка с мехом внутри. Застежка располагалась в центре на пуговицах и прорезных петлях. Накладные карманы в нижней части передних полок.

"Кожок" - верхняя одежда из овечьей шкуры, с мехом внутри, с меховым отложным воротником, ширина которого была различной, длина "кожока" - до колен. "Кожок" - одежда распашная, вверху, у воротника, завязывалась на шнурки.

"Конта" - верхняя одежда, аналогичная кожоку, но покрытая сверху сукном. Этот вид одежды был характерен, по словам информатора, для зажиточных сельских жителей.

"Скуман" - верхняя распашная одежда из сукна домашнего производства, рукава длинные, карманов нет.

"Пальта" - верхняя одежда типа пальто из сукна, длиной до середины икры.

Село Братушаны Единецкого района^XЖенская одежда

Рубаха /местное название "сорочка"/ из ткани домашнего изготовления, у горловины собирали на сборку, длинный рукав заканчивался пришивным манжетом или собирался на шнурок. Подол отделяли кружевом, сплетенным "зубчиками". Манжет, плесо и место призыва рукава украшали вышивкой гладью с введением в вышивку праздничных рубах редких бисеринок. Характер орнамента - растительный. Позже носили рубахи на кокетке.

Поясная одежда состояла из двух "запасок" - прямоугольной формы двух кусков шерстяной домотканины, которыми в виде передников /переднего и заднего/ обворачивали фигуру и подвязывали поясом.

Пояс /местное название "крайка"/ - домотканый, шерстяной с кистями на концах. Орнамент оставляли полосы: широкая в центре /обычно красного цвета/ и узкие по краям - белого, черного или зеленого цвета. Головной убор /местное название "хустка"/ - платок/. Платки домотканые и покупные дополняли костюм украинки. Чаще встречалась светлая цветовая гамма /белые, розовые, голубые/, пожилые женщины носили темные платки, завязывая их под подбородком.

Обувь

"Постолы" - кожаная обувь из цельного куска коровьей кожи, стянутая шнурками по краю.

"Черевички" - кожаные ботинки на каблуке с высоким голенищем, застегнутым на мелкие пуговки и прорезные петли. Ботинки будничные были в основном черного цвета, а праздничные - желтые, коричневые, красные.

Мужская одежда

Рубаха /"сорочка" - м.н./ из белой ткани домашнего изготовления.

х. В с.Братушаны всего проживает 5,3 тыс.человек, из них - 4,4 тыс.- украинцы.

Воротник-стойка с вышивкой крестом. Длинные рукава заканчивались манжетом, также вышитым. На груди - узкие вертикальные полосы тканного орнамента желтоватого цвета. Такие рубахи носили поверх штанов, подвязывая поясом.

Штаны /*тачи*/ - м.н./ шили из домотканины, хорошо отбеленной, зауженные книзу, с широкой прямоугольной вставкой в шаге.

Пояс /"кушак"/ - м.н./ ткали на горизонтальном ткацком станке из шерстяных ниток. Сложный геометрический орнамент /ромбы, линии, треугольники и пр./ желтого, синего и красного цвета заполнял все поле пояса. Жилет /"кептар"/ - м.н./ шили из овчины мехом вовнутрь. Снаружи отделяли ~~Р~~оймы рукавов, борта и карманы аппликацией из кожи или заменителя кожи /коленкора/. Застежка шла посередине на пуговицы и прорезные петли.

Головные уборы

"Кушма" - меховая шапка, сшитая овчиной наружу /серого или черного цвета/ и подбитая мехом собаки или теленка. Форма шапки - конусообразная.

"Типилюх" - соломенная шляпа с широкими полями. Прошивали суревыми нитками.

"Суман" - верхняя распашная одежда домашнего изготовления серого или коричневого цвета. "Суман" - одежда распашная, с отложным воротником, рукав вшивной, длинный. Застегивался "суман" на ряд пуговиц и прорезные петли. Воротник и борта, по свидетельству информаторов, часто отделяли тесьмой черного цвета. Длина изделия - по колено.

Обувь

"Постолы" - кожаная обувь, выполненная из целого куска свиной или коровьей кожи, собранная по краю на кожаный шнур.

Сапоги - из кожи коричневого, черного цвета на плоском каблуке, с жестким голенищем. Носили лишь зажиточные сельские жители.

Село Тецканы Бричанского района^х

Женская одежда

Рубаха /"сорочка" - м.н./ из ткани домашнего производства или покупной ткани. У горловины собирали на сборку, разрез пазушный - в центре, рукав широкий и длинный, также присобранный книзу на шнурке. Укращением служила вышивка крестом черными, красными и желтыми нитями, которая располагалась на груди, верхней части рукава и, иногда, продолжалась по подолу.

Деясная одежда

"Горбатка" - прямоугольной формы шерстяная домотканина темно-вишневого, черного, синего цвета. Ткали на горизонтальном ткацком станке. Пояс /"крайка" - м.н./ - шерстяной, неширокий. Ткали на дощечках с растительным орнаментом в виде зеленых побегов.

Такой пояс поддерживал "горбатку"

Украшения

"Монисто" - украшение из серебряных монет с припаянными ушками, нанизанное на шнурок.

Бусы - из сушеных фруктов, окрашенные в различные цвета.

Головной убор

Платок /"хустка" - м.н./ из домашнего или покупного материала. Цвет соответствовал возрасту: светлые для девушек и молодух, замужних женщин, темные - для пожилых.

Обувь

"Постолы" - кожаная обувь из цельного куска коровьей кожи, стянутая по краю шнурком.

Тапочки - вязаные из шерсти ручным способом. Подошву подшивали суконную /фолюш^х.

х. Основной информатор Балактерев Григорий Иванович, 1907г., учитель на пенсии.

Х. Название "фолюши" от способа изготовления шерстяной ткани /сукна/ на "фолюшах" - в с. Коржеузы на озере были установлены специальные приспособления для обработки сукна: молотки и др.

"Черевики" - кожаные ботинки с высоким голенищем, на наборной каблуке с оковкой. Застегивались на мелкие поговки и металлические петли.

Мужская одежда

Рубаха /"сорочка" - м.н./ из домашней или покупной ткани белого цвета. Покрой туникообразный с центральным пазушным разрезом, воротником-стойкой и длинным рукавом на манжете. Вышивка крестом располагалась на воротнике и манжетах, а на праздничных рубахах - на груди, Рубахи, по свидетельству информаторов, носили поверх штанов.

Штаны /"гачи" - холщевые или шерстяные, светлые /белые, кремовато-желтые/ штаны, зауженные книзу, на вздержке.

"Мешине" - кожаные штаны, сшитые мехом вовнутрь.

Пояс /"крайка" - м.н./ ткали из шерсти, орнамент геометрический, на концах - кисти.

Жилет /"кептарь" - м.н./ - шили из овчины, мехом вовнутрь, снаружи украшали аппликацией из кожи.

Шили и жилеты из ткани, которые отделяли также.

Головные уборы

"Кушма" - шапка конусообразной формы, сшитая из овчины серого или черного цвета. Носили, загибая набок.

"Капелюх" - соломенная шляпа с полоской, невысокой тульей и широкими полями.

Обувь

"Постолы" - кожаная обувь из свиной кожи, из целого куска, со шнурком по краю.

Сапоги - кожаная обувь с наборным, плоским кабуком и жестким голенищем.

Ботинки - кожаная обувь на шнурках, голенище по щиколотку, кабук плоский.

Верхняя одежда

"Сердак" - верхняя одежда из сукна домашнего изготовления. Одежда - распашная, завязывается вверху на шнур, имеет прорезные карманы,

подшитые холстом. Длина - до колен.

"Манта" - длинная домотканная шерстяная верхняя одежда с капюшоном. Застегивается на пуговицы, имеет прорезные карманы.

"Кожух" - длинный тулуп, сшитый мехом вовнутрь с большим отложным воротником из овчины.

"Мунтян" - короткий кожух из овчины, сшитый мехом вовнутрь. Иногда с пуговицами из кожи.

Село Лебеденко Кауфальского района^х

Женская одежда

Рубаха /"сорочка"- м.н./. Шили из ткани домашнего изготовления /лен или конопля/. Круглую горловину собирали на веревочке "так называемые "гудзыки"/, также заканчивался длинный рукав либо его собирали на манжете, застегивающимся на пуговицу и воздушную петлю. Рубаху шили из ткани разного качества: верх - из более тонкой, низ - из грубой ткани.

Украшением служила вышивка крестом красного, черного, иногда синего цвета, которая располагалась на груди, верхней части рукава и на манжетах.

Поясная одежда

Юбка - шили из домотканной или покупной ткани. Она состояла из нескольких полотнищ, которые вверху присборивались и пришивались к поясу с длинными веревочками для завязывания. На юбке имелись по бокам внутренние карманы. В нижней части юбки закладывали и застрачивали по две складочки или пришивали тесьму. Носили юбки темно-синего, коричневого, темно-вишневого и черного цветов.

х. Население с.Лебеденко смешанное, преобладают украинцы /67%/: далее: молдаване /19%/, русские /7,3%/: болгары /5,4%/, цыгане /0,7%/ и гагаузы /0,6%/. Данные И.В.Табак. Информатор по одежде Макруха Мария Николаевна, 1921 г.

Фартух - тип передника на сборке, пришитого к поясу, переходящему в завязки. В нижней части закладывали обычно по две складки, подол украшали кружевом в цвет передника, его же, иногда, пришивали и в нижней части /вместе со складками/.

Головные уборы

Платки /"хустки" - м.н./ - покупали на ярмарках, в основном фабричного производства. В будние дни повязывали платки черного, коричневого цвета, а в праздник носили светлые платки кремового или розового цвета.

Украшения

"Намисто" - бусы красного цвета. Покупали обычно на ярмарках, где ими торговали городские ремесленники.

"Барламуты" - точенные бусы из в форме шестигранника. Существовали нитки бус из крупных "барламутов" и мелких.

Серьги /"ковтки"/ и обручальные кольца / заказывали обычно сельскому мастеру, который изготавливал их из дешевых металлических сплавов.

Обувь

"Постолы" - кожаная обувь из целого куска коровьей кожи с продернутым по краю кожаным шнуром.

"Чоботы" - кожаные сапоги с наборным кабуком. Иногда голенище украшали строченным орнаментом.

Галоши - резиновая обувь, которую стали широко носить в послевоенный период, причем надевали не только на другую обувь, но и на босую ногу

"Канцы" - шерстяные тапочки, сшитые вручную.

Мужская одежда

Рубаха /"сорочка" - м.н./ из домотканины, сотканной из коноплянной или льняной нити, а в более позднее время - из покупной нити. Покрой "сорочки" - туникообразный, пазушный разрез в центре или сбоку, воротник-стойка. Вышивали праздничные рубахи на груди /манишка/, во-

ротнике и манжетах. Носили рубахи, заправляя в штаны.

Штаны

"Сподники" - нижние штаны из белого домотканного материала из конопли или льна. Покрой - прямые, зауженные книзу, имели вставку в шаге, укреплялись на талии на веревке, продернутой в штанах.

Использовались в качестве нижнего белья.

"Гачи" - штаны из покупного материала темного цвета, типа шаровар на вздержке. Иногда имели прорезные карманы, в боках.

Пояс

"Брыу/" - шерстяной домотканый пояс, обычно красного цвета, шириой до 15 см, с кистями на концах.

Головные уборы

"Кушма" - шапка из овчины, сшитая мехом наружу и подбитая шкурой теленка. Форма шапки - конусообразная.

"Капедюх" - соломенная шляпа с широкими полями и плоской тульей.

Шляпы суконные, покупные, которыми пользовались в дни праздников.

Картузы с козырьком, которые приобретали в городе или на ярмарках.

"Башлык" - головной убор, который шили из бейки, купленной в городе, на ярмарке. Носили "башлык" в зимнее, холодное время.

Обувь

"Постолы" - кожаная обувь из цельного куска свиной кожи, собранная по краю на шерстяной шнурок.

Постолы одевали на онучи /портянки/ или вязаные носки.

"Чоботы" - сапоги кожаные из кожи черного цвета с высоким голенищем, на каблуке.

"Ботинки на шнурках" - из темной кожи, на большом плоском каблуке. Покупали их на ярмарках или в городе.

Верхняя одежда

"Кацавейка" - женская верхняя одежда из шерстяной ткани, длиной до бедер, распашная, приталенная, с подкладкой.

"Тожурка" - мужская верхняя одежда в виде полушубка, сшитая мехом во внутрь, с небольшим отложным воротником.

"Бурка" - верхняя мужская одежда с капюшоном. Шили из сукна домашнего изготовления, распашная, на подкладке.

ГАГАУЗСКАЯ МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА

За время экспедиции материал собирался в селах Этулия, Чиникиой р Вулканештского района, Копчак, Гайдары Чадыр-Лунгского района и Виноградовка, Червоноармейске Одесской области УССР.

Материал собирался в основном по одежде, ткачеству, народной письме гагаузов.

ОДЕЖДА

Из материалов явствует, что если не учитывать незначительные локальные различия в некоторых элементах, основные традиционные типы (в отдельных элементах и комплексах одежды в целом) во всех обследованных селах идентичны.

Женский будничный костюм в наиболее старинном своем варианте состоял из рубахи /гельмек/, безрукавного платья /типа сарафана, колсуз/ и платка /чеибер/. Его сейчас носят главным образом пожилые женщины. На работе и дома в будни обуви не надевали. В холодную погоду одевали платье /или несколько платьев/ с рукавами /фистан/ или кофту, подбитую сукном, кофту и меховую безрукавку /кептар, пошкинэ/. Обязательным был фартук /фарта, фыта/.

Платье без рукавов /колсуз, енсиз/ шили из домотканины или плотной фабричной ткани. На его изготовление шло 9 кусков /доруз, ендез/. Из-за недостатка или дороговизны шерстяного полотна иногда комбинировали: верх из ткани одного цвета и качества, юбка другого. Юбка широкая из нескольких продольно сшитых кусков домотканного полотна или 2-х горизонтальных кусков, пришитых по принципиау сборки /оборкалы/.

Донослил костюм фартук /фарта/. Будничные фартуки шили чаще из ситца, сатина, домотканины. Праздничные фартуки /особенно у молодежи/ в конце XIX в. стали все чаще шить из белой или черной фабричной ткани, украшая кружевами.

Обязательным элементом праздничной одежды были черные платки с бахромой /шалинь, чембер/.

Комплекс праздничной одежды состоял у старшего поколения из той же рубахи, "енсиз" и кофты, поновей. Имелись на смену и платья с рукавами /фистан/. На ноги одевали самодельные тапочки /калшун, терлик/, широкие галоши /галош/ или кустарным способом изготовленные туфли /смени, бабучь/, тонкий платок /бариз/. В холодную погоду одевали "кептар", "минтан", а поверх ее плаед "шал".

Обязательными были золотые серьги, а также бусы /седеф, бонжук/, браслеты. Браслеты /блезик/ чаще всего изготовлены из меди, а у более богатых - серебряные /гюмюй/. Обычно браслет дарил жених на свадьбе. Это украшение было в основном покупное, дорогое и передавалось по наследству от матери к дочке. Браслеты носили каждый день, не снимая /даже при выполнении грязной работы/.

Бусы - чаще всего покупные, несколько низок, разноцветные. Надевали и в праздники и в будни. Но в праздники надевали их в большем количестве. Носили также крестики /ставро/ - с момента крещения. Потеряв их, сразу же покупали новый. Они, как правило, были медными или из алюминия. Золото носили главным образом богатые. В тарину носили ожерелье из золотых монет /лифт/, а также из меди /махмудя/.

Серьги носили каждый день. В детстве девочкам прокалывали уши. В первое время продевали шерстяную нить, пока заживет. Детям серьги делали из недорогого материала или покупали.

Кольца покупали обручальные из разного материала /по уровню благосостояния/. Девушки носили маленькие колечки. Модными были пояса с металлической пряжкой /тока, пафти/.

В конце XIX в. одежда молодых гагаузок, главным образом, праздничная, изменилась.

Стали носить платья с рукавом /фистон/ или кофту с юбкой. Все это шилось по образцу покроев городских мещанских слоев с буфами, воланами, складками, с закрытым воротом. Кофты иногда шили с застежкой сзади, а лиф спереди украшали шитыми и накладными оборками. Ниж-

него белья не было, лиф платья шили тесным. В качестве верхней едежды богатые гагаузы надевали суконные или плюшевые пальто, шитые в талию /барте, аба, кастер/.

В 30-е годы XX в. в традиции стали проникать шире городские элементы: отложные воротнички, 2 рода пуговиц, отказ от платка, короткий рукав кофты, кружевные шарфы. Кофты стали чаще шить на подкладке. Такие кофты стали называть "жукетка". Иногда перед лифа кофты украшали вязанными крючком кружевами и накладным орнаментом /эполета/. Чаще у богатых гагаузов стало появляться пальто с меховым воротником /берта/. Богатые гагаузы все чаще прибегали к покупному материалу. Особенно ценилась тонкая шерсть, из которой шили платья /шал, фистон/. Беднота довольствовалась ситцем. Даже в жару, собираясь на гулянье /хору/, надевали шерстяное платье и черный платок. Фартук был обязательным, но различия все же обозначались по возрасту: девушки носили белые, синие, женщины – черные, темные. Предпочтение по-прежнему давалось темным цветам. В моду входили для молодежи белые платки, отороченные кружевами /молдавское влияние/.

Материал, из которого шили одежду, был в основном домотканная шерсть, шелк сырец, х/б полотно. В конце XIX в. шире использовали покупные шелк, репс, сатин, саржу. Считалось модным комбинировать цвета юбки и кофты.

Шерстяные чулки вязали сами. Летом надевали х-б чулки только по воскресеньям.

Описание отдельных элементов одежды

I. Чум~~ман~~ан – юбка от костюма, из домотканного шерстяного полотна черного в полоску. Основные поле шерстяное, полоски из зеленой нити шелка сырца, вдоль основы. Юбка перешита 30 лет назад для дочери. Изменился покрой: был пышный в складках, стал в клинках. Из такого же материала шили и платья /фистан, чукман, капот/. Эта юбка сочеталась с кофтой и черным фартуком. Их надевали в праздничные и выходные дни. Дополнял комплекс черный платок с бахромой /шалинка/.

Кофта - из покупного шерстяного материала коричневого цвета. Этот материал называли "шал". Кофта имеет х/б подкладку. Надевали ее в праздничные дни. Изготовлена она 40 лет назад. Шили у местной модистки. Покрой свободный с чуть расклешенным низом. Рукав прямой втачной, воротник отложной со вставкой из другого материала по типу матроски. По краю рукавов, вдоль подола и воротник отделаны черной тесьмой /ширит/. Карманы накладные. Вдоль бортов и спины по бокам по 3 фигурных шва - складочки /кассы/. На рукавах накладные обшлага /капак/. По бокам внизу небольшие клинья.

Кептар - меховая безрукавка мехом вовнутрь. Облицован шерстяным материалом /капладылар/. Орнамент: по краям бортов, вдоль низа и рукавных проймах - аппликация из коричневого дермантина.

Рубаха /гельмех - туникообразного покроя из белого фабричного полотна /вж старину белый материал называли "америка"/, с глухим воротом, с глубоким разрезом впереди и с застежкой на одну пуговицу. Не орнаментирована. По бокам клинья. Бедняки шили составные рубахи. Низ был из материала похоже.

Платье /чукман, фистан/ - приталенное, рукава к запястью заужены, оборки на груди. Юбка платья широкая в сборочку /бурушуклу/. Нодол увенчан цветными лентами /ширит/. В старину домотканые платья шили чаще всего из шерстяного полотна в мелкую полоску на темном фоне. В холодное время года надевали несколько платьев. Пальто не было. Суконное пальто по городским фасонам шили только богатые гагаузы.

Кофта - для старой женщины - сатиновая коричневого цвета. Ворот глухой с прямым разрезом на груди, на пуговицах, рукава длинные.

В старину молодые женщины носили элегантные кофты: покрой приталенный из 8 сильно расклешенных внизу клиньев /секиз парчалы кофта/. Рукава с буфами или прямые оторачивали гипюром или кружевами, оборочками.

Платье /сукман, фистан/ - черное домотканое - шерстяная основа и уток, полосы синего цвета из шелка сырца. Сшито 50 лет назад. Ши-

рокая юбка с четырьмя рядами складок, воротник шалевой, отложной, рукав из 3-х частей на манжете, слегка присобран у плеча. Воротник и рукава обшиты тесьмой.

По воспоминаниям надевали т.н. "ал чукман" платье красного или бордового цвета. Иногда к безрукавному платью пришивали белые рукава. Получался силуэт старинного комплекса сарафан с белой рубахой. У бедных было 2-3 платья, у богатых до 20.

Тонкий платок без бахромы /барез/ - из тонкой шерстяной ткани зеленого, коричневого, черного цвета. Этот платок носили в теплое время, а платок с бахромой - в прохладное. Платок, орнаментированный розами вдоль края, называли "карбоналы барез" /возможно, по образцу платка с пришитыми по краю монетами/. Барез надевали в основном по праздникам и завязывали в основном под подбородком /ченлалтындал/, тогда как платки с бахромой /шалинка/ завязывали концами вокруг шеи на затылке /дартылы/ - преимущественно молодые и на темени /тепедан/ - старшее поколение женщин.

Современная одежда женщины:

Платье шьют из штапеля и шерсти, ткани с лавсаном, ситца, саржи, вискозы, кримплея.

Вискоза, шерсть, кримплэн идут на шитье, главным образом, выходной одежды.

Выходные платья как правило шьют внизу в складку /встречную/, на спине кокетка /какетка/. Ворот глухой с разрезом на 1 пуговице, рукава длинные с манжетами из другого материала /блезикли/, накладные карманы. Ткань темная клетчатая или однотонная.

Носят платье часто без фартука. Черный платок у женщины пожилого возраста еще обычен. Женщины среднего возраста заменяют его на покупные косынки.

Разнообразнее стали фартуки. Вместо старинных темных однотонных домотканых фартуков шьют фартуки из светлых фабричных материалов,

преимущественно из ситца, сатина, саржи, атласа. Покрой прямой или овальный книзу. С оборкой вокруг или нашивная аппликация по краям. Накладные карманы. По традиции вдоль низа дадают складочки /пасту/ или нашивные ленты /ширит/.

В последнее время безрукавки вяжут из шерсти /майка/. В 20-30 годы шили женские куртки из байки /казапух/ с пышным рукавом у плеча и зауженным у запястья, на груди складки /пасту/, поверх надевали ремешок /каиш/ или пояс. Ворот глухой. Шили также жакет из сукна /жукета/ на подкладке. Это был признак богатства.

Мужская одежда

Мужчины в прошлом в повседневной жизни носили как правило рубаху /гельмек/, суконные брюки /дими/. Перепоясывались красным суконным поясом /кушак/. На ноги надевали шерстяные онучи /сарги/ и кожаные постолы /чарык/. Поверх онучей наматывали тесьму из конского волоса /тырсына, кара баа/. Обязательным элементом мужской одежды является для лета жилет /жилетка/, а для холодной погоды меховая безрукавка /кептар, минтан, пошнина/. Зимней одеждой служили меховая куртка или шуба /кюркъ/, полушибок /абъ/ или плащ /мурлук/. На голову зимой надевали меховую шапку /калпак/, летом шляпу /палария/.

В качестве нижнего белья служили холщовые штаны /дон/. Одежда молодых мужчин отличалась большей нарядностью и щеголеватостью. В качестве нарядной одежды им служила суконная куртка /антери/. В конце XIX-нач. XX вв. под влиянием городской одежды стали носить верхнюю рубашку /фланя/.

В старину юноши носили летом х/б полотняные брюки /дон/, а зимой шерстяные домотканые брюки /дими/.

Отдельные элементы костюма:

Пояс мужской /кушак/ - шерстяной, красный. Ширина - 2,5, чиля /10-15 см, длина 2 м 20 см. Ткали на ткацком станке в 4 подножки /4 аяк, 4 гюжю/, на концах бахрома /пюскюль/. Закладывали 2 пояса, накручивая

основу на I кросну. Уток при окончании тканья разрезали и получали 2 пояса. Кушаки ткали только в 4 нити, в результате чего получалась фактура диагональю. Для тканья кушаков имелась специальная распорка /чимбар/, для растяжки ткани в процессе тканья.

Пояс - повседневная одежда. Богатые имели по несколько поясов.

Антери - мужская куртка.

Предназначена на молодого мужчину и изготовлена 60 лет назад, для выхода. Домотканное черное сукно. Оно окрашено в Болграде на фабрике (будничную одежду окрашивали сами в домашних условиях). Для уплотнения ткани ее подвергали специальной обработке вручную /тучлама, долаплама/, но в Болграде были специальные мастерские, где эту процедуру проделывали за определенную плату. Куртка имеет подкладку.

Рубаха "фланя" - из шерстяного домотканного полотна в мелкую полоску. Неяркий орнамент из ромбов на манишке. Ворот глухой, застежка спереди посередине на пуговице. Покрой с прямой цельной спинкой и передом, рукав втачной. Фланя иногда шили из байки, репса или других материалов.

Полушубок /аба/ - из черного домотканного сукна, с каракулевым воротником. Покрой свободный, с втачным прямым рукавом, подкладка стеганная шерстью из х/б полотна /по типу фуфайки/. 4 кармана /2 боковых и 2 нагрудных/. Вшивной пояс сзади. Сшит 40 лет назад у местного портного.

Рубаха /челмек/ - из белого х/б полотна. Без вышивки, туникообразного покроя. Ворот глухой с разрезом и застежкой с правой стороны с манжетом /блезики/, на пуговичках.

Тулуп из овчины /кюрк, кожок, минтан/ (зимняя одежда). Суконное пальто называли "абадан минтан".

Ткачество

Обработка шерсти /япаа/.

Овец стригут в мае-июне. Запретных дней для стрижки овец не существует. После производится чистка шерсти от мусора. Моют ее, зама-

чивая в теплой воде в течение половины дня. После чего стирают и сушат на солнце, постепенно ее переворачивая. После этого ее сушат /дидерляр/ и увозят на волноческу в Вулканешты. Из чистой пушистой шерсти женщины прядут пряжу с помощью веретена. С веретена готовую нить наматывают в клубки /имак/. С клубков пряжу разматывают на специальную мерку /аршин/. 80 нитей, намотанных на аршин, составляют один моток /чиля/. Готовые чиля опять моют /в связанном виде/, красят, сушат перед употреблением.

Окрашивание пряжи: в воду добавляется специальный порошок, затем погружают пряжу и доводят до кипения. Продолжительность кипения зависит от желаемой интенсивности окраски.

Шелк-сырец:

Для изготовления пряжи бюрюнжука кормили шелковичного червя /бёжек/. В специальном, обязательно отапливаемом помещении устраивали стеллажи. На подстилку из бумаги или ткани "сеяли" рассыпали семена /тохум/ личинки червя. Через некоторое время из них вылупливаются черви, которых кормят листьями шелковицы. После недельного возраста их не кормят, т.к. они "спят", через 3 дня "сон" повторяется. И так 4 раза. После чего на стеллажи ~~укладывали~~ ветви, на которых черви закрепляются и, превратившись в личинку-куколку, формируют коконы. Зрелые коконы собирают и сушат в печи. Качественными считаются коконы, в которых личинка до сушки была еще живая. После сушки она внутри перекатывается. Для получения семян часть коконоов оставляли, т.к. отжившая личинка превращается в бабочку, которая дырявит кокон и этим снижает его качество. Цвет коконоов белый до разных оттенков желтого. С коконоов путем специальной технологии разматывали нить. Для этого коконы бросали в горячую воду и круговыми движениями палочки захватывали конец нитей и получающуюся нить наматывали с помощью мотовила. Эта нить и шла на тканье.

Обработка льна и конопли

Лен /кеневир/. Засевали участок на поле. Зрелый лен очищали от

семян и жали пучками /в одном пучке до 15 стеблей/. Эти пучки погружали в воду на неделю, пока не сгниет мякоть, потом сушили на солнце. Пучки трепали на специальном устройстве (см.дневник). Потом расчесывали специальным гребнем /тарак/. Ткань из льна называли кетен.

Расчесывали до 3-х раз. Очищенные волокна пряли на прядке /реке/. Из льна ткали мешковину, полотенца, ~~нижние рубахи~~ /челмек/. Льняная нить использовалась также в качестве основы для ковров. Из Шаланца привозили тонкую коноплянную нить и шили верхнюю одежду. Но это было признаком бедности.

Ткани для одежды ткали в 4 нити. Мешковину в 2 нити. Ткали узкое полотно. Рулон отмачивали в холодной воде и били им о гладкие большие камни. Это отбеливающий и смягчающий прием /чирпама/. Затем стирали и расстилали на траве под лучами солнца. Прием повторяли до полного отбеливающего эффекта. Нити, полученные таким образом, использовали чаще всего для изготовления обрядовой одежды /свадебные рубашки - кайнна гёльмяя/.

Орудия ткачества

Основным орудием ткачества является горизонтальный станок. Заnim может работать 1 или несколько мастериц, в зависимости от сложности ткани. Так, например, ковер или полотно в полоску ткет одна женщина. Сложный барочный узор создают 2 мастерицы. В уточный челнок /мекик/ вкладывают камышовую трубочку /масур/ с пряжей нужного цвета.

Для разматывания нитей из мотков необходимым является мотовило /чикирык/, дополненное приспособлением для мотков "елемня".

Господствовал горизонтальный станок. На вертикальном станке ткали только циновки.

Из пряжи ткали материал для изготовления одежды, для изготовления постельных принадлежностей, а также ковровые изделия для убранства дома.

Домотканый шерстяной материал для платьев носил название "чук-

ман". Из шерсти делали тонкую пряжу, содержали ее в мотках. Мерой служил енdez - т.е. расстояние от плечевого сустава до кончика пальцев. В I моток наматывали до 18 енdez.

Ширина закладываемой ткани доходила до 50 см. Для получения предпочтаемой полосатой ткани в основу закладывали нити нужного цвета. Нити цветной полоски, как правило, были из шелка сырца /бюрюнжюк/. Готовый рулон ткани /топ/ возили в Болград на фабрику /долап/ для покраски. Различная степень восприятия краски шерстью и шелком обеспечивала сохранение полосок, окрашенных в тон всей ткани, но в более светлый цвет. Из такой ткани шили платья, юбки, фартуки, "фланя".

Тканый мужской пояс - "кушак" - также закладывали заданной ширины. Обычно закладывали 2 пояса сразу в один стан. Техника тканья в 4 нити /4 гюю/. Фактура диагональ. При тканье использовали специальный для пояса маленький растяжной брус /чимбар/. Для верхней одежды ткали сукно /дими/. Домотканное шерстяное, окрашенное в нужный цвет полотно отвозили в Болград на фабрику, где подвергали его специальной обработке для уплотнения /тучламаа, долапламаа/. Но существовал обычай такой обработки и дома вручную.

Полотно для рубах ткали из конопли или х/б нитей. Белое полотно, шедшее в основном на пошив рубах, называемое "безъ", ткали в 2 нити.

Наиболее употребительны тканые изделия в убранстве дома. И среди них наиболее популярны ковровые изделия.

В прошлом так же, как и сейчас, наиболее употребительна в ковроткачестве шерстяная пряжа. В последнее время широко распространена традиция ткания ковровых дорожек из пряжи, изготовленной из тряпичных отходов /парча пала/. На настенные большие ковры /килим/ ткут по-прежнему из шерсти, изредка для полосатых паласов используют грубую х/б нить.

Ковроткачество особо хорошо сохраняет традиции в с. Чешмякиое.

Ковры бывают гладкие /килим/ и ворсовые /тюлю-пала/. Многие из

старинных методов ковроткачества имеют аналогии и заимствованы у других народов, особенно ворсовые.

По характеру орнамента ковры бывают с растительным орнаментом /цветы/, полосатые /корафлы/ и полосы, чередующиеся с цветами /караф арасы/.

Наиболее древние виды гладких ковров преимущественно с геометрическим орнаментом или сильно стилизованным растительным и зооморфным.

Приготовление основы

Х/б нити скручивают в 3 и наматывают на трубочки /калем/. Несколько калем устанавливают на специальную раму /чезги/. Отмерив нужное расстояние вдоль забора или вбив в соответствующем порядке колышки с чезги, продвигаясь с ним вдоль забора или колышков, разматывают, распределяя будущую основу с соответственным перекрециванием нитей. Таким образом, нити будущей основы оказываются намотанными на вершину забора или колышков в требуемом для будущей работы порядке (см.дневник): образованы в 3 узла в начале и в конце. Первые узлы надеваются на вали /кросны/. В 2 оставшихся узла для сохранения зева /чатал/ продеваются 2 прутика. С их помощью все нити основы распределяются на всю ширину будущего изделия. После чего все нити основы продеваются в галева нига /гюжю/. В один ниг продевают до 1 нити пряжи.

Для простой ткани распределяют ткани в 2 нига /или гюжу/. Бывают ткани сложной фактуры, где нити надо продевать в 3,4 и более нигов. В зубья гребня продевают по 2 нити. Бердо устраивают в специальную подвижную раму /тефя/.

Каждый ниг /кюжю/ имеет свою основу, с помощью которой приводится в движение ногой /поднимается или опускается/. Двигающаяся подножка, поднимая или опуская соответствующий ниг, способствует образованию зева, куда пропускается нить утка с помощью челнока/мекик/.

В работе, как правило, 1 или 2 мекик, в которых меняется нить. Орнамент ткется браной техникой (т.е. вручную продевается цветной уток на нужное расстояние). Ковры, сочетающие в себе линейный и объемный орнамент, ткут комбинированной техникой. Работа челноком сочетается с браной - объемной техникой.

Для изготовления ворсовых ковров применяют технику в 4 нига, дополненную манипуляциями по поднятию нитей утка с помощью спицы. 1 ряд утка - челнок, при очередном ряде в зев продевают спицу из толстой проволоки на всю ширину изделия. Выпуклый узор образует толстая нить, зацепляемая на спицу узлом. Движением берда этот ряд узлов уплотняется и замыкается следующим рядом утка, продетого челноком. После этого спица выдергивается. Ряды узлов образуют узор.

Система продевания нитей в иглы и в бердо называется "ууламак".

Наиболее известным является большой ворсовый ковер /ромын ёрюмеси/. Буквально румынское ткачество. Этот ковер состоит из 2 продольных половин, тканых в отдельности с насыщением, густым ворсовым орнаментом, преимущественно геометрическим (взаимопересекающиеся круги /текерлек/) ворсового орнамента, занимающего центр поля. Канва может быть выполнена в мотивах геометрических фигур /ромбы, зигзаги остроугольников и т.д./. Чтобы выткать такой ковер, требуется III месяц.

Гладкий ковер - /килим/ ткали браным способом. На тканье такого ковра уходило 2-3 месяца.

Домоткаными из шерсти были и верх одеял /иорган/, покрывала /чаршай, пала/, матрасы /дё шек/, наволочки /йостик юзю/.

Все эти изделия ткались техникой в 4 нига /4 гюю/, а называлась ткань улама.

Одним из видов ткацких изделий народного ткачества являются традиционные домотканые шерстяные наволочки /йастый юзю/. Удлиненные подушки йастыу, набиваемые соломой, бытовали в прошлом в быту у гагаузов. Лицевую сторону этих подушек покрывали специально ткаными

для этой цели кусками шерстяного узорного полотна.

Ткали согласно технологии ковроткачества. Основу натягивали на нужной ширине из х/б нити. Узор создается уточной шерстяной нитью разных цветов соответственно задуманному орнаменту. Орнамент бывает разнообразным: продольные полосы по всему полю, по краям, в клетку, геометрические узоры, элементы растительного орнамента в разнообразных вариантах композиции. Полосатый узор получается не только сочетанием цветных нитей, но и чередованием техники ткани. (Обычный, например, 4-х нитный /4 гюжю/ способ с 2-х нитным). Широкие полосы, главным образом, по краям /поперечины/ ткутся в 4 нига, узкие - в два. Это создает живописное сочетание гладкой фактуры ткани с рельефной.

Значительное место в быту гагаузов занимали обрядовые ткани и прежде всего полотенца /пешкир/. Они достигали 4 м длины. Ткали их из шелка-сырца /бюрюнжюк/, сочетая шелковую пряжу с х/б пряжей. Для ткани полотенца закладывали основу нужной ширины. Узор поперечного /вдоль утка/ орнамента получали путем чередования нитей утка. Для орнамента как правило брали белую х/б нить иногда с люрексом. Основное поле ткали в 2 нити, орнаментированные узорные полосы ткали на 3-х подножках, концы завершали белые или желтые кружева /таинтела/ домашнего переплетения или покупные /на ярмарке/. Орнаментальные линии кружева назывались "мускалы". Орнамент: ромбы, квадраты.

Иногда все полотенце обшивали узенькой кружевной полоской. Иногда полотенца ткали, чередуя белые и желтые полоски по утку и основе, в результате получалась неяркая клетка.

Широко использовались в быту домотканые покрывала /чаршаб/. Технология ткани и материал в своей основной массе повторял полотенца. Покрывала по существу, как правило, представляло собой два сшитых полотенца. Для придания ему нарядности две половины часто соединяли широким кружевом. Покрывало дополнительно украшали накладными

атласными лентами с бантами, прикрепленными к полотну покрывала кружеовыми или атласными тесемочками. По нижнему краю нашито кружевоцелью орнаментации. Полотно ткали часто на 5 подножках. Рисунок узора получался односторонний из нити полотенца, пропущенной по утку способом чередования.

Новые праздники и обряды
Дондюшанский район, село Барабой

С давних времен люди отмечают крупные события в личной и общественной жизни. Но церковь использовала все это в своих целях. Рождение, замужество, смерть и др. события принимали религиозный характер.

С победой социализма в нашей стране были подготовлены все условия для исчезновения старых традиций и утверждения новых праздников и обрядов. Это можно наблюдать повсюду. Стали обычным явлением такие советские праздники как регистрация новорожденных, бракосочетание, праздники первого снопа и др.

Хорошей традицией стал праздник первого снопа. Проводят его в центре села в воскресный день. Всю технику, подготовленную к уборке урожая, вместе с агитационными вагонами и пр. выстраивают в одну линию. На праздник приглашают всех специалистов хозяйства. Председатель говорит о задании по уборке колосовых. Выступают и другие специалисты хозяйства, комбайнеры – победители социалистического соревнования.

После этого комбайнерам приносят в дар чемодан со всем необходимым для уборки колосовых.

В заключение агитационная бригада выступает с концертом.

Другой праздник – вручение паспортов. Его проводят в апреле. Десятиклассники выступают с концертом. Первые паспорта вручают отличникам учебы, активистам. Молодых граждан поздравляют секретарь Сельского Совета, секретарь парторганизации школы, родители, учителя.

Регистрация брака – проводится в Доме культуры. Молодежь становится в 2 ряда во дворе Дома культуры, образуя "коридор". Молодожены проходят к столу регистрации. На их пути много цветов. Если темно, зажигают свечи. Две **боянши** свечи несет впереди молодоженов посаженная мать, а маленькие свечи держит в руках молодежь.

За столом регистрации находится секретарь С/совета, председа-

тель женского совета. Молодоженов встречают хлебом-солью, они целуют хлеб. Их регистрируют. Они обмениваются кольцами, которые надо найти в тарелке в пшенице и двумя цветками, что символизирует веру и любовь. Жениху и невесте вручают свидетельство о браке и 200 руб. Следует первый супружеский поцелуй. Посаженный отец открывает шампанское и угощает всех. После этого жених несет невесту на руках до выхода, где они танцуют первый супружеский вальс.

Регистрация новорожденных - Внимание участников обращено на картину, где изображена мать с ребенком на руках или молодой отец, который сажает дерево.

Летом в назначенное время за родителями с ребенком посыпают специальную машину, а зимой - празднично украшенные аваны. Когда они приближаются к Дому культуры, оркестр играет марш. Под звуки песни "Пусть всегда будет солнце" всех приглашают в зал. На сцену поднимается секретарь С/совета, председатель совета женщин, секретарь комсомольской организации. Они поздравляют родителей, потом объявляют имя новорожденного.

Звучит музыка, родителям вручаются свидетельства о рождении ребенка. Председатель женского совета дарит молодой маме комплект белья для новорожденного.

Родители благодарят всех за теплые слова и обещают растить человека, полезного обществу.

После торжественной части все идут в Парк молодежи, где отец ребенка сажает дерево.

Проводы в Армию - празднуют уже много лет подряд, перед уходом в Советскую Армию. Все происходит в Доме культуры. Участвуют секретарь парторганизации, председатель С/с, офицеры запаса, ребята, отслужившие в Армии. Новобранцев поздравляют мамы, офицеры, солдаты, вернувшиеся из армии, рассказывают о солдатской жизни. Для призывников звучит музыка, им вручают подарки. Потом они возлагают цветы к

памятнику героев, павших во время войны.

Новый год - празднуют в Доме культуры и в школе, а также в других культурно/массовых учреждениях. В школе за неделю до 1 января оформляют зал. Собираются ученики и с нетерпением ждут появления "короля и королевы". Звенит колокольчик, оповещая, что гости уже собираются. Ученики в зале образуют полукруг и продолжают ждать. Появление короля и королевы встречается радостно, в полной уверенности, что за ними последуют Дед Мороз, Снегурочка, Новый год, Старый год, Мушкетеры, пираты, Тындалэ и Пэкалэ и многие другие герои сказок. Король и королева имеют право руководить вечером. Начинаются танцы. Устраивают конкурс на самое лучшее исполнение песни, чтение стихотворений, на лучший танец. Потом разыгрывается лотерея. В 24 часа - конкурс-парад всех масок. Лучших из лучших отмечают подарками и грамотами. После этого организуют еще ряд игр и соревнований. Приходят ребята с "Плугушорулом". До утра все танцуют и веселятся.

Информаторы:

1. Цуркану Александр Иванович, 1926 г., местный.
2. Житаръ Александр Дмитриевич, 1956 г., местный
3. Леондар Федор Иванович
4. Еладе Анастасия Ефимовна, 1947 г., местная
5. Опя Миртя Семенович, 1939 г.,
6. Чеботарь Лариса, 1966 г.

Единецкий район, село Бурланешты

За последние годы в этом селе новые советские праздники стали обычным явлением.

В каждую последнюю субботу месяца регистрируют новорожденных. Родителям заранее раздают приглашения. Сельский Совет готовит конверт, куда кладут значок октябренка, галстук и значок пионера, значок комсомольца. На сцене ребенка поздравляют все присутствующие. Посаженная мать представляет ребенка. Затем ребенок переходит на

руках к врачу, потом к дошкольнику, к октябренку, к пионеру, к комсомольцу и коммунисту. Все его поздравляют. В заключение родители ребенка и посаженные родители подписывают документы.

Каждую субботу в Бурланештах регистрируют по 3-4 ребенка, а то и больше.

Регистрация брака. Весь свадебный кортеж подходит к Дому культуры. Здесь их встречают хлебом-солью девушка и парень. Они одеты в национальные костюмы.

Молодоженов провожают с цветами до входа в Дом культуры. Здесь осуществляется регистрация брака. Молодоженам задают вопросы, потом они обмениваются кольцами из тарелки с пшеницей. Посаженная мать держит в руках большие свечи (чтобы путь молодых был светлым). Следует первый супружеский поцелуй. Потом все отходят в сторону. Звучит вальс для жениха и невесты.

После регистрации все направляются к памятнику героев. Здесь посаженные родители дают молодым коробку, перевязанную красной и белой лентами, они вынимают оттуда двух голубей и отпускают их в просторное небо, символизируя мир и свободу. Потом они возлагают цветы к памятнику героев, павших в боях за освобождение края от немецких оккупантов.

Часто празднуются в Бурланештах и серебряные свадьбы. Свадебный кортеж вместе с посаженными родителями приглашается в Дом культуры. Звучит музыка, все их поздравляют. Дети "жениха и невесты" играют роль шаферов. У стола регистрации собираются члены правления колхоза и С/с. Все поздравляют "виновников". Из тарелки с пшеницей они берут серебряные кольца и обмениваются ими. После этого возлагают цветы к памятнику.

Один из красочных праздников советского села - юбилей колхоза. Все колхозники собираются в Доме культуры, танцуют, веселятся. Спустя некоторое время председатель начинает собрание. Он называет первых

председателей, ветеранов колхоза, передовиков производства.

После собрания проводят посиделки или концерт, где показывают различные сцены из прошлой жизни крестьян, выступают самодеятельные артисты села.

Все село празднует также выход комбайнов в поле. Вся техника находится рядом с Домом культуры. На трибуне находится весь актив колхоза – открывает торжество секретарь партбюро, с докладом выступает председатель колхоза, специалисты, комбайнеры. Комбайнерам вручают подарки и всем селом провожают их в поле.

С уборкой колосовых также связан праздник последнего снопа, который проводят в последний день уборки урожая. Местом праздника избирается лес. На поляне все комбайны выстраиваются в один ряд. Председатель колхоза поздравляет всех и в первую очередь комбайнеров, с окончанием уборки. Комбайнерам, занявшим призовые места, преподносят венки из пшеничных колосьев и калачи, приготовленные из новой муки.

Потом перед героями жатвы, в честь окончания жатвы выступают с концертом, играет музыка, все веселятся, танцуют, рассказывают разные истории о жатве.

Проводы в Армию. Всех призывников приглашают в Дом культуры, где собирается весь актив колхоза, с/совета, ветераны войны, солдаты, отслужившие в армии. Они выступают с докладами, дают советы молодым, желают им стать активными защитниками своей Родины.

Агитационная бригада обращается к каждому будущему солдату с музыкальным приветом. Призывникам вручают подарки. В конце вечера все возлагают цветы к памятнику героям.

В с. Бурланешты большинство молодых людей остаются работать в родном колхозе. Поэтому укоренилась хорошая традиция ~~в~~ прием молодых в ряды колхозников.

После окончания 10 классов выпускники собираются у Дома культуры. Здесь для них устраивают концерт. Их поздравляет актив колхоза

и с/совета. Председатель колхоза вручает каждому трудовую книжку. Потом слово предоставляют молодым, они обещают работать добросовестно, честно, как и их родители.

Другой праздник - провод колхозников на заслуженный отдых. Колхозники, достигшие пенсионного возраста, приглашаются на общее собрание колхозников, где рассказывается об успехах, достигнутых этими товарищами в работе, в жизни и т.п. Потом слово берут пенсионеры, рассказывают о своей работе, делятся опытом с молодыми, желая им завершить то, что они не успели сделать. В конце праздника пенсионеров поздравляют, им вручают венок из пшеничных колосьев.

Вручение паспортов. Молодые люди приглашаются в Дом культуры. Их поздравляет секретарь комсомольской организации колхоза, представитель отдела внутренних дел. Потом им вручают паспорта. Раздаются стихи о советском паспорте, исполняются песни. Потом возлагают цветы к памятнику павших героев.

Самый красочный праздник - Новый год. В день перед Новым годом все собираются в Доме культуры. Отсюда "Плугушорул" направляется в разные организации: на ферму, в больницу. Вечером, накануне Нового года все собираются на карнавал, в масках и без них. Организовывают танцы, разные конкурсы, разыгрывают лотерею и т.д. В гости приходят Дед Мороз, Снегурочка. Все веселятся вокруг елки. В 24 часа с полными бокалами шампанского все встречают Новый год.

Информаторы:

1. Василькова Татьяна Ивановна, 1927 г., родом из с. Вишиоара
2. Черепей Василий Федорович, 1956 г., местный
3. Подгурская Аделина Ивановна, 1954 г., местная
4. Ютеш Евгения Ефимовна, 1928 г., местная
5. Пунтя Мария Александровна, 1930 г., местная
6. Пирожок Иван Михайлович, 1942 г., родом из с. Вишиоара

Бричанский район, село Коржеуцы

Как и в предыдущих селах, хорошей традицией стали проводы комбайнеров в поле. Приглашаются комбайнеры и все остальные колхозники. Центр села украшают лозунгами и флагами. Комбайны полностью готовы к работе. В назначенное время вся техника приближается к трибуне. Оркестр играет марш, объявляется начало праздника. На трибуну поднимается председатель колхоза, секретарь парторганизации, специалисты колхоза. Секретарь парткома открывает праздник. Под музыку проходят комбайны, машины. Потом комбайнеры становятся в один ряд и направляются к трибуне. Девушки в национальных костюмах встречают их хлебом-солью и преподносят каждому венок из колосьев. С напутственным словом обращается председатель колхоза. В конце праздника все фотографируются. Комбайнеры садятся за руль и направляются в поле.

В противовес вышеупомянутому празднику проводят т.н. "гордость комбайнеров". Празднуют его после окончания обмолота. Приглашаются все комбайнеры. Лозунг праздника "Слава механизаторам, с честью выполнившим социалистические обязательства по уборке урожая". В назначенное время к трибуне приближается вся техника. Оркестр открывает праздник. На трибуну поднимается актив правления колхоза и с/совета. Секретарь парторганизации объявляет праздник открытым. Под музыку проходит вся техника. Во главе колонны - комбайнер, занявший первое место в жатве. В руке он держит большой сноп пшеницы, а над комбайном алеет знамя победителя соцсоревнования. Он рапортует об успешном окончании жатвы колосовых. Слово берет председатель хозяйства. Награждаются все участники жатвы.

Регистрация брака. Перед входом в Дом культуры молодожены возлагают цветы к памятнику В.И.Ленина. Под звуки марша Меедельсона жених и невеста ступают по ковру, усыпанному цветами.

У входа их встречают секретарь с/с с одним из депутатов и провожают до сцены, где расположены 2 стола - для молодоженов, и для

секретаря. Секретарь зачитывает заявление, депутат выясняет какую фамилию будет носить невеста и т.д. Жених и невеста скрепляют брачный договор подписью, им вручают свидетельство о браке. Молодожены обмениваются кольцами. Два комсомольца в национальной одежде преподносят им цветы.

Потом следуют поздравления: от парторганизации, комсомольской организации, от рабочего коллектива и родителей. Посаженные родители открывают шампанское и угощают гостей. Единым хороводом все выходят в фойе Дома культуры, танцуя хору. После этого молодожены возлагают цветы к памятнику павшим солдатам.

В Коржеуцах интересно проводят регистрацию новорожденных. Секретарь с/с заранее подготавливает "Письмо в будущее", в котором желает новорожденному счастья и успехов. Коллектив, где работают родители, председатель с/с, секретарь с/с и несколько пионеров принимают в этом участие. Последние вручают новорожденному конверт, который можно открыть только в день совершеннолетия. Председатель с/с вручает родителям свидетельство о рождении ребенка, поздравляет их. Новорожденный также получает подарок. Друзья и близкие поздравляют родителей.

Вручение паспортов. Торжество проходит в Доме культуры. Присутствуют представители районного отдела милиции. Слово предоставляют председателю с/с, секретарю с/с. Они поздравляют юношей и девушек, вручают им паспорта. Декламируются стихи, среди которых "Стихи о советском паспорте" В.Маяковского. В конце торжества возлагают цветы к памятнику.

Проводы в армию. празднуют накануне или за несколько дней до призыва. Кроме призывников, приглашаются ветераны войны, солдаты, родители, молодежь. Все делятся опытом, рассказывают истории из своей жизни, говорят об ответственности перед Родиной, поздравляют молодых. Призывникам вручают подарки, они возлагают цветы к памятнику.

Проводы колхозников на пенсию - в Доме культуры. Выступают члены актива колхоза, ветераны труда. Пенсионерам вручают подарки. Они возлагают цветы к монументу. После этого следует концерт в честь ветеранов труда.

Прием молодежи в ряды колхозников - для тех, кто остается в колхозе, организовывают торжественный прием в Доме культуры. Председатель рассказывает о работе в колхозе, выступают ветераны труда, секретарь парторганизации. Слово предоставляется молодым колхозникам. Они обещают присутствующим, что выполнят с честью задачи, которые стоят перед ними. Потом председатель колхоза вручает им трудовые книжки. Молодые кохозники возлагают цветы к памятнику.

Заканчивается торжество концертом художественной самодеятельности.

Информаторы:

1. Окишор Г.И., местный
2. Заставницкий Д.М., местный, 1939 г.
3. Быкарь Е.А., 1926 г.
4. Букшмар В.Н., местный, 1942 г.

Осенние и зимние праздники

- с. Барабой Дондюшанского района. Одно из сел северной Молдавии, которое богато историческими деталями и советскими праздниками. Вместе с тем это село славится праздниками, обрядами и специфическими обычаями, присущими только ему. Это праздники осени и зимы со всеми обычаями, старыми и новыми.

Мы переходим к перечислению и описанию этих праздников с августа месяца, начиная с так называемого праздника:

Пробажниile (с^кимбаря ла_фацэ)

6 августа по старому стилю и 20 августа - по новому стилю. К этому празднику, говорят, срезались (или снимались) соты (то есть собирали мед). До этого праздника никто не ел мед, груши. И только в день этого праздника угощали медом, а в качестве милостыни предлагали яблоки, виноград, груши и пчелиный мед.

Адормиря домнулуй (с^ынтэмэрия Маре)

15 августа - по старому стилю и 28 августа - по новому стилю. Перед этим праздником раньше убирали коноплю, а сейчас просто празднуют.

Симион стылнику

1 сентября - по старому стилю и 14 сентября - по новому стилю. С этого праздника начинается сев озимой пшеницы. Говорят, что если в это время пойдет дождь, то пшеница уродится на славу.

Наштеря майчий домнулуй (Сынтэмэрия Микэ)

8 сентября - по старому стилю и 21 сентября - по новому стилю. Начиная с этого времени праздновали Храм.

Инэлшаря с^ф. крунь

14 сентября - по старому стилю и 27 сентября - по новому стилю. В этот день постятся и собирают яблоки, виноград - фрукты вообще.

С^ф. Параскива (Винеря Маре)

14 октября - по старому стилю и 27 октября - по новому стилю.

Св. Думитру - изворытор де мире

26 октября - по старому стилю и 8 ноября - по новому. В это время овец пригоняют с пастбищ в дома крестьян, производят отбор и отдают на случку барану.

Архангел Михаил

3 ноября - по старому стилю и 21 ноября - по новому.

Овидения

21 ноября - по старому стилю и 4 декабря - по новому.

Существует ряд праздников, с которыми связаны красочные обычай. Одним из праздников с большим количеством обычаем является праздник Св. Андрея - 30 ноября по старому стилю и 13 декабря по новому. День св. Андрея приходится на середину поста. Молодежь на этом празднике веселится. Девушки гадают. Обычно собираются в каком-нибудь доме и чествуют св. Андрея. Каждая из них приносит с собой из дома четвертинку с подсолнечным маслом, муку, тыкву. Готовят различные блюда. Гадают разными способами. Обычно они собирались по 8-10 подружек. Ходили к колодцу и приносили воду во рту для "балабуште". Они трижды проделывали это. Принесенной водой они замешивали муку с отрубями и делали балабуштила, затем их клали на стульчик или на небольшую доску и приводили собаку, чью балабушку она съедала, та девушка выйдет замуж первой.

Ночью, завязав предварительно глаза, входили в загон для овец. Если девушка вылавливала старую овцу, - то и муж будет старым, а если молодую - то муж будет молодым.

Выходили на улицу и перебрасывали через крышу дома сапог и в зависимости от того, в какую сторону он падал кверху голенищем, решалась судьба девушки, останется она в девах или нет.

В праздник Св. Андрея в доме, где есть девушка, снимали и уносили ворота, но никогда не перетягивались веревкой ворота или калитку, так как считалось, что перетягивать веревкой ворота, значит связать дороги (тропинки) девушке, т.е. чтобы она не вышла замуж.

В ту же ночь св. Андрея пекли сладкую лепешку, продевали в ней стаканом отверстие и при помощи красной нити подвязывали к потолку. Парни должны были откусить кусочек лепешки. Кусок, который оставался, делили на маленькие кусочки и раздавали девушкам и парням. Вечером, перед сном, этот кусок лепешки клали под подушку (голову) и надеялись во сне увидеть суженого или суженую.

Девушка выходила ночью и обвязывала 9 столбиков плетня красной ниткой и ваисльками. На второй день девушки проверяли какие столбы они обвязали, стараясь предугадать свою судьбу по некоторым признакам.

Девушки подходили к свинье и гнали и возгласами "ходя!" на следующий год", и если свинья хрюкала, это означало, что она (т.е. девушка) выйдет замуж в следующем году. Помимо этих, существовали и другие виды гаданий.

Затем следуют более мелкие праздники.

Варвара - 4 декабря - по старому стилю и 17 декабря - по новому.

Сава - 5 декабря - по старому стилю и 18 декабря - по новому.

Св. Николай - 6 декабря - по старому стилю и 19 декабря - по новому. Этот праздник местное население называет днем св. Николая-чудотворца. Они считают, что если люди будут работать в этот праздник, то бог их покарает. Поэтому все придерживаются этого праздника.

Св. Анна - (Мать Богородицы) - 9 декабря - по старому стилю и 22 декабря по новому. С этого праздника дни становятся длиннее.

Св. Спиридон - 12 декабря по старому стилю и 25 декабря - по новому. Этот праздник празднуют, чтобы оградить себя от опасностей судьбы.

Рождество - 25 декабря по старому стилю и 7 января - по новому. Этот праздник считают самым большим. Рождеству предшествует пост, а к рождеству почти каждый человек в селе бзакалывает свинью специально к этому празднику. Из этого мяса готовят разные блюда. В канун

Рождества и в первый день Рождества священник ходил из дома в дом с иконой "Рождение Иисуса Христа" и читал молебен перед ней, объявляя, что в этот день родился Иисус Христос. Рядом со священником по всему селу бегали дети, которые выкрикивали: "-плю, плю, белый конек от русских до молдаван". После молебна в доме священнику предлагали калачи.

На Рождество ходили со Звездой.

- Вопрос: "Как была сконструирована Звезда?"

В каркасе из старого сита проделывали три отверстия, чтобы звезда была 6-ти конечной. Концы изготавливали из дранки длиной 60 см. Костяк звезды покрывали сначала тонким материалом, потом цветной бумагой. Из желтой бумаги вырезали ~~желтых~~ луну и наклеивали звезды на серебряный фон. Сюда приклеивали красное солнце и маленькие звездочки. К концам звезды прикрепляли пучки бумаги, перевязанной посередине лентой. На звезды нанизывали колокольчики и когда ходили по селу со звездами, они звенели.

Молодые люди, шествующие со звездой, произносили разные колынь.

Например:

Стяуа сус рэсаре	Звезда высоко восходит
Ка о тайнэ маре	Как большая тайна
Стяуа стралучеште	Звезда блещет
Ши лумы вестеште	Весь мир оповещая
Ка астээль Мария	Что сегодня Мария
Каште пе Мессия	Рожает Мессию
Ын царъ веститъ	В известной стране
Ветлеем нумитэ	Ветлеен названной

Кроме этого, на Рождество колядовали, также, как и в наши дни. Это одна из коляд, записана со слов Кожокарь Евдокии Дмитриевны.

Новый год - Св. Василий - 1 января по новому стилю и 14 января по старому. Это большой праздник. Накануне "се ымбла ку хэю" ходили

с новогодними поздравлениями, а на второй день с утра - "ку сенэтул". "Посевали" пшеницей, кукурузой. Тому, кто посеял конопляными семнами, говорили: "сей коноплей, чтобы тебя блохи ели целый год".

Нужно отметить, что на Рождество, когда ходили со звездой, предлагали только калач и очень редко - копейки, а к св. Василию необходимо было поднакопить деньги и одаривать всех, кто приходил с новогодними поздравлениями, независимо от того молод он или стар.

Ботяза (крестины Иисуса Христа) - 6 января по старому стилю и 19 января по новому. В этот день все сельские жители ходили в церковь, откуда приносили священную воду. Накануне "ботяза" нельзя было есть скромное (де фрут). Ели вареную пшеницу, капстняк, тушеную капусту. Пшеницу готовили на десерт, добавляли сахар и украшали черносливом, специально купленным для этого.

Накануне и в день ботязы священник ходил с "кирлейсой". Дети, извещая о приближении священника, кричали: "кирлейса!". Поп входил в дом и читал перед иконой молитву, окропляя всех священной водой, а хозяева дома готовили стол для него. Концы его креста украшали куделями из японии или льна. А дети с улицы кричали:

"Кирлейса юху, ху -

Выходи, святой отец, отсюда

И иди в другое место со стаканом

Вина и с льяным куделем".

Трисфетитель - 30 января по старому стилю и 12 февраля по новому. Триф - I(14) февраля. В народе говорят, что с этого праздника "се трифнеште" (меняется) зима (меняет свой характер). В этот день окропляют священной водой всех букашек-вредителей (вредителей картофеля и др.). Говорят, Говорят, что если бы их первоначально окропили то эти вредители не появились бы. Это последний праздник из цикла осенних и зимних праздников.

Изучая данную тему в с. Барабой, мы могли заметить, что рядом с красивыми советскими праздниками сохраняются, к сожалению, еще много религиозных праздников.

Единецкий район, с.Бурланешты

Информаторы:

1. Ютеш Василий Андреевич, 62 года, местный
2. Русу Иван Антонович, 76 лет, местный
3. Громацкий Владимир Степанович, 68 лет.
4. Громацкая Надежда Павловна, 68 лет
5. Ютеш Надежда Дмитриевна, 76 лет
6. Ютеш Вера Дмитриевна, 70 лет
7. Бабоч Екатерина Федоровна, 54 года
8. Золу Евгения Степановна, 64 года
9. Герас Ефимия Федоровна

Пробажниле - к этому празднику собирают мед из дуплянок, отвечают яблоки, груши и сливы и подают милостыню знакомым и близким.

Адормиря_Майчий_Домнулуй - в старину, начиная с этого дня, убирали коноплю. В наши дни устраивают "храмурь" и все празднуют.

Симион_Стылникул - говорят, что в этот день сеют озимую пшеницу. И если в этот день будет дождь, то пшеница будет хорошо расти и уродится богатый урожай. А если не будет дождя, то и большого урожая не будет.

Наштеря_Майчий_Домнулуй - в этот день в с.Барабой храмовый праздник. Угощают виноградом.

Зи~~уда~~_Кручий - в этот праздник убирают фрукты: яблоки, груши, сливы и ви оград.

Св.Параскива: отмечают как праздник. Говорят еще, что св.Параскива очень верующая, поэтому его и празднуют.

Симедрю - в этот праздник забирают овец из стада домой и платят "пе чобжит", т.е. платят пастуху за его работу.

Архангелул_Михаил - в разных селах празднуют "храмы".

Св.Андрей - первый зимний день. Собиралось по 10 девушек и от-

мечали этот праздник. Из кукурузной муки делали "балабуште". А для этого надо было принести воду из колодца, обязательно во рту. Поэтому та, которая смеется, такой лепешки не приготовит.

Берут сапог и кидают его через дом. Куда сапог упадет голенищем, в ту сторону и выйдет девушка замуж.

На маленьких бумажках писали имена интересующих их парней, эти бумажки клали под подушку, кто приснится, тот и станет мужем.

С закрытыми глазами девушки шли к плетеному забору и завязывали столб (по желанию) красной, зеленою или черной нитками. Утром находили этот столб и судили по нему, каким будет муж. Если столб был кривой, то муж будет горбатым, если сучковатым, то супруг будет богатым и т.п.

А молодые люди в это время ходили по селу, крали ворота и прятали их или клали на крыши колодцев.

Варвара - празднуют за веру св. В.

Сава - просто празднуют.

Св. Николай - чудотворец

Св. Игнат - в этот день режут свиней к Рождеству.

Св. Анна - с этого праздника ночи становятся короче, а дни - длиннее.

Рождество - известно, что до Рождества придерживаются поста (не едят скромное), а к Рождеству режут свинью и готовят разные кушанья.

Накануне и в первый день этого праздника священник ходил по селу из дома в дом и оповещал, читая молитву, что родился Иисус Христос. Как всегда, его сопровождали дети. И когда поп входил в дом, они ожидали его и кричали:

Ниха-хо

Ниха-хо!

Дац колакул ши чорапун Дайте калач и чулок

Ка вэ стрикэ бойй прагул А то быки поломают вам порог

В первый день ходили со звездой и "ку колинда". Вот текст одной колинды, услышанной от Засу Евгении Степановны:

Скулаць боерь марь	Проснитесь, господа,
Флориле далбе	Нежные цветы(?)... (повтор)
Ка вэ вин колиндэторь	К вам приходят колядующие
Флориле далбе	Приходят не со злостью
Ну вэ вину нич ڪ"ун рэу	
Вэ веним ку думнезеу	Приходим с богом
Думнезеу е мышцел	А бог маленький
Шыццел ши"н фэшэцэл	Маленький и запеленованный
ш.а.м.д.	и т.д.

Когда ходили со звездой, спрашивали: "Принимаете звезду?" Если ответ был положительным, то входили в дом и пели песни, характеризующие "звезды".

Стяуа сус рэсарэ	Звезда высоко восходит
как о тайнэ маре	Как большая тайна
Ши не луминязэ	И светит нам
Ши не адевэрэзэ	И показывает нам правду

Характерны для этих праздников кироштеле, которые дарят детям, когда они ходят с "нихо-хо!", со звездой, с колядованием. Кироаштеле делают из теста для калачей, но добавляют капусту, либо картошку, повидл, мак и т.д. Делают их как вареники.

Новый год - св. Василмий. Накануне ходили с новогодними поздравлениями. На второй день организовывали жок - "ла ватра хорелор", а вечером давали бал.

Вот текст новогоднего поздравления, записанного со слов Громашкой Надежды Петровны:

Хэй, хэй	
Ла сара луй оғ. Василий	В вечер св. Василия
Сэ вэ фие господарь де бине	Всего хорошего вам, хозяева
Кум афар) с"а ынсенинат	Как только рассеялся туман

Ам скос плугул ла арат	Начали пахать
Пе ынгечат	Замерзшую землю
Черыле с"ау стрикат	Плуг поломался
Чине авя сэ ле токмяскэ	Кто бы мог его починить?
Фечорул Катражилуй	Сын Катражира
Дин Фундул пэмынтулуй	Из глубин земли
Дин терштя вынтулуй	Из морозного ветра
Хэй, хэй	Хэй, хэй
Ку киле киля	Пилой пилил
Ку чоканул бэтя	Молотком бил
Плугул пе браздэ порня	Плуг по борозде ходил
Браздэ нягрэ рэстурна	Черную борозду поворачивал
Грыу рошу самана	Красную пшеницу сеял
Грыу де варэ ку секарэ	Рожь с пшеницей
Пынэ"э сарэ сэ рэсарэ	Чтоб до вечера взошло
Хэй, хэй и т.д.	Хэй, хэй и т.д.

Еще ходили с лошадкой. Изготавливали лошадку следующим образом: на концах палки делали головку и хвост из 2-х каркасов старого сита. Внутри головки находились бубенчики, которые звенели, когда лошадка танцевала. Человек садился верхом на эту палку. Входя в дом, лошадка танцевала под музыку гармоники, при этом произносили следующие слова:

Тпру, тпру, калуц бэлан	Тпру, тпру, белый конек
Те жоакэ ун кэпитан	Танцует с тобой капитан
Кэпуцул де ла мунте	Конк с горы
Ку о стелуц) алб)"н фрунте	С белой звездой на лбу

Ходили еще с козой. Делали палку с головой козы. На нее садились парни в национальных костюмах. Танец козы сопровождался следующими словами:

Ха-ца-ца ку капра та	Ха-ца-а с твоей козой
Хоп ши еу ку едул меу	Хоп и я с моим козленком
Ха-ца-ца каприце мя	Ха-ца-ца, моя коза
Кэ еу мышкаре цъ-ой-да	Я тебя накормлю

До наших дней в Бурланештах ходят с конем. Сейчас в новогодний вечер практикуют игру "Банда Новака". Заняты в ней 7 человек. Новак - главный герой, он - отец девушки, которую собирались украдь эти семеро человек. Новак одет в национальный костюм, а его дочь - в наряд невесты. Остальные одеты в солдатскую форму, а на шапке - очень много цветов и лент. У каждого сабля в руках. Войдя во двор, они начинают петь, сражаться на саблях с Новаком и в конечном счете крадут его дочь. Новак дает им деньги, калач и они ухрывают к другим хозяевам села.

Есть еще "Плугушорул де бзетань". Собираются три молодых человека, музыкант и тот, который собирает калачи, и ходят из дома в дом, с новогодними поздравлениями. Хозяева дома дают им калач и деньги.

Ботязэ - в этот день в церкви празднуют Иордан, празднуют его и у колодцев. На Иордан приходили охотники и когда поп бросал клич "киролейса", все должны были стрелять. Патроны были из бумаги с семенами конопли.

А накануне Ботязэ и в первый день священник ходил с "киролейсой". Входил в каждый дом с крестом и иконой и читал перед иконой молебен. После молебна в доме, священнику давали калач и кудель конопли или льна. Священника сопровождали дети с криками "киралейса". Детям, как и в день Рождества, дарили кироаште. Накануне Ботязэ всегда варили пшеницу - обязательное постное блюдо, употребляемое в пищу до праздника. Хозяева дома встречали попа со свечой и провожали его до ворот.

Трисфетитель - в этот праздник люди просто отдыхают.

Триф - "се трифнеште" - зима изменяет свой характер, ~~стяжая~~ ~~живяя~~ ~~житиями~~

"Стратения" - говорят, что с этого дня зима становится мягче.

Это и есть праздники осенне-зимнего периода. Что характерно для этого села: если в с. Барабой люди верят и отмечают каждый религиозный праздник, то в Бурланештах мало верующих. Здесь отмечают только самые большие религиозные праздники, а в остальные дни и даже в воскресенья, все работают.

П. Календарные обряды весенне-летнего периода

Донлюшанский район, с. Барабой

Барабой – одно из красивейших сел Молдавии. Это большое, живописное село с трудолюбивыми людьми, со множеством специфических традиций и обрядов.

Мы находились здесь только 5 дней, но успели очень многое узнать о прошлом, настоящем, а также и о будущем селе Барабой с его замечательными людьми.

Так как я занимался изучением календарных обрядов весенне-летнего периода, остановлюсь подробно именно на этих моментах.

Как и в других селах Молдавии, люди здесь еще верят в религиозные предрассудки, особенно старики. Трудно было объяснить пожилым людям цель наших разговоров. Многие из них не хотели называть свое имя и фамилию.

Нам удалось поговорить с т. Докицей, женой Василия Кожокару, и она сказала: "Если вас интересуют обряды весны и лета, так начнем с бабы Одокия". Так и сделали.

Баба Евдокия – не очень большой праздник (если в церкви поп не дает службу, значит это небольшой праздник) 14(1) марта. Этот праздник предвещает приход весны. В старину в этот день хозяйки выносили на улицу матрацы, одеяла, ковры, чтобы освежить их на чистом весеннем воздухе.

Еще с незапамятных времен прикалывали на груди мэрцишор – мартовский сувенир. Это был символ весны. Животным также прикалывали "ланец" из белой и красной нити – типа мэрцишора.

Другой праздник – святой Тихий Тоадер. Это большой праздник. В этот день варят пшеницу и подают милостыню. Говорят, что когда появились христиане, язычники отравили все продукты. Тогда бог велел питаться отварной пшеницей. "Коливэ" – отварную пшеницу приносят и в церковь.

Сфинций (святые). Для этого праздника хозяйки пекут из теста так называемые "сфинць" (в форме восьмерки).

17 марта празднуют Алекса Тепле. В Барабое считается, что это день рыболова. Кто удет рыбу в этот день, тому будет везти целый год. Считают еще, что в этот день птицы возвращаются из теплых краев. Это значит, что весна вступает в свои права. После Тепля Алексей выносят на улицу дуплянки. Считают, что Тепля Алексей - человек бога.

23 апреля каждого года празднуют св.Георге. Это большой праздник. Сажают цветы, выгоняют животных на пастбище. Если до св.Георге невозможно выгнать животных на выпас, местные старики говорят, что это предвещает неприятность (напр. засуха). В день св.Георгия почти все хозяева приносят домой "бразде" - дерн. В яму, откуда их выкопали, наливают воду, кладут кусок хлеба и вкапывают ветку вербы. Это стремление людей к богатому урожаю и к высокой продуктивности животных.

Флорииле - также религиозный праздник, ежегодный. В этот день в церкви освящают цветы (семена), а также почки ивы, ракиты. Такие ветки дарят друзьям, знакомым в знак уважения. Этими же ветками погоняют (?) домашних животных, чтобы они были здоровые.

Другой праздник - сымбэта луй Лазэр.

Один из самых больших праздников - паштеле (паска). Празднуют 3 дня. Встречаясь, старики приветствуют друг друга словами:

- Христос воскрес".
- Поистине воскрес".

Готовят много вкусных блюд. Но кушать не садятся до тех пор, пока не возвращается человек с освященной паской.

Паштеле блажинилор - в следующую субботу после пасхи. Со вкусными блюдами и напитками идут на кладбище. Подают милостыню в память об усопших.

Через 40 дней после пасхи - Испас. В этот день вместо приветствия говорят "Христос вознесся".

Дуиминика Маре - хозяева приносят домой ветки с листьями и при-

крепляют их к стреху, на воротах, к колодцу, на траву выстилают траву "короваткэ". Старики не могут объяснить это, Говорят, что так передавалось от родителей, так делали и мы. Спустя неделю зеленые ветки носят к колодцу до восхода солнца. Колодец - священное место, а ветки надо нести именно к священному месту.

Сынзиенеде - по этому празднику с незапамятных времен ориентировались, когда начинать молотьбу. После "сынзиене" собирали ячмень, т.к. его раньше всех можно косить. До св.Петра и Павла ячмень был собран, а после "Сынкетру" выхрдили на уборку пшеницы. Считают, что в день "Сынзыене" родилась св.Мария. В этот день собирают лекарственные травы.

Прокову - религиозный летний праздник. Кто работает в этот день, у того подгорает ("и се прикеште") хлеб.

Кирикэ Шкьюпу, Мэрина, Фока - праздники, которые могли принести опасность, хотя в церкви богослужения не было.

Св.Илий - святой молнии и грома.

Пробажнеде - впервые за лето кушают мед, яблоки, виноград и др. В этот день нельзя ссориться. Того, кого отругали в день пробажне, будут ругать круглый год.

Пинтимий_Кэлэторул - "се кэлэтореште" - уходит лето, птицы отправляются в дальние края.

С пасхи до Испаса не работают по четвергам, т.к. может начаться дождь с градом.

В селе Барабой заметно сохранение религиозных обрядов и обычаяев. Народ суеверный. Из-за религиозных праздников теряют очень много рабочих дней. И странно: люди довольны таким образом жизни.

Обычаи, которые сохранились, носят религиозный характер и желательно, чтобы их заменили новыми советскими праздниками и обрядами.

Единецкий район, село Бурланешты

Село Бурланешты входит в с/с Вишиорга. Сравнивая с.Барабой с

с. Бурланешты с точки зрения религиозности, можно заметить большую разницу между ними. Здесь тоже есть целый ряд религиозных обычаяев, но исчезают они довольно быстро.

Бабу Одокию - считают днем рождения весны. Еще в старину носили мэрцишоры. Тогда девушки прикальывали его к рукаву, или же носили на шее - чтобы солнце не потемнело. В апреле мэрцишор оставляли на любимом дереве в саду. Тогда, как и сейчас, пожилые люди не носили мэрцишор.

Св. Тоадер - варили пшеницу, освящали ее в церкви, подавали мистыни. В наши дни редко кто это делает.

Тепле Алексей - 23 апреля. Считают, что в этот день птицы возвращаются из теплых краев, а змеи выползают из-под земли. В ааду каждого хозяина зажигают одонь, до восхода солнца, чтобы выгнать змей из дома.

Св. Георгий - в этот день приносили домой ракиту. Столбы ворот украшали дерном. А еще умывались росой, чтобы не болели глаза.

Благовищениие - буна вестире а Майчий домнулуй перед рождением Христа.

Самый большой праздник - паштеле (3 дня). Готовят много вкусных блюд. Через неделю празднуют паштеле блажинилор. Люди идут на кладбище с пищей и напитками, чтобы помянуть усопших.

Испас - это день вознесения Христа на небеса, поэтому и приветствуют друг друга словами "Христос военесен".

"Сыныенеле" - с этого дня ночи становятся длинне. На небе видна "цинуша".

Прокопий - празднуют, чтобы не подгорел хлеб.

Мария Магдалина - в старину до этого праздника обмолачивали пшеницу и в этот день выпекали "новый хлеб".

Думиника Маре - украшают дом, колодец, ворота зелеными ветками липы. На полу в доме стелят пахучие травы. Старики говорят, что сей-

час почти не признают этот праздник. Ветки сохраняют только 3 дня, а потом не собирают их у колодца, а выбрасывают куда удобнее.

Св.Петр - начинали молотьбу.

Фока, Марина, Кирикэ Шкъоцул - ~~бесчисленные~~ праздники, заключающие в себе опасность.

Св.Ильи - освящают яблоки в церкви.

Маковей кап де пост - едят вареную и копченую кукурузу.

Пробажнеле - первый раз в году едят мед.

Пинтилий кэлэторул - улетают журавли, т.е. уходит лето.

Между селами Барабой и Бурлэнешть заметна большая разница (?) в календарных обычаях и обрядах.

Пожилые люди из Бурланешт кажутся более современными. Они сами признают, что они не так религиозны, как в с.Барабой.

ОБЫЧАИ, СВЯЗАННЫЕ С НАРОДНОЙ СВАДЬБОЙ

Дондюшанский район, село Барабой

Информаторы:

1. Житарь Федор Софронович, местный, 1911 г.
2. Присэкарь Александра Павловна, местная, 1928 г.
3. Кожокарь Александр Иванович, местный.
4. Дамиан Жанетта Дмитриевна, местная, 35 л.
5. Русу Георгий, местный, 1902 г.
6. Иладий Анастасия Ефимовна, местная, 1947 г.
7. Баркарь Николай, местный.
8. Бурлаку Надежда К., 1925 г.
9. Бециву Елизавета Гавриловна, местная, 1902 г.

Одной из самых красивых традиций молдаван является народная свадьба. Обычай свадьбы сохранен из далекого прошлого до наших дней, в с. Барабой Дондюшанского района. Некоторые элементы этого древнего обряда живы до сих пор.

Свадьба в прошлом

а) предшествующий этап.

Чтобы состоялась свадьба (бракосочетание), необходимо было вначале молодым узнать друг друга, хотя это не всегда соблюдалось. Были случаи, когда женились (выходили замуж) по расчету. Если молодые "се авяу де бине" были согласны, тогда жених просил одного из родственников или верного друга выступить в качестве старости для сватовства избранной девушки. Староста приходил к родителям девушки и говорил, что вот, к примеру, Ионел сын Георгия Кожокару хочет взять в жены их дочь. Об этом ее заранее предупреждал любимый (влюбленный, жених), с которым до этого был разговор (Бециу Елизаевта).

Если родители девушки были согласны, тогда готовили еду, вино для 20 человек и приглашали родителей парня (жениха) для помолвки. Иначе говоря, как в с. Барабой "ла пус ын кале" (Кожокарь Александр).

Родители парня приходят вместе с ним, посаженный отец /нанашул/, который был выбран из самых близких родственников жениха, староста и несколько родственников.

Здесь договариваются, какое богатство дают со стороны девушки и что получит парень (жених). Как правило, молодые получали от родителей землю, корову и т.д., кроме этого, невеста должна была иметь: перне 4, 2 модицъ, одеяло, до лишоаре ын 4 ище, пэретоаре - 15 м, латурь бэтуте ку кептенеле де 2 орь-3 м; сань, каре ну ерау кусуль, дар стрыке вэлетук софкэ.

Но эти атрибуты не были обязательными, т.к. каждый давал, что мог дать, но после уговора о женитьбе. Соответственно договаривались о большой или небольшой свадьбе.

На небольшую (или малъную свадьбу) приглашались самые близкие родственники, сама свадьба проходила без соблюдения всех обычаем, начиналась вечером и заканчивалась на 2 день утром.

Здесь также говорилось о связях (родстве). Посаженных родителей ~~п~~ повязывали полотенцами (шервете ын 5 ище).

Из остальных родственников ~~были~~ были пойзаны только старики и братья полотенцами (шервете ын 2 сау 4 ище). Невеста должна была иметь проковец, которым обвязывали коня шафера (ворничел чей маре). Это был один из видов ковра размером IxI, вышитый разноцветными шерстяными нитями. Необходим был один ковер или шерстяное одеяло (коврик).

Если договор (или уговор) состоялся, тогда скреплялись рукопожатием руки родителей жениха и невесты и самих молодых (Житарь Федор).

Затем накрывали на стол и все, кто был приглашен на сватовство, садились за стол. Как обычно после помолвки, девушка оставалась в доме родителей до свадьбы. Но случалось и так, что в этот период, пока она дома, сватались и другие парни и девушка могла выйти замуж и за другого. [Поэтому гораздо позже, чем сейчас, все чаще после помолвки жених и невеста гуляли вместе.]

Свадьба

После помолвки устраивали свадьбу. За день-два до свадьбы, начинали приглашать гостей. Приглашали на свадьбу шаферы (дружки) с бутылкой вина, обвязанной лентой и красной нитью. Тех, кого приглашали, отпивали несколько глотков вина прямо из бутылки.

На некоторых свадьбах часто встречается следующий обычай: порнитул сытелор (Бециву Елизавета). Перед выпечкой калачей, хлеба для свадьбы женщины, которые занимались этим, клали немного муки в сито базилика и (доскау) гадали. Это был один из самых первых обычаем, чтобы всегда у молодых был хлеб.

В воскресенье, с утра, музыканты шли к жениху. Здесь они играли, шаферы и дружки танцевали один-два танца. Затем жених с посаженными родителями и остальными гостями отправлялись за невестой.

На коне ворничела де фрунте был растелен /проковецул/ (Бурлаку Анастасия). Жених был одет в национальную одежду. Он был в сапогах и шляпе. У порога дома невесты первым повязывали полотенцем ворничелы /дружки, шаферы/ жениха и проговаривали поздравление в стихотворной форме, затем обменивались калачами.

• •

Потом возвращались за женихом. Впереди шествовали 2 шафера на конях, между ними тянулся кнут, украшенный цветами, а на нем - калач. Жених, посаженные родители и гости проходили по 3 раза под этим калачом. Жених смотрел через отверстие калача и крестился. Потом один из шаферов разламывал калач и бросал в толпу, и каждый старался его попробовать. Перед порогом дома невеста окропляла жениха веткой базилек из кружки с водой (этот обычай не объясняется). В доме жениха отправляли в другую комнату, а невеста находилась в своей комнате "дэдя мына" - здоровалась с дружками, которые вручали ей подарки. В этот момент играл грустную мелодию.

Отец невесты приводил ее к жениху со словами: "Я до сих пор

хранил ее и сохранил от воды и огня. А с этого дня ты ее хранитель" Потом имеет место "ертачуня" невесты. Родители девушки усаживаются на скамейку, на коленях матери лежит подушка. Невеста опускается перед матерью на колени, лицо на подушке. Шафер или другой человек с хорошей дикцией читает "прощение".

• • • • • • • • • • • • •

После этого невеста "сэ скотя ку дансул афарэ" (выходили с танцем). У невесты была с собой икона. На улице один из шаферов перевязывал платком палку и перебрасывал ее через дом невесты. Если палка опускалась на крышу, их ждало несчастье в жизни, а если нет, то они встретят не много трудностей на пути. Платок символизирует молодость.

Помаженная мать и жених сажали невесту в телегу, лицом к восстоку. Невеста крестилась на все четыре стороны. Посаженная мать ломала на 2 части калач жениха над головой невесты и эти 2 половинки невеста должна была держать под мышкой до церкви. Этот калач символизировал хлеб, который никогда не должен был отсутствовать в доме молодых, поэтому невеста должна была крепко их держать. По дороге в церковь жених и посаженные родители ехали в первой телеге, а невеста во второй - с дружками и шаферами. Обе телеги украшались коврами и др. В церкви у невесты должен был быть коврик, на котором их венчали.

По дороге из церкви молодожены ехали уже в одной телеге. Дети заливали водой дорогу перед ними (символ воды - первая жизненная необходимость), а жених должен был кидать им монеты - в знак благодарности.

В доме жениха их встречали родители парня хлебом-солью и вином. От ворот до порога молодожены шли по дорожкам или коврам невесты. Мать жениха стелила им по несколько раз кожух (обычай не объясняют),

Надо отметить, что если жених был из другого села, то когда он приходил за невестой, должен был платить выкуп "вадрэ" местным пар-

ням - определенную сумму денег.

В доме жениха до вечера молодежь веселится. 2 раза их сажают за стол, танцуют. К вечеру отец жениха посыпает одного человека, чтобы тот пригласил родителей невесты. Отец невесты приходит вместе со своими приглашенными и в то же время привозит приданое. Рядом с приданым стоит несколько женщин со стороны невесты и не отдают его, пока жених не расплачиваются. Жених дает им определенную сумму денег и только после этого шафера разгружают приданое и танцуют.

Вечером для взрослых гостей проводят большое застолье. Оно начинается примерно в 12 ч. В старину для свадьбы делали палатки из конопляных дорожек, скамейки покрывались ковриками.

Когда за стол садятся посаженные родители, родители жениха держат в руках калач со свечой, образуя "дорожку". Когда проходят родители невесты, калач держат молодые.

После того, как отец жениха угощал всех гостей по ~~3 раза~~^{трижды} вином - "Зрындуль де пахаре", посаженный отец ходил по кругу, собирая деньги и подарки. Молодожены ходили за ним следом. После этого еще раз угощали всех вином.

К утру исполнялся обряд "дезлегаря миресей". Посаженная мать брала фату с цветами и дарила ее другой девушке, чтобы та танцевала с ней. Считалось, что эта девушка скорей выйдет замуж. Невеста должна была плакать. Если она не плакала, то говорили, что не будет у коровы молока. Когда невесте завязывали голову платком, это делали не очень туго, чтобы муж у нее был не очень суровый. Посаженная мать пела ей специальную песню. После этого близкии родственники дарили невесте посуду и другие вещи для ведения хозяйства.

Утром родители невесты шли домой, где продолжали веселье, а посаженные родители с молодоженами веселились у них дома.

После свадьбы

В понедельник вечером в доме жениха собирались все близкие род-

ственники. Молодой хозяйке приносили муку, кур, овец. Это веселье называлось "мулцэмита нунулуй". Этим свадьба завершалась.

Современная свадьба в с.Барабой

Молодые сами договариваются о свадьбе, без помощи сватов. Но как и в прошлом, имеет место "пусул даин кале", где родители жениха и невесты уточняют день свадьбы, приданое и др.

Свадьба начинается в воскресенье утром у жениха. Здесь играет музыка, одевают невесту. Потом свадебный кортеж идет к посаженным родителям родителей жениха и родителей невесты, потом к посаженным родителям молодоженов. В это время приходит женщина из дома жениха и делает подарки посаженным родителям. Потом все направляются к родителям жениха.

В наши дни брак регистрируют чаще всего на месте, то есть в доме жениха.

После этого садятся за стол, родители жениха и невесты обмениваются подарками. Провозглашают первый тост.

Блюда на современной свадьбе очень разнообразны: холодец, митей, разные салаты, фаршированные куры, винегрет, черная баба /торт/, печеные яблоки, маслины. Потом подают голубцы, котлеты, "плакие", торты и др.

Поднимают тосты в честь молодых. Их произносят: первая учительница, члены рабочего коллектива, близкие родственники.

Женщина приносит миску с водой. Молодожены умывают посаженных родителей и наоборот (обычай не объясняют). Участник свадьбы по очереди угощаются вином и дарят молодым деньги, подарки. Деньги собирает посаженная мать в глубокую тарелку, на дно которой кладут кусок хлеба, чтобы у молодых всегда был хлеб. Посаженный отец благодарит всех от имени молодоженов за подарки.

В конце остаются только близкие родственники и "лягэ миряса". Так называется в Барабой обычай вхождения невесты в ряды хозяек.

На второй день проводят "мулцэмита нунулуй" - по старому обычая. На этом и кончается свадьба.

ПОХОРОННЫЕ ОБРЯДЫ

Дондюшанский район, село Барабой

Информаторы:

1. Кожакарь Мария Васильевна, 66 л.
2. Демян Мария Петровна, 71 г.
3. Барбуля Ильяна Лефтерова, 70 л.
4. Корчмарь Дионис Иванович, 67 л.
5. Кожокару Василий Николаевич, 78 л.
6. Кожокар Евдокия Георгиевна, 77 л.
7. Корчмар Федор, 69 л.

В этом селе на вопрос, какие бывают симптомы наступления смерти, ответы были разные, но из них самыми традиционными были следующие: вытье собаки, которая предвещает плохое, иногда даже смерть, песнь совы на крыше; кудахтанье курицы (а не петуха). В последнем случае, чтобы спасти дом от несчастья, надо поймать курицу и измерить ее расстояние от двери до красного угла с иконой. Если в угол попадает голова, курицу надо зарезать, а если ноги - отпустить на волю.

Если кто-то умер, у крыльца дома завязывают полотенце или белый платок, оповещая людей о несчастье, которое постигло этот дом.

Сразу после смерти (в течение часа) заквашивают тесто, пекут халачи, хлеб; купают умершего (если умер мужчина, это делают мужчины, если женщина - женщины).

На второй день продолжают приготовление разных блюд; делают гроб, приносят крест, церковные стяги.

Родственникам умершего не разрешается работать 3 дня, они должны присматривать за покойником, они не имеют права сдвигать его с места. Женщинам запрещается ходить без головного убора, а если случается, что они проходят мимо покойника без платка, то обязательно должны прикрыть голову ладоей.

В доме выключают радио, телевизор, никто не должен громко смеяться, петь и даже говорят шепотом.

Чтобы умерший не ралагался, под него кладут известье, лед, соль, глину, песок. Все это всасывает зло "рэутатя" из трупа покойника. Таким образом предупреждается опухание трупа. Иногда (но это редко бывает) рядом с умершим в гроб кладут серп или косу. На первый взгляд кажется, что это связано с земледельческим культом, но, как объясняют местные жители, эти предметы задерживают опухание усопшего.

Когда выкапывают могилу, ~~ижиний~~ покойник изменяется в лице, бледнеет или опухает. Объясняют это тем, что покойник готовится в последний свой путь по земле, к потустороннему миру.

В доме наблюдают за тем, чтобы все зеркала были завешены чем-либо, т.к. живые смотрятся в зеркало, а мертвые видят себя в другом мире.

На третий день покойника хоронят.

В течение этих 3-х дней готовят "комындул" - все те предметы, которые предстоит дарить родственникам и близким. "Комындул" состоит из 40-50 "пунць" /мостики/. Самая дорогая милостыня считается та, которую преподносят в доме, потому что дарят "от души". В это же время делают "тояг" - берут нитку и измеряют покойника в длину. Ее продевают 3 раза через руку, потом делают свечку из воска, делают из нее круг и кладут в кружку. Этот "тояг" дарят тому, кто "держал" свет покойнику. В дар приносят еще ковер, лэичер, стол со скатертью и бутылкой вина или водки, стулья, одежду, овец и др.

Покойника выносят из дома ногами вперед, как живого (если он был бы на ногах). Некоторые объясняют это по другому: чтобы покойник не вернулся во второй раз в дом. Во дворе преподносят "помул" или "брэдул", ветку, украшенную конфетами, печеньем, платком.

Когда гроб выносят на улицу, впереди идут люди с церковными стягами, потом 1 человек с иконой, а другой с "казаном" (ведро с водой, 1 калач и 4 креста). Потом только угроб с покойником.

Перед крестом люди должны останавливаться и креститься. На колодцах оставляют копейки, чтобы умерший имел доступ к "своей" воде.

Когда проходят через мост, подают милостыню - мешковину. По дороге к кладбищу подают милостыню старикам - 24 "пунц" (мостики), молодым - 12. Это помогает покойнику в беде в потустороннем мире.

Того, кто повесился или утопился и др. самоубийц хоронят на ркаю села или кладбища. Считают, что данный человек продался черту, без разрешения бога. Если один человек убивал другого, то все грехи покойника переходят к убийце. На могилу повешенного кладут бутылку святой воды и бутылку обычной воды. Через год святая вода остается такой же чистой, а вода обычная - с плесенью. Это делается для того, чтобы бог простил ему грехи.

Пища во время поста - голубцы постные, "плакие" (рисовая каша), картошка, плацинды.

В остальное время - с мясом.

Перед входом на кладбище дарят последние "пунте". Тому, кто поднял первую лопату земли с места могилы дают курицу.

Родственники кидают на гроб (в могилу) горсть земли, чтобы покойник не приснился им ночью, а еще чтобы "была ему земля пухом".

Если кому-то снится, что он подарил покойнику что-то, значит кто-то из близких умрет.

Праздники в честь умершего делают на третий, на 40-й день и через год. Через 40 дней и через год дом белят известью, т.к. дух, когда вышел из плоти, был весь в крови и испачкал все вокруг. А когда вернется, он станет чистым.

Выводы: обычай передавались из поколения в поколение; они тесно связаны с религией. В наши дни заметно исчезновение таких традиций.

Могилу выкапывают размером 2x2,5 м, прямоугольной формы.

Сегодня очень часто на похоронах мы наблюдаем сочетание старых обычаем с новыми, советскими.

Единецкий район, село Бурланешты

Информаторы:

1. Герас Лидия Федоровна, 1920 г.
2. Герас Иван Кирьянович, 1910 г.
3. Брагуд Домника Семионовна, 1906 г.
4. Русу Иван Антонович, 1906 г.
5. Русу Вера Федоровна, 1912 г.
6. Плещкан Емилия Владимировна, 1927 г.
7. Пережог Вера Владимировна, 1920 г.
8. Чиремпей Марица, 1900 г.
9. Блэчану Домника Михайловна, 1911 г.

В селе Бурланешты, как и в Барбое, люди узнают или чувствуют приближение смерти по тем же признакам. Например, Герас Лидия Федоровна говорит, что если сова на крыше дома начинает петь, то в третий дом справа или слева придет несчастье. Но Русу Иван Антонович дает другой ответ, а именно: в доме, на крыше которого поет сова, будет большое несчастье, умрет ребенок, будет суд или развод.

Если курица начинает кукарекать как петух, то ее ловят и измеряют расстояние между столом и дверью. Если в последний раз туда попадает голова, то ее надо зарезать, если ноги — отпустить на волю. Курице отрезают голову, потому что она своим кудахтаньем предвещает плохое и если ее оставить, то умрут остальные члены дома.

О том, что в данной семье несчастье, можно узнать, глядя на дверь дома. Если кто-то умер, дверь открыта, а на ней — полотенце, иногда — "толпан" /платок/.

Зеркала закрывают чем-то, потому что, по словам Ивана Русу, каждый старается посмотреть на себя в зеркало, забывая о покойнике. Другого мнения Марица Чиремпей: зеркала занавешивают, чтобы живые не разгневали его (?) и чтобы остальные не умерли. Зажигают лампаду, чтобы развеселить бога и его взвятых.

До погребения умершего родственникам запрещается работать, а в старину родственники не ели 3 дня.

В первый день покойника купают. В этом принимают участие 4 человека. Выбирают место для могилы, вблизи от родственников. Заквашивают тесто.

На второй день продолжают приготовления.

На третий день приносят из церкви стяги, крест и подсвечник. В этот день покойника хоронят. За все это время умершего не оставляют одного, потому что душа старается выйти из тела и он мучается. "Человек создан из земли и духа, - говорит Плешкан Емilia Владимировна. Бог сделал Адама из глины и вдохнул в него жизнь. С тех пор душа борется со злым духом. Бог искал пару для Адама и сотворил Еву. В раю было дерево, с которого запрещалось есть. Сатане (ангелу) не нравилось, что все слушаются бога. Захотелось ему стать знаменитым. Он превратился в змею, сел Еве на плечи и прошептал ей, чтобы она сорвала яблоко с дерева. Бог покарал всех троих:

- Ты, Адам, вечно будешь преследуемым на земле.
- Ты, Ева, будешь рожать и умрешь от этого, а тебя, змея, убьет это новое существо.

Рассказывая этот маленький отрывок из Библии, Емilia Плешкан хотела показать, откуда взялась душа у человека.

Чтобы умерший дольше сохранился, на его живот кладут известь, под него - лед. Если покойник перед смертью находился в комнате с открытой дверью, то все 3 дня держат дверь открытой и наоборот. Это делается для того, чтобы воздух был все время один и тот же.

Приято красить воду и ленту, которой завязывали покойника. Это используется при любовных заклинаниях.

На третий день вызывают старосту или другого человека, который умеет читать, потом приходит поп, он тоже читает молитву. После этого гроб выносят на улицу и подают милостыню - "комындул" (все те предметы, которые сам покойник подготовил для этих целей).

Руки умершего складывают крестом на груди, чтобы на том свете ему легче было креститься.

В старину в доме покойника организовывали "привечь", разные игры. Вечером собирались в круг, один становился посередине с закрытыми глазами, а его били "ку поашка" (полотенце, а в нем картошка). Он должен был узнать, кто его ударил /бызе/. Иногда зашивали юбки или брюки уснувшим, а потом будили их и все смеялись.

Делают "тояг" как в Барабое, только кладут его не в кружки, а на подсвечиник.

Разницы между старыми и молодыми покойниками нет. Дарят 12 "подурь", которые соответствуют 12 евангелиям.

Если человек умер до своей свадьбы, то его одевают в костюм жениха (или платье невесты).

Перед порогом дома или у ворот преподносят мешковину. Это означает мост в потусторонний мир. "Тояг" – это самая большая милостыня, т.к. в том мире покойник может сделать в любой момент из него мост через речку.

Считают, что все самоубийцы продали черту, их хоронят "ла хотар". Когда нет дождя, на могилу повешенного льют воду, чтобы бог послал дождь (т.к. сатана боится воды).

Нет дождя, когда в селе находится вурдак (человек с хвостом) или лунатик. Они тоже боятся воды.

По дороге к кладбищу оставляют копейки на колодцах, чтобы у покойника всегда была вода.

До того как гроб опускают в могилу, умершего оплакивают. Потом гроб накрывают крышкой и опускают при помощи канатов.

Надо сказать, что последний "мостиц" – это мешок из конопли. В нем душа покойного сидит и ждет приход другой души, после чего душа уходит на отдых.

Каждый бросает горсть земли на гроб, чтобы бог простил им грехи.

Могильщикам дарят курицу (первому) и по одной рубашке. Могилу вырывают глубиной в 2 м, шириной - 1 м. Она не должна быть очень глубокой. В народе говорят: "Он тебе был настолько дорог, что ты спрятал его в глубину земли".

После похорон родственники приглашают всех на праздник. Кроме этого праздника /Хххии на 3 день/ есть еще через 9 дней, через 6 недель, через полгода и через год.

"Праздники, - говорит Марица Чирэмпей, - это возвращение души покойника домой". Поэтому на столе оставляют стакан воды и свечу; окно оставляют открытым, чтобы душа увидела как ее принимают и чтобы было что рассказать остальным умершим, как его родственники приняли душу. Живые должны знать, что все это делается всерьез, а не для показухи.

На третий и на девятый день тоже подают милостыню - из того, что не успели подать на похоронах. Дарят калач, свечу и кружку. Милостыню подают в основном бедным, потому что они могут по-настоящему оценить это.

В заключение хочу сказать, что в селе очень мало верующих и похороны не носят религиозный характер. Часто встречается сочетание старого с новым. Сейчас похороны с музыкой; на кладбище устраивают маленький митинг. Рабочий коллектив умершего подносит венки и цветы.

Но для того, чтобы избавиться от религиозных нравов и обычаяев, советским работникам надо приложить немало труда, вдохновения еще в течение длительного времени.

НАРОДНАЯ МЕДИЦИНА

Дондошанский район, село Барабой

Изучение народной медицины – это важный фактор в процессе исследования материальной и духовной культуры народа. С незапамятных времен люди начали интересоваться методами лечения самых разнообразных болезней. Эти же методы легли в основу современной медицины. Поэтому так важно изучать элементы народной медицины. К тому же они представляют интерес и с точки зрения этнографии.

От головной боли

1. Делается компресс из листьев хрена – (летом), а зимой – из терпых корней этого растения, смешанных с водкой. Компресс прикладывается к затылочной части головы и чем-то завязывается.

2. К стопам ног прикладывают бутылку с горячей водой и оставляют так, пока вода не остывает. Потом делают натирания спиртом или водкой. То же самое у висков.

3. Делается компресс из кукурузной муки и прикладывается к затылку.

4. Зеленые листья капусты намазывают сливочным маслом и прикладывают к макушке.

5. Из сухих листьев травы мать-и-мачеха готовят отвар и пьют 3 раза в день.

Такой же отвар готовят из трав "буруян нягрэ" и "чинч дежете".

Но чаще всего пользуются магической формой лечения – заговором, заклинанием. Например:

– Пасэрэ збурэтоаре,

Унде де дучь?

– Мэ дук ла пэдуре

Се скурт, сэ-мъ хрэнеск пу

– Ну те ду ла пэдуре,

Дү- ла (нун. болнав)

Скурмэ дин кап
Ши ласэл курат
Ка думнезеу че л-а лэсат

Когда болят уши

1. Ватный тампон смачивают в горячем растительном масле.
2. Тряпочку, которой вытирают праздничные яйца в день пасхи, освящают. После этого ее зажигают и направляют так, чтобы дым попал в ухо.
3. Прикладывают компресс к затылку из горячей кукурузной муки.
4. Собирают навоз (де вакъ) в день Зиуа круций, согревают и накладывают компресс на уши.
5. Листья огурца, который растет на 3-х стеблях, собирают в определенный день, сушат, делают отвар и промывают уши.
6. Орбалци (когда уши болят от простуды) сжигают нитки, полученные из льна (бушь) и прикладывают их к больному уху. До этого надо произнести заклинание, заговор:

Орбал орбальц ынфлэйос
Орбалц гупойос
Орбалц прин сэтетэтурэ,
Орбальц прин поиштуро
Орбалц прин 99 де фелурь,
Орбальц кыт ун фирм де мак,
Сэ ну рэмэнэ нитик де ляк.
Еу ку гура ой дескылте,
Ку мыла ць-ой
Дескынтек де ла минэ,
Лякул де ла думнезеу.

Когда болят глаза

1. Сухие семена базилики засыпают в глаза (вечером).
2. Несколько капель меда капают в больной глаз.
3. Если что-то попадало в глаз, то специальная женщина "лекарь"

извлекала это языком.

4. Албацэ - бельмо на глазу.

Заговор от "албацэ":

А луат фемея кофа ын мынэ
 Ши а алергат ла фынтынэ
 Ши Зэстынэ а серий ын кофэ,
 Ши а тулбурат апа,
 Ши ын окъ а сэтетат-о
 Майка Домнулуй а алергат
 Ку 9 шервецеле, ку 9 артишиле.
 Ку артинцеле а рос,
 Ку артинцеле а штерс
 Ши ку бусуйок а спэлат
 Сэ рэмьинэ курат ши луминат.
 Кум думнезеу сбынту й-о дат.

Когда болят зубы

1. Надо полоскать полость рта раствором каменной соли, а потом - пищевой содой.
2. Надо полоскать рот отваром чертополоха.
3. Студницэ (когда зубы болят от воспаления десен и от простуды).
 Зубы смазывают медом при помощи тростника. До этого мед надо обезвредить заговором от сглаза.
4. Также можно полоскать зубы отваром спорыша и других трав.

Когда болит горло (гылч - воспаление миндалин)

1. Шею намазывают жиром, потом прикладывают горячий компресс из пшеничных отрубей (?).
2. Шею намазывают жиром или газом, потом прикладывают горячую мамалыгу и чем-то завязывают.

Дескынтек де ғылч:

Гылкэ-могылкэ

Суе-те пе другэ
 Де пе другэ пе ушюгэ,
 Ду-те ла Маяр-Нягрэ
 Ши аколо те-й опека,
 Рэдэчина цъ-а сека,
 Пе (нумеле болнавулуй)
 Курат ын вей лэса.

Когда болит сердце

1. Надо пить воду с сахаром.
2. Пить отвар из душицы (совырь).

Когда болит желудок

1. Надо прикладывать к желудку бутылку с горячей водой и пить водку с перцем.
2. Отвар из зверобоя надо пить по стакану перед едой.
3. Также употребляют отвар из трав "чинч дежете" и тысячелистника (коаде шоаречелуй).

От удушья

1. пользуются отваром из корней петрушки и любистика (леуштан).
2. Отваром из цветов липы.
3. Отваром из мяты.

От ревматизма

1. Делать компресс из тертой редиски с водкой, оставить на ночь.
2. Надо собрать солому овса, обдать ее кипятком в чугуне, вылить кипяток в ванночку. Больной садится на стульчик, над паром. В это время его укутывают, чтоб только лицо осталось открытым.
3. Делать примочки травой "чел перит".

От пятен на лице

"Буруянэ де пэтэтурэ" варят в молоке и моют лицо.

От прыщей, гнойников

1. "Плешканцэ" - варят в молоке и моют тело.

2. Делают ванны из "чел перит".

Бубэ (гнойник). Лист подорожника прикладывают к гнойнику и чем-то завязывают. Оставляют так, пока гнойник не вскроется.

Заговор:

А еший ум он негру

Дин каса нягрэ

Ши а луат ун топор нерру

Ши с'а дус ла пэдуря нагрэ

Сэ тае ун копак негру

Сэ факэ касэ нягрэ

Ку 9 ушь, ку 9 алтаре,

Ку 9 мэргэритаре.

Каса н"о гэтит

Ши буба а плеснит

От_тэтарки_(боль_в_ребрах)

Заговор:

9 фраць ку 9 топоаре

Ку 9 кэмэшь албе

Ку 9 дэлць

С"ау порнит ла пэдуре

Сэ тае пэдуря

Сэ дэлтуяскэ пэдуря.

Дар ну дэлтиць пэдуря.

Сэ винэ сэ дэлтуе тэтарка

Дин коасте.

Женские болезни

Делают примочки из листьев мать-и-мачехи.

От_испуга

I. Отвар из "буруянэ ку кинэ".

Заговор:

Порнит пе кале - пе кэраре,
 А ынтылнит рэул ын кале,
 Спериет, деокет.
 Фаца й-а ынгэлбенит,
 Окий й-а"мпээнженит.
 Нимень н"а вэзут,
 Нумай майка домнулуй
 Ши еа ынтрябэ: "Де че тө-ай сперият?"
 -- Мъ-а супт сынжеле!
 -- Ду-те ла баба (имя старушки)
 Ши ць-а луа
 Дин крещетул капулуй,
 Дин фаца образулуй,
 Дин спате, дө суб пепт,
 Ку гура а дескынта
 Ши ку мэтурда а мэтурда
 Ши"н пятрэ пэрэситэ а да.
 Сэ рэмэнэ курат ши луминат,
 Кум думнезеу сфынту а дат.

От сглаза:

С"а порнит Сандуля
 Пе кале, пе кэраре.
 С"а ынтылнит ку рэул ын кале.
 Трудул й-а ынцепат,
 Фаца й-а ынгэлбенит,
 Окюл й-а"мпээнженит,
 Судорб де моартэ й-а дат.
 Ду-те ла баба (имя старушки)
 Кэ штиэ а дескынта

Ши цъ-а да
 Дин фаца образулуй,
 Дин сфыркул насулуй,
 Дин лумина окилор,
 Ши дин пепт, де суб пепт,
 Дин рэрункъ, дин тэлпиле пичоарелор
 Ши а рэмня курат ши луминат,
 Ка мэ-са че л-а фэкут
 Ши ка думнезеу че л-а лэсат.

Каждый заговор повторяют 3 раза. Желательно делать это в непочатой воде.

По понедельникам нельзя лечить заговором, потому что считают, что в понедельник начинаются все болезни.

Лечат заговором по средам и пятницам.

С.Барабой

Информаторы

1. Цуркан Домника Ивановна.
2. Кожокарь Евдокия Георгиевна, 76 л., родом из Фытыницы.
3. Визитиу Анастасия, местная, 73 г.
4. Кожокарь Василий Н., местный, 78 л.
5. Гуля Ольга Константиновна, родом из Никорен, 80 л.
6. Лазаренко Наталья Федоровна, 68 л.
7. Кожокарь Евдокия Дм., местная, 80 л.

Единецкий район, с.Бурланешты

Информаторы:

1. Ютеш Надежда Дмитриевна, 1905 г.
2. Ютеш Надежда Дмитриевна, 1917 г.

3. Подгубная Анастасия, 1912 г.
4. Сауцэ Ольга Федоровна, 1922 г.

Единецкий район, с.Бурланешты.

От головной боли

1. Делают компрессы из листьев хрена или капусты и чем-то завязывают.
2. Картошку в кожуре режут тонкими ломтиками, выкладывают на платок и прикладывают к голове.

Когда болит горло

1. Намазывают шею и стопы ног газом.
2. Делают компресс из горячих пшеничных отрубей и прикладывают к горлу.

Когда болят глаза

1. Надо пить отвар шиповника.

Когда болят уши

1. Надо промывать уши отваром ромашки.

Когда болят зубы

1. Надо полоскать рот отваром ромашки.
2. Надо есть чеснок.

От удушья (от воспаления гland)

1. Надо пить чай из ромашки и цветов липы.
2. Намазывать шею и стопы ног газом.
3. Вечером прикладывать к шее компресс из горячего песка.
4. Отвар из "спинул куркубеулуй".

Кашель с кровью

1. Пить отвар из цветов бузины.
2. Пить отвар из одуванчика.

Когда болит сердце

1. Отвар из валерианы и "одоляпа" вместе или отдельно.
2. Пить воду с сахаром.

Когда болит желудок

1. Отвар из "аврамаскэ".
2. Отвар из "бурунде талапт".
3. Отвар из полевого чебера (чимбру де кумп).
4. Отвар из "куркуль".
5. Отвар из тысячелистника (коада шоаречулуй).

От боли в животе

1. Делают ванны из горячей воды (паровые ванны).
2. Берут глиняный горшок, сжигают в нем маленькую тряпочку, затем больной склоняется над горшком. Весь кислород испаряется и горшок рассасывает живот больного. Считают, что человек излечился только в том случае, если горшок сам освобождает живот. В другом случае глиняный горшок разбивают.
3. Отвар из налбэ.
4. Отвар из "чинч дежете".

От печени

1. Отвар из подорожников.
2. Отвар из кукурузных волокон (нэталэ де пэпушой).
3. Отвар из репейника.

От почек

1. Отвар из "волбурэ" (вьюнок).
2. Отвар из гусятницы (троскот мэшкат).
3. Отвар из кукурузных волокон.
4. Отвар из симинок (сушеница).

От глистов

1. Пить молоко с чесноком.

От аппендицита заговор

1. Отвар из репейника и тысячелистника (брестуре ши коада шоаречулуй).

От радикулита

1. Растирания из уксуса с чесноком.
2. Ванны из "дренц".

3. Ванны из "урзикэ моартэ".
4. Ванны из воды, в которой стирали овечью шерсть.
5. Компресс из тертой редиски с водкой.
6. Горячую мамалыгу из овсяной муки прикладывают к пояснице.

От вшей

Смешать ртуть (артишт виу) со свиным жиром и намазать голову /бритую/.

От лишая

I. Растирают место зеленой скорлупой (кожурой) ореха.

От гнойничков (у детей)

Сжигают белую фасоль и этим пеплом посыпают гнойнички.

От ушиба

Примочки из высушенных стеблей огурца.

От резаных ран

Их надо смазать соком красной свеклы.

Женские болезни

Ванны из "рэшикицэ".

По сравнению с с. Барабой, в Бурланештах религиозный культ менее заметен. Магическая часть лечения (заговорами) почти не сохранилась.

Встречаются только следующие заговоры:

От испуга

Ешь спер дин крештетул капулуй

Дин сфыркул наслуй

Фаца и с'а 'нгэлбент

Окий и с'а'

Сперий де мамэ

Спе де ~~тамэ~~

Спер де кукош (говорят, кто напугал больного)

Ешь,

Ну те ынфокэ,

Ну те ынбужора

Заговор "де урситэ":

Ешь урситэ,
Ку те ~~эн~~фока,
Урситэ тримасэ,
Урситэ де амязэ,
Урситэ де диминицэ

Бричанский район, с.Коржеузы.

Информаторы:

1. Ешану Мария Павловна, 1913 г.
2. Нуза луй Боканча, 1915 г.
3. Сатин Мария Прокоповна, 1930 г.
4. Дария луй Орган, 1918 г.

От головной боли

1. Листья хрена или капусты смазывают жиром или сливочным маслом и прикладывают к затылку.
2. Компресс из тертых корней хрена.
3. Отвар из одоляна, зверобоя, "чинч дежете", в равных пропорциях - опустить их в кипяток.
4. Отвар из "буруянэ де ликитурэ".

От артер.давления - отвар из "чимбур".

Когда болят глаза

1. Надо пить отвар шиповника.
2. Мыть глаза отваром ромашки.

Когда болят уши

1. Надо капать в уши по 3 капли освященного растительного масла 3 раза в день.
2. Промывать уши отваром ромашки.

Когда болят зубы

1. Полоскать рот раствором питьевой соды.
2. Надо истолочь каштановые орешки, обдать их кипятком и полученным отваром полоскать зубы.

3. Пролоскать зубы отваром из "мугураш де петре".

Когда болит горло

1. Растирания газом.

2. Шею намазывают жиром, прикладывают горячую мамалыгу и чем-то завязывают.

От удущья

1. Пить отвар из "чубоцика кукулуй".

2. Отвар из листьев мать-и-мачехи.

3. Отвар из цветов бузины, "налбэ" и спорыша (троскот) в равных частях. Опустить их в кипящую воду, отвар пить 3 раза в день.

От легких

Отварить столетник, добавить мед, свиной жир (вместе - 0,5 кг), еще добавить чайную ложку какао. Пить по одной ложечке в день.

От сердца

1. Отвар одоляна (валерианы).

От желудка

1. С помощью глиняного горшка.

2. Делают настой из цветов цикория (чикоаре) с водкой.

От печени

1. Чай из черной смородины.

2. Отвар из зверобоя.

От почек

1. Отвар из хвоща (коада колулуй).

2. Отвар из "куркубэй".

От радикулита

1. Паровые ванны.

2. Растирания газом

3. Компресс из тертых корней хрена с водкой.

4. Ванны из отвара:

а) цветов бузины

- б) любистика (леуштан)
- в) отвар из корней крапивы.

От чесотки

1. Купаться в отваре из травы "луниносу".

Гнойники (у детей).

1. Смешивать сметану с копотью, взятой из нлиняных горшков и этой смесью смазывать гнойники.

2. Отвар из "плескаицэ".

3. Отвар из "плискул кокостыркулуй".

Женские болезни

1. Ванны из папоротника.

2. Ванны из "дренц".

Отвары делаются из высушенных растений, которые опускаются в кипящую воду. Растения (большинство) собирают после Зиуа Кручий.

ГАГАУЗСКИЕ КАЛЕНДАРНЫЕ ОБЫЧАИ И ОБРЯДЫ

В период со 2 по 30 августа 1982 г. была организована этнографическая экспедиция в Болградский р-н Одесской области УССР для сбора материалов по плановой теме "Народный календарь гагаузов". Состав экспедиции: Курогло С.С. - начальник отряда, с.н.с. Тодоров Н.Н., Киор Н.Н., Савельев Ю.Н. - лаборанты-студенты КГУ им. В.И. Ленина (Тодоров - студент МГУ), Спину Д.И. - водитель автомашины ГАЗ-51.

Сбор экспедиционных материалов произведен в селах Дмитровка, Александровка, Червоноармейское, Жовтневое Болградского р-на. Первые два села населены гагаузами, Червоноармейское - гагаузами и болгарами, Жовтневое - олбанцами, болгарами и гагаузами. Основание данных сел относится к периоду после русско-турецких войн 1806-1812 гг. Село Дмитровка основано в 1821 г. До оседания переселенцев гагаузов здесь существовало татарское или ногайское селение. Место этого селища у жителей села носит название "иуртлук", что в переводе означает "родина", "место обитания в прошлом", На этом месте и поныне находят татарские глиняные лульки, черепки глиняной посуды и т.д. Почва в этом месте серая, что свидетельствует об определенном слое пепла. Об обитании "татар" в этих местах говорит наличие на территории нынешнего слоя так называемых "татарских колодцев", вероятнее всего, ям, в которых буджакские ногайцы хранили зерно и другие продукты.

По преданию, село Дмитровка первоначально носило название Каны Чукур, что в переводе означает "Кровавый яр". На окраине этого села действительно существует яр с таким названием, дно которого покрыто желто-красным илом и вода из его источников окрашена в алый цвет.

В народе доныне бытует легенда, что в далеком прошлом на склонах горы, где расположен яр, произошла ожесточенная битва между русскими и турецкими войсками, в результате которой русло реки наполнилось кровью погибших воинов. Последнее название село получило в 1821 г.

В литературе освещалось, что название с.Димитровка идет от имени первого попечителя задунайских переселенцев Дмитрия Ватикиоти, умершего в 1819 г. В годы русско-турецкой войны 1806-1812 гг. капитан Ватикиоти возглавлял отряд волонтеров из среды переселенцев, знающих турецкий язык.

Село Александровка (бывшее Сатылык-Хаджи) расположено в 8 км южнее с.Димитровка. В конце XIX в. в селе находилось училище, готовившее учителей для младших классов. На границе четырех сел: Димитровки, Александровки, Огородного /бывшее Чийшия-болгарское/ и Ново-Троицны (болгарское) находится межевой камень. В дореволюционное время к этому месту сходились с "молениями" о дожде во главе со священниками приходов, обслуживающими эти села. По традиции у этого межевого столба вплоть до установления Советской власти устраивались "сборы"- спортивные состязания, в которых участвовали борцы, конники из окружающих сел. Дата проведения "сборов" приурочивалась к одному из календарных дней и в окружающих селах знали, когда и в каком селе по традиции должен быть проведен сбор. Иногда на эти "сборы" собирались представители 10-20 сел. Наиболее зрелищными являлись состязания всадников. Скачки у гагаузов назывались "кош" или "йарышмак". Стартовали обычно с пограничной межи одного из сел, финишировали у места "сбора". Лидеров ожидали призы, подготавливаемые на средства сельских сходов или состоятельных жителей села.

Наиболее увлекательно проводились состязания борцов /"гуреш"/. Соревнования проходили с музыкальным сопровождением: флейта /"ковал"/, барабан /"даул"/, волынка /"гайда"/. Исполнялась специальная мелодия борьбы /"гуреш хавасы"/. Победителей награждали призами. Лучшим силачам дарили баанов, к рогам которых привязывалась красная ленточка. На сбоях открывались лавки, продавались традиционные яства и напитки /"шербет", "боза" и т.д./. Иногда "сборы" являлись местом знакомства молодежи.

На границе сел Димитровка и Александровка функционирует женский монастырь. В книгохранилище монастыря хранятся отдельные издания, из которых можно почерпнуть данные по истории сел. В частности, имеются сведения об исполнении прихожанами треб, характеризуются их нравы, религиозное "приложение", сохранились книги в переводах протоиерея Михаила Чакира на гагаузском языке.

В с. Димитровка работает музей боевой славы, посвященный первому комсомольцу села Федору Курогло, замученному и расстрелянному фашистами в 1941 г. Красные следопыты продолжают сбор материалов об отважном космонавте. Пионерская дружина и улица, прилегающая к школе, носит имя героя. В самом центре селе возвышается постамент, на котором установлен бюст космонавта. На ней надпись - с указанием дат его жизни.

Село Червоноармейское (бывшее Кубей) населяют болгары и гагаузы. Дворец культуры, установленный на месте бывшей церкви, как бы разделяет село на 2 части: болгарскую и гагаузскую. Это деление в настоящее время не соответствует действительности, поскольку интенсивные этнокультурные взаимосвязи между народами ломают веками существующие перегородки и границы. Население села составляет 10 тыс. человек. Дома благоустроенные. Уровень жизни жителей высокий. У многих имеется личный автотранспорт. В селе две школы: средняя и восьмилетняя.

Название села (Кубей) жители села связывают с легендой о том, что когда-то в этих краях жил татарский бей, одного из сыновей которого звали "Ку". Сочетание этих двух слов образует "Кубей". Однако действительное название села связано с ногайскими этнотопонимами. Село Жовтневое (бывшее Каракурт) населяют албанцы, болгары и гагаузы, переселившиеся в эти края в начале XIX в. Жители села полиязычны. Обряды и обычай общи для всех этнических групп и различия наблюдаются лишь в названиях (на том или ином языке).

ОБРЯДЫ И ОБЫЧАИ ЗИМНЕГО КАЛЕНДАРНОГО ЦИКЛА В с.ДИМИТРОВКА

День св.Андрея ("Андрей гюю") выпадал на 30 ноября. Накануне дня св.Андрея собирались молодежь в одной из девушек и встречали день Андрея целую ночь. В этот вечер устраивали специальный стол, танцевали. В день св.Андрея отмечали свои именины те, кто носил имя Андрей. Если его встретят на улице, то обсыпывают водой и тянут за уши, при этом говорят: "Расти большим!" ("Бююк чожук олайсын!"). Этот день знаменует приход зимы. Накануне готовили обрядовое блюдо из кукурузы, чтобы год был плодородным, а зерно не выносили, чтобы хозяйство было крепким.

День св.Варвары ("Варвара гюю") выпадал на 4 декабря. В этот день хозяйки выпекали специальный хлеб "пита", который смазывали сверху медом и обменивались с соседями ("илемширмек"), чтобы дети не болели корью, оспой, чтобы они были здоровыми. Бытова легенда, что надо мазать хлеб медом в память того, что отец Варвары некогда отрезал ей голову за то, что она приняла христианскую веру. В этот день не работали: не шили, не стирали. Празднуют именины те, у кого имя Варвара. Именинниц тянут за уши и говорят: "Вырасти большой" ("бююк кыз олайсын").

День св.Саввия ("Савва гуну") выпадал на 5 декабря. Празднуют те, у кого имя Саввий. Если встретят именинника на улице, его тянут за уши и говорят: "Расти большой!". Именинник угощает за поздравление. В этот день не работали.

День св.Николая ("Ай Никола", "Никулай гюю") выпадал на 6 декабря. В этот день отмечают свои именины те, кого зовут Николаем. Если именинника встретят на улице, его обсыпывают водой, тянут за уши и говорят: "Расти большим!". В этот день не работали.

День св.Спиридона ("Ай Спиридон") выпадал на 12 декабря. В этот день мать Спиридона выпекала калачики и одаривала соседей в честь Спиридона, в честь его здоровья. Спиридон в этот день отмечал именины.

Его тянут за уши и говорят: "Расти большим!".

День св.Игната ("Игнаждинъ" выпадал на 20 декабря. Называли его еще "Таукйортусу", что значит "Праздник курицы". Вечером накануне этого дня делают коливо и окуривают его ладаном для того, чтобы будущий годы был урожайным и плодородным, чтобы было много кур в хозяйстве. С вечера также в тарелочку с кутьей кладут кусочки хлеба ("Бука"), которые крошат перед курятником, приговаривая: "кло-кло-кло", чтобы курицы были квочками в будущем году. Утром первого посетителя (гостя) сажают в угол за дверью и угощают хлебом и вином. Гость выражает пожелание хозяину, чтобы у него было много кур (птиц) в хозяйстве. Если же гость что-либо просит у хозяина, то принято ему в этом отказывать, так как по поверьям, это может привести к разорению хозяйства.

В этот день режут свиней, но не едят до наступления Нового года ("Колада"). До этого дня держат пост ("Оруч"). После того, как зарезали свинью, смотрят на ее селезенку /далак/, по которой принято предсказывать погоду. Крестьяне говорят, что если передняя часть селезенки будет тощее, чем задняя, то зима идет на убыль, а если толще, то зима еще впереди.

"Колада" – Рождество Христово отмечается 25 декабря по православному календарю. До "Колады", если село большое, собирались 4 группы молодых людей во главе со своим царем, который руководил подготовкой к празднику. Царь непосредственно избирался членами группы. Подбирали обычно человека опытного, чаще всего женатого. Задолго до праздника группы колядовщиков изучали специальные колядки, которые исполнялись в основном на болгарском языке. Начинали колядовать вечером накануне Рождества. В каждой группе колядовщиков назначался также кассир, которому вменялось в обязанность собирать деньги, носильщик калачей /"колаччи"/, и писарь, который вел запись всего, чем одаривали колядовщиков. За исполнение колядки принято было вручать калач и деньги.

В дом входил первым "Царь" с деревянной флягой /"чотра"/ в руке, угощал хозяев вином и поздравлял с праздником Рождества. Каждой группе предназначался свой участок, за пределами которого колядовать запрещалось. Колядовали вплоть до утра. Во избежание недоразумений "Цари" распределяли между собой участки, где планировалось колядовать. Все собранное за вечер несли царю, где делили между всеми членами группы. Разучивание колядных песен происходило задолго до праздника. Собирались обычно у "царя". На репетицию каждый колядовщик приносил с собой дрова, еду, напитки. Атрибутами "царя" являлись "чотра" и венок из босилька "феслен". В последние годы "царем" в селе был Маленков Иван Петрович.

После дня "Коляды" каждый вечер в течение трех дней устраивалась хора. Праздничными считались жти три дня. "Царь" нанимал музыкантов на хоро. Молодые люди на хоро знакомились друг с другом. Парни посыпали своих друзей к девушкам, понравившимся им, с просьбой передать им цветы. Если девушка передавала цветок, это означало, что она согласна на встречу с парнем. Пары беседующих молодых людей располагались близи хоро. В тот же день устраивались скачки на санях или верхом, на лошадях. Если парень очень нравился девушке, она сплетала ему венок из цветов. В этом венке приятно было скакать по седу, чтобы все могли засвидетельствовать, что парень любим. Подростки 7-12 лет (обычно по двое) ходили из дома в дом со "стявой". "Стяву" изготавливали из обода сита, который оберывали белой бумагой и разукрашивали по краям разноцветной бумагой. Спереди "стявы" укрепляли икону. Исполнялись колядки перед иконой, при этом трясли "стяву", к которой был прикреплен миниатюрный колокольчик. При этом бросали по углам воннаты зерна пшеницы, что означало пожелание плодородия в будущем году. Колядовщиков принято было угощать соадостями, одаривать деньгами (в основном монетами). Иногда привязывали к "стяве" платочек с копейками. Перед исполнением колядной песни принято было креститься.

Колядные песни исполнялись в основном на молдавском языке, при этом исполнители не знали их смысла. Дети ходили со "стявой" 3 дня, после сего собранное делили между собой.

14 января - НОВЫЙ ГОД ("Ени йыл") отмечался 14 января. Накануне его дети ходили "Кити-пити" (обычно после обеда до вечера), а молодые ребята с наступлением темноты по домам, что называлось "хэй-хэй". Ходили в основном группами по 4-5 человек. За исполнение "хэй-хэй" им вручали бублики. Атрибуты исполнителей "хэй-хэй": кнуты, ружья, "уулту" (боченочек для произведения звуков "у-у-у").

Накануне Нового года в каждом доме хозяйки готовили особую еду в печи /"кырма"/ из теста, брынзы и сметаны. В нее клади монеты, веточки шелковицы с особыми отметками, символизирующими изобилие урожая пшеницы, кукурузы, приплода скота, обжаведения птицами и т.д. В зависимости от того, кому что попадет, пророчили успех в обжаведении или изобилии в том или ином виде хозяйства. "Кырму" после выпечки ставили на печку, чтобы колосья пшеницы достигли такой высоты печи, так считали крестьяне. Накануне Нового года устраивали различные гадания. Так, брали луковицу, разрезали на 12 частей. Каждая часть носила название определенного месяца. Посыпали солью. Луковицу клади на подоконник и оставляли до утра. Утром смотрели, на каком куске соль растаяла, значит этот месяц будет дождливым.

После полуночи принято было с водкой /"ракы"/ посещать крестных родителей. Посещали их в основном дети и молодые, неженатые парни. Наряду с этим, посещали также близких родственников. Гости при встрече поздравляли хозяев с Новым годом. У посетителей в руках были веточки вербы, которыми они поздравляли хозяев, трижды касаясь их, выражая свои пожелания. В честь гостей накрывали с вечера стол. Гости первым делом угождали хозяев дома строго по старшинству, а потом остальных присутствующих. Гостя одаривали рубашкой и деньгами. Существовал интересный обычай: если посетитель чихнул за праздничным сто-

лом, ему завещали ягненка или теленка от очередного окота.

"Сурваки". На утров в Новый год отмечалось "сурваки". Обычай выполняли в основном дети возраста 6-7 лет. Каждый из них имел веточку вербы, которую разукрашивали разноцветными бумажками. Дети ходили из дома в дом по 2-3 человека, поздравляли хозяев с Новым годом. Текст поздравления звучал на болгарском языке: "Сурвак-Сурвак пак до гудина". Поздравляющих детей одаривали бубликами, конфетами, деньгами.

В этот же день отмечали свои именины те, кто носил имя Василий (по православному календарю это день св. Василия). По традиции детям, родившимся в этот день, давали имена Василий и Василиса. Детей, носящих эти имена, в этот день обрызгивали водой, тянули за уши и желали вырасти /"буук олайсын!"/. Поздравляющих с днем Василия угощали вином, сажали за стол.

Ажун - так назывался день 5 января. В этот день принято было посещать церковь. В церкви освящали воду /"аазма"/. Освящение заключалось в том, что в воду опускали крест и оставляли так до утра. Это являлось и своеобразной формой гадания. Если крест покрывался льдом, т.е. вода замерзала, считали, что год будет урожайным. В этот день постились, жирного не ели.

Ай Иордан ("Иордан гюю") - 6 января. В этот день праздную свои именины те, кто носил имя Иордан, Иордана. В доме именинников выпекали калачи, которыми угощали соседей, родственников. При этом отмечалось, что это празднуют с пожеланием здоровья именинникам.

Иванов день ("Иван гуну") приходился на 20 января. В этот день обливали водой молодоженов, со дня свадьбы которых не прошло и года. У жениха собирались его родственники, чтобы отметить праздничный день. За столом высказывались пожелания в честь здоровья молодой семьи, чтобы она была крепкой и неразлучной. В этот день отмечали именины все, кто носит имя Иван или Иванна, Иванка.

21 января отмечался Бабин день /"Бабу гуну"/. Праздновать начи-

нали накануне, вечером у бабки-повитухи, которая выполняла роль акушерки в селе. Женщины, у которых бабка принимала роды, приходили на вечер со своими подарками, которые дарили бабке (фартухи, полотенца и т.д.). Каждая из женщин приносила с собой также еду, напитки ... Праздник считался сугубо женским. Мужчинам присутствовать воспрещалось. Осмелившегося явиться ожидали различные неприятности: у него могли отнять шапку или, в худшем случае, раздеть вплоть до белья. К вечеру женщины в знак уважения к повивальной бабке сажали ее на телегу /сани/ и катали по селу, везли к колодцу. Здесь ей подносили воду, мыло, поливали воду на руки. При этом каждая из присутствующих здесь женщин вручала ей полотенце и мыло. Праздник длился до полуночи.

День Аѣ-Танас /"Танас гуну"/ приходился на 18 января. Этот день знаменовал середину зимы /"Кыш йарасы"/. Отмечают свои именини те, кого звали Афанасий.

На 1 февраля приходился день св. Трифона /"Трифон гуну"/. Относительно этого праздника существовала легенда. Согласно ей, в этот день Трифон обрезал виноградник. Жена, сидевшая на улице, встретила бабку, которая ей нареckла: "Что ты здесь сидишь. Бери побыстрей немного соли и беги в поле. Там Трифон обрезал себе нос". Но когда она прибежала в поле, увидела, что муж работает, цел и невредим. Она рассказала мужу о предсказаниях бабки, но он засмеялся и сказал: "Я же обрезаю так (и показал, как обрезает обычно), а не так (он провел ножом перед носом) и в этот момент отрезал себе нос. С тех пор в этот день острые предметы в руки не берут.

(Инф. Маленков Иван Георгиевич, 1914 г., пенсионер, гагауз). Согласно сведениям Казанжи Дмитрия Степановича, 1923 г., в этот день делают обрезку винограда, но только несколько лоз, а затем не берут острые предметы в руки целый день. В этот день в прошлом не брали в руки острые предметы и не работали. Существенным элементом праздника являлось обрызгивание виноградника вином, чтобы год был плодородным.

В этот день те, кто носил имя Трифон, праздновали свои именины.

В день "Стретенья" ("Трех святителей") 2 февраля разрешалось пользоваться ножом, но работать не полагалось. В случае работы в этот день предсказывали определенные неприятности, какую-либо беду. Относительно этого дня существовала легенда, смысл которой сводился к тому, что на Стретенье нельзя работать: "Как-то в этот день один из мужчин брился, оставил без присмотра корову, которая должна была отелиться. Как только он побрился, то увидел, что корова уже отелилась, однако шкура у теленка оказалась без волос, как будто выбритой". Это будто бы в наказание за то, что в этот день осмелился работать.

Инф. легенды:

Бенни Елена Ник., 1919 г., гагаузка, пенсионерка (с. Димитровка).

День св. Семена /"Семен гуну"/ выпадал на 5 февраля. В этот день запрещалось брать в руки острые предметы. Отмечают свои именины люди, носящие имя Семен.

ОБЫЧАИ И ОБРЯДЫ КАЛЕНДАРНОГО ЦИКЛА В с. АЛЕКСАНДРОВКА

БОЛГРАДСКОГО РАЙОНА ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ

День Андрея ("Андрей гуну") выпадал на 30 ноября. Накануне этого дня в доме одной из девушек собиралась молодежь. Приготавливали разоичную еду из фасоли, картошки, чеснока и т.д. Организовывали стол. Согласно поверью, этот день приносит различные болезни /"салжын"/, /"хасталык"/.

День Варвары (Варвара гуну) отмечался 4 декабря. К этому дню готовили пресный хлеб /"чорек"/, который смазывали медом. Этот хлеб крестьяне разносили друг другу по домам. Этот хлеб являлся своего рода символом здоровья. Его разносили, чтобы дети не болели корью /"кызамак"/. Если в этот день кто-то работал, то сбывались всякие предсказания относительно нарушившего запрет.

День Николая ("Ай Никола") выпадал на 5 декабря. Свои именины отмечали те, кто носил аналогичное имя. Встретив на улице, тянули за уши трижды и говорили: "Рости большой" (буук чужу олайсын). Именинник резал барана специально к этому дню (курбан). Иногда его просто дарят. При этом на шею ему повязывают полотенце, на рожок прикрепляют горящую свечу, вручают тому, кому дарят барана, также калачт "за здоровье Николая". Если же барана закалывают, то шею его обвязывают красной ленточкой, в пасть кладут пучок травы и перед входом в дом делают кровью крестик. Если во время курбана болел хозяин, то делали 3 крестика перед входом в дом. Если барашка не было, то резали петуха и его кровью также делали 3 крестика. Утром хозяин как ни в чем не бывало оказывается здоровым / считали крестьяне.

День Саввы отмечался 6 декабря. В этот день отмечали свои именины Савелии. По традиции их тянули за уши трижды. Мать именинника угождала соседей калачами в честь здоровья Савелия.

Игнацинь ("Таук йортусу", т.е. праздник курицы) отмечался 20 декабря.

Мысль праздника заключалася в том, чтобы посредством магических обрядов и гаданий обеспечить год плодородием и счастьем. С вечера окуривали зерна пшеницы и кукурузы ладаном в тарелочке. За столом утром первые кусочки обмакивали в кашу и тоже опускали в тарелочку с зернами. Утром эти кусочки кропили и давали курам вместе с зернами и приговаривали: "Кло-кло-кло, чтобы в следующем году было много цыплят". Первого гостя усаживали в угол и угождали вином. Если он пришел что-либо просить, то ему в этом отказывали. Отказывали, чтобы хозяйство не разорилось и чтобы год был плодородным. Если приход гостя оказывался удачливым /"ий ууру"/, на следующий год его опять приглашали в этот день в гости.

Рождество /"Колада"/ отмечали 25 декабря. Собирались группы колядовщиков по 30-40 человек. Если село было большим, то составлялось несколько таких групп, но "царь" оставался один на все группы. Его выбирали из состава женатых людей, обладающих большим опытом. Он готовил колядовщиков к празднику. В одном из домов, который на время арендовали, или у себя дома царь обучал колядовщиков колядкам, которые звучали в основном на болгарском языке.

Накануне колады все колядовщики собирались у царя и начинали обходить выделенный для них участок. Придя в дом, куда их приглашали, они посыпали хозяев, жилище зерном и исполняли колядки. Хозяева их одаривали калачом и деньгами. Специально назначенный из состава колядовщиков кассир собирал деньги, а "колаччи" - калачи. На следующий день вся группа собиралась у царя отмечать праздник. Сюда же приглашался музыкант, устраивались танцы.

В день колады устраивали "хору" /жок/. Приглашались на него молодые девушки. Из их состава парни присматривали себе невест. Если девушка нравилась парню, он посыпал одного из друзей к ней с просьбой передать ему цветок, который девушки прикалывали к платку / виска/. Передача цветка означала, что девушка согласна беседовать с

парнем на краю "хоры" /"лафетmek"/. Пары понравившихся друг другу молодых людей и девушек выходили за пределы танцевального круга для беседы, в то время как жок продолжался.

м

Колада длилась три дня. В первый день прято было угождать соседей и близких родственников специально выпечеными калачами "в честь Рождества".

В течение этих трех дней молодежь ходит из дома в дом со "стявой". "Стява" – реквизит обычая во время колады, состоящий из ободка решета, обернутого белой бумагой и разукрашенного разноцветными бумажными ленточками. В центре стявы (ободка решета) укрепляли икону. Со "стявой" по селу ребята ходили по двое. Песни ими исполнялись на болгарском языке. Жители села одаривали их различными сладостями, бубликами, вручали деньги (в основном монеты).

"Ени йыл" (Новый год) отмечался 14 января. В канун Нового года с обеда до вечера дети посещали соседей и близких родственников, исполняя "хэй-хэй" (колядки) под аккомпанемент пастушеских колокольчиков ("трака", "зил"). "Хэй-хэй" исполняли на молдавском языке. В награду за исполнение им вручались бублики и мелкая денежная монета.

Вечером взрослые парни посещали сельчан, поздравляя их с Новым годом, исполняя "хэй-хэй". Они рядались в различные одежды: в шкуру медведя, козы и т.д., брали с собой "уулту", ружья, кнуты, чтобы создать праздничный шум.

Рано утром (дозволялось сразу после 12 часов ночи) шли к крестным родителям /"нуна"/, близким родственникам /"чучу", "дайка"/. С собой несли бутылку водки. Крестных и родственников поздравляли с Новым годом, выражали им свои пожелания.

Для посетителей накрывался стол, приготовленный с вечера. Существовал интересный обычай. Если во время этого вечера посетитель чихнул, то хозяин завещал ему первого же родившегося ягненка. На прощание посетителя повязывали рубахой и одаривали деньгами.

В первый день Нового года дети 7-10 лет, начиная с 6 часов утра,

обходят соседей и родственников с веточкой фруктового дерева, которой трижды касаются хозяина дома и членов его семьи, произнося: "Сурвак, сурвак пак гудина". Сурвакарам вручают деньги и бублики, благодарят их за поздравления.

В день "Ай Иордан" 19 января устраивали именины тем, кого звали Иордан.

Иванов день ("Ай Иван") выпадал на 20 января. В этот день обрызгивали водой молодоженов ("Йыкамаа ени гувейи"), со времени свадьбы которых прошло менее года. На Иванов день работать не рекомендовали.

На 21 января выпадал "Бабин день" ("Бабу гуну"). Отмечается праздник следующим образом: в доме повивальной бабки собирались все женщины, у которых она принимала роды. С собой брали еду в тарелке, графин вина, какой-нибудь подарок для повитухи. Организовывался стол, за которым исполнялись песни и танцы. К вечеру одевали повивальную бабку в "различное тряпье" (старые одежды) и на телеге или санях возили по селу к колодцу, где ее обливали водой, после чего возвращались опять к столу. На этот вечер мужчины не допускались. Осмелившегося попасть на этот вечер ожидали различные "неприятности": женщины могли его раздеть, разуть, заставить исполнить те или иные их требования.

День "Ай Трифон" отмечали 1 февраля. В этот день воспрещалось пользоваться ножом. Нарушение этого запрета, по мнению крестьян, вредносно отразится на плодовитости скота. Во избежание воздействия "злых сил" перед пользованием ножом рекомендовалось у входа в дом ножом трижды прочертить крест.

Информаторы из с. Александровка Болградского района Одесской обл.:
Дишли Варвара Васильевна, 1911 г., гагаузка, образ. I кл. нач. школа.
Ябанжи Надежда Степановна, 1924 г., гагаузка, образ. 3 кл.
Димова Екатерина Константиновна, 1926 г., гагаузка, образ. 2 кл.
Параскива Варвара Степановна, 1922, болгарка, образ. среднее, спец-ое.

ОБЫЧАИ, ОБРЯДЫ И ПРАЗДНИКИ ЗИМНЕГО КАЛЕНДАРНОГО ЦИКЛА
В с.КАЗАКЛИЯ ЧАДЫР-ЛУНГСКОГО РАЙОНА МОЛДАВСКОЙ ССР

"Андрей гуну" (день св.Андрея) отмечали 30 ноября. В канун этого дня молодежь, в основном девушки, собирались в доме одной из них. Но старинной традиции в этот вечер девушки на тарелку с отрубями клади головки лука или чеснока, которые уходя раздавали друг другу. Принято было горсть отрубей с луком примешивать в солому, которой кормили домашний скот. Считалось, что от этого "у коровы прибавится молока". На Андреев день девушки готовили различную постную еду: варили фасоль, пекли плачинды из тыквы ("кабаклы"). В праздничном ужине наряду с девушками принимали участие и парни. На вечеринке девушки, как и на посиделках, пряли, вязали, вышивали. Парни подсаживались к ним, беседуя, помогая в чем-либо. Девушки старались незаметно привязать к парням чеснок, который хранили в тарелке с отрубями. День Андрея предварял приход зимы.

Варварин день (Варвара гуну) отмечался 4 декабря. В этот день выпекали специальный хлеб, называемый "пита", который смазывался медом. Его раздавали соседям, родственникам (улештирмак), чтобы "дети не заболевали корью и оспой" (кызынак). Свои именины отмечали те, кто носил имя Варвара и Вера. Именинниц обрызгивали водой, тянули за уши, "чтобы росли".

День Саввы (Савва гуну) отмечали 5 декабря. Носители данного имени кололи ягненка (курбан). "Курбан" резали согласно существующему по традиции ритуалу. Перед закалыванием ягненка освящал священник. Шкуру ягненка дарили кому-либо. Кровь зарезанного ягненка тщательно собирали и ею поливали тюльпаны. Среди крестьян этот день считался нерабочим. Таким же днем считалось 6 декабря (день Николая).

День Спиридона (Спиридон гуну) отмечался 12 декабря. В народе говорили, что это – день зимнего солнцестояния (гун донер). Курбаном праздновали свои именина носители имени Спиридон. В этот день принято

было приносить соседям муку в тарелке, ломоть хлеба и луковицу "в честь здравия Спиридона".

День Игната, именуемый у гагаузов "Игнахдинъ" (или "Таук Портусу"), т.е. праздник курицы, отмечался 20 декабря. С вечера в канун этого дня окуривали ладаном зерна кукурузы и пшеницы и в какой-нибудь посуде клали на печь, чтобы "у пшеницы колосья уродились большими". В этот день выпекали специальный хлеб (колач), который глава семьи обламывал на голове, чтобы "колосья у пшеницы были большими и пшеница выросла высокая". Первый отломанный кусок этого ритуального хлеба клали в тарелку и на следующее утро крошили его перед курятником домашней птице. Хлеб раскрашивали внутри круга, используя обычно обруч от бочки, чтобы в Новом году куры не разбежались. Первого гостя в этот день усаживали в угол комнаты и угождали. В этот день не рекомендовалось что-либо выдавать из дома, чтобы хозяйство было крепким. День этот считался не рабочим (даже шитьем запрещалось заниматься). В этот день кололи свиней, но мясное не ели вплоть до Рождества (колада). Кость от челюсти свиньи крестьяне сохраняли, чтобы "ею можно было лечить опухоли". По селезенке (далак) свиньи гадали, какая погода будет в новом году.

Рождество (колада) выпадало на 25 декабря. До праздника из состава женатых парней выбирали "царя", старшего из колядовщиков. Он предлагал тексты песен, разучивал вместе с ними сценарий колядования. До начала колядования, накануне, в дома, которые предполагалось посетить, направляли двух мальчиков с ритуальной флягой (чотра) для вина, чтобы узнать, желают ли в этом доме принять колядовщиков. Наряду с царем избирались также носильщики калачей. В больших селах составлялось по несколько групп колядовщиков (в группе - 15-20 человек). Цари обговаривали между собой, на каких улицах, кого предполагает группа посетить. Девушки к этому дню заранее сплетали венки и если среди группы колядовщиков оказывались возлюбленные, вручали им венки

(фенец). Колядки исполнялись на болгарском языке во дворе, у входа в дом. Иногда их приглашали в дом.

Кроме венков, девушки изготавливали еще специальные калачи для возлюбленных. Колядование длилось до утра. Собранные калачи распределяли между членами группы, иногда продавали, а вырученные деньги делили между собой. Колядовщики оплачивали царю "услуги", оказываемые им: его одаривали калачом, подвязывали полотенцем. Царь обычно шел впереди колядовщиков с венками на голове, неся в руке "чотру" с вином.

Рождественские праздники длились 3 дня. Все эти дни после обеда собирался в центре села жок (хору). На хору приглашали музыкантов, игру которых оплачивали сельские парни.

В течение рождественских праздников дети 10-12 лет с утра до обеда навещали родственников, соседей и близких со "стявой". Стяву изготавливали из ободка сита, который оборачивали газетой и разукрашивали разноцветными бумажками. В центре обода устанавливали икону. Дети со стявой ходили на пару: один из них нес стяву, другой звонок или колокольчик, которым позванивал перед исполнением специальной колядки (обычно на молдавском языке), смысл которой дети не понимали. На третий день Рождества свои именины отмечали те, кто носил имя Степан.

Новый год (ени йыл) отмечался 14 января. Праздник длился 2 дня. Накануне принято было гадать. Брали луковицу и разрезали на 12 частей, засыпали солью. В каждую из частей клади какие-либо злаки: зерна пшеницы, кукурузы и т.д. В каком из лукошек оказалось больше влаги, той культуре в очередном году пророчили наибольшую урожайность, обильное количество дождей для нее и т.д. Выпекали плачинту (кырма и керда), в которую клади монету, веточку фруктового дерева, баранью косточку и т.д. В зависимости от того, кому что попало, предсказывали ему богатство, счастье в той или иной области.

Существовал интересный обычай. Накануне Нового года принято

было оказывать определенную услугу хозяину дома, где проживала чья-либо возлюбленная, чаще всего – очистить хлев, однако это необходимо было сделать скрытно, чтобы об этом узнали лишь утром. За это хозяин обязан был накрыть для них стол, угостить. Если же хозяин застал их ночью, то парни должны были угостить хозяина.

Накануне Нового года колядовали (Хэй-хэй). Группы парней, ряженые в медведя, козу (капра) ходили по домам, исполняли "хэй-хэй", за что им давали деньги, бублики.

Группы колядовщиков исполняли хэитуры на молдавском языке. Их атрибутами являлись ружья, кнуты и т.д. "Капру" исполняли двое колядовщиков: один рядился в козу, другой шел с пармошкой. Навещали людей до утра. "Нармонист" играл, "коза" танцевала и блеяла; за это их одаривали деньгами.

После полуночи принято было навещать крестных родителей (нуна), близких родственников с водкой (раки). Обычно в этой роли выступали подростки. К их приходу в доме накрывали с вечера стол. Гости, войдя в дом, веточкой шелковицы (сурваки) трижды касались жильцов дома, выражали им свои пожелания, угощали принесенным (строго по старшинству). Гостей сажали за стол, угощали, одаривали одеждой (рубашкой), деньгами, полотенцами. Навещать родственников можно было и в другие дни – по воскресеньям в течение 40 дней до Афанасьева дня.

Наутро дети 10-12 лет ходили "сурваки". Прутик от фруктового дерева (сурваки) разукрашивали цветными бумажками, "чтобы год был цветущим". Они трижды касались прутиком хозяев дома, поздравляли с Новым годом, произносили на болгарском языке: "Сурва, сурва, пак гудина, ески гудина". Их угощали сладостями, вручали им платочки. В этот день Василии отмечали свои именины. Родившемуся ребенку давали имя Василия. Чихнувшему в Новогоднюю ночь завещали ягненка.

Крещенье (айазма) отмечалось 18 января. День считался праздничным: не работали, не ели жирное. Крестьяне шли в церковь за святой водой.

Приговаривали о пользе этой воды. В связи с этим принято было обмывать лицо, если на нем была опухоль, ею опрыскивали хлев, комнаты в честь здравия, для успеха их в хозяйстве. Существовала примета: если опущенный в воду серебряный крест покрывался в воде льдом, предрекали - году быть урожайным.

На крещенье в селе устраивали скачки на конях. Победителям "коша" призы вручал староста села.

День Иордана (Иордан гуну) отмечали 19 января. День считали не рабочим. Носители имени Иордан отмечали свои именини.

День Ивана (Иван гуну). В этот день устраивается "курбан": носители имени Иван режут баранов, отмечают свои именини. В этот день принято обрызгивать водой, обмывать лица молодоженов, со свадьбы которых не прошло и года. В благодарность молодожены должны были устраивать праздничный стол. Иванов день считался не рабочим. В качестве "курбана" резали баран, при отсутствии - петуха. Шею барана обвязывали полотенцем, к рогам прекрепляли свечу. Кровь собирали, ею делали крестик на лбу у детей, "чтобы они были здоровыми". Шкуру закланного барана дарили кому-либо.

Священники местных приходов разъезжали по селу и "освящали" жертвенных баранов. За это им причиталась передняя ляжка барана. Барана жарили в печи целиком, набивая внутренность зернами пшеницы. Курбаном угощали соседей. Иногда курбан, обвязав полотенцем и установив на шее свечу, дарили кому-либо живьем. Если им оказывался петух, шею ему обвязывали платочком.

Бабин день (Баба гуну) праздновали 25 января. Повивальная бабка готовила стол в своем доме. Ее навещали женщины, у которых она в свое время принимала роды. С собой они брали подарки для повивальной бабки: калачи, отрезы на платье и т.д. Женщины катали в телеге или на санях "бабку", обливали водой у колодца. Одевали ее для этого в различные "дряхлые" одежды. По возвращении с катанья она притворялась

"мертвой", и тогда женщины вносили ее на руках в дом. За праздничным столом женщины веселились: угощались напитками, танцевали, пели. Мужчинам воспрещалось присутствовать на таких празднествах. Нарушившего запрет ожидало "наказание" со стороны женщин: могли раздеть, заставят выполнить те или иные их прихоти.

Информаторы из с.Казаклия Чадыр-Лунгского р-на Молдавской ССР:
Терзинов Пантелей Харлампиевич, 1901 г., гагауз, образование 2 кл.
Терзинова Зиновия Георгиевна, 1901 г., гагаузка, без образования.
Киф Екатерина Петровна, 1906 г., гагаузка, без образования.

Sfärslit!!!