

бидел этнографии
и искусства Бургасия А.Н. ИССЕР



Сигей
о работе этнографической
экспедиции за 1983 год.

На 1981.

-1-

О Т Ч Ъ Т

о работе этнографической экспедиции
сектора этнографии ОЭ и И АН МССР

за 1983 год

О Г Л А В Л Е Н И Е

1. История села.....	4 стр.
2. Традиционное жилище молдаван	21 стр.
3. Молдавское ткачество	33 стр.
4. Народная кухня	60 стр.
5. Новогодние обычай, обряды и фольклорный театр	85 стр.
6. Родильные и похоронные обряды	147 стр.
7. Народная медицина	166 стр.
8. Этнодемографическое изучение русского населения Молдавии	175 стр.
9. Гагаузская топонимика	194 стр.

В 1983 году в работе экспедиции участвовали:

д.и.н. В.С. Зеленчук - начальник экспедиции;
м.н.с. Чеботарь С.С. - зам. начальника экспедиции,
с.н.с. Спатору Г.И., м.н.с. Табак И.В., м.н.с. Калашникова И.М.,
м.н.с. Лукьянец О.С., ст. спец. Шафранская З.Д. ст. лаб. Катев А.В.,
Тостоган В., аспирант Фуртунэ А.Т.; лаборанты: Гутюм Т.В., Луки-
ца М.П., Чернян Л.А., Плачинта Г.И., Талпа А.Я., Чебан А.У.,
Тафан Е.С., Тафан М.С., Руснак А.В., Кучерявый А.В., Авеникий В.Х.,
Брагарь В.И., Рожан Д.В., Талпа А.С., Смирнагин В.Г.

Экспедиция работала в селах Котовского, Кагульского, Вулка-
нештского районов МССР, Одесской области УССР.

В ходе экспедиции были собраны материалы по следующим темам:

История села

Народное жилище

Молдавское ткачество

Народная кухня

Новые праздники и обряды

Зимние новогодние обычай

Родильные и похоронные обряды

Народная медицина

Этнодемографическое изучение русского населения

Молдавии.

Гагаузская топонимика

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.

К материалам приложены фотографии и негативы пленок.

ИСТОРИЯ СЕЛА

Котовский район
с.Лэпушна.

Информаторы:

Сыли Георгий Николаевич

(родился в 1911 году, молдаванин,
бывший учитель, сегодня пенсионер)

Унгуряну Николай Александрович

(родился в 1916 году, молдаванин,
работает в совхозе на ферме).

Пирэу Мария Николаевна

(учительница истории в селе,
родилась в 1956 году).

Лэпушна, как и большинство сел, вероятно происходит от названия реки и долины, где оно расположено. Слово "Лэпушна" славянского происхождения. "Лопух" (по болгарски "лопуш") в переводе означает "брюшире" плюс славянский суффикс "н" и получается лопушна. Впервые древнее поселение на сегодняшний территории села Лопушна упоминается в грамоте Александра Доброго, господаря Молдавии, (1400-1452) о пожаловании земли своему боярину Владу Адиму (1429).

Среди пожалованных местностей упоминается и местность Лэпушна. Вероятно, оно существовало и в XIУ в., когда формировалось молдавское государство, потому что в сер.ХУ в. оно упоминается как один из важных центров в экономической жизни государства. Так, в грамоте 1454 г., Петр Арон Воевод дарует монастырю Молдовица из Буховины право однократного освобождения от таможенной пошлины села Лапушна. Лапушна получает большое экономическое и административное значение в результате отделения Буджака и Тигины в

конце XVI в. Лопушна подвергалась нападениям со стороны татар. 22-Ш-1513 хан Гирей разграбил Лапушну. Рынок Лапушки имел свою муниципальную администрацию. Во главе горожанов стоял "толтуз" с 12 "пиргарь" (членами городского управления), которые имели право использовать печать рынка с надписью "печать Лапушки". Существовал и таможенник (таможенный досмотрщик), который собирал для воеводства таможенную пошлину со всего рынка. Здесь же находились цеха ремесленников и торговцев. В 1649-50 г. с.Лапушно было разрушено татарами из Крыма и Буджака. Другое бедствие было причинено в 1671-72 г. с турками во время правления Георгия Дука.

Героическую страницу составляет борьба жителей против отоманского ига. Рынок Лапушки играл важную роль в экономической жизни страны. Он служил таможенным центром. Здесь оплачивались внутренне и транзитные таможенные пошлины. Жители занимались ремеслами, сельским хозяйством и скотоводством (пшеница, овес, рожь, ячмень). В имении Лапушна выращивали виноград, занимались овцеводством и садоводством, практиковалось пчеловодство. В 1812 г. Лапушна продолжает принадлежать монастырю св. Иоана Златоуска из Яссы. В 1817 г. имение Лапушна было продано помещикам Иордаке Томулец и Григоре Леонескул. По переписи населения 1818 г. в Лопушне существовало 313 хозяйств, в 1868 - 510 хозяйств. В 1830 г. было 189 коней, 877 голов крупного рогатого скота, 4154 голов мелкого рогатого скота.

Орудия труда были очень примитивными, использовались деревянные мотыги и плуги. В 1859 г. был найден плуг из села, названный "прашеукэ". Во время Крымской войны жители села снабжали армию хлебом.

В начале XIX в. жители села занимались обрабатыванием селитры. Позднее, село и имение было разделено на четыре части между

помещиками Тамулец:

1. Младян - принадлежало помещице Елизовето Томулец.
2. Тодий - помещику Рома Томулец
3. Фэурешть - помещице Елизовето Томулец
4. Руска - Егору Томулец.

К 1824 г. в Лапушне было 2 крупных земледельца; 3 священника; 10 служителей церкви; 289 зависимых крестьян.

В 1581 г. имело место одно из первых восстаний крестьян во главе с Лунгул. Другое восстание крестьян было в 1817-1834 г. Первая русская революция 1905 -07 г. подорвала веру крестьян Лапушки в царя. 5 декабря 150 крестьян вырубили лес, который принадлежал помещику Фэмы Томулец.

Первая империалистическая война ухудшила жизнь жителей села. 9 августа 1914 г. жены солдат собрали весь урожай с арендованных у помещика участков. Церковь - "очаг культуры", построенная в 1818 г. из дерева, в 1818 г. была сооружена из камня. В 1864 году в селе открывается церковная начальная школа. В 1871 открывается одна народная школа с 2 классами. В 1872 г. при этой школе открываются курсы плотников.

В 1872 г. - холера. В 1874 г. зарегистрированы такие болезни как: корчо, оспа, дифтерия. В 1906 г. в селе появляется первый почтовый узел. В 1907 г. появляется телефон. В 1866 г. в селе рождаются 164 детей, из них 73 умирают. В 1872 г. рождаются 88 - умирают - 61.

Великая Октябрьская Социалистическая революция открыла новую эру в истории человечества. В ноябре 1917 г. крестьяне с. Лапушна, под воздействием октябрьских идей начали систематически валить лес, который принадлежал помещику Балабан. В начале

1918 г. Румыния завоевывает Бессарабию, и вместе с ней и Лапушну. Все земли были возвращены помещикам. К 1923 году в селе существовало 5 помещичьих хозяйств, которые эксплуатировали более 8 тыс. жителей Лапушки. Во время оккупации в Лапушне существовал потребительский кооператив, народный банк, одна единственная начальная школа с 2-мя классами, 8 тракторов. Функционировал ряд государственных органов: жандармский пост, прокуратура, сельская управа (пришерия) и агентура налоговиков.

В 1940 г. избран первый сельский Совет.

Председатель - товарищ Балабушка, секретарь - тов.Дэнуцэ.

В сельский Совет было избрано 7 членов, в том числе тов.Солонару М.Г. и Фокина И.И.

Был открыт потребительский кооператив. Введено обязательное обучение.

Во время Великой Отечественной войны жители села оказывали огромную помощь Красной Армии в сооружении оборонительных объектов. Оборонительная зона была организована вблизи с.Лапушна. с.Лапушна оборонял 161 стрелковый полк 95 дивизии. 7 июля с.Лапушна было оккупировано. В селе был установлен диктаторский, террористский, фашистский режим. 14 октября 1942 г. были расстреляны Дмитрий Саверин, Трифан Кучеряну, Николай Яблонский. В 1944 г. был повешен Григорий Иван. Жители села сопротивлялись врагам. Некоторые из них уходили в партизанский отряд им.Кутузова, который действовал вблизи села с 7 июня по 25 августа 1944 г.

Командиром отряда был Александров В.П., комиссаром был - Можжукин В.В. Село Лапушна было освобождено в результате операции Яссы-Кишинев, 16 механизированной бригадой 232 гвардейского полка - 23 августа 1944 г. За освобождение родного села пали

смертью храбрых - младший лейтенант Шепетко В.Е., Кигаев П.И., лейтенант Шелепугин М.М., старший сержант Райдберг Д.Б., Бицадзе В.В., Георгадзе Ш.Ф., Хисмашулин Г.Х., Бахмеш И.И., сержант Юлин М.В., Яранцев В.М., солдат - Тихиченко И.С. Всего смертью храбрых пали 41 боец.

Во II мировой войне участвовали 136 стрелков. 53 погибли, не вернулись из боя. Коллективизация началась в селе Лапушна осенью 1947 г., закончилась в 1950 г.

В конце августа была сформирована инициативная группа для создания колхоза в с.Лапушна. В эту группу входили: Фокша И.И., Солонару Н.Г., Бырлэдяну И.М., были написаны более 32-х заявлений для поступления в колхоз. 5 сентября 1947 г. - первое собрание колхозников, где было принято решение о создании первого колхоза "Новая жизнь". Также, на этом собрании был принят первый устав колхоза.

Были избраны члены правления колхоза, ревизионная комиссия. Председателем был избран Пэшкэняну М.Ф. (позже Фокша И.И.).

После первого урожая был организован праздник, после этого праздника число колхозников значительно увеличилось. К 1950 г. в колхозе "Новая жизнь" числилось 569 членов. В 1948 были организованы 4 производственные бригады. В селе был создан первый товарищеский кооператив виноградарства и садоводства им.Мичурина, в котором числились 76 членов.

1949 г. - считается годом коренного поворота в коллективизации села. В с.Лапушна были образованы колхозы им.Карла Маркса и Н.К.Крупской.

В колхозе "К.Маркс" председателем был Солонару М.Г., числились 743 человека, было 1200 га земли, 30 га винограда и др.

В колхозе "Н.К.Крупская" председателем был Джущэ И.С., числились 320 человек, было 844 га земли.

В 1950 г. все колхозы объединились в единый колхоз "Путь коммунизма" в котором числилось 1342 человека.

Председатель - Фокша И.И., позднее Бырлэцяну И.И. 12 января 1961 г на базе совхоза "Пашкань" был организован совхоз "Лопушна". В настоящее время совхозом управляет Мирза Н.А. Совхоз имеет 6354 га земли, из которых 2875 га пахотных земель, 800 га - винограда, 136 га - садов, 1046 га - пастбищных угодий.

Животноводческий сектор содержит 1421 голову крупного рогатого скота, 2142 головы свиней, 1632 головы овец. За достигнутые успехи бригады № 3 и № 4 виноградарей под руководством Секера Н.Ф. и Пилничука В.Г. были удостоены почетными дипломами. Производство этих бригад было высоко оценено на всесоюзной Выставке в Москве. Бригадир бригады № 3 был награжден серебряной медалью, а бригадир четвертой бригады - бронзовой.

Только в 1972 г. совхоз получил от реализации отводков (саженцев) прибыль в 146, 452 руб. В 1977 г. с 1 га земли в среднем собрали по 40,6 центнеров зерна.

В общем рентабельность по хозяйству составляет 22,8 %.

Партийная организация с. Лапушна была организована в 1946 г. В начале в неё входили 5 человек: Фокша И.М., Сумма А.М., Кручиков И.В., Солонару М.Г. Первый секретарь - Фокша И.М. награжден орденами Трудового Красного Знамени и Октябрьской Революции.

Комсомольская организация села Лопушна была организована в 1945 г. Первым комсомольцем был Солонару И.Г., первая комсомолка - Коноченко О.В., всего - 10 комсомольцев.

Большие перемены за время Советской власти произошли в с. Лопушна и в культурной жизни. В 1959 г. был построен первый блок школы на 400 мест. В 1963 г. - было построено новое здание школы,

в 1972 - построили школу нового типа на 1000 мест.

Самые распространенные молдавские фамилии: Бубуйок, Цонку, Донкэ.

Преобладают семьи из 5 - 7 человек.

Численность и эмпирический состав
жителей с.Лопушна

Национальность	Численность	%
Всего	6327	100
Молдаване	6266	99,0
Русские	27	0,4
Украинцы	12	0,2
Болгары	5	0,1
Гагаузы	-	-
Прочие	17	0,3

МССР

Кагульский р-н
с.Ст.Кригани.

Информаторы:

Гаку Николай Михайлович

(родился в 1923 г., учитель молдавского языка и литературы)

Ион Бума

(родился в 1908 г.,
работал на рыбном комбинате, пенсионер).

Крихана происходит от слова турецкого происхождения и означает место для причала.

По словам жителя села Садовяну Крихана означает место, где рыба мечет икру.

Первые упоминания об этом селе относятся к 1838 г. Но по словам коренных жителей село существовало и ранее.

Кто первые жители? Вероятно это село сформировалось в результате колонизации XIX в. Отсюда они перешли на другое место и сформировали село Новые Криханы. В 50-е годы этому селу было присвоено имя генерала Лебеденко, который был родом из этих мест.

Жители занимались рыболовством и земледелием.

На протяжении долгого времени селение находилось под властью помещиков, которые жестоко эксплуатировали жителей.

Жители занимались рыболовством. Рыбу транспортировали телегами в Кагул. До 1940 г. администратором этих мест был Георге Манолеску.

27 июня 1940 г. село Старые-Криханы было освобождено. Сразу после освобождения в селе были организованы рыболовные бригады. Во время Великой Отечественной войны село Криханы находилось под оккупацией румын.

Ваня Лазар, родом из села, принимал участие в нелегальной борьбе против оккупантов в г. Кагуле в группе Краснова.

Леля Суржикова и Иван Кристофорович Пелинов имели связи с разведчиками, которые находились вблизи села. Они им приносили сведения о состоянии врагов и доставляли продукты питания.

24 августа 1944 г. село Ст.Криханы было освобождено.

В марте 1949 г. в себе были организованы 2 колхоза им. Свердлова и им. Дзержинского. Первыми председателями были П.И. Бунгез и Я.К. Богян. В 1959 г. был организован совхоз "Кагульский". До организации колхозов в селе существовала местная партийная организация, в составе И.П. Мельникова, А.Кулакова, И.Ф. Вахоренко. В 1951 г. организация увеличилась, в неё вошли коммунисты Н.А. Майор, П.П. Хынку.

В 1944 г. была организована комсомольская организация. Первыми комсомольцами были: Брынкина А.Е., Грецу Г.К., Вылку К.И. В конце XIX в. была организована начальная школа. Занятия проходили на русском языке, была одна единственная учительница. В нач. XX в. была построена новая школа, директор - А.Гладков. В 40-ые годы была построена школа с четырехлетним обучением.

В 1981 г. была построена новая школа современного типа.

В прошлом на этом месте были расположены 2 села: Вылково и Новые Кирханы. Название "Вылково" было дано первым жителем этого села. Эти села имели свои школы. В 50-е годы XX в. название Вылково было ликвидировано и осталось только одно название Старые Криханы. Эти села были соединены с центром в с. Старые Криханы.

Преобладают семьи из 2-3 детей. Самыми распространеными молдавскими фамилиями являются: Машкаш, Крецу, Попа; русскими являются: Кубряков, Попов.

За последние 5 лет в с.Ст.Криханы родилось 500 детей.

За последние 5 лет в с.Ст.Криханы умерли - 8 человек.

Численность и этнический состав
с. Старые Криханы

Национальность	Численность жителей	%
Всего	4430	100
молдаване	4336	97,9
русские	28	0,7
украинцы	27	0,6
болгары	18	0,4
татары	15	0,3
прочие	6	0,1

Распределение семей по числу детей
в селе Ст.Криханы

без детей	1 ребенок	2 ребенка	3-е дети	4-о и более
-----------	-----------	-----------	----------	-------------

МССР
Кагульский р-н
с.Брынза.

Информаторы:

Логин Константин Михайлович

(родился в 1918 г., пенсионер)

Логин Константин Давыдович

(родился в 1905 г., пенсионер)

Шишку Иван Георгиевич

(родился в 1952 г.

Председатель сельского Совета).

Это село впервые упоминается в 1630 г.

"На этом месте было большое село с 7 церквями и столькими же мельницами. Но, в письме ляшского посланного в Крыму Л.Плазе - чинский, который в 1801 г. посетил крепость Аккерман говорит: "В районах Аккерман, Килия и Измаил жили молдаване, точнее в с.Джурджулешты, Вэленъ, Брынза...", в которых управлял от имени татарского хана пего слуга Касил-Ага.

Название "Брынза" - видимо происходит от того, что в прошлом на этом месте жили люди, которые занимались овцеводством и изготовлением молочных продуктов: брынзы, каши.

с.Брынза зафиксировано и на карте Дм.Кантемира, выполненной для книги "Описание Молдавии".

В 1769 г. по поручению Русского Правительства в Болгарию, Сербию, Валахию и Румынию был послан подполковник Н.Каразин, по национальности болгарин, который привёз с собой отряд из 1 тыс.волонтеров. После войны 1708-1774 г. на территории южнее Днестра и Прута пере-

шли в Брынзу, Колибаш более 2000 болгаров.

В 1819 г. Указом Государственного Сената в с.Брынза; Колибаш и соседние села перешли и другие предунайские эммигранты. С 29 декабря Брынза официально считается селом.

К 1827 г. в селе жило 45 семей молдаван и 16 семей украинцев. Остальные семьи - болгарского происхождения. Первая начальная школа, в которую были приняты мальчики и девочки, была открыта в 1880 г. Первым учителем был А.А.Козович.

К 1890 г. с.Брынза имело 2032 фунтов земли и 158 дворов. Все жители занимались земледелием и пастушеством. Большинство из них были зажиточные. Бедных крестьян было очень мало.

В 1904 г. в селе открывается школа с одним годом обучения. Согласно документам 1913 г. жители не хотели иметь собственный узел связи и пользовались почтовыми отделением г.Рени.

В 1923 г. в селе числилось 280 домов и 4 трактира.

В 1862 г. в с.Брынза числилось 514 жителей.

В 1982 г. в с.Брынза числилось 2573 жителя

В 1904 село имело 1250 ар земли, 146 лошадей. В 1982 г. хозяйство имело 2875 га земли, 61 трактор, 43 грузовых автомобиля. В 1907 г. в школе занимались 75 школьников, работал один учитель.

В 1982 г. школу посещают 473 школьника, в педагогическом коллективе - 40 учителей и квалифицированных воспитателей. Первymi коммунистами села были Ротару Конст.Мих., Камера М.И., Балкан Ф.И.

Партийная организация была организована после войны.

В 1949 г. были организованы 2 колхоза: "Дзержинский" и "Х партсъезд". В 1952-53 г.г. они объединились и был создан колхоз "Ленинский путь". В 1980 г. совхоз- завод. Село реконструируется, строится центр отдыха, имеется большая школа на 600 мест, дом

обслуживания (быта).

Самыми распространенными фамилиями являются: Антохи, Ковач, Логин, Морин.

В 1982 г. родилось 45 детей.

С января 1983 г. по 25-УП-83 родилось 34 чел.

В 1982-83 г. скончались 7 человек.

Национальность	Численность	%
Всего	2978	100
молдаване	2956	99,4
украинцы	2	00
русские	12	0,4
болгары	2	00
татары	5	0,2
прочие	1	00

Распределение семей по числу детей
в селе Брынза

без детей	1 ребенок	2-е дети	3-е дети	4-о и более
-----------	-----------	----------	----------	-------------

РССМ - МССР

Вулканештский р-н
с.Джурджулешты.

Информаторы:

Збырчог Иван Андреевич

(родился в 1930 г., бригадир).

Некулисяну Дм.Иванович

(родился в 1950 г. Председатель сельского Совета).

Кайдита Афанасий Ник.

(родился в 1894 г. , пенсионер).

Первые упоминания об этом селе датируются 1527 г. Считается, что село тогда уже существовало.

Вначале староста села писал: "Это было государственное село".

Другие источники информируют: "В 1822 г. южнее Джурджулешта было с.Мындрешть, севернее - Вадул Боулуй, которые в этом году были ликвидированы. С 1610 г. село называется Джурджулешты. Здесь II мая закрепляется Константин Леовилэ. Укрепляет монастырь Сучевица из Буковины, к которому относились села Кымпулица, Бубушты, Джурджулешты и долина реки Белэу.

В 1827 г. в селе было 87 семей.

216 мужчин, 180 женщин, 2 ветряные мельницы, 1 десятина земли-виноградника, 107 лошадей, 3819 десятин земли. В 1927 г. в селе было 292 дома, 746 мужчин, 701 женщина, одна паровая мельница, одна начальная школа, 2 трактора, одна сельская управа-одна церковь.

В 1948 г. был организован первый колхоз им.Сергея Лазо, в котором числилось 44 семьи, 2 пары быков, 18 лошадей, 4 коровы,

56 овец.

3 августа 1948 г. - второй колхоз "Советский Дунай", в котором числились - 63 семьи, одна пара быков, 43 лошади, одна корова, 112 куриц, 4039 га земли.

21 января 1951 г. объединились в колхоз "Советский Дунай".

Первыми председателями колхоза "Сергей Лазо" были Арнаут Константин, а к-за "Советский Дунай" - Фридневой Василий.

В 1980 г. был организован совхоз- завод.

Комсомольская организация была организована в 1940 г. Первыми комсомольцами были: Арабаджи Никанор Рад., Бужени Иван Фед., Фришвой Иван.

Сегодня совхоз- завод производит:

36000 т. зерна, 1800 т. - овощей, 2000 т - фруктов, 3000 т - винограда, 12000 т молока.

Хозяйство имеет 35 грузовых автомашин, 58 тракторов.

Самыми распространенными фамилиями являются: Головошенко, Попов, Хочец, Апэрече.

В 1979 г. в селе родились 51 ребенок,

1980 - 80 детей, 1981 - 70 детей, 1982 - 61 ребенок, 1983-25-УП - 31 ребенок.

Распределение семей по числу детей
в селе Джурджулешты.

без детей ! 1 ребенок ! 2-ое детей ! 3-ое детей ! 4-ро и более -----

Национальность	Численность	%
Всего	2629	100
молдаване	2610	99,3
русские	7	0,3
украинцы	1	0,0
болгары	2	0,0
гагаузы	6	0,3
прочие	3	0,1

- 21 -

НАРОДНОЕ ЖИЛИЩЕ МОЛДАВАН

Котовский р-н
село Лапушна

Информаторы:

1. Бабуйок Анастасия, молдаванка, 76 лет
2. Сили Карп Георгиевич, молд., 64 года
3. Брынзан Виктория Кон., 80 лет
4. Велиев Ан-сия , 70 лет
5. Унгуряну Николай Ив., 66 лет
6. Мардарь Николай Г., 61 год
7. Сима Вера Николаевна, 66 лет
8. Войтиков Иван Ив., 40 лет.

Если место, отведенное для дома, не передавалось по наследству, то **его** покупали. Старались выбрать ровное место. В старину дома строились без фундамента. В землю вкапывали столбы, называемые "аминарь". Между ними переплетали жерди в вертикальном положении, обмазывали их глиной. Потолок также был из глины, редко - из дерева. Для кладки дома организовывали "клакэ" (помощь миром), где собирались в основном родственники.

После того как дом обмазывался глиной, его покрывали. Часто каркас дома делали из растения "лумынэрикэ" (коровя'к). В большинстве случаев дома покрывали камышом, снопы которого выкладывались колосьями кверху. Дом обмазывался глиной 3-4 раза:

I глина, смешанная с соломой

II глина с рубленной соломой

III глина с половой

IV глина с конским навозом.

После того как стены высыхали, они белились белой известью без песка. Через несколько дней стены белили известью ~~и~~ песком.

Большинство жилищ - трехкомнатные:

- 1) тиндэ (сени)
- 2) камерэ дэ лок^т (жилая комната)
- 3) каса маре
- 4) кэмэрэ (комора).

С улицы попадали в сени, а оттуда - жилую комнату, в комору или в каса маре.

До начала строительства на месте, где будет построен дом, клади копейки, пшеницу, чтобы дом был богатым.

Жилая комната - это комната, где находятся каждый день. Здесь находились печь для обогревания и хлебная печь (собэ или куптьор). Печь всегда сооружали устьем к выходу. Хлебная печь использовалась как лежанка.

В этой комнате были: 1-2 деревянные кровати, лавка, стол. Пол был глиняным. На пол летом стелили дорожки из тряпок, а зимой - солому и дорожки. Почему? Если зима была холодной, до самого марта, в доме держали ягнят и теленка, чтобы не замерзли.

Каса маре - это самая чистая комната. По словам пожилых людей, дом украшала девушка со своим приданым. В каса маре на большой стене находился ковер, названный "легичер", на остальных стенах - полотенца. Ими обрамлялись также фотографии, зеркала, иконы.

В каса маре находился сундук. В нем хранили праздничную одежду. Будничную одежду держали в сенях или в жилой комнате, но не в сундуках, а на деревянных вешалках или гвоздях. В углу, на деревянной кровати, находилось приданое. Очень редко место для приданого было из глины, наподобие глиняной заваленки. В каса маре всегда стелили на пол дорожки.

После чего, как дом был готов, справляли новоселье. В чистом платочек завязывали ладан и делали круг вокруг дома. После этого платок с ладаном вкапывали в восточном углу дома. Это значит, что дом охранен от злых духов. А внутри дома, в этом же углу, находилась икона.

В старину железных плит не было. Их заменяли глиняные печи, куда вставлялись железные "киросте" (треножник).

Как мы уже сказали, дома покрывались камышом и ржаной соломой. Снаружи дом обмазывался глиной, а потом его белили цветной известью, чаще всего, голубого цвета.

Вокруг дома сооружали глиняные завалинки. Высокие завалинки назывались еще "парнаклык".

Окна имели по 3 окошка, они не открывались. Раньше масляной краски не было и оконные рамы обмазывались растительным маслом, что предупреждало гниение.

Баряду с изучением традиционного молдавского жилища мы ознакомились с процессом постройки жилищ нового типа у молдаван.

В отличие от старых жилищ, новые дома намного красивее.

В настоящее время дома высокие, из разных строительных материалов. Если в старину дома делали только из прутьев, обмазанных глиной, то в наши дни стройматериалы стали разнообразнее - кирпич, глина, обожженная глина, а также по старому методу - глинобитные дома. Современные дома имеют каменный фундамент. Перед началом кладки на фундамент кладут хлеб с солью, чтобы дом был богатым.

Каркас дома сооружают из прутьев в вертикальном положении, потом обмазывают его глиной. В настоящее время дома покрывают шифером, жестью.

Если в старину дома белились известью, то сейчас используют масляные краски разных цветов. Преобладает голубой цвет.

Дома сооружают лицом к улице. Окна теперь большие, светлые, высокие. С улицы входишь на веранду или в сени, отсюда в жилую комнату. Если в старину дома имели 2-3 комнаты, то сейчас - 5-6 и даже больше. По интерьеру (декору) комнаты почти не отличаются одна от другой. Изнутри их не только белят цветной известью, но и комнаты красят. Окна занавешивают занавесками, или же из капрона или нейлона. На стенах - красивые молдавские ковры, на полу - также ковры. Потолок обшивают досками, пол также. В каса маре сейчас нет ни иконы, ни полотенца. Здесь находится диван, шкаф для одежды, стол, стулья. По площади это самая большая комната. В жилой комнате - опять диван или кровать, печь из камня или обожженного кирпича, стол, стулья, телевизор. Если раньше готовили еду в доме, на плите, то сейчас - на газовой плите.

Двор большой. Рядом с домом находится "кэсоае". Здесь летом готовят еду. Во дворе в старину сооружали еще сарай для скота, плетенку для кукурузы "сысяк" и др. Хозяйственные постройки. Со всех сторон, дом имел завалинки - из цемента, не очень высокие.

В настоящее время ворота чаще всего железные, высокие. Заборы также высокие, но сделаны из дерева.

Кагульский район
село Старые-Криганы

Информаторы:

- I. Хэрэцу Елена Константиновна, 1920 г.р., молдав.
Барбалат Тамара Петровна, 1962 г.р., молд.
Почитору Мария Борисовна, 1949 г.р., молд.
Хынку Николай Георгиевич, 1926, молдав.
Бонян Николай Степанович, 1937, молдав.
Сучяну Дм.Ник., 1920, молд.
Павлова Татьяна Поликарповна, 1916, молд.

Прежде, чем начинали строить дом, во дворе выкапывали яму, откуда брали глину. После этого начинали выкапывать место для фундамента - 40 см над землей и 40 см - под землей. Копали траншею, ее забивали глиной вперемежку с соломой. На фундаменте строили стены из комков глины. Комки накладывали один на другой до получения стены нужной высоты. До начала кладки на фундамент кладут пшеницу, копейки, масло, чтобы дом был богатым. Специфическим для этого села является обряд с крестом. В серый фундамент втыкают крест, который постепенно поднимают (вместе со стенами). Когда дом готов, крест остается на чердаке.

Дом покрывали камышом. Высота дома достигала 2,5-3 м. Потолок был из глины, поперечная балка (гринда) находилась под ним то есть внутри дома.

В старину использовали деревянные столбы для укрепления дома (проптеле). Дома были длинными, до 15 м.

Когда накладывали первое стропило, опять делали деревянный крест и повязывали его полотенцем. Затем крест с полотенцем дарили мастерам. Дом обмазывался 3-мя слоями глины:

- I глина с соломой
- II глина с половой
- III глина с конским навозом

Дом имел 3 комнаты:

- 1) каса маре
- 2) кэмарэ
- 3) тиндэ (сени).

Самая красивая и самая большая комната - каса маре.

Здесь находилась деревянная кровать, а на ней - деревянный сундук. В нем хранили одежду. На сундуке держали приданое. На кровать

и на пол стелили дорожки. Окна, дверь, икона, зеркало обрамлялись полотенцами. Стены белились известью. Каса маре не отапливалась.

Другая комната - камарэ - играла роль повседневной кухней комнаты. Здесь стены также белились известью. На полу в праздничные дни застилали рогожу, в будни - солому. В этой комнате сооружали каменную печь. Огонь в печке разжигали в сенях. Хлебная печь находилась на улице.

В этой же комнате были деревянные кровати, лавки, стол.

Снаружи дом белился известью голубого цвета, а фундамент - копотью. Вокруг дома сооружали заваленку - не очень высокую и не очень широкую.

Рядом с домом находился сарай, сысяк для кукурузы и др. постройки. Почти в каждом дворе находился колодец. Люди знали, что там, где растет лотос, там родник. В этом селе колодца неглубокие - 7 - 13 метров.

Ворота деревянные, из досок, поставленные на крест. Забор - из камыша.

В отличие от старых щилищ, современные дома намного красивее. Их строят из камня, обожженного кирпича или глины.

Фундаменты делают выше, как и сам дом. Дома имеют квадратную форму и покрываются шифером, черепицей. Если раньше дом имел 2 - 3 комнаты, то сейчас - 4 - 6. Все комнаты большие и красиво убраны. В настоящее время каса маре почти не отличается от остальных комнат.

В наши дни глину привозят, не копают больше ямы во дворе.

В комнатах нет больше деревянных кроватей и сундуков для приданого. Приданым украшают одну комнату и когда девушка выходит замуж со стен убирают все. Стены разлисовываются. Иногда стены красят в светлые тона - голубой, розовый.

В доме сооружают каменные печи. Потолок глиняный, а пол обшивают досками.

На фундамент также кладут пшеницу, масло, мелкие деньги - чтобы дом был богатым.

Вместо сеней сооружают веранду на всю длину дома. Снаружи стены штукатурят. Заваленку больше не делают. Порог высокий.

Во дворе строят также сарай для домашних животных, летнюю кухню, курятник и др.

Вулканештский р-н
село Брынза

Информаторы:

1. Логин Мария В. 1920 г.р.
2. Буян Профира Ивановна 1915 г.р.
3. Арсений Паулина Петровна 1930 г.р.
4. Арсений Афанасий Васильевич, 1932 г.р.
5. Бостонел Василиса Спирид. 1922 г.р.
6. Руснак Валентина Вас. 1950 г.р.

Дома сооружали с глиняным фундаментом. Копали канаву глубиной в 50 см. и забивали ее глиной смешанной с соломой. Потом фундамент поднимают над землей еще на несколько сантиметров.

Дома были глиногитными - из комков глины, а также из маленьких снопов камыша, обмазанных глиной. Дом сооружают из 4 - 5 рядов таких глиняных комков.

В прошлом глину не привозили, а копали яму во дворе. Глину смешивали с соломой ногами. На фундамент также клади пшеницу, деньги и др. чтобы дом был богатым.

Для кладки дома организовывали "клакэ" из 6- 8 человек, в основном родственников. Они клали первый ряд глиняных комков шириной в 50 см. Через неделю организовывали новую "клакэ" и дом подымался еще на один ряд комков (боц де лут). Это продолжалось до тех пор, пока стены поднимались до нужной высоты. На стены опирались балки, поперечина, их обмазывали глиной. Раньше поперечина оставалась в доме.

На них ставились стропила (мақазуриле) к ним прикрепляли крест с базиликом, деньгами, полотенцем или рубашкой. Крест оставался на чердаке, а остальное брал себе столяр.

В старину дома имели продолговатую форму и состояли из 3-х комнат:

- 1) сени
- 2) повседневная комната
- 3) каса маре.

Стены изнутри белились известью. Полотенца обрамляли окна, дверь, икону, зеркало.

В селе Брынза есть такой обычай: в день пасхи хозяйка украшает дом полотенцами, на пол стелет дорожки.

Печка в жилой комнате затапливала из сеней.

На пол зимой стелили солому, летом - дорожки. Пол был из глины. Стены белились известью. Окна занавешивали ситцевыми занавесочками. Окна были маленькими, с решетками. Снаружи дом красили известью с синькой. Дом накрывали камышом и папоротником. Дом опирался на глиняные столбы, которые ставились перед домом.

В отличие от старых, современные дома больше по площади, светлее и красивее. Сейчас строят двухэтажные дома.

Фундамент сооружают из камня и бетона глубиной до 40 см в земле и 80 см. над землей.

В первую очередь вкапывают в землю столбы из акации, которые должны быть прямыми и высокими. Делают фундамент, потом каркас дома. Для кладки стен организовывают клакэ. Приходят родственники и соседи. В этот день они обмазывают дом глиной вперемежку с соломой.

На II клаке ставят потолок I этажа и поднимают стены II этажа. Потолок имеет в ширину 12 - 18 см, а стены - 40 см. В течение недели стенам дают высохнуть.

После III клаки дом готов. Существует такой обычай; когда выкладывают первый комок глины для потолка, в восточном углу, посаженная мать хозяев просит стакан вина, тарелочку с солью и деньги, причем деньги дают все присутствующие. Нэнаша пьет вино, бросает стакан и *зикает*. Потом тарелку с деньгами закапывает в восточном углу. Нэнаша угощает всех вином.

Когда стены обмазывают глиной, приглашают хозяйку дома и ей выливают воду на голову, чтобы дом был богатым.

Когда сооружают крышу, к стропилам привязывают полотенце, красную ленту, цветок. Потом дом покрывается шифером.

Через несколько дней стены обмазывают глиной с соломой, чтобы они становились ровными. 3 месяца дают высохнуть. Потом стены белят по 2 раза:

- 1) известь с песком
- 2) известь с синькой.

Некоторые красят стены изнутри в светлые тона. 2-х этажный дом имеет 10 комнат. Сооружают ступеньки до 2-го этажа, сени. Дом имеет два входа. На 2-ом этаже делают открытый и закрытый балконы.

Пол обшивают досками, его застилают коврами. На стенах - опять ковры. Имеется мебель.

Забор делают деревянным, ворота - железными.

Колодца раньше делали следующим образом: на месте, где сырой и где растет зеленый камыш - там должен быть родник. Колодца глубиной 7-30 м. В селе есть и люди, которые сооружают колодцы.

Вулканештский р-н
село Джурджулешты

Информаторы:

Никунисяну Николая Г. 1920 г.р.

Бужети М.Г. 1937 г.р.

Бузилэ А.П. 1907 г.р.

Почорица Е.Ф. 1920 г.р.

Жилища в селе Джурджулешты мало чем отличаются от жилищ села Брынза. Глину также берут из ямы, которая находится во дворе. Фундамент был из глины: 40 см в земле, 40 - под землей. На фундамент клади копейки, Дома были глинобитными, из 4-5 рядов глиняных комков. Высота дома достигала 2 -2,5 м. Дом обмазывался 3-мя слоями глины. На стены опирались балки, стропила. Здесь также существует обычай забивать крест с полотенцем и базилеком, а также класть деньги.

В старину дома покрывали камышом, ржаной соломой, а также дранкой.

Дом имел 3 комнаты: сени, жилую комнату и каса маре.

На лавки и на пол стелили рогожки. Пол был глиняным.

В каса маре на стене висела дорожка из тряпок, а также полотенца на иконах, зеркало.

В жилой комнате находилась печь. На пол зимой стелили солому, а весной и летом — рогожку.

Изнутри и снаружи стены белились известью с синькой.

Дома здесь также имели столбы- опоры из дерева или глины.

По сравнению с прошлым, в настоящее время дома очень красивые.

Сооружают высокий фундамент из камня и цемента. Большинство домов глинобитные, также из 5-ти рядов комков.

Когда ставят каркас крыши, также существует обычай перевязывать деревянный крест полотенцем, красной лентой и цветком, которые потом дарят столяру.

В настоящее время дома покрывают жестью, черепицей. Стены изнутри красят в светлые тона. Потолок из глины, его белят из известью с синькой. Пол обшивается досками. Современный дом состоит из 4 - 6 комнат. Все комнаты убраны со вкусом. На стенах и на полу — ковры.

Стены снаружи оштукатурены, часто расписаны. Иногда на сырой штукатурке делают разные орнаменты. Двор большой. Окна делают большого размера, светлые.

МОЛДАВСКОЕ ТКАЧЕСТВО

Котовский район

с.Лапушна

Ткачество - одно из основных занятий женщин. Возникло оно в древние времена, развиваясь от и достигая высокого усовершенствования. Ткачество для молдаванок это что-то естественное, специфическое, и предположение о исчезновении этого занятия (традиционного) - недопустимо. Несмотря на то, что сейчас имеет механизированную продукцию (ткачество), в производстве тканья, молдаванкам и не захочется думать о том, чтобы отйти или отказаться от такого кропотливого, но такого красивого и интересного занятия - ручного труда. Свой труд они увековечили в великолепных стенных коврах, половиках, полотенцах и т.д.

Таким образом, ткачество требует огромного и сложного труда, в процессе которого требуется ловкость рук. Но молдаванки обделены всем этим. Одновременно с установлением социалистического способа производства, одновременно с прогрессированием производственных сил, ткачество немного **ослабило** свои позиции, но не прекратило свое существование.

Самыми распространенными орудиями производства тканья это ткацкие станки ("стативеле") Состоит из: 2/х деревянных рамок, которые расположены вертикально. На станке вырезаны 2 углубления, которые служат для поддержки рулона. Существуют два типа рулонов:

- I) задние - круглые
- 2) передние - расколотые.

Между разрезом переднего рулона собирается готовая ткань - половик, ковер, полотенце и др. На ткацком станке есть еще и

освободитель (слобозитор), который используется вместе с задним рулоном. К нему (к освободителю) спереди подвязаны такие орудия как: "лопэсвара" (уменьш. от лопаты) и растяжки.

Из составных частей ткацкого станка можно еще назвать и шкивы (для половика устанавливаю 4 шкива, т.е. чтобы имел 4 колеса, а для полотенца 2-х достаточно).

Нитки для половика. Ткань в четыре нитки, а для полотенца - ткань в три нитки. Нитки пронизаны так называемым "сердцем" (Брали 8-10 ниток и сучили их и получали название "сердце"). Брали хорошо зашлифованную деревянную спинку, один конец которой должен был быть тоньше чем другой. При помощи большой иголки "цищеск", крепко прикрепляют к спинке, начиналось производство ниток. Сначала считались мотки, а потом мотки пряжи. Мотки пряжи были разделены между ними красным цветком из ткани, завязанной к верхней палке ниток. Быали нитки от 8,9,12 и даже до 16 мотков пряжи. От мотков зависела ширина ткани. Нитки состояли из 2-х частей. Когда наступают на ножной привод "гэлнить", часть ниток поднимается вверх, а другая часть опускается вниз.

У станка были еще и батаны. В батаны включается и бедро. Еще есть ножные приводы, щомполы, 2 палки завязанные нитками параллельно

Конопля. Конопля выращивается весной, растет пока даёт семена, потом желтеет, её собирают, завязывают в снопы, сушат, очищают от листьев и семян. Потом оставляют на вымачивание в болоте на 1-2 недели, вытаскивают после этого из болота, сушат и трамбуют. Трамбовка сделана из дерева в форме жёлоба, внутри находится еще одна деревянная доска. Трамбуют до тех пор пока не выделяется кострика. Расчесывают, пропускают через трепалку. Через большую трепалку получается фитиль, когда волос остается - получается кудель (домотканое

полотно?) из маленькой трепалки. Из щетины изготавливают щетки. После чистки щеткой получается "кэшика".

После чего ткут, отбеливают. Ткут полотенца, рубашки, полотно.

Сновальщик (или сновальная машина). Зависит сколько раз сновают. Сновальщик состоит из 8 частей: железное перо по середине, 4 деревянные доски на подушке, вверху и по бокам. Подушка устанавливают крестом от одной ножки. От подушки нитка отходит в 2 сложения, образуется петля. Движениями вперед - назад ткут до нужной ширины. Затем выстаскивают "уройокул". Это такой шомпал, где завязывают пряжу - входной шомпал.

Вилка, прялка (это из дерева). Здесь встречается только вилка для пряжи и опирается в обвязки. Это деревянная палка, поседине толстая, а по краям более тонкая. Прялка имеет кровлю - самая толстая часть. Шейка.

Техника ткачества.

Половик в 4 нитки. Нажимают сначала правой ногой, потом левой, нужно работать правой ногой, а когда ткут полотенца, по сравнению с половиком, нажимают на все ножные приводы. Нажимают левой посередине, по краям.

"Пикерэ" - цесарка - ткут из белой пряжи в 5-6 нитей. Используется нитка № 30 или 40 только одного цвета.

Настенный коврик. Используются нитки только 2-х цветов: зеленый, красный, синий и желтый и так далее.

Полотенца из 2 ниток имеют 2 стороны, а из 3 ниток имеют только одну лицевую сторону. Из самых распространенных узоров для полотенца это в 3 верстах. Полотенца ткут для свадеб.

Эта информация была собрана от Брынзан Анны Григорьевны - 1912.

Какие методы и из чего изготавливали краску для крашения пряжи.

В лесу растет куст - "скункие". Кипятят ветки вместе с листьями, после чего получается раствор желтого цвета. Желтый цвет получается после того, как кипятят кожуру луковицы.

Черный цвет получают из вещества, названное "смолянкэ", похожее на угли. Орнаменты, преобладающие на коврах: розы, чаще 3 розы; гуси; девушки с корзинами цветов в руках; просто девушки; павлины; львы.

Информация - Крайтору Таисия Степановна.

Шерсть. Стирать, чесать. После чесания снимается волос с гребенки, из которой делали основу для ковра. Оставалась только шерсть. Нить прядли очень тонко и для основы ставили вдвое. Шерсть чесали, прядли, наматывали, красили.

"Усукул" - жировой выпот - остаток от ошпаренной шерсти. Считали его лекарством от болезни ног, от простуды. Вода должна быть кипяченой. В обратном случае шерсть получалась жесткой, а с кипяченой водой получалась мягкой. Больной ложился и закутывался в неё.

После очески оставалась только короткая шерсть. Укладывали в корзины. Для ковров шерсть прядли тоньше, а для половиков - толще. После наматывания на мотовило стирали и моток. С клубков наматывали на мотовило.

I "каляп" = 20 мотков пряжи

I моток пряжи = 30 ниток.

Ун коляп де пус пе наматывать на мотовило нельзя из шерстяной пряжи, потому что она становится слишком толстой и берут приблизи-

тельно 6 мотков пряжи. Для конопли можно .

После чего стирали мотки, сушили на солнце, зимою - на морозе, иногда мотки выкладывали на чердаке и сушили.

Крашение. Раствор желтого цвета. Покупают кэлэкан (для опрыскивания деревьев и "смолянку" - черная. В двадцатилитровом чугуне кипятили ветки где скунке до тех пор пока не закрасится вода. вытаскивали ветки и добавляли "смолянку", замачивали моток и смотрели какой получился цвет. В этот кипяток добавляли немного соли, 2 кружки кислого кваса или рассол огурцов или капусты. Моток кипятили 10-15 минут, потом клади в корыто и закутывали. После этого вывешивали на веревке или на заборе в тени, чтобы не линяло на солнце. После просушки наматывают с мотовилы в клубок.

Мотовило. С мотовилы наматывают моток, состоит из 2 досок, расположенных перпендикулярно друг к другу, с выходом вверх - названным стулом. В этом выходе установлены лапы мотовила, 2 деревянные доски, расставлены крестом; получаются 4 конца, каждый из них имеет по 5 отверстий. Отверстия служат для установки мотовильного крыла - из всего 4 - это деревянные крючки. Крыло мотовила вставляется в отверстия в зависимости от величины мотка. Брус для кручения нити похож на шейку, веретено, только больше размером, ковер набирается из шерстяного волоса. Набирается на брусе. Брус - 2 палки из ели или дуба параллельные = 3 м. Имеет перекладину вверху и внизу, деревянные клинья для высвобождения ковра. Брусья имеют вилки, между ними устанавливали ремизы. Ставили вилки в брусья, потом ремизы. Нитку ставят в 4, делают в форме "котлец", крестиком вверх, вниз, засовывают ткацкий зов между ремизами. У зова есть жгуты, "тиндикъ", из нити - как

лоскут. "Тиндекя" имеет кольцо, хорошо затягивается, потому что остается до конца ткацкого процесса только в одном отверстии. "Тиндекя" была железная, изготовленная цыганами. После чего ткут 15 см на ковер ставили "тиндекя". На ковер сновали "стражь", в один конец и в другой. Так начинали ткать. Для этого нужны еще вилки железные, изготовленные цыганами и во время работы нужно было стучать ими. Необходимы еще деревянный гребень, щепка или шило. "Натрэ" в брусья для ковра" - так называлась. При помощи движения ниток делали орнаменты: цветы, аисты в монастыре; птицы, вазу с цветами; гуси; лебеди; с бутонами, с почками; медведь; лев; лицом к лицу, посередине цветочный венок; наседка с цыплятами; гусь высаживает гусят.

Ковер изготавливается завязыванием узлов, один ряд завязывают узлы, другой - развязывают узлы - "привештитурэ" - смотрение.

Цесарка - хлопок с шерстью. Сновальная машина - снуют половики, настенные ковры, полотенца, клетчатую ткань. Одна шейка, 4 палки, перекладины. Посередине устанавливается роговая шейка. Нитку вдевают с одного угла и ткут вверх и вниз радиусом = 1 м. "Шикырык" - наматывают хлопок на палки. Деревянные колеса крутятся, закручивают на мотовило. Моталка - 2 палки, железный шомпал, ставятся шпульки и крутится. С помощью челночка, игла составлена из корпуса и палки, "лемнуш" и шкут.

Берд. Изготавливают по величине ниток. Зубья из тростника. Берда сделана опытными людьми. Самые распространенные цвета - алый, розовый, томатный, сиреневый, оранжевый, темно-красный, светло-зеленый, темно-зеленый, лиловый.

Конопля. Лучше растет в руслах рек, где земля влажная, выращивают весною. Посколькъ колосился после жатвы, а женская коно-

пля оставалась. Собирали в снопы и опускали в яму, в болото на квашение. После 6-7 дней вытаскивали. Забивали 2 колышка, коноплю укладывали вершина к вершине, сверху сыпали землей или ставили бревна. Чтобы узнать гнилой ли стебель, вытаскивали 3 стебелька. Если стебли ломались, значит уже хорошие. Вывешивали на солнце и высушивали. Завязывали в снопы немного конопли. Трамбовка была деревянная, имела досочку деревянную, что входила в корпус трамбовки. После трамбовки изготавливали кудели. Была и другая трамбовка - "лилицэ" - трепало. Имела маленькое отверстие, язычок вытягивался. Кудель был уже и острее. Щетиной чесали коноплю, в результате чего оставалась "пэшикэ". Оставалась на щетине. Её пряли и укладывали в корзину. Из фитилей делали плотные полотенца. Когда пекли хлеб, расстилали на кровати и хлеб не прилипал к скатерти. Из фитиля - щелок для кипячения рубах. Клали древесный пепел. Рубашки складывали в баницу. В кипяток добавляли раствор щелока. В корыте щелок рос.

Кудель. Пряли, наматывали на мотовило. Брали по 20 моточеков вместе. С мотовила брали по 20 мотков. В корыто наливали воду. Добавляли 5 желтков яиц, хорошо взбивали. В теплую воду опускали все мотки. Один моток имел от 5 до 20 моточеков. "Крлянул" - 20 моточеков. Ставили вечером, на второй день намывали, ставили в баницу из коры липы, хорошо трамбовали, добавляли щелока из пепла, наливали кипяток 5-10 чугунов. Оставляли на 1 сутки, пока хорошо подогревалась нитка, конопля. Потом сполоскивали и наматывали. Сновали до нужной величины.

Коврик, половик, пастушью котомку, цесарки изготавливали при помощи мотовильника. 2 "каляп" ниток, ширина, длина 6 моточ-

ков. От одного конца ставили по 3 "разо", прлучались 18 моточеков. Тех 2 моточка, оставших должны разделить на 3. Наматывают на сновалку пока доходили до узла. 10-15 раз точных выходило до 6 моточеков.

"Нотра" из хлопка не ставили на мотовило.

Уоврики в 2 и в 4 нитки. В 4 нитки красивее. Сумки пастушки делают из 4 ниток, верста чаще.

Информация - Кэлугэр Елена Владимировна-
1929.

Конопля. Сеяли очень густо, чем гуще, тем лучше. Должна расти тонкой, а не толстой. Если росла слишком свободна, могла быть и толстой. Должна расти прямой и не тронутой. Для рубашек пряли тонко, а для брюк - толще.

3 нитки = 1 пасмо

10 пасм = 1 моточек

20 моточеков = 1 /каляп".

Для ковра шерсть брали в килограммах, не "калятом". Самый большой ковер содержит до 14-15 кг. шерсти. Основу делают из нитки № 10. Берут 7 ниток и скручивают. Для ковра на 3,5 м. нужно где-то 200 катушек.

Лен. Замачивали в озере на 4-5 дней, высушивали, трамбовали, отбеливали, чесали. Из льна делали полотно, рубашки, кальсоны, полотенца.

Баница изготовлена из коры липы. Щелок, который добавляли был из древесного пепла. Краска высшего сорта для ковров, половиков, ковриков.

Информация - Юнку Екатерина Михайловна.

Полотенца поднятые перекладиной. Делаются нитки, один конец ниже. 4 нитки берут, 4 оставляют, снуют перекладину, нажимают на зев, потом на ножной привод. Когда перекладина поднимается, тогда на зев подают нитку другого цвета. Можно и хлопок, когда хочешь поднять перекладину. После чего расчесывают коноплю, верхушка называется кудель, а то что остается потолще, называется фитиль (желтого цвета) и мягче. Когда чешут фитиль щеткой, остаются такие мелкие ниточки куделя, названные - "пэшикэ". Нитки короткие; но прянут длиннее, тонкая и ткут кухонные полотенца, чтобы накрывать мамалыгу. Основу делают из конопли.

Фитиль. Ткут мешки для муки, дерюги или рядно. Расстилали на телеге, когда привозили зерно, рожь. Основу делали тоже из конопли.

Отличие между льном и коноплей. Лен по сравнению с коноплей трамбуется с большими усилиями и растет невысоко. Высота льна достигает 1 метра. Из конопли делали толченое конопляное семя с медом- это поднявшиеся лепешки. Семя молотили, делали муку, просеивали, корочка оставалась в сите. Муку обдавали кипятком. Делали тонкие лепешки. Когда доставали из печки, вытирали и сыпали на них такую муку. Отстаивали и потом замачивали.

Молоко .

Муку просеивали, клали в кстрюлю, замачивали **холодной** водой, добавляли немного гущи кваса, замешивали кипятком хорошо, укрывали и пили.

Информация - Килияну Варвара Александровна-
1908.

Ковер. Основу делали из ниток. Сновали в брусья. По краям делали цветы. Нитку, когда ткали, водили рукой. Движения на 2,3,4 нитки. Ковер делают пучками. Самый маленький ковер делается из 2 ниток. Ударяют вилкой или гребнем. Вилкой ударяют в каждую нитку, а гребнем - в несколько ниток вместе. Если ковер высокий, то высвобождается освободителем.

Ковер на 3-4 метра ткут в течение 1,5 месяца. Над 1 ковром лучше работать 3 женщинам, можно и двум. Ширина одного ковра - 1,90 - 2 метра. Характерны темные цвета.

В 2 нитки делают половики, коврики, мешки, рядно. В 2 нитки, приподнятой перекладиной используют шпульку. Позади ниток ставят перекладину, досочку. Нажимают на 2 привода сразу двумя ногами, поднимают шпульку и подают пряжу с другой стороны ниток. После этого высвобождают приводы. Перекладину подают вниз, забивают и ткут в 3 нитки. Одну ногу на 1 привод, а одну ногу на 2 привода. В 2 нитки с перекладиной получаются 2 лицевые стороны, а в 3 нитки - только 1 лицевая сторона. В 3 нитки не ставят перекладину.

Половик в 4 нитки выходит с узором, а в 2 нитки - без узора. Закрытый узор, открытый узор, в форме елки. Делают половики с приподнятой перекладиной в 4 нитки и верста выходит в узор. В половике делают узлы, в узлах делают 3 верста с перекладиной.

Половик, сделанный в 1930 году.

Основа из шерсти, в 4 нитки. Благодаря тому, что ткут в 4 нитки, полоски выходят с орнаментами. После все в верстах, которые сгруппированы по цвету и чередуются по порядку. Цвета - синий, сиреневый, желтый, белый, светло-розовый, черный, зеленый, томатный, красный.

Хотя цвета разные, половик имеет нежный цвет. Ширина верст разная. Верста по шире - это узлы, которые различают мелкие. Расстилали на лавках, печках. Для коврика использовали хлопковую основу. Узкую ткань в 2 нитки, разного цвета. По длине и по ширине полотна делают белые полоски. По пересечениям образовываются квадратики. Квадратики меняются один за другим по порядку, но цвету.

Полотно для пастушьей сумки. Для сумки нужны по 2 нитки, для половика - по 5. Сумку ткут с узором. Основу и уток делают из нитки.

Информация - Прутяну Анастасии - 46 лет.

Кагульский р-н
с.Старая-Еирхана

(четверг - 14 июля - 20 июля).

Ткацкий станок с батаном. Ножной привод, 2 железные шины, задний и передний валик, батаны, на нитки - "тендикъ" железная, палка на приводах. З при вода в одну сторону и З привода - в другую сторону. Ткацкий станок для ковров если не завязывают проволкой, он распадается. Ковер выбирается по "скэритурэ", то есть считают нитки. "Влэсэтуриле" делают руками, а поле иглой. На одном ковре можно встретить до 9 цветов: розовый, светло-красный, темно-красный, зеленый, светло-зеленый, темно - и светло - сиреневый, желтый, оранжевый, черный, синий. Обычно поле делают черным. "Извод" - место на ковре, где расположен орнамент. В этом селе из цветов преобладает чаще линия. На ковре - 2 букета лилии с листьями и почками. Ковер имеет 4 угольника - орнамент из цветов и листьев. Делали ткань в шерсть, то есть

основа из шерсти и уток из шерсти. Ткань употребляют для шитья мужских сумок, для портнянок.

"Феце" - поверхность, плоскость. Вешали на стенке, делали из 4 ниток. Половики - в 2 нитки, коврики - 3 нитки. Эти плоскости были одноцветными "ицеле" в 4 нитки - нажимают на край, меняют на правую ногу, на левую ногу, нажимают на 3 привода. Выбрасывается 1 нитка, остается 1 привод. Для ковра нужно считать снизу вверх ступеночки. На одном ковре длиной 2,20 м., где национальный орнамент состоял из 2-х деревьев с лилиями, было до 224 ступенек. В зависимости от величины ковра выбирали бердо. Ткали при помощи берда. Если случайно ошибались, когда считали ступеночки, то орнамент не получался, поэтому нужно было считать точно и безошибочно.

Ковер имеет "извод" - место для орнамента, края и угольники. Их ткали к свадьбам - как приданое, для дома, для похорон. Их ширина доходила до 2 м., а длина - до 3,5 м. Когда делали цветы, нитки подавали мотком, делали креатами, версты делали иглой - 6 верст, разделенные посередине 7-ой верстой. Но один ковер длиной 4 м и шириной 2 м. нужно 5 кг. шерсти. Для цветов взвешивают шерсть по сто грамм.

Информация - Кирияк Анастасии Ивановны -66 лет.

Ковер из одной ширины, узкий, в 2 нитки, орнамент - линия с почками. Верста делают иглой. 3 нитки подают рукой. Основу делают из нитки, длиной 25 метров. Уток делают из шерсти и ваты. Ковер между верстами, разделенный цветами.

Половик "боборез". Подают рукой и не шьют иглой, а оставляют через основу. Имеет 2 края и поле. Узор - геометрические

фигуры в форме ромба.

Аоловик в верстах - 3 цвета, 2 верста широкие - одна зеленая, одна красная, одна оранжевая полоска. Ткут в 2 нитки.

"Феце" - одноцветная ткань, с очень сложным узором. Один из узоров - "заячий след". 5 раз подавали шерсть, а 6 раз - белую нитку. Ткали в 4 нитки, темно-зеленого цвета.

Рядно, ткут из 2 ниток, нитку за ниткой, без цвета. Использовали для расстилания полотна, делали из конопли. Сновали и тромбовали коноплю.

"Ницуркэ" в 4 нитки, вывешивали на снопах. Узор - цветы, большие бобы, названные просфора.

Информация - Никулица Иоанны Ивановны - 56 лет.

Типы тканья распространенные в этом селе - ковры, "ницуркэ", "феце", рядно, полотно из лоскута.

"Феце" в 24 нитки, одноцветные, делали линии, приподнятые вверх, "ла шешчере" - черная нитка приводится в движение приводом, подается иглой, цветы делают рукой, "яр ла феце" нажимают только на привод. На одно ремизо делается цветок, потом подают одну нитку.

Коврики делают на ткацком станке. "Ницуркэ" - нитку проводят иглой. От извода набирают на иголку, оставляют иголку на месте и подают нитку. Набивают батаном основу из нитки. "Ницурка" в 2 цвета. Иглой подают только желтую нить. Её ткут в 2 нитки. Узор - цветы, обведенные рамкой, 5 цветов в один ряд.

" - длина 3 метра, ширина - 1,5 м.

Ткут в 2 нитки, двумя сторонами с верстами и с цветами. Лилии - красного цвета, розового, вишневого цвета, голубоватые, желтые,

темно- и светло-зеленые, черные. Верста делаются **и^глой**, цветы выбираются, нитку для цветов подают рукой и набивают бердом.

"Фецеле" в 4 нитки, имеют только одну лицевую сторону. Снуют в 4 нитки. Одну нитку оставляют для цветов, Набивают иглой. Подают шерстяную нитку, потом на ремизо подают одну простую нитку из которой и "уройокул".

Ткут коврики из ниток и с узлами.

Информация - Цуркану Федорна Георгиевны - 49 лет,
рабочая.

Конопля. Выращивают ранней весной. Отделяют спелую коноплю от останой. Собирали в снопы, закапывали в землю в болото, сверху ставили бревна в качестве пресса. После 1-2 недель проверяли, если загнивал стебель и оставалась корочка, то засушивали. Молотили, проветривали кострику. Оставался кудель. Чесали, тонко пряли. Оческу еще раз чесали гребнем и пряли толще. Из кудели делали основу для рубашек. И основу и уток должны были прядь очень тонко. Оческа была толще - для юбок и половиков.

Невесткам дарили кудель из конопли и это только после свадьбы. Чтобы они были опытными мастерили в тканье половиков. Семя конопли использовалось для вылечивания разных болезней таких как ангина, "диперит", глазные заболевания и др. Семянами конопли заклинали, кипятили с молоком, со сметаной подносили к глазам. Вылечивали и взрослых и малышей.

Лён. Конопля высокая, с листьями, имеет семена, а лен короткий, делает головку, семя похожи на семя чечевицы. Лен мягче, похож на вату.

Информация - Богдан Марии Ивановны - 63 года.

Как ткут ковры. С тавили в 3 нитки, без перекладины. Из 2 ниток делали полотно, а из третьей нитки - цветы. Цветные нитки подают рукой, а черные - иглой. Каждая нитка имеет свой привод - 3. Нажимают на один привод - делают цветы, остальные - 2 - делают зев.

Кроме лилии на коврах встречается сирень, корзина с георгинами, розы, фиалки, лебеди, гуси. Последние орнаменты выбираются реже. Раньше эти орнаменты встречались чаще, а сейчас из-за отсутствия времени не делают. "Лешчерул" в 2 нитки. Самый распространенный орнамент - это венок из цветов, лилии, разделенные верстами.

"Кишурка" - набирают на иголку нитку для основы. В 4 нитки делают цветы. "Фецеле", "пишурчиле", вышитые покрывала, коврики ткут для приданого, для дома, для продажи, для похорон. В этих краях встречаются 2 вида прядлок, ножная прядлка и которую опирают на пояс. На свадьбе шофер должен приподнести в подарок невесте прядлку, хвостовик, кудель шерстяной. Все это шофер вручал невесте и на виду у всех она должна была прядсть.

Моточек - 10 пасм.

3 ниточки - 1 пасма

1 моточек - 30 ниточек

Вышитое покрывало в 4 и в 2 нитки.

"Феце" в 4 нитки. Узор называется "халатул попий". Основа из желтой нитки, уток из одноцветной шерстяной нитки - вишневый цвет. 2 нитки для цветов, а 2 - для полотна. Наступают на 2 нитки и получается одна составная часть узора "дама", поступают на 2 боковые нитки. Соединяют полотно, наступают на 2 остальные нитки. Нажимают на середину и на один край.

"Нэвэдитура" - из 4 ниток: 2 для полотна, а 2 для цветов. Встречается узор - букет цветов, узор "Кишинев" тоже из 4 ниток, приподнятый перекладиной. Рукой поднимали одну нитку вверх и 2 вниз. После ниток поднимают перекладину. Приподнятой перекладиной - 5 ниток вверх и 5 ниток вниз, вставляют перекладину и ткут в 2 нитки, а цветок, так называемый болгарский получается при поднятии перекладины.

"Далц" - простая черная нитка. Вышитое покрывало - стелили на пол, на кровать, вывешивали на стены. На ковре нитка завязывается узлами, если не завязывается, то распускается. Другое тканье "е ка фецеле", но имеет другой извод. На сновальной машине сшивают.

Информация - Вылку Марии Ивановны - 46 лет, колхозница.

Раньше ткали мешки, рядно, половики, грубые покрывала. Грубое покрывало у выбирали на ткацкий станок. Ткали из шерсти разного цвета. По краям оставляли кисти из ниток. Ее делали вручную, ставили на лошадку, когда шафера шли на свадьбу.

Информ. - Маткаш Иоанна Дмитриевна - 69 лет.

Материалы - шерсть, конопля, хлопок, козья шерсть. Козья шерсть по сравнению с овечьей очень грубая. Есть старая машина для прядки козьей шерсти. Машина деревянная и больше по размерам чем стул из дерева. Из козьей шерсти делали жакеты, чулки, для этого пряли только и для цветов.

Толще пряли для ковров. Одни женщины красили козью шерсть, другие только обрабатывали и оставляли ее натуральный цвет белый, серый, черный цвет.

Пряжу для тканья снуют и на сновальной машине и на столе. Переворачивали стол вверх ногами. Есть разные сновальные машины и побольше и поменьше. Сновали полотенца до 130 м. Из полотна делали простыни для кровати в 2 нитки - "Феце сувейкүэ", "заячий след".

Феце снуют белыми или желтыми, в 4 нитки. Цветы снуют между этими нитками и нажимают на любой ножной привод. Их делают одного цвета. "Ла феце "сувейкэ" можно использовать 2 цвета. Вышитые покрывала - желтые, красные. Снуют катушки ниток только одного цвета из шерсти лилового цвета, остальные - простые нитки. На уток верста делают из шерсти. Покрывала в 2 нитки - работают только иглой.

Коврики в 3 нитки. На коврике считают ступенечки. 6 ниток составляют одну ступенечку. Считали по ходу цветка, пряжу для цветка подавали рукой, а простые нитки - иглой.

Рогожу делают на другом станке. Выбирают серединку рогоза и раздваивают специальным инструментом. Рогоз сновали прямо на специальной сновальной машине. Делают простые и с узорами рогожи. На снованной машине есть 2 валика верхний и нижний. От размеров валиков зависела величина рогожи.

Вообще -то это мужская работа.

Пояса - ткали тоже на сновальной машине из 8 моточеков, в 2 нитки. Если хотели ткать рядами, то брали 4 нитки. Чаще хозяйки ткали в 2 нитки. Основу делают из нитки простой, а уток из нитки. Пояса делали до 4 м, концы завязывали.

Шелк - растили шелковичных червей. Отделяли шелковые нитки от кокона и обдавали кипятком. В ведро с кипяченой водой клади до 100 кокон, смешивали, пока пускали кончики и наматывали.

Ткали полотенца, простыни. Шелк оставался белым, не прилипала краска к нему.

Прядение, канье в религиозные праздничные дни останавливали, боялись, чтобы не заболели животные, чтобы не стали нарывать пальцы. На посиделках пряли по 3-4 куделья шерсти.

Обычай дарить невесте прядку и кудель, чтобы стала хорошей хозяйкой, еще и в сегодняшние дни сохранился. Когда заканчивали ткать, парень или девушка срезали "уройокул" и ночью клади под подушкой, чтобы видеть во сне свою любимую, любимого. На один ковер идет 3 кг. шерсти, а простой нитки - 2 кг. "Ла лешчер" - 2 кг и отборных ниток, 1 кг простых ниток.

Снование на столе. Стол переворачивают вверх ногами. При помощи деревянной палки и веревки прикрепляют к потолку. И сегодня женщины пользуются этим методом. Снуют еще и на заборе. Снуют обычно 10-15 м. вдоль забора. Устанавливают на мотовило 2-3 м. и считали пасма. Локоть полотна = 80 см.

Когда женщины начинали ткать, говорили следующие слова: "как проходят через дверь и как вино глотают, чтобы так же шла и работа".

Информация - Догару Марии Васильевны- 58 лет, колхозница.

"Ницуркэ". На 7 иголок закручивали нитку, вытаскивали один конец, выбирали зев, иглой подавали 2 нитки, потом затыкали зев и опять набирали на иголку. "Никуркэ" в 2 нитки. На бердо оставляли одну нитку. Там было 4 нитки: 2 поднимали, одну оставляли и одну оставляли голой.

Венгерский половик из 2-3 ниток. 2 нитки ставят, сзади 21 ("котлета"), только кусок нитки. Одна женщина должна ткать, другая

поднимает "котлетеле", 2 нитки меняются. Такой половик очень трудно ткать. Ковер имеет только одну лицевую сторону.

Информация - Герец Василка Дмитриевны -
56 лет.

"Феце" - снуют 3 дня, ткут. Снуют заднюю нить - II ниток, спереди 2 нитки полотняные. II ниток для цветов. Снуют руками и считают все нитки. Считают по 6 ниток или по 3 моточка вместе 10 ниточек, берутся опять 30 ниток 5x 6. Берут 2 моточка - 12 простых ниток. Имеет только 2 ножных привода. Без перекладины не получается, без 2 ниток не ткут. Потом ставят другую перекладину. Собирают все нитки по середине. Одна перекладина попадает в один конец, а одна - за двумя нитками - приподнятыми 2 перекладинами.

"Узор" Украинская тканье". Чтобы не потерять моточки подают нитку от снования через нитки, бердо и от той нитки делают цветы. После снования видны нитки. На каждом сновании считают нитки.

Коврики тоже делают перекладиной и снуют, считают все нитки - 4 вверх и 1 вниз и ставят перекладину. Цветы остаются на виду. Когда ткут, лицевая сторона остается внизу. Пряжа идет только вниз. Когда ткут ковер должны работать 2 женщины.

Ковер в одну и в 2 ширины. Идет 5-6 кг шерсти. Для цветов нужна пряжа потолще. Снуют 6 ниток и делают ступенечки.

"Фецеле" на много сложнее на сновании - 4,6,II, 23 ниток.

"Ницурка" - снуют 1 ряд ниток и делают ступенечки.

"Феце" - "паук" - в 4 нитки

"сувейкуцэ" - в 4 нитки

"Кишинёв" - в 4 нитки.

Набирают на 6 ниток по одному ремизо, а когда по 2-3-4 ремиза без перекладины, с нажатием на ножной привод. "Феце" только одного цвета.

Вышитое покрывало. Моточки поднимают с перекладиной. Верста делают иглой.

"Феце" "сувейкуца" - трудно сновать, 4 приводами, 7 раз нажимать.

Был такой "камень кислый", чистый как стекло, расплавляли, кипятили, чтобы прилипала к пряже. Цвет оставался.

Можно выбирать и коврик в 3 нитки. Нажимают и цветы поднимаются вверх и обратно. Набивают цветы, а простые нитки падают. Нажимают на привод и процесс повторяется.

Информация - Папана Маргариты Федоровны - 47 лет.

Первую прядку девушки ставят на первую борозду. Говорят, что приносит успехи в работе.

Сумки пастушьи - в 2 нитки

Рядно - в 2 нитки.

На коврах можно встретить:

тюльпаны

павлины

птицы.

Информация - молдаванки

и оригинальные из села.

Вулканештский район
с.Брынза

(четверг 21 июля - вторник 26 июля)

Информаторы:

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| 1. Чобану Наталья Федоровна | - 56 лет |
| 2. Гирнец Елена Федоровна | - 1946 г. |
| 3. Скимбэтору Александра Иван. | - 1946 г. |
| 4. Ротару Поликсения Васильевна | - 1906 г. |
| 5. Логин Иоанна Константиновна | - 1908 г. |
| 6. Мокану Мария Ивановна | - 1939 г. |
| 7. Драгомир Мария Ефимовна | - 1930 г. |
| 8. Капэцынэ Мария Яковлевна | - 1911 |
| 9. Лукин Феодора Николаевна | - 1928 |
| 10. Бодоликэ Полина Георгиевна | - 1943 |

победитель районной выставки в Вулканештах

Местные.

"Феце" - в 4 и в 2 нитки.

Узоры - гусеница
перекладина
румынка
георгина

Сновальная машина состоит из 4 частей, по середине - хвостовик, 4 "стингий" вверх и 4 вниз. От каждого конца соединяются деревянными цепочками. На одном конце делают отверстия и снуют. Потом укрывают. Навивают основу, снуют и пропускают нитки через ремиза. Ковры ткали в 2 нитки. Щерсть наматывали в клубок и ткали без иглы.

Снуют и при помощи стола, вдоль забора, на земле. На забор забивают гвозди и снуют и зимой и весной. При тканье использовали - коноплю, лен, шерсть, шелк. Из шелка делали только полотенца. В селе были специальные женщины, которые обрабатывали шелковичные коконы. В один таз с водой опускали одно решето кокон. Мешали палкой, потом находили концы и наматывали на мотовило где-то 70 см в длину, высушивали и делали шпульки очень тугие. Из шелка делали полотенца - для свадеб, для похорон.

"Фецеле" делают из шерсти -уток. Их делают из 2-х объемов ширины. Для одного одеяла нужно 1 кг 200 грамм шерсти.

Ковры - 1,2 м ширина. Снуют когда шкут. Выбирают цветы, черный потолок, еще имеют полоску. Больше встречаются светлые цвета.

Постель - полотно для расстилания на кровати. Ткут в 4 нитки. Основу делают из шерсти и простой нитки. Сновалку ставили на стул. Она состояла из 4 частей. Ткут 4 м. Сновалку крутят рукой. Ткут до 20-30 метров.

Постель с узорами с помощью берда. Ковер тоже ткали при помощи берда. Половики тоже с бердом, но бердо уже. Для постели используют цвета: розовый, зеленый, голубой, желтый, красный, белый.

Постель с двумя сторонами. Берут одну сторону и бердо и вторую сторону и бердо. Лицевые и изнаночные стороны берут вместе. Берут 1 шерстянную и одну простую нитки - "румынка", "ядро ореха", "георгина", "сувейкуца", "большая дама", "колибашовка".

Ковер ткут при помощи берда, с крученою ниткою хвостовика. Пряжу красят. Она бывает зеленого цвета, синего, розового, коричневого, вишневого, темно-вишневого, светло-зеленого цвета.

Обычно красят в два тона - светлый и темный. Это помогало выбрать гамму цветов для данного ковра. На один ковер - до 10 кг. шерсти. 3 женщины ткут один ковер в течение одного месяца. Ковер имеет поле и края. Мотки до крашения стирают содой и мылом, чтобы цвет получился красивее.

Пояс. Ткут в 4 нитки. На ткацком станке в течение одного дня можно делать один пояс. Основу делают для полтора пояса, а ткут из этого основу только на один пояс. Пояса из шерсти красного цвета с верстами когда заканчивают, отбеливают, опускают в кипяток, собирают вдвое, после чего пекут хлеб, доску с поясом накрывают тряпкой и сушат в печке.

Чесалка. Ставят шерсть и на одну и на другую сторону. Шерсть выпрямляется, становится длиннее и её легче прядь.

Рядно в 2 нитки. Ткали обычно нитку с ниткой, сейчас не так уж встречается. Из шерсти не так часто ткут, но потому что становится теплый. Это защита от коморов.

На вилке делают зев, когда снуют делают зев, когда накрывают, ставят тростик и делают зев. После этого снуют в 2 нитки или в 4 нитки, завязывают выход.

Ковер с двумя лицевыми сторонами - букет роз. Больше употребляют светлорозовый и темнорозовые цвет.

"Ницурка" - снуют, ткут при помощи берда длиной 2 м. Цветы делают крючком. Сначала подают одну шерстянную нитку, а потом одну простую нитку. Для этого нужно работать двум женщинам. В течение двух недель ткут одну "ницурку". Шерсть набирают на крючок. Пряжу подают на зев.

Вышитое покрывало в 4 нитки из шерсти. Их снуют и на заборе, и на земле, и на столе, и на сновальной машине. Переворачивают

стол и прикрепляют к потолку веревкой, крутят. На одной ножке стола делают зев. Там же завязывают ниткой "уруйокул". Валик имеет шомпол и пряжу ставят на шомпол. Одна женщина держит все нитки, а другая подает их через бердо. "Фучейй" ставят и вначале и по середине.

Ковер с помощью берда снуют по одной нитке. Он должен быть вскручен в 3. Ковер доходит до = 2,50 м, ширина - до 1,80 м. Снуют на столе, на земле, делают раздвоенную деревянную вилку, ставят на расстояние 4 м друг от друга. На каждой из них делали зев, на один конец нужно поставить еще одну раздвоенную палку для снования на ней, ставят ~~верст~~ на крест. Когда снуют, на каждый валик ставят тростник. Первую сновальную раздвоенную палку должны ставить с большой осторожностью, чтобы зев до конца шел хорошо. После чего накрывают, на валик снуют на ремизо, потом на бердо.

Ковер снуют в 2 нитки. Ткут с помощью мотков, шерсть наматывают в клубки на пяльцах. Для ковра только концы подаются иглой, остальные выбирают руками. Используют разные цвета. Края ковра украшает трафарет: сочетание разных фигур - квадратные, треугольные. Когда ткут ковер, считают ступенечки. Кроме цветов на ковре можно встретить оленя, попугая.

Цвета - светло-зеленый
бело-голубой
светло~~а~~красный
темнокрасный
оранжевый
желтый
темновишневый

Полотно для одеяла - "нэфталуръ" снуют по разным моделям. Снуют в 3 и в 6 ниток. Простую нитку № 20 ставят вдвое. На ремизо

- по 1 нитке, а на бердо - по 2. Сшивают в 4 нитки.

Бердо - вместе ставят 2 тростника так, чтобы посередине была спица. Другое бердо - между тростниками вмещается только иголка.

Конопля. Сеят. Летом отделяли спелую коноплю от оставшейся, а ту, что семя дает оставляли на осень. Собирали в снопы и держали в болоте 1 неделю. Потом трамбовали секирой. Оставляли на увядание и она рвалась на куски. Трамбовали от корня вверх, потом молотили. Мельница трамбовала лучше. Корочку называли "лэор". После этого остается кудель. Его чесали и делали кудель. Из нее делали половики. Тоже из кудели ткали полотно, после чего отбеливали на солнце.

Еовры ткали в 2, 3, 4 нитки. Прочнее были ковры в 4 нитки. Имеют только одну лицевую сторону.

Первую пряжу девушки собирали в клубок и бросали в воду, чтобы сопутствовал успех в работе, как вода течет, так должны и руки быстро работать.

Когда закутывали "уройокул", перекрестили растяжкой ткацкого станка и выбрасывали как можно подальше, чтобы так много ткали в один день. После снования брали валик и ставили в ведро с водой, чтобы работа шла как вода.

Информаторы:

1. Кирицэ Елена Ксенофонтьевна /- 1920
2. Мокану Валентина Ивановна - 1925
3. Торня Агафья Андреевна - 1927

Оригинальные молдаванки из села.

Вулканештский р-н
с. Джурджулешты.

(вторник - 26 июля -
четверг - 28 июля)

"Анафтар" с цветами, для расстилания на кровати. Для тканья нужны 3 пары ворота. Снуют на вилках. Забивают по 2 колышка на 10 метров. На эти 10 м. ставят вилки. Можно сновать и до 100 м. Потом ставят на валик, ставят "Фучеий" и потом снуют. Во-первых через ремизо, потом через бердо, завязывают выход и начинают ткать. Ткут только иглой. Одна игла с простой ниткой, другая с шерстяной ниткой. Самое распространенное снование это "кусок сахара". Ткут ^и в 4 нитки в 2 нитки.

"Анафтар" в два ремиза, цветы берут через ремиза. Есть двое ворот одноколесные.

Ковры ткут тоже в 2 ремиза, только нитки набирают руками. "Анафтар" с узором "Зеркала" в 5 ниток. Берут бердо № 16. Они одноцветные.

На один ковер идет 7,5 кг шерсти. Ткут при помощи перекладины. На поле ковра изображены 2 букета маков. На ковре считают ступенечки. Нитки набирают руками. Ковер делают на ткацком станке в течение 2-3 недель.

Пояса - в 4 ремиза по 5 мотков. Ими укутываются по середине талии только мужчины.

НАРОДНАЯ КУХНЯ

Котовский район, село Лапушна

Информаторы:

- I. Петров Дария Леоновна, 1905 г., местная
 2. Мэрдарь Мария Леоновна, 1920 г., местная
 3. Станчу Земфира Георг., 1912 г., местная.
 4. Сыли Георгий Николаевич, 1911 г.,
 5. Кэлугару Николай Васильевич, 1915 г.
 6. Цонку Георгий Маркович, 1922 г.
 7. Кэлугару Тудора Вас., 1912 г., приезжая
 8. Унгуряну Николай , 1918 г.
 9. Унгуряну Профира Марковна, 1918 г.
 10. Киоса Елизавета Георг., 1914 г.
- II. Сыли Анна Георг., 1938 г.

I. Рецепты блюд, взятые у Петров Дарьи Леоновны (1905) и Мэрдарь Марии Леоновны (1920).

Щи украинские (на каждый день). В чугунок кладут мясо с солью и немножко лука. Когда мясо готово, его вынимают, а в бульон добавляют капусту, морковь, свеклу, картошку (все мелко нарезано). В сковородке жарят лук с томатной пастой на жире или на растительном масле и добавляют, когда овощи готовы. В конце кладут зелень: петрушку, укроп, лебеду и др. Добавляют еще соль по вкусу и кислый квас. Подают на стол со сметаной. Это - во время мясоеда (котлеты), а во время поста щи готовят без мяса, без сметаны и без жира.

Замэ де гэинэ (куриный суп). Курицу режут, моют ставят на огонь. Когда вскипела вода, кладут зеленый ~~ху~~ перец, лук, морковь, домашнюю лапшу или рис, петрушку, чабер, кислый квас и соль по вкусу.

Как готовят кислый квас:

В большую глиняную посуду кладут пшеничные отруби и оставляют в холодной воде. Добавляют кипяток и немного пшеничной муки, чтобы быстрее отбродило. Кладут также часть старых (использованных) отрубей. Произносят заклинание:

Кыць рушъ бурдухощь
Тоць ла мине'н книух борш
Акру ка винул,
Каре ка оцетул,
Юте ка фокул.

Кислый квас называется "холтей". До варки в него добавляют воду, то есть "се чинстеште". По понедельникам нельзя выносить из дома кислый квас.

Плакия (рисовая каша или плов). Рис варят. В другой посуде жарят лук с жиром. Потом лук собирают, а жир (только с запахом лука) добавляют в рис. Когда подают на стол, на тарелку с рисом кладут также жареное мясо. В наши дни используют и жаркое, и котлеты (раньше последние назывались "кифтеле"). В настоящее время кифтеле делают только из печени и почек и заворачивают их в брюшину свиньи.

Холодец. Готовят из рыбы, говядины, свинины, петуха, селезня и гуся. Мясо варят вместе с луком, морковкой, черным перцем, чесноком. Варят до тех пор, пока мясо не отделяется от костей. Добавляют желатин. Расставляют по тарелкам и дают остывать.

Блюда из свинины.

Соленое сало. Сало разрезают на длинные куски, солят, дают стечь соку и закрывают в стеклянных банках. Раньше сало хранили в глиняной посуде.

Окорок. (Тамбон). Сейчас редко делают, т.к. есть в продаже колбаса. Заднюю ногу свиньи варят вместе с "силистрэ" (растение), черным перцем, лавровым листом и др. пряностями. Потом дают стечь воде и копят в коптильне. В прошлом окорок коптили в дымоходах, но он получался невкусным.

Копченое мясо. Também делают редко из-за отсутствия коптильни. В прошлом копали яму глубиной 0,5 м и над ней устанавливали деревянный ящик, обмазанный глиной, высотой 0,5-1 м. Ящик имел устье, где зажигался огонь. Внутри нанизывали мясо. Когда мясо было готово, оно оставлялось в холодном месте. Копченое мясо готовили только по праздникам.

Ынвиртит. Делается с брынзой, орехами (которые перемешивают с тестом). Обладает определенными формами: "хулубашь" (голуби), например,

Сынжирлали очень мало, чтобы тесто не подгорело; 2-3 яйца в мякоть 50-100 орехов.

Крем: делается из сухарей, мелко истолченных в ступе, мякоть ореха, ваниль, сахар, молоко. Варят на медленном огне до сгущения. Потом крем накладывают в тарелку и придают ему ровную форму.

Голубцы (сармале). Постные делаются с растительным маслом, в остальное время - с мясом. Заворачивают начинку (булгур) в лист капусты или винограда. Раньше делали из пшеницы и крупы белой кукурузы. Сейчас голубцы делают из риса и пшеницы.

Водка. Нагревают воду и добавляют сахар (на 1 ведро воды - 2 кг сахара). Когда вода остывает, кладут дрожжи. Воду кипятят в большой посуде, капли текут в другую посуду через шланг, который постоянно находится в холодной воде (воду часто меняют).

Вино: собирают виноград, измельчают в большой бочке, когда начинается брожение, переносят его в закрытых бочках в погреб.

Варенье. Когда вода вскипает, добавляют сахар. Собирают пену и опускают хорошо промытые фрукты. Количество продуктов: 1 кг сахара, 1,5 л воды, 5-6 стаканов фруктов.

Варят на медленном огне до загустения. Хранят в глиняных горшках (раньше), а сейчас - в стеклянной посуде.

Делают также вишню в собственном соку. Из них делают вареники.

Компоты. Готовили из яблок, вишни, айвы и др. Из черешни делают только варенье.

Из фасоли: борщ с фасолью, отварная фасоль, жареная, толченая. На зиму ее сушат на солнце и хранят на чердаке в мешочках.

На пасху делают пасху, "козонок", крашеные яйца и др.

Пасха: зажигают огонь в хлебной печи. Противень смазывают жиром. Делают пасху: на круглый лист теста кладут калач, внутри него делают

крест из плетеных "кос", оставшееся пространство заполняют брынзой. Потом пасху выпекают определенное время в печи.

Козонак: его делают в виде косы и гриба. В тесто добавляют: яйца, ваниль, сахар, масло, сметану. Растительное масло жарят вместе со сливочным, чтобы не было запаха.

1 кг молока перемешивают с 1 кг муки. Когда есть, добавляют лимон. На пасху яйца красят в красный цвет, через неделю - в зеленый. Голубые яйца красят в день поминок.

Хлеб: в теплой воде растворяют дрожжи. Когда они поднимаются, добавляют муку и воду, замешивают тесто. Хлеб бывает разной формы.

Калачи. На похороны их кладут в виде креста. Пекут калачи из 3-4 жгутиков.

Постные блюда.

Едят фасоль, картошку (жареную или в супах) рыбу, капусту, мамалыгу и др.

Консервирование овощей.

Перец, баклажаны, пекут на углях, чистят, жарят на масле, кладут в банки, куда добавляют соль и уксус. Все это можно долго хранить. Раньше соления хранили в деревянной посуде.

На рождество.

Кутья (колива). Считают, что если кур кормить такой кашей, они быстрее заквохчат. "Коливэ" делают из отварной пшеницы с добавлением карамели и печенья.

Другие блюда к рождеству: голубцы из риса с мясом, холодец, жаркое. На рождество пекут лепешки - "ликий". Их дарят вместе с голубцами.

На свадьбе.

Пекут большие калачи: для посаженных родителей - хулубы, для невестки и жениха - жемнэ, а еще 2 пары калачей - для родителей молодых.

На праздник "думиника маре".

Традиционные блюда: плачинты с брынзой, с картошкой, тыквой, повид-

лом, капустой. Делают еще куриный суп, молоко с лапшой. В этот день подают милостыню соседям. К столу приглашаются все дети и внуки. Яйца не красят. Говорят, что июнь - это месяц плацент.

В день св.Илия:

Освящают яблоки, огурцы с медом, подают милостыню. В этот день первый раз в году отведывают мед. Пожилые люди ~~мами~~ не едят, пока не подадут милостыню.

Салаты.Они стали популярными только в настоящее время и делаются из огурцов, помидор, перца.

П. Станчу Земфира Георгиевна (1912).

Как делали "мэлай": "мэлай" (просо) обдавали кипятком, добавляли пшеничную муку для вкуса. Запекали в печи, потом оставляли в холодном месте.

Ш. Сыли Георгий Николаевич (1911).

Раньше хлеб пекли круглой и удлиненной формы, в длинных противнях на 2 хлеба и в круглых противнях с зубчиками.

Іу. Кэлугару Николай Васильевич (1915)

Цонку Георгий Маркович (1922)

Легенда о происхождении кутьи. Жил-был король. Он поручил klaсть во все блюда человеческую кровь (как делали евреи). Простолюдин сказал об этом всем и предложил целую неделю есть то, что приготовлено. Спросили люди у бога, что кушать и он им ответил - вареную пшеницу. С тех пор делают кутью (коливо).

На похоронах кутью подают на стол.

У. Кэлугару Тудора Васильевна, 1912.

Пасха. Дрожжи растворяют в теплой воде, когда они поднимаются, добавляют муку и еще раз дают взойти. Перебродившее тесто выкладывают в большую кастрюлю, куда добавляют молоко, все хорошо взбивают и опять оставляют подниматься. Потом добавляют яйца, хорошо взбивают. Добавляют муку. На 100 яиц - 1,5 л молока.

Замешивают тесто нужной консистенции и опять дают взойти.

Выкладывают лепешку на дно противня. Плетет косу и накладывает ее по краям лепешки. 2 жгутика ставят крест на крест. Отверстия наполняет начинкой из брынзы с яичным желтком. Пасха должна находиться в печи 1 час при маленьком огне.

Кутья. Толкуют пшеницу в ступе, промывают, варят, добавляют сахар, мед и мак.

На свадьбу. Калачи (жэмне) - для подслащения. Когда приходили в церковь венчаться, 1 калач разламывают у дверей и дают людям. Говорят, что если съешь такой калач от невесты, то ты охранен от лихорадки.

Сушение фруктов. Сушили на солнце и на "лознице". Черешню и вишню обдавали кипятком и сушили на солнце. Хранили в ящиках и зимой готовили из них компоты.

Из мяса делали шкварки и хранили их в глиняных горшках.

УІ. Унгуряну Николай (1918)

В большой пост (от св. Тоадера до Пасхи - 7 недель) кутью готовят только из пшеницы. На пасху преобладает красный цвет яиц, а также зеленый. Красный цвет символизирует капли крови распятого Иисуса Христа.

В день св. Илии освящают овощи и фрукты. Едят огурцы с медом. Впервые отведывают фрукты и овощи. Пожилые люди сначала подают милостыню, потом едят сами.

Главные блюда на свадьбах и похоронах: голубцы, плов, холодец.

Раньше вино хранили в бочках с деревянными кругами (черкурь).

УП. Унгуряну Профира Марковна (1918)

Свадьба: пекли большие калачи, плетенные из 4-6 жгутиков. Родители жениха дарили пару калачей родителям невесты и наоборот. Жемнеле давали на стол гостям. 2 больших калача дарили посаженному отцу, 1 красиво украшенный базиликом калач - посаженной матери.

На свадьбах, похоронах и крестинах готовят одни и те же блюда.

Повседневные блюда:

Тефтели в соусе. Тефтели ("кифтелуце") жарят из мяса. Соус делают из томатной пасты или помидор, морковь, черный перец, лавровый лист,

немного воды, лук.

Сначала жарят лук в масле. Добавляют воду и остальные пряности, доводят до кипения, опускают тефтели.

Из мучных самые распространенные - плацинты из дрожжевого и простого теста. Они делаются с начинкой из брынзы, капусты, картошки, тыквы.

Плацинты из дрожжевого теста. Зимой муку приносят в дом заранее, чтобы не была холодной. Заквашивают тесто - соль, мука, вода, дрожжи. Оставляют на 4-5 часов. Когда поднимается, добавляют муку и замешивают тесто. Оставляют на 1-2 часа. После этого тесто разделяют на маленькие куски и оставляют на 5-10 минут. После этого из него можно делать плацинты.

Плацинты из постного теста. На 1 кг воды - 2/3 кг муки. Замешивают тесто, разделяют на маленькие куски и делают из них плацинты.

Слоенные плацинты. Делают из дрожжевого и слоенного теста. Раскатывают листы теста, смазывают маслом, складывают вдвое, опять смазывают и опять складывают. Лист получается треугольной формы. Его обмазывают маслом и оставляют на 5-7 минут. На него выкладывают начинку и укрывают его углами треугольника. Опять оставляют на 3-4 мин, а после этого придают ей обычную форму плацинты.

Вареники. Готовят с разными начинками. Месят постное тесто. Раскатывают тонкий лист, разрезают на маленькие куски. На них выкладывают начинку и склеивают концы. Варят. На стол подают со сметаной, с маслом, луком, брынзой.

Соленья делают из помидор, арбузов, огурцов, перца, укропа. Хранили их в маленьких бочках. Иногда арбузы фаршировали помидорами. Помидоры солили и отдельно. Огурцы солили только отдельно. В настоящее время хранят соленья в стеклянных банках.

Блюда по временам года.

Летом больше употребляют капусту, огурцы, помидоры, цыплят (суп, жаркое), уток, кроликов.

Осенью - иногда режут свинью, делают сало и др. Режут крупных птиц, пьют вино, виноградный сок, едят фрукты и овощи.

Зимой - плачинты с орехами. Мякоть ореха пропускают через мясорубку и перемешивают с сахаром. Из теста делают 4-5 больших листа. Тесто раскатывают на "шофрэ" - низеньком круглом столике. Листы смазывают растительным маслом или жиром, выкладывают начинку, пекут. Сахар в тесто не кладут. Только на пасху кладут молоко, сахар и др.

Плачинты с капустой. Тесто делают также. Капусту жарят с жиром со шкварками или маслом, потом добавляют 2-3 яйца.

Мамалыгу готовят каждый день. Люди не чувствуют себя сытыми, если хоть день не едят мамалыгу. Часто готовят борщ. Зимой часто делают вареники, картошку, фасоль (борщ, жареная с черным перцем и томаты).

Весной - хуже с питанием. Если остались еще птицы, их режут. Употребляют также фасоль, картошку. На пасху некоторые резали свинью. Но зато на рождество, кто не резал свинью, тот считался плохим хозяином.

Козонакул. Для заквашивания теста - молоко, жир, сахар. В казанок воду не добавляют, только жир. Норма продуктов для большого количества хлеба: 10 кг муки высшего качества; 50 яиц; 2 кг растительного или сливочного масла (с жиром трудно поднимаются), 1 кг сметаны, 2 л молока, соль и немножко питьевой соды. Козонак любит теплоту, поэтому зимоц его не делают. В день Испаса (когда Христос вознесся на небеса), также пекут козонак.

В прошлом кофе и чая не было.

Примерное меню на день:

утром: яйца (отварные или жареные), рыба, салаты из овощей.

обед: щи, суп, салаты, компоты.

Ужин: стакан вина и все, что есть.

Повидло: из фруктов вынимают косточки, варят их без воды. Когда фрукты теряют форму, кладут сахар. Варят на медленном огне до испарения жидкости. Повидло готовят на треножнике. На большой чугун идет 3-4 кг сахара.

В этом селе сладости де делают.

"Мэлай". Просо перемешивают с тыквой, добавляют кукурузную муку и немного пшеничной муки. Тесто месят, добавляют дрожжи. Мэлай пекут не на противнях, а на листьях хрена, что придает ему особый аромат.

Кэлугару Тудора (1912)

На крестины на стол подавали: голубцы, соус, плакие (плов), холодец, вино.

Летом в пищу употребляют больше овощей и фруктов. Раньше делали "ки-сэлицэ" (компот из свежих фруктов) и ели его с мамалыгой. Это считалось десертом, а если туда клали сахар - деликатесом. Ели еще мамалыгу с дрожжами (мамалыгу макали как в соус).

"Кукошай" - это лепешки из пшеничной и ржаной муки - очень вкусные. Осенью ели больше фруктов и овощей.

Вино делали из вишни, черешни, абрикос. Фрукты без косточек опускали в большую кастриюлю (40 л). Потом сок сливали отдельно, кипятили, добавляли сахар по вкусу.

Жулфеле готовят на рождество. Пекут лепешки из пшеничной муки и сушат их. Семена конопли измельчают в ступе и просеивают через сито. Эту муку варят, пока она не всплывает на поверхность. Тогда ее собирают и выкладывают на лепешки вместе с сахаром. На стол подавали в глиняной посуде. Сейчас их больше не делают.

Айвовое варенье: айву мелко нарезают. Сахар клали мало (дефицит). Варили на медленном огне, добавляли немножко воды. Раньше хранили в глиняных горшках, сейчас - в стеклянных банках. Варенье из черешни делали таким же образом.

Повидло из винограда (сорт "Изабелла" черных и белых цветов). Выбирались ягоды винограда, варили в чугуне. Остывали, пропускали через глиняный дуршлаг, чтобы не остались семена и кожица. После этого опять варили на маленьком огне до загустения. Хранили в глиняных горшках. Повидло из сладкого перца. Перец чистили, варили, выбирали кожицу и спекивали через толстую ткань. Потом выпекали в печке. Такое повидло

хранили в глиняных горшках и покрывали листьями капусты. Использовали с голубцами, супами, с жареной картошкой.

Повидло из помидор. Помидоры оставляли в бочке, пока не сгниют. Потом пропускали через дуршлак для отделения от кожицы и семян. Давали стечь соку и выпекали в печке. Хранили в глиняных горшках. Сверху их покрывали растительным маслом с солью и листом капусты.

Сливовое повидло. Сливы промывали, отделяли от косточек и варили, добавляли сахар (не всегда). Такое повидло не портилось, как в настоящее время. Хранили в горшках. Не покрывали. Таким образом пар выходил и образовывалась кожица.

Суп с картошкой. В куриный бульон клади лук, картошку, соль, потом зелень (укроп, петрушку, лебеду). Иногда - щавель, чабер. К концу добавляли кислый квас, потом домашнюю лапшу.

Фасоль с чесноком. Фасоль хорошо проваривают. Первую воду выливают, чтобы не болел желудок. Опять варят, добавляют лук, чуть-чуть соли (они должны быть сладковатыми на вкус). Фасоль измельчают, добавляют чеснок, раскладывают по тарелкам. Это блюдо называется еще постный холодец.

Суп без мяса. Варят воду вместе с картошкой и луком. Отдельно жарят лук с томатом и морковью. Все это добавляют в конце варки. А в суп кладут еще лавровый лист, черный и зеленый перец. Такой суп делают без кислого кваса.

Борщ с капустой и мясом. Если капуста соленая, варят вместе с мясом, если свежее, то мясо варят заранее, с солью и луком. Кладут картошку, 1-2 перца, помидоры или томат и кислый квас по вкусу.

Киоса Елизавета Георгиевна (1914)

На похоронах готовят голубцы (во время поста - только с растительным маслом), тушеную картошку, плакие (скоромное), соус с мясом, салат из помидор и др.

Сыли Анна Георгиевна (1947)

К рождеству выпекают "ликий", голубцы. Накануне рождества, когда жен-

щина приходит в гости с лепешками (ликий), обязательно садится на кровать, чтобы наседки хорошо высиживали яйца. Ее угощают вином.

На праздник "думиника маре". Накануне этого праздника выпекают плачинты, козонак и подают милостыню: 2 плачинты со свечой на тарелке.

День св.Илия - освящают фрукты и овощи.

Плакие - готовят на праздники. В горячую воду опускают промытый рис. Постоянно перемешивают. Добавляют растительное масло с жареным луком, сахар и соль.

Жулфе - делают из хорошо измельченных семян конопли. Такое тесто, разрезанное на квадраты, варят. На поверхность всплывает "пена" белого цвета, густой консистенции. В нее добавляют сахар и готовят лепешки. Такие "жуфле" делают также из подсолнечника.

Кагульский район, село Старые Криганы.

Информаторы:

1. Богянэ Елена Ивановна, 1914.
2. Дима Василиса Семеновна, 1914.
3. Хэрэцу Елена Константиновна, 1920.
4. Вылку Мария Ивановна, 1937.
5. Грэцу Надежда Христофоровна, 1927.
6. Гариц Василиса Дмитриевна, 1927.
7. Выздоага Иван Павлович, 1924.

Все местные

В день "думиника маре" самые распространенные блюда - куриные и плачинты. Подают милостыню - тарелку, наполненную молочным супом с лапшой.

На рождество блюда готовят в основном из свинины и курятины. Делят кутью из вареной пшеницы с сахаром, которая украшается конфетами, фруктами и др. Также готовят "ликий" - маленький круглый хлеб, его подают как милостыню вместе с голубцами и пловом.

В день св.Илия первый раз отведывают овощи. Едят огурцы с медом.

Калачи как в прошлом, так и в настоящее время пекут в хлебной печи. На похоронах 9 калачей несут на кладбище. Их подают как милостыню детям после захоронения. Также калачи делают из одного жгутика. Для дарственного дерева ("пом") ~~маккидих~~ испекали "лестницу" (скара де сут ын пом). Это калач в виде лестницы.

На крестины и свадьбы готовили калачи "ж"мне", которые подаются на стол как хлеб. Плетут также калачи из 2-х жгутиков (колачи ын 2) - они самые большие. В 4 и 6 жгутиков здесь не пекут.

Раньше повидло делали мало, а варенье совсем не делали.

Голубцы (сармале). Делают из риса и заворачивают в листья капусты и винограда. Раньше они были обязательным блюдом на похоронах, сейчас нет. Зато сейчас на похоронах готовят борщ, чего не было раньше.

На праздник "думиника маре" готовят блюда из свинины, курятины. Обязательные блюда - молоко с домашней лапшой, голубцы, рыба, плаценты. Картошку и вареники не делают.

Молоко с лапшой. Когда молоко вскипает, опускают лапшу. Варят на медленном огне, с крышкой. Когда лапша всплывает, суп готов. Добавляют сахар по вкусу.

Борщ с овощами. Жарят лук с маслом, добавляют томатную пасту. Здесь же поджаривают мясо, добавляют картошку, стрючки, воду, соль, кислый квас.

Мынкэрикэ (соус). Жарят в растительном масле лук, томат, потом картошку и добавляют немножко воды. В соус с мясом добавляют муку, сметану, а в овощной соус - нет.

Фасоль - варят с луком, укропом, щавелем, петрушкой. Едят также жаренную фасоль и фасоль, измельченную с луком.

Хлеб. Как в прошлом, так и в настоящем, выпекают в специальной печи. Виноградные дрожжи растворяют в теплой воде. Заквашивают тесто, месят его и выпекают в хлебной печи на круглый противнях.

Мэлай. Смесь из кукурузной муки с добавлением пшеничной муки обдается

кипятком. Заквашивают тесто. Добавляют немножко сахара, выпекают на шестке печи.

Плакие (рыбный соус). Рыбу поджаривают и вынимают. Добавляют лук, томат, воду, потом жареную рыбку. Плакие из риса не делают.

Холодец готовят из свинины, петуха, селезня, гусака, индюка, рыбы.

Мэнкэрикэ де карне (мясной соус). В чугуне подогревают масло, в нем жарят лук, сверху кладут куски мяса. Его тушат до частичного испарения воды. Когда мясо готово, добавляют томатную пасту. Перемешивают 5 минут. Кладут горсть поджареной пшеничной муки. Добавляют воду (1,5 л). Перемешивают, чтобы не образовались комки. Варят, добавляют соль, зелень. Соус обязательно едят с мамалыгой, без вилки.

Кукуритэ или кукошай. В большом чугуне подогревают масло, в него опускают зерна кукурузы с солью. Зерна набухают и лопаются. "Кукошай" едят больше на посиделках.

Блюда из свинины.

Колбасу раньше делали очень мало. Делали сало, окорок, солтисон, мясо зимой замораживали.

Солтисон. Кишки свиньи хорошо промывали. Все субпродукты (печень, легкие и др.) хорошо варили. Все это размельчали при помощи деревянного молотка (секуриче). Добавляли чеснок, черный перец, лавровый лист, маленькие куски сала. Этой начинкой наполняли кишки, зашивали ее ниткой. Несколько минут варили в закрытой посуде. Кишку затыкали вилкой, чтобы убедиться, что она готова. Ее вынимали, выкладывали на стол, а сверху - доску с тяжестью, чтобы солтисон стал приплюснутым. Потом 2 часа выпекали в печи, 2 недели висит на улице в мешочке. После этого солтисон хранят в погребе и подают на стол, когда приходят гости.

Тертая фасоль (бочь). Фасоль варят, сливают воду, размельчают. Раскладывают по тарелкам. Отдельно жарят лук с маслом, муку, томатный соус и немного воды. Этот соус должен быть густым. Его охлаждают и кладут ложкой сверху на тарелки. Тертую фасоль едят с солеными.

Молочные блюда.

Молоко с лапшой. Тесто для лапши замешивают без воды, только с яйцами. Раскатывают лист тонко, потом его сворачивают и разрезают на маленькие дольки - лапшу. Когда молоко вскипает, в чугун опускают лапшу. Лапте ~~якру~~. Варят часть молока, дают остить и добавляют в него сырое молоко. Через некоторое время кислое молоко готово.

Брынза - самая распространенная начинка для плацент.

Рулет - 5-6 яиц, 100 г топленого масла и мука (до получения густого теста). Тесто месят, раскатывают и смазывают повидлом. Потом лист теста сворачивают и выпекают.

Печенье "ускэтурь". Тесто замешивают с 1 л молока и небольшим количеством сливочного масла. Если вместо молока используют воду, то кладут больше масла - 200 г. Тесто раскатывают и вырезают из него печенье нужной формы, выпекают в духовке.

Калачи. Используют домашние дрожжи, сделанные из виноградного сусла. Когда они поднимаются, заквашивают тесто, Потом тесто замешивают, добавляя муку до нужной консистенции. Калач плетут из 2 жгутиков, а третьим тоненьким жгутом делают край ("варгэ" или "ицэ"). Пекут не на противнях, а на шестке печи.

Сладкая пасха (козонак). Норма продуктов: 10 кг муки, 50 яиц, 1 л растительного масла или другого масла, 2-3 л молока, 2,5 кг сахара. Делают дрожжевое тесто с добавлением разных пряностей: нукушоаре (орешки), скорцишоаре, ванильный сахар, куишоаре, лимон с сахаром.

Тушеная картошка (соус ку картофь). Жарят в растительном масле лук с томатной пастой, добавляют картошку и немного воды. Варят на медленном огне. В конце кладут соль, черный перец, лавровый лист.

Тушеная капуста (варзэ скэзутэ). В растительном масле жарят лук, томат, потом мелко нацинкованную капусту. В конце варки добавляют немного воды.

Курица фаршированная. Рис и внутренности курицы варят несколько минут, фаршируют курицу, зашивают ее ниткой и варят на медленном огне

с добавлением соли, перца, лаврового листа.

Жин Гэинэ ку тэеций (курица с лапшой). Курицу варят. Когда она готова, вынивают и в бульоне варят домашнюю лапшу. Лапшу подают на стол в тарелках, на которые сверху кладут куски мяса.

Котлеты свиньи. Свинину пропускают через мясорубку, добавляют сухари, 3-4 яйца, соль, немного муки. Чтобы котлеты не прилипли к рукам, смазывают руки маслом. Котлеты нельзя посыпать мукой, они подгорают. Карне фритэ бэтутэ. Свинину отбить, посолить, поперчить, дать стечь воде, потом пожарить.

Фриптурэ. Мясо поджаривают в жиру, добавляют соль. На стол подают обычно горячим с добавлением чеснока.

Будинкэ. Молоко варят, добавляют лапшу, потом взбитые яйца. Все хорошо перемешивают, добавляют соль и сахар. Противень смазывают жиром, выкладывают на них эту смесь и запекают. На стол подают нарезанными на куски.

Кораслэ. Для этого используют первое коровье молоко. В молоко добавляют сахар и соль. 10 яиц, немного муки, все хорошо взбивается и испекают в духовке.

Мучные изделия.

Налангыте (оладьи). 10 яиц, мука 1 л молока и немного пищевой соды, хорошо взбивают до получения жидкого теста. Жарят на сковороде с маслом. Когда готовы, их посыпают сахаром.

Сырники с творогом делают без сахара.

Делают также плаценты из дрожжевого теста с капустой, тыквой, творогом.

Перец фаршированный. Перец очищают, обдают кипятком, чтобы не лопался. Обдают кипятком рис и добавляют в него поджаренное мясо, яйца, соль, томат, черный перец. Этой смесью фаршируют перец и варят до готовности. Соус овощной. В растительном масле жарят лук, потом добавляют перец, баклажаны, помидоры и соль по вкусу и жарят до готовности.

Стручки. Промытые стручки варят, воду выливают. Отдельно жарят лук с маслом, добавляют стручки, соль и чеснок.

Засолка виноградных листьев. Листья собирают, промывают. Варят рассол, в котором яйцо не тонет, наливают сверху в посуду, куда кладут листья с укропом. Зимой из них делают голубцы. Их можно еще сушить в тени, но получаются менее вкусными.

Сушка и хранение фруктов.

Сушили на солнце, на досках, без косточек. На ночь укрывали чем-нибудь чтобы роса не покрыла их. Хранили в мешочках на чердаке, в курятнике-сливы, груши, абрикосы, яблоки вишни. Зимой из них делали компот. Пища в поле. Когда работают в поле, женщины берут с собой борщ в банке, хлеб, брынзу, сало, отварные яйца, компот, стручки, овощи и др.

В этом селе самое распространенное блюдо — куриный суп с домашней лапшой. На рождество варят кутью (коливэ) — подают милостыню в честь Христа. В Старых Криганах кутьё делают еще в день св. Тоадера (перед большим постом), когда здесь отмечают престольный праздник. В последнее время это бывает редко.

Вулканештский район, село Брынза.

Информаторы:

Жидку Мария Васильевна, 1923.

2. Логин Иоанна Константиновна, 1908.

3. Марин Мария Николаевна, 1922.

4. Григорица Мария Васильевна, 1943.

5. Буя Профира Ивановна, 1915.

6. Логин Мария Васильевна, 1920.

7. Бостэнел Василиса Спиридоновна, 1922. Все местные

Пища во время поста: едят овощи, фрукты, жареную картошку, картошку в мундире, фасоль (боечь). Рыбу в пост не едят, только в день "Флорий".

На рождество.

Обязательно резали свинью, из мяса которой готовили разные блюда.

Из мяса птицы делали холодец, фаршировали их и т.д.

На рождество в селе Брынза кутью не делают. Пекут плаценты с брынзой, тыквой, капустой, картошкой, яблоками не делают. Обязательное блюдо на рождество - "гылбаш" (из кишки свиньи). Рис, пшеничная крупа, мелко нарезанное мясо и сало, черный перец, лук, соль и немного воды - все это хорошо перемешивают и наполняют хорошо промытые кишки. Их обдают кипятком, потом выкладывают на противни, смазывают жиром и испекают 1,5 часа в духовке.

Кутью (коливэ) - готовят только на похороны. И когда идут подавать милостыню в церковь. Ее делают из пшеницы, посыпают сахаром и конфетами.

Хранение фруктов.

Абрикосы и др. фрукты сушили летом на солнце, хранили в мешках. Зимой их варили и добавляли сахар, у кого было. Это называлось "кисэлище", ее ели с мамалыгой.

Соленья.

Больше всего овощи засаливали в бочках. Туда клади соль, перей, лавровый лист, сельдерей. Капусту очищают от кочана и туда кладут соль. Через два дня наливают воду. Красную свеклу разрезают на дольки и кладут между головками капусты.

Черешню и вишню на зиму не готовили. Чернослив сушили в "лознице", дают стечь воде, кладут в деревянную посуду и посыпают сахаром.

На праздник "думиникэ маре" едят рыбу, пасху (сладкий хлеб), мясо птицы, режут ягнят, пекут плаценты. Подают милостыню - пищу на тарелке, калачи.

В день св. Илия (20 июля) освящают фрукты, отведывают их в первый раз. В последнее время такой обычай соблюдают только пожилые люди. До этого дня они не едят фрукты и мед.

Калачи. На свадьбы их пекут из 2-3 жгутиков (калачын 2-3 ице). Испекают также калачи жениха. Он круглый, плетенный из 3 жгутиков и еще один жгут ("варгэ") по краю. Делают "пупэза", то есть калач невесты. Посаженная мать дарит его молодоженам. На похоронах калачи меньше, плетенные только из 2-х жгутиков.

Жэмне - раньше делали, сейчас перестали. Это калач из 5 жгутиков - 3 больших и 2 поменьше сверху.

Хлеб. Кукурузную муку ошпаривают и отдельно заквасывают из нее тесто. Используют кукурузную закваску, чтобы хлеб был вкуснее. Когда она остывает, добавляют обычную закваску из пшеничной муки и все хорошо перемешивают. Затем добавляют пшеничную муку, замешивают тесто, добавляя соль и теплую воду. Тесто оставляют в теплом месте. Когда оно поднимается, делают хлеб, выкладывают на противни и испекают 1 час в хлебной печи. Противни смазывают жиром.

Раньше каждую субботу женщина испекала домашний хлеб. В старину для этого использовали муку яровой пшеницы.

Пасха (козонакул). Тесто заквасывают с дрожжами из жели (растение, используют только цветы). В перебродившее тесто добавляют взбитые яйца, пряности, сливочное и растительное масло. Тесто месят, дают подняться, потом делают пасху, плетенную или просто как хлеб, выпекают в течение 1 часа. Норма продуктов: 0,5 кг растительного масла, 0,5 кг сливочно масла, 50-60 яиц, 3 кг сахара, 15 кг муки.

Фасоль (бочь). Фасоль варят, меняют воду, добавляют соль и лук. Постоянно подливают воду. Варят фасоль до загустения. Их можно толочь и подавать на стол в тарелках, а сверху добавить томатный соус с жареным луком, а можно есть просто так.

Овощной салат. Использую помидоры, сладкий перец, баклажаны, которые пекут на углях, очищают, размельчают. Затем добавляют горький перец, лук, чеснок, соль. Тушат в чугуне, постоянно перемешивая. Подают на стол.

Если хотим консервировать, выкладываем сюда в банках, закрывает крышкой и выпекаем 1 час в духовке или варим в тазу с водой.

Кифтеле (тефтели). Печень и другое мясо размельчают, добавляют красный и черный перец, чеснок, соль. Все хорошо перемешивают, делают котлеты и заворачивают их в сальник свиньи. Выкладывают на противни и выпекают 0,5-1 час.

Рыба, испеченная в печке. Жарят в растительном масле лук и томат. Этим соусом заливают сырую рыбу в противнях. Выпекают 2 часа в духовке Сармале (голубцы). Фарш делают из пшеничной крупы, размельченного мяса, лук, жареный с томатом, соль, перец. Их заворачивают в листья винограда, кладут в чугун и пекут 2-3 часа в печке.

Тушеная картошка. Жарят в масле лук и томат, добавляют картошку, соль, перец, лавровый лист, все хорошо перемешивают, раскладывают в противни и запекают в печке 1 час.

Тушеная капуста. Капусту измельчают, жарят в масле, потом добавляют жареное мясо. Все хорошо перемешивают и оставляют в духовке на 1,5-2 часа.

Плакие де пеште. Рыбу очищают, солят, заливают сосусом из жареного лука с томатом. Все выкладывают на противни и оставляют в печке, пока рыба подрумянится. Противни вынимают, добавляют щемного кислого кваса и пекут еще 1 час.

Поросенок фаршированный. Режут маленького поросенка, очищают от внутренностей, промывают. Делают фарш из риса, мяса, лука с томатом, все хорошо перемешивают. Этим фаршем заполняют поросенка. Запекают в течение 2-х часов.

Кифтие (холодец из свинины). Свинину хорошо промывают и разрезают на куски. Чаще всего используют голову. Их варят с луком и солью, пока мясо отделяется от костей. Мясо выкладывают на тарелки. Когда разливают бульон по тарелкам, в него добавляют чеснок.

Каварма (поджарка). Свинину или баранину солят, дают стечь воде. Выкладывают на тарелки и пекут 2 часа. Жарят хорошо на всех сторонах. Дают остить, кладут в кастрюли и заливают жиром. Таким образом мясо хорошо хранится.

Салтисон. Мясо и сало хорошо варят, добавляют соль, пряности. Этим фаршем наполняют кишку свиньи. Кишку прокалывают иголкой, чтобы вода могла стечь. Оставляют под тяжестью на 2-3 дня. После этого запекают в духовке.

Жамбон. Используется окорок свиньи. Отделяют кости. Мясо солят, делают отверстия, которые заполняются чесноком. Мясо заливают рассолом с лавровыми листьями. Окорок держат в рассоле 3 недели. Дают стечь воде, его варят или пекут в духовке. На стол подают с хреном, уксусом, черным перцем.

Стручки (соус). Жарят лук с томатом в масле, добавляют перец, картошку, щавель, петрушку, укроп. Стручки кладут в конце. Добавляют немного теплой воды. Варят до готовности.

Борщ со стручками. Варят лук, морковь, красную свеклу, затем добавляют картошку и стручки, кислый квас и зелень.

Ягний де пуй (соус). Цыпленка хорошо промывают и солят. Жарят лук, морковь, помидоры в 200 г растительного масла. Кладут куски мяса и жарят в этом же масле. Доливают воду до уровня мяса. Кладут соль и перец по вкусу, в конце варки - зелень. Ягний обязательно едят с мамалыгой.

Мамалыга. В чугуне дают вскипать подсоленной воде. Насыпают муку, постоянно перемешивая. Делают маленький огонь, чтобы мамалыга хорошо пеклась. Когда готова, мамалыгу выкладывают на деревянную дощечку (фундишор).

Свадебные блюда. Готовят голубцы (на похороны их не делают), картошку с мясом, капусту с мясом, ягний, фаршированную птицу, тушену рыбку, холодец.

Блюда на похоронах: тушеная картошка, капутса, отварной рис, ягний, рыба и обязательно - кутья.

Компот. Делают из абрикос, яблок, винограда, слив. Фрукты промывают и кладут в банки. Сверху насыпают сахаром, 1/3 банки наполняется фруктами, 3 стакана сахара. Некоторые наполняют банки до верха фруктами, чтобы зимой разбавить их. Доливают воду. Все банки помещают в посуду с водой и кипятят определенное время. После этого банки герметически закрывают крышками.

Варенье. Готовят из вишни, яблок, слив, айвы, ви ограда.

Из вишни: вишню без косточек варят до загустения, примерно 2 часа. Норма продуктов: 3 кг вишни, 2 кг сахара, 2 стакана воды. Готовое варенье хранят в банках.

Из яблок: когда вода с сахаром вскипела, в этот сироп опускают дольки яблок. Варят до загустения. Хранят в банках с железной или пластмассовой крышкой.

Вулканештский район, село Джурджулешты.

Информаторы:

1. Некулисяну Александра Степ., 1919.
2. Канджа Елизавета Ив., 1900.
3. Канджа Афанасий Н., 1894.
4. Канджа Анна Гавриловна, 1932, приезжая.
5. Некулисяну Татьяна Вас., 1950.
6. Канджа Ефросинья Петровна, 1938.
7. Некулисяну Николай Георг., 1920.

На рождество. Обязательно делаю "Фой". Месят тесто из пшеничной муки, 2-3 яйца и немного воды, раскатывают тонкий лист, выкладывают брынзу и складывают вдвое. Из этого теста режут квадратные куски и поджаривают их в масле. Подают на стол горячими. "Фой" можно готовить и в обычные дни.

На рождество делают также голубцы из риса со свининой, которые заворачивают в листья квашеной капусты.

Из свинины готовят: салтисон, окорок, шкварки, поджарку, а также колбасу и соус.

Колбаса. Варят мясо вместе с пряностями и солью, заполняют хорошо промытые кишки свиньи и оставляют в холодном месте. До подачи на стол колбасу варят или пекут в духовке.

Соус: жарят свинину в чугуне с жиром, пока она не подрумянится. Добавляют лук, соль. Сверху кладут картошку и немного воды. Тушат в духовке.

Яные (куриный соус). В растительном масле поджаривают лук, томат, добавляют мясо и соль, а к концу варки - зелень. Не употребляют лавровый лист и черный перец, т.к. такой запах только мешает курятине.

Курица отварная. Курицу варят в кастрюле с солью и луком. После этого в бульоне варят рис, лапшу или макароны. Курицу подают на стол вместе с гарниром.

Кутья. На рождество и Новый год не делают. Ее готовят больше в день св. Тоадера и обязательно - на похороны.

На Новый год готовят:

плачинты со сметаной. Месят тесто с солью и яйцом. Раскатывают тонкий лист, оставляют 10-15 мин. Затем в центр выкладывают брынзу, а края загибают и собирают к центру.

Отдельно взбивают 3 яйца со стаканом сметаны. Полученный крем наносят поверх плачинт. Выпекают в духовке. На стол подают горячими. Такие плачинты делают и в обычные дни, но на Новый год они называются "плэчинтэ"ку норок" (плачинты со счастьем). Когда их готовят, в начинку кладут монеты, завернутые в белую мубагу, на которой написано, что в Новом году данному человеку повезет с птицами или овцами, или со свиньей.

На Новый год также делают котлеты.

На пасху делают козонак с разными начинками, красят яйца в желтый и красный цвет.

На праздник "паштеле блажинилор" также делают красные яйца. Ходят на кладбище с яйцами, пасхой, с жареными ягнятами, рыбой, птицей, вином. Подают милостыню.

В старину не готовили так много печенных мучных изделий. Вместо них делали: вареную кукурузу и жареную кукурузу (кукошай): 2 дня зерна сушились на печке. Нагревают песок в чугуне, добавляют кукурузу и постоянно помешивают. Зерна лопаются и приобретают форму белых цветов. Кабачки. Выпекали в печке дольки кабачком. Подают еще на стол с сахаром, с маслом.

В настоящее время выпекают:

Торт: 6 яиц, 3 стакана муки, 2 стакана сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 4 ложки варенья, 2 ложки сметаны, 2 ложечки питьевой соды, 2 ложечки уксуса. Все хорошо перемешивают, придают форму, выпекают в духовке. Едят холодным.

Варенье из лепестков роз: 1 кг лепестков, 4 кг сахара, 8 л воды, 4 ложечки лимонной кислоты. Сначала делают сироп, в который затем опускают лепестки и варят до загустения. Хранят в маленьких банках.

Печенье: 1 кг масла, 0,5 см таны, 50 г дрожжей, 7-8 стаканов пшеничной муки, соль по вкусу. Месят тесто, дают отдохнуть, закатывают толстый лист и разрезают его формами. Выпекают в духовке, затем посыпают его сахаром-пудрой.

Калбас (рулет): 2 пакета маргарина, 4 яйца, 1 кг сахара, 1 кг размельченного мармелада, 1 кг размельченного печенья, 1 пакет ванили, 200 г какао, 50 орехов. Замешивают тесто, раскатывают 3 листа. Лист выкладывают на целофан, посыпают сахаром-пудрой. Делают рулет и оставляют в холодном месте для затвердения. На стол подают разрезанным на дольки.

На похоронах готовили блюда из капусты, картошки, кутью. Из птицы ничего не изготавливали.

На свадьбах делают фаршированные курицы, холодец, голубцы, картошку, салаты, жареную рыбу. Плацинты и плакие на свадьбы не готовят.

В поле. В старину уходили в поле в понедельник утром и возвращались в субботу вечером. Там ночевали и готовили кушать. Ели хлеб с солью и чесноком. Вечером делали мамалыгу. В субботу возвращались домой и обязательно выпекали хлеб.

Зеленый борщ. Варят в чугуне пшеничную крупу, картошку, зелень. Мясо ели только на пасху и на рождество. Картошку жарили очень редко, чаще ели картошку в мундире. Из 100 г растительного масла делали и борщ, и плацинты (с тыквой, брынзой, картошкой и др.).

Овечья брынза: в молоко добавляли сыворотку. Каш собирали в "чендилэ".

(бинт) и давали стечь воде, затем солили его. Раньше люди продавали брынзу и покупали хлеб.

Урдэ. Когда варили сыворотку, вверху всплывала урдэ (жир). Использовали как брынзу.

Творог. (Брынза де вакэ). Молоко доили и хранили в глиняных кувшинах. Собирали сверху сметану, из которой взбивали масло (и то и другое продавали). Оставшееся кислое молоко варили и собирали творог. Он также продавался.

Каждую субботу подавали милостыню, даже самые бедные делали это.

Во время поста питались картошкой, фасолью, капустой, разными соленьями. В пост рыбу не едят. Рыбу готовили на праздник "Флорий" и "Благовищень".

Хранение. Абрикосы и сливы сушили на солнце. Хранили в мешочках и зимой ели с мамалыгой. Готовили также "кислицэ" (компот), который также ели с мамалыгой. Черешню и вишню не сушили. Гроздья винограда нанизывали на чердачек, хранились до самой весны. Овощи не сушились, только солили. Красный перец нанизывали на нитке и сушили в тени. Тыкву хранили в погребах. Повидло, варенье и томат ~~жажж~~ тогда не делали.

Мясо держали 2-3 дня в рассоле, потом выносили на улицу, на ветер.

Кироаште. Месят тесто с 2-3 яйцами. Раскатывают лист, разрезают на куски, выкладывают брынзу, делают вареники. Опускают в кипящую воду, варят, процеживают. На стол подают со сметаной.

Гистан. 4 яйца, бутылку кефира, 1 ложечку соды. Все хорошо взбивают, добавляют муку до получения мягкого теста, соль. Противень смазывают жиром, наполняют этим тестом. Отдельно взбивают 3 яйца и 400 г сметаны с солью. Полученным кремом украшают тесто. Выпекают в духовке. По желанию в тесто можно добавить немного брынзы.

Гэйгэга (яичница). Несколько яиц взбивают со сметаной и солью, можно добавить немного брынзы. Жарят на растительном масле или на жиру.

НОВОГОДНИЕ ОБЫЧАИ⁶ ОБРЯДЫ И ФОЛЬКЛОРНЫЙ ТЕАТР

О Т Ч Е Т с. к. с. Г. И. Статару
об экспедиции 1983-1984 гг. (декабрь-январь)

С 20 декабря 1983 по 20 января 1984 года я находился в экспедиции по сбору материалов для плановой работы "Новогодние обычай, обряды и фольклорный театр". Основная работа заключалась в изучении зимнего новогоднего обрядового фольклора восточнороманцев, этнографии и народного театрального искусства, его национальной и интернациональной сущности. Были обследованы следующие районы северной зоны МССР: Дрокиевский, Дондюшанский, Единецкий, Окницкий, Бричанский. В Черновицкой области обследовали зимнюю новогоднюю календарную обрядность. Стороженецкого, Глибоцкого, Новоселицкого районов. Много не удалось сделать из-за отсутствия транспорта. Транспорт и тот хилый был представлен лишь на 8 дней, так как машины всегда ломались.

В Молдавских районах МССР удалось установить, что очень часто местные власти, не знакомясь с постановлениями ЦК КПСС и Совета Министров СССР и Молдавской ССР о традициях, обрядах, ритуалах, праздниках фольклорного творчества и его искусства, запрещают зимние новогодние праздники, якобы из-за того, что они исполняются по старому стилю. В связи с чем этот вид народного творчества страдает. А часто лучшие образцы народного творчества и празднеств, отображающие дружбу народов, национальные и интернациональные мотивы, борьбу за мир, прогресс, борьбу против антиобщественных проявлений, запрещаются местными властями потому, что они исполняются на новогоднем празднике по старому (на 14 января) стилю. Аргументируют подобный запрет тем, что якобы Новый год по старому является религиозным и называется Сфынтул Василе, и что ходят с религиозной драмой по селу "Край", "Иисусова звезда". Но параллельно с религиозными драмами и с антирелигиозными атеистическими драмами. Ходят с "попом" - "Маланкой" и установили, что народное театральное произведение "Маланка", в которой высмеивается поп, попадья, святой Василий, святая Парасковья, святой Петр и Михай, это - подлинно антирелигиозная и антиклерикальная инсценировка, где

высмеиваются клерикалы, догмы, святые и черти. Так, например, в инсценировке, записанной в селе Бырново Дрокиевского района МССР на Новый год по старому, правда, параллельно с религиозной драмой "Край", ходила и "Маланка", где селяне изобразили местного попа, который брал за крещение и венчание больше положенного, а попадью изобразили как сообщника. В результате "некватки денег" (так как поп пьет), попадья ходила гулять со старостой, полицаем, стариком, цыганом и другими. Чтобы мстить своей попадье, поп начал гулять со старухой старостией, цыганкой, со всеми пьяными. Цыганка просит вознаграждение за то, что гуляет с попом. Этот не желает давать. Тогда торгаш, купивший козу, обращается к попу с просьбой (сэ-й читяскэ "Капра"), которую он купил на базаре и какой-то злой глаз сглазил ее и она заболела. Поп рздится сколько денег даст, ведь животным не положено читать святое писание, бог "покарает". Но ради денег, чтобы удовлетворить свою попадью-распутницу и расчитаться с цыганкой-любовницей, он готов "грешить перед богом". Торгаш соглашается на большую сумму, но после того как поп прочитал "Козе" святое писание, торгаш дает меньше, потому что поп прочитал "хриплым голосом". Попу нужны деньги. Он обманывает "бабку", говоря "кто даст 3 золотых, бог вернет ему 3 золотых и в придачу целую (пунгу) кошелек. Старик видит все это и тут начинается скандал. Поп теряет свои волосы, бороду и свой святой зипун. Старик продает все это торгашу. Начинается шум, бой в железо, стук барабана, звуки трещетки! Поп берет свою любовницу-цыганку и убегает. Святой Петр, Николай и бог проклиают попа. Начинается скандал и между попом и святыми. В заключение появляется милиционер и арестовывает всех, ставят их в два ряда и ведет под командой "ать-два". Все одетые в маски, лохмотья уходят. Затем появляется ымператул - похититель народного добра "на мотоцикле" (два колеса и палка) соединяющая их. Все село хохочет, а этот ряженый изображает Иона Никора, который влез в колхозный виноградник. Его ловят, а он отпирается, говорит, что виноград с его огорода. Когда сторож показывает, что он находится на колхозном поле, ым-

паратул отвечает - Да, поле колхозное, а этот виноград мой.

Здесь снова начинается высмеивание и других непристойных событий села, которые были совершены на протяжении всего года. Этот сюжет "Маланки" осовременен. Здесь, по высказываниям старожилов и исполнителей, до недавнего времени бытowała "Маланка", которая называлась еще и "Царул Максимон". Мы записали ее фрагментарно, по высказываниям исполнителей и по их воспоминаниям. Она бытowała и на русском языке в молдавском селе.

В результате экспедиции 1983-1984 (декабрь-январь) я пришел к выводу, что отдельные идеологи района и не знают, что такое идеология или стремятся воздействовать на идеологический настрой цитатами, а не реальным подходом к человеческим духовным потребностям. Они, например, объявляют (особенно в Дрокиевском районе), что запрещают Новый год по старому (на 14 января) потому, что это день святого Василия. А Новый год по-новому (на 1 января) разве не тот же святой Василий в христианском понимании?! (парадокс?!). Если идти этим путем, то мы должны запрещать все дни недели, потому что все дни называются⁴: сънта луне (святой понедельник, сънта марта - вторник, меркурь - среда, жое - четверг, винер - пятница, Сымбэта - суббота, Думиника - воскресенье. Все они "святые"?! Следовательно подобные идеологи убегают от истины и опираются на формализм, на пустоцвет. Да, если бывают религиозные драмы "Краий", "Ирозий" это другое дело. Надо против них вести борьбу, а не запрещать праздник. Вместо того, чтобы использовать все богатство, все "приданое" старого года и передать новому году, который нас больше устраивает, мы запрещаем праздник вообще. А Новый год пока еще молод и мало что имеет "приданого". В результате чего люди не празднуют по настоящему же Новый год по старому и на Новый год по новому. Они на распутье. В результате чего каждый селянин занимается своим "делом". Один пьянствует, другой дебоширит, третий идет в секты и т.д. "Отдых" идет на "всю Ивановскую". И в результате

мы просто напросто ломаем прекрасную "амфору", созданную поколениями во счастье и радость народу и обществу в целом. Это не принципиальный подход к делу. Это не человеческий подход. Подобные вещи творятся и в других селах. Пора с ними покончить. В 1960 году я находился в экспедиции в селе Мэркэуць Бричанского района. В этом селе, как и в селе Клокушно того же района, ходили на Новый год по старому (на 14 января) со "Звездой" и "Маланкой". Крестьяне сделали "Советскую звезду", а в "Маланке" все оделись в одежду, соответствующую союзным республикам. Ряженые оделись в местного попа распутника, сделали его маску и высмеивали его публично. Долго церковь хотела запретить сатиру против духовенства (потому что ходили с этой "Маланкой" лет десять), но не смогли. Тогда в "бой" с народом вступили местные власти. И в селе Мэркэуць сейчас даже нет в помине ни высмеивания попа-распутника и хапуги и нет "Маланки", отображающей дружбу народов СССР и зарождение нового государства. Тогда как в с. Клокушно власти разобрались и не трогали эту "Маланку" даже на Новый год по старому. Она сейчас является жемчужиной фольклорного театрального творчества, которая проникла далеко за пределы МССР и даже СССР. Эти примеры необходимы потому, что местные идеологи по невежеству могут нанести непоправимый удар общему делу - строительству нашего общества. Они, не разобравшись в сущности вопроса и явления пусть даже старого, не должны ломать, так как любое нарушение в идеологии, как и вообще в природе, наносит непоправимый вред. Ведь сейчас в с. Мэркэуць не заставишь сделать эту "Маланку" и люди живут своим хаотичным душевным миром. Кто в секту, а кто в пьянку, полное безразличие. Особенно важным является разобраться в традициях, обрядах, ритуалах и празднествах, но более всего в искусстве зимних праздников, где параллельно со светскими сюжетами бытуют и религиозные "Крайй", "Иродий", "Стяуа луй Иус".

Были обследованы также и районы Окницкий, Единецкий, Рышканский, Бричанский, Дондюшанский МССР и села Хотинского, Новоселицкого, Стороженецкого, Глибокского районов УССР. Подобные экспедиции проводят-

ся с целью изучения этнокультурных контактов, отраженных в народной культуре молдаван, украинцев и русских. Особое значение уделяется фольклорному театру, новогодним обычаям и обрядам. Производились записи на магнитофон и фото- и киносъемки. В связи с тем, что в этой экспедиции участвовал один без коллекторов, а транспорт все время отсутствовал (ломался), магнитофон, фото- и киноаппаратуру, а также другие предметы приходилось носить на себе. И все же были записаны народные гайдуцкие драмы: "Жиекий", "Бутовский", "Брынковений", "Пинтя" или "Банда луй Пинтя", "Банда луй Кодряну", ~~бандя~~ луй Новак", "Маланка", "Гусарий", "Мэрцишорул", "Брумэрелул", "Стяуа", "Кэлуцул", "Катра", "Кукостырнул", "Турчий", "Режий", "Москолий", "Ружий", "Банда луй Фэт Фрумос" и "Банда луй Кристьян ии а луй Добре". А представляют особый интерес "Кэлуцул", "Катра", "Бухаюл", "Маланка" из сел Хумерия, Штрянга, Хорбово, бэлгень, Салтук Ноу - села, близко расположены друг от друга. Участвовали более 300 ряженых - бабы, моложень, изгоян, русские, украинцы (казаки).

Это настоящий новогодний праздник, душа которого распространилась по всем селам. И в этой колossalной массе ряженых казалось бы все неуправляемо и хаотично. Однако традиционные драмы имели свой внутренний мир, современные - как бы исходили из традиционных, освежая и обогащая репертуар прошлого. Каждое представление имеет свою историю, свою исполнительскую манеру, отображая по своему исторические факты и события. Здесь сатира и юмор, здесь социальные традиционные мотивы, здесь целая история народа, его поверия, ритуалы, обряды и все в движении, в исполнении, все живое. Такой "спектакль" под открытым небом можно встретить не только в Горбово, в Гриненкуцах Бричанского района, Единцах, но и там, где когда-то отсутствовал, в с. Шодырники и Братушаны.

Как уже было сказано, молдавская светская народная драматургия прошла три этапа в своем развитии; от простейших первоначальных форм - к сложнейшему виду искусства - к драме. И вместе с тем, весь репер-

туар фольклорной драматургии, насчитывающим свыше ста названий, имея при том множество вариантов и картин. Весь этот репертуар подразделяется: на мифологический, отображающий борьбу злых сил природы с добрыми, гуманными силами и победа добра над злом; социально-бытовой, отображающий борьбу народа за лучшее будущее, ненависть к иноземным захватчикам (турки господствовали в Молдавии и балканских странах около 4 веков), местных эксплуататоров и социальной несправедливости; и историческую, в которой отражается борьба народа против иноземного ига, воспевание исторических событий.

Самая распространенная тематика - это гайдуцкая. Гайдуцкое движение (борьба народа против турецкого ига) встречается и в других балканских странах и отражается в песнях, балладах, эпосе и других фольклорных произведениях. Однако в драматической форме встречается лишь в МССР, Советской Буковине и молдавских селах Одесской, Кировоградской, Николаевской и Черновицкой областях УССР. Основной сюжет гайдуцкой драмы, бытующей в МССР, является драма и драматизованные инсценировки и картины о знаменитом гайдуке начала XIX века Штефана Бужора под названием "Банда луй Бужор" (Шайка Бужора). Она исполняется в стихах (до 1000 стихов), это опоэтизирование смелых действий Штефана Бужора и его 400 молодцов-гайдуков, его нападении на местных бояр и турок, их ограбление и раздел награбленного людям, которых ограбили бояре и турки. Драма начинается так: На добродушного чабана нападают турки и грабят его. И то же случается со Штефаном Бужором. Враги ограбили родителей Штефана Бужора. Они обратились к воеводе в Замок "за правдой". Однако здесь правят иноземцы турки и греки фанариоты, которые далеки от молдавского несчастья, и гонят крестьян вон со двора:

Хайде, хайде ии маре де-амъ
Давайте, давайте, убирайтесь отсюда

Водэ кү-й рентру каливъ
Водэ (господарь) не для бедняков.

И стража господаря открывает огонь по беззащитным крестьянам. Бужор с

возмущением отвечает господарю:

Рэмый, вогэ, на домкие,
Оставайся, Водэ, в своем замке
бы ма дук ык хайдуки.
Я пойду в гайдуки.

И собрав своих молодцов, поскакал в кодры (лес). Но даже и лес, и поющий родник обижены иноземными поработителями.

На опушке леса, у поющего ручья выходит ограбленный иноземцами чабан с раненой собакой. Он садится на пень и начинает изливать свою боль в дойне, а затем достает свой флюер и спев четверостишье, где говорится о грабеже и уводе своих любимых овец в боярское и турецкое логово, а затем запевает на своем волшебном флюере дойну печали, но поет так, что даже листья, покидая свои ветви, падают на ~~и~~воего чабана, который связал навсегда свою жизнь с Кодрами, а Кодры (лес) его дом, его пристанище.

Но у колодца, в долине слышится ропот лошадей, свист и хуканье гайдуков. Чабан в восторге начинает гайдуцкую дойну и подойдя к гайдукам – народным мстителям, низко кланяясь, напевая, излагает свое горе, напрашиваясь в ватагу мстителей,

Бужор, ты витязь бесстрашный

Прими меня в твою ватагу

, чтобы отомстить поработителям за их террор, за похищение моих овец.

Бужор отвечает, что гайдуки не борются за свое благополучие, а за правду народу. И если чабан хочет посвятить себя этой борьбе, пусть дает гайдуцкую клятву братства.

Чабан принят в "шайку" и тут же пускается вместе с Бужором вдогонку турецких сборщиков налога. Отбирают награбленное у народа и лошадей и задав каждому представителю сборщиков по Три кнута с приговором – "Вор должен быть битым", возвращаются в село и делят, поровну, деньги людям. Все падают на колени перед капитаном гайдуков и хотят ~~жаждут~~ вступить в его шайку.

Гайдуки не убивали за зря богачей и иноземных поработителей. Чтобы изъять у них награбленные народные деньги, они приходили к различным трюкам, которые отражены в драме в виде диалога. Так, например, интересна сцена, когда потера (охранка), караулит Бужора и его молодцов-гайдуков, а тем временем Бужор в генеральской одежде и в сопровождении "адъютантав" - переодетых гайдуков, входит к богачу. Все его приветствуют, а Бужор входит к боярину, достает пистолет и предлагает без шума выдать ему установленную сумму. Чтобы боярин не кричал, ему привязывают к горлу в платке теплую картошку, объявив, что это бомба и если он издаст звук, она взорвется и все имение боярина вместе с ним разлетится, приговаривая: "Боярн, ты же умное создание и знаешь, что твой честный труд черт забирает пополам, а чужой - совсем с хозяином". И сам выходит, распускает стражу и в сопровождении своих адъютантов-гайдуков отправляется в родные леса. За Бужором следует потера, следят бояре и турки. И на крестьянской свадьбе его пьяного связывают и бросают в "темницу". Но тут же появляется любимая Бужора Зоница, которая дает взятку страже и стража выпускает его. Бужор снова на воле и продолжает свои действия. Боярин за неповинование наказывает кнутом крестьянина. Бужор тут же появляется, хватает боярина, раздевает его и той же плетью заставляет крестьянина бить боярина, а затем забирает крестьянина в гайдуки. Финал драмы оптимистичен. Бужор покидает любые преграды и продолжает вместе со своими друзьями-гайдуками заступаться за обездоленных крестьян.

Обычно в драме участвуют три группы героев: положительные - Бужор, Алексе (иногда Довбуш), его любимая, мать и три гайдука; отрицательные - боярин, потера (стража), полицай, поп, грек, турок; и нерешительные - это охотник, который выступает то с одной стороны, то с другой.

Композиционно гайдуцкая народная драма состоит из двух частей: серьезная, где выступают главные вышеуказанные герои, и буффонада, где выступают всевозможные ряженые, "помощники" положительных и отри-

цательных героев - скоморохи. Их количество доходит до 10 человек. Действия скоморохов происходили одновременно с серьезной частью драмы, отдельно - в ограде, в сенях, тогда как действие серьезной части драмы происходит обычно в крестьянском доме, куда крестьяне приглашают с особой любовью исполнителей. В серьезной части драмы выступают обычно капитан гайдуков - Бужор, Жиану, Кодряну, Пинтя и другие, два гайдука, два турка, потера, мать гайдука, его любимая, чебан, Долбуш или Алексе, музыканты и охотник.

Серьезная часть драмы в основном имеет установившийся стихотворный и смешанный монолог и диалог, которые передается из поколений. Здесь импровизация ограничена. Однако в различных домах драма исполняется по разному. Там, где живут старики и пожилые люди, текст и актерская игра торжественны, сердечны, там, где живут девушки - драма больше поется, приобретая вид оперетты, а там, где женщины и девушки, эта же драма приобретает вид комедии. Буффонада построена полностью на импровизации, сатире и юморе, маске и костюме. Все исполнители имеют маски, отображающие мифические положительные и отрицательные персонажи, которые синхронно помогают действию серьезной части драмы. Здесь и "боярин" и "полицай", и "боярыня" и "попадья", "воевода", его "принцесса", "демоны, злые духи", "ужасные людоеды", "цыгане", "торгashi" "распутницы" и др. И серьезная, установившаяся часть драмы, и буффонада, сопровождаемая музыкой (духовым оркестром села, цимбалом и скрипкой, свирелью и обязательно барабаном. Кроме этой музыки у каждого ~~харизматичного~~ скомороха есть свои народные музыкальные инструменты, рожки, трещотки, железо, в который бьют, ружья и ф.д., при помощи которых создается шум; который слышится на все село и даже в соседние села.

При выходе из дома, под звон колокольчиков и свистков, серьезная часть исполнителей, у которых маски и костюмы отображают соответствующих героев, смешиваются с буффонами. А буффоны как бы охраняют своих главных героев от чьих-либо нападений. Это зрелищное представление

ходит по селу полтора суток, особенно на Новогоднем празднике и завершается на площади села, на "Хоке" - общесельских танцах, там, где девушки села вручают лучшим исполнителям общесельский большой калач. (Девушки села собираются вместе, приносят муку и стряпают в специальной печке самый большой калач, который дарят лучшим исполнителям).

В одном и том же селе можно найти 6-8 подобных групп. Притом, эти группы собираются по возрастам: дети, юноши и пожилые.

К историческим драмам относятся и исторические драмы, в которых один богатырь Баба Новак в состоянии сразиться с целым турецким войском. Сюжет драмы сводится к следующему. Мирный богатырь Новак живет в своем селе. Но на село нападают враги и будят мирную жизнь. Новак вместе со своим внуком Груе собирает войско и побеждает турецкую армию. Но паша ухитряется и берет в плен любимую Груи и увозит в Царьград. Груи отправляется в поиски своей любимой. В Царьграде его поят вином, связывают веревкой "толщной в дом" и бросают в темницу. Семь лет томится Груе в темнице. Злая змеица в его бороде развела 7 змеят. Черный ворон кружится над темницей и ждет добычи. Увидев богатыря-Груе черный ворон подошел к окну темницы: - Ворон, сделай добро и я прокормлю тебя недругами всю жизнь! Пойди в мою страну к моему деду Новаку и скажи ему где я нахожусь. Черный ворон полетел, рассказал Новаку. Новак оделся в одежду попа и молнией прибыл в Царьград. Умиленно попросил стражу разрешить увидеть узника. Ведь узник христианин и перед смертью причастить его. Он бросает страже кошелек золотых и тот впускает Новака. Новак входит в "темницу", режет веревку, связывающую Грую и освобождает его. Волшебные сабли этих богатырей громят турецкую армию и стражу. Они находят свою любимую Илинкуцу и возвращаются на родину.

В драме участвуют следующие персонажи: Новак-богатырь, его внук Груе, любимая Груи - Илинкуца, жена Новака - Лянка, паша турецкий, стражи, турки, ворон, шинкарка, напоившая Грую, музыканты и калфа-глазатай. Действие происходит также в домах крестьян. Как и в гайдуцкой драме, действует "мнимая сцена", то есть калфа говорит о месте дейст-

вия (в Молдавии, в Турции, в городе или в лесу) Он описывает место действия и окружающую природу с тем, чтобы увести зрителей в историческую быль) К исторической народной драме относятся и отдельные типы собственно-драмы "Маланка".

Следующий сюжет исторической драмы "Брынковений" сводится к следующему: турецкий султан не доволен христианином господарем Брынковяну Константином. Ночью, когда "даже камни спят", султан посыпает в Валахию своего пашу, чтоб привести Брынковяна и его семью к султану. Бурей врывается султанская стража к Брынковяну, но Брынковяну с его тремя сыновьями побеждает султанскую стражу. Тогда султан приглашает К.Брынковяну и его семью к себе в гости, на праздник. Но прибыв в Турцию, султан обвиняет Брынковяна в сговоре с Петром I и заставляет его изменить веру христианскую, в противном случае будет казнен. Брынковяну не хочет этого. Тогда палач рубит головы старшим сыновьям и младшему. Вызывает Брынковяна и велит изменить веру. Но Брынковяну не умолим. Сабля палача снимает голову княгине Брынковяна, а затем и самому господарю..

Кроме этих, в исторической драме много других сюжетов, которые бытуют и в наши дни, имея большой успех в селах республики.

Социально-бытовые драмы также имеют широкое распространение в МССР и УССР, где проживают молдаване. Среди них "Мэскэтуриле" - типа ряжения, отдельные типы "Маланки", "Чокоий" (богачи), "Нұнта" - свадьба и др.

(Известно, что театральное представление "Маланка" имеет четыре типа и 32 версии, один из этих типов выступает в виде социально-бытовой драмы).

В социально-бытовой драме диалоги и монологи сводятся к четверостишиям типа стригэтурь (выкриков), а также импровизационной прозы. Обычно положительные герои говорят стихами, а отрицательные - в прозе. Здесь диалог и монолог вне драмы, вне действия не играет никакой роли. Самостоятельное фольклорное изучение почти невозможно. Любая

реплика, импровизация в контексте драмы имеет эффект, однако раздельно ничего не представляет. Эти драмы и драматизованные инсценировки могут разыгрываться до двух часов. Зависит от настроя исполнителей и их выдумки. Участвует до 20 человек ряженых. Среди них: поп, попадья, староста, звонарь, полицай, цыган, торгаш, чебан, принц и принцесса, дед с бабкой, боярин и боярыня, гайдук, святой Петр, святая Параска, черти, Сарсаилэ и Ашуцэ, охотник, музыканты и другие ряженые. Цыган и цыганка, дед., бабка, чебан, торгаш, гайдук, охотник, звонарь – положительные герои; среди отрицательных – боярин и боярыня, поп и попадья, полицай, святые, черти. Здесь идет игра масок. Дед всю жизнь проработал и заработал горб, а баба то же. Святой Петр объявляет, что в рай могут попасть те, у которых нет грехов, живота, те, у которых горбы и рубцы на руках. Боярин приходит к деду и дает большие деньги за горб. После того, как боярин и боярыня дали деньги, Ашуцэ хватает их своими когтями и тянет в ад. А поп и попадья хотят подкупить цыгана и цыганку, торгаша и охотника. Эти соглашаются. Однако после того, как взяли их рубцы и горбы, не хотят дать обещанную сумму. Гайдук вмешивается, забирает сумму и незаконные горбы и отправляют их в ад. Но перед этим разыгрываются социальные дуэли между дедом, бабой, цыганом и цыганкой, и богачами. Импровизации и маски иногда доходят до гротеска. Крестьянин жалуется гайдуку, что все, заработанное им ~~жив~~ в течение года, бояре тратят за час.

Че фолое дин мужса мя
И какой толк с моей работы?

Дакъ өнкірәни туңға та?
Если входит в живой кошелек?

Көйт лукрөз үн ан ши-о бара
Сколько зарабатываю в течение года и лета

Мъ-о бя домынуп өнкір'о саға.
Проживает господин в один лишь вечер

И сколько я работаю горбом

Чи котъ твою не грумаз
Мъ-о бя домушул вистр'чи
час

Проживают господа в один лишь час.

Староста вмешивается даже в интимную жизнь невесты. Она готовится к свадьбе с любимым музыкантом. Но староста и поп хотят обмануть ее и забирают и разрушают все, что было приготовлено для свадьбы. Тогда жених и невеста убегают в лес к чебанам, но и там покоя нет.

Ног аяя ку-й алия
И здесь нет тиши

Ку-й скапаре де-ак меу юн.

Нет выхода из этих мучений...! И тогда жених и невеста становятся народными истителями. Но их находит цыганский табор и они уходят с цыганами. Но и там нет жизни и они покидают свою родину и уходят "на восток". Маски и костюмы здесь изобильные и сводятся к выявлению бедности тружеников и вольготности бояр, полицаев, князей и господарей. Именно игра масок и костюмов и выявляют ту социальную несправедливость, которая сопровождала молдавского царана долгие века.

Мифологическая народная драма представляется многочисленными сюжетами и картинами, среди которых "Стригоий" (Вурдалаки), "Банда луй Фэт-Фрумос" (Шайка Фэт-Фрумоса типа прекрасного молодца), "Мош-кежий" (Деди), "Гая" (Коршун), "Мэрцишорере" (Мартин), "Брумэрелул" (Иней) и др.

В драме "Вурдалаки" участвует три категории героев: святые, которые охотятся за душами, черти, которые также ищут и провоцируют людей, чтобы привлечь их в ад, и люди, которые все хотят в рай. И все ждут справедливого божьего суда. Однако и здесь нет справедливости. Черти провоцируют царанов делать беззакония (оскорбить кого-то, побить, убить и т.д.) и забирают и честных людей к себе в ад. Из двух сестер одна всю жизнь была распутницей, обманщицей, ленивой, убивала, грабила, а другая - спокойная, трудолюбивая, добрая, послушная и всю

жизнь ухаживала за скотом. Но вот когда пришли на "суд божий" святому Петру-судье понравилась распутница и забрал к себе в любовницы, а честную спровоцировал, добавил больше грехов - грехи распутницы и погнал в ад.

Драма "Шайка Фэт-Фрумоса" отображает борьбу прекрасного молодца со стихийными силами природы: Двенадцатиглавым змеем (балахур), с Дробителем Скал, с Исказителем леса, с Длинобородым пигмеем за то, что змей похитил любимую Фэт-Фрумоса. И при помощи своего ума и добрых сил природы Фэт-Фрумос побеждает злодеев и женится на своей Прекрасной Елене.

"Гая" - это коршун, не пьющий земную воду, а лишь дождевую. Злые силы природы закрыли на замок дороги дождя, чтобы убить Гаю. Вся страна греяла от засухи. Земля соскучилась по своему любимому Дождю. И Земля "вдовеет" без своего любимого (В молдавской мифологии Земля /Пэмнтул/ мужского рода, а Дождь /Плоая/ женского рода и лишь при их соприкосновении Земля расцветает и облагораживает и украшает мир). Однако злая ведьма Засуха зажгла мировое пламя. Но Гая находит пути от дождевых путей, взметнулся и через горящее пламя взвивается в небо.

Она открыла замки дождю и пламя затухло, а злая Засуха спряталась глубоко в огнящую землю.

Мир оживает и веселится. Особый интерес представляет драма "Мэрцишорул" (Мартин). Добрый хозяин Год (в других сюжетах - господарь или царь) имеет 12 чабанов (12 месяцев). И все нашли свое личное счастье. Однако Мартин Эмарт месяц) не может в мифологическом мире найти себе пары и находит земную прекрасную княгиню. Но вот его матери - бабке Евдохе не нравится земная Прекрасная княгиня. Когда уходит Мартин на службу ухаживать за своими 31 девицами (днями), злая Евдоха одела в фиолетовое платье Прекрасную княжну и послала ее в марте месяце, когда злятся морозы, за ягодами. Однако она вышла в лес, упала и замерзла. К ней подошел Мартин и увидев такую красавицу, превратил ее в сосульку. И это увидел хромой заяц. Возвращаясь Мартин, а его

любимой нет. Злая бабка со злостью отвечает, что его любимая ушла встречать Мартина и уже давно нет. Мартин поседел сразу от горя и собрал всех живых зверей. Никто ничего не знает. И лишь хромой запоздавший заяц рассказал. Но Морозище не смог ее оживить, но эту ~~сосульку~~ превратил обратно в прекрасную девицу. Похоронили ее в хрустальном гробу на серебряной скале на 300 лет, 300 дней, 300 часов. И после этого подкралась чародейка, посланная той же бабкой Евдохой, и снова завораживает прекрасную княгиню. Тогда Мартин заклинает бабу Евдоху и превращает ее в вечную ледяную гору, а ее прялку в ледяную вечную скалу, а Мартин так и не может связать свою судьбу с прекрасным земным созданием.

В этой драме участвуют: Год, Мартин, Морозище (Жэрилэ), Бабка Евдоха, Чародейка, Злые духи, Заяц, Волчище, князь и княгиня, 2-3 овцы и музыкант. Это трагедия земного и демонического божества богата масками и фольклорными костюмами. Также оригинальна и драма "Брумэрел" или "Банда луй Брумэрел" (иней или "шайка Иней"). Несжата полоска умершего хозяина. Зайцы и бури мнут эту несжатую полоску. Но вокруг нее выросли осенние цветы, которые наслаждаются своей суровой жизнью. И все цветы ждут, чтобы пришли молодцы и сорвали их, ведь в этом их счастье. Эти осенние девицы. Иначе они засохнут и погибнут без того, чтобы принести кому-то счастье.

Но вот появляется прекрасный молодец в серебряном одеянии. Цветы поклоняются ему. Но он им и говорит: Я тиран и если я прикоснусь к царевне цветов и побуду с ней, то на второй день белого света не видать. Но королева цветов влюбилась в красавца и решает побить с ним. А этот молодец ~~Королевский~~ Осенний поздний Иней. После встречи с королевой цветов она гаснет, но счастливой, потому что встретилась со своим любимым. А также вянут и остальные ее "слуги" цветы под звон жалобной и монотонной музыки. За пределами описанных народных драм остаются многие сюжеты. Мы же выбрали лишь несколько типов.

Кроме описанных собственно-драм, видное место занимают и драма-

тизованные игры и танцы типа игрищ и драматизованные картины (инсценировки) типа ряжения, описание которых очень сложно из-за их вариативности и противоречивых действий и костюмации.

"Маланка"

По своему характеру народная драма "Маланка" в молдавской народной драматургии выступает особняком. Она имеет свои типы, варианты, картины и версии и исполняется в виде: а) колядки, б) щидривки, в) драматизированной инсценировки типа ряжения, г) собственно-драмы. И в каждом ее типе "Маланка" сопровождается богатым музыкальным фоном.

Под названием "Маланка" встречаем "Вертел", драму "Харпыну", "Царя Максимилиана" (Царь Максимон), а также гайдуцкую драму - контаминации 2-3 сюжетов. Встречается под названием "Маланка", "Щидривка" и драматизированные инсценировки типа ряжения на молдавском, украинском и русском языках.

На протяжении 30 лет собирательской работы нами было собрано множество легенд о "Маланке", о биографии этого опоэтизированного образа. В 50-х гг. было записано несколько новых вариантов драмы "Маланка", отображающих дружбу народов СССР. Так что каждый тип "Маланки" - это особая страница, особая драма, требующая особого описания ее содержания и формы. В последнее время драма "Маланка" сфотографирована и записана нами в более 60 вариантах. О ней пока написано мало¹. Один из вариантов, отображающий дружбу народов, был записан на цветной широкоэкранной пленке Центральной студией научно-документальных фильмов Москвы, 1969 г. Другие типы были засняты и показаны по республиканскому телевидению. К этой теме обращалась и киностудия Молдова-Фильм.

Однако о "Маланке" нет еще исследования, отображающего настоящую

¹ Б.М.Яцимирский."Маланка" как вид святочного обрядового ряженья, - этнографическое обозрение, 1914, №1/2, с.4,6. И.П.Уварова. "Маланка" в молдавском селе - Народный театр, Ленинград, 1974, с.153-159. Г.И.Спатору."Царь Максимилиан" в Молдавии, - Народный театр, А., 1974, с.146-152; его же. Українські народні вистави в Молдавії, Народна творчість та етнографія, Київ, 1966, №6, с.36-41; его же. Народна драма "Маланка": II типи та версII, - Народна творчість та етнографія, Київ, 1982, №1, с.54-58; его же. К вопросу о правильном понимании народной драмы в Молдавской ССР, - М.Т.О., Материалы конференции, Кишинев, изд."Тимпул", 1970, с.35-47 и др.

картину этого культурного явления. Нет и специальной работы в этой области. Хотя в "Маланке" как ни в каком другом виде фольклорного театрального творчества отражены молдавско-украинско-русские этнокультурные контакты с давних времен и до наших дней.

Нет пока систематизации, описания и теоретических исследований ни в МССР, ни на Украине, и ни в РСФСР. Хотя собранный материал очень богат (магнитофонные записи - мелодии, фото, рисунки, театральные фольклорные маски и костюмы).

И в действительности невозможно описать весь репертуар "Маланки" поэтому мы постараемся вкратце остановиться на основных типах и версиях этого зрелищного театрального представления. И прежде всего остановимся на описании "Маланки" - собственно-драме.

"Маланка" - собственно-драма имеет четыре типа и двенадцать версий. По сравнению с другими типами "Маланки" ареал бытования "Маланки" - собственно-драмы не велик. Он охватывает советскую Молдавию, Черновицкую и Одесскую области УССР. Бытowała у молдаван Кировоградской и Винницкой областей УССР. Иногда в драме "Маланка" отсутствует главная героиня - Маланка или Мэланкоюл^{*} (он), а присутствует - руска, росиянка. И несмотря на это, представление называется "Маланка", получив, таким образом, нарицательный характер. Среди народных драм, бытующих под названием "Маланка", являются: 1. "Царь Максимон", "Шайка разбойников" и "Лотка"; 2. "Вертел", "Маланка и турок", "Маланка и конник" и просто "Маланка". Эти драмы в основном исполняются на искаженном русском, украинском и на молдавском языках. Молдавская "Маланка" сводится к контаминации гайдуцких драм, контаминации "Медведя", "Козы", "Барана", "Конника", а иногда и "Бухая" (Быка). Описать каждый вариант "Маланки" невозможно. Так как один и тот же вариант

* В большинстве вариантов присутствует лишь Маланка. Однако в вариантах Черновицкой области присутствует и Мэланкоюл - друг Маланки.

в исполнении различных людей приобретают свое оригинальное мастерство и игру. Более того, один и тот же вариант в исполнении одних и тех же людей в течение суток (с "Маланкой" ходят по домам в течение суток, а представление дается в каждом доме) неузнаваем. Вводятся всевозможные импровизации, реквизиты, исполнительские нюансы, меняется пластика и порою и музыкальное сопровождение.

В связи с этим попытаемся описать самые установившиеся сюжеты, без их буффонады.

Народная драма "Царь Максимилиан" (Царь Максимон). В ней участвуют: Царь-Король (Царь королей), православный; Царь Мамаю - язычник, адъютант Царя-Короля, Царь Максимон (Максимилиан), его сын Адоля (Адольф), дежурный офицер, хор (3 человека, к ним присоединяются все), прекрасная княгиня Дуняша (в некоторых вариантах - Катюша), старик-гробокопатель, старик-чародей, доктор французский, солдаты - 3, Министр I, Министр II, турецкий паша, судья - Грицай Брумэила, бабушка, дед, чабан, цыгане. Всего участвуют до 25 персонажей. Диалоги и монологи отчеканены - по военной форме. Музыкальный фон воссоздается свистками (у каждого персонажа должен быть свисток), колоколами (у каждого есть колокол) и один барабан, ~~который~~ предвещает трагичную схватку. Костюмы отображают соответствующие ранги царей, королей и других участников. Все 25 молодцов должны уметь петь. При помощи свистков и колоколов глашатай созывает свою группу в дома, в которые их приглашают. Прежде чем зайти в дом, они произносят новогодние поздравления хозяевам - "Урэтура", где поздравляют исполнителей с Новым годом и успехами. Желают мир "этому дому". Затем заходят исполнители, кроме ряженых (5-6 человек), которые остаются во дворе, исполняя миссию телохранителей царей. Вошедшие становятся в круг и начинают действие. В первом кругу становятся те, которые вступают в игру, во втором - те, которые должны вступить, а в третьем - исполнители второстепенных ролей и зрители. Причем зрители не отличаются от исполнителей. В трагичный момент действий зрители подбадривают героев, вторга-

ются в роли и действия. Далее отображается следующее действие. Православный Царь-Королей объединил все княжества и хочет создать крепкое государство, от страха перед которым "звезды падали бы с неба", колыхалась бы земля", "ветры обходили бы", "тучи бы стали", "волны дрожали". Но ему мешает царь язычник, княгиня Прекрасная Дуняша (катюша) и сын Адоля. Они не хотят принять христианскую веру и не хотят подчиниться всесильному Царю-Королю. Царь-Король посыпает фельдмаршала и адъютанта к княгине Дуняше и сыну Адоле, чтобы они покорились. Те отказываются. Тогда судья Царь-Короля судит их и выносит приговор. Как узников их приводят к Царю-Королю. Палач снимает голову сыну Адole и Прекрасной Дуняше. Здесь хор начинает песню:

Померла душа надежды
И скончалася любовь,
Руки к сердцу приложила
Грудь покрыта полотном...

Но после казни и сына Адоли Всемогущий Царь-Король - тиран жалеет. Ему кажется, что идет возмездие в лице сильнейшего императора и все поют слова из баллады М.Ю.Лермонтова:

... По синим волнам океана
Лишь звезды блеснут в небесах
Корабль одинокий несется -
Несется на всех парусах...

И в этом призраке появляется Царь Мамаю - богатырь "крепкий как скала", В борьбе с Царь-Королем Царь Мамаю не уступает, а более того, перетягивает на свою сторону и других. Царь-Король сражается с Царем Мамаю, но никто не поддается. В результате договариваются не мешать друг другу и расходятся в разные стороны. В это время старик-гробокопатель выкапывает две могилы. Но от страха заболевает. Его лечит доктор французский, но не может вылечить. Приходит чародей и вылечивает своими шутками. Но и шутки произносятся отчеканенно и жестко.

После этого трагедия кончается пением "Многая лета" под звон колоколов и свистков, под бой барабана и трещоток, стука в железо. Исполнители переходят к другому дому. Эта "Маланка" пользуется большой популярностью у сельских жителей. По информации старожилов из села Окница и Клокушна эта "Маланка" вплоть до 40-х гг. исполнялась на искаженном русском языке. А примерно с 1947-8 гг. она исполняется лишь на молдавском. Текст отдельных вариантов доходит до 400 стихов. Это подстрочный перевод с русского текста. Иногда искажается смысл диалога и монолога, но дополняется действием, реквизитом и различными репликами.

Начиная примерно с 50-х гг. здесь же, на севере МССР, в Бричанском и Окницком районах МССР под влиянием этой "Маланки" появляется ее новый вариант. В этом варианте вместо царей, князей, королей выступают председатели национальных республик. Передают принадлежность к соответствующей республике путем герба, который нарисован на шлемах и костюмах, отображающих соответствующую республику. Участвуют представители 16 республик, а впереди идет Красная звезда - отображающая СССР, которая показывает путь, где родилось новое государство, добывтое в борьбе. Кроме этих 16 молодцов, выступают и ряженые - 6-8 человек. Они организовывают свою импровизационную игру буффонов отдельно, от серьезной части драмы, так же как и в предыдущей драме. Текст - импровизационный, а порою повторяется текст "Царя Максимона". Эти "Маланки" исполняются и на Новый год - по новосу (31 декабря на 1 января) и по старому (с 13 на 14 января).

Другой тип "Маланки" - это контаминация гайдуцкой драмы. Известно, что в Молдавии, как и в Дунайских княжествах, долгое время сподствовали турецкие паша, которые грабили и унижали человеческое достоинство местных жителей. В связи с этим народ часто поднимался на борьбу с поработителями. Формы протesta были разные. Однако самым активным было гайдуцкое движение. Это движение и породило гайдуцкую драму. Причем центральные герои этих драм - это исторически достоверные герои: Штефан Вужор, Янку Жиану, Кодряну, Пинтя и др.

Особый размах получило гайдуцкое движение в конце XVIII-нач. XIX вв. Именно в этот период, на основании фольклорной театральной традиции были созданы гайдуцкие собственно-драмы под названием "Банда луй Пинти" (шайка Пинти), "Банда луй Кодряну" (Банда Кодряну), "Шайка луй Жиану" (Шайка Жиана), "Банда луй Бужор" (Шайка Бужора), "Шайка луй Новак" (Шайка Новака) и др. До этого бытовали гайдуцкие игры типа игрищ и гайдуцкие драматизированные инсценировки типа ряжения. Тексты этих драм построены на импровизации. Однако есть и установившийся костяк драмы, который исполняется в стихотворной, смешанной (стихи и проза) и в прозаической формах. Гайдуцкая драма вобрала в себя простейшие формы драматизованных гайдуцких представлений типа игрищ и ряжения, которые бытовали до появления собственно-драмы о гайдуках. Более того, гайдуцкая собственно-драма использовала существующие легенды, пословицы и поговорки и турецких поработителей и о гайдуках, а также былички, проклятия, плачи, плач-проклятия и другие фольклорные жанры, которые бы воздействовали на психологию народа. Гайдуцкие драмы исполняются в виде оперетты, комедии, трагедии и собственно-драмы, в зависимости от настроя исполнителей, от места и времени действия. За последнее время отдельные гайдуцкие драмы разлагаются на драматизированные игры типа игрищ, на драматизированные инсценировки типа ряжения и, следовательно, теряют драматическое зерно драмы. Эти "осколки" контаминируются с драматизированными инсценировками и приобретают название "Маланка". В данном случае "Маланка" приобретает нарицательный, обобщенный смысл. Здесь могут участвовать до 25 исполнителей и все ряженые. Разыгрываются различные скандальные картины, которые выявляют всевозможные житейские случаи, с одной стороны, и борьбу между гайдуком и пашой, с другой. И все конфликты решают гайдуки. Они устанавливают "весы истины". Добро побеждает зло. В одном из вариантов, записанных в с.Гриманкауцы Бричанского района МССР говорится: спокойное летнее утро. На чистом небе появляются ~~злы~~ зори, предвещающие трагедию. Крестьяне готовятся к своей кормилице земле. Но

сразу слышатся выстрелы, крики. Нападают турки. Они грабят и похищают девушек для гарема. Награбленное кладут в карманы, мешки. Но вот сын села вышел на горку и засвистел, призывая гайдуков. Молнией врываются гайдуки, обезоруживают недругов, раздевают их, награбленное возвращают крестьянам, а их по шесть впрягают в плуг и пашут крестьянские клочки земли, над которой "надругались инородцы". А затем заставляют произносить молитву, в которой клянутся больше никогда не появляться в этих местах. И каждому недругу вояке раздетому "дарят" по одному удару кнутом и под лай собак гонят их восвояси. После этой трагедии ограбленные крестьяне одеваются в турецкие военные мундиры и танцуют "хору".

"Маланка" встречается и в виде исторической драмы. В варианте, записанном в селе Единецкого района, говорится о том, как на украинскую крепость напали татары. Они осадили ее и никого не выпускали и не выпускали. Но вот непослушная дочь начальника крепости Меланья, чтобы спасти людей от голода и жажды, решила пожертвовать собой ради людей. Она вышла за пределы крепости и "сдалась" татарам в плен. Татары обрадовались и заставили ее провести войско татарское в то место, где меньше укреплена крепость г Меланья провела войско туда, где крепость была неприступна. Когда войско пошло за Меланьей, защитники-казаки набросились на войско со всех сторон и разгромили его. Отсавшиеся татары растерзали Маюанку и бросили в костер, а сердце бросили на съедение черным воронам. Однако черные вороны не перенесли отважное сердце на родину Маланки и оно превратилось в весенний подснежник - Брэндушику, который цветет в мартовские дни и продолжает и теперь приносить радость и наслаждение людям.

Бывают "Маланки", которые доходят до 50-60 человек. Они распространены особенно в Новоселицком, Глыбокском и Стороженецком районах Черновицкой области УССР. Это настоящий новогодний карнавал, в который входит весь ансамбль народного театрального творчества. Сюда входят и колядки, и щедривки, и "Медведи", и "Лошадки" и гайдуцкие, войницкие

и рекрутские драмы. Управляет этим колоссальным зрелищем один человек. Это Калфа - типа глашатая. Он отвечает за благополучие этого зрелищного массового искусства.

Подобные "Маланки" встречаются в с.Ходороуцах, Гриманкауцах Бричанского района и в других районах МССР. Здесь, в этом шествии, нельзя усмотреть действия отдельных героев драмы, кому бы преподносили девушки села общесельский калач. И поэтому дарят главному Калфе.

Описание подобной "Маланки" невозможно. Каждый образ имеет свое, свой костюм, реквизит, свою игру, свою музыку и он вливается в общий ансамбль сельского веселья. И как указывается в Постановлении ЦК КПСС и Совета Министров Союза ССР, именно это зрелищное театральное искусство, которое отображает дружбу народов, его пафос к созданию, его бессмертное творение должно использоваться и уже используется профессиональными и любительскими коллективами. Именно к этому источнику необходимо обратиться как к неиссякаемому источнику для великих творений в культуре и искусстве народа.

Мы остановились вкратце на нескольких сюжетах "Маланки" - том резерве в культуре и искусстве народа, который должны развивать и использовать в нашем советском искусстве. Однако о разнообразии "Маланки" в словах не убедишь, а исказить истину. Поэтому лишь кинофильм, цветные слайды, фото и магнитофонные записи могут до какой-то степени дополнить это краткое описание нескольких вариантов "Маланки", которая исполняется на украинском, русском и молдавском языках на зимних новогодних праздниках - на I и 14 января от Карпат до Черного моря, от Молдавской ССР до Краснодарского края. Это культурное явление продолжает обновляться жизнью наших дней, укрепляя дружбу народов и интернациональные тенденции к миру и созиданию. Маски и костюмы драм, собранные в вышеупомянутых районах МССР и УССР, представляют особый интерес. Без масок и костюмов, без реквизита и пластики народный театр мертв. Однако не в каждом селе маски, костюмы, реквизи-

ты похожи друг на друга. Каждое село имеет свою традицию. А в народной драме традиция - это своего рода табу. Она не подлежит изменению, а исполнители стремятся сохранить ее в точности.

ЕКСПЕДИЦИЯ ЕТНОГРАФИКЭ-84

Ын фиекаре ан,де пе дата де 25 дөчөмбриө ши пынэ пе дата де 20 януарие ла Секция де этнографие ши арте де ла Академия де штиинце дин РССМ сеoeffектуязэ экспедиций, каре черчетязэ обичеюриле де ярнэ дин република ноастрэ ши република украинянэ. Се петрек экспедиций комплексе ку саванций де ла Институтул дө этнографие, фольклор ши артэ де ла Академия дин Киев. Конкомитет се студиязэ сэрбэториле, шезэториле, фольклорул календарик, тэатру популяр ку мэштилэ ши костумеле театрале популяре, каре порнек спреной дин адынкул вякурилор.

Ши фиекаре ан не дэруеште кыте о подоабэ каре ынкэ ну е куноскутэ. Ын чей де песте 30 дө ань ам черчетатaproape тоате сателе дин република ноастрэ, кыт ши сателе молдовенешть дин режиуня Кировоград, Николаев, Винница, Херсон, Одеса, Чернэуць, Транскарпатикэ, дин РСС Украинаинэ, Кауказул дө норд ши цинутул Краснодар. Анул ачеста амoeffектуат черчетэргэ дө терэн ын районелэ: Дрокия, Дондушень, Окница, Бриченъ, Единец, Рышкань ши Глодень дин РСС Молдовеняскэ ши районелэ Хотин, Ноусулица, Глибока, Стороженец дин режиуня Чернэуць. Пе лынгэ магнитофон ши аппаратул дө фотографият ам пусмына ши пе аппаратул дө чинема . Ку ажурорул чинеаштилор аматоръ ам фиксат моменте дин обичеюриле ши традициилэ дө ярнэ, кыт ши сэрбэториле дин ачастэ периадэ. Ын районул Дрокия чинеастул аматор Попов Дмитрий Михайлович а филмат "Маланка", "Капра" ши "Урсул" каре с"ау май пэстрат ши пынэ ын зилелэ ноастре. Ын районул Единец амаиорул дө традиций популяре Долгонюк Андрей Федорович а филмат обичеюриле ши традициилэ дин сателе Шофрынкань ши Брэтушень, яр ын режиуня Чернэуць с"а ынкадрат ын мунка дө видеоколектаре Пьотр Михайлович Оларь. Ачастэ этапэ ноуэ ын валорификая традициилор,

обичеюрилор, ритуалурилор ши сэргэторилор дэ ярнэ ку тоатэ арома ши нектарул лор инэдит презинтэ ун пас ноу ын штиинца етнографикэ дин република ноастэрэ ши меритэ тоатэ атенция. Ну есте о тайнэ кэ ын чей 34 дэ ань дэ колектаре а обичеюрилор ши традициилор ла Анул ноу ши ын спечиал а театралуй фолклорик ам ынрегистрат песте о сутэ дэ пеликоле ла магнитофон ши песте 250 дэ пеликуле ротографиче, слайде. Ау фост ынскристе суте дэ варианте але креациилор фолклориче дэ ла Анул ноу ши ын спечиал реперториул драматик популяр. Ынсэ видеография ынкэ н"а фост фолоситэ. Дар театрал популяр фэрэ ea e ынсэрэчит, штиробит. Попорул креазэ ну нумай бунариле материале, ел креазэ ши опере спиритуале, валорь немуритааре прекум e ши ынсэшь креаторул лор. Ын сара дэ Анул Ноу ну нумай прин сат, чи ши прин каселэ дэ културэ, каре сыйт адвэрэратэ монументе дэ артэ ымблэ ку "уратул", "Плугушорул", "бухаюл", "Капра", "Урсул", "Кэлуцул", "Бербекул", "Чокырлия", "Мрцишорул", "Одокия", "Кукостыркул" ш.а. Ушиле каселор сыйт дескисе, яр луминиле ей инвите пе колиндэтарь, ку драг, спре каселе господарилор. Ши дахэ вре-о касэ есте трекутэ дэ урэтарь, стэшнул ей e супэрят ши оропсит tot анул, ынсямнэ кэ ел а фэкут чева рэу сатулуй ши сатул ыл околеште. Ши фиекаре ши миж, ши маре ышь аре функция са ын зилэлэ Анулуй ноу: чей микуць дэ ла 4-10 ань ымблэ ку семэнатул ши плугушоарелэ копилэрешть. Десеорь дэ абя ростеск кувинтелье, яр мынуцеле лор ку грын сыйт ынкэ неаскултэтоаре, ынсэ ей ый самэнэ пе пэринць, буничь, пе вечинь. Ей ынвацэ дэ ла фракий лор май марь "Соркова", "Семэнатул", яр уний дин ей ши плугушоареле, се ынтрек ши ей ши се букурэ дэ сүкчесул лор, десеорь ынкэ стынгач.

Яр чей дэ ла 12 - 12 ань ышь фак друм принтре чей марь, каре се прогэтеск дэ арматэ, орь с"ау реынторс. Акум ачастэ вырстэ импровизязэ костумул юбит ал Анулуй Ноу ши ануме ын локул костумулуй

театрал популяр традиционал апаре костумул солдатулык советик пе каре-л аштаптэ фиекаре тынэр дин сат. Ынсэ ачест костум есте ымподобит ку оглинзь, мэржеле, хурмуз ши корделе ын аша фел, ынкыт те уймбеште дибэчия ши мэестрия ачестор тинерь че се прегэтеск сэ-шь факэ датория ын фаца цэрий. Едукация милитарэ ши патриотикэ ынчепе ануме аич - драгостя фацэ де хайна милитарэ ла каре висязэ ачастэ вырстэ. Ачесте хайне де обичай ле поартэ кондукэторий четелор - калфа. Ачастэ категорие де тинерь факт: "Кэлущь", "Капрэ", "Жиенъ", "Питищь", "Бужоренъ", "Хайдучь", "Мэлэнчь", ымблэ ку "Баба Одокия" сау "Мэрцишорул", ындрэзнеск сэ-л ынжгебезе пе "Фэт-Фрумос", пе "Груя луй Новак" ши алте пьесе фольклориче, пэстрате де ла пэринць ши буней. Ши ынтр"адевэр пентру ачастэ вырстэ тоате драмеле ши кипуриле фантастиче девин реалитате, креатэ де ей. Змейй ши демоний, бабеде ши мошнэжий ышь гэсэск реализаре оригиналэ. Капул де змеу ё фэкут дин плакаж вонсит. Окий марь, лимбите де фок - роший, урекиле де боу, астфел ынкыт плэзмуириле фантастиче девин о миниатурэ, о формэ де дистракции оригиналэ. Доар ачесте мэшть ши костуме театрале популяре ну сынт дирижате, фиекаре интерпрет ышь манифестэ вреря ши еул сэу. Ын унеле казурь ын форма мэштилор ши костумелор театрале, а духурилор реле се экспримэ о персоанэ дин сат, о персоанэ реалэ каре а ынкэлжат традициииле ши лежиле сэтешть, каре а уйтат де датория луй де четэцян ши а сэвиршил о фэрэдэлжэе.

Ынсэ паралел ку ачаста копий де ла 12-18 ань се ынвацэ а ынта ла диферите инструменте музикале тобэ, гитарэ, балалайкэ, виоарэ, цымбалэ, кларинет, бучум. Арапул де ла "Кэлущь" аниэнэ пе синё кыте 21-25 де тэлэнчь пе каре лө поартэ ла брыу ши ынкручиш песте спате тоатэ ноаптя де 31 ши пе дата де I януарие. Үмбльнд прин сат ын сара де Анул ноу, сэринд ын аша фел, ынкыт фиекаре таланкэ ышь

аре сунетул ей, каре контаминынду-се, продукт о мелодии инфиорэтоаре де алармэ, че не аминтеште де лумя фантастикэ, иреалэ дин басмэ. Пе лынгэ куноаштеря стригэтуритор де ла "кэлүц" ши диалогуриле хазлий тоць дин өкинэ (бандэ) требуе сэ штие о "урэтурэ" сауун "Плугушор" каре дин каре май фрумос. Акум "Урэтур" ши "Плугушрул" каре се кынтэ ла ферястрэ сынт кея, каре фаче легэтурэ интре четашь, интре драматуржия популярэ ши господарь, интре театрул фолклорик ши каса господарилор. Ачешть бээць се сокот матурь. О алтэ группэ о алкэтуск бээций де ла 18 пынэ ла 30 де ань. Ачаста се нумеште "банды чя маре". Коскириеле ши мэштиле аич "цин де традициие ку рапе импровизаций. Нумайдекыт ла "Киприца" ши "Кэлүцул" ачестора сынт презенць демоний - тоате тагмел: Агицэ, Сарсаилэ, Талпа Ядулуй, Учиганул, Учигэ-л круча, Дукэ с"ар пе Пустие пе де о парте, яр пе де алтэ парте Сфынтул Петру, Сфынтул Никулай, Сынта Параскивэ, инженерий, Попий ши Преутеселэ, Арапул, Баба ши Мошнягул, Цыганул ши Цыганка ши алць маскаць. Фиекаре авынду-шь ролуриле лор респективе, пэтрунс де ун атеизм ши антиклерикализм, концинынд о сатирэ ши умор популяр де недескрист. Ши тоате ачестя се редау прин мэшть жестурь, мимикэ, прин акциунь ши скуртэ репличь. Ля примаведере ни с"ар пэря кэ ачастэ өкинэ ё о конгломерацие де персонаже митологиче каре ар акциона ин хаос. Субъектул фииинд липсит. Ин реалитате ынсэ конфликтул социал ё дестул вуалат ши пронунцат. "Калул" сау "Капра" кынлигэ, яр чейлалць вор сэ ымпэрцияскэ бакшишул "Капрей" ши а "Кэлүцулуй" интре дынший. Ин результат се иске ун конфликт интре маскаць, ероий драмей ин каре се аместекэ ши демоний каре се демаскэ уний пе алций, скоцынд ла ивялэ корупция ши лашитатя лор.

Бэрбаций де ла 30-50 де ань ымблэ ин фонд ку "банделе" дэхайдучьши ку "Бухоаё". Ка ши ин алтэ локалитэць дин республика ноастэрэ

"Бухаюл" дифөрэ де ла сат ла сат, де ла режиуне ла режиуне. Үнсэ ын орьчө формэ ну с"ар презента скопул луй есте "пыня чя дө тоате зилелө". Ши ануме мержэ ворба деспрө доуэ фелуръ де пыне: грыу ши секарэ. "Бухаюл" ё стрынс легат ку "Плугушорул", ши сэмэнатул каре сынт симболул белшугулуй. Ачесте опере фолклориче сынни ынкинате ны ынтрежиме грижий фадэ дө реколте. "Плугушорул" чөл ку 12 бой" арэ, "Бухаюл" траже "браздэ нягрэ", алой агрикулторул "самэнэ грыу нахут ши грыу де варэ пынэ "н сарэ сэ рэсарэ. Пэмынтул ё чинстит ши иимень н"аре дрентул сэл ыншеле. Дакэ л-ай ыншелат одатэ, ел тө ыншалэ дө 10 орь". Яр дакэ ну "е прелукрат кум требуе", ел тө дэрүеште ку грыу "ын боб ка врабия, ын спик - ка трестия". Ши господарул аре че дуче ла моарэ ши аре ку че хрэни лумя ("рупө "н патру ши дэ ши ла чей дө пе ватрэ", рупе "н чинч - дэ ши ла чей калич), кэч пыня ё вящэ, яр вяца ё ратэ тутуор оаменилор...ши чөлүй богат, ши чөлүй сэрак, ши чөлүй фрумос, ши чөлүй урыт. Ануме ачаста ам анкетат анул ачаста - симболул фэрэ моарте а пыний. Ам ынскрис "Ун ноу Бухай" ла каре ау партиципат 25 персоане дин сатул Хумэния, режиуня Чернэуць дө ла 30 пынэ ла 60 ань. А фост ун адевэрат спектакол суб черул либер дө ярнэ дө о фрумусөце ракэ. Тоць фиинд маскаць ын мэшть ши костуме театрале фолклориче ши фиёкаре ышь авя функция са. Ау партиципат ши организат ачест "Бухай" Гицэ Якобуцэ (50 ань), Виорел Атудуроа (48 ань), Октав Мурагу (40 ань), Костицэ Казаку (46 ань), Тоадере Якобуцэ (55 ань), Гицэ Беженару (60 ань), Штефан Мурагу (35 ань) ш.а. Ей ау фэкут дой "Бухай", аша кум фэчяу ши пэринций лор, ун плуг дө лемн-миниатурэ, ун жуг векъ, яр суб ун цухал маре, кусут ку стуф, с"ау бэгат гебошинду-се дой бэрбаць - Санду Казаку ши Штефан Мурагу, суб чөллалт бухай - Штефан Бежинару ши Никушор Горней. Бра презентэ аич ши "Капра" пуртатэ дө Октав Мурагу. Д учя "Бухай" Виорел Атудуроа, яр "Плугул" дө коарне ыл циня Гицэ Бежинару, каре ура ымпреунэ ку тоць ка ун артист адевэ-

рат ши тоць ымпреунэ стригау "хэй-хэй!". Ши аша ку "хэй-хэй" ау ажунс ла Каса дө културэ дин сатул Хорбова, унде с"ау ынтылнит ку алтэ екиле де "Кэлүць", "Мэлэнчъ", "Капрэ", унде "с"ау петрекут компетиций. Дескриёра акциунилор дин ачест спектакол суб чөрүл либер ё испосибил. Кяр ши магнитофонул, ши фотоапаратул, ба ши киноапаратул н"ау фост ын старе сэ фиксезе ачастэ бөгээгэ ши зестре спиритуалэ, креатэ спонтан дө омынэ дө оамень. Ау партиципат песте 400 маскаць, яр спектаторий урмэряу ачастэ привелиште пе о дистанцэ дө ун километру дө-а лунгул друмулуй. Ерау песте 1500 дө спектаторь копий ши дин сателе вечине, оамень матурь ши мошнежь. Ши Фиекаре се мындая ку мэштиле ши костумеле пе каре лө куноштя. Яр прещединtele Советулуй сэтэск ши ал колхозулуй, организациile обшештэ сө минунау дө аша манифестаре културагээ, ын каре се ирхиж прослэвя традиция, се кынта презентул, се лэудж вилторул.

Традиция стрэбуунэ а ажунс ла каса дө културэ ноуэ, каре се ыналцэ ка ун кастел ын централ сатулуй. Ши ачастэ конструкции "окоасэ" дупэ кум о нүмэск мошнэжий, а дескис "брацеле" ши а примит ын корпул ей арта сатулуй, культура, рациуня ши форца дө креации а попорулуй. Аич тоате екипеле ау ынчецут ынтречериле ынтрэ еле. Яр моший ши фетеле урмэряу ку атенции куй ый ва ревени "колакул сатулуй". Кэч аша ё примит дин стрэмөшь. Чей че пот демонстра ии май бинэ ын мод симболик валоаря пыней ши чөл че аре мэштэ май фрумоасе, май символиче, примеште "дарул сатулуй" - колакул марэ кыт роата карулуй ". Яр ачест колак ё симболул дэрничий пэмынштэштэ се ымпэрцештэ, кыте о букэцикэ, ла тоць агриулторий ши сцений, кэч фэрмэтура ачаста адуче "род ын царэ ши белшуг ын кэмарэ", фиинд егалэ пентру чей че трэеск ши мунческ пэмынтул. Ын райоанелэ Дрокия Окница, Бриченъ, Единец ам ынскрис мултэ опере фольклориче драматизате пе каре лө-ам привит дө зечь дө орь ши дө Фиекаре датэ фиинд инедите ши проаспете. Принтре еле "Хайдучий", "Бухорий", "Мэрцишо-

рул, "Кодряну", "Пинтя-хайдукул", "Партизаний", "Питичий", "Мэланка" ын кытева варианте, "Кэлуць", "Кэприще", "Кукостыркул", "Чербул" "Бербекул", "Москалий", "Турчий", "Режий", "Ирозий", "Крайй", "Стеле", "Миоара" ши алте бижутерий дин богата ~~настор~~ зестре фольклорикэ де ла Анул Ноу. Ши фиекаре оперэ драматикэ популарэ ~~фие~~ кыт де миқэ ка волум, маскэ, реквизитэ, костум төатрал ышь арэ сенсул ей, морала сенсул социал ши психологик. Ынсэ десеорь нөфиинд атент ла жокул "акторилор популарь" ши реенинд дин интенций предиспүсе, дин текстул фольклорик литерар ци се парэ кэ мулте репрезентаций драматиче дин фольклор сынт липсите де субъект ши концинут фиинд доар "жок зооморф" фэрэ субъект сау "фэрэ сенс". Дар, спре регрет, тот май дес апар асемень афирмаций прин артиколе ши кэрць өмпирично дин зилелэ ноастре. Ши регретэм фактул кэ се адмит ын прэсэ асемень аюрель. Чө фолос поате адуче веши спиритуале ун субъект мустос ши виу прекум е "Капра", "Кэлуцул", Урсул", "Чербул", "Бербекул", "Вулпя" каре сынт нумите ын мод грешит ши реадусе ла жокурь ку мэшть зооморф (весь "Примиць кэлуцул"?". Кишинэу, Литературэ артистикэ, 1983) сау аша зиселе "алаюрь"? (тот аколо паж. 70-98) пе кынд "Нунта", "Маланка", "Арнэуций", "Крайй" синт драме популаре проприу-зисе. Ынсэ аторул Ю.Филип а сторс дин еле тоатэ "мэдува" ши ле-а реадус ла важитате ши липсэ де сенс. Ба ши аша зиселе "пьесе" (п. 105-152) синт ниште рэмэшице ын каре латура моралэ е скимоноситэ.

Ын казул де фацэ ар требуи май мулт сэ ~~фим~~ ын мижлокул попорулуй ануу ла Анул ~~ны~~ Ноу, кынд се манифестэ ачастэ багээце спиритуалэ ши сэ аскултэм чө спуне омул мунчий: Ла аша афирмаций интерпретий рэспунд: "Че ешть квор, ну весь", адикэ тот спектаколул популар требуе "вэзут" атент ши ну аузит сау анкетат де ла ун информатор, де алтфел вом путя афирма ши кэ ("хора" е оаё" весь "Хореографическое искусство Молдавии паж.) де каре оамений де ла царэ рый.

О адевэрятэ оперэ де артэ есте колинда дин сатул Выправо, райо-

нул Орхей. Мелодия ей тө ыналцэ ын немурире, тө збучумэ, тө кинуеште ши тө ласэ ын воя соартей, яр апой ярэш тө згудуе пынэ ын цыцниле инимий, тө ындямнэ спре виртуць tot ала прекум е о вяцэде ом каре о трэеште ку адевэрят. Ын чай 34 де ань де колектарэ ымъ фэчам импресия кэ ашь куноаште тоате субъектеле традиционале, каре чиркулэ ынкэ ын рэпублика ноастрэ, ын режиуня Одёса, Николаев, Кировоград, Чернэуць, Транснарпатикэ. Ынсэ аич, ла о арункэтурэ де бэц де ла Кишинэу, ын сатул Выправо, районул Орхей Страту Ана Павловна ку соцул ей Тихон ши бэеций Ион ши Миша ау май прогэтит пентру мине о сурпризэ, о бежутерие адусэ дин секоле ши пэстратэ прекум ар пэстра мама копилул ей юбит. "Еу м"ам нэскут ку обичеюриле де Анул Ноу, - сдуне Ана Павловна. "Поугушоарэ" ши "колинзъ" штиу тоць. Ынсэ фиекаре о штие пе а луй. Яр ной пе а ноастрэ".

Ынсэ дин липсэ де аппаратурэ ши транспорт, н"ам фост ын старе сэ импримэм тоате феноменеле ачестя, ка документ де артэ ши културэ а вякурилор чө с"ау скурс, ал вякулуй ностру ши а челуй чө вине. Ын конклузие цин сэ афиirm кэ арта ши култура популярэ каре се манифестэ прин обичеюрь, традиций, ритуалурь, прин фольклор, каре се манифестэ ла сэрбэториле де ярнэ требуе филматэ ши де чинеаштий профессионишть, ануме аколо се афлэ цыцниле артей немуритоарэ. Ун алт момент ла каре систем даторь сэ атражем атенция есте фалтул, кэ ын унелэ сате тоатэ комоара экспусэ май сус се петрече ши ла I3 спре I4 януарие, паркэ с"ар дубла. Органелэ локалэ дореск сэ се петряжэ нумай ла ЗI спре I януарие. Ши фэрэ сэ трансфере традицииле де ла I3 спре I4 януарие привеск сэрбэтоаря Анулуй Ноу негатив. Традицииле се перд, сатул инсэречеште, оамений каутэ алте кэй де дистракции, каре сынт стрэине сочиетэций ноастре. Дакэ ну не плаче Анул Ноу пе векъ хай сэ-л фачем пе ноу, ынсэ ын аша фел, ынкыт сэ ну адукэ даунэ веций спиритуале де ла сате. Кэч а нимичи е ушор, дар а фаче-й кам греу. Е штиут кэ ла диферите попоаре дин луме Анул Ноу се сэрбэтореште ла диферите дате,

ну ла ЗI спре I януарие ши нимэнуй ну-й аместекэ ачест ֆант. Чи димпотривэ.

Ла стрәмоший молдовенъ Анул Ноу с"а сәрбэторит ын сентябрье, ла I мартие, ла IZ януарие, ши ынчепынд ку секолул ностру ла I януарие. Ынсэ традициииле миленаре с"ау пэстрат. Ще ау фост "анилор ной" пе ноу, ка зестря нямулуй, ка подоабэ а плаюлуй, ка спирит, психологияе. културэ уманэ. Ши дакэ се ֆаче ши пе векъ, ши пе ноу ын аша анатимп, қынд самений де ла царэ ау атыта тимп либер ни се паре кэ ну есте нимик нележитим, ба ши май мулт. Ла ачесте сәрбэторь се ֆак "мәләнчъ" каре оглиндеск приетения динтре попоареле Униуний Советиче, креаря статулуй ностру, сукчеселе ши триумфул менталитэций ноастре.

Е бине кэ телевизиуния молдовеняскэ а ֆэкут қытева өмисиунъ але ачестуй тезаур популар, ынсэ ш еле ау фост слаб коментате ши tot аша де слаб реализате. Ну с"а реализат квинтесенция лор, фондул ши концинуул прогресист ал традицииилор де ла Анул Ноу. Дар ачаста адуче кам ԥцин ла пропагаря ши селектаря традицииилор театраle фольклориче, каре сынт челе май компликате ши тотодатэ челе май **жигули** актуале.

~~Вэ адук ла күнштиннэ урмэ тоареле.~~

МАСА ЧЯ МАРЕ ДЕ ЛА НУНТА ДИН САТУЛ

ГРИМЭНКЭУЦЬ, районул БРИЧЕНЬ, 1983-84.

Үнтрэ сэрбэториле де фамилие ун лок де фрунте ый рөвине нунций популаре. Ка ши ла тоате попоароле дин луме нунта есте ынзестратэ ку челе май фрумоасе чөрөмний, ку обичеюрь ши традиций, пэстратэ ку сфинцение де фиекаре попор, де фиекаре режиуне, де фиекаре сат ши ораш, де фиекаре фамилие ын парте. Нунциле молдовенешть се део-себеск де нунциле чөлөрлалте попоаре прин карактерий лор де масэ, прин фармекул лор музикал, прин богээция традишийлор, обичеюрийлор ши ритуалурийлор. Еле ау девенит сэрбэторь де масэ, трекынд демулт хотаруул сэрбэторилор де фамилие.

Унул дин челе май фрумоасе моменте дин нунтэ есте МАСА МАРЕ.

МАСА МАРЕ

партиципанций:

МИРЕЛЕ

МИРЯСА

НЭНАШУЛ

НЭНАША

ВОРНИЧЕЛУЛ ДЕ КАСЭ

МАМА МИРЕЛУЙ

МАМА МИРЕСЕЙ

ТАТА МИРЕЛУЙ

ТАТА МИРЕСЕЙ

БУНЕЛУЛ

СВАШКА

ВОРНИЧЕЙ

ДРУШТЕЛЕ

ОАСПЕЦИЙ ДИН САТ ШИ САТЕЛЕ ВЕЧИНЕ

МУЗИКАНЦИЙ (пынэ ла зече персоане)

Ын ултимул тимп ла МАСА МАРЕ партичилэ пынэ ла патру сүте де персоане, яр нунта се петрече ын Палателе феричирий, ын оспэтэрий ши кяр ын сэлиле спортиве. Ынсэ, унде ну с"ар петрече претутиндень се прогэштэ локул ын аша фел, ынкыт оаспэций сэ се симтэ комод ши, сэ фие бине диспушь.

ОРНАМЕНТАРЯ ЛОКУЛУЙ УНДЕ СЕ ПЕТРЕЧЕ
МАСА МАРЕ

Ла интрапе ын салэ сай ын сэль (ын унеле ши мажоритатя сателор, ын кортурь специале) се фаче о короанэ маре дин флорь ши кренжэ де брад каре репрезинтэ уна ши прин каре трек оаспэций. Дин партя опусэ се фаче о алтэ ушэ, прин каре се адук букателэ, ын аша фел, ынкыт сэ ну аместече оаспэцилор сэ се петрякэ. Сала се ымподобеште ку диферите ковоаре, яр ын центрул сэлий се афлэ коворул тинерилор, сай коворул феричирий, каре атырнэ ын спателе месей централе, унде стаула масэ тинерий, нуний, ворничелул де масэ ши пэринций тинерилор. Ачест ковор есте ымподобит ку флорь ши портретул тинерилор ши а пэринцилор. Деасупра коворулуй ё скрис ку литере марь "БИНЕ АЦЬ ВЕНИТ!".

Месөле се ашазэ ын форма дрептунгюларэ ши ын аша фел, ынкыт тоць сэ поатэ ведя че се петрече ын салэ. Ын журул меселор (дакэ МАСА МАРЕ се петрече ын сэль специале се пун скауне, яр дакэ се петрече ын КОРТ се пун ослоане, ынвилите ку лэичере), се ласэ лок сэ айбэ лумя пе унде еши ши интра ла масэ. Үнтр"ун колщ, пе о счэнэ импровизатэ се афлэ музиканций ын аша фел, ынкыт сэ вадэ орьче мишкарэ а нунилор, каре сынт стэпыний нунций ши а МЕСЕЙ МАРЬ.

Пе масэ се пун кытева фелурь де мынкаре принтре каре: густэръ салатэ, скрумбие, кырнац, рэчитуръ, маслине, пеште, фрукте, поамэ,

дулчурь ши алте фелурь де мынкэрурь речь. Фиекаре оаспете ышь аре блидул сэу. Дакэ ну ынкан тоць оаспеций ла о масэ, се фак доуэ сау трейрындуль де месе. Пе кынд унрынде масэ оспэтияэ, чалэлалт - дансязэ ши се веселеште ын курте сау ынтр"о салэ спечиалэ.

Ынсэ ла фиекаре МАСЭ МАРЕ требуе сэ фие жемне, колачий нунилор, колэчай ши колакул чөл маре сау колакул ворничелулыг дө касэ. Дин бэутурь пе масэ се үнүн: алэ минералэ, муст, вин рошу ши алб, яр ын үнеле казурь ши ракиу, коньяк ши алте бэутурь ын депенденце де доринца месенилор ши а нунилор.

Дин мынкэрурь калде се үнүн: карне фриптэ, пуй, гэлүште, баба, котлетэ, диферите соусурь. Ын үнеле сате дин нордул рэпубличий се үнүн ши замэ.

КОНДУЧЕРЯ МЕСЕЙ МАРЬ

Де обичай МАСА МАРЕ аре үн сингур кондукэтор. Ачештя сынт - нуний чей марь, сау нэнэший. Ынсэ дакэ ла масэ сынт доуэ-трей суте дө оаспець, нуний ышь алэг "посолий" лор, ши ануме пе ворничелул дө касэ ши пе ворничелул чөл маре. Ачештя се ашазэ ынтрэ оаспець ши ынделлинейте пе лок порунчилие нунилор. Ей требуе сэ фие спиритуалль ши сэ куноакжэ обичеюл нунций ши а МЕСЕЙ МАРЬ, кэч дө ачастэ, ынтр"о мэсурэ май маре депинде сукчесул МЕСЕЙ МАРЬ ши буна диспозициие а оаспцилор.

Де ла ынчепут ши ынэ ла сфыршил МАСА МАРЕ се петрече ку ану-мите мелодий, кынтече де пэхар, тоастурь ши урээрь де бине ши вое бунэ. Фиекаре тоаст сау мелодие ый кямэ пе тинерь спре "ВЯЦЭ КУ ДУЛЧАЦЭ".

Ла ора стабилитэ, де обичай - 18 сау 20 се адунэ оаспеций, каре ын тимцул зилэй, адиже тоатэ сымбэта сау думиника ау дансал ши с"ау веселит ын куртя сокрилор марь. Тоць се адунэ ын сала сау ын кортул, унде с"а аранжат МАСА МАРЕ.

Де обичей МАСА маре се петрече сымбэта сара. Ачаста дэпинде де хотэрыя нунилор, сокрилор мичь ши а сокрилор марь. Ын ултимул тимп ши ын сате се фак билете де инвитацие. Ын фонд ворничей ко-линдязэ сатул ку бурлуул де вин ши-й пофгеште пе тоць ла нунтэ ши МАСЭ МАРЕ? чинстинду-й ку "нектарул", де обичей, ку вин рошу пе фиекаре инвitat.

Ворничей се ымпарт пе групе ши фиекаре инвите дин партя рес-пективэ. Уний инвите дин партя тинерилор, алций - дин партя нуни-лор, чейлалць - дин партя сокрилор марь ши а сокрилор мичь. Ворни-чей респектэ ын тотул традиция. Ей требуе сэ фие ымбрэкаць ын хай-не де сэрбэтоаре, лэгаць ку батисте ла мынэ, ку флорь де нунтэ ын пепт. Пе кап требуе сэ айбэ о кэчулэ брумэрие, ынтр"о мынэ требуе сэ цинэ бурлуул ку вин, яр ын чялалтэ - о кыржэ ку ун колэчел, ымплетит ын патру - символ ал тинерилор ши нунилор, ымподобитэ ку бусуйок. Чел че ва вени ла МАСА МАРЕ густэ ын мод симболик ун ник д де вин ши о букэцикэ де колэчел.

Ын каз кэ ну поате вени ла МАСА МАРЕ, орь ла нунтэ, господарул инвitat мулцэмеште фрумос пентру инвитацие ши рэспунде деликат:

ИНВИТАЦИЕ!

Стимаць баде Василе ши цацэ Замфирэ!

Ла ора кутаре, ын каса кутаре аре лок МАСА МАРЕ

Дин партя тинерилор Вэ пофтим сэ луаць парте ши

Думнявоастре.

Вом фи букурошь.

Вэ аштептэм!

РЭСПУНС ЛА ИНВИТАЦИЕ.

Мулцумим, сэ ле фие вяцэ ку дулчацэ ши
тинереце фэрэ бэтнынде. Сэ фие

Феричиць!

Ши сэ айбэ ун чер сенин ши плин дэ букурий!

Ридикэ тоастул ши рэспунде ку плекэчуне:

Мулцэмеск, вом вени!

Инвитация требуе фэкутэ нумайдекыт господарулай ши ну господиней.

Ворничелул чине минте тоате тоастурите ши ле адуче ны калитате дэ рэспунс тинерилор, нунилор, сокрилор.

ИНВИТАЦИЕ ДИН ПАРТЯ НУНИЛОР:

Скумпь баде Георге ши цацэ Валерие!

Астэзъ, ла ореле доуэзечь ва авя лок MACA MAPE

ны каса господарулай Ион Иилинки,

дин партя нунилор чөлөр марь Вэ пофтиим

сэ луаць партө ла петречеря сэробэторий ноастре.

Вэ аштептэм! Пофтиим! Вом фи букурошь!

Рэспунс негатив:

Мулцумеск фоарте брумос пентру инвитацие!

Сэ фие финий ферициць, сэ айбэ о вяцэ ку

дулчацэ. Петречерь феричите нунилор марь!

Ной синтем окупаць,

ну путем

партичина.

Ворничелул требуе репеде сэ анунце нунилор, тинерилор ши сокрилор чине ва вени ла нунтэ ши чине ну.

Тот аша се инвите ши дин партя сокрилор марь. Ын фонд нимень ну рефузэ инвитация консэтянулуй.

Музика кынтэ. Ла сосиря фиекэруй оаспете музыка ле кынтэ маршул каре континуэ пынэ че тинерий ши нуний ну-й ынтылнеск ши ну-й

ши-й петрек пынэ ла локул дестинат.

Апой музика прелунжеште кынтече "ХОРЕ", "Хусну", "Сырбе", "Танго", "Хора нунилор". "Кынтекул миресей", "Русяска", "Венгерка", "Булгэряска". Ачесте дансурь се ынтреруп атуңч, кыңд апар оаспеций. Маршул се кынтэ атыт тимп, кыт оаспеций трек де ла о поартэ ши пынэ жи се кынтэ атыт тимп пынэ кыңд оаспеций трек де ла поартэ ши пынэ ла локул дестинат, адикэ ишнэ кыңд дау мына ку тинерий ши нуний чей маръ.

МАСА МАРЕ САУ МАСА ЧЯ МАРЕ

проприу-зисэ

Оаспеций се адунә. Музика ышъ континуэ мелодииле префэратае. Фиекаре нунташ аре дрептул сэ-шъ команде мелодииле префэратае. Музика анунцэ "АТЕНДИЕ!".

Ворничелул де касә:

Скумпъ нунташъ, стацъ ши аскултацъ
Ши бине сама сә вә дацъ
Ын групе вә адунцацъ
Ши ла месө вә ашезацъ!
Каре ши кум воеште,
Ку чине ла масә дореште!
Яр кукону мири ши мирияса
Ын фаца ноастрә сә ясә,
Ши нуний чей маръ,
Дин оаменъ де господарь
Ын фацә сә не ясә,
Маса сә не ынформусецияскэ!

Тинерий, нуний ши чей май апрошишъ оаспець се ашазә ла Маса централә. Апой се ашазә ши нунташий. Фиекаре дин нунташъ се стәруе сә се ашезе кыт май апроапе де приетений сәй, ын аша фел ка маса

сэ фие веселэ, плинэ де букурий ши бунэ диспозициө. Тоць стау ла масэ. Ворничейй ши друштеле ый "лягэ" пе руде ши чей апропиашь. Музика кынтэ. Тинерилор ли се пуне ын пепт ֆлориле де нунтэ. Се апринд лумынэриле мирелуй: а мiresей, а нунулуй ши нуней челор марь. Десеорь сынт кыте трей нунъ ын афарэ де нунул чел маре. Ши тоць се судун индикациилор нунилор марь, ка сэ фие липсит, ексклус хаосул. Дупэ че тоць оаспекций "сынт легаць", музика кынтэ "КЫНТЕ-КУЛ МИРЕСЕЙ":

Тачь, мириасэ драгул мамей,
Ну май плынже.

Кэ лепарте ну те-ом дуче
Песте-ун дял, песте-ун пырэу,
К" аколо-й норокул тэу!

Музика таче. Се ридикэ нунул чел маре. Ел есте легат ку доуэ про соабе марь, яр ын пепт аре ун букет маре де ֆлорь де нунтэ, ымподобит ку доуэ корделе албе.

НУНДЛ:

Скумпь месень! Астээзь пентру ной, приетений тинерилор, а сокрилор марь есте о зи ынсемнатэ. Пе болта цэрий ноастре а май апэрүт ынкэ о стя, тынэра фамилие а луй Ши есте о маре фери чире, кэ а апэрүт суб черул сенин, суб черул Патрий ноастре, каре й-а фи де фолос орькынд. Кэ ачастэ фамилие а ындрэжит мунка чин ститэ ши **адукэтоаре** де букурий ну нумай пентру тынэра фамилие, чи ши пентру тот сатул, тоатэ Патрия. Ионөл а терминат шкоала ноастрэ, а фост ун бэет харник ши плин де инициативэ, а фэкут ку чинсте дато рия фацэ де Патрие, а девенит ун зидар искусит. Кред кэ ел ва кон струи касе марь ши луминоасе ну нумай пентру дынсул ши нямуриле луй, чи ши пентру сатул ностру, каре аре атыта невое де оамень адевэраць, де оамень искусиць.

Тинкуда нумай че а абсолвит шкоала де медицинэ дин Кишинэу ку диплома рошие, то арэшь! Ши ea не ва фи де фолоск кэ аре мынь дибаче, мынь де аур, ау врут с"о ласе ла лукру ла Кишинэу, инсэ ea а венит yn сатул ей натал, сэ-л ынфрумусецяскэ ку дарул талентулуй моштенит де ла стрэбунь!

Деч ымплець пахареле:

Чей че аре, яр чей че н"аре,
Сэ се скоале yn пичоаре,
ши сэ-й чинстим пе ачешть тинерь, сэ ле май дорим
вяцэ ку дулчацэ ши тинерце фэрэ бэтрынене!

Сэ ле фие каса касэ

Сэ ле фие ~~мам~~ маса-масэ,

Ши синул лягэн де прункушорь!

Музика кынтэ "Мулць ань трэяскэ,

Мулць ань трэяскэ

Мулць ань, мулць ань, мулць ань, мулць ань.

Ла мулць ань!

Тоць ридикэ тоастул ымпреунэ ку тинерий, нуний, сокрий чей марьши сокрий чей мичь ши тоате руделе.

Музика кынтэ кынтече де пэхар, кынтече де нунтэ. Тоць се веселеск, ынтрэ yn ворбэ унул ку алтул, ридикэ тоастурь yn чинстя тинерилор, се букурэ де ферициия тинерилор.

Нунул ярэш се ридикэ yn пичоаре. Музика таче. Линиште yn салэсай yn корт.

Скумпъ оаспець, - рэсунэ вочя нунулуй!

Ной ам венит yn каса господарулуй сэ не веселим, сэ не ынтылним ку приётений ши нямуриле ноастре, сэ чинстим маса тинерилор ши сэ ынфрумусецэм МАСА МАРЕ, кэч фэрэ оамень весель ши дибачь де ворбэ ну-й нич масэ, ну-й нич касэ ши нич каса ну-й фрумоасэ!

Де ачаста еу вэ рог сэ вэ алэжэць кондукэторий воштри, каре сэ айбэ грижэ де думнявоастрэ ши де маса думнявоастрэ. Кэч ши маса арэ невое дэ "робул" ей, кэч дакэ о лэсэм дин капул ей, крэд кэ мулць динтре Думнявоастрэ вор спуне: Чө фөл де МАСЭ МАРЕ, паркэ ар фи пе тимпул фоаметей! Дар маса-й плинэ дэ букате.

Кэч ау фост белшуг ын тоате...!

нумай кэ фиекаре масэ требуе сэ-шь айбэ дрэгэторул ей!

Фиекаре масэ ышь алэже дрэгэторул ей. Ачештя тоць аскултэ ку атенции порунчице нунулуй маре.

Нунул маре лэ пропуне тоастурь ла тоць кондукэторий меселор, яр ачештя, ла рындул лор, лэ пропуне тоастурь месенилор. Фиекаре оаспете арэ дрептул сэ спунэ кувынтул лор де повацэ тинерилор. Кяр дэши ну сынт тоате потривите, тинерий сынт даторь сэ ынгитэ ши сэ так таэ. Ынсэ, де обичей фиекаре лэ дореште феричире, сэнэтате ши: ПАЧЕ "Н ЦАРЭ ШИ ПЫНЕ" н ХАМБАРЭ.

Оаспеций, каре ну сынт дибач дэ феличитэрь пот сэ кынте ун кынтек, сэ декламе ун поэм, сэ факэ о интермеди, о импровизаре сай о гидущие, каре ар стырни буна диспозицие ши ар ынвесели оаспеций. Ануме аич се петрек диферите креаций импровизате пе диферите теме луате дин вяца де фиекаре зи.

Дупэ че ау стат ла масэ, ау луат густэриле, ау чинстит ши онорат МАСА МАРЕ музика кынта "Маршул Месэй Марь" тоць се ридикэ де ла масэ ши ку букурие се дук ын сала вечинэ, яр дакэ МАСА МАРЕ се петрече ын кортурь есе афарэ ши аич ынчеп дансуриле. Дансуриле цин пынэ ла "мезул иопций". Де обичей се дансязэ "Ланцул", "Хора", "Хостропэцул", "Русаска", "Унгуряска", "Чокирилия", "Рада"ш.а.

Пе лынгэ ачаста фиекаре дин месень арэ дрептул сэ конкиде дансул луй преферат. Үн тимп че оаспеций дансязэ, фак диферите глуме де бун густ, яр уний дин ей трек ла музыкантъ ши ышь аратэ мэестрия де

кынтарец ворничей, букетэреселе ши чөле май апропияте руде адукын ордине маса доуа, прогэтинд-о центру МАСА маре.

Пе масэ се пун жемне, колачий нунулуй ши а ~~үш~~ нуней, колакул нунций ши а ворничейлор. Се "лягэ" руделе ши приетений, ли се пуне ын пөтт флориле нунций. Де обичей се "лягэ" ку батисте де бузунар прогэтите де друште, ку диферите орнаменте. Ын тимшул ачеста се адунэ чей май познашь оаспець ши пун ла кале диферите жокуръ драматизате ши момента дин драма популярэ, каре есте рэспындитэ ын сатул респектив, ынсэ ку ун концинут умористик, гындит ши импровизат аич, пе лок.

Музика кынтэ "МАРШУЛ МЕСЕЙ" ши тоць се ашазэ ла локурилелор.

Дескиде МАСА МАРЕ ворничелул де касэ, адресынду-се спре оаспець:

Бунэ сара, скумпь месөнь ши
ши бине в"ам гэсит ла
МАСА МАРЕ!

(ынь пуне колакул чөл маре а нунций дупэ кап ши спуне):

Стаци ши аскултаць
Ши бине сама вэ даць,
Кэ ной ам венит дин департаре
Сэ-л кэутэм пе сокру чөл маре,
Сэ ведем чө норэ аре.
Сокру маре, сокру маре
Стай ын фаца месенилор ын пичоаре,
Сэ те вадэ кум те фудулешть
Ши ку чө бэутурэ не сервешть!
Кэ ной сынтем вениць де дөпарте
Ку пистоалеле ынкэркате,

Ши ну ка Думнявоастрэ ку Гуриле кэскате
 Ку пистоалеле аржинтие
 Ну ка Думнявоастрэ ку бэрбила збырлите,
 Де ку зорь нे-ам скулат
 Тот рэсэритул ам колиндат,
 Кымпииле тоате - ам кэлкат
 Ши нимень нимик ну не-ау ынтребат.

СОКРУ МАРЕ (ку суита луй - ворничей):
 Дар чине сынтець Думнявоастрэ?
 Че кэутаць, сама ноуэ сэ не даць!

ВОРНИЧЕЛУЛ ДЕ КАСЭ:
 Дакэ врець сэ штиць чине сынтем
 Тоарнэ
 Турнаць ун пэхэрүц де вин сэ-л бөм!

СОКРУ МАРЕ:
 Скумпь оаспець, ымплець пэхарул
 Ши сэ аскултэм дарул!

(тоць ымплець пэхареле)

Ворничелул де касэ се ридикэ, есе ин чентрул кортулуй, май апроапе де музыкантъ ши пронунцэ тоастул ин каре-й лаудэ пе сокрий марь ши пе сокрий мичь, каре ау крескут аша млэдице Фрумоасэ, че ~~их~~ стау акум ку тоць ла масэ ши ынфрумусецаязэ МАСА МАРЕ.

ВОРНИЧЕЛУЛ ДЕ КАСЭ:

Скумпь нунташь!
 Ной де мулт ам обличит
 Кэ сокру маре-й ун ом феричит,
 Ун ом харник ши мунчитор,
 Спре екземплул тутурор.

Ши а крескут ун Фэт-Фрумос дин повешть

Кум алтул пе лумэ ну гэсешть
 Мунчитор, господэрэс
 Ши ла кип - чөл май фрумос !
 Ши кред кэ в"аць ынкрединцат,
 Кэ СОКРУЛ МАРЕ-Й ун адвэрэлт бэрбат,
 Лумя тоатэ а ымблат
 МАСА МАРЕ а ынкэркат,
 Ку даруриле пэмынтешть
 Ку дулчецуриле лумешть,
 Ши не-а кемат ла дынсул акасэ
 Сэ чинстим дин плин дин МАСЭ,
 ПОФТИМ ШИ ЧИНСТИЦЬ !

Сокрул маре :
 Пофтиим, пофтиим, чинстиць
 Маса, маса ши каса-каса !

Тоць ридикэ пэхареле, музыка ынчепе кынтекул сокрулай маре .
 Ынсэ ынд сокрул маре вря сэ дукэ пэхарул ла гурэ, ворничелул ыл
 опрещте ши-й зиче :

Сокру маре, сокру маре
 Ну те грэби ла пэраэ,
 Кэ требуе сэ не ынтрэбь
 Чине синтем ши че кэутэм,
 Сэ не ынтрэбь оменеште -
 Сэ рэспундем господэрэште,
 Сэ не ынтрэбь ынчет,
 Сэ вэ рэспундем ку дрепт,
 Сэ не луаць ку бинишорул,
 Сэ вэ спунем тот адвэрул !

Ын ачастэ конворбира динтре сокру маре ши ворничелул дэ касэ се
 аместекэ ши КОНКАРУЛ :

Стаць, стаць ши мэ аскултаць пе мине
Кэ еу лө пот кырпэчи май бине:
Ымплець пэхареле,
Кум ам ымплут ной кареле.

(ынчепе конокэрия):

Пе тынэрул ностру ымпэрят,
Л-а гэсит тимпул де "нсурат -
Одатэ ку зорий с"а скулат,
Ку роуа флорилор с"а спэлат,
Кика нягрэ шь-а пептэнат,
Ын кожок с"а ымбрэкат,
Ши ку о күшмэ цуркэняскэ,
Фетөле сэ-л ындрэжяскэ
Пе кал а ынкэлекат,
Дин бучум а бучумат,
Пе ачешть войничъ й-а адунат,
Де прин вэй ши де прин сате -
Трэй суте ши жумэтате,
Тоць ку пуштиле "нкэркате
Ши ла рэсэрит де соаре,
Ау плекат ла вынэтоаре
Токма "н сат лынгэ Извоаре,
Кэ прин мунць ши прин хыртопь,
Ерау нумай епурь шкьопь,
Веверице ку окъ мичъ -
Прин гырле нумай аричъ.
Вэзынд кэ ну-й дэ фолос,
Ау дат дэ-ун кодру "нтунекос,
Ши ку дорул дэ вынат,
Тот кодру-ау кутреөрат:

Пэдурь марь ши ынфлорите,
 Кымпий мулте, ынверзите!
 Думбрэвиле ку извоаре
 Чине бя пе лок се "нсоарэ.
 Ши ятэ ачеста мире,
 Да извор с"а аллекат
 Ши сетя шь-а огоят.
 Ши а зэрит лынгэ о флоаре,
 О умбрэ де кэприоарэ
 Дар ну ера умбрэ де кэприоарэ,
 Чи о урмэ де фечоарэ
 Че с"а префэкут ынтр"о флоаре
 Ши креште "н грэдинэ
 Унде де "нфлорит ынфлореште
 Дар де родим ну родеште
 Кэч пэмынтул ну-й приеште.
 Яр ной, чей май бунь куноскэторь
 Динтре вынэтарь
 Ам спус кэ-й урмэ де хухурез
 Ноуэ сэ ну не крез.
 Атунч нунул чал маре
 Пе кал с"а суит
 Ши не-а порунчит,
 Пе кай сэ "нкэликэм
 Флоричика сэ-й кэутэм.
 Ной мулт н"ам сват,
 Пе кай ам ынкэликат
 Ши ам плекат:
 Пе друмул пэмынтулуй,
 Пе выртежул вынтулуй,

Пе курсул извоарелор,
Пе миросул флорилор,
Пе албастру черулуй!
Пе сенинул стелелор!
Кайй некезынд,
Пе нэрь фок вэрсынд -
Ши ка зиуа луминьнд.
Дар аич кынд ам ажунс,
Семнеле с"ау стинс,
Ной пе лок ам ымпушкат,
Флоричика ам кэтат,
Ш"ам вэзут-о пе ферястрэ
Ын касэ ла Думнявоастрэ,
Акум орь флоричика нө даць,
Орь де ной ну скэпаць,
Кэ ной н"ам венит ку мыние
Чи ку хырлеце де аржинт,
Сэ сэпэм флоричика дин пэмынт!
С"о сэпэм дин рэдэчинэ,
С"о рэсэдим ла мире "н грэдинэ.
Унде де "нфлорит ва инфлори,
Де родит ва роди,
Пэмынтул ва инфрумусеци
(се адресязэ ярэш кэтре СОКРУ МАРЕ)
Думнята, сокруле маре,
Те гындяй кэ сынтем хоць?
Атунч ной авем о ынтэрире,
Де ла күонул ностру мире
Ку печетя "мпэрэтискэ,
Ку лимба чя славоняскэ
Чине штие сэ читяскэ!

Сэ не-адучець ун кэртуар ынцелепт,
Сэ не читяскэ картя пе дрепт,
Сэ ну фие вре-ун попэ ку барба рапэ,
Сэ не цие пынэ "н сарэ!
Орь ун попэ жуне,
Сэ не цинэ пынэ мыне!
Ши нич унул ку барба збырлите
Сэ рэмые картя нечититэ.
Сэ фие ун ворничел де касэ,
Ку рэспунсул сэ не ясэ!
К"о нэфрамэ де ин
Ши ку ун пэхар де вин.
Нумай сэ фие де аич дин касэ,
Кэ ной сынтем НОЙ,
Сокри марь, аскултаць,
Кынд ва соареле "н десарэ
Оастя ноастрэ вэ "мпресоарэ,
Дакэ ну-ць авя букате де-ажунс,
Кэутаци-вэ лок де аскунс,
Сэ авець буць де вин,
Ши сэ май авець каре ку фын,
Вачь лэптоасе,
Миресе фрумоасе,
Сэ май авець сокри марь,
Пе чей май вестиць лэутарь
Ка чөл дин колщ, ку труба "н гурэ
Сэ жоаче ши миоареле "н шурэ,
Сэ вие тот сатул,
Сэ жоаче ку миреле "н патру.
Сокри марь!

Ной ам вря сэ дескэликэм,
Дар н"авем жос пе че сэ кэлкэм,
Кэ ну сынтем чобень де ла ой,
Сэ дескэликэм ун гуной,
Сау ниште морарь бець
Сэ дескэликэм ын нэмөць,
Сынтем де лынгэ маре,
Де унде соареле рэсаре
Ноуэ сэ не адучець ковраре,
Сэ дескэликэм ын придоаре,
Ла кай сэ даць фын вердэ,
Косит ын ноантя сэнтулуй Георгэ,
Стрынс ла сэрбэторь дэ доуэ фетэ сурорь...
В"ам май ура, дар не темем кэ вом ынсера,
Н"авем сэ тречөм ниште стынчъ,

Вэй адынчъ, мунць ыналць ши "нтунекошь,

БИНЕ В"АМ ГЭСИТ СЭНЭТОШЬ!

Вэ рог сэ ымплець пэхарул
Сэ не куноаштець тот харул,
К" ал ностру вин ый дин Флорешть,
Кынд ыл бяй те "нвеселешть!

Ши урынд маса ачаста

Ведем кэ тоць ау рэмас:

Чей де ла спатэ -

Ку гуриле кэскате,

Чей динаинте -

Ку гуриле "нцепените,

Чей динапой -

Ку гуриле спре ной!

(се адресязэ СОКРУЛУЙ МАРЕ)

Пофтиш примиць аяест колак,
Маре ши фрумос, маре ши ротат,
Нумай бун пентру скимбат!
Ал ностру-й де грыу алес,
Да ал Думнявоастре - де овэс,
Ал ностру-й де попушой -
Пентру унул сэ-мъ даць дой!

(Пофтиш чинстиць месень, ажешть сокри марь, оамень господарь. Ачсте тинере млэдице, ку флорь ын косице, пе-ачешть нунь марь, ши пе лэутарь. Лэутарий кынтэ. Урмязэ стригэ туриле деспре мире, мирясэ, сокри, нунь, вэтэжей ши друште).

Тачь миряскэ, ну май плынче,
Кэ департэ ну те-ом дуче,
Песте-ун дял, песте-ун пырэу,
К" аколо-й норокул тэу...

Ой сэракул миреле
Кум ый плынг копилеле,
Ласэ плынгэ луй ну-й пасэ,
Кэ аре о флоаре-алясэ!

Вэйлелэу, песте дял
Ау мынка друштеле-ун кал,
Нумай коада ле-ау рэмас,
Сэ се штяргэ пе ла нас!

Соакрэ маре, фийвойоасэ,
Кэ ай о нороэ фрумоасэ
Фрумоасэ ши господинэ,
Тоатэ лумя ць-о алинэ!

Дүпэ ачаста тоць ридикэ тоастуриле, тоць нунташий се адунэ ын припой ши ынмынязэ тинерилор кадоуриле, башь, ле дэдикэ кынтече, ый феличитэ ноуа фамилие. Ын ачест тимп чей май познашь нунташь се адунэ, се маскязэ ши май апой апар ярэшь ынтрэ нунташь.

Де обичай, ла нунциле молдовенешть се маскязэ ын бабе, Мощнэжь, мiresе, мирь, сокри мичь ши сокри марь, хайдучь, солдаць ш.а.

О ынченаре интересантэ презинтэ драматизаря "Хайдучий".

Ла еа партичишэ:

Хайдукул - ку барбэ, плете, кэчулэ, кожок, опинчъ.

Хайдучаса - кожочел, опинчъ, фустэ, шал, пепшъ.

Чобанул - кожок пе дос, күшмэ, опинчъ, харапник.

Чобэница - опинчъ, катринцэ, кожок, шал, ку ун мөл, фуниё.

Баба - фуфайкэ, шал, опинчъ рупте, геб, ынчинсэ ку о торбэ ын спате.

Мощнягул - күшмэ руптэ, опинчъ ши кожок рупт ку о торбэ ын спате.

Попа - ку ун фалон рупт, чуботе, пэлэрие, о круче.

Полицаюл - ын хайнэ де полицист, ку сабия ын мынэ.

Нуна - ку хайнэ рупте ши флоаря ын фрунте.

Нунул - ынтр"ун палтон рупт, кэчулэ ши опинчъ.

Сокри - Мощнэжь ын хайнэ рупте, ку мэшть урыте.

Музикантул (пародие ла музиканцъ) - ку ун бэц ын лок дэ флуер, ку о маскэ карагиоасэ, ку ун фалон рупт ши о скрипкэ, легатэ ла брыу.

Тоате персонажеле ачестор драматизэрь спонтане фак мэшть каре дин каре май питорешть, сэ провоаче рисул ши буна диспозициие. Маска попий презинтэ чөл май хазлиу персонажиу дин драматизаре. Пэрул ын кап есте збурлит, маска луй ё алкэтуйтэ дин бучь, насул рошу, суб о мынэ цине "картя сбынта", яр суб чялалтэ - о "бутелкэ" ку самохон - "Агязма дэ ла сбынтул Ион ботезаторул", се я дэ мынэ ку полицаюл ши "чинстештэ" нуний, ынсэ агязма домнулуй "ну май ажунже", кэ-с майaproape динций декыт пэринций. Полицаюл се ымбатэ ши "моаре".

mine ca neperker!

Ketrape mi mowea upnute ochenub. Tloua snye: mine fare ka mine, ka atyha xanuykyr hz myhe ne "none" mi matry jaqe, ap ne journal

hmink hy toup hntereke.

Ayemba mine a cuhye minhyps. Hyu cuhye yha, atyha - atira, ala ka

cthun.

ay qayt mi mi jecam mi nare. Lap jaka cuhye minhyps, mi aralum je - Ha-ce he cuhye kinti qab a kefeynt je ja osmehp mi kint parky

bao mi mouthyj, qoqayj mi xanuykyr:

- Osmehp qyhs, ne ca fahem ky tjuann mi osmehp nime?

Xanuykyr:

qa mi tinh biajungi up-an qayt jok!

jeppin ya ljhote upenit mi qphyte, ea ne toup doepin mi n-si capant,

- E-xen, men thixapnog je xanuykyr, jaka am ab a myha, up-an

- Men none, je e ap qayt ca me yinsp? He up-am qekyt pay?

- Hnhe? Tloua.

- Men, journal, mine up-a dat upenit ca me minhyp?

Qa mi-n hne a "tchetera".

Xanuykyr: En, upaqnunhing avmehbactpa! He c'a hthmura t an?

o mkaepape. Toup ce cofaieck.

mi mouthyj ph. Journal mi "spectra". Lap Xanuykyr. Ce hne

myhe qyterka ja type mi ce hne ky qepmatypnae unh cinkja. Bao

mouthyj, a cinkja, qoqayj mi roaphe hntue soi. Atyha tloua

type".

ka ja... ala-n upnunt, ne jekoa e market ca intemtp "cochta kipu-

Moly, jaka emtp kpedutn ja-m o qyterkyre mi ey x-on nint,

"Tloua" croate "kapta cochta" mi-n cuhye mouthyj:

Дупэ ачаста ыл цуне пе полицай ын патру лабе, яр пе попэ - кэларе пе полицай ши зиче полицаюл:

- Чине фаче ка мине - ка мине сэ пэцяскэ! Тот де трэй оръ.

Баба ши мошнягул спун кэ ей сынт мирий ши тоате кадоуриле требуе сэ ли сө дее лор. Хайдукул ый ынтиндэ кадоул. Кынд баба ыл дозволеште, аколо есте о пэпушэ. Мошнягул веде пэпуша ши ө я ла рост пе бабэ, де унде ши кынд а нэскут копилул? Мошнягул се вэйкэ-рязэ кэ-й сэрак ши н"аре ку че креште копилул. Чере де ла сокри ши де ла нунь бакшиш. Ачештя ый цун сэ лукрезе (сэ мэтуре прин оградэ, сэ адуке алэ, сэ фактэ ордине ын корт сау ын салэ). Баба н"аре мэтурэ, яр мошнягул н"аре лопатэ сэ рыняскэ ын журул касей. Ел се роагэ ла чобан сэ-й дее о мэтурэ ши о лопатэ. Ачаста се негоацэ ши чере о сумэ маре. Баба ши мошнягул спун кэ н"ау. Ши аша се лягэ унул де алтул фэкинд диферите моменте хазлий, ынкыт тоць нунташий рид ын хохоте. Нитрэ ын хорэ музыкантул. Ел се апропие де чей че рид ши-й превине кэ рысул ну-й дэжяба:

Дакэ врэй сэ рызь, цуне мына ла кимир кэ унде с"а вэзут уна ка аста, сэ рызь дэжяба. Дэжяба рид доар нумай проштий, дарвой синтесь господарь!

Нунташий ый чинстеск пе маскаць врынд сэ-й афле чине сынт. Ачештя яу стикла ку вин ши о аскунд. Чобанул афлэ унде-й стикла, о я ши ымпреунэ ку хайдукул ши хайдучаса ридикэ тоастурь пентру фери-чирия тинерилор, адиkэ пентру бабэ ши мошняг. Атунч се адунэ тоць маскаций ши ынкинэ пентру фери-чирия "тинерилор". Сө аре ын ведере пентру чей маскаць ын тинерь, адиkэ пентру бабэ ши моняг. Дар ын ачест тимп апар адевэраций тинерь. Тоць маскаций ый я пе гоанэ пе бабэ ши мошняг, каре с"ау презентат ка тинерь. Тинерий ши нуний адвэраць ынтрэ ын хорэ ку маскаций, алой вин ши нуний, сокрий ши-й чинстеск пе чей маскаць пентру веселия пе каре ау адус-о нунций. Маскаций цин ын тайнэ чине ши че рол а жукат. Тоць се ашазэ ла масэ

ши дискутэ деспре познеле фэкуте де ачешть мэскэричъ, лэудынду-се унул пе алтул.

Музика кынтэ "кынтекул тинерилор". Тоць се ашазэ ла масэ ши ынкинынд пэхарул пентру феричиря тинерилор, кынтэ ымпреунэ ку музыка челе май популяре ши рэспындице кынтече. Фиекаре се стэрүе сэ импровизезе кынтече ной деспре миреле ши миряса, каре се афлэ ынтрэ ей, ла масэ. Десеорь ачесте импровизаций сынт дестул де реушите. Кынтечле, каре апар ла ануимите нунцъ девин кынтече популяре ши се кынтэ ла тоате нунциле популяре.

Петречеря мэштилор се поате фаче ши ла сфыршил МЕСЕЙ МАРЬ. ынсэ чөл май реушит се примеште атунч, кынд се фаяе: "припоюл", адикэ, атунч, кынд се ынкинэ дауриле.

Ла фиекаре масэ маре се петрек диферите драматизэрь, каре де-пинд де густул артистик ал оаменилор де сат, каре факт репрезентаций театрализате ла фиекаре нунтэ, реөшинд дин сит уацье, дин ынцележеря тинерилор, а нуилор ши а сокрилор.

Тот ла МАСА МАРЕ се репрезинтэ ши о алтэ театрализаре, прекум ар фи "МИОРИЦА".

Дупэ припой, адикэ дупэ чө нунташий ынкинэ тинерилор кадоуриле (о вазэ, ун комплект де фарфурый, лингурь, фуркулище, чешкуце, чаун, тигае ши алте нечеситэць букэтэрешть) сау ынмынязэ баш (де ла 10 шынэ ла 20 де рубле, ын унеле сате - май мулт, , яр ын алтеле - май пущин) се адуна, не необсервате чей май познашь ши се маскязэ ын мэштиле прогэтите. Десеорь апар ши алць маскаць, пе каре ну-й штие нимень, кярнич чей маскаць ынтрэ дынший.

Астфөл се организязэ "Миоара" сау "Миорица".

Партичипанций:

Миоара, кыте одатэ се маскязэ дой оамень, каре се багэ суб ун кожок, имитынд оая, яр ын унеле казурь ей адук ын корт о оае адевэрятэ фэрэ ка чинева сэ штие.

Чобанул - молдован, ку о күшмэ Фрумоасэ пе кап, ку ун кожок богат, яр песте кожок поартэ ун суман ку флеръ ынкэлдат ын опинчъ ку милитиере фрумоасе. Аре харапник ши дыржя ын мынэ. Мaska ний фэкутэ дин пелэ де оае. Мустець богате, окъ ынцелешъ.

Чобанул - унгурян, спринтен, ымбрэкат ын суман, ынчинс ку ун брыу, ла шолд - ун пистолет, о кэчулэ нягрэ цугуятэ, маска е фэкутэ дин пелэ де оае нягрэ, насул аскуцит ши окий болдиць.

Чобану - врынчан, ымбрэкат ынтр"ун кожок негру, ку чуботе негре, ку о кэчулэ нягрэ, ку о кыржэ ын мынь.

Чобэница, сай Майка - бэтрынэ, пе кап поартэ ун шал негру, ымбрэкатэ ку ун кожочел алб, ын фустэ нягрэ, ынкэлдатэ ку опинкуце, ку о фуркэ дэ торс ла брыу ши ку фусул ын мынэ.

Флористул - ымбрэкат ынтр"ун суман, дисчинс ку о кэчулэ аскуцитэ, ынкэлдат ын опинчъ.

Дулэул - ун бэят, ымбрэкат ынтр"ун кожок ку о маскэ дэ кыне, ын унеле казуръ маскаций адуке ун кыне ыдевэрэ.

Ынтр"ун колц ал сэлий се ֆаче ынтунерик. Аколо се импровизязэ о стынэ, ун гард, о кэраре - ун лэичер.

Ынчет се апринд луминиле ши апаре силуета стыний. Музика атраже атенция нунташилор. Тоць се стэрүе сэ се ашезе май ынде мынэ, ка сэ поатэ ведя май бине че се петрече аколо. Есе музыкантул ши ынчепе мелодия "Миорицэй". Ымпреунэ ку ел о кынтэ ши нунташий:

Ам ши апэ де бэут,

Ам ши ярбэ де пэскут,

Дар се ласэ-о фуртуна

Еу ауд кум мунций тунэ!

(луминиле се стинг, пе дупэ стынэ се вэд доуэ силуете тайниче. Майка - бэтрынэ ку брыул дэ лынэ шлякэ лүнду-шь рэмас бун дэ ла юбитул сэу чобэнел).

Кынеле ынчепе а урла. Дупэ стынэ се ауд кувинтелэ:

Кэ пе ла апус де соаре,
Вор сэ ми тө омоаре...

(тоць кынтэ дүйос, музикантул ку флуөрүл ла гурэ):

Кэ аре ой май мулте...
Мындре ши корнуте...
Ши кынь ынвэцаць...

(ынсэ ну терминэ кынтекул, кэ деодатэ се ауде ун згомот. Кынеле урлэ ши пе лок мүцеште)

Нэвэлеск рэүфэктэрий. Чобанул молдован ё рэпус. Турма прэдатэ. Кынеле морт. Мирара с"а лэсат де-асупра чобанулуй муринд.

Чобанул:

Яр майчий бэтрыне
Ку брыул де лынэ,
Сэ-й спуй курат
Кэ м"ам ынсурат,
Ку-о мындрэ крэясэ,
А лумий мириасэ,
Кэ ла нунта мя
А кэзут о стя:
Соареле ши луна,
Мъ-ау цинут кунуна
Бразь ши пэлтинашь,
Й-ам авут нунташь,
Преоць - мунций марь,
Пэсэрь - лэутарь...
Пе ун пичор де плай
Пе-о гурэ де рай
Ятэ вин ын калэ,
Сэ кобор ла вале -
Трей турме де мей
Ку трэй чобэней...

(Апаре Майка-бэтрынэ ку брыул де лынэ). Еа ынтиnde дин фуркэ фиругл де лынэ. Кынеле латрэ **да** трей орь. Мисара се апропие де чобанул молдован ши ынчепе а збъера. Чобанул о мынгые ши зиче:

Миорицэ лае,
Лае букэлае,
Де трей зиле "нкоаче",
Гура ну-цъ май таче,
Ярба ну-цъ май плаче!
Орь ешть болнэвиоарэ -
Дрэгуцэ Мисарэ?!

(Мисара ынтинуэ се збере ши збярэ ши май таре)

Дрэгуцуле баче,
Дэ-цъ оиле "нкоаче",
Ла негру зэвой,
Кэ ярба-й де ной -
Ши ымбра де вой!

(Майка бэтрынэ се апропие де Мисарэ ши зиче):

Мисарэ, Мисарэ
Де дой ань ла варэ,
Де-ун окъ окишикэ,
Де-ун корн корнуцикэ
Де че ешть аша посоморытэ?
Орь н"ай апэ де бэут,
Орь ербушоарэ де пэскут?

(Мисара зиче):

Ам ши апэ де
Пэсэреле мий
Ши стеле фэклий

(Апой чобэнашул мисаре, стына диспаре. Вине Майка бэтрынэ ку брыул де лынэ ши се ынтылнеште ку Мисара, ый спуне кэ стэшнүл

с"а ынсурат...)

К"о мындрэ крэясэ

А лумий мирясэ...

(мама бэтрынэ ку брыул де лынэ диспаре, прекум а диспэрүт ши чобэнашул молдован. Апар чей дой чобень, дужанду-се ын дирекции опусэ)

Тоць се ынторк ла масэ. Музика ынчепе ынкэ о датэ мелодия "Миорицей".

Нунул чөл маре.

Со чокним пэхареле пентру феричиря ши вяча тинерилор,

Мулць ань!

(Тоць нунташий ынгээ):

Мулць ань трэяскэ,

Мулць ань трэяскэ,

Мулць ань, мулць ань, мулць ань, мулць ань,

Ла мулць ань!

(Сэ ֆие вяча дулчө! Врем гурицэ дулчө ла тинерь ши ла нунь!).

Тинерий ши нуний се сэрутэ ын мод публик.

Музика ынгээ мелодий де данс: "Чокырлия", "Мэтурэ" ш.а.

Ла мэтурэ партичилэ персоане ку переке плус "Мэтурэ" - о фемее сай о фатэ ымбрэкатэ ын формэ де мэтурэ. Музика ынчепе диферите мелодий, аре се цин фэрэ ынтрерупере. Дупэ фиекаре абруптурэ де мелодий, фиекаре переке требуе сэ са деспарте де перекя са ши реледе сэ се апуче де алта. Бэрбаций се фереск де "Мэтурэ", яр чей че ну доведеск сэ-шь ее перекя, рэмъне сингур ши требуе сэ данsezэ ку "Мэтурэ". Тоць рид ши се стэруе ка миреле сэ нимеряскэ ын аша ситуцие, ши атунч тоць нунташий ыл рид ши-л превин:

- Везь, кукону мире, дакэ о сэ-й дай друмул мiresей, о сэ рэмий ку мэтурэ, ла мэтурат каса ши ну ла фэкут лукурь марь!

МАСА МАРЕ поате циня ши пынэ а доуа зи, ынсэ дупэ че се петрек тоатэ веселия, жокуриле, фиекаре дин нунташь поате сэ мяргэ акасэ, ынсэ есте датор сэ-шь ее рэмас бун де ла тинерь, нунь, сокри.

Ын каз контрап се сокоате кэ оаспеций н"ау фост бине оспэтаць
ши дистраць ши ей с"ау супэрят, ау фужит де ла нунтэ.

Апой ку ынчетул тоцье сө дук пе ла каселе лор, кяр ши нундий.
(Нундий сынт кондушь ку музикэ пынэ акасэ.). Рэмых руделе, каре ле
ажутэ сэ фактэ ордине ын корт, ын касэ сай ын сала, унде с"а петре-
кут MACA MAPE.)

MACA MAPE Я СФЫРШИТ.

РОДИЛЬНЫЕ И ПОХОРОННЫЕ ОБРЯДЫ

Котовский район, с.Лопушна

Информаторы:

1. Мардарь Николай Георг., 1922.
2. Мардарь Мария Леонтьевна, 1920.
3. Станчу Земфира Георг., 1912.
4. Сыле Георгий Николаевич, 1911.
5. Кэлугару Николай Васильевич, 1915.
6. Цонку Георгий Маркович, 1922.
7. Кэлугару Тудора Васильевна, 1912.
8. Сыле Алла Георгиевна, 1947.
9. Дануца Нина Ивановна, 1954.

Родильные обряды.

Среди старинных обычаем множество, которые молдавский народ свято хранит, передавая от поколения к поколению, сохраняя национальный колорит, есть и родильные обычаи, которые в основном одни и те же с немногими изменениями, которые соответствуют новым условиям жизни. Прежде ответственность за роды брала на себя женщина в возрасте, с достаточным опытом. Эта женщина в с.Лопушна носила прозвище "моамэ", а женщина, которая должна была родить "лехузэ". До родов "моамэ" посещала "лехузэ" и они вместе молились богу, чтобы роды были легкими и удачливыми. "Лехузэ" говорила: "Господи, помоги и поддержи меня". Считается, что тогда, когда дева Мария родила Иисуса Христа, она молилась небесному отцу. Поэтому "лехузэ" продолжала: "Как ты помогал рожденице бога - деве, при рождении Иисуса Христа, так помоги и мне".

Роды проходили в доме, на кровати. После родов "моамэ" купала ребенка и потом подавала роженице-матери. Мать крестила и целовала ребенка. В это время "моамэ" ходила за водой в церковь. Брала из дома стеклянную банку с обычновенной водой и несколько веток огородного базилика.

Базилик - потому что ароматный и считается цветком всех чудес. По словам информатора, "цветок, о котором поется в песнях". В церкви священник освящал воду и выбирал имя ребенку. Вернувшись домой, "моамэ" опрыскивала водой прежде всего ребенка, маму, дом и отца, которому говорила: "В течение 40 дней не касаться жены, чтобы ребенок был счастливым, и вы чтобы были рады за него". Мать купала ребенка каждый день, и только после 2-3 дней после родов "моамэ" купала "лехузэ". "Лехуза" благодарила "моамэ" тканью для платья, курицей и тарелкой муки. До крещения мать не имела права достать воду из колодца. Считалось, "что в колодце разводились черви, потому что она не чиста". Сейчас роды происходят в родильных домах, безусловно, в лучших условиях.

В прошлом родня навещала роженицу после того как ее купали. Сейчас сразу после выхода из роддома. Хозяйка дома готовилась и приглашала нескольких знакомых женщин, соседей, крестную мать. Приходили, чтобы увидеть ребенка и приносили тарелочку фасоли, которые считались урожайными от "родинэ". Когда заходили в дом, говорили: "Чтобы жили ваши бояре и барыни" и бросали на грудь ребенка копейки. Потом садились за стол. Угощали и обслуживали мать и "моамэ". Прежде, когда информатору было 6-7 лет (1970), приходили на "родинэ" только женщины, на сегодня приходят и мужчины. Сейчас приносят ребенку костюмчики, ткань и т.д.

До крещения в церковь шел отец и договаривался со священником. В то же время приглашал и кумов. Если они давали согласие, то "моамэ" приглашала их второй раз с калачами "для ловли кумов", плетенные два раза. Крестным отцом назначался главный кум и его приглашали калачами, плетенными в 3 или в 4 раза. Прежде крещение происходило после службы священника, (т.е. после 12), сейчас - вечером. В церковь шли кумы с ребенком, а мать оставалась дома. Когда возвращались, отдавали ребенка матери и говорили: "Прими от нас,

пусть будем и от бога крестными".

Сейчас в церковь идет и мать, но она не несет ребенка и не заходит в церковь, пока священник не закончит молитву. Вернувшись домой, садились за стол. Раньше кумовство начиналось с утра, а сейчас - сразу после крещения. До кумовства совершалось купание (скэлоэтоаря) ребенка. В воду бросали копейки, чтобы ребенок был удачливым. В эту же воду наливали освященную воду. Потом ребенка укладывали на (крижме) подарки кумов, укутывали и относили маме. Раньше в воду бросали пшеницу вместе с перьями от курицы - тоже для того, чтобы был удачливым. На кумовство кумы приглашали своих близких (несколько пар), которые назывались "лэтуржи". На кумовство приносили подарки ребенку: тарелку с мукой, фасоль, курицу. Сейчас костюмчики, ткань. Купали ребенка только женщины. Когда садились за стол, приходили и мужчины. Во главе стола восседал крестный отец. "Лехуза" не сидилась за стол, иногда только показывалась и уходила. Ребенок находился в другой комнате. На стол подавали голубцы, соусы, холодец, рыбное блюдо (плакие), плов. Из напитков - вино. Сейчас, кроме вина, водку, коньяк, шампанское. Через некоторое время дарят калачи. Дарит их человек в возрасте, который говорил: "От вашего сына примите калачи". Калачи с плетением в 4 раза, покрытые платком или покрывалом.

Кум берет калачи, целует их и дарит со своей стороны деньги - кладет в тарелку с зерном, сахаром и солью (1924 - клали 15 лей). Сейчас - 30-40 рублей.

Чтобы отличить кумов от лэтуржи, на столе перед каждым кумом ставили целую курицу и одновременно с подношением калачей дарили по одной бутылке шампанского. Калач старушке дарил отец ребенка. Если был мальчик, то дарили калач, если девочка - удод (сдобный калач в форме птички или птичьего гнезда). Калачи и удод готовились дома старушками села. Сейчас калачи покупаются. Прежде всего калач

(старушкин) посвящался "моамей", а сейчас - старушке, которая помогает молодой невестке. Старушка опрыскивала освященной водой кумов. Говорят, что сколько семян базилика оставалось в руках кумов, столько детей должно было родиться. Далее умывали руки старушки. Наливали на руки ситую воду, добавляя копейки. После стола обсуждали, танцевали и чтобы дать понять, что кумовство К концу подавали на стол горячие блюда; голубцы, плакию и др. Перед уходом кумы благодарили хозяев и желали ребенку здоровья. Кроме полученных подарков, с моамей рассчитывались и после кумовства. Ей давали 10-15 рублей, ткань для платья, платок и др. В настоящее время большинство придерживаются старинных обычая и крестят ребенка. А другие после регистрации ребенка в сельском Совете и получения свидетельства о рождении - организовывают только кумовство. Сохранились обычаи, связанные с ребенком до одного года: отрезание волос и срезание ногтей. Приходят главные кумы с чем-то к ребенку и отрезают волосы. Лехуза тоже готовится: приготавливает еду и обслуживает гостей.

Обряды, связанные со смертью и похоронами

Когда окружающие предчувствовали смерть больного или старого, перед ним устанавливали зажженную свечу (чтобы было светло в потустороннем мире). После того, как умирал, его купали 4-о соседей или знакомые. Если умирал ребенок, его купали двое. Мертвого одевали в новую одежду и укладывали в комнате (в большинстве случаев в каса маре). На столе возле стены находится орешник с зажженными свечами и комынд ("смертное") /то, что должны были давать для поминки).

Мертвого укрывали полотенцем до пояса. На руки клали икону и крест, на котором складывались копейки.

У входа в дом завязывали белое полотенце - знак, что кто-то

умер; и знамена и крест. После купания мертвого, воду выливали под деревом в глубине сада и в течение трех дней никто не приближался к этому месту, чтобы не беспокоить мертвого. В знак траура девушки ходили с незаплетенными косами и завязывали себе черную ленту, а пожилые люди одевались в черное.

Поминки устраивали тогда, когда выносили мертвого из комнаты. Поминки – все, что нужно человеку на земле: стол, наполненный блюдами, 2 стула, 3 калача, керосиновая лампа, графин вина, полотенце, зажженные свечи – чтобы было чем питаться.

- одеяло с подушкой – чтобы было на чем спать
- ковер
- покрывало
- половики
- по рубашке тем, кто помогал купать.

Родственники плакали, когда мертвый находился в комнате, когда выносили из комнаты и по дороге к кладбищу. После того, как выносили из комнаты, белое полотенце снималось женщиной, которая производила уборку. Раньше калачи для мертвого пеклись дома, а теперь покупают (150–200 калачей). Мостки в рай готовятся в зависимости от расстояния до кладбища. Мосток в рай устанавливался через 20–30 м и состоял из полотенца, калача, свечи, стакана с водой или с вином. Мосток давали знакомым или родственникам. На гробу – 6 фруктовых деревьев, в каждом дереве – по одному калачу, а также конфеты, спички. Кроме того, готовится еще и дерево мертвого и другие деревья, если в семье мертвого есть еще покойные. Берут два ведра: одно с водой, второе в вином. Когда мертвого выносят за ворота, дают первый мосток. Около колодцев оставляют копейки, чтобы мертвый имел воду в потустороннем мире. Гроб красили в синий цвет с маленьким окном в форме треугольника (где расположена голова) над головой.

Раньше священник приходил домой и читал молитву. Сейчас мертвый

проходил через церковь. Перед входом в церковь дается мосток и 7 раз звонят в колокола. После "отпущения грехов" мертвого орешник остается в церкви. В входа на кладбище установлены 3 мостики родственниками предыдущего мертвого. Это означает, что душа мертвого, который стоял у ворот, уходит, оставляя место следующему мертвому.

Около ворот дают поминальные дары - курицу и петуха, пару сумок, котомку, дерево мертвого и одно ведро, то есть то, чем воспользуется мертвый в потустороннем мире. Родственники прощаются и оплакивают умершего: "Кынд авем невве ла тине алергам

Күхмиүүчек Ту ямъ милчай комлашык
Ку мынчеле тале гөнө мэрб
Харе кост ау тракт
Одихка и' ау авут.
Ме-а баттук волкун дэ сус
Ши ла изынчел ши ме-а нус
... со мэрға май очигешимор
ка со те петрекен лай
бикешимор

По углам ямы устанавливают полотенце, рубашку и калач. Это для тех, кто копал яму. Мертвому укрывали лицо и обрызгивали " (вином с маслом), потом в яму бросают цветы с гроба. Мертвого опускают в яму при помощи поясов, плетенных из шерсти женщинами из села. Эти пояса хранятся на кладбище. После похорон всех приглашают к столу. Раньше священник приходил и благословлял стол, а сейчас пожилой человек говорит: "Отче наш". Прежде чем приступить к еде, все пробуют (коливэ) сладкую пшеницу. Потом дают (милостыню) поминки по калачу со свечой. При этом говорят: "На этом свете Вам, на том - маме" - если поминки устраивает дочь. Люди отвечают: "Да простит ей бог, мир праху ее".

На стол подают голубцы, салат, плакие, холодец и др. Специальной еды, кроме колевы, нет. Пьют только вино. Десерта нет. Поминки

длятся 2-3 часа. На второй день к могиле идут родственники, чтобы окурить могилу. Дают калачи и по стакану вина. На третий день накрывают на стол, куда приглашается несколько пар и устраивают поминки. На 9, 40 день - тоже поминают.

После 40 дней можно снять траур. Мертвого поминают еще после 1, 2, 3 лет. Коммунистов хоронят без церковных ритуалов. На похоронах произносят речи от имени руководства, знакомых людей. Играют похоронный марш.

Кагульский район, с.Старые Криганы.

Информаторы:

1. Боглянэ Елена Ивановна, 1914 г.
2. Выздога Иван Павлович, 1924 г.
3. Доня Екатерина Степановна, 1935 г.
4. Сучану Дмитрий Николаевич, 1920 г.
5. Вылку Мария Ивановна, 1937 г.
6. Гарец Василиса Дмитриевна, 1927 г.
7. Дима В_aсилиса Степановна, 1914 г.

Родильные обряды. В селе Ст.Криганы женщину, принимавшую роды, называли "моамэ". Женщину, которая должна была родить, называли "лехузаз", а ее мужа - "лехузой". Лехуза рожала дома. После родов моама купала ребенка в воде с базиликом, крестила его и отдавала матери. По сравнению с с.Лепушна здесь крещение проводилось через 40 дней. Но перед крещением проводилось купание матери (через три дня после родов). Перед крещением моама готовила в церкви воду для ребенка, которая считалась освященной водой и употреблялась для купания ребенка. На крещение раньше приглашался один кум, крестный и несколько гостей. Моама приглашала кума калачами, переплетенными вдвое и приготовленными дома, а приглашенных встречал кум.

Теперь на крещение идут 3-5 кумов. Их приглашает лехузой обычными калачами. Кумы приходят на крещение с крижмой (кусочек ткани), со свечкой и базиликом, а на кумовство приносили что-то ребенку. Раньше приходили с полотенцем и тарелкой муки, фасолью. Теперь - с крижмой, пеленками и др. В этом селе родины раньше не проводились, сейчас проводятся.

На крещение шла кума с ребенком в руках, моама и лехуза. Лехуза оставалась в прихожей церкви, пока не заканчивалась молитва. Священник купал ребенка в освященной воде с базиликом. После крещения вода сливалась в специальный колодец, чтобы к ней никто не мог прикоснуться.

Лехуза выплачивает священнику 20 рублей. Перед крещением лехузе не разрешалось выходить из дома, тем более не разрешалось извлекать воду из колодца. После крещения ребенка и смазывания его "мир"-ом, его покрывали крижмой.

Дома, прежде чем садиться за стол, ребенка опять купали. Купала его кума. В воду капали воск со свечек и клали копейки, взятые у моамы. Вода сливалась под одно дерево. Ребенку дарили все, что приносили приглашенные (кроме подарка давали и по одному рублю). За стол садились вместе с мужьями. Начиналось кумовство. Подавали на стол моама и родные лехузы.

Подавалось: картошка с мясом, голубцы, капуста с мясом, холодец. Из напитков - вино. Лехуза в основном оставалась с ребенком в другой комнате, но иногда выходила к гостям. К концу кумовства дарили калачи. Дарил их кто-то из родственников. Дарили 2 больших калача, переплетенные втрое или вчетверо, и рубашку или полотенце. Крестный получал калачи и благодарил хозяев. Потом он желал крестнику здоровья, счастья и клал деньги в тарелку с пшеницей и солью. После этой церемонии кум дарил еще "бабий калач". Этот калач был переплетен вдвое и меньше по размерам, чем другие калачи. Моама

также давала ребенку деньги, потом все приглашенные клали деньги в тарелочку.

После этого беседовали, желали родителям и ребенку всего наилучшего. Кум приглашал всех к себе домой.

Сейчас кумовство проводится чаще. Присутствуют 10 кумов и 5-6 приглашенных. Дети регистрируются в сельском Совете, выписывают больничный бюллетень, где отмечается ~~вес~~ ребенка и его рост. Мама вознаграждается деньгами, брызгой, маслом и др.

Если ребенок рождается мертвым, его хоронят на специально отведенном месте на кладбище, ~~в~~ех церковных ритуалов. Когда исполняется год, ребенку подстригают волосы и ногти. Приходят кумы с подарками (кофточками, рубашками). Родители ребенка готовятся к празднику заранее. Кума состригала ногти, а кум - волосы. Потом садились за стол. В селе Ст.Криганы за последние 5 лет было зарегистрировано более 500 новорожденных, т.е. в среднем по 100 детей в год.

Обряды, связанные со смертью и погребением

Когда человек умирал, в комнате горела свеча. Это для того, чтобы на том свете ему было светло.

Мертвеца купали 4 соседа или знакомые. Вода вместе с гребнем и мылом выливалась под забор. Туда же складывали и посудину, которую забирали через три дня. Людей, которые купали мертвого, одаривали через 9 дней рубашкой, мылом, расческой, полотенцем. Мертвого одевали в новую одежду по сезону и клали на кровать у стены.

На руки клали икону с крестом, которые должны были целовать все входящие в комнату. Возле мертвого находился " (принесенный из церкви). приносили зажженным.

Около двери находилась полка с белым и черным платками, которые назывались "траурными". Черный цвет означал траур, белый -

знак, что здесь кто-то умер. Люди в доме одевались в черное, а молодежь - девушки - расплетали волосы и завязывали черную ленточку. Мужчины - с непокрытой головой. Мертвый находился в доме три дня и оплакивался родными, знакомыми. Его оплакивали в день, когда его хоронили. Для мертвого готовится дерево (), а если ранее еще кто-то умер в этом доме - для них также готовится дерево. Дерево украшается свечками, калачами, спичками. Дерево дарят тому, кто его несет. Его может нести близкий человек. Готовят 12 мостиков. На каждом мостице были: платок, свеча, спички, калач, стакан вина или воды. На каждой остановке "отдыхает мертвый" и дарят по одному мостику. Калачи готовили раньше дома, а теперь их покупают в магазине. Когда мертвого выносят из дома, для поминки умершего дают одеяло, покрывают и подушку. Все это раздают, считая, что это пригодится мертвому на том свете. При этом говорится: "На этом свете вам, а на том - мертвому".

У ворот дарят половик и калач. По дороге раздают мостки. У колодцев деньги не оставляют. Прежде чем отправиться на кладбище, приходят два человека из села, которых называют дьячками. Они читают молитву. Дьяконы идут до церкви, замещая священника. Раньше, когда в селе работала церковь, службу проводил пой (священник), а теперь только останавливаются у ворот церкви и дарят половик. У ворот кладбища также дарят покрывало (раньше кусок ткани). На кладбище давали поману - 9 калачей. Тем, кто выкапывал яму - 4-х кур и рубашку. Тем, кто нес гроб, завязывали рубашку на руке. После того, как дьячки заканчивали молитву, искупление грехов, родные прощались с мертвым. Мертвого покрывали простыней и обливали вином. В яму рядом с мертвым укладывали цветы и бутылочку вина. Гроб спускали в яму при помощи поясов. Это были широкие пояса, которые хранились в церкви. Родные мертвого приглашали людей на "праздник". Перед едой дьяконы благословляли стол, говоря "отче наш". Из еды

на стол подавали картошку с мясом, капусту с мясом, рыбу и др., кроме голубцов. Из напитков только вино. Перед тем, как прикоснуться к еде, пробовали "коливу". Потом давали по калачу и свечке. "за помин души покойного". Праздник длился 1-1,5 часа. На второй день - окуривали ладаном мертвого. Ладан клали у головы мертвого. По дороге к кладбищу встречающихся людей угождали вином.

На третий день тоже проводилось окуривание ладаном и проводились маленькие поминки. Собирались знакомые и садились за стол. Им вручали по калачу. На девятый день - поману давали тем, кто купал мертвого.

На 40-й день давали поману-дерево, накрытый стол, 2 стула, икону. Все это получал один человек. Собирались у родных покойного, потом тот, кто получал поману, уходил домой. Остальные брали стол и все остальное и приносили ему потом. Перед ними шла женщина с метлой и подметала дорогу. Людей, встречающихся по дороге, угождали вином. Придя к человеку, который получал все, садились за стол, а он снимал с дерева одежду и одевал ее. После окончания "праздника" траур считается оконченным.

За последние 5 лет (1979-1983) - в селе имело место только 10 похорон.

Вулканештский район, с.Брынза.

Информаторы:

1. Жидку Мария Васильевна, 1923, молд.
2. Логин Ионнна Конст., 1908, молд.
3. Логин Мария Вас., 1920, молд.
4. Буя Профира Ив., 1915, молд.
5. Марин Мария Ник., 1922, молд.
6. Григорицэ Мария Вас., 1943, молд.
7. Драгамир Мария Еф., 1930, молд.
8. Бостэнел Василиса С., 1922, молд.

Родильные обряды.

Главным помощником лехузы была старушка - "моама". Лехуза во время родов была с незаплетенными косами. Ребенка купали в обычной воде и давали лехузе. На третий день моама купала лехузу. В горячую воду опускала раскаленные камни, создавая таким образом пар. В воду еще добавляли травы с пасхи.

Лехузе запрещали выходить со двора, чтобы кто-то ее не сглазил; обвязывать голову белым платком, чтобы не быть красивой, спать с ножницами у изголовья, смотреть со злостью на мужа. После купания матери соседки приходили со съестными припасами (мериндэ), договаривались о том, чтобы одна приходила в один день с домашним хлебом, другая в другой. Приносили хлеб, что-нибудь для ребенка. Сейчас приходят все сразу и приносят костюмчики, одеяла.

На крещение приглашали без калачей. Приглашали только одного кума (крестного отца). Отец ребенка спрашивал о согласии крестить крестника. Накануне крещения моама шла к ним и ставила их в известность. Если ребенок был мальчиком, то его крестили на 5 неделю, а молитву матери слушают на 6 неделе, если была девочка - на 3 неделе, а молитву - на 4 неделе.

В церковь шли только кума и моама. После того, как священник окрестил ребенка, его приносили домой и заворачивали в крижму (кусочек материи длиной в 2 метра, со свечой). Воду от крещения сливали в специальный колодец. Приносили ребенка домой и до кумовства его купали. Одновременно приходили и приглашенные. Они приглашались со стороны лехузы и со стороны моамы. Они не купали ребенка, а только присутствовали при этом. Купали ребенка - крестная мать с моамой. В воду добавляли пшеницу и копейки - чтобы ребенок был удачливым. Воду выливало моама и копейки брала себе. Этой же водой мыли руки моаме. Крестная сливалась на руки воду и после этого женщины бросали копейки, рубли.

Ребенка укладывали на подарки, которые приносили крестные и приглашенные. На его груди все оставляли по рублю. В купании "участвовали только женщины. После купания начиналось кумовство. Матери с ребенком строго запрещали выходить из комнаты и садиться за стол. (Потому что еще не читалась молитва). Сейчас в с.Брынза крещение и молитву проводят одновременно, поэтому лехуза приходит и садится за стол, но очень редко. Стол обслуживался моамой. Из блюд на стол подавали: голубцы, брынзу, рыбу, картошку, капусту. Из напитков - вино.

К концу кумовства дарили калачи крестному и калач старушке "колакул бабей". Моама дарила крестному - два больших калача, плетенных в 3 раза, поверх лежали рубашка или полотенце. Крестный принимал калачи, целуя их. В тарелку с хлебом и солью клал деньги (чтобы у крестников всегда в доме были хлеб и сооль). (В 1924 г. клали 10-15 лей). Одна из родственниц лекузы дарила моаме калач. Калач был меньше размером, чем калачи для крестных и тоже переплетенный втрое. Моама клала деньги в тарелку, а все приглашенные - на ее калач. Приглашенные также клали деньги в тарелку с хлебом и солью, желая ребенку счастья и удачи. Им ничего не дарили.

После окончания кумовства крестный уводил приглашенных к себе домой. Там все садились за стол. На второй день после крещения в церковь шла лакуза с моамой и читали молитву. Крестная выливала под ноги лакузы чашку с водой и клала в рубашку одно яйцо.

Крестная благодарила моаму, дарила ей - , муку, мыло, брынзу и провожала домой.

Когда ребенку исполнялся год, ребенка стригли. Приходили крестные и стригли его волосы в форме креста. Во время стрижки ребенок должен был держать в руках две зажженные свечи. Волосы собирали в платочек и хранили. К году состригали и ногти.

По этому поводу крестная клала на стол деньги, дарила ребенку

рубашку, ткань и др.

Сейчас после родов ребенка регистрируют в сельском Совете. В с. Брынза ребенка регистрирует медицинская сестра. В 1982 г. родилось 48 детей, в 1983 г. УІ - 34.

Обряды, связанные со смертью и погребением.

Обряды, связанные со смертью и погребением похожи на обряды с. Ст. Криганы.

Мертвого купали 4 человека. Одевали в заранее приготовленную одежду в соответствии с временем года. Рядом с мертвым - с зажженными свечами. **Бхри** На груди - икона с крестом. В гробу цветы. То, что предназначалось для поманы, ставили около головы. В руки ставили еще "тояг" (свеча в скрещенных руках). Гроб красили в синий цвет с белыми крестами.

Мертвого в доме держали 3 дня. На дверях выставляли траур (кусочек белого полотенца и кусочек черной ткани), который снимали через 9 дней. Люди ходили с непокрытыми головами, женщины с расплетенными косами. Когда доходили до кладбища, переплетали волосы.

Калачи готовят дома. У ворот выставляли дерево с одеждой мертвого, что означало, что в этом доме есть покойник. Мертвого оплакивали в доме, во дворе и по дороге к кладбищу. Раньше священник приходил домой и шел с процессией на кладбище, а перед похоронами читал молитву. Сейчас хоронят без священника, потому что церковь в селе закрыта. Когда мертвого выносили из комнаты, на пороге дарили половик и одеяло с подушкой. Главные поминки устраивали на 40-й день. Делаются 9 мостков - куски ткани без калачей, копейки не ставятся возле колодцев, а бросали детям. У входа на кладбище дарили последний мосток. У ямы дарили 9 калачей, овцу и курицу.

Людей, которые носили мертвого, перевязали рубашкой, а тех, кто копал яму, вознаграждали к 9 дню.

Мертвого опускали в яму при помощи широких шерстяных поясов. На поминки приглашали всех людей. Прежде приходил священник и благословлял стол, а теперь - не приходит.

На стол подавали капусту, картошку и др. Из напитков - только вино. Тем, кто помогал, давали по калачу. На второй день - окуривание (). На 3 день - небольшие поминки. На 9 день поминки устраиваются для тех, кто помогал. Тем, кто купал, дарили полотенце, мыло, калачи. Тем, кто копал яму - по рубашке. На 40-й день - дарят стол со стульями и дерево. Все отдавали близкому человеку. Когда несли стол домой, впереди шла одна женщина и подметала дорогу, а другая бросала ребятишкам копейки и орехи. Потом садились за стол. (Долиу) траура придерживались один год. В 1982-83 гг. в с.Брынза скончалось 6 человек.

Вулканештский район, с.Джурджунешты.

Информаторы:

1. Никулисиану Алекс.Степ., 1919, молд.
2. Никулисиану Ник.Георг., 1911, молд.
3. Кандиса Елизавета Ив., 1900, молд.
4. Кандиса Афанасий Ник., 1894, молд.
5. Кандиса Анна Гавриловна, 1932, молд.

Родильные обряды.

После рождения ребенка "баба" купала его в обычной воде с сылом. Та же "баба" купала лекузу на 3 день.

Лекуза благодарила "бабу" после кумовства. Лекуза после родов не имела права выходить со двора, доставать воду из колодца. После родов родственники приходили с мерлидами. В один день приходила крестная со своими приглашенными, на другой день приходила мать лекузы со своими приглашенными, потом свекровь. Приносили ребенку ткань, муку, брынзу. Сейчас с мериндами (съедобными продуктами)

приходят и неприглашенные женщины, соседки, знакомые, коллеги по работе.

Воду для крещения готовят на 5-6 неделе жизни ребенка. На крещение приглашался один кум. Баба ходила к нему с бутылкой вина и сообщала ему, что крестница родила. Крестная давала имя ребенку. Вечером, когда должно было происходить крещение, баба шла к крестной домой и приводила ее к лекузе, потом все вместе шли в церковь. Крестная имела с собой крижму. Если был мальчик, то крестили в церкви и молитву лекузе тоже там читали, а если была девочка, то крестили в отдельной комнате, отделенной от церкви.

Крестная оплачивала крещение. После крещения ребенка и смазывания его "мир"ом, крестная снимала "мир", т.е. купала ребенка. Но до купания крестная уводила женщин (лекузу и баю) к ней, потом шли к крестнице домой.

На купание приходили приглашенные и приносили ребенку - одеяло, пеленки и др. В воду бросали копейки, пшеницу, чтобы ребенок был удачливым.

Кумовство начиналось одновременно с купанием. Лекуза изредка садилась за стол, обслуживала стол баба.

На стол подавали: голубцы, курицу с рисом, рыбу, картошку, салаты. Калачи крестному дарила баба. Калачи переплетали втрое. Крестный принимал их и дарил крестнику деньги, кладя их в тарелку с хлебом и солью. Деньги брала лекуза и считала в комнате ребенка. Считалось, что тем быстрее она подсчитает деньги, тем скорее ребенок научится говорить. И сейчас приглашают одного кума. После того, как быба дарили калачи, крестный угождал всех своим вином. Крестная говорила крестному имя крестника. Приглашенные желали крестным: "Чтобы жил ваш крестник и чтобы вы вместе справили его свадьбу". После окончания кумовства крестный уводил приглашенных к себе домой.

К 1 году волосы состригали. Волосы хранили. Одновременно со-

за

стригали и ногти. В с. Джурджулешты последние 5 лет родилось:

1979 - 5I ребенок

1981 - 70 = I

1982 - 6I = I

1983 /июнь/ - 3I = I

Обряды, связанные со смертью и погребением.

Мертвого купали 4 человека. Одевали в ту одежду, в которой венчали. Одежда была изготовлена из домашней шерсти. Располагали мертвого около стены, на 2-х стульях. На грудь клади икону, 2 яблока (одно по правую, другое по левую сторону). У дверей было оелое полотенце (бочня). Гроб красили в черный цвет, а кресты были другого цвета. Людей, которые купали, рдарили к 9-му дню. Мужчины ходили с непокрытой головой, а женщины с расплетенными косами. У ворот выставляли траур (2-х метровый камыш, куда вешали одежду, шапку мертвого), а на кладбище давали поману.

Те, которые несли мертвого, перевязывались полотенцами. Сейчас всех обвязывают полотенцами (бокчя), а тем, кто несет гроб, завязывали еще по рубашке.

За поману давали одеяло - когда выносили мертвого из дома; половик - когда выносили со двора. Если умирала молодая девушка, то за поману давали ее приданое (зестя). Давали самой лучшей подруге. Раньше священник приходил домой, сейчас хоронят без священника. Деревья приготавливались к 40 дню. Местки состояли из с калачами и давались по 3 сразу. Колодцев не было, но копейки бросали детям. На кладбище за поману давали: овцу, курицу, 9 калачей - которые разламывали а давали детям.

На "празднике" священник благословлял стол. Всем давали по калачу.

На 2-й день - окуривание (

На 3-й день - маленькие поминки.

На 9-й день - дарили тем, кто купал мертвого и тем, кто копал яму - по руоашке.

На 40-й день - самая больная поминка. Здесь давали стол с 2-мя стульями и дерево мертвого.

После 40 дней заканчивался траур. Мужчины до 40 дней не имели права ориться и стричься.

x

x

x

Изучая тему "Родильные обряды", "Обряды, связанные со смертью и погребением", могу сказать, что в южных районах Молдавии они сходны. Во всех прослеживается что-то общее, как то:

На тему "Родильные обряды":

- роль моамы
- купание ребенка и лежузы
- крещение
- купание
- кумовство
- обряды, связанные с ребенком в возрасте 1 года.

На тему, связанную со смертью:

- положение мертвого; поминки; траур; оплакивание; поминки на кладбище; праздник.

Большую роль в этих районах играет религия, вернее, религиозные пережитки, такие как: крещение, похороны со священником.

Во всех селах наблюдается повышение роли новых ооычаев и их распространение среди широких слоев населения.

НАРОДНАЯ МЕДИЦИНА

С.Лапушна, Котовского района.

Информаторы:

1. Шендря Анна Васильевна, 84 г.
2. Замастин Мария Трофим., 73 г.
3. Мунтяну Елизавета Федоровна, 35 л.
4. Визитиу Вера Георгиевна, 54 г.
5. Унгуряну Николай Алексеевич, 70 л.
6. Бырлэдяну Мария Васильевна, 66 л.
7. Ботнарь Анастасия Васильевна, 60 л.

Растения и другие вещества, применяемые при ожогах.

Пух (цветок) папоротника, перемешанный с яичницей, которая прожарена до почернения. Применяется при ожогах. Норсть пуха кладут (добавляют) к одному яйцу. Полученная масса прикладывается к ране.

Свиной жир. Лумынаре май чий домнулуй - коровяк (или "плантэ" на молд.). Собирают цветки с желтым цветком, встречается (растет) в лесу. Собирают цветы и кладут в масло растительное. В 300 г растительного масла помещаются около 4-х цветков коровяка. Получаемой массой обмазывают (смазывают) ожог.

Капуста - сельскохозяйственная культура. Зеленые листья вместе со свиным жиром, применяются для ожогов.

Гусиный жир.

Подорожник - растение низкорослое, с большими листьями. Растет в основном у болота. Берут листья и накладывают на рану. Сочная трава (ярба грасса) - растение, которое растет на лугах. Невысокая трава. Цветы ее мелкие. Листья содержат много сока. Листья также накладываются на любую открытую рану. Берут одно свежее яичко, из которого отделяется желток и смешивается с золой сгоревшего головного платка. Полученную смесь кладут на рану.

Пух папоротника.

Во время простуды применяются:

Ромашка - растение, растущее на лугах с белыми маленькими лепестками. Две горсти цветов варятся в 1 литре воды в результате получается сладкий напиток, горьковатое слегка. Пьют перед едой от кашля.

Цветы липы - цветы ее от белого до желтоватого цвета, обладают нежным запахом. В малом количестве воды отваривается небольшое количество цветов. Употребляют по одной столовой ложке перед едой. Средство против кашля.

Крапива (Живая и мертвая) - растение, которое растет в засушливых местах, в лесу, на лугах. Это растение высокое, "мертвая крапива" до 1 метра, живая - немного ниже. Имеет листья темно-зеленого цвета, колючие. Собираются листья (с одного растения) и варятся в 2 л. воды и парятся ноги.

Репейник - растение, которое часто встречается, имеет большие листья. Берется растение целиком с корнем и варится в 5 л воды. Получается вода зеленого цвета, где парят ноги.

Венешул (молд.) - растение, которое растет в болотистых местах. Варятся 3-4 растения в 3 л воды, в полученном растворе парятся ноги.

Клокотишул - растение невысокое, без цветка, растет в болотистых местах. Варится в воде, в полученном растворе парят ноги.

Шиповник - ягоды зрелые красного цвета. Варят и применяется как напиток.

Буроксай - растение, которое растет в лесу. Сушится и варится. (4 растения и немного воды). Полученный раствор применяют вовнутрь.

Троскотул (спорыш) - растение, которое встречается в засушливых местах, а иногда и вдоль крестьянских заборов, стелется по земле. Цветы спорыша маленькие. Варится вместе с корнем и раствор применяют во внутрь.

Урзика моарт) (мертвая крапива), бузина, лапте кынелуй, куркубеника - все это заваривается и отвар применяется при купании в бане.

От болей в животе и сердце.

Алоэ - комнатный цветок без цветов. Некоторые разновидности цветут один раз в 100 лет. Имеет специфические листья с маленькими колючками. Листья содержат много сока. Обрывается ствол растения вместе с листьями и дробится. Если растение не очень большое, раздробленные части кладутся в стакан с медом (несколько кусочков). Отстаивают несколько дней. Получается желатиновая масса зеленоватого цвета сладко-горьковатая на вкус. Употребляют по одной ложке чайной перед едой.

Ромашка - растение, которое растет преимущественно на полях, с желтыми маленькими цветками. Цветки варятся и отвар применяется против болей в животе.

Цветы липы - белого цвета, обладают приятным запахом. Отвариваются в воде и полученный отвар применяют против болей в животе. Употребляют по одной чайной ложке перед едой.

Зверобой - растение полевое, встречается и на лугах, и в лесу. Растение отваривается целиком и полученный отвар применяется от боли в желудке.

Цветы акации и цветы липы отвариваются и полученная смесь применяется во внутрь, как средство против боли в животе. Употребляется небольшими порциями перед едой.

Против болезней радикулита и ревматизма

Олог (кустовая фасоль) - растение, которое встречается чаще в лесу. Отваривается вместе с корнем. В полученном растворе принимают ванны.

Шерсть овечья - вначале ее хорошо вымывают. Воду после промывки шерсти применяют против радикулита. В этой же воде принимают ванну.

Горячий парафин применяется при радикулите.

Сирень - декоративное растение. Берут цветы сирени и кладут в спирт, полученный раствор применяют против ревматизма. Натираются больные места.

Крапива - отваривается ствол и листья, затем в этом растворе паят руки и ноги против ревматизма.

Против боли в печени, в голове, почках и легких применяются:

Кукурузные рыльца - собираются, сушатся, а затем отвариваются и применяются против болезней печени. Употребляют небольшими порциями перед едой.

Цветы акации и липы - отвариваются и применяются против болей в печени.

Девясила (совэрвэрицэ) - растение, которое встречается в лесу.

Цветы розовато-синего цвета и приятного запаха. Отвариваются цветы и полученный отвар принимают против болезней печени.

Подорожник, спорыш, кукурузные рыльца - все это отваривается и употребляется при болях в печени.

Чабер садовый (чимбрул) - декоративное растение, обладает приятным запахом. Имеет маленькие голубоватые цветки. Растение отваривается и отвар применяют при головной боли.

Хвощ (коада калулуй) - растение, которое встречается в лесу и на лугах. Короткорослое. Узкие листья. Отваривается вместе с корнем и отвар пьют небольшими порциями.

От головной боли

Хрен - растение, которое растет на лугах. Оно культивировано человеком и применяется в пище. Листья применяют от головной боли. Лист зеленый кладется на лоб.

Чабер садовый - декоративное растение, обладает сильным приятным запахом. Цветы голубоватые, маленькие. Растение отваривается и отвар применяют от головной боли.

Заговор от сглаза.

Ау кэзут З пикэтурь дин чер асупра (се сиуне нумеле челуй че есте дескыннат) че ау мынкат венинул, че а прэпат.

Упало 3 капли с неба на (имя человека, которого заговаривают), которые проглотили яд и лопнули. Заговор продлевается следующим образом:

Дескинтекул се фаче ын фелул урмэторь: се адуче о кэлдаре де алэ, се я о капэ ши се дес- кынтэ ку күцитул. Чел че е дес- кыннат требуе сэ се спеле ку ачаст) алэ.

Мушецелул (ромашка) - растение, которое чаще всего растет в лесу. Отваривается растение целиком и полученным раствором макут гнойники. Отвар добавляют в воду при мытье головы. Способствует росту волос.

Штир рошу (ширица красная) - растение культивированное. Высота ее до 1 метра. На конце имеет цветок вишневого цвета. Берется растение целиком (без корня) и варится. Полученный отвар применяют при приеме ванны. Применяется при женских болезнях, а также во внутрь.

От заболеваний почек применяется:

Петрушка - растение культивированное и применяется в пище. Корень отваривается и раствор употребляют во внутрь.

Малина черная - кустарник с мелкими ягодами темно-красного цвета. Ягоды с сахаром применяются при болезни почек.

Хвостики вишни (кодицеле де вишине) - немного сухие отвариваются и пьются с водой.

Подорожник, ромашка, зверобой, кора дуба - все отваривается (500 г смеси в 2 л воды). Полученным раствором рекомендуется умываться в течение недели перед сном. Если применяют раствор днем, то после этого необходимо вымыть это место чистой водой.

При лечении от нервных болезней применяется:

Хохлатка (бребенелул) - растение травянистое, которое обладает клубневидными корнями различной формы. Цветы без запаха, розового или фиолетового цвета. Растет в лесу на полянах или на опушках, близ кустарников. Используют корень, отваривая и применяя во внутрь.

приносят ведро воды и из него зачерпывают кружку воды и заговаривают ножом. Тот, кого заговаривают, должен умыться этой же водой.

Мэселярицэ (белена) - травянистое растение темнозеленого цвета. Цветы большие. Растет

Нуфэр алб (водяная лилия) - травянистое растение без стебля. Листья большие, цветок белоко цвета. Растет в тихой (стоячей) воде. Применяются все части растения.

Старые Криганы, Кагульского района.

Информаторы:

1. Арману Варвара Васильевна, 67 л.
2. Албу София Игнатьевна, 64 г.
3. Доня Екатерина Степановна, 48 л.
4. Богдан Мария Ивановна, 62 г.
5. Кибах Феодора Дмитриевна, 81 г.
6. Крецу Елена Васильевна, 32 г.

Студемицэ (песчанка тимьянолистная) - растение травянистое, цветы маленькие розового цвета. Растет в лесу. Собираются цветы и сушатся. Горсть цветов варится в малом количестве воды и полученным раствором полощут зубы.

Полынь (пеминул обшинуит) - растение травянистое с крепким корнем. Растение достигает высоты до 2 м, фиолетово-буроватого цвета. Листья темно-зеленого цвета, цветы красноватые. Растет возле домов на некультивированных полях. Применяется для лечебных целей стволов растения. Высушивается и отваривается. Раствор применяется для вызывания аппетита и для нормального функционирования органов пищеварения.

Одуванчик (пэпэдие) - травянистое растение с толстым корнем, от которого начинают расти листья. Растет на лугах, в садах, на обочинах дорог. Применяется для лечебных целей корень. Его отваривают, а раствор употребляют во внутрь. Применяют для нормального функционирования органов пищеварения.

Хрен - растение с крепким (толстым) корнем, от которого исходят большие листья до 50 см. Растение культивируется как приправа. Листья применяют при ожогах.

Коада ракулуй () - растение со множеством коротких корней. Длинные стволы, ползущие по земле. Цветы большие желтого цвета. Растет на берегах речушек (ручьев), возле заборов и на обочине дорог. Используется стебель, который отваривается и натираются раны.

Крецушкэ (лабазник вязолистый) - травянистое растение, высота стебля достигает до 1,5 м, с большими листьями темно-зеленого цвета. Растет среди сенокосных трав и на пастбищных полях, возле родников и на берегах водоемов. Стебель высушивается и отваривается, применяется от болезней почек. Раствор пьют.

Зверобой - растение с сильным корнем, от которого исходят несколько стеблей высотой до 1 м. Растет на заброшенных полях, на обочинах дорог. Отваривается стебель и полученный раствор (отвар) применяют от заболеваний внутренних органов.

Сплинущэ (водотарник, золотые розги) - растение с высоким стеблем высотой до 80 см, листья на конце острые, цветы голубоватого цвета. Растет в лесу среди кустарников. Отваривается стебель и полученным раствором натираются больные места.

Урзика моарт) (крапива мертвая) - растение, достигающее роста до 1 м. Листья на концах заострены. Растет в лесах и под заборами, на обочинах дорог. Цветы высушиваются и отвариваются. Применяется при внутренних заболеваниях.

Шопырищэ (плющистая вероника) - растение травянисток со множеством корней, стебель достигает высоты до 50 см. Растет в лесу, на берегу водоемов. Применяется стебель высушенный. Полученным раствором натирают (смазывают) раны.

Амэрялэ (истод обыкновенный) - растение, от корня которого исходят несколько стеблей. Достигает высоты 30 см. Обладает густыми цветами голубоватого цвета. Растет на полянах, ямах. Использует корень, который отваривается. Раствор пьют от заболевания верхних дыхательных путей.

Лумынэрикэ (коровяк) - растение высотой до 1,5 м. Имеет большие листья, нанизанные на стебель. Цветы большие желтого цвета. Растет на полянах, заброшенных полях. Отвариваются цветы и раствор применяется при заболеваниях верхних дыхательных путей.

Налбэ (мальва) - растение с мясистым корнем. Стебель достигает высоты до 1 м, расползаясь по земле. Имеет листья средних размеров, цветы маленькие розоватого цвета. Растет подле дорог и заборов.

Подбал (камчужная трава) - растение с крепким корнем, от которого берут свое начало стебель до 30 см. Листья стебля в нижней части - маленькие, чешуйчатые. Цветы желтовато-золотистого цвета. Растет в сырых местах, в лесопосадках подле железнодорожных путей. Листья и цветы высушиваются, а раствор пьют от болезней кожи.

Трифоюл (клевер) трилистник) - растение, от корня которого разрастаются несколько стеблей. Листья длинные с черенком. Растет среди травы, на обочинах дорог. Собираются листья, высушиваются и отвариваются. Раствор пьют от кашля.

Чимбришор (чабрец) - растение с тонким стволом с маленькими листьями. Растет на сухих склонах, на обочинах дорог. Применяется стеблевая часть целиком. Отваривается и полученный отвар пьют от заболевания легких.

Бозул (бузина) - растение с толстым корнем, от которого исходит высокий стебель до 2 м. Листья продолговатые. Цветы как бы соединяются в группы, расцветая голубым цветом. Цветы отвариваются и применяются во внутрь при кишечных заболеваниях.

Плэскойнице балтэ - растение травянистое, стебель которого до-

стигает до 1 м, расползаясь по земле. Имеет **желтые** цветы, сравнительно маленькие. Собираются цветы, которые высушиваются и отвариваются. Отвар пьют и натирают им раны или больные места.

Буруяна де рошаңэ - растение высотой 50 см, которое на верхушке образует красный шарик. Растет в лесу. Выривается полностью и отваривается, раствор применяется от гнойников на теле.

Ярба луй гатин - растение, которое обладает корнем как и морковь, но стеблем похож на щавель. Обладает корнем красным и сильным. Нарезают корень мелко и заливают водкой. Настаивают несколько дней, а затем выпивают небольшими дозами перед едой. Применяют настойку от боли в желудке.

Мэтрэгуна (белладонна) - растение с толстым стеблем, мясистое, с большими широкими листьями, высота ствола порой достигает 70 см. Цветы белые. Фрукты сходны с маком. Именно эти небольшие зернышки (плоды) применяют. Плоды вымачивают в керосине в течение недели. Затем натирают больные места полученным раствором.

ЭТНОДЕМОГРАФИЧЕСКОЕ ИЗУЧЕНИЕ
РУССКОГО НАСЕЛЕНИЯ МОЛДАВИИ

О Т Ч Е Т

о экспедиционной работе за июль 1983 года
младшего научного сотрудника сектора этнографии
Отдела этнографии и искусствоведения АН МССР

Таоак И.В.

В течение июля 1983 г. /с 8.УП по 29.УП 1983/ экспедиционным отрядом сектора этнографии Отдела этнографии и искусствоведения АН МССР проводилась экспедиционная работа в Котовском, Кагульском и Вулканештском районах МССР. Были охвачены села Лапушна /Котовский р-н/, Старые Криганы /Кагульский р-н/, Брынза и Джурджулешты /Вулканештский р-н МССР/. Кроме того, нами были собраны полевые материалы в селах Леоеденко, Гутулы и Урсоая Кагульского р-на и селах Анены и Русска Лапушнянского с/с Котовского района МССР.

Автором соориались материалы по теме "Этнодемографическое исследование русского населения Молдавии", являющегося как темой диссертационной работы, так и темой индивидуального научно-исследовательского плана.

Полевой материал собирался по двум основным направлениям:

I. Статистические данные о численности и этническом составе населения указанных сел /см.Приложение/, материалы о русско-национальных ораках, а также данные о выоре детьми старше 16 лет национальности в национально смешанных семьях¹.

и 2. Путем бесед с информаторами в с.Старые Криганы, Бранза и Джурджулешты выяснялось приблизительное время поселения там русских старообрядцев и наличие в настоящее время русских фамилий среди молдавского населения.

X X
 X

I. Статистические данные о численности и национальном составе жителей, межнациональных ораках и выоре детьми национальности собирались по похозяйственным книгам за 1983-1985 гг.

с.Лапушна /Котовский район МССР/

/8 - 13 июля 1983 г./

В с.Лапушна живет 6,3 тысячи селовек. Из них 99% населения составляют молдаване, 1% - русские, украинцы, евреи, болгары, цыгане /см.табл.1/.

Численность русских - 27 чел. (0,4% населения). Все русское население с.Лапушна - поселенцы послевоенных лет. В основном, рабочие совхоза, служащие.

В связи с тем, что группа русских очень малочисленна, все они состоят в браках с лицами молдавской национальности /12 русско-молдавских браков/. Изучение выбора детьми старше 16 лет национальности по данным похозяйственных книг показало, что все они без исключения приняли молдавскую национальность.

Таким образом, изучение данных о межнациональных браках и выборе детьми национальности в национально-русских семьях еще раз подтверждает уже ставший очевидный факт, что в сельской местности Молдавии, где среди молдаван живут группы инонационального населения, в том числе русских, дети от смешанных браков предпочитают выбирать молдавской национальности. Если же группа довольно большая, то дети от смешанных браков могут приимать как одну, так и другую национальность.

с.Анены с/с Лапушна, Котовский район МССР.

По данным похозяйственных книг - из 250 чел. - 96% приходится на долю молдаван. Русское и украинское население составляет вместе всего 4% жителей /см.табл.2/. Русское население полностью состоит в межнациональных браках, при этом дети приняли молдавскую национальность.

с. Русска с/с Дашуна Котовского района МССР

с.Русска - небольшое по численности - около 200 чел. /см.

табл.3/. Русское население представляет собой вторую по численности этническую группу. На 1983 г. численность молдаван составляла 131 чел. /66,2%, русских - 40 чел. /20,2%.

Все русское население - поселенцы 50-60-х гг. Большинство - рабочие совхоза "Лапушна". В смешанных браках с молдаванами состоит все русское население /9 молдавско-русских браков/. В большинстве детей от этих браков выбрали молдавскую национальность.

С.Старые Криганы /Кагульский район МССР/

/14-19 июля 1983 г./

С.Старые Криганы ныне почти полностью молдавское село - 97,9% молдаван. Имеется небольшая группа русских, украинцев, гагаузов, болгар /см.табл.4/.

Численность русского населения Ст.Криган - 28 чел./0,7% всех жителей/. По социальному составу - рабочие совхоза, служащие. Являются переселенцами последних десятилетий.

Национально-русские браки

Почти все русское население состоит в межнациональных браках с представителями других национальностей, в основном, молдаван. На все русское население Ст.Криган приходится 1 русский брак, 15 смешанных. Преобладающее висло детей избрало по достижении 16-летнего возраста молдавскую национальность. Выбор детьми национальности

русской - 2

молдавской - 8

В с.Ст.Криганы нами были собраны сведения по истории возникновения села.

Историк XIX в. А.П.Константинов, изучавший историю поселения на территории Южной Бессарабии казакой-некрасовцев, пришел к выводу

что с.Ст.Криганы было основано ими вскоре после окончания русско-турецкой войны 1806-1812 гг. и присоединения Бессарабии к России. В этот период довольно крупная группа некрасовцев получила разрешение царского правительства перебраться из Турции в Россию. Они поселились в городах Измаиле и Кагуле, основали на территории Измаильского уезда ряд сел. Некрасовцы обосновались в районе Кагула на припрутских озерах, т.к. их основным занятием являлась рыбная ловля. Места ловли и переработки рыбы назывались у некрасовцев "кирханами". Отсюда и произошло название села "Криганы" или "Кирганы".

Согласно рассказам информаторов -

Гажу Николай Михайлович, 60 лет, учитель, молдаванин, занимается историей села. Рассказал, что название "Криганы" происходит от турецкого слова "кирх" - причал; место, куда пришвартовываются лодки. Возможно, что некрасовцы, хорошо владевшие турецким языком, дали поселению турецкое название.

Согласно данным А.П.Константинова, село впоследствии стало активно заселяться представителями других национальностей, прежде всего молдаванами, и к концу XIX в. было почти полностью молдавским. Помимо русских казаков, во второй половине XIX в. в селах Южного Попрутья было много старооординцев, которые переселялись из других районов Бессарабии после отторжения ее юго-западной части в пользу Молдавского княжества в 1856 году.

Наличие в Старых Криганах крупной группы русского населения в I половине XIX в. подтверждается распространением в среде молдаван значительного числа русских фамилий. В Криганах среди молдаван имеют место такие фамилии, как Кубряковы /12 семей/, Поповы /7 семей/, Грачевы /5 семей/, а также Богдановы, Трофимовы, Павловы, Дьяковы, Рыбаковы, Жирновы, Климовы.

Все это свидетельствует о том, что русское население, по всей видимости, было ассимилировано молдаванами, заметно превосходившими русских численно.

Современное русское население Старых Криган - поселенцы послевоенных лет.

с.Лебеденко /Кагульский район МССР/

Согласно данным, собранным в сельском совете, до 1957 г. село называлось Новые Криганы. В первой половине XIX в. здесь поселились украинцы - выходцы из Подольской губернии России. Жители покупали в Старых Криганах рыбу. Отсюда и название села - "Новые Криганы". В 1957 г. Новые Криганы были переименованы в Леоеденко в честь героя Советского Союза генерала Леоеденко.

Численность жителей Леоеденко - 1,5 тыс. человек. Преобладают украинцы /67%, затем следуют молдаване /19%, русские /7% и болгары /5% жителей/ - см.табл.5.

Численность русских - 104 чел. /7,3% населения/. Все они переселенцы последних десятилетий, специалисты различных отраслей народного хозяйства. Как показали предыдущие исследования автора, в сельской местности Молдавии русское население предпочитает селиться в среде уже живущих здесь русских, близких к ним в языково-культурном отношении украинцев, а также вблизи городов. Леоеденко-село, находящееся в непосредственной близости к г.Кагулу. Почти половина русских Леоеденко работает в городе.

Национально-русские браки. Большинство русских состоит в смешанных браках с представителями других национальностей - молдаванами, украинцами, болгарами. На 5 русских браков приходится 24 смешанных.

При выборе детьми национальности 22 выбрали русскую, 6 - молдавскую, 7 - украинскую, 3 - болгарскую. В данном конкретном случае на выбор детьми в смешанных семьях национальности, по всей вероятности, сказалось такие факторы: преобладание в селе олигократии русским украинского населения и близость самого села к г.Кагулу, где живет значительное по доле группа русских.

с.Урсоая и Гутулы (с/с Лебеденко, Кагульский район МССР)
С.Урсоая - преобладающая национальность болгары, с.Гутулы -
украинцы /см.табл.6,7/.

В селах живут небольшие группы русского населения. В с.Урсоая
12 чел. /0,7%, в с.Гутулы - 10 чел./4,8% всех жителей/.

С.Урсоая. Все русское население состоит в смешанных браках /6/.

Дети избрали следующую национальность:

русскую - 3

болгарскую - 3

молдавскую - 5

с.Гутулы. В смешанных браках состоит все русское население. Русской
национальности не принял никто.

с.Бринза /Вулканештский район МССР/

С.Бринза - одно из сел Южного Попрутья. Преобладающая нацио-
нальность - молдаване /99,4% всего населения/. Прочие группы- русские
украинцы, болгары составляют менее 1% жителей. Очень мала и их аб-
солютная численность /см.табл.8/.

Численность русских - 12 чел./0,4% населения/. По социальному
составу - рабочие совхоза, учителя.

Почти все состоят в межнациональных браках /3/. Все дети от
этих браков выбрали молдавскую национальность, что является совер-
шенно закономерным, т.к. русские живут полностью в молдавской среде.

Согласно различным источникам, в том числе и по данным русско-
го этнографа и демографа В.Н.Бутовича, в XIX в. в с.Бринза жили
русские старообрядцы. Их небольшие группы селились здесь еще в I
половине XIX в. Затем, с 1856 по 1878 гг., когда часть Измаильского
уезда входила в состав Молдавского княжества, сюда переселялись ста-
рообрядцы из соседних с Бессарабией губерний, а также из других
уездов Бессарабии.

Наличие в с.Бринза в прошлом староверов подтверждается тем,
что многие жители села носят в настоящее время русские фамилии, хотя

по национальности являются молдаванами. Наиболее распространенные русские фамилии - Крюковы и Поповы. Характерно, что жители до сих помнят о своем русском происхождении.

Информаторы:

Попова Агафья Николаевна, 83 года, пенсионерка, молдаванка. Помнит о том, что ее дед был русским, носил бороду /старообрядец?/. В Брынзу переселился из Оргеева.

Крюков Иван Порфириевич, 75 лет, пенсионер, молдаванин. Также хорошо знает о том, что носит русскую фамилию. В Брынзе поселился его прадед со своей семьей. Имел здесь участок земли. Откуда он переселился информатор не помнит.

с. Джурджулешты /Вулканештский район МССР/

С. Джурджулешты практически полностью молдавское. 99,3% жителей составляют молдаване, 0,7% - русские, болгары, гагаузы /см.табл.9/.

Русские - 7 человек /0,3%/ состоят в смешанных браках с молдаванами. Дети старше 16 лет выбрали молдавскую национальность.

В Джурджулештах, как и в Брынзе, в прошлом жили старообрядцы. Их нахождение здесь также отражено в настоящее время в виде распространения русских фамилий. Наиболее распространенная из них - Поповы. Впоследствии, как и в других припрутских селах, небольшая часть русских была ассимилирована преобладавшим по численности молдавским населением.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Таблица I

Численность и этнический состав с.Лапушна /Котовский район
МССР/

Национальность	Численность, чел.	% ко всему населению
Всего	6327	100
Молдаване	6266	99,0
Русские	27	0,4
Украинцы	12	0,2
Болгары	5	0,1
Прочие	17	0,3

Источник: данные по хозяйственных книг Лапушнянского с/с за 1983 - 1985 гг.

Таблица 2

Численность и этнический состав населения с. Анены
(с/с Лапушна Котовского района МССР)

Национальность	Численность, чел.	% ко всему населению
Всего	250	100
Русские	5	2
Украинцы	4	2
Молдаване	241	96

Источник: данные по хозяйственных книг Лапушнянского с/с
за 1983-1985 гг.

Таблица 3

Численность и этнический состав населения с. Русска
(с/с Лапушна Котовского района МССР)

Национальность	Численность, чел.	% ко всему населению
Всего	198	100
Русские	40	20,2
Украинцы	27	13,6
Молдаване	131	66,2

Источник: данные по хозяйственных книг Лапушнянского с/с
за 1983 - 85 гг.

Таблица 4

Численность и этнический состав населения Старых Криган
/Кагульский район МССР/

Национальность	Численность, чел.	% ко всему населению
Всего	4430	100
Молдаване	4336	97,9
Русские	28	0,7
Украинцы	27	0,6
Болгары	18	0,4
Гагаузы	15	0,3
Прочие	6	0,1

Источник: данные похозяйственных книг Старокриганского с/с/
за 1983 - 85 гг.

Таблица 5

Численность и этнический состав населения с.Лебеденко
/Кагульский район МССР/

Национальность	Численность, чел.	% ко всему населению
Всего	1428	100
Молдаване	271	19,0
Украинцы	957	67,0
Русские	104	7,3
Болгары	77	5,4
Гагаузы	8	0,6
Прочие	II	0,7

Источник: данные по хозяйственных книг Лебеденковского с/с
за 1983 - 85 гг.

Таблица 6

Численность и этнический состав населения с.Урсоая

/Лебеденковский с/с, Кагульский район МССР/

Национальность	Численность, чел.	% ко всему населению
Всего	1806	100
Русские	12	0,7
Молдаване	666	36,9
Украинцы	5	0,3
Болгары	1104	61,2
Гагаузы	8	0,4
Прочие	11	0,5

Источник: данные похозяйственных книг Лебеденковского с/с
за 1983 - 85 гг.

Таблица 7

Численность и этнический состав населения с.Гутулы
/Лебеденковский с/с, Кагульский район МССР/

Национальность	Численность, чел.	% ко всему населению
Всего	207	100
Русские	10	4,8
Молдаване	24	11,6
Украинцы	162	78,3
Болгары	7	3,4
Гагаузы	4	1,9

Источник: данные Лебеденковского с/с за 1983 - 85 гг.

Таблица 8

Численность и этнический состав населения с.Брынза
/Вулканештский район МССР/

Национальность	Численность, чел.	% ко всему населению
Всего	2978	100
Молдаване	2956	99,4
Украинцы	2	0,0
Русские	12	0,4
Болгары	2	0,0
Гагаузы	5	0,2
Прочие	1	0,0

Источник: данные по хозяйственных книг Брынзянского с/с
за 1983 - 85 гг.

Таблица 9

Численность и этнический состав населения с.Джурджулешты
/Вулканештский район МССР/

Национальность	Численность, чел.	% ко всему населению
Всего	2629	100
Молдаване	2610	99,3
Русские	7	0,3
Украинцы	1	0,0
Болгары	2	0,0
Нагаузы	6	0,3
Прочие	3	0,1

Источник: данные по хозяйственных книг Джурджулештского с/с
за 1983 - 85 гг.

ГАГАУЗСКАЯ ТОПОНИМИКА

МИКРОТОПОНИМЫ ГАГАУЗОВ, ПРОЖИВАЮЩИХ НА ТЕРРИТОРИИ
НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ БОЛГАРИИ В СЕЛАХ ВАРНЕНСКОГО
ОКРУГА КИЧЕВО(ДЖЕФЕРЛИ) И ОРЕШАК (ДЖЕВИЗЛИ)*

Алачуга (Ор.), п. - "Алачуга" (с.6 км; название бывшего на этом
месте села).

Асмолы йар (Ор.) - **, бер. - "Берег с диким виноградом" (Это берег
р.Батува на западе от села в 5 км).

* В с.Кичево (Условное сокращение: Кич.) проживает около 500 семей
гагаузов, а в с.Орешак (условное сокращение: Ор.) менее 400 семей.

Записи микротопонимов были произведены автором в 1981 г. у
группы туристов-гагаузов из НРБ, которые посетили Государственный
этнографический музей гагаузской народной культуры, расположенный
в с.Бешалма, а именно по с.Кичево;

у Илии Ивановна Димитрова, 1934 г.

Костандина Великова Неделчева, 1926 г.

Неделчу Алексеева Алексеева, 1920 г.; по с.Орешак:

у Михаила Неоргиева Кириякова, 1928 г.

Петруша Иванова Петрушева, 1912 г. - все перечисленные лица
являются гагаузами и уроженцами указанных сел.

В настоящее время определить количество гагаузов, проживающих
на территории Болгарии, невозможно, так как все гагаузы в офици-
альных документах числятся болгарами и эти данные вносятся в ста-
тистические источники (в Болгарии гагаузов относят к одной из
этнографических групп болгарского народа /2, 62/).

Всем гагаузам Болгарии присвоены славянские-болгарские имена
и фамилии взамен тюркским-гагаузским.

** Гагаузам Южной Бессарабии известно слово асма "виноградная лоза,
подвешенная для сушки; висячий" /4, 96/; "виноград, поднятый на
шпалеры".

Ачуга (кич.), г. - "Ачуга" (С-З 6 км)

Батува (Кич., Ор.), р. - "Батува" (Название реки, которая протекает в окрестностях этих сел).

Дервент (Ор.), р. - "Дервент" (Ю. 10 км; название речки, которая является левым притоком р.Батува)*

Дермен тепа (Кич.), кург. - "Курган мельница" (С.З км; на этом кургане в прошлом стояла ветряная мельница).

Ешекли сырты (Ор.), п. - "Ослиный хребет" (Ю. 2 км; на этом поле имеется небольшое возвышение, напоминающее по форме ослиный хребет).

Йанчува полана (Кич.), п. - "Поляна Янчу" (В. 3 км).

Кавак Кулак (Кич.), б. - "Тополиная балка" (С. 1 км).

Кале (ор.), мест. - "Остров" (З. 3 км; местность образована пространством, которая заключена между р.Батува и ее притоком Дервент)**

Кал тарла (Кич.), п. - "Грязевое поле" (С. 0,5 км).

Кокар пынарлар (Ор.), п. - "Вонючие колодцы" (Ю. 5 км; колодцы получили свое название потому, что вода в них имеет неприятный запах).

Коркулук (Кич.), п. - "Страшное место" (В. 3 км).

Комур пынары (Ор.), п. - "Угольный колодец" (С-З. 3 км; в прошлом на этом поле из древесины изготавливали древесный уголь).

* Название Дервент восходит к апеллятиву турецкого происхождения "ущелье; теснина, горный проход". В тюркских языках апеллятив считается заимствованным из иранских языков /5/. Ср.Дербент /Железные Ворота/ в древней Албании - прикаспийские области современного Дагестана и Азербайджана.

** В болгарском языке кале "крепость; замок", а в диалектах "холм; скала" /3, 60/.

Куру деря (Кич.), р. - "Сухой ручей" или "Высыхающий ручей" (Ю. 1 км; является левым притоком р. Батува и пересыхает только в жаркие дни лета).

Кызылжык пунары (Кич.), кол. - "Кизиловый колодец" (В. 1 км; в прошлом вокруг колодца росли кизиловые деревья).

Мал тепе (Ор.), кург. - "Плодородный /богатый/ курган" (В. 4 км; на землях, прилегающих к кургану, брали высокие урожаи).

Мешелик тепа (Кич.), п. - "Дубняк на кургане" (С. 3 км; в прошлом на кургане /поле/ росла дубовая роща)

Орман пынары /Орман пунары (Кич.), кол.- "Лесной колодец" (В. 1 км; в настоящее время вокруг колодца леса нет)

Напурлу голжук (Ор.), оз. - "Озерцо с рогозом" (З. 8 км)

Пелитлик сырты (Ор.), п. - "Горный хребет с дубняком" (Ю-В. 4 км)

Перчемли тепа (кич.), п. - "Курган Перчемли" (В. 7 км)*

Сурек пынар (Ор.), кол., тр. - "Колодец для скота" (С-В. 1 км; здесь на водоной собирался скот.

Ташлы тепа (Кич.), кург. - "Курган с камнями" (Ю. 6 км; на кургане почва каменистая)

Тепелар (Кич.), кург. - "Курганы" (Ю. 1 км)

Узун бойлар (Кич.), п. - "Длинные поля" (С. 3 км)

Чакыр алты (Ор.), д. - "Долина Чакыра" (Ю. 4 км; в долине растет лес и в нем человек по имени Чакыр построил колодец-чешма)

Чатал кулаклар (Ор.), г. - "Раздвоенные балки" (З. 8 км; на этой горе из-за сильной эрозии образовывается множество балок, расщелин, развалин и т.п.)

* Гагаузам известно слово перчем "хохолок, грива". Среди бессарабских гагаузов известен антропоним Перчемли /Г, 609/.

Гагаузские микротопонимы здесь приводятся в современной орфографии гагаузов Молдавии.

УСЛОВНЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

- б. - балка
бер. - берег, побережье
в. - восток
г. - гора, горка
д. - долина
з. - запад
кол. - колодец
кург. - курган
мест. - местность
оз. озеро, озерцо
п. - поле
р. - река, речка, ручей
с. - север
с-в. - северо-восток
с-з. - северо-запад
тр. - трясина
ю. - юг
ю-в. - юго-восток

БИБЛИОГРАФИЯ

1. Гагаузско-русский молдавский словарь. М., 1973.
2. Гунчева Е. Описание гагаузского говора села Раковски, Толбухинского округа. Гагаузский говор села Раковски Толюхинского округа. - Балканско езикознание. XXI. З. София, 1988
3. Мурзаев Э.М. География в названиях. М., 1982.
4. Покровская Л.А. Грамматика гагаузского языка. Фонетика и морфология. М., 1964.
5. Савина В.И. Словарь географических терминов и других слов, формирующих топонимию Ирана. М., 1971.

Sjärsid!!!