

НАУЧНЫЙ АРХИВ
Академии Наук Молдавской ССР

№

Ф. НД 21
О. ИСЬ 2
ЕД. ХР. 36

Ред. 1

Отдел этнографии и искусствоведения
АН МССР

Отчет этнографической
экспедиции за 1985 г.
т. I

- 1 -

О Т Ч Е Т

о работе этнографической экспедиции
Отдела ~~этнографии~~ и искусствоведения
АН МССР за 1985 г.

тесл 1

СОДЕРЖАНИЕ

- 2 -

Введение	с. 3
Традиционное жилище	с. 4
Художественные промыслы.....	с. 29
Вышивка	с. 39
Ткачество полотна и ковров	с. 52
Народная одежда	с. 83
Организация труда в овцеводческом хозяйстве молдаван в XIX-нач.XX вв. (А.М. Фуркунэ)	с. 98
Традиционная кухня	с. 122
История села, статистические материалы	с. 159
Современные праздники и обряды	с. 181
Обычаи, связанные с рождением ребенка	с. 209
Свадебные обычаи и обряды	с. 257
Традиционные похоронные обряды	с. 285
Народная медицина	с. 317
Народный театр... (Г.Ч. Спагару)	с. 341-409

В В Е Д Е Н И Е

В 1985 г. в работе этнографической экспедиции участвовали: д.и.н., профессор Зеленчук В.С.- нач.экспедиции, мл.н.с. - Чеботарь С.С. - заместитель начальника экспедиции, к.и.н. Спартару Г.И., мл.н.с. Фуртунэ А.Т., ст.лаб. Калашникова Н.М., ст.лаб. Лазаренко Р.Е., художник Садовников С.П., фотограф Слободенюк А.А., студенты-практиканты КГУ им.В.И.Ленина: Ботнарь В.Н., Буларга О.П., Данцара О.Н., Житнюк В.К., Кастравец А.Г., Кастравец Т.В., Кихай Л.А., Мунтян А.В., Морошан А.И., Порошай Л.В., Руссу А.И., Богаткина И.В., Науменко Г.В., Продан Т.С.,

Экспедиция работала в селах Каменского, Сорокского, Окницкого, Глодянского районов Молдавской ССР.

В ходе экспедиции были собраны материалы по следующим темам: "Традиционное жилище", "Художественные промыслы", "Вышивка", "Ткачество полотна и ковров", "Народная одежда", Организация труда в овцеводческом хозяйстве молдаван в XIX-нач.XX в.в.", "Традиционная кухня", "История села, статистические материалы", "Современные праздники и обряды", "Обычаи, связанные с рождением ребенка", "Свадебные обычаи и обряды", "Народная медицина", "Народный театр".

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

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

К материалам приложены фотографии.

— 1 —

Тема: Народное жилище .с.Немировка ,Каменский р-н

В результате непосредственного наблюдения и данных, полученных от местных жителей путем опроса, установили, что во II половине XIX в. в с.Немировка преобладали плетневые жилища, без фундамента. Опорой для каркаса стен служили угловые столбы, названные "фурчъ". После того как ставили плетень, стены обмазывались с обеих сторон глиной, перемешанной с соломой. В верхней части на вилкообразных опорных столбах устанавливали балки-опоры для стропил - "костороабе". Стреха кровли опиралась на застремину -"стршинар". Крыша покрывалась обычно камышом или соломой. Для большей крепости первый нижний ряд соломенной стрехи устанавливали из камыша или из снопиков ржаной соломы - "жучъ", а верх - только из соломы. Когда доходили до конька крыши, соломенные снопики устанавливались поперек и крепили их жердью, к которой были привязаны тяжести.

Для традиционного жилища этого периода была характерна высокая широкая завалинка - "приспэ", которая строилась обычно стрех сторон дома (кроме тыльной) из камня и глины.

Дом, чаще всего, был двухкамерным: сени - "тиндэ", + жилая комната- "кэмарэ". Сени были без потолка. В жилой комнате стояла духовая печь с лежанкой, дымоход, которого выходил в сенях и соединялся с боровом печи - "урсоайкэ" и далее с дымовой трубой - "хоряг", построенной из плетня и обмазанной глиной.

Стены дома белили известью, а залинку обмазывали серой обмазкой, полученной из золы + кукурузных стеблей, смешанной с водой.

В Немировке до сих пор сохранился такой старый двухкамерный дом, принадлежащий Пэвэлуц Евдокии (1894 г. рожд.)

Возле жилого дома находилась землянка погреб - "бордеюл", где хранились продукты. Землянка представляла собой яму, покрытую двухскатной поломенной крышей. Во дворе же находилась и постройка для содержания птицы - "шыпка", сарай для скота.

В конце XIX-нач. XX вв. стали строить ^{сам} дома - "касэдин кирпичь", на каменном фундаменте. Несмотря на то, что в окружье имелся камень в достатке, жители села Немировка предпочитали строить жилые дома из самана (сырцовых кирпичей), мотивируя это тем, что стены саманные теплее каменных. Следует учесть и существующие тогда трудности, связанные с добывчей и транспортировкой камня.

Интересно отметить существующий с ^{дев}ности в этом селе обычай зажигания в углу при прокладке фундамента дома лампады, которая должна была гореть на протяжении всего периода строительства дома. Клали по углам также зерна пшеницы, масло, деньги. Горевшая лампада означала пожелание, чтобы в доме всегда было светло, пшеница - хлеб, богатство, деньги, ^{пожелание} достатка в доме.

В 20-30 -х годах XX в. в селе Немировка получил распространение трехкамерный дом, имевший большой удельный вес в строительстве жилых домов и в последующие периоды.

Сырцовые кирпичи изготавливались обычно самим хозяином со своей семьей.

Жилой дом, а также все хозяйственные постройки двора покрывались соломой. Пол жилого дома был глиняным. Характерной особенностью интерьера была выступающая во внутрь несущая балка - "гринда".

Во дворе рядом с домом строился сарай для скота - "шопрон" и так называемые "навесы", которые имели стены только с трех сторон, а ^{их} фасадная сторона была открытой. В некоторых хозяйствах имелась и вторая жилая ^{постройка} комната - "кэсоае". Они состояли, кроме жилого помещения, из сеней и помещения для скота, птицы. Такие строения более характерны для украинского населения. Такой тип жилой постройки сохранился до сих пор у Тофан Тимофея Андреевича (1900 г. рожд.).

Для послевоенного периода характерны такие же трехкамерные дома и строения. Существенные изменения происходят начиная с 50-х годов. При реконструкции старых домов появляется односкатная постройка - "башкэ", духовая печь - "купторул де конг" - переносится в летнюю кухню, а в самом жилом доме строятся каменные печки-голландки, чаще с плитой и лежанкой.

Вот пример плана перестроенного дома Мурзак Пелагеи Львовны (рис. I).

Часто жители села строили "собу" посередине жилой комнаты, что давало возможность получить дополнительное помещение. При этом комната передняя, называлась "кэмэрүца", а тыльная - "ятак". "Ятак" была более чистой комнатой, обычно там жили парни -холостяки или девушки на выданье. Иногда здесь принимали гостей.

Интересно строение хлебной печи, которая соединена с лежанкой и обогревательной печью -"собой". На лежанку посыпались через специальную дверцу, названную "худицэ" (см. схему). Свод печи назывался "гогэ", а под печи - "ватрэ". Такую печь мы встретили в доме Секрий Иустинны Давыдовны (1917 г. рожд.) (рис.2).

Довольно интересными показались нам дома с двухскатными пристройками, названными "коруяк" (см. рис.3). Эта пристройка может выполнять функцию коридора, а в новых домах их строят более просторными и служат в качестве кухни с хлебной печью и лежанкой. Примером может служить дом Нэвалэ Зинаиды Ивановны (1932 г. рождения), построенный в 50-х годах и перестроенный в 1965 г. (рис.4) а также дом Северян Любови Павловны (1962 г. рожд.), построенный в 1979 г. (рис.5).

Начиная с 40-50 годов часто стреху кровли и конек крыши стали украшать деревянной резьбой. Со временем выносное крыльце - "чердакул" было заменено закрытой верандой. Деревянные рамки веранды называются "фелць" или "филоане". (рис.6).

В последние 10-15 лет дома покрывают шифером, в внешние стены покрывают цементной штукатуркой. Если после штукатурки стены еще и красят, то штукатурка гладкая, но часто дом "одевают" в так называемую "шубу" - штукатурят дом цементом методом набрызга. По углам дома и возле окон и дверей делают "карнизы". Широко распространен орнаментальный мотив "виноградная лоза" с гроздьями

Старые дома, как и раньше, белят известью. В случае, если стена дома выходит на улицу, ее покрывали глиняной обмазкой, используя при этом цветную глину.

Заборы, как и прежде — каменные — "зид". В качестве связующего материала раньше служила глина, перемешанная с соломой, а сейчас чаще используют цементный раствор. Все чаще строят железные заборы.

Ворота во многих хозяйствах отсутствовали. Широко были распространены дощатые решетчатые ворота. В последние годы получили большое распространение железные ворота, иногда богато орнаментированные.

В с. Немировка в последние годы создана бригада из талантливых строителей. Все они родственники. Бригадир рассказал нам о новых интересных традициях, которые уже сформировались и развились на современном этапе.

При изготовлении сырцовых кирпичей, — "кирпичь", а также при обмазке дома обязательно собирается "клака". "Клака" настолько стала обыденной, что люди не ждут особого приглашения. Каждый приходит по собственному желанию, а когда у самого есть необходимость ^{собирает} "клаку", все односельчане помогают ему.

В последние годы жилые дома строят в основном из котельцов, часто комбинируют котелец с сырцовыми кирпичами, чтобы было тепло в доме".

Подмостки для строительства называют "пунць", а подпорки — "капрэ".

Переход в новый дом отмечается новосельем, которое часто совпадает с каким-нибудь праздником.

В период работы этнографической экспедиции в с. Немировка, строительная бригада возводила дом молодого специалиста колхоза, инженера Граур Сергея Яковлевича. Дом строился по типовому проекту (см. рис.?).

Интересно отметить, что как в прошлом, так и ~~теперь~~, дома строят тыльной стороной к Днестру, таким образом фундамент дома с этой стороны намного выше, чем с фасадной. Местные жители объясняют это возможностью расположить дом фасадной стеной к югу, чтобы в доме всегда было светло и тепло.

Для традиционного интерьера "каса маре" была характерной "софка", которую ставили вдоль тыльной стены. На ней укладывали приданое девушки, праздничную одежду. Вдоль фасадной стены располагались лавки - "лайцэ" или длинная раздвижная лавка. В центре комнаты стоял длинный высокий стол.

В жилой комнате - "кэмарэ" стояла хлебная печь с лежанкой. Возле окна стояли лавки, а в центре - низкий круглый стол.

Как правило, икона устанавливалась в восточном углу, но если в том углу находилась печь или это был угол возле дверей, хозяйка вешала ее там, где считала возможным.

Со временем интерьер во многом изменился, сохранив при этом, особенно в "каса маре" много традиционных черт. В старых домах меблировка комнат сохранилась почти без изменения. Частично заменены лавки и др.

В новых домах интерьер больше схож с обстановкой городских квартир. Здесь преобладает покупная фабричная мебель, предметы промышленного производства.

И Н Ф О Р М А Т О Р Ы

- I.Мурзак Палагея Львовна - 1923 г.р.рожд. молдаванка, пенсионерка
- 2.Кушнир Феодора Луковна,-1935 г.р.рожд. молдаванка, колхозница
- 3.Тоған Тимофей Андреевич - 1900 г.р.рожд. молдаванин,пенсионер
- 4.Осецкий Дарья Федоровна -1912 г.р.рожд. молдаванка,пенсионерка
- 5.Нэвалэ Зинаида Ивановна - 1932 г.р.рожд., молдаванка, колхозница
- 6.Запорожан Дмитрий Георгиевич - 1937 г.р.рожд. молд., колхозник
- 7.Северян Любовь Павловна - 1962 г.р.рожд., молд.колхозница
- 8.Секрий Иустина Давыдовна - 1917 г.р.рожд. молд.,пенсионерка
- 9.Гогу Завастия Михеевна - 1916г.р.рожд., молд., пенсиионерка
- 10.Гогу Домника Архиповна - 1947 г.р.рожд.,молд., колхозница
- II.Лозан Михаил Васильевич -1939 г.р.рожд.,молд.,механизатор
- I2.Артек Мария Петровна - 1928 г.р.рожд., молд., пенсиионерка
- I3.Зара Лидия Матвеевна -
- I4.Мурзак Мария Ивановна - 1955 г.р.рожд.,молд. служащая (зав.столовой)
- I5.Граур Сергей Яковлевич - 1960 г.р.рожд., молд., инженер
- I6.Казаку Г.А. - строитель
- I7.Казаку М.А. - строитель
- I8. Тоған Сим.А. - строитель
- I9.Граур Мих.Матв. - строитель

Тема: Народное жилище с.Стойканы, Сорокский р-н

В селе Стойканы с давних времен использовали глину в качестве строительного материала. Камня в этих местах мало, поэтому местные жители вынуждены были покупать его в другом месте и использовали его в малом количестве.

В селе сохранились до сих пор жилые дома, построенные в XIX в., что позволяет нам установить технику их строительства. Чаще всего это были плетневые жилища, обмазанные глиной. В 20-х годах XX в. в селе Стойканы начали практиковать строительство домов из сырцовых кирпичей. Традиция возведения жилых домов из сырцовых кирпичей сохранилась до настоящего времени. До 50-х годов каждый хозяин сам делал сырцовые кирпичи, в последние два десятилетия для этих целей собирается "кл ака". В последние годы местные жители стали чаще комбинировать саман с котельцом, реже и другие строительные материалы.

Некоторые информаторы сообщили нам, что несмотря на тот факт, что жилища были плетневыми, некоторые из них имели фундамент из камня. Саманные дома и котельцовые обязательно строились на каменном фундаменте. В последнее время фундамент стал намного выше, чем это было раньше. Таким образом, жилища становятся более стройными и высокими.

В XIX-нач.XX вв. сени домов были без потолка. В жилой комнате, а также в "каса маре", потолок был обязательным. Часто выступающие балки служили в качестве оригинального элемента декора интерьера. В более зажиточных хозяйствах потолок обшивали досками, в бедных просто обмазывали глиной. На современном этапе местные жители используют по возможности оба приема.

Стены плетневых домов обмазывались вначале глиной вл.ремежку с соломой, потом глиной с половой, после чего накладывали слой глины с конским навозом, от чего обмазка получалась очень гладкой.

Белили стены сначала слоем известки с крупным песком, потом известью с более мелким песком, в результате получался род штукатурки. До сих пор местные жители пользуются этими приемами при отделке стен домов.

Фасадная стена обмазывалась глиной. В последние 40 лет широко используется дощатая обшивка фасадной стены. Доски вбивались в брусья, названные "легэрь". В последние 10 лет часто в качестве штукатурки используют цементный раствор.

Большинство строений 4-х скатные. Иногда строят так называемые "сарайчики" - "сэрэешъ", "сарай", у которых крыша двухскатная. Хозяйственные постройки типа "шопрон", распространенные в к. XIX-нач. XX вв., имели также двухскатные крыши.

В конце XIX в. большинство домов покрывались снопиками из ржаной соломы - "околыц" или снопиками из камыша, названные также "околотами". Камышовые снопики ставили комлем вниз и таким образом способ покрытия получался в виде рыбной чешуи - "солзъ". В более зажиточных хозяйствах крышу покрывали драницей - "ку ^шин-дилэ".

Для конца XIX в. характерны жилые дома прямоугольной в плане формы, которые состояли из 3-х частей. Иногда встречалось такое расположение комнат, когда сени ^{находились} не посередине дома, а сбоку. Из сеней можно было войти в жилую комнату - "кэмарэ", а оттуда - в чистую комнату - "кэсуцэ". (см. рис. I). Чаще всего строили дома традиционной трехчастной планировки, когда сени располагались

посредине дома (см. рис.2). Такой тип планировки сохранялся и в последующий период. Только в последнее время молодожены строят свои дома по типовым многокомнатным проектам.

Часто к трехчастному дому добавляли односкатные пристройки - "башкэ" или двухскатную с ровным потолком - "флигер". (см. рис.3,4).

В конце XIX-нач. XX вв. сени были холодными. Хлебная печь и "соба" находились в жилой комнате. Хлебная печь всегда была повернута устьем к окну, чтобы хозяйке было светло при выпечке хлеба. Печь была соединена с лежанкой. Со временем хозяева стали возводить голландку- "собу" посередине жилой комнаты, отделяя таким образом, "кэмару" и "кэсүдэ". Более новые дома так и строились с самого начала из 3-х комнат и сеней. В большинстве новых домов хлебная печь отсутствует. Обычно она переносится в летнюю кухню - "букэгэрие де варэ".

В конце XIX-70-х годов XX вв. жилые дома обмазывались глиной и белили известью. На современном этапе более 50% домов покрыты цементной штукатуркой. Возле окон и дверей делаются карнизы. Для покраски внешних стен домов местные жители предпочитают зеленый цвет. Верхние углы, карнизы, обводки окон и дверей красят в белый цвет.

Для периода к. XIX-нач. XX вв. характерны дома с высокой широкой ~~забалинкой~~, которые обносились с трех сторон. Позже появляется выносное крыльцо - "чердак", с деревянной оградой на всю длину ~~забалинки~~. Вначале "чердак" появляется только у более зажиточных крестьян, впоследствии был перенят и другими. В последние годы получила широкое распространение стеклянная веранда.

В качестве забора служили плетеные зеленые насаждения, стебли подсолнуха, кустарники и др. Ворота были дощатыми, иногда отсутствовали совсем. На современном этапе большинство заборов делают из досок - штакетника, а ворота - железные.

В усадьбе конца XIX-нач. XX вв. кроме жилого дома находился сарай для крупного скота - "шопрон", "шопру", в котором отводилось специальное помещение для подводы, саней и другого сельхозинвентаря. Для содержания домашних птиц служила "поецика" - легкая постройка с четырехскатной крышей. Впоследствии появляется "сарай" "сэрээм" - постройка удлиненной в плане формы с двухскатной крышей, которая служила для содержания крупного скота и сельскохозяйственного инвентаря.

В большинстве усадеб имелся погреб - "беч", "кихницэ".

В целом можно сказать, что на развитие традиционного крестьянского жилища в с. Стойканы большое влияние имел социально-экономический фактор. Большинство жителей села были резешами, зажиточными крестьянами. Это отразилось на размере домов (большая их площадь) строительном материале (использование драницы и др.)

Жилые дома и хозпостройки располагались свободно в усадьбе, по желанию и надобности хозяев. Поскольку село разбросанного типа, жилища не всегда были расположены в один ряд. Это связано с одной стороны тем, что само село расположено на пересеченной местности, а с другой - диктовалось тем, что для резешского хозяйства была характерной сравнительно большая площадь земли, находившаяся в непосредственной близости от дома хозяина-собственника.

В отличии от с. Немировка, где большинство домов воздвигнуто строительной бригадой из местных мастеров, в с. Стойканы каждый в отдельности строит свой дом.

И Н Ф О Р М А Т О Р Ы

1. Продан Олимпиада Епиф.-1927 г. рожд., молд., уборщица
2. Гылкэ Андрей Семенович ,1928 г.рожд., молд., колхозник
3. Пушка Аксения Петровна, 1904,г.рожд., пенсионерка
4. Врабие Агафия Федоровна,1922 г.рожд., пенсионерка
5. Куркудел Марина Луковна, 1915 г.рожд., молд., пенсионерка
6. Бердух Варвара Ефремовна, 1906 г.рожд., молд.,пенсионерка
7. Дабита Агафья Ивановна, 1919 г.рожд., молд.
8. Прядан Федора Семеновна,1927 г.рожд., молд.
9. Рудян Мария Панфиловна, 1939 г.рожд., молд. колхозница
10. Кощук Михаил Федорович .1919 г.рожд., молд., пенсионерка
11. Кощук Антонина Никитична, 1925 г.рожд., молд. пенсионерка
12. Чербулян Надежда Софроновна, 1913 г.рожд., молд. пенсионерка
13. Чокля Ильяна Васильевна,1923 г.рожд., молд., пенсионерка

Тема: Народное жилище. с. Сударка, Дондюшанский р-н

С самых давних времен местные жители, перед тем как начать строительство дома, гадали, годно это место для строительства или нет, для этих целей по углам заранее размеченного прямоугольного плана жилища ставили 4 маленьких кучки зерен пшеницы и оставляли их на ночь. Если до утра они оставались нетронутыми, выбранное место годилось для возведения жилого дома.

В конце XIX-нач. XX вв. в с. Сударка строили в основном плетневые жилища, без фундамента. По углам ставились опорные столбы - "фурчъ". К ним привязывались или прибивались горизонтальные брусья-перекладины - "брые", которые оплетались жердями и прутьями. В этот же период в селе строили и валькованные жилища. Для этого вбивались по углам опорные столбы - "фурчъ", к ним прикрепляли одн. к другому деревянные брусья, после чего производили обмазку глиняными вальками, названными здесь "балабуште".

Позже, в основном начиная с 40-х годов XX в. и до современности, в селе строят дома в основном из сырцовых кирпичей на каменном фундаменте. Как внутренние, так и внешние стены обмазывались глиняной обмазкой, сначала глиной с соломой, потом тонким слоем глины с половкой. После этого стены белили с обеих сторон известью. Обмазку фасадной стены производили на каждый большой праздник. В 50-60-е годы фасадную стену начали оббивать досками.

Главная несущая балка устанавливалась вдоль стен дома и называлась "коардэ"^{коардэ}. Как "коардэ", так и "мартачъ" выступали в интерьер жилища. В более новых домах они иногда обмазываются глиной и белятся известью. В домах, построенных в последние 10-15 лет балки не выступают, потолок ровный, гладкий.

Родник Текст

В конце XIX-начале XX вв. стропила - "кэприорий" устанавливались на балках - мартаках. Крыша домов и большинство хозяйственных построек были 4-х скатными. Такая форма крыши домов, сохранилась до современности, тогда как современные хозяйственные постройки имеют двухскатную крышу.

Покрывали дома и постройки двора в XIX-нач. XX вв. в основном ржаной соломой. Из больших снопов ржаной соломы - "сторохань" делали маленькие, связанные попарно снопики - "околоць", "жугъ". Первый ряд снизу снопики клади комлем вверх, остальные ряды - комлем вниз. После того как делали конек крыши, сверху укрепляли его деревянными брусьями - "клэбучий".

У более зажиточных крестьян кровля была драничной. В 50-60-х годах хозяева начали покрывать жилые дома жестью - "ку блях", "ку таблэ", и только в 70-х годах широко стали использовать для этих целей шифер.

В с. Сударка в XIX-нач. XX вв. были распространены трехкамерные дома с сенями посередине. В этот же период начинают отделять заднюю часть сеней, превращая ее в своего рода кладовую -"ятак".

В это же помещение, обычно беспотолочное, выходил дым, который через трубу -"х^ж/ояг" - на крышу.

В начале XX столетия появляются дома с пристройкой - "ку коадэ". В таких домах "ятак" перемещался в этой пристройке и служил в качестве кладовой (рис.2). Хлебную печь из жилой комнаты перемещали в заднюю часть сеней и поворачивали ее устьем к противоположной боковой стене. Таким образом, вход в жилой дом осуществлялся через сени и через пристройку. Тип внутренней планировки дома с двумя комнатами и сенями посередине, или с тремя комнатами и сенями, ставший традиционным в начале XX в., сохранился

до недавнего времени. Со временем термин "каса маре" был заменен "залэ", "салэ", или "чая касэ".

В XIX-нач. XX вв. сени были холодными. Хлебная печь с лежанкой и печь-голландка, находились в жилой комнате (рис.3). "Каса маре" никогда не обогревалась. В усадьбе кроме жилого дома находились различные хозяйствственные постройки. Для содержания крупного скота имелся "шопрон" с отдельными помещениями для коровы, лошади, овец. Часто под одной крышей с "шопроном" находилась "студоала" - помещение для хранения подводы, с большими дверьми, через которые проходила подвода, нагруженная немолотым хлебом (см. рис.4). В дождливые дни здесь обрабатывали и коноплю. "Студоала" могла быть и в центре "шопрана" и с боку. В усадьбе кроме "шопрон" обязательно имелась постройка для содержания птиц - "поецика" и свинарник - "поецикэ пентру порк".

В некоторых хозяйствах имелась так называемая "кэмара" - постройка небольших размеров, в которой находилась плита для приготовления пищи и маленький чердак - "колидор". Крыша "кэмары" обычно четырехскатная. Такого рода постройки встречались обычно в многодетных семьях. Во дворе находился и погреб - "зэмник".

Позже вместо постройки типа "шопрон" появились сараи. В них имелись помещения для скота, а так же маленькая комната которая служила в качестве кухни. Вместо "зэмник" появляется "кихницэ" - "беч" - более совершенный тип погреба.

В конце XIX-нач. 20-40-е годы XX вв. в качестве забора служили - "хиндикъ" - на "хотар" между усадьбами ставили кукурузные стебли, оставляли бурьян, колючие кустарники. Редко делали плетень из прутьев, поскольку по близости не было леса. Со временем распространенным стал забор из горизонтально уста-

новленных досок.

В последние двадцать лет вид села изменился во многом. Стал очень разнообразным строительный материал. На современном этапе строятся дома из обожженного белого и красного кирпича, из камня, из котельца, из сырцового кирпича. Чаще всего покрывают дома жестью и шифером – приблизительно 50% на 50%.

Архитектура жилых домов изменилась во многом, часто отходит от традиционной архитектуры (рис.5,6). В современной усадьбе кроме основного жилого дома строят и второй дом с двухскатной крышей "сарай". Часто "сарай" имеет и помещения для хранения сельхозпродуктов, а также для содержания скота. В большинстве случаев эта же постройка служит в качестве жилого дома (рис.7).

Если сарай выходит одной стеной к улице, то чаще всего эта стена глухая.

В современных домах хлебная печь чаще всего отсутствует, она перенесена в "сарай". Обогревательные печки – голландки сделаны из белого кирпича и облицованы кафелем. Большинство домов имеют ве-ранду, а над порогом приделывается "козорок", часто украшенный резьбой. И дом и сарай обычно штукатурят цементом и красят в зеленый цвет, часто ~~красиво~~^{они} орнаментированы. По углам можно уви-деть орнамент в виде стилизованной колонны. Орнаментируются и наличники окон, карнизы возле дверей.

В современной усадьбе помимо жилого дома и сарая встречается и "шуйка" – постройка с односкатной крышей, которая служит для со-держания птиц, скота и в качестве хранилища. Часто цементируют и красят и эту постройку.

Широко распространены на современном этапе заборы из штакетника. Верх каждой дощечки имеет различную форму. Столбы

у ворот сделаны из дерева, чаще из камня. Ворота чаще металлические.

В целом можно сказать, что народная архитектура претерпела существенные изменения и находится в постоянном развитии. Увеличилась во многом жилая ^{площадь} комната, как за счет собственно жилого дома, так и за счет сараев, которые можно считать, являются второй жилой постройкой в усадьбе. В этом процессе усматриваются и некоторые негативные явления: ^{зато} на постройку жилого дома и сарая идет много сил и средств, ^и часто сам дом используется фактически только ^{или} по особым случаям - во время праздников, совершения различных обрядов, тогда как живут почти целый год в летней кухне - "сарае".

Информаторы из с. Сударка:

1. Блюк Георгий Андреевич - 1939 г.рожд., молд., колхозник
2. Пынзарь Владимир Севастьянович - 1935 г.рожд., молд., колхозник
3. Пынзарь Иван Кириллович - 1912 г.рожд., молд., пенсионер
4. Пынзарь Евгения Васильевна - 1949 г.рожд., молд., продавец
5. Шевчук Иван Михайлович - 1925 г.рожд., молд., колхозник
6. Левицкая Емилия Даниловна - 1910 г.рожд., молд., пенсионерка
7. Сувейкэ Иван Ефремович - 1916 г.рожд., молд., пенсионер
8. Кобан Елена Алексеевна - 1912 г.рожд., молд., пенсионерка
9. Сувейкэ Вера Андреевна - 1912 г.рожд., молд., пенсионерка
10. Кошулян Михаил Васильевич - 1924 г.рожд., молд., пенсионерка
11. Кизим Надежда Васильевна - 1912 г.рожд., пенсионерка
12. Кункан Мария Ильевна - 1932 г.рожд., молд., колхозница
13. Пынзарь Евдокия Андреевна - 1911 г.рожд., молд., пенсионерка
14. Басараб Анастасия Андреевна - 1920 г.рожд., молд., пенсионерка
15. Сувейка Петру Иванович - 1926 г.рожд., молд., колхозник
16. Ткач Борис Александрович - 1957 г.рожд., молд., шофер.

Тема: Народное жилище. с.Хырбово, Окницкий р-н

В с. Хырбово Окницкого района в конце XIX-начала XX вв. строили плетневые дома. Следует отметить, что в этом селе встречаются плетневые жилища, плетень которых поставлен ~~был~~ на деревянные подстаканки, состоящие из 4 брусьев - "тэльп", что в других селах мы не встречали. Местные жители объяснили, что такой способ возведения плетня очень практичен, поскольку плетень не оседал, а в случае необходимости можно было перенести на другое место.

В 30-40 -е годы XX века широко начали использовать в качестве строительного материала глиняные кирпичи, а на фундамент жилого дома шел камень. Сырцовые кирпичи были основным строительным материалом до 50-60-х годов

Как внешние, так и внутренние стены мазались глиняной обмазкой после чего мурорвались известью - "се мууряу".

В жилищах к. XIX-нач. XX вв. сени были без потолка. На стенах вдоль всего дома ставились несущая продольная балка -"коарда", поперек - балки -"мартачий". Балки выступали во внутрь жилища, Очень часто потолок и балки обмазывались глиной и белились известью. Стропила - "кэприорий" устанавливались на балках -"мартачъ". Четырехскатная крыша покрывалась ржаной соломой - "ку стороханъ". Из такой соломы делались маленькие снопики - "пэпушь", которые обвязывались у основания. В 30-40-е годы начали покрывать дома дранцей - "шиндрилэ", иногда - черепицей. В 50-е годы большинство жителей для покрытия жилых углов используют жесть -"таблэ", "блях", иногда черепицу.

В конце XIX -начале XX вв. был распространен тип планировки жилья, состоящего из одной жилой комнаты и сеней. В жилой комнате -"кл³⁵еуцэ", находилась хлебная печь с лежанкой. Дым через печную

трубу-^X"кайлэ" выводился в сени-^X"тиндэ", отсюда, через "сторожань"-наружу. Боров печи, также как и дымовую трубу, не делали (рис.1) Позже появляется тип планировки дома, состоящего из жилой комнаты-^X"кэсуца", сеней-^X"тиндэ", и горница - "каса маре". В этот же период тыльную часть сеней начинают отделять (рис.2). В ней устраивали кладовку, которая служила хранилищем и через которую дым выводился на чердак - в дымоход - ^{*}"хоксанк", основание которого было такого же размера как и площадь кладовки.

В постройках периода 40-х годов XX вв. кладовка исчезает, но если и встречается, то только в функции хранилища. Появляется боров печи -^X"урсоайка" и дымоход -^X"хоряр". Архитектура жилых домов этого периода сохраняет свои традиционные черты. Именно в этот период некоторые жители делят жилую комнату посредством обогревательной печки - голладыни на две другие комнаты: "кэсуца" и "диспэрцитура" (рис.3). В этот же период появляется дом с "коридором". "Коридор" - двухскатная пристройка к дому. Известны два типа планировки жилого дома с "коридором". Иногда имелись два входа в дом - через "тиндэ" и через "коридор" (рис.4). Встречаются дома, в которых сени перенесены рядом с "коридором", а по другую сторону остаются "каса маре" и "диспэрцитура" (рис.5). "Коридор" - очень часто встречающееся явление в народном жилище с.Хырбово этого периода. Это явление встречается и в некоторых домах, построенных в 80-е годы XX вв.

Интересным представляется в народной архитектуре с.Хырбово так называемая "прицепка". Она появляется в результате реконструкции домов с "коридором". "Прицепка" выполняет функцию кухни или хранилища (рис.6). В новых домах "прицепка" не встречается, поскольку дома заранее планируют с соответствующей площадью. В последние

годы в селе строят дома с очень большой жилой площадью. Часто новые дома строятся по типовым проектам, полученным из Ерничанского районного центра, но некоторые жители сами делают проект дома. Получили большое распространение двухэтажные дома. Строительный материал разнообразный — местные жители строят из сырцовых кирпичей, котельца, красного обожженного кирпича. В новых домах отсутствует хлебная печь. Она находится в летней кухне, сарае. Жилые дома обогреваются печью-голландкой, которая часто облицовывается камнем.

Планировка новых жилых домов очень разнообразна (рис. 7, 8, 9)

В современной усадьбе помимо жилого дома строят "сарай" — вторая жилая постройка, состоящая из кухни с хлебной печью — "букэтэрие ку куптьор" и "кэмэрэ", в которой хранятся мешки с зерном или с мукой. По сравнению с селом Сударка Дондюшанского района, "сарай" здесь меньше по размерам и служат больше в качестве летних кухонь, тогда как спят здесь реже.

В с. Хырбова существуют усадьбы, жилой дом которых соединен при помощи веранды с сараем. Жилой дом имеет и полуподвальный этаж, где сооружен гараж, погреб, кладовые помещения (рис. 10)

Снаружи жилые дома, также как и остальные постройки усадьбы, в большинстве случаев покрыты цементной штукатуркой и покрашены зеленой масляной краской. Иногда встречаются дома, облицованные жестью, а сверху покрашенные масляной краской.

Подстrebина облицовывается досками, жестью, в некоторых хозяйствах — даже стеклом. Вместо чердачного ограждения — "штакетэ" (так называли чердак в начале века), появляется веранда и козырек — "козорок" — над порогом у центрального входа. Крыша жилого дома и сарая покрыта на современном этапе жестью и шифером.

Очень красивыми бывают резные украшения из жести — "хорбо-

"чикэ" - на коньке крыши и на стрехе.

В традиционной усадьбе конца XIX-нач. XX вв. рядом с домом находился "шопром" - постройка, в которой имелись отделения для скота и "студоала" для укрытия подводы во время плохой погоды. В этой же постройке имелось отдельное помещение для хранения мешков с хлебом.

Для содержания птиц в усадьбе имелась специальная постройка - "поята", а для содержания свиньи - "бордей" - полуземляночное односкатное помещение, покрытое землей, с загоном перед входом. Для хранения продуктов имелся "зэмник".

Позже в 40-50-е годы вместо "шопрон" появился "сарай", а вместо "зэмник" - погреб - "беч".

Для содержания свиней стали возводить наземную постройку - "коути^{шр}яцэ". Ее строили из дерева на каменном фундаменте. В последние годы появилась постройка нового типа - "шуйка/", которая имеет односкатную крышу.

В конце XIX-нач. XX вв. заборы были плетневыми. Позже распространяются дощатые заборы и ворота. На современном этапе возводят железные заборы и ворота.

В целом можно констатировать, что народное жилище - явление, которое находится в постоянном развитии. Характерной чертой является увеличение общей жилой площади дома, появление второй жилой постройки во дворе - "сарай".

Иногда не совсем рационально используются трудовые силы и ресурсы строительных материалов. Часто не в полной мере эксплуатируется имеющаяся жилая площадь.

Информаторы из с. Хырбова:

- 1.Димитраш Анатолий Павлович - 1949 г.рожд., молд., колхозник
- 2.Санду Михаил Георгиевич - 1930 г.рожд., молд., колхозник
- 3.Санду Елена Васильевна - 1906 г.рожд. молд., пенсионерка
- 4.Горчак Надежда Васильевна- 1914 г.рожд., молд., пенсионерка
- 5.Плешка Федор Дмитриевич - 1926 г.рожд., молд., колхозник
- 6.Гумена Михаил Федорович - 1944 г.рожд., молд., механизатор
- 7.Гадылбэ Анна Илевна - 1918 г.рожд., молд., пенсионерка
- 8.Вахлован Екатерина Георгиевна - 1916 г.рожд., молд., пенсионерка
- 9.Грубая Надежда Федоровна - 1914 г.рожд., молд., пенсионерка
- 10.Косиян Степан Александрович - 1915 г.рожд., молд., пенсионерка
- II.Димитраш Михаил Филиппович - 1924 г.рожд., молд., пенсионер
- 12.Касиян Федор Андреевич - 1929 г.рожд., молд., колхозник
- 13.Тизу Валентин Владимирович - 1942 г.рожд., молд., врач.

ВЫВОДЫ

Общий собранный материал в с.с. Немировка, Стойкани, Сударка Хырбова, следует сказать, что процесс развития народной архитектуры в послевоенные годы шел очень интенсивно. Большой скачок в этом направлении произошел в последние 10-15 лет. Особенно это заметно по материалам сел Сударка и Хырбово.

Благодаря эффективному использованию разнообразных строительных материалов: котельца, камня, жженого кирпича, а также традиционного сырцового кирпича, жители этих сел добились увеличения жилой площади домов. Этому во многом способствовало использование при возведении своих домов типовых проектов, во многом отходящих от традиционных форм планировки жилища.

Дома на современном этапе строят более высокими, вместительными, с большим количеством комнат. По сравнению с традиционной архитектурой конца XIX-нач. XX вв., когда были распространены дома с 3-х камерной планировкой, состоящие из жилой комнаты, сеней и "каса маре" (фактически использовали для жилья только жилую комнату), современные дома, в которых 4-5 комнат - жилые, а "каса маре" - только для приема гостей, являются собой поразительный контраст. Все это позволило во многом улучшить и санитарно-гигиенические условия населения.

Большие перемены произошли и в самом интерьере жилища. Огромные по размерам хлебные печи, дым от которых выходил прямо в беспотолочные сени, были перенесены в летние кухни, а дома стали обогревать печами-голландками, часто облицованными кафелем. Летние кухни - "сараи" полностью изолированы от жилого дома.

Все эти большие перемены, происходящие в народной архитектуре, обусловлены теми важными социально-экономическими процессами,

имевшими место в нашем обществе, приведшими к невиданному
росту материального благосостояния сельского населения, к измене-
нию его духовного облика.

Тема: Народные промыслы и ремесла.

Село Немировка Каменского района.

Информаторы:

1. Иванко Федор Павлович, 63 г., местный.
2. Тоған Илья Афанасьевич, 77 лет, местный.
3. Райлян Никифор Иванович, 71 год, местный.
4. Лозан Штефан Яковлевич, 81 год, местный.
5. Тоған Андрей Афанасьевич, 70 лет, местный.

Обработка дерева.

Обработка дерева является одним из основных видов народных ремесел. Из дерева изготавливались как предметы домашнего обихода, так и орудия для обработки древесины, орудия труда. В них потребительские качества гармонично сочетались с художественными достоинствами. Среди самых распространенных таких орудий и предметов были бочонки, ведра, корыта. Эти предметы обычно изготавливались из древесины липы, потому что это дерево легкое, хорошо поддается обработке и предметы, изготовленные из него, легко очищаются.

В бондарном деле для установки клепок в днище использовался деревянный циркуль — гэрдинарул. Изготавлилось это орудие из древесины ясеня. Пожилые люди вспоминают, что в начале нашего века земля обрабатывалась деревянными плугами. Он изготавливался из древесины граба. Очень распространенным было изготовление различных деталей для повозок, телег: крестовины, дышла, кузова, колеса. В частности, колеса изготавливались из древесины ясеня. Из нее же изготавливались спицы и осевые втулки.

Кроме того, из дерева изготавливались маленькие четырехугольные столы, искусно орнаментированные шкафы, гардеробы, полки для посуды. Почти повсеместно распространены деревянные ворота, специальной формы с украшениями ромбовидной формы на капителях столбов.

Для с. Немировка характерно изготовление крестов, выполненных с большим мастерством и точностью. Как правило, они устанавливались на перекрестках дорог. Мастера по обработке дерева совмещали профессии столяра и плотника. Дома были покрыты дранкой, конек был в виде зубцов, изготовленных по шаблону. Из древесины сливы, дуба изготавливались и свирели. Для обработки дерева использовались рубанок, тесак, шила, долота, станок для изготовления колес для телег.

Обработка лозы

Из нее обычно плелись корзинки или рыболовные снасти (кобок). Они изготавливались из лозы ивы, которая обильно растет на берегу Днестра. Как правило, лозу заготавливали поздней осенью, после первых заморозков. Если лозу заготавливали в другое время, она была непригодной, считалось, что она мягкая. Плетенные корзинки были двух видов: большие и маленькие. Большие корзинки были вместимостью до 60 кг. В селе остается все меньше мастеров, которые занимаются этим ремеслом.

Кроме того, из соломы плелись маленькие хозяйствственные корзинки. Путем плетения изготавливались и метелки из проса. Плелись они густо или редко.

Обработка железа

Обработка железа более ограничена. В селе есть один или два кузнеца. Данное явление, возможно, объясняется тем, что в окрестностях было много бродячих мастеров, цыган. Они и обеспечивали население всеми нужными предметами.

Местные кузнецы изготавливали мотыги, плужные лемехи, кольца (белчуг), надевали ободья на колеса телег. Подковывали лошадей. Характерно, что подковывали и волов. Этот факт свидетельствует о том, что в прошлом они были самой распространенной тягловой силой. Изготавливались и борони. Кузнецы работали с воздуходувными мехами,

клещами, наковальней, разными молотками.

Обработка кожи

Наиболее распространенной была обработка телячей кожи. Из нее изготавливали безрукавку. Кожу дубили в смеси из воды и отрубей. Она должна была стать "живой", пригодной для изготовления.

Для этого употребляли еще своеобразное орудие, названное "виртежул". Кожу обматывали на вкопанный в землю кол. Сверху кожу покрывали приспособлением цилиндрической формы. К ней был привязан канат и лошадь вращала этот цилиндр 3-4 часа. Кожу после этого раскраивали по бумажной модели. Потом ее резали, продевали дырки и в них продевали узкую полоску кожи. Таким образом дезрукавка была готова.

Обработка камня.

Самый показательный памятник — это сельская каменная церковь. Ее фундамент заложен очень глубоко. Сохранилось имя построившего ее мастера — Лозан Семен.

Внешний вид церкви очень красив. Она имеет два купола, ^{наезд над} входом опирается на колонны. Строительство церкви было начато в 1910 г. и продолжалось 4 года.

Вокруг нее расположено несколько могил с каменными надгробиями. На некоторых из них есть различные инкрустации и даже скульптуры. Эти последние воспроизводят образ И.Христа со скрипетром и державой в руке.

Выводы.

Народные ремесла составляют важную часть жизни и деятельности нашего народа, тесно с ней связаны.

Помимо общих черт, они имеют и свою специфику в разных местностях Молдавии. В с.Немировка сохранились следы жизни народа в прошлом, которые живы в народных промыслах. Здесь обрабатывается

дерево и как следствие этого обрабатывает^с и камень.

Для обеспечения хозяйств всеми необходимыми предметами наряду с другими промыслами использовались и плетение лозы, соломы, обработка кожи.

Сегодня население, конечно, обеспечивается на несравненно более высоком, чем в прошлом, уровне. Но народные ремесла не приходят в упадок. Сегодня они используются для украшения быта народа, для развития его творческих способностей.

Село Ст⁹иканы Сорокского района

Информаторы:

1. Индричан Андрей И., 68 л., местный.
2. Круду Иван С., 63 г., местный.
3. Постолаке Афанасий И., 65 л., местный.
4. Маковей Михаил Ф., 40 ле., местный.
5. Урсу Савва А., 67 л., местный.
6. Урсу Емануил Т., 82 г., местный.
7. Кошчуг Василий М., 71 г., местный.
8. Кочорвэ Артина А., 67 л., местная.
9. Райлян Елена И., 87 лет, местная.

Обработка дерева

Данный вид ремесла является здесь более распространенным. Преобладает обработка дерева для практических нужд. Изделия носили и художественный характер.

Орудия изготавливались из различных пород дерева. Рубанок изготавлялся из древесины яблони. Фуганок, халкар, изготавлялся из древесины граба. Используются деревянные циркули - гэрдинаре большие или маленькие, изготовленные из древесины яблони или груши.

Обилие предметов, изготавляемых из древесины фруктовых деревьев, объясняется, видимо, тем, что население использовало в первую очередь наиболее близлежащий материал. В этом выражается накопленная веками практичность трудящегося человека. Более выгодно использовать древесину плодовых деревьев, чем привезти ее из леса, который находится сравнительно далеко.

Из дерева изготавливались различные предметы. Предметы домашнего обихода: ложки, корыта, стулья, изготовленные из древесины ивы, столики круглой формы.

Клепки для бочек обрабатывались сначала фуфанком, после этого деревянным циркулем — гэрдинарул. Подойники изготавливались из древесины дуба или ели. Изготавливались еще и бадьи (чутуре). При этом использовалась древесина ели, поскольку считалось, что она придает воде особо приятный вкус.

Показательно еще и своеобразное орудие — так называемая "бабка молдовеняскэ". Обычно она использовалась для отбивания кос. Представляла собой пень со вбитым в центр него куском железа.

Все орудия и предметы изготавливались лишь для собственных нужд, иногда мастера обеспечивали ими своих односельчан. Продукция мастеров не носила товарный характер. После образования колхозов лучшие мастера-деревообработчики вошли в состав специализированных бригад.

Мастера изготавливали кадки, бочки вместимостью до 700 литров, корыта. Корыта изготавливались из стволов деревьев путем соскабливания с помощью специального орудия — скобеля — разуитоаре.

Изготавливались сани различных типов: 1) розвальни, 2) сани с кузовом (кош), 3) сани ку оплинит. Полозья саней изготавливались из древесины ясения или акации, — а поперечные брусья (оплинит) из ивы или липы.

Из ясения изготавливались кузова телеги, при этом предпочиталась

древесина корней. Ободья колес также изготавливались из ясеня, а втулки из дуба. Некоторые детали склеивались. Некоторые мастера с досадой констатируют, что раньше, когда втулки изготавливались из древесины дуба, они были крепкими и надежными в эксплуатации. Теперь же они изготавливаются из древесины березы и в результате скоро раскалываются. Таким образом, они стараются передать свой богатый опыт новому поколению, уберечь его от ошибок.

Помимо этого, народные мастера изготавливали двери, окна, шкафы, полки для посуды, настилали полы. Использовались различные породы дерева, в том числе и ореха.

Воображение и фантазия мастера воплощались в орнаментальные мотивы, иногда бессознательно, но тесно связанные с народной традицией и изображающие окружающую природу. В украшениях ворот, коньков, крылец, шкафов преобладают геометрические орнаменты: ромбы, квадраты, линии. Часто встречается орнаментирование коньков со специфическими нюансами.

Обработка кожи

В этом селе, вероятно, была очень распространена обработка кожи. В нем жили более состоятельные люди, у них были овцы, лошади, волы. Хотя в селе теперь остался лишь один мастер, все же это ремесло он перенял от своего деда.

Постолы изготавливали из телячьей и свиной кожи.

Часто кожу крупного рогатого скота, лошади употребляли не-дубленной. Шкурки ягнят свозили к мастерам, которые дубили их, после этого к мастерами, которые изготавливали из них разные предметы. Для покрытия ног в пути в зимнее время (мати на транспорте) изготавливались барапицэ — своеобразные одеяла. Изготавливались также шапки (кушме), перчатки (мэнушь), кожухи. Кожухи имели и украшения — примурь.

Кожу дубили в кадке, где в сыворотку клади соль, отруби и немного пшеничной муки — росчинкэ. Летом ее выдерживали 3-5 дней, зимой в тепле 9 дней. После этого кожа становилась пригодной для употребления.

Интересно орудие, с помощью которого очищались шкурки. Это орудие называется стативе. Для изготовления шапок из овечьих шкурок использовалось деревянное орудие калуп.

Обработка лозы

Здесь ивовая лоза обрабатывалась в более ограниченных, чем в Немировке размерах.

В большинстве случаев из ивовых прутьев здесь плели небольшие амбары для хранения кукурузы в початках — сыснече. Обычно брали две ивовые ветви, одну толстую, другую тонкую и заплетали в форме венка (кукупэ).

Выводы

Обработка дерева в с.Стойканы проводится в таких же масштабах, как и в с.Немировка. Но здесь очень многие орудия и предметы изготавливаются из дерева фруктовых деревьев, тогда как в с.Немировка почти все те же предметы изготавливаются из древесины декоративных деревьев. Кроме того, в с.Стойканы изготавливались несколько типов саней. Конечно, занимались в Стойканах и плетением лозы и соломы, но меньше, чем в Немировке. Это объясняется его географическим расположением. В Немировке больше сырья, потому что село расположено на берегу Днестра. Также и обработка камня в Стойканах более ограничена.

Зато здесь более распространена обработка кожи, в частности, овечьей. Для строительства домов использовалась глина, посуду приобретали у странствующих мастеров. Также приобретали и предметы из железа.

Село Сударка Дондюшанского района

Информаторы:

1. Блюк Федор И., 65 лет, местный.
2. Вартик Степан А., 60 лет, местный.
3. Еарбэскуллэ Федор И., 58 лет, местный.
4. Пынзарь Семен С., 41 год, местный.
5. Цуркан Степан С., 40 лет, местный.
6. Чолак Александр С., 82 года, местный.
7. Цуркан Тоадер И., 70 лет, местный.

Обработка дерева

В селе Сударка обработка дерева также распространена. Из него изготавливают орудия труда, в том числе и для сельского хозяйства, предметы домашнего обихода. В отличие от предыдущих сел забор здесь не каменный, а деревянный.

Изготавливаются телеги, детали для них, сани. Ворота теперь делаются не деревянные, а железные, с орнаментом. Ворота имеют здесь свою специфику. Абсолютно у всех ворот столбы имеют очень интересную форму. Характерно, что ворота и столбы в прошлом делались из камня.

Очень интересную, специфическую форму имеют орнаменты дверей и окон. Возможно, круг символизирует солнце, тесно связан с культом солнца. Бычки (боурей), видимо, символизируют изобилие в доме, радостную, веселую жизнь.

Показательна старая местная деревянная церковь, которая построена примерно в начале XIX века. По утверждениям старожилов, эта церковь была построена еще в период турецкого господства. И действительно, она имеет что-то восточное, еле заметный нюанс. Интересно, что по сравнению с предыдущими селами, на крышах уже не ставятся деревянные коньки. Вместо них кладется штукатурка.

Обработка кожи

В селе есть лишь один мастер по обработке шкурок. В большинстве случаев обрабатывались шкурки ягнят. Двух-трехдневного ягненка резали и шкурку дубили в смеси из воды, отрубей, соли. После этого шкурку сушили и из нее изготавливали шапки. Интересно, что зимой шкурок не дубили. После дубления шкурку сушили на солнце. В отличие от с. Стойканы здесь шкурки чистили куском кости.

Мастер, как правило, имел несколько калупурь - по размерам головы. По ним он изготавливал шапки. Другие изделия как кожухи, кимир, меховые безрукавки-бундице здесь не изготавливались. Обрабатывалась, конечно, и телячья кожа, но значительно реже.

Обрабатывался и камень, но в далеком прошлом. Как свидетельство этого сохранились каменные кресты на могилах.

Выходы

В с. Сударка так же как и в ранее изученных селах, одно из главных направлений народных промыслов и ремесел - это обработка дерева. Здесь же художественный характер иногда преобладает над утилитарным. Теперь промыслы отходят как бы на второй план, постепенно угасают под написком новой жизни.

Очень интересно, что наряду со старыми промыслами и ремеслами здесь большое развитие получает новая отрасль - обработка жести. Есть очень много колодцев, которые очень красиво покрыты и орнаментированы жестью. Здесь наблюдается гармоничное сочетание жести и дерева.

Село Тырбово Окницкого района

Информаторы:

1. Куткевич Григорий И., 73 года, местный.
2. Кушкевич Тоадер И., 71 год, местный.
3. Сейник Василий Ф., 65 лет, местный.
4. Руснак Петру Г., 56 лет, местный.
5. Гуйван Федор И., 70 лет, местный.
6. Кохокар Федор Г., 78 лет, местный.

По рассказам информаторов в этом селе, как и в других селах Молдавии, была сильно распространена обработка дерева. Преобладал художественный, геометрический орнамент. Из дерева изготавливались различные предметы повседневного обихода, транспортные средства. Деревянным орнаментом украшались дома.

Из кожи изготавливались различные предметы – кожухи, шапки, по-столы. Но меховые безрукавки-пентар не изготавливались. Обработка камня и железа не была сильно распространена.

Вообще в этом селе старые народные промыслы и ремесла почти забыты. Их место занимают новые промыслы и ремесла – обработка жести. Очень красиво декорированы жестью колодцы и дома.

В целом можно сказать, что здесь народные промыслы были распространены, но все таки в меньшей мере, чем в изученных ранее селах.

Вышивка и вязание крючком

Каменский район
с.Немировка

Информаторы

1. Тукилэ Елена Федор., 1922 г.р., местная, колхозница.
2. Панайл Ангелина Георгиевна, 1909 г.р., местная, пенсионерка.
3. Северян Еврония Ивановна, 1901 г.р., - " - - " -
4. Бунеску Настасия Антон., 1895 г.р., - " - - " -
5. Тофан Малания Давидовна, 1906 г.р., - " - - " -
6. Тофан Мария Ивановна, 1905 г.р., - " - - " -
7. Запорожан Елизавета Архип., 1912 г.р., местная, колхозница.
8. Гогу Завастия Михеевна, 1916 г.р., - " - - " -
9. Тукилэ Аксения Антон., 1922 г.р. - " - - " -
10. Панфилий Елена Федоровна, 1923 г.р., - " - - " -
11. Тофан Дария Антон., 1931 г.р., - " - - " -
12. Запорожан Мария Дмитриевна, 1958 г.р., - " - - " -
13. Ивашко Валентина Семеновна, 1949 г.р., - " - - " -
14. Тукилэ Любовь Петровна, 1962 г.р., - " - - " -

Вышивка имеет богатые традиции и распространение у молдаван для украшения тканей, одежды. До наших дней дошли много интересных видов вышивки, которые можно найти в Немировке. Встречались тонкие шерстяные платки, украшенные вышивкой с геометрическим узором, растительным - цветами.

В Немировке вышивали льняной ниткой, покрашенной натуральными красителями в разные цвета: листьями ореха - коричневый "скумпетие", красной свеклой - красный, луком - желтый.

К натуральным красителям добавляли домашний квас "борш де касэ", чтобы лучше сохранилась краска.

В конце XIX-нач. XX вв. употребляли хлопчатобумажные нитки. Этому периоду характерны цвета - голубой, красный, коричневый, черный и др. До 50-60 гг. XX в. носили вышитые платки, до появления покупных платков. Вышивали платки разным орнаментом, техника крестик. Рис. I.

Характерно для женских рубашек, что манишки, воротники, манжеты украшали вышивкой. В 50-е годы носили рубашки с рукавом три четверти. Таким образом украшались и мужские рубашки. Орнамент - волнистые линии, геометрические фигуры, ромбы и др.

В 20-30 годы распространена вышивка гладью - "ын урма акулуй", которую использовали при вышивке рубашек и настенных дорожек "друмурь". Рис. 2, 3, 4.

В настоящее время редко встречаются вышитые рубашки. Вышивали не только рубашки, а много настенных дорожек из домотканного полотна с разнообразным растительным орнаментом: "клопоцей" - колокольчики, "кошул ку флорь" - корзина с цветами, "тырнитоареле"

По изученным данным можно делать вывод, что в Немировке полотенца не украшались вышивкой, но несмотря на это в каждом доме встречались 2-3 вышитых ^{крестиком} полотенца, которые подвешивались над иконами, портретами и сверх ковра.

В 50-60 годы развивается новый вид вышивки, которую использовали для вышивания настенных дорожек "друмурь", названной "бутэ-ряскэ" "сложным крестом". Вышивка "гладью" ("ын бэтутэ") использовалась для вышивания простыней. И сегодня можно увидеть вышитые полотенца с узором "голубь мира", "аист", "букет цветов" и др. По краям дорожки и полотенца украшали мережкой.

В настоящее время продолжают бытовать вязанье кручком, которое используют для украшения краев простыней, скатертей, полотенец.

кружевом,
С самых древних времен женщины украшали по краям платочки, воротники рубашек, манжеты. Самый распространенный узор "окуреле" - глазки. Рис.5.

Для кружевых изделий женщины использовали бывые льняные нитки, а позже и хлопчатобумажные нитки. В Немировке распространены кружевые изделия, особенно для полотенец. Самый распространенный вид кружева - квадратики ("ын пэтэцеле"), печенья ("бискуиць") с геометрическим, ромбовидным, прямоугольным узором. Рис.6.

Ширина кружев для полотенец - 10-15 см, длина - 25-30 см. Известны и скатерти с кружевом по краям. В 50-е годы в каждом доме можно было найти 50-80 полотенец с кружевом для семейных праздников.

В 60-70-е годы замечается разнообразие кружевых изделий. Женщины стали делать кружевые занавески с растительным, геометрическим орнаментом с названиями: подсолнух, ландыш и др. Встречается и зооморфный орнамент "хулубица" - голубка.

В настоящее время широко распространена техника кружевых изделий: петли - "жокул греерашулай". Рис.6.

Встречаются скатерти с кружевом, настенные дорожки, вышитые крестиком простыни. Большой вклад в Немировке в изучение этих народных традиций сыграла активная роль учительницы труда Иванко Валентины Семеновны. В школе организовала кружок вышивки, собрала большую коллекцию вышитых изделий. Библиотекарь средней школы тоже от нее научилась вышивать, вязать. Сейчас она в месяц может вязать кружева со сложным орнаментом к 100 полотенцам. Рис.7.

Вязание крючком - это основное занятие женщин села в свободное время.

Изучая материальную культуру населения с. Немировка, можно делать выводы, что в селе в 50-е годы были характерны платки с кружевом, платки с вышивкой, женские и мужские рубашки, украшенные вышивкой "крестиком", "булгэречча", гладью. Но самое большое распространение имело вязанье коючиком для скатертей, полотенец. Преобладает

геометрический рисунок.

Сорокский район

с.Стойканы

Информаторы:

- I. Маринеску Евдокия Ив., 1903 г.р., местная, пенсионерка.
2. Топор Анна Григ., 1910 г.р., - " -
3. Вербонич Валентина Анд., 1896 г.р., - " -
4. Едричан Ефимия Григ., 1919 г.р., - " -
5. Кошчуг Михаил Фед., 1949, местный, колхозник.
6. Кошчуг Вероника Тим., 1949 г.р., местная, колхозница.
7. Кошчуг София Андр., 1922 г.р., местная, учитель.
8. Ендречан Татьяна Ефим., 1927 г.р., местная, колхозница.
9. Ткаченко Мария Ив., 1906 г.р., местная, пенсионерка.
10. Куркуден Федора Ар., 1911 г.р., местная, пенсионерка.
II. Тимофеева Татьяна Дмитр., 1919 г.р., местн., колхозница.
12. Влас Мария Савельевна, 1940 г.р., - " -
13. Сокиркэ Мария Георг., 1924 г.р., - " -
14. Рудяну Ефимия Георг., 1922 г.р., - " -
15. Гурнану Оля Георг., 1923 г.р., - " -
16. Урсу Парасковья Мих., 1916 г.р., - " -
17. Кошчуг Антонина Ник., 1925 г.р., - " -
18. Продан Олимпиада Елиф., 1927 г.р., - " -

Село Стойканы — резешское село, сохранившее свои характерные особенности, отличавшиеся от других сел.

С середины XIX в. встречаются мужские рубашки, украшенные вышивкой, особенно воротники, манжеты, манишка или всафовочный нагрудник. Техника орнамента — крестик, узор — геометрический, волнистые линии. Сравнивая рубашки из с.Стойканы с теми из Немировки, можно сказать, что в этом селе не украшали кружевом воротник, манжеты рубашек. Украшали и женские рубашки простой вышивкой, с растительным и геометрическим орнаментом. Рис.8, 9.

Информаторы говорят, что с нач. XIX в. они не помнят вышитых рубашек и платков или кружев по краям. В нач. XX в. были распространены вышитые полотенца для икон, портретов, настенных дорожек. Техника вышивки - гладью. Вышивали полотенца, дорожки "друмурь" на домотканном белом полотне разноцветными нитками. В нач. XX в. начинают вышивать занавесы к иконам гладью и обрабатывают их края разноцветными нитками. Рис. I0.

В 30-40 гг. XX в. распространена и техника вышивки счетная гладь "пе фир", на хлопчатобумажной ткани. Орнамент - растительный или геометрический стилизованный. Рис. II.

Широко распространена и вышивка на обеих сторонах полотна. Орнамент растительный - сирень, гирлянды и др. В этот период встречаются редко вышитые внизу простыни крестом, красным и черным цветом. Рис. I2.

После войны сохраняется вышивка дорожек гладью и мережкой по краям. В 50-60 гг. XX в. распространена вышивка на черном сатине, особенно дорожки, называемые "хулубул пэчий" - голубь мира, "птичка-пэсэрика", поднос "тавэ" и др.

Большое распространение в 60-70 гг. имела вышивка крестом, названная "булгэряска". Стали вышивать маленькие подушки на черном сатине, растительным узором "трандафирий" - розы, "вазон ку флорь" - ваза с цветами. В доме семьи Кошчуг Антонины очень много вышитых своими руками работ: занавески, простыни и др. изделия, выполненные болгарской вышивкой. Интересна ~~выполненная~~ картина "Девушка с оленем", выполненная болгарской вышивкой разноцветными нитками.

В последнее время вышивка теряет свое значение. В сер. XIX в. редко было распространено вязание крючком, его использовали только ^{плетения} для кружев к полотенцам, скатертям, простыням. Орнамент кружевных изделий "плоица" дождик, открыты - дескис. Рис. I3, I4.

В нач. XX в. стали вязать из хлопчатобумажных нитей →

← кружевное изделие для соединения скатертей из двух частей

(середина скатерти). Рис.15.

Были распространены и вышитые внизу простыни, с кружевом шириной 10-12 см. Рис.16, Г7.

В этот период стали вязать и шарфы, воротнички из гаруса для девочек. Рис.18. Самые распространенные вязанные изделия в 50-60-е годы были наволочки для подушек и столиков. Встречались разные орнаменты - "конуриле де пин" - шишки, геометрический, растительный - паук "

Белые нитки сочетали с зелеными, синими, а в центре рисунка вязали выпуклые белые цветы.

В последнее время женщины редко занимаются вязанием крючком. Оригинальные изделия можно встретить в семье Кошчуг Антонины Ник. - скатерти с орнаментом ромашки, танец пауков, салфетки. Рис.19.

Село Стойканы имеет свои отличительные характерные черты. Сравнение с с. Немировка, здесь нет шерстяных платков "баризурь", но существуют те же вышитые крестом рубашки. Широко распространена вышивка одинаково на обеих сторонах дорожки, вязанье коючком со сложным орнаментом и техникой, обработка краев изделий вышивкой, кружевными изделиями.

Дондюшанский район

с.Сударка

Информаторы:

1. Кәпәцинә Емилия Фед., 1902 г.р., местная, пенсионерка.
2. Цуркан Тамара Ник., 1920 г.р., - " - - " -
3. Пынзарь Елеонора Еф., 1948 г.р., местная, доярка.
4. Коропинко Вера Ив., 1916 г.р., местная, пенсионерка.
5. Викол Домника Ник., 1936 г.р., местная, повар.
6. Пынзарь Надежда Андр., 1922 г.р., местная, учитель.
7. Басарабка Анастасия Анд., 1920 г.р., местная, колхозница.
8. Сувейкә Елена Ефрем., 1914 г.р., местная, пенсионерка.

9. Люлик Антонина Никит., 1920 г.р., местная, ~~учитель~~
прибывшая из др. местности.
10. Кашулян Иосиф Кир., 1907 г.р., местная, пенсионерка.
11. Патралаку Теодоро Петр., 1904 г.р., - " -
12. Черепчинская Елена Иван., 1932 г.р., местная, колхозница.
13. Кири Евгения Андр., 1930 г.р., - " -
14. Гинда Вера Прокоп., 1910 г.р., местная, пенсионерка.
15. Чолак Виктория Яковл., 1913 г.р., - " -
16. Усова Раиса Яковл., 1934 г.р., местная, повар.

Из рассказа информатора Блюх Григория Ив. узнаем, что название села Сударка связывают со следующей историей. На этой местности находилось имение одного помещика, а недалеко от него был колодец, где поили всех домашних животных помещика. Чтобы облегчить эту процедуру, от колодца отводили несколько каналов, называемых "сударе". От названия этих каналов и происходило название Сударка.

С древних времен в с. Сударка национальная рубашка была как праздничная одежда сельчан. Многие информаторы не помнят о национальных рубашках. Только Блюх Григ. говорил, что помнит, что его бабушка носила вышитую рубашку, а ~~ее~~ и его жена уже не носит.

В нач. XX в. в отличие от сс. Немировка и Стойканы, в Сударке широко распространены рубашки с алтицей. Носили их девушки и девочки профессиональных школ повседневно и в праздничные дни. Алтица была вышита простым крестом, из двух цветов: красный и черный. Вышивки были верхние части рукавов и нагрудная часть рубашки. От алтицы книзу вышивали геометрические ряды, называемые "рыурь" - ручейки.

Рис. 20.

В начале XX в. в селе известны были и вышитые полотенца, которые использовали для украшения интерьера. Техника вышивки на полотенцах была "ын урма акулуй" - вслед за иголкой, "пэнцужел" - цепочка, используя красный и черный цвета ниток.

Орнамент кружевных изделий - зооморфный: "кукоший" - петухи, "хулубий" - голуби, "интерий" - ангелочки и др.

В XIXв. вышивали х/бумажной ниткой, окрашенной натуральными красителями: корнями щавеля - получали оранжевый цвет, от одуванчика - желтый, от скорлупы орехов - коричневый, бузины - красный, от "скумпии" - красный и др.

В конце XIX-нач.XX вв. вышивали шелковыми нитками, блестящим мулине. Распространены вышитые изделия с растительным орнаментом: георгина, тыквенный цветок, маки. Узор "ин ажур" стал распространяться обычно в таких изделиях как занавески, дорожки.

Кроме вышивки гладью, известна и техника на обеих сторонах полотна одним цветом. Сходной с такой техникой была и вышивка "бэтута", похоже на гладью. Узор этих изделий выполнялся красочными нитками. Распространен растительный орнамент. Рис.21.

В 60-70 годы появилась сложная техника вышивания—"китайская", которая сочетала несколько оттенков цветов в одном цветке, выполненная "пе фир" - счетная гладь. Орнамент геометрический, растительный. Использовали цвета черный синий, зеленый. Рис.22.

Эту технику вышивки использовали для дорожек, салфеток; скатерей. В последнее время вышивка пользуется меньшим вниманием и используется для дорожек, скатерей. Техника вышивки простой крестик и болгарская. Вышивка встречается редко, только в некоторых семьях нашли вышитые изделия на черном сатине под названием розы, аисты, гуси, выполненные болгарской вышивкой.

В конце XIX-нач.XX вв. известна выпуклая вышивка "булбучь". Использовали разноцветные нитки, но сочетали их близкими оттенками: розовый, красный, темнокрасный и опять чередовали цвета, получая оригинальный колорит.

Вязанье крючком распространено в селе с сер. XIX в. и до конца XIX в. для украшения полотенец, скатерей. Вязали хлопчатобумажными нитками. Орнамент - геометрический. Встречаются скатерти ку друм,

кружева для краев полотенец, орнамент - дождик с невязанными нитками, а только переплетенными. Рис.23.

Техника вязания - "глазки" и свободные. Рис.24.

В конце XIX-нач. XX вв. встречаются изделия, одинаковые по технике исполнения, а начиная с 30-х годов XX в. техника вязания усложняется, получив новые названия: "плэченцеле" - ватрушки, "ку бомб" - пуговицы, "коада" пэунчуй" - хвост павлина; характерно, что нитки не вязаные между собой. Рис.25, 26.

Кроме кружев для полотенец и скатерей, вязали и шарфы из гаруса, но они отличаются от ~~шарфов~~ из Стойкан. Эти имеют богатый орнамент. В основном по изученным материалам можно сказать, что расцвет вязания крючком достиг в 30-40 годы, когда в каждом доме можно было найти кружевые изделия. Отличается Сударка тем, что здесь кружевые края не использовали для скатерей и полотенец, как в остальных изученных селах. В последнее время и вышивка и вязание крючком потеряли свою прелест. Если в 60-70-е годы дом был украшен настенными дорожками, вышитыми полотенцами, то сегодня эти изделия можно найти только в старинных домах. Техника исполнения была "пифир", счетная гладь "бэтута"

Окницкий район

с. Гирбово

Информаторы:

Колараш Любовь Георги., 1932 г.р., местная, доярка.

2. Гаднибэ Вера Иван., 1917 г.р., местная, пенсионерка.

3. Черней Любовь Мих., 1923 г.р., - " -

4. Вахнован Мария Дм., 1944 г.р., местная, колхозница.

5. Курятник Екатерина Мих., 1933 г.р., местная, -"-

6. Горган Мария Вас., 1935 г.р., - " -

7. Кожокарь Аксения Ив., 1924 г.р., - " -

8. Стратулат Валентина П., 1936 г.р., - " -

9. Димитраш Анна Вас., 1911 г.р., местная, пенсионерка.
10. Крижановская Анна Фед., 1931 г.р., местная, колхозница.
11. Гуцу Мария Афан., 1918 г.р., местная, пенсионерка.
12. Касиян Палагия Кир., 1926 г.р., местная, колхозница.
13. Черней Александра Петр., 1905 г.р., местная, пенсионерка.
14. Касиян Мария Афан., 1904 г.р., - " -

По изученным материалам по вышивке и вязанию крючком можно сделать вывод, что ~~истории~~ развитие этих изделий тесно связано с уровнем развития жизни людей, с богатым его талантом.

С древних времен мастерицы украшали одежду, полотенца, которые передавали из поколения в поколение.

В конце XIX в. орнамент этих изделий зооморфный - птицы, голуби, ангелы, который имел магический смысл, но он мало был распространен в селе.

Орнамент "помул веций" - древо жизни мало известен, о нем рассказала Черней Ал-дра Петровна и Касиян Мария Андр. Этот орнамент вышивали бледных тонов нитками - зеленый, коричневый, желтый. Техника - вслед за иголкой - "ын урма акулай". Красили х-бумажные нитки натуральными красками.

В нач. XX в. в развитии кружевных изделий чувствуется распад из-за ~~ухудшения~~ условий материальной жизни населения. В 30-е годы, как и в Сударке, распространяется рубашка с алтишей, но только в этом селе исчезли "рыуриле".

Носили вязаные рубашки девушки в праздничные дни и в школах.

Орнамент рубашек - геометрический стилизованный. Вышивали ниткой "мулине". Техника - крестиком. Использовали традиционные цвета - красный и черный. Рис.27.

Такими же цветами и тем же орнаментом были вышиты и мужские рубашки. Украшали вышивкой нагрудную часть рубашки, манжеты и воротник "шлейкуца". Рис.28.

Сверх рубашек носили вышитые безрукавки. Орнамент вышивки рубашек и безрукавок был геометрический.

В 30-40-е годы вновь появляются вышитые полотенца. Техника вышивки - вслед за иголкой, крестиком. Орнамент вышивки был растительный, зооморфный, названные "пуй" - пышлята, "флутурашь" - бабочки, "пепенящий" - огуречки и др.

В селе не распространены вышитые настенные дорожки, они ^{только,} появляются после войны. Рис.30.

В 60-70-е годы вышивка достигла расцвета, что сохраняется до настоящего времени. Много вышитых изделий можно увидеть в старинных домах. Название орнамента вышитых изделий - "макул" - маки, "букетул" - букет, "стижений" - ирис, "корзинкуща" - корзиночка, "коропица" - веночек, поднос. Рис.31.

В этот период распространена в селе и вышивка крестом "ын кручулице". Такой техникой вышивали настенные дорожки - "друмуль". Орнамент этих изделий зооморфный и растительный.

В настоящее время вышивка не пользуется большим успехом из-за улучшения материального положения населения. Ушла в прошлое необходимость украшать интерьер дома изделиями домашнего производства, покупая новые вещи из магазина. Только в старинных домах можно увидеть домашние вышитые вещи.

Вязанье крючком больше привлекало внимание сельчан и пользовалось успехом. Оно было главным занятием женщин и девушек, которые готовились замуж. Они вязали кружева для скатерти, "друмул", вязаная средняя часть скатерти. Орнамент кружевных изделий - зооморфный, растительный, геометрический-стилизованный. Стилизованно-геометрические узоры назывались "турта дулче" - сладкие печенья, маленькие печенья. Рис.32, 33.

Вязали и кружева для полотенец. Техника и орнамент были те же и сохранились до настоящего времени: "стелуца" - звездочка, "фрунзе

"нукулуй" - ореховый лист, "георгина" - георгин, "Флутурий" - бабочки. Рис.34, 35.

В 40-50-е годы начали вязать и кружева для простыней. В 60-70-е годы вязанье крючком достигает самого большого расцвета. Кроме кружева для простыней, полотенец, начали вязать занавески со сложным орнаментом - "солница" , "флоаря" " - цветок паука. В последнее время вяжут только крючком очень много скатерей: "романица" - ромашка, "албэстрица" - васильки, "моара" - мельница. Рис.36, 37.

Характерно для села, что в одно время вышивка была под магическим влиянием, но это было очень мало времени.

Как и в с. Сударка, в Гирбово в 30-е годы носили рубашки с алтишей, но без орнамента "рыурь". Самая распространенная техника вышивания была "ын урма акулуй" - нитка за иголкой, "бэтута" - гладью. В последнее десятилетие замечен рост в вышивании гладью, так как появляется новая техника "булгэряска" крестом.

В настоящее время вышитые изделия не употребляются в украшении интерьера, то что нельзя сказать о вязании крючком. Оно было всегда "модным". Для 60-х годов характерно, что вязали только часть для скатерти, а позже вязали крючком всю скатерть. Вязанные крючком занавески стали самыми распространенными и пользуются большим спросом.

Заключение

По изученным материалам по вышивке и вязанию крючком можно сделать следующие выводы. Вышивка была одним из основных занятий женщин в свободное время.

В начале XX в. в Немировке и Стойканах использовали х-бумажные нитки для вышивки, окрашенные натуральными красителями, а в Сударке и Гирбово известны витки "мулине" и х/бумажная нить "динце"

В Немировке и Стойканах укращение национальной одежды известно с серд.ХХ в. Украшали воротник, манжеты, нагрудные вставки рубашек. В Сударке и Гырбово укращение рубашек вышивкой известно с XIX века, а в 20-30 годы их называли рубашки с алтицей. В Сударке от алтиц^{книзу} вышивали волнистые линии "рыуръ", а в Гырбово их не бывает.

Вышитые платки встречались только в Немировке.

В 50-60-е годы распространяется вышивка во всех селах. В Немировке до сегодняшнего дня преобладает ~~именик~~ техника вышивания "бэтута" для простыней и настенных дорожек, вышивка крестом встречается реже.

В Стойканах преобладает вышивка "булгэряска" для настенных дорожек, салфеток.

В Сударке распространена вышивка "пе фирм" - счетная гладь.

В Гырбово встречается узор "древо жизни", который неизвестен в других изученных селах. Везде преобладает растительный орнамент.

Вязание крючком всегда имело большое ~~распространение~~ ^{значение}. Во всех селах, начиная с XIX века, известны вязанные скатерти, кружева для полотенец. В Стойканах встречаются вязанные шарфы из гаруса и вязанные воротники белого цвета.

Только в Стойканах встречаются вязанные головные уборы для женщин и наволочки с вывязанным передом.

Вязанные скатерти в Сударке и Стойканах похожи между собой. В Немировке, Гырбово в настоящее время занимаются большинство женщин, отличаются работы по технике вязания. Что касается вышивки, она потеряла свою красоту из-за того, что считается необязательной в укращении интерьера.

Вязание крючком распространяется в настоящее время все больше и больше.

ТКАЧЕСТВО

КАМЕНСКИЙ РАЙОН, село НЕМИРОВКА

Информаторы:

1. Зубку Ильяна Митрофановна, 1915 г.р., местная, пенсионерка
2. Кушнир Феодора Луковна, 1935 г.р., местная, колхозница
3. Мурзак Пелагия Лесновна, 1923 г.р., местная, пенсионерка
4. Токилә Анастасия Феодоровна, 1936 г.р., местная, колхозница
5. Запорожан Лидия Феодоровна, 1930 г.р., местная, колхозница
6. Бунеску Анастасия Георгиевна, 1895 г.р., пенсионерка
7. Запорожан Александра Феодоровна, 1935 г.р., колхозница
8. Сикорская Агафия Феодоровна, 1932 г.р., пенсионерка,
9. Гогу Домника Архиповна, колхозница,
10. Лозан Вера Андреевна, 1946 г.р., местная, колхозница.
11. Граур Евдокия Михайловна, 1952 г.р., колхозница
12. Мурзак Мария Ивановна, 1955 г.р., заведующая кафе
13. Артене Мария Петровна, 1928 г.р., пенсионерка.
14. Панайт Ангелина Георгиевна, 1909 г.р., пенсионерка

Сочень распространенным домашним занятием было и остается ткачество. В качестве сырья для ткачества в основном использовали коноплю, овечью шерсть, лен, а позднее хлопок. Изредка, когда овечьей шерсти было мало, её смешивали с козьей. В июне месяце овец стригли. Сначала шерсть обдавали кипятком и оставляли так на один день, потом в ивой корзине /кобок/ несли её на речку и промывали. В корзину её клали с тем, чтобы вода быстрее стекла. После этого хорошо просушивали на солнце и потом начинали её обработку. Шерсть разрывали руками, затем её чесали чесалкой./пептене де пептэнат лына/. В результате расчесывания получали два сорта шерсти: 1.длинная /пэр/ 2.второй сорт шерсти, короткий, мягкий, /кэнурикэ/. Длинные волокна пряли в тонкие нити, которые использовали в качестве основы /урзилэ/.

а "кэнурикэ" пряли в более толстые нити и использовали в качестве утка "бэтэтурэ". Пряли шерсть с помощью прядки, /фуркэ/, изготовленной сельскими мастерами или даже самим хозяином дома, и с помощью веретена /фус/. Для сущения основы использовались веретена большего размера /другэ/.

Сочень распространенным сырьем для ткачества являлась конопля. Для получения семян конопли сеяли "хландань", которые выращивали единственно для этой цели. Коноплю сеяли весной /ла паштеле блажинилор/, вразброс руками, полукругом. После этого почву переворачивали вилами для разрыхления земли /фуркэ де сэпат/ и выравнивали граблями.

После окончания сева по обычая бросали вверх шапку или чаще всего мешок говоря: "чтобы росла такой большой", поскольку хорошей считалась та конопля, которая была высокой и тонкой. В июле месяце конопля, начиная желтеть - созревала. Ее выдергивали маленькими снопами, которые завязывали также пучком конопли более низкого качества, они называли

"мэнушь". После этого коноплю везли к реке для вымачивания, оставляя ее там на некоторое время. Раньше на реке хозяева имели "токиле" / места для вымачивания конопли/. В зависимости от количества конопли имели 2-3 или 4 токиле. Токила состояла из 2 бревен, между которыми размещались снопы, концы их завязывались. На первом бревне размещали снопы в 3-4 ряда, потом укладывали сверху второе бревно, концы их завязывали чтобы **снопы не выпали**. Коноплю полностью погружали в воду, а сверху клади камни для удержания ее на месте.

В воде конопля оставлялась 3-4 дня, до тех пор, пока она "не талла /се топеште/, растрепывался ее стебель, а иногда она находилась в воде даже по целой неделе. После этого ее вынимали из воды, на этой работе были заняты по 2-3 человека. Снимались камни, бревна развязывались только у одного конца, коноплю извлекали по одному пучку, хорошо ее промывали, складывали в кучи, доставляли домой и раскладывали для высушивания. После сушки ее закрывали в каком-то помещении, а те кто не имели последнего, укладывали ее концами во дворе.

Укладывали снопы один возле другого, втоймя, пирамидой, а сверху водружали сноп, стебли которого расправляли над остальными снопами. Таким образом дождь скользил по стеблям конопли, не проникая внутрь и не причиняя ей никакого вреда. В хорошие солнечные дни коноплю мели. Для этого вначале использовалась большая мялка или трепало с одним билем /бэтэтоаря шу о лимбэ/. В корпусе трепала имело специальное углубление. Оно устанавливалось на ствол дерева или на кол. В трепало клали по 4-5 пучков конопли, и били их билем до превращения в волокно. Из этих 4-5 пучков выходит один кудель /фуйор/ из конопли, 12 таких куделей составляли "катэ". После мялки коноплю трепали с помощью трепалки или малой мялки /мелицэ/. По своему устройству она была схожа с большой мялкой, единственное отличие было в том, что вместе с углублением она была пробита насеквостью, через это отверстие выпадала кострика. Для лучшего очищения от кострик кудель наматывали на руку и пропускали под плотно прижатое било. После этого коноплю чесали чесалкой /ражилэ/. Сначала большой чесалкой, а потом маленькой. Большая чесалка представляла собой доску /50 см/, в которую забивали гвозди в форме овала / =20 см/. Малая чесалка была меньшего размера и с более частыми зубьями. При чесании связывали один конец куделя узлом, одной рукой держали, а другой расчесывали. В процессе обработки конопли большой чесалкой отделяли "фуйорул" и "фештила".

После расчесывания малой чесалкой получали "пашеле" и "кылцъ". После обработки чесалкой кудель расчесывали щеткой /перие/. Щетку изготавливали из пучка свиной щетины, связывали её веревкой, натертой воском. Сначала чесали один конец кудели, связывали её узлом, потом развязывали и расчесывали другой конец. Когда кудель была готовой для прядения, её концы связывали узлом. После расчесывания щеткой, также как и после расчесывания малой щеткой, получали "пашеле" и "кылцъ". Из "фуйор" ткали полотенца /штергаре/, из "фештилэ" - половики /цолинчъ/, из "пашеле" /они были более мягкими/ ткали золничье /полотенца из грубого полотна/, из "кылцъ" - основу.

Из конопли изготавляли мужские и женские рубахи, юбки, мужские штаны /измене/, одежду для детей. При прядении конопли использовалась та же прядка, которая употреблялась и при прядении шерсти, и те же веретена. После прядения пряжу наматывали на мотовило /райшкитор/ и измеряли: 3 нити - 1 жарбә", 10 "жербе" - 1 "жигиуцә". 10 "жигиуцә" составляли 1 мотовелник, 20 мотовелничъ - одну половину /о жумэтате/.

Промывали эти мотовелники только зимой, когда можно было их выморозить. Для этого сначала из древесины акации, стеблей подсолнуха, табака, кочанов кукурузы приготавляли золу. В деревянном чане /обычно их/ изготавливали из древесины акации /золу/ замачивали в кипятке. В эту смесь обмакивали мотовелники. Данный процесс назывался "брютурия ку ченушә". После этого мотовелники отбеливали путем золения /золиря/. Производили это в маленькой бочке без дна /штюбен/ Из соломы делали пробку для дна бочки /аступэтоаре/ и пробкой вниз ставили бочку на доски. Мотовелники извлекали по одному из чана и укладывали в бочку. Укладывали один мотовелник и персыпали золой, потом другой и такими же образом до наполнения бочки, сверху насыпали больше золы и накрывали грубым полотном /золник/, содержимое бочки обливали кипятком.

Пряжу выдерживали таким образом целую ночь, утром её извлекали, потом укладывали мотовелники снова в обратном, чем в начале порядке, обливали кипятком и выдерживали так ещё полдня. После этого бочку с пряжей везли на реку, проделывали проруби во льду и промывали по одному мотовелнику на одну и на другую сторону, выжимали из них воду, привозили их домой и расстилали для просушивания. Таким же образом отбеливали и "фештилу" и другие виды конопли. Из конопли ткали рулоны холста, которые назывались "торт". Из семян конопли изготавливали своеобразное растительное масло /лапте де бухай/, оно употреблялось при печении пряников /турте/.

Лён сеяли, выращивали и обрабатывали таким же образом как и

коноплю, и теми же орудиями. В отличие от конопли семена льна получали от самого его посева, по высыхании стеблей. Лен не достигал такой высоты как конопля, полотно из льна было более мягким и светлым, шелковистым, поэтому из льна изготавливали скатерти, которые входили в приданое, свадебные рубахи, полотенца. Семена льна вытряхивали с помощью специальной лопатки /лопэцикэ/ или большой деревянной кувалдой /май/.

Хлопок не выращивали, а покупали готовые мотки в магазине. Моток устанавливали на малое мотовило /выртельницэ/, а конец нити надевали на катушку, которую устанавливали на "летку" или "чикрик" /с ручкой/. С катушек сновали на сновальной машине /урзитоаре/. Сновальная машина состояла из 2 прямоугольных рам, соединенных между собой посередине, один её конец упирался в потолок, другой в пол. Нить привязывали за один из 4-х её концов и вращали. При этом нити располагали на расстоянии около 20 см. друг от друга в форме спирали доверху, наверху их располагали в форме креста для того, чтобы не запутывать, потом нить снова спускали вниз. Снование в этом селе знали и знают только на сновальной машине.

У бязи и основы и уток ткали из хлопка. Но он появился позже конопли и льна. Метод отбеливания хлопка был схож с тем, который применяли при отбеливании конопли. Однако в отличие от последней его не подвергали "брюфтуире", а только пересыпали пряжу золой и обливали её кипятком в бочке, потом промывали в реке: опускали сперва один конец в воду, потом другой.

Окрашивание пряжи больше всего осуществляли красителями растительного происхождения и только позже, примерно в 30 годы, крашение начали производить анилиновыми этим делом занимались специальные мастера. Среди самых распространенных естественных красителей были отвары из кожуры зеленых орехов, лука, кожуры бузины, сумаха, душицы.

Из кожуры зеленых орехов получали коричневый цвет, а если добавляли много кожуры то получали бурый цвет, из кожиры лука получали зеленый цвет.

жевый, красный из сумахи. В зависимости от количества вывариваемого продукта получали более светлые или более темные цвета, при смешении некоторых отваров получали и другие цвета. При варке для закрепления цветов добавляли кислый квас, рассол, а иногда и соль.

После крашения и просушки пряжу на матывали с мотовила /шартелница/. Мотовило состояло из основания /пичор/, крестовины /круче/ и скажь /штырки/. Когда заканчивали снование, снимали основу /урзялэ/, ложили её на свободную сновальню и быстро вращая, говорили: "пусть тканье так же быстро, как вращается эта сновальня", По существующему поверью, можно было облегчить и другим способом: в начале тканья в основу втыкали 2 пера, чтобы тканье было таким же легким.

Ткачество в селе Немировка с давних времен и до сих пор осуществлялось на горизонтальном станке /стативе/ и только около 4-5 лет назад начало распространяться ткачество на вертикальном ткацком станке /цесутул иң дручь, разбсаеле/. Правда, они знали и раньше ткачество на вертикальном станке, но это были очень редкие случаи. Использовался он давно, до конца XIX века, а в период с начала XX в. и до 80 гг. нашего столетия его почти не применяли. Вообще ковроткачество в данном селе развито слабо.

На вертикальном станке ткут только большие ковры с применением закладной техники /алесул ку мына/. Однако большинство холстов ткали на горизонтальных станках: полотно для изготовления одежды, полотенца, настенные дорожки, дорожки для пола /цолинч/, большие /скоарцэ/ и малые /лэйчер/ ковры, румбэ /вид коврика/.

Скоарцэ отличалось от ковор тем, что первое было уже второго и его ткали на горизонтальном станке, а ковер - на вертикальном ткацком станке. Узкие и длинные ковры /лэйчер/ ткали на горизонтальном станке, они имели узоры /вырсте/: цветочный орнамент отсутствовал.

Румба - уток из фештилэ, основа из хлопка, а верхний узор - из шерсти.

На горизонтальном ткацком станке использовали технику тканья на подножках /ын 2,3,4 ши 5 ице/. В 2 ремизах больше всего ткали дорожки /лэйчере/, в 3 ремизах - только полотенца /штергаре/, в 4-5 ремизах - настенные дорожки /пэретаре/, в 4 ремизах больше всего ткали половики.

При тканье полотенец использовали и технику поднятия бердом /риди кате ку спетяза/.

Только из шерсти изготавливали половики и покрывала, одеяла /цо-
лурь де инвелит/ Одеяла отличались тем, что их ткали из одноцветной
шерсти. Веретки также были только одноцветными, но их изготавливали
не из шерсти, а из конопли.

Узорной техникой /ку алесурь/ ткали в этом селе и настенные до-
рожки, которые сновали /нивидяу/. В прошлом преобладали модели узорной
техники в форме цветков, теперь же появились модели, которые изо-
бражают птиц - "пэуний"/павлины/, людей и зверей "фата ти чербий"
/девушка с оленями/, растения, "спикул" /колос/, "букетул" /букет/
"кошул ку флорь" /корзина с цветами/ и др. На один ковер расходо-
вали до 10 кг. шерсти. Половики и дорожки ткали только узорчатыми
/ын вристе/. Настенные дорожки сновали под различные модели: "флоария
рэсэрите" /подсолнух/, "пуйшорий" /циплята/, "дамеле" /шашки/.
Обычно их ткали в 4 ремизах, однако позднее их начали ткать и в
5 ремизах. Эти последние отличались от предыдущих тем, что имели
узор только на одной стороне, при тканье в уток помимо определенного
количество шерстяных нитей добавлялась и одна катушечная нить. Это
позволяло сэкономить шерсть и таким образом этот способ тканья начал
распространяться.

Ткали холст для всех хозяйственных нужд: для настенных дорожек,
покрывал, половиков, для изготовления одежды, для изготовления меш-
ков для транспортировки зерновых и др. Для украшения стен изгото-
вляли ковры, сквоарце, настенные дорожки /пэретаре/, румба. В качес-

тве покрывала для кроватей использовали лэйчереле /дорожки/, для пола – половики /цолинчеле/, для выбивания и укрытия зерновых – „веретчиле” цухалий. В качестве приданного ткали лэйчере, цолинчъ, румбо и специальную вещь для таких случаев – веретка, а позднее цухалий. Эти последние представляли собой большой кусок холста /6-7 мотовелников/, сотканным в 2 ремизах, одноцветными нитками. Его использовали для покрытия фасоли, конопли, для их выбивания /семян/, для провеивания зерна и др.

Для похорон ткали в 4 ремизах плечевые сумы /десажь/ с узором /вристе/, для этой же цели ткали лэйчере, цолинчъ, и др. На свадьбах помимо денег и других подарков дарили и кудели конопли, по 2-3 кудели. В этом селе очень развито тканье полотенец. Раньше их ткали просто, с **большим количеством узоров**. Главный узор поднимали бердом и использовали при этом и закладную технику /алесул ку мына/, тогда полотенца имели лишь геометрические фигуры. В настоящее время полотенца украшаются намного большим количеством цветов. Модели теперь очень разнообразны "виноград" "поама", "лалеле" – тюльпаны, "вишинеле" – вишни. Помимо этих моделей применялись другие, мелкие узоры. Полотенца также ткали на горизонтальном станке, который состоял из: 1. лемнеле стативелор /стойки/, 2. сулурь /навои/, 3. ротеле..... 4. ице – ремизки, ниточки, 5. фучей – планки, 6. спата – бердо, 7. тэлпиже – подножка, 8. ватале – батан, 9. скындурда де ашезат – /скакунул – доска для сиденья/, 10. сувейка – членок, II, цевиле – шпульки.

Для свадеб ткали и рубахи для тестя, для жениха, косынки /нэфремъ/. В отличие от повседневных рубах они украшались вышивкой в форме различных узоров, цветков, кружевами.

Фольклор ткачества им неизвестен. Не встретила ни одной песни или стихотворения, в котором воспевалось бы ткачество, красота сотканного полотна и т.д.

На вопросы: стоит ли продолжать дальнее ткачество? следует ли обучать ткачеству детей или нет? лучше ли покупать готовые ковры в магазине получила несколько ответов. Лучше купить в магазине и не мучаться, хватит того что помучались мы и не надо учить детей, чтобы и они мучались - такова часть ответов. Другие ответы говорят о противоположном: лучше буду ткать /сотку сама и сэкономлю деньги/. Большинство мнений было в пользу того, что нужно продолжать ткачество, сохранять древнюю молдавскую традицию.

СОРОКСКИЙ РАЙОН

с. Стойканы.

Информаторы:

1. Кожокарь Нина Силивестровна, 1914 г.р., пенсионерка.
2. Индричан Ирина Алексеевна, 1930 г.р., пенсионерка
3. ¹⁴родан Анастасия Леонтьевна, 1916 г.р., пенсионерка
4. Продан Олимпиада Епифановна, 1927 г.р., пенсионерка
5. Пушка Аксения Петровна, 1904 г.р., пенсионерка
6. Коркодел Мария Луковна, 1915 г.р., пенсионерка
7. Чербулян Надежда Софроновна, 1913 г.р., пенсионерка
8. Бурдук Евгения Ефремовна, 1906 г.р., пенсионерка
9. Продан Феодора Спиридоновна, 1927 г.р., пенсионерка
10. Чокле Ильяна Васильевна, 1912 г.р., пенсионерка
11. Кощуг Антонина Никитовна, 1925 г.р.
12. Кощуг София Алексеевна, 1922 г.р., пенсионерка
13. Кощуг Вероника Тимофеевна, 1949 г.р., учительница
14. Влас Мария Савелевна, 1940 г.р., колхозница

В этом селе, в отличие от села Немировка, ковроткачество

очень развито. С самых давних времен и до настоящего дня большинство ткань составляли ковры. В меньшей мере ткут половики /цолинч/, настенные дорожки /пэретаре/, а румба и полотенца /просоапе/ теперь почти совсем не ткут.

Когда-то и здесь было развито тканье холста. В качестве главного сырья использовали коноплю, лен, хлопок, а для ковров, половиков, дорожек /лэйчере/ - шерсть. Иногда же, когда шерсти не было, половики ткали и из конопли. Здесь овец стригли в день святого Николая /сф. Некулай/. Шерсть обдавали кипятком и оставляли так на один день, потом её несли к колодцу или на озеро /яз/, так как в селе не было рек и промывали 3-4 раза /иң 3-4 алға/, потом раскладывали на солнце для просушки. После этого её разбирали руками /скерманау ку мына/ или трепали на тряпальной машине /скэрмэнэтоаре/ во Флорештах. Потом шерсть чесали чесалкой /пептене де пептэнат лына/. При этом получали /се алежя/ два вида шерсти: "пэрул" - волос, "мезурика". "Пэрул" пряли в тонкие нити для основы, а "мезурика" - в более толстые нити для утка. При мытье шерсти после обливания её кипятком собирали "усук" /жировой выпот/, который использовали для лечения ревматизма /держали ноги в горячем усуке/, для лечения простуженных детей /на грудь им клали овечий навоз, окропленный горячим усуком/.

Шерсть пряли с помощью прядки и веретна. При прядении отделяли темную шерсть от светлой. Из темной шерсти обычно ткали холст под названием "шияк", который отдавался для валяния /ла инвилит/ специально приезжающим в село с этой целью людям /мастера/. На одном конце холста ^{ткали} фамилию и имя хозяина, у которого брали холст. Такие валяльни были в Шолданештах, Климауцах. Этот шияг употребляли в особенности для изготовления верхней мужской одежды. Для изготовления нижней одежды и белья использовали коноплю, лен, для тканья полотенцев, скатерей - хлопок.

Коноплю сеяли **ранней весной** /когда согревалась земля/ на хорошей, плодородной земле. Когда она начинала желтеть—собирали. Обычно это было на праздник св.Пантелеймона. Её выдергивали пучками. Их привязывали в "мэнуш". Когда выдергивали из земли, отбирали раннюю коноплю от поздней /де зарэ ши де тоамнэ/. Ранняя /летн_{яя}/ конопля была более зрелой, желтее, поздняя /осенняя/ — более зеленой и её выдергивали позднее. После высушивания оставляли немного на просушку и потом с помощью цепа /ымблэчи/ или деревянной кувальдой /маюл/ выбивали семена /мугуреле/ и листья.

Коноплю везли на озеро для вымачивания. Её /снопы/ клади прямо на ил в воду. Забивали для удержания кучи 4 кола по её сторонам, а сверху **укладывали** камни, чтобы вода не поднимала её зверх. В воде конопля оставалась 5–6 и даже 7 дней. Проверяя **вымокла** она или нет /топитэ/, терли её в руках; если верхняя кожура падала вся, а внутренне волоски, которые назывались "лэр", держались вместе, считалось, что конопля вымочена, и вынимали её из воды. Вынимали по одному пучку /мэнушэ/, хорошо промывали до белого цвета и раскладывали на солнце для высушивания. После этого коноплю привозили домой и мали с помощью большой малкой, с одним билом /бэтэтоаре ку о лимбэ/. В отличие от малки из с.Немировка она имела по 2 отверстия /гэурь/ в обоих концах.

Мали до тех пор, пока не оставался "лэрорул" и образовывались кудели. После этого коноплю обрабатывали малой малкой /мелица/. Это орудие в данном селе также отличалось. Оно выполняло такую же работу, только было установлено не на ножках, как большая малка, а на четырехгранный деревянной подставке, а впереди — на ножках. Кудель пропускали под плотно прижатое било, кострика падала из него.

После этого её чесали сначала большой чесалкой: на доску чесалки клади большие камни для удерживания её на месте, кудель наматывали на руку и тянули через чесалку в один конец, потом в другой. В

чесалке оставались "кылций" /пакля/, их снова чесали и отделяли длинные волокна; после этого оставались "буший" /фештила/. Их вынимали, вытряхивали и раскладывали на солнце. Кудель /фуйор/ чесали щеткой из свиной щетины, при этом отделяли "пэшеле" /волокно низшего качества/. Этим процесс обработки кудели завершался и её конца завязывали узлом. Из "кылци" пряли основу для половиков, из фештилэ -уток, а из "пэшеле" пряли "тилишор", который использовали и как основу, и как уток для грубых полотенец /золниче/, маленьких полотенец /шервецеле/. Когда основу ставили из конопли, её наматывали отрубями или мылом, чтобы она стала скользкой и чтобы не расстrellалось. Кудели конопли также пряли прядкой и веретеном. После этого пряжу наматывали на мотовило /рышкитор/ и измеряли в "жерби" и "жигицу", мотовёлники. Мотовёлники промывали и отбеливали зимой, а холст стирали /гиляя/ летом.

Мотовёлники подвергали "бруфтуире" золой из древесины акации, стеблей подсолнуха, початков кукурузы /без зерен/, потом укладывали в бочку и обливали кипятком. Если не применяли "бруфтуире", то насыпали золу в бочку и пересыпали ей же каждый мотовёлник. На морозе выдерживали только мотовёлники для холста, а для половиков нет. Холст подвергали золению также в бочке, потом его промывали. Зимой его кроили и шили.

Пряжу для одежды, в особенности для белья не красили, а пряжу для половиков красили. И шерсть и коноплю красили одними и теми же красителями: отваром из кожуры зеленых орехов /бледно зеленый цвет/, из лука /желтый/, из корней щавеля /оранжевый/, из бузины - /синий/, из сумахи /оранжево-красный/. Смешивая отвары можно было получать и другие цвета, таким образом получили богатую гамму красок.

Лён выращивали также как и коноплю, обрабатывали теми же орудиями после выдергивания из земли оставляли на некоторое время для просушки и потом деревянной кувальдой /кавл/ или цепом выбивали семена. Хлопок покупали в магазине в "фуюаре" /кудели/ по 5 "мэткэль".

каждый, 12 фуйсааре составляли 1 оку, одна ока - 10 мотовелников.

2 оки хлопка хватало на холст для одежды для всей семьи. Из хлопка ткали в особенности полотенца /поднятые бердом с использованием закладной техники /алесе ку мына/. Часть хлопка красили порошком "калакан" /се кэлекэня/ и из этой пряжи делались "вырсте" /полоски/ на полотенцах /цвет светло-коричневый/.

Были такие религиозные праздники когда ^{не} прядли ... Это были 2 недели /от св. Игната до св. Мона /зимой...

Коноплей и заклинаниями исцеляли от колик /се дескынта де жунгь/, из конопли сушили нитку и **обматывали** часть тела, где были колики и заклинали. Коноплей лечили и зубную боль: поджигали "килцы", заклинали в стакане с непочатой водой /апэ неынчепута/, потом прикладывали их к челюсти с больным зубом. Конопляные, льняные мотовелники и мотки хлопка, шерсти наматывали с мотовила.

Для горизонтального ткацкого станка сновали на сновальной машине /урзитоаре/, те **кто** не имели последней, сновали на заборе или на стене забивая в нее для этой цели гвозди, **дома**, /ковер сновали на самих стойках станка /лемнеле разборкой/.

Горизонтальный ткацкий станок состоял из стоек, корпусе /карафте/, навои /сулурь/ /их было два - один для основы, другой для холста, "слобозиторул", с помощью которого отпускали основу, зевообразователь ремиза /ицеле/, берда; батан /ватале/, подножки /тэлпижий/, /бутучий/, в 2 ремизах, /скрипций" - в 4 ремизах.

На горизонтальном станке ткали холст /в 2 ремизах, полотенца в 2 ремизах, половики в 2-4 ремизах, дорожки в 4 ремизах, холст для скатертий в 5 ремизах, настенные дорожки в 4-5 ремизах, "пэретаре" нивидите". Половики, ковры /лэйчер/ ткали с узором /ын врысте, однако настенные дорожки сновали по-разному, по различным моделям: "грате" /решетка/, "кадрил" /кадриль/, "фереструйки" /окошко/. Ковры ткут и на вертикальном ткацком станке, который состоит из 1. стоек /кэрынгь/, 2. навои /сулурь, их 2 -**верхний** и **нижний**/,

3. зевообразователь /растарул/, 4. планка, перекладина /варга/,
5. клинья /пенеле/, 6. гребни /кептений/, 7. лучина /цепуша/, шило,
8 лопаточки /лопэцеле/.

По обеим сторонам устанавливают вертикально стойки /кэрнгий/, через специальные выемки в них они соединяются с навоями. Спереди нижнего навоя устанавливается перекладина /варга/, от которой начинают сновать. Нить основы привязывают к перекладине /к одному её концу/ обычно к левому, потому что правой рукой намного легче устанавливать нити/ и дальше передают её вверх другому человеку/ в процессе снования вначале участвуют 3 человека, а к концу эту работу могут выполнить и 2 человека, потому что работник снизу приближается больше к противоположному концу перекладины и может сам пропускать нити за ней/.

Работник сверху проводит нить за верхний навой и передает её обратно нижнему работнику, этот последний передает её третьему работнику, который переводит нить за перекладину и нити возвращаются снова к первому работнику, который устанавливает их на перекладине на равном расстоянии друг от друга, в свою очередь работник сверху также устанавливает нити одну возле другой таким образом, чтобы верхние нити были на том же уровне /ряду/ с нижними.

После этого рукой через одну верхнюю нить выдергивается нижняя нить, таким образом нижние нити оказываются сверху и наоборот, а между ними устанавливается зевообразователь /растарул/, этот процесс называется -"а фаче круча", ^{делать крест} затем начинают ткать. Вначале вместо шерстяных проводят несколько нитей основы. Это делается для того, чтобы была кайма, и чтобы она ^{не} начиналась сразу с шерсти.

При сновании ковра к одному концу перекладины привязывают несколько маленьких перьев, говоря при этом: "чтобы шло тканье так же легко, как перо". Далее выбирают рукой /алег ку мына/ цветы, орнамент с заданной модели /извод/. При тканье ковра работают 2-3 женщины,

ткут его в течении 3-х недель, или 1 месяц. Модели ковров разные. В прошлом орнаментальный мотив ковров представлял собой ^{чаще} всего геометрические узоры /фигуры/, небесные тела, колосья пшеницы, животных. Эти орнаменты повторяются по всему полю ковра. Таковы, к примеру, ковры "дамеле" /шашки/, "дамеле шувоете" /квадратики, построенные в композиции в виде волнистых линий/. "Дамеле шувоете" — это старый ковер, которому больше 100 лет, находится у Кошчуг Антонины Никитовны. Другая модель старого ковра — это "Стяуа" /звезда/, которому также более 100 лет, находится у Бурдук Евгении Ефремовны. Этот орнамент повторяется на всей площади ковра. Кайма данного ковра состоит из орнамента в виде цветущей ветки, кайма со всех сторон.

Другой старый ковер — это "Флоария Профирий" /цветок Профирии/, на поле которого изображены 3 больших цветка, кайма орнаментирована более мелкими цветами. Кроме них встречаются старые ковры "колцул" /угол/, "Фрунза нукулуй" /ореховый лист/, "липованул" /старое бядычи/ "кошул ку флер" /корзина с цветами/.

Позднее появились уже ковры почти или совершенно без геометрических узоров, украшенные только букетами или венками из цветов. Таковы, к примеру, ковры "подносул" /поднос/ он же называется и "панэ сурэ" /серое перо/, поскольку поднос с цветами окружен инкрустированными перьями серого цвета. Поле /фон/ большинства ковров этого типа белый. Кайма такого ковра имеет орнамент "кульбечий" /улитки/. Такая кайма встречается и у других ковров. В этом селе на коврах ткут монограмму и год изготовления ковра. Такие ковры нами обнаружены у Продан Олимпиады Елифановны, Кожокарь Нины Селивестровны, Кошчуг Софии Андреевны, Кошчуг Антонины Никитовны.

Для натягивания холста в ширину, ещё когда ковер находится на станке, используются "лопэцеле" /специальные держатели/ прямоугольной формы /длина около 10 см, ширина — 4-5 см/ с отверстиями во всех 4-х углах, через которые их пришивают к холсту с обеих сторон ковра. Другой

Прогой прочной веревкой обматывают держатель и плотно привязывают его к прибитому к стойке гвоздю.

В последние годы появились новые виды изделий, такие как маленькие прямоугольные ковры размером 1 x 1 м, 80 x 60 см. Некоторые из них ткали на специальных маленьких станках, другие ткали после окончания тканья большого ковра, когда оставалась еще длинная основа /уройок/, для того чтобы она не пропадала зря; ткут такие коврики, которыми украшают стены, /более крупные/, а те которые поменьше, стелят у порога дома. Таковы к примеру, коврики "флоричика"-цветок, "папучелул"-башмачок, "ын dame" - шашки.

Для похорон специально ткут плечевые сумы /десажь/. Их ткут на горизонтальном станке, в 4 ремизах, основа катушечная, уток шерстяной. Хозяйки этого села считают, что это прекрасное ремесло нужно продолжать, обучать им детей, чтобы это занятие знали и будущие поколения.

ДОНДЖАНСКИЙ РАЙОН

с. Сударка

Информаторы:-

1. Пынзарь Евдокия Ильевна, 1911 г.р., пенсионерка,
2. Крэкан Мария Андреевна, 1937 г.р.,
3. Пынзарь Евгения Еремеевна, 1913 г.р.
4. Пынзарь Евгения Васильевна, 1949 г.р.
5. Левицкая Емилия Даниловна, 1910 г.р.
6. Кошулян Иоана Кириловна, 1907 г.р.
7. Пынзарь Мария Ефимовна, 1930 г.р.,
8. Кобан Елена Александровна, 1926 г.р.,
9. Сувейкэ Вера Андреевна, 1912 г.р.
10. Балтэ Мария Григорьевна, 1934 г.р.,
11. Рябчинский Парасковия Василевна, 1900 г.р.

12. Кизим Надежда Васильевна, 1900 г.р.
13. Викол Мария Спиридонавна, 1908 г.р.
14. Суру Клавдия Федоровна, 1923 г.р.
15. Сувейкэ Мария Ульяновна, 1929 г.р.

Тканье холста и ковров было распространено и здесь как в прошлом, так и теперь и высоко развито, особенно ковроткачество. Нужда в полотне для изготовления одежды заставила население заниматься тканьем полотна в домашних условиях. Главным сырьем для тканья полотна служили конопля, лен и хлопок, а при тка~~нии~~ ковров и половиков — шерсть. Шерсть сначала счищали от чертополоха и мусора, потом её обливали кипятком, промывали 3-4 раза /ын 3-4 аре/ и растягивали на просушку. При обливании шерсти кипятком собирали жировой выпот /усук/, который использовали для лечения ревматизма /держали ноги в разогретом усуке/. Потом разбирали шерсть руками, позднее для этого использовали и трепальные машины /скэрмэнэтօаре/. При трепании получали "пэрул" и "пэшика"/второй сорт шерсти/. Из "пэр" пряли тонкие нити для основы, а из "пэшика" пряли более толстые нити для утка. Пряли с помощью прядки и веретена, но с начала XX в. появилось в этом селе "роата де торс"- прядельное колесо.

Оно ускоряло намного процесс прядения, но было распространено очень мало так как оно стоило дорого. Я встретила её только у Левицкой Емилли Даниловны и по её рассказам такое колесо имели еще 2-3 хозяина.

Затем шерсть /пряжу/ наматывали на мотовило и измеряли в "жербе" "жигиуце" 3 нити составляли 1 "жярбэ", 10 "жербе"— одну "жигиуце". Если пряжу ткали неокрашенной, то перед этим её промывали ещё один раз дополнительно. После наматывания пряжу красили. До конца XIX в. для этого использовали естественные красители растительного происхождения, позднее появились специальные порошки фабричного производства. Теперь пряжа была готова для тканья.

Как уже было отмечено, основным сырьем для тканья полотна служили конопля, лен и хлопок. Коноплю сеяли ранней весной, когда земля согревалась. Сеяли густо, чтобы росли тонкие стебелки, что было в интересах хозяина. Когда конопля желтела /в августе месяце/, она была уже зреющей и её начинали собирать. Её выдерживали и завязывали в "фуюаре" /маленькие снопы/. Составляли немного на высушку, потом её били цепями для вытряхивания семян /мугуреле/ и листьев и везли на озеро, пруд /яз, балтэ/. Здесь паралельно забивали два кола /тарашь, парь/, между ними укладывали снопы вместе, сверх них клади слой соломы, а на солому комья ила или камни, для удерживания конопли под водой. Это место называлось "токилэ". В воде коноплю выдерживали 7-8 дней и потом её вынимали. Промывали по одному снопу и высушивали. После этого начинали обработку конопли. Сначала её мяли с помощью большой мялки с одним билом, получали кудели, но среди волокон были ещё древесина, остатки стеблей -кострика /пуздерие/. Для извлечения кострики использовали малую мялку. Это орудие было скожим с большой мялкой и отличалось только тем, что вместо углубления в нем было сквозное отверстие. Одной рукой держали плотно прижатое било, а другой пропускали кудель под билем. Затем коноплю ещё раз сушили и кудель пропускали через большую чесалку, из того, что оставалось в чесалке, вытягивали более длинные волокна, которые назывались "кылць", их использовали как основу, а то, что оставалось от "кылць", называлось "пэшеле" или "бушь", его пряли в толстые нити для утка в половики, мешки и др. В пасмурную погоду кудели конопли чесали щеткой из свиной щетины или малой чесалкой, которая имела более короткие и частые зубья, при этом снова получали "пэшеле". Теперь кудель была готова для прядения. Пряли также как и шерсть прялкой и веретеном, потом пряжу наматывали на мотовило /се рышки/. Измеряли объем пряжи в мотовелники /мотки/.

Мотовелники промывали и отбеливали зимой, в Великий пост/постул маре/. Из древесной золы изготавляли щелочный раствор /леще/, процеживали его и обмакивали в него мотовелники, потом несли их к колодезному желобу /треукэ/, улук/ и терли об *его* камень, чтобы разъединить нити друг от друга, поскольку они были очень скручены^{ны} и такими не годились для тканья. Затем в леще добавляли мыло и снова их промывали. Отбеливание мотовелников совершалось следующим образом. Мотовелники укладывали в чистый мешок. На противень стелили солому, а на неё клади мешок с мотовелниками и ставили в печь. Вынув из печи их снова промывали в растворе из теплой воды и взбитых 5-8 сырых яиц. Эта процедура способствовала размягчению и некоторому распусканию нитей. После этого мотовелники отбеливали /се золяу/ в ивой бочке /штюбей де рэките/. На дно бочки стелили солому и укладывали затем мотовелники. Их обливали горячим щелочным раствором из древесной золы. Здесь их выдерживали сутки и затем промывали /се клэтяу/. После хорошей просушки пряжа была готова для тканья. Таким же образом сеяли, выращивали и обрабатывали и лен. В отличие от конопли лен не достигал такой высоты, в обработке был более шелковистым а льняное полотно – белее и мягче. Из льна больше всего ткали скатерти и очень редко употребляли его для тканья холста для одежды. После выдергивания из земли, лен оставляли на некоторое время для просушки и потом цепом забивали семена, что с коноплей не делали.

Хлопок покупали в сельских магазинах или на рынках. Продавали готовую пряжу в мотках. Для наматывания пряжи хлопка на катушки употреблялись специальные, маленькие мотовила. С катушек потом наматывали на трубочки для тканья, в иных случаях сновали прямо с катушек. Пряжу хлопка использовали как основу, а уток делали из конопли, из такого полотна изготавляли рубахи, штаны,/измене/, юбки полотенца.

Коноплю использовали ещё для заговора от рожи /орбалц/. Когда у кого-то болели зубы, поджигали "кылцы" и этот дым попадал в рот

больного. Потом брали "бушь" заговаривали их, подогревали, ложили на кусок конопляного полотна и прикладывали к щеке больного.

Коноплю заговаривали и от колик /жунгъ/. Из "кылць" сучили веревку, заговаривали и завязывали ею часть тела, где были колики. Конопляную пряжу, которую использовали для тканья половиков или для основы ковров красили. Красили таким же образом как и шерсть: в более далёком прошлом самодельными естественными красителями /из растений/, позднее начали применять химические вещества. При окраске естественными красителями вначале готовили раствор /отвар/ из измельченных растений, их для закрепления красок в него добавляли кислый квас /борщ акру/, рассол /моаре/, реже соль, поскольку в пасмурную погоду соль увлажняла полотно. Для крашения применяли отвары из бузины, сумахи, кожуры зеленых орехов, из корней хрена /рэчинь де стеже/, одуванчика. После просушки мотовелники наматывали с мотовила. Когда основа и уток были готовы для тканья, устанавливали горизонтальный станок. В отличие от вертикального станка снование на горизонтальном станке не осуществляется на нем самом, а отдельно на заборе или на сновальной машине. В этом селе снование осуществляют как на заборе, так и на сновальной машине. Один конец сновальной машины упирался в потолок, а другой в пол. Привязывали нить к одной из рам и наматывали на нее в форме спирали доверху на расстоянии около 20 см. друг от друга; вверху их располагали в форме креста /се фечя кручя/ и наматывали таким же образом вниз и т.д. Для снования на заборе как раньше, так и теперь применяют специальную прямоугольную раму с двумя съемными или железными прутьями /вержеле/. На эти прутья надевали по катушке. С верхней стороны эту раму держали одной рукой, другой направляли нити, которые шли с катушки. Эта рама с катушками называется /алергетоаре/. Её размер 40-60 см и меньше. Снюют 2 нитями сразу, потому что при размещении основы на навои /нивидитул стативелор/ одна нить проходит через зевообразователь /ице/, другая через бердо.

Полотно ткали в 2 подножки /ище/, половики больше всего в 4 подножки, полотенца и в 2 и в 4, а позднее и в 5 подножек /те, которые имели узор только на одной стороне/. После тканья полотно промывали в колодезном желобе и отбеливали как и мото-елники в бочках щелочным раствором из древесной золы. Затем его промывали /о клетяу/, сушили, складывали вдвое и **сматывали в рулон**:

Горизонтальный ткацкий станок состоял из: I. стоеч /леммелे ставивелор/, 2. навои /сулурь/, 3. Зевообразователь /ище/, 4. берда-спатэ/, 5. батана /ватале/, 6. тормозное приспособление прядного навоя /слобозитор/, 7.... /корделе/, 8. втулочки /бутучай/, 9. планки /вержеле/, 10. планки / фучай/, II. челнок / сүзейкэ/.

На горизонтальном ткацком станке ткали не только полотно для изготовления одежды, но и половики, набитые батаном /цолинчъ бэтуте ку ваталеле/, половики набитые батаном и гребнем /цолинчъ бэтуте ку ваталеле ши кептенеле/, настенные дорожки и узкие ковры.

Когда-то в прошлом основу и уток половиков ткали из шерсти /снова сучения в две нити/, когда шерсти не было или её употребляли для других целей, половики ткали из конопли или ставили основу из конопли, а уток из шерсти. Их ткали и ткут с узором /ку врасте/ различного цвета. Изучая ряд половиков, изготовленных в конце XIXв., заметили, что тогда предпочитали светло-зеленые и темно-зеленые, коричневый, желтый, сиреневый и реже красный цвет. Основной фон был черный, коричневый. Вероятно, большое распространение этих цветов объясняется тем, что их можно было легче и быстрее приготовить из подручных средств – из кожуры зеленых орехов, из лука, корней **хрина**. Смешивая ствары растений получали различные цвета.

Половики ткали в 4 подножки, поскольку они были толще и изнашивались медленнее. Настенные дорожки также ткали из конопли и шерсти. Для дорожек конца XIX в.- начала XX вв. характерно то, что их ткали с своеобразным орнаментом "ын облоане" из 2 цветов, чаще всего черный и красно-оранжевый. В то время их ткали в 2 подножки.

Только позднее их начали сшивать /сэ нивидяскэ/ в нескольких ремизах, иногда до 5. В 50-60 годы большое распространение получили настенные дорожки: "шотландка". Они встречаются у нескольких информаторов:

Кизим Надежды Басильевны, Кобан Елены Александровны, Пынзарь Марии Еф

В последние 70-80 годы появились довольно сложные орнаменты /нивидитурь/, такие как "курпэнул харбузулы" /ползучий стебель арбуза/. Этот узор выполнен в 2 цвета: темно красный /вишинэ коалтэ/- спелая вишня и черный, из шерсти. Основа из катушечной нити № 10, сдвоенная, ткут в 4 подножки. Другие модели последних лет-это "талпа гыштий" /гусиные лапки/, в 4 подножки, цвета -черный и коричневый с белым, "туртэ дулче" -/пряник/- в 4 подножки, черный ,белый цвета.

Для половиков /цолурь/ характерен орнамент "ын скауне", он преобладает и в настоящее время. Их ткут на горизонтальном станке и набивают батаном /сэ бат ку ваталале/, ткут и более широкие половики с тем же орнаментом, но набитые и гребнем. Эти половики ткут в 2 подножки основной фон - черный. "Скаунелө" /стулья/ представляют собой группы узоров /вырсте/ до 12 и более цветов. Для 20-40 гг. были характерны в основном черный, темно и светло зеленый, коричневый цвет с 60 гг. по настоящее время яркие цвета /кулорь апринсе/: красный, оранжевый, голубой, а также зеленый, желтый, коричневый, цвета.

В 60-е годы был распространен орнамент "боб-орез" /рисовое зерно/.

В прошлом ткали здесь и "румбэ", но с 70-х г. его и полотенца почти перестали ткать, полотенца ткет только одна женщина. В "румбе" уток из шерсти, а основа из "фештилэ". В конце XIX -начале XX вв. основа у полотенце была из хлопка, уток из конопли, в обоих концах они имели несколько маленьких коричневых полосок /вристе/, их наносили отваром из лука, калакана. Полотенца /прессоапеле/ ткали целиком из хлопка техникой поднятия бердом. Где-то с 30-х годов их начали украшать вышивкой в крестиках /ын кручулице/, потом их сшивали /нивидяу/, узор вышивали крашенной купленной ниткой. Теперь же полотенца ткет лишь Пынзарь Евгения Еремеевна. И основу и уток она делает из хлопка.

Украшает полотенца узором "туртеле" и другим узором размером поменьше, сотканным из более толстой хлопковой нити.

Старые ковры конца XIX-начала XX вв. сотканы из шерсти: и основа и уток; основа сученая в 2 нити. Все они сотканы на горизонтальном станке, набиты гребнем. В начале XX в. распространилось тканье на вертикальном станке /цесутул ин дручь/. Здесь ткали уже с помощью зевообразователя /ростарул/, что ускоряло данную работу.

На этом станке в отличие от с. Стойканы на перекладине, которая упиралась в вертикальные стойки, делали ремизу /се фечя ицарул/. На "ицаре" устанавливали "изводул".

Для ковров конца XIX-начала XX вв., сотканных на горизонтальном станке, характерен растительный орнамент, чаще всего это букеты цветов. Иногда они имеют кайму /шириной 2-3 см/ сиреневого цвета. У ковров, сотканных на вертикальном станке, кайма в форме полоски из цветов со всех сторон /курпэн де флоаре/. Старые ковры украшены орнаментом "трандафирий" /розы/- самый распространенный, "лалелэ" /тюльпаны/. Самый старый ковер ""трандафирий", который хранится у Кобан Елены Александровны, был соткан её матерью в молодости, год её рождения 1881. Данный орнамент использовался и для ковров, сотканных на вертикальном станке, также под названием "трандафирий".

Ковер "трандафирий" Елены Кобан был соткан на горизонтальном станке, в 2 подножки, набит гребнем орнамент состоял примерно из 10 букетов цветов, одинаковых по форме. Позже ковер был разрезан на части, по краям /тивит/; в начале их использовали в качестве настенных дорожек для "каса маре", позже как половики. Основной фон ковра черный, в цветках больше преобладали розовый, красный, сиреневый, в листьях - темно и светло зеленый и коричневый цвета. Характерным для них является то, что на кайме нет цветков, а лишь одна полоска. Примерно в то же время ткали и ковры "пана пэунулуй" /перо павлина/, "спикул" /колос/. Позже в 50 -60 е годы начали ткать

ковры, которые наряду с растительным орнаментом "короница" /венок/, "подносул" /поднос/, "плюшул" изображали птиц, "пэуний" /павлины/, людей и животных "фата ши чербул" /девушка и олень/, "фата ши калул" /девушка и конь/. Самый распространенный вид коврового орнамента—"подносул" в форме круга; в большинстве случаев края круга ограничены мотивом "кулибечь" /улитки/. В "кулибечь" сочетаются 3 цвета: светлокоричневый /цвет сухого листа; пеля кукоаней /буквально "кожа барыни"/ и темно-коричневой. Иногда в "кулибечь" для выделения контура орнамента кайму делали белой. В цветках из "подноса" на основном черном фоне сочетаются различные оттенки красного, розового, розоватого /трандафириу/, зеленого цветов. Ковры имеют середину и, когда ткут до середины, говорят, что переворачивают цветок /се ынтоарче флоаря/. При других видах тканья говорят "ку скимбатул" /обмен/ в соседних селах Дауль, Арионешты/ говорят "ку скэритул". Вообще ткачество в данном селе очень развито, при этом используют как вертикальный так и горизонтальный станки.

ОКНИЦКИЙ РАЙОН

с. Гирбово

Информаторы:

1. Санду Елена Васильевна, 1906 г.р., пенсионерка,
2. Плещка Ана Константиновна, 1921 г.р., колхозница,
3. Чернецкая Надежда Константиновна, 1936 г.р., колхозница
4. Гэдымба Ана Ильинна, 1918 г.р., пенсионерка,
5. Вахнсан Екатерина Георгиевна, 1916 г.р., пенсионерка
6. Грубая Надежда Федоровна, 1914 г.р., пенсионерка
7. Думитраш Мария Михайловна, 1928 г.р., пенсионерка
8. Санду Мария Васильевна, 1940 г.р., колхозница
9. Чернецкая Любовь Михайловна, 1943 г.р., колхозница
10. Касиян Алиса Константиновна, 1936 г.р., рабочая

- II. Думитраш Еужения Николаевна, 1951 г.р., колхозница,
I2. Гуменная Мария Васильевна, 1950 г.р., колхозница,
I3. Тизу Минодора Федоровна, 1949 г.р., колхозница

Тканье полотна, половиков, и полотенец было развито и в данном селе; из них последние два развиваются и сегодня. Основным сырьем для тканья полотна служили конопля, лен и хлопок, процесс их обработки был длительным и трудоемким. Коноплю сеяли ранней весной.

В начале августа месяца она созревала. Выдергивали её маленькими пучками и везли на пруд. Здесь вбивали 2 колы и между ними укладывали пучки конопли. Колы удерживали коноплю в куче. Сверху на неё клади камни или комья ила и выдерживали так 4-5 дней, /если была теплая погода/ и 7-8 дней /если было холодно/. Потом её вынимали по одному пучку, хорошо промывали, сушили на берегу пруда и привозили домой. Здесь начинали её обработку орудиями. Сначала её мяли большой мялкой с одним билом, которая была установлена на 4 ножках; древесину стебля измельчали, оставались волокна. Для извлечения кострики из волокон использовали малую мялку. По своей конструкции кроме отверстия, через которое выпадала кострика, она ничем не отличалась от большой мялки. Затем кудель пропускали через большую чесалку. Для удержания чесалки на месте на её доску устанавливали камни, тяжелые предметы.

Один конец кудели завязывали узлом, другой конец её пропускали через чесалку, потом её развязывали и пропускали и другой конец. В чесалке оставались "кыльций" и "буший". Гребнем для чесания конопли из чесалки извлекали самые длинные волокна, "кыльций" пряли их и использовали как основу при тканье половиков, "цухаль" /мешки/. С помощью "кыльца" заговаривали и от колик /жуңгы/. Из них сучили веревку, заговаривали её и обвязывали ёю часть тела, где было резкая боль. Тоже с помощью "кыльца" заговаривали от рожи /орбалы/. Когда у кого-то болели

зубы, то

поджигали "кальц" и **вдыхали дым, задерживая его во рту**, потом подогревали "бушь", заговаривали их и прикладывали к щеке.

Однако после прохождения через чесалку кудель еще не приобретал необходимую шелковитость, для этого нужно было извлечь "пешеле". Из извлекли с помощью щетки из свиной щетины. "Пешеле" пряли и из них ткали "золниче" и полотенца /штергаре/. "Бушь" пряли в более толстые нити, которые использовались для утка в половиках, мешках /цухаль/. Только после этого кудель считалась пригодной для прядения. **Оба** конца её завязывали узлом и по 12 куделей /12 куделей составляют одну "китэ"/.

С помощью прялки и беретена кудель пряли в тонкие нити. Из пряжи ткали полотно, из которого делали рубахи для мужчин, и женции, штаны для мужчин /измене/ и др. Основу обычно делали из хлопка, а если он отсутствовал, и уток и основу делали из конопли, а такое полотно называли "торт ни торт". В селе были и самопрялки /растата де торс/, но всего их было 1-2 шт., поэтому абсолютно преобладал простая прялка, которую затыкали за пояс /фурка де бры/.

Затем пряжу **перематывали** с клубка на мотовило /о рышкия/ и измеряли нити в "жербе" и "жигиуце": 3 нити - 1 "жербе", 10 "жербе" - 1 "жигиуце". То, что **снимали** с мотовила, называлось мотовелник. Перед праздником "Бастязз" /Крещение/ и после него по окончании прядения мотовелники отбеливали. Согласно обычью первую нить, спряденную девушкой, которая впервые прядла, пускали в проточную воду с тем, чтобы ей сопутствовал успех в прядении /а авя спор ла торс/.

В данном селе при отбеливании мотовелников предпочитали выдерживать их в печке. Вначале из древесной золы готовили щелочный раствор /лещие/, обмакивали в него каждый мотовелник, клади в мешок, который в свою очередь клади на устланный соломой противень. В печи их выдерживали одну ночь. Для того, чтобы тепло не выходило

из печи, дверцу /турурул/ замазывали по краям глиной. Вынув мотовелники из печи, их везли на пруд, продевали во льду проруби и промывали их до тех пор, пока из них не выходили все примеси /рошаца/. Потом их выдерживали на морозе. В других случаях, привезя с пруда, их укладывали в бочку и обдавали горячим щелочным раствором из древесной золы.

По окончании данного процесса, когда все было готово для ткания, сновали столько, на сколько хватало утка. Сновали на сновальной машине, но помимо этого знали и снование на заборе и особенно ^{стене} ~~на~~ дома. В сравнении с с. Немировка, где снование осуществляют только на сновальной машине, в данном селе снование ^{стене} ~~на~~ дома и на заборе знают очень многие и **более того**, сновальную машину применяют немногие. По своей конструкции сновальная машина ничем не отличается от аналогичных машин из с. Немировка, Стойканы и Сударка. После окончания снования основу снимали и устанавливали на **навой** горизонтального станка, **закрепляли** несколько маленьких перьев и говорили /приговаривали/: "чтобы шло тканье так же легко, как перо". /сэ мяргэ цесутул ушор ка пана/. В прошлом ткали полотно для изготовления одежды для всей семьи.

Хлопок покупали в мотках, их устанавливали в "алергетсаре" /при сновании ^{стене} ~~на~~ дома или на заборе/ и с них сновали. Если применяли сновальную машину, также наматывали /сновали/ с них с тем различием, что их клади в какую-то посуду.

Ткали полотно и из льна, который выращивали и обрабатывали таким же образом, как и коноплю и теми же орудиями. Однако льняное полотно было более и мягче. Из льна ткали полотенца, скатерти, иногда делали рубахи. Из хлопка ткали полотно, из которого делали рубахи для жениха и для родителей жениха и невесты /бумбакын бумбак/, но здесь их не украшали цветочными узором. Из хлопка ткали также и полотенца. Главный и самый распространенный узор ткали техникой поднятия бердом. Концы полотенца орнаментировали

полосками /вырсте/, которые сделаны порошком калакан. Чаще всего они были светло коричневого цвета, называлось это "бумбак калэкэнит" Ранее, в конце XIX в. вырсте наносили на хлопок отваром из лука. Полотенца в данном селе ткали до 50 гг. Позже ткали все реже и реже. В настоящее время их ткут очень редко. Для здешних полотенец характерен простой узор. В селе не встречаются такие богатые орнаменты как "вишни" ; "виноград", "тюльпаны", которые бытуют в с. Немировка.

Ткали в данном селе и "румба", хотя не так часто как в других селах. Он вышел из моды тоже в 50 гг. Румба бывала 2-х моделей
1. "туртэ ын туртэ" - этот узор повторялся на всем поле ковра.
2. другие виды моделей.

Узоры ткали из шерсти, уток делали из конопли, основу из катушечной нити. Настенные дорожки ткали в прошлом, ткут и ныне.

В конце XIX ~~и начале~~ XX в. их ткали в 2 подножки и с узором "ын ~~и~~ облоане", при этом использовали красный и черный или зеленый цвета, основа и уток из шерсти. Также в данный период начали ткать полотна под названием "буркэ" /бурка/; в других селах он не встречается. Общее снование /нивидитура/ делают на 3 нити, которые проводят через ремизы и 3 нити через бердо, в результате получается узор в виде шахматной доски.

В 20-40-е годы ткали настенные дорожки "кадрил", чаще всего двухцветные. Позже появились ~~бурка~~ с цветочным узором. С давних времен и до сих пор ткут дорожки "ын даме" /шашки/. В последние годы больше всего ткут с орнаментом "ын добе" /барабан/ и "сувейка" /челнок/, которые имеют почти ту же модель.

Помимо снованных /пэретаре нивидите/ здесь ткали выбранные дорожки с цветочным орнаментом /пэретаре алесе ку флер/ под различными "трандафиры" /розы/, "мачий" /маки/. Основной фон черный в цветках сочетаются темно и светло красный, розовый, розоватый цвета, а в листьях темно и светло зеленый /бубок/ и ""Фрунза нуку-луй" /оттенок зеленого листа среха/. Выбранные дорожки /алесе/

встречаются лишь в данном селе. Их ткут в 4 подножки и цветочный орнамент получается с обеих сторон. Однако примерно с 70 гг. их начали ткать все реже и в настоящее время почти совсем не ткут. На горизонтальном станке ткали и ткут и половики. Самые распространенные половики, сшитые в 4 подножки с узором "ын скайне" /стулья/: 1 стул черного цвета, другой из разноцветных полосок. С таким же орнаментом ткали и дорожки для покрытия кроватей. Их ткали в 4 и в 2 подножки. Эти последние набивали гребнем.

Ковроткачество в селе очень распространено. Но если в других селах встречаются ковры, которым по 100 и более лет, здесь нет ковров, которые бы имели более 40-50 лет. В основном они имеют растительный орнамент. После войны, когда шерсти стало меньше, ковры на вертикальном станке перестали ткать, а вместо них начали ткать другие изделия под названием "пологурь". Это были выбранные дорожки, которые ткали на горизонтальном станке. Для центрального поля ткали дорожки позире, для края - уже, орнамент их был разный. Потом их сшивали вместе и получался своеобразный ковер, но при этом расходовалось меньше шерсти. Известны такие модели пологов, как корзина с цветами, розы, маки, и др. Их широко ткали примерно до 1965 - 1966 гг. Позже вновь начали ткать выбранные ковры /алесе/ на вертикальном станке.

Чаще всего ткут ковры с орнаментом "подносул" /поднос/, "кулибечий" /улитки/. Все ковры имеют растительный орнамент, изображающий ветки, букеты и венки цветов. Часто встречаются ковры "коаста вачий" /коровье ребро/, в других местах они называются "ын даме", "ын даме шуюете", кайма орнаментирована цветочным узором, в основном их стелят на кровати, "куркубеул" /радуга/ с цветочной каймой также для кровати. В селе встречаются ковры с монограммами

Теперь они не встречаются.

В последние годы многие жители данного села начали ткать ковер, "корона императулы" /вороны императорской/ в середине венок из цветов яркой расцветки, основной фон светлый, кайма с орнаментом "кулибечий", последний выполнен в 3 цвета : "светло и темно-коричневый и розово-желтый /поля кукоаней/. Ковры ткут на вертикальном станке /ын дручь/. Ткут с зевообразователем, основа чаще всего из хлопка /катушечной нити/. Ткачество отличается тем, что полотно не натягивают в ширину. Вообще в данном селе ковров много, но они одинаковы по орнаментальным мотивам и расцветке.

ВЫВОДЫ

В результате изучения ковров и тканей различных периодов и из различных местностей мы увидели как постепенно изменился орнамент ковров и умножилась цветовая гамма.

В конце XIX -начале XX вв в орнаменте ковров преобладали растительные мотивы, встречались и изображения небесных тел "звезд /с. Стойканы Сорокского района/. Указанный орнамент повторяется на всем поле ковра. Основной фон этих ковров черный, чаще всего встречались цвета растительного происхождения: розовый, голубой, зеленый, коричневый, оранжевый.

Позднее появились химические красители и цветовая гамма обогатилась . Появились ковры, орнамент которых не повторялся, они становились более привлекательными, появились новые мотивы. Ковры начали изготавляться не только в домашних условиях, но и на фабриках. Ковры фабричного производства с более богатой гаммой цветов, в гармоничных их сочетании привлекали людей, их покупали и в результате сократилось ткачество в домашних условиях.

Ворсовые ковры, изготавляемые в последние годы объединением "Флоаря" заняли в некоторых домах место молдавских ковров, в некоторых селах этих последних осталось очень мало, в других нао-

борот. Это можно заметить даже из сравнения сел Немировки и Стойканы.

Конечно, хорошо, что наука и техника развиваются, что изобретены такие машины, которые заменяют тяжелый человеческий труд и изготавливают такие красивые и качественные ковры, но ~~незадательно~~, чтобы они полностью заменили молдавский ковер. Ибо именно в молдавских коврах воплощена красота и прелесть молдавского края.

Вместе с тем радуют мнения жителей из обследованных сел о том, что нужно обучить ткачеству детей и внуков, что нельзя забывать эту старую и красивую традицию.

Орнаментальные мотивы год от года меняются, они отражают изменения в материальной и духовной жизни людей, но все же в них сохраняются старые молдавские традиции.

Национальный костюм

Каменский район

с. Немировка

Информаторы:

- I. Бунеску Анастасия Антоновна, 1895 г.р., местная, колхозница.
2. Тофан Мелания Давидовна, 1906 г.р., местная, колхозница.
3. Тукилэ Гаврил Федорович, 1908 г.р., местный, колхозник.
4. Зубку Елена Митрофановна, 1915 г.р., местная, колхозница.
5. Панфил Елена Трофимовна, 1923 г.р., местная, колхозница.
6. Панфил Онофрей Павлович, 1925 г.р., местный, колхозник.
7. Панфил Елизавета Федоровна, 1919 г.р., местная, колхозница.
8. Браншите Анисия Афанасьевна, 1921 г.р., местная, колхозница.
9. Черкес Евросинья Семеновна, 1926 г.р., местная, колхозница.
10. Тофан Дария Антоновна, 1931 г.р., местная, колхозница.
- II. Запорожан Лидия Федоровна, 1930 г.р., местная, колхозница.
12. Артene Мария Петровна, 1928 г.р., местная, колхозница.
13. Иванко Анна Антоновна, 1938 г.р., местная, колхозница.
14. Иванко Семен Федорович, 1930 г.р., местный, механизатор.
15. Тофан Наталия Георгиевна, 1932 г.р., местная, колхозница.

Село Немировка расположено на Днестре в живописном месте.

Село насчитывает 2556 человек. В прошлом это было маленькое село с маленькими домиками, покрытыми соломой. Занятие населения - земледелие.

В настоящее время население работает во многих отраслях производства, но большинство из них - колхозники. При изучении материалов по обрядам, одежде, истории села можно сделать вывод, что село Немировка имеет свою своеобразную характеристику.

Женская одежда

В конце XIX - нач. XX вв. женская одежда состояла из рубашки, фартука, юбки, кофты.

Рубашку шили из конопляного полотна. Верхнюю часть рубашки шили из 2-х частей. Рубашка называлась "шарафан ку крецъ ку манишкэ" - сарафан со сборками с манишкой.

Рис.1

Рубашка была без ворота со сборками. Верхняя часть рубашки покроена как сарафан со сборками.

Рис.2

Рукава покроены широкие, с манжетами (конец XIX-нач. XX вв.).

Ширина рукавов - 30 см. Для этого периода характерно, что манжеты, воротник и манишка рубашек украшались вышивкой.

Рис.3

Позже шили рубашку с рукавами "три четверти" (3 сфертуры) без манжет, манжеты не украшали вышивкой; рубашки были на бретельках. Бретельки украшались вышивкой.

Рис.4

Шили широкие юбки в сборках из конопляного полотна (де орт) или из шерстяной ткани, в 4-х клиньях, на поясе или присборенные на нитке (сфоарэ). Шили юбки - (ын фалзъ, ын контрофалзъ, ын фасоле).

Рис.5

В 20-30 гг. шили юбки из конопляного полотна со сборками, с поясом, присборенные (из 4 клиньев).

В 40-50 гг. шили юбки в сборках, но широко были распространены юбки из шерстяной домотканины с двумя полосками у подола (ла по-оле) и украшенные кружевом.

Рис.6

Для 60-х годов характерны юбки шиты (ын флазъ, контрофлазъ, фасоне).

Кофты - названые рубашки, были с воротом или без ворота, на пуговицах. Рубашки (шарафтан ку брэцэрь ин черкурь) изготавливали из конопляного полотнища с широкими рукавами.

Рис.6

Рубашка (шарафтан ку батэ) - рукав широкий, с пуговицами.

Рис.7

Платья

В 50-60 гг. шили платья из 4-х клиньев. Нижняя часть платья - (поолеле) в сборках (ин фалзъ, контрафалзъ, ин фасоне). Верхняя часть платья (шарафтан ку З фалзъ) с одной стороны и с другой. Рукава на манжетах.

Рис.8

Верхняя часть платья пошита (ин фасоне). Нижняя часть (ин фонтрафалзъ). Ворот круглый.

Рис.9

В прошлом женщины носили так называемые "стэнуце" - безрукавки, из шерстяной домотканины, полотнища. Носили их сверху рубашки. Застегивались безрукавки на пуговицы.

Рис.10

Вязали свитера из шерстяной пряжи, на пуговицах или без, с воротником и без воротника.

Рис.11.

Зимой женщины носили верхнюю теплую одежду (бурнуз). Шерстяную ткань вязали и из нее изготавливали верхнюю одежду с широкими рукавами, большими карманами и отогнутым воротником. Верхняя одежда (бурнуз) встречалась длинной и короткой.

Рис.12

Головные уборы (акоперитоаре пе кап).

Женщины носили косынки из тонкой шерсти (бариэ), домашнего производства, а позже из покупного белого материала.

Косынки по краям украшали кружевом, а средний угол дополнительно украшали вышивкой.

Рис. I3

Были распространены и шерстяные платки с кистями, а также большие клетчатые платки, шерстяные шали. Рис. I4, I5.

В 50–60 гг. широко были распространены тонкие шелковые косынки. В настоящее время все меньше встречаются большие клетчатые платки и шали, а также косынки с вышивкой.

Украшения

Женщины носили ожерелья из различных материалов, в основном из меди. Носили стеклянные бусы, изделия из золота и серебра носили редко, они больше встречались у зажиточных людей.

В нач. XX в. носили украшения "салбэ" – ожерелья из старинных монет, которое одевали обычно в праздничные дни. Серьги встречались разной величины. Бытовали обручальные кольца (верижь) и обычные. Согласно народным суевериям, женщина не должна была терять обручальное кольцо, так как считалось, что кольцо оберегает ее от грехов. Кроме колец, бус и сережек, женщины носили инкрустированные гребешки.

Прическа (пептэнэтурा капулуй).

Женщины и девушки носили одинаковую прическу. Волосы расчесывали и заплетали в две косы, в 4 косы (начинали две косички с ма-кушки головы и соединяли продольно еще 2 косички уже внешне) или собирали волосы в пучок. Рис. I6

Обувь. (Ынкэллэмыйн)

Женщины носили ботинки с пуговицами, туфли, постолы, комнатные туфли, изготавливаемые из шерсти, подбитые кожаными подметками. Постолы изготавливали из кожи (Свиней, яловая). Одевали их следующим образом: вначале обматывали ноги шерстяным материалом, после обували постолы и прикрепляли шерстяным специальным шнуром.

В 50–60 гг. носили туфли, пошитые специальными мастерами, кото-

ные были в селе.

Бытовали шерстяные вязаные чулки. Комнатные туфли изготавливали из шерсти и застегивали на пуговицы, были самой распространенной обувью.

Мужская одежда

Мужская одежда конца XIX-нач. XX вв. состояла из рубашки, домотканых крестьянских штанов - "ицарь", кальсон - "измене".

Шили рубашки с воротником и без воротника, рукава широкие с манжетами. Для этого села характерны рубашки с широким манжетом.

В конце XIX-нач. XX вв. праздничные рубашки украшали вышивкой, особенно манжеты, воротник и манишку. Застегивалась рубашка на 3 пуговицы. Воротник "стойка". Рис. I7.

Ширина манжет - 45 см. Воротник застегивался на 3 пуговицы. Или вдоль манишки ^{нр}шичивали пуговицы. Рис. I8. Изготавливали рубашки из домотканного конопляного полотна или из хлопчатобумажного полотна. Позже бытовали рубашки с воротником на пуговицах. Носили эти рубашки поверх рубашек с манишкой. Рис. I9.

В конце XIX-нач. XX вв. бытоваала рубашка без манжет и носили поверх брюк. В 30 годы носили рубашки, заправленные в брюки.

Брюки изготавливали из домотканного полотна (в 4-х ремиах) или из покупного материала. Внизу были расклешенные. В 30-е годы бытовали брюки - "галифе". Ширина штанины - 40 см. Рис. 20.

Нижнее белье шили из конопляного полотна, покрой широкий, штанины широкие, присборивали их на шнурок или на поясе, застегивая пояс на пуговицы. Рис. 21.

Мужчины носили специальные безрукавки, которые носили под жакетами. Кроме безрукавок из шерстяного материала мужчины носили и кожаные безрукавки из овчины. Рис. 22.

В 50-е годы мужчины носили сверх рубашки - "вилизетка" Шили ее из сатина, рукав на манжете, ворот прямой, застегивалась

двумя пуговицами в левую сторону. Рис.23.

Зимой мужчины носили "Френчурь". Воротник большой, с большими острыми клапанами, ^{на} четырьмя карманами, рукав прямой, широкий, спина с поясом. Воротник был меховой или из овчины. "Френчуриле" были короткие. Шили их из домотканной шерсти и застегивали на 3 пуговицы. Рис.24.

Суман - верхняя теплая одежда, которую носили в холодную, дождливую погоду, сверх "Френча" . Шили из валяной до-мотканной шерсти, широкий покрой с капюшоном, по краям рукавов и карманов подшивали узкие планки кожи. Рис.25.

"Буркэ" - бурка бывала из валяной домотканной шерсти, покрой широкий. Рис.26.

Шуба -"блана" шили из валяной домотканной шерсти, покрой широкий, двухбортная, не застегивалась. Носили эту одежду в основном старики. Мужчины носили и овчинные тулуны- "котоаче". Рис.27.

Обувь - никэлцэмынта.

Мужчины носили катаные сапоги, костолы, лапти; шили лапти из кожи. Перед тем как одевались лапти, наматывали на ноги специальные шерстяные полоски и сверху обували лапти.

Сапоги шили из хорошей кожи. В селе были специальные сапожники, которые шили сельчанам сапоги.

Головной убор мужчин.

Мужчины носили соломенные шляпы, каракулевые шапки, кепки из покупного материала. В селе были специальные мастера, которые плели соломенные шляпы, и мастера, которые шили меховые шапки из овечьего каракуля.

В 50-е годы носили соломенные шляпы и кепки.

Прическа - мужчины носили прическу "полька". По изученным и собранным материалам у разных информаторов в с.Немировка можем делать некоторые выводы. В 60-е годы характерно для мужчин и женщин этого

села было то, что они носили рубашку с манишкой.

В конце XIX в. характерны юбки в сборку, сохранившиеся до настоящего времени. Бытуют и сегодня юбки (в фалзь, контрафалзь), отличавшиеся только тем, что тогда шили их из конопляного полотна, а сегодня шьют их покупного материала.

В тяжелое послевоенное время женщины носили юбки из валиного домотканного шерстяного материала.

В мужской одежде произошли большие изменения. Исчезли рубашки "шарафан ку манишке", широкие брюки, нижнее белье "измене". Сохранилась форма каракулевых шапок. Конопля, которая употреблялась так часто для изготовления одежды, в настоящее время практикуется реже. В настоящее время очень намного изменился социально-экономический облик жилищ людей, но многие из традиций сохранились до настоящего времени.

Сорокский район
с.Стойканы

Информаторы:

1. Кошчуг Михаил Феофанович, 1919 г.р., местный, колхозник.
2. Кошчуг София Андреевна, 1922 г.р., колхозница.
3. Продан Георгий Михайлович, 1895 г.р., колхозник.
4. Ендиричан Ефим Григорьевич, 1895 г.р., колхозник.
5. Ткаченко Мария Ивановна, 1905 г.р., колхозница.
6. Сокиркэ Мария Георгиевна, 1924 г.р., колхозница.
7. Рудяну Ефим Георгиевич, 1922 г.р., колхозник.
8. Урсу Тарас Михайлович, 1916 г.р., колхозник.
9. Калараш София Ефимовна, 1919 г.р., колхозница.
10. Маринеску Ефимий Иванович, 1903 г.р., колхозник.
11. Кожокарь Ольга Васильевна, 1913 г.р., колхозница.
12. Шойман Валентина Андреевна, 1896 г.р., колхозница.

Изучая материалы в с.Стойканы, которое в прошлом было "резешское село", ознакомились с характерными чертами мужской и женской одежды. Женская одежда была более разнообразной, чем мужская одежда. Одна из составной части женского костюма является рубашка. Она состоит из верхней и нижней частей, но бывали и рубашки без "стан" прямые.

Шили рубашки из конопляного полотна (торт ын торт) или из хлопчатобумажного полотна. Женщины ткали сами полотнища для одежды. Шили рубашки из двух частей, без воротника, горловина круглая, на кокетке. Рукав прямой, широкий без манжета, длинный, три четверти и короткий. В прошлом (рис.28) рубашки не украшали вышивкой, только с середины XIX в. стали их украшать разными украшениями. "Кофтэ" - рубашку шили из покупного материала, называемого "андрианэ" или "байкэ"- фланель, застегивалась сверху до низу на пуговицы, воротник отложной, с острыми углами. Рукав на широком манжете. Были распространены кофты в конце XIX-нач.XX вв. Рис.29.

Юбка - "фуста" часть женской одежды. Шили юбки из шерстяного домотканного полотна, в 4 клина, на пояссе, в сборках. В 40-е годы были распространены и юбки "ын фалзъ" или называемые "веере" Рис.30.

Частью женского костюма является и фартук. Фартук имел прямоугольную форму, с двумя карманами. Носили их женщины дома. Шили фартуки из домотканного материала. Рис.31.

Со второй половины XIX в., в селе начали шить платья. Шили платья из хлопчатобумажного полотна. Состояло оно из верхней и нижней части, рукав широкий с манжетом, воротник отложной с острыми углами. Рис.32.

Нижняя часть платья была в "фалзъ", в сборках. Верхняя часть платья "станул" застегивалась на пуговицы.

Головной убор женщин - косынки, платки, шали. Встречались

косынки, платки с цветами и шали с бахромой. Косынки были длинные - 1,5 м.

Прическа женщин была из двух кос, распущенных по симе, или собранных в пуговку.

Обувь - была из материала, шерсти, кожи - (туфли, лапти, шерстяные носки, чулки). Лапти изготавливали из кожи и носили их самые бедные. Украшения - женщины носили кольца, серьги, бусы. Серьги имели разнообразную форму. Женщины в возрасте носили золотые серьги.

Мужская одежда состояла из рубашки из домотканного полотна пынзе де касэ, торт ыи торт, брюк и нижнего белья. В конце XIX-нач. XX вв. шили рубашки с манишкой и без манишки, с прямым воротником "стойка", который застегивался влево на 3 пуговицы, рукав широкий на манжете. Встречались рубашки, которые носили с манишкой отдельно. Рис.33.

Брюки шили из разного материала и назывались по-разному. Нижнее белье шили из домотканного полотна, брюки из домотканного сукна. "Берлевичъ" были пошиты из валяной ткани. Самое распространеноное белье было из домотканного полотна на поясе или прикреплялось на шнурке. Покрой нижнего белья был очень широкий. Нижнее белье носили зимой под брюками, а летом как верхнюю одежду. Рис.34.

В 40-е годы распространены брюки "галифе". Носили их с сапогами в праздничные дни. "Берневичей" - катаные крестьянские брюки носили зимой. Зимой мужчины носили тулуп "коток" из овчины. "Суман" верхняя теплая одежда, которую носили в дождливую погоду и в зимнее время. Шили "суман" из домотканного сукна с капюшоном или без капюшона с двумя большими карманами, рукав широкий, без манжета. Рис.35.

Головной убор мужчин - шапки из каракулевых смушек, соломенные шляпы. В селе были специальные мастера, которые изготавливали шапки, шляпы.

Обувь - мужчины носили кожаные сапоги, лапти, постолы. Вначале на ногу наматывали полоску шерстяного материала, а потом обували лапти и сверху завязывали специальными нитками. Были специальные сапожники, которые делали в селе обувь.

По изученной теме "Одежда" в с. Немировка Каменского р-на и Стойканы Сорокского р-на можно сказать, что каждое село имеет свои характерные черты. В Немировке и мужчины и женщины носили рубашки с укращенной манишкой, а в с. Стойканы женщины не носили рубашки с манишкой, только мужчины, но манишка не была укращенной. Женщины в с. Немировка носили верхнюю одежду "сэкумор" пальто, а в Стойканах не была распространена такая одежда. Домотканное шерстяное валяное полотно в Немировке называлось "суман", а в Стойканах - домашнее сукно.

Дондюшанский район

с. Сударка

Информаторы:

1. Цуркан Татьяна Никитовна, 1910 г.р., местная, колхозница.
2. Коротенко Вера Ивановна, 1916 г.р., местная, колхозница.
3. Пынзарь Елена Ефимовна, 1948 г.р., местная, колхозница.
4. Викол Домника Никитовна, 1936 г.р., местная, колхозница.
5. Суру Елена Ефимовна, 1934 г.р., местная, колхозница.
6. Лолик Владимир Иванович, 1926 г.р.,
7. Басарабян Анастасия Ридр., 1920 г.р.
8. Сувейка Елена Ефимовна, 1914 г.р.
9. Кошулян Иоанна Кир., 1907 г.р.
10. Кошулян Алексей Сом., 1919 г.р.
11. Чолак Виктория Яков., 1913 г.р.
12. Гинза Вера Прокоповна, 1910 г.р.
13. Усова Раиса Яковл., 1934 г.р.
14. Кири Евгения Андр., 1930 г.р.
15. Герепчинская Елена Ив., 1932 г.р.

На основе собранных материалов в с. Сударка женский костюм состоял из рубашки, юбки (фустэ, спинице), "кофты"-блузки, "фоты" - крестьянская юбка из 2-х полотнищ.

В Сударке женщины носили и рубашки с алтицей из домотканного полотна (торт ын торт, бумбак).

Покрой рубашек широкий, рукав широкий, без манжет, без воротника, присборенный на нитке. В конце XIX в. рубашки украшали вышивкой. В 30-40 гг. XIX в. девушки носили рубашки с алтицей в праздничные дни. Украшали их вышивкой "крестиком" из двух цветов (красный и черный), узор геометрический. Рис.36.

Юбка в народе называлась "спинница" и была полита из домотканного полотна или покупного материала из 4-х клиньев или в сборках.

Рис.37. Носили и юбки (ын фалзъ, контрафалзъ).

В послевоенные годы стали носить платья из покупного материала. Платья были широкие в сборках, рукав на манжете, без воротника, присборенное.

Сверх рубашек женщины носили безрукавки с карманами. Рис.38.

Головной убор женщин - платок из домотканного полотна или из покупного белого материала, большие шерстяные платки с бахромой (шали).

Обувь - женщины носили постолы из кожи. Вначале ногу обматывали полосами полотна и потом обували постолы и прикрепляли нитками. Женщины носили домашние туфли "чупичь дин лынэ", вязанные крючком, вязанные шерстяные носки с кожаными подметками. В 40-е годы носили и готовые туфли из магазина.

Украшения - женщины носили серьги, кольца, бусы. В селе были специальные мастера, которые изготавливали эти украшения.

Зимой женщины носили теплые пальто (забон с отложным воротом, с большими карманами). Рис.39.

Мужчины носили домотканые крестьянские штаны - "ицарь", широкие крестьянские штаны "мешинь", "берневичь", нижнее белье -

"измене". Нижнее белье шили из домотканного полотна, покрой широкий, на поясе или присборенное на нитке. Летом носили их как верхнюю одежду. Рис.40.

"Ицарий" - домотканые крестьянские штаны шили из домотканного кухонного полотенца "золник" и конопляного полотна "кылц". Носили их летом, рано осенью..

"Берневичий" - крестьянские штаны шили из валяной шерстяной ткани. Покрой широкий, на поясе. Носили их осенью, зимой.

"Мешинь" - кожаные брюки из овчины, мехом внутрь. Носили "мешинь" обычно пастухи осенью, зимой в дождливую прохладную погоду. Рис.41.

Бытовали 2 вида рубашек - "ку шлейкэ" и "ку ку пептор" - с воротником стойка и нагрудной вставкой, изготовленные из конопляного полотна, покрой рукав широкий, без украшений. Рис.42,43,44.

Зимой мужчины носили верхнюю теплую одежду "суман" и "буркэ". Изготавливались из домотканного шерстяного полотна, покрой широкий, с воротником и большими карманами и с капюшоном.

Головной убор мужчин - соломенные шляпы, шапки из каракулевых шкурок. Начиная с 50-х годов стали носить кепки из покупного материала.

Обувь - мужчины носили постолы, кожаные сапоги, изготовленные сельскими мастерами.

"Фотэ" - крестьянская юбка из двух полотнищ. Носили фотэ и с национальной рубашкой в основном девушки в праздничные дни. Рис.45.

Окницкий район

с.Гырбова

Информаторы:

1. Кэсиян Палагия Кир., 1926 г.р., местная, колхозница.
2. Лунгу Федор Иванович, 1916 г.р., - " - - " -
3. Черней Люба Михайловна, 1923 г.р., - " - - " -

4. Вахнован Мария Дмитровна, 1844 г.р., - " - - " -
5. Овчинников Петр Сергеевич, 1920 г.р., учитель.
6. Лысый Василий Петрович, 1897 г.р., местный, колхозник.
7. Черней Алексей Петрович, 1905 г.р., - " - - " -
8. Крижановская Анна Федоровна, 1934 г.р., - " - ,
9. Стратулат Валентина Петровна, 1936 г.р. - " - - " -
10. Гуцу Мария 1918 г.р. - " - - " -
11. Димитраш Анна Васильевна, 1911 г.р., - " - - " -
12. Кожокарь Аксентий Иванович, 1924 г.р. - " - - " -
13. Калараш Любовь Георгиевна, 1930 г.р. - " - - " -
14. Гадымба Вера Ивановна, 1917 г.р. - " - - " -

По ~~записям~~ собранным материалам по одежде в с. Гырбова мы могли уточнить, из чего состоял национальный костюм.

Женский национальный костюм - юбка (спиница, рубашка с алтицей (ку алтице ку рыурь). Шили рубашки из конопляного полотна (торт ын торт) и из хлопчатобумажного полотна, из двух частей, по-край прямой, рукав широкий, длинный или три четверти, без воротника, горловина присборенная на нитке. Рис. 46.

В 20-30 гг. носили и рубашки с алтицей, украшенной вышивкой, узор геометрический. Вышивали крестиком, двумя цветами - красным и черным. Рукав рубашки широкий, на манжете. Рис. 47.

Юбка - "спиница". Шили юбки из конопляного полотна из 4-х клиньев, на поясе, застегиваясь пуговицами.

В 50-е годы носили юбки из покупного материала (в фалзь, контрафалзь). Рис. 48, 49.

"Фотэ" - крестьянская юбка из двух полотнищ. Украшали фотэ вышивкой геометрическим узором.

Зимой женщины носили теплую верхнюю одежду "зэбон", "бурнуз".

Головной убор женщин - черные и коричневые шерстяные платки с бахромой, косынки.

Обувь — носили постолы, вязаные домашние туфли, а позже кожаные покупные туфли, сапоги.

Украшения женщин — серьги, кольца, бусы.

Одежда — мужчины носили рубашку, нижнее белье, кожаные крестьянские брюки, крестьянские широкие брюки, пояса.

Рубашки были из конопляного полотна с нагрудными вставками, воротник "стойка", названный "шлейкуцэ", рукав широкий без манжет. Нагрудник, манжеты рубашек украшали вышивкой крестиком. Рис.50.

Мужчины носили кожаные безрукавки, орнаментированные геометрическим узором, нижнее белье из конопляного полотна, присборенное на нитке или на поясе, с глубоким дном. Летом носили нижнее белье "измене" как верхнюю одежду. Рис.52.

"Берневичий" — широкие крестьянские штаны из валяной шерстяной ткани, покрой обыкновенный. "Мешиний" — кожаные крестьянские штаны из овчины, каракулевых шкур и носили их зимой. Рис.53.

Зимой мужчины носили "суман" — верхнюю зимнюю одежду из валяной шерстяной ткани с длинным поясом и тулуп "коток". Рис.54.

Головной убор мужчин: летом — соломенные шляпы, зимой — каракулевые шапки. Шили и изготавливали шапки, шляпы сами крестьяне, Мужчины носили постолы, кожаные сапоги.

Заключение

По изученным материалам в селах Немировка Каменского, Стойканы Сорокского, Сударка Дондюшанского, Гырбова Окницкого района можно сделать следующие выводы:

Мужская и женская одежда каждого села имела свои характерные черты. В Немировке женщины носили рубашки с манишкой, а в Стойканах нет, мужчины обоих сел носили единый тип рубашек.

Для сс. Сударка и Гырбова характерны рубашки с нагрудной вставкой и воротники "стойка".

В с.с. Немировка и Стойканы не были распространены кожаные крестьянские штаны "берневичий" и "шерстяные широкие крестьянские штаны "мешинь". Женщины носили верхнюю одежду "бурнуз" во всех изученных селах.

В нач. XX в., в 30-е годы, в Немировке верхняя одежда называлась "сэкушор", в Стойканах - "бурнуз", в Сударке и Гырбове - "зэбон".

С улучшением жилищных условий улучшилась ^Wодежда. В настоящее время в целом национальный костюм не сохранился, только некоторые части его. В настоящее время распространены рубашки с алтицей и юбки в сборках. Женщины и девушки носят такие и сейчас.

Элементы национального костюма лежат в основе новых моделей современного костюма.

Национальный костюм не носят повседневно, а только по праздникам, он сохраняется как национальный костюм художественных ансамблей республики.

ЭКСПЕДИЦИОННЫЙ ОТЧЕТ

за июль 1985 г. м.н.с. сектора этнографии,
Отдела этнографии и искусствоведения Фуртунэ А.Т.

I. Уход и содержание овец

Традиционный хозяйственный годичный цикл, связанный с овцеводством, делился на два больших периода: Летний - от Георгиева дня (23 апреля / 6 мая) до Дмитриева дня (26 октября / 8 ноября) и зимний - от Дмитриева до Георгиева дня.

Кроме летнего и зимнего периода существовали и промежуточные периоды: весенний и осенний. В организации выпаса овец в эти периоды выделялись два варианта:

1. Каждый хозяин пас своих овец.

2. Несколько хозяев объединяли своих овец в общую стаду и пасли их по очереди или нанимали подпаска, в отдельных случаях пастуха (чаще в зимний период). Вечером овцы распускались по дворам.

При весеннем переходном кормлении овцы получали часть зимнего рациона сена, после чего их выгоняли на пастьбу. Ранней весной овцы паслись на лугах, затем переходили на постоянные выгоны. До выхода овец на постоянные пастбища происходило ягнение (конец марта - начало апреля). Во время ягнения овцы кормили лучше, чем обычно. Новорожденных ягнят вместе с матками держали, главным образом, в доме.

После того, как ягнята успевали достаточно окрепнуть, их выгоняли вместе с овцами на постоянные пастбища. По народному календарю это происходило в день св.Георгия. Геориев день являл-

ся традиционной датой нового скотоводческого года. Это было временем, когда формировались отары овец (чаще по кварталам села) для летнего выпаса, когда вступали в силу заключаемые договора с пастухами.

Однако в действительности овец выгоняли на постоянные пастбища в зависимости от ежегодных климатических условий.

По окончании уборки хлебов овцы выгонялись на живи, где ястично паслись до конца пастбищного периода.

Осеннее переходное кормление заключалось в том, что овцы паслись на выгоне, их подкармливали только вечером.

Концом летнего содержания овец считался день св.Дмитрия. К этому времени был приурочен и период случки овец.

На зимнее содержание по традиции овец ставили в день св.Андрея, который считался началом зимы ("кап де ярнэ"). В безснежные зимы ("кыл цине ярна тоалэ") овец содержали на подножном корму. Они ночевали у каждого хозяина дома, где их подкармливали. Как летом, так и зимой овцам давали соль. Не давалась она только в сильные холода, так как при принятии пищи животные пили больше воды и в сильный мороз могли простудиться; обычно давалась каменная соль в виде куска.

При зимнем содержании применялась подстилка. В неё шла солома, остатки корма, сущеный навоз, мох, листья деревьев.

Большое значение в деле ухода и содержания овец, особенно в период ведения молочного хозяйства, имела правильная организация труда, основанная на вековой практике.

В начале скотоводческого года овец объединяли в общую отару ("турмэ:, "кирд"). Ту часть животных, у которых ягната поступили на убой (они были немногомилены), как правило,

объединяли в отдельную отару, но иногда пускали и в общую. Таких овец доили. Молоком пользовались хозяева или пастухи, разделив его между собой. За несколько дней до выгона или в первой половине этого дня для дойных овец строили небольшой загон, а также жилище для пастухов ("колибэ", "бордэй").

К празднику "суббота поминовения предков" ("сымбэта мошилэр", моший де варэ") между 8 и 29 мая число дойных овец увеличивалось, поскольку часть ягнят поступала на убой или для продажи, а оставшиеся могли развиваться дальше уже, без материнского молока. Поэтому было целесообразно объединять дойных овец в отдельное стадо и начинать вести активное молочное хозяйство. Дойные овцы назывались "аплакэтарь". Для ведения активного молочного хозяйства отделяли яловых овец ("стерпеле") и ягнят в отдельное стадо. Ягнёта держались вдали от "стынэ" до тех пор, пока не привыкнут к пастьбе. После этого на ночь их загоняли на стынэ и даже могли объединять с яловыми овцами или пасти отдельным стадом.

Иногда отдельных ягнят объединяли с дойными овцами другой отары (того же или соседнего села), которая находилась на расстоянии нескольких километров. Понятно, что матки не кормили молоком чужих ягнят и они постепенно отвыкали от молока. Затем забирали обратно.

Ко времени начала активного ведения молочного хозяйства была приурочена и стрижка овец. Но всё же, начинали стричь овец в зависимости от климатических условий. Крестьяне сами стригли своих овец с помощью ножниц ("фарэнде де туне оиде").

Со временем, когда начиналось активное ведение молочного хозяйства, сеневладельцы данной кооперации сообща сооружали на пастбищах следующие хозяйствственные постройки:

1. приспособление для доики овец ("струнгэ");
2. приспособление для переработки молока и хранения молочных продуктов ("стынэ"),
3. загон для отдыха овец ("тырлэ").

При производстве молочных продуктов поселяне прибегали к небезинтересной форме кооперации средств производства, которая заключалась в том, что принадлежащие нескольким хозяйствам, овцы соединялись для доения в один общий "дойняк". В нем входило обычно до двух сот овец.

Каждый крестьянин для получения "брэнэ" пользовался молоком всего дойника или же получал известную долю готовой брэнэ.

Установление нормы выдачи молока или молочных продуктов каждым хозяином повторялась обычно. Это были дни "диммика маре" (Троица), когда начиналось активное ведение молочного хозяйства и "Сынкетру" (день св.Петра), который по народной традиции считался серединой лета. К этому времени изменялось количество и качество молока.

При пробном удое ("купшитул") каждый хозяин доил своих овец. Измерением общего количества молока и определением доли каждого хозяина занимался старший чабан ("бач", "скутарь") или один из членов добровольной кооперации. Единицей измерения была купа (чаша) (0,625 л.).

Первыми молочные продукты ^{получали} пастух или хозяин, иногда владелец, наибольшего объема получаемого количества молока.

Очевидно, что если бы мелкие свекладельцы не соединяли бы своих овец вместе для доики и не пользовались бы поочередно овцами друг друга, то каждому крестьянину приходилось в отдельности вести молочное хозяйство, а это было связано с определенными трудностями.

Во-первых, крестьянину для получения нескольких килограммов брынза пришлось бы потратить в течение двух-трех летних месяцев (период доения овец) по несколько часов в день. Это его отрывало от других важных сельскохозяйственных занятий.

Во-вторых, для изготовления качественных сортов брынза крестьянин от своего небольшого числа овец не имел сразу нужного для этой цели количества молока.

Таким образом, такая рациональная форма кооперирования мелких производителей, объединение их усилий, совместный труд, продиктованный многовековым опытом народа, позволял последним вести свое хозяйство с наименьшими затратами, более эффективно.

В деле ухода и содержания овец большое значение имели эмпирические знания пастухов, накопленные в течение веков, нашедшие применение в повседневной практике.

Большое значение имело предупреждение болезней животных. Для этого было необходимо поддерживать постоянную чистоту на месте содержания овец, соблюдать другие гигиенические правила, вовремя поить овец, не поить грязной или холодной водой, вовремя доить. При заразных болезнях (отвердение вымени, хромота и т.д.) нужно было изолировать заболевших животных, а при такой болезне как сибирская язва, полагалось в профилактических целях зарыть тело повибших животных.

Как свидетельствуют информаторы, случка овец должна быть приурочена к определенному календарному сроку, а именно по дню св.Дмитрия. Это делалось с таким расчетом, чтобы ягнение происходило при теплой погоде (в конце марта - начало апреля). В противном случае ягнятам было бы труднее выжить.

Одним из основных приемов ухода за новорожденными ягнятами было их содержание в доме, пока они в определенной мере не окрепли.

Во время пастбищного периода немаловажное значение имело знание и использование на деле правильных приемов пастбища овец. В более жаркое время овец надо было вести против ветра, иначе они переставали пасться. Вообще-то, в таком случае, они сами шли против ветра. При возникновении необходимости было очень трудно вернуть их обратно.

К обеду, когда жара усиливается овцы собираются в кучу. В таком случае, лучше устраивать им отдых на хорошо обдуваемом возвышением месте или разделить на мелкие стада. Это в большей мере относится к ягнятам. Через каждые два часа рекомендуется их делить. В противном случае бывает, что ягната погибают.

Поскольку летом, при большой жаре овцы плохо паслись, то рекомендовалось после вечерней дойки пасти их (особенно во время активного ведения молочного хозяйства) до 23-24 часов. Иногда пастухи, которые были заинтересованы в достижении высокой молочной продуктивности пасли овец почти всю ночь. Этот прием назывался "ын порнялэ".

Знание повадок овец облегчали в определенной степени труд пастухов. К примеру, колокольчики завязывались, как правило, более пугливым овцам, т.к. они быстрее чем другие чувствовали приближение опасности, или вожаку, который вел стару, будь это овца (как правило яловая) или кастрированный баран.

II. Овчий молочные продукты

Овц доили в подойник (гэлэтэ). К ушкам гэлтэ привязывалась двойная веревка, образующая петлю: В эту петлю подвешивался на ушках маленький деревянный сосуд, называемый купой (чаша). В настоящее время употребляют кастрюльку или чашку. По традиции их называют "купой". В купу направляли струю молока во время доения. Когда она наполнялась, то при дальнейшем доении молоко сливалось через край купы в гэлэтэ, чем предотвращалась потеря его от разбрзгивания.

Молоко сливали в специальную деревянную кадку ("путинэ"). На кадке было установлено приспособление из деревянного обруча с сеткообразным дном из веревки или проволоки. На него накладывались одна на другую три щедилки из домотканого полотна. Через них процеживали молоко. После этого прибавлялась сырчужная закваска. Она обычно готовилась в самом хозяйстве из сырого сырчуга (ягненка). В сырчуг заливают овечью сыворотку или свежее молоко. Добавляют туда соль (в зависимости от величины желудка). Нижнее отверстие сырчуга туго завязывают. Затем его подвешивают в таком месте, где бы высыпал и чем-либо закрывают для предохранения от насекомых. Приблизительно через полтора месяца его можно употреблять. Перед употреблением сырчуг размельчают, растворяют в воде, сыворотке или в свежем кислом квасе. Тщательно растирают его руками и размешивают. Этую массу процеживают через щедилку и получают сырчужную закваску.

После прибавления сырчужной закваски молоко помешивалось в продолжение минуты особой мешалкой в вертикальном и горизонтальном направлении. Далее бочку чем-нибудь прикрывают. Створаживание происходило в течение 15-20 минут. Получаемый творог обивали

специальной палкой. После сбивания, веслом или руками, творог собирался от стенок к середине в комок. Под него подводили кусок холста ("стрекэтоаря", "стрекурэн~~аре~~ре") и поднимали на обруч с сеткой, который находился над порожней кадкой, куда и стекала сыворотка. Концы полотна завязывались и закручивались на палке отчего творог сильно прессовался, а сыворотка стекала. Часто углы холста связывались и вешались на жердь над кадкой и давали стечь сыворотке до следующего доения. После этого выжимали и клади комок на прямоугольной плетенке на четырех столбах ("Лясэ"), где он находился приблизительно три дня.

На "лясэ" продолжали вытекать остатки сыворотки и творог доходил до полного созревания. Такой вид самого распространенного свежего несоленого свечьего сыра, получаемый путем сырчной ферментации, назывался "каш".

С помощью кисломолочной ферментации получали кислое молоко. Сырое молоко вливали в кадку и давали скиснуть. Кадка находилась в полуzemлянке. При теплой погоде молоко скисало через сутки, при холодной - через 2 - 3 суток. Получалось молоко густой консистенции. Его можно было резать ножом. Оно лучше хранилось в прохладном месте. Им кормились, главным образом, пастухи.

Способом термической обработки сыворотки ("зэр") изготавлялся свежий несоленый сыр называемый "урдэ". В отличие от каша, получаемого непосредственно из свежего свечьего молока урдэ содержит в себе меньший процент жирности и поэтому является как бы продуктом второго сорта.

Для приготовления урдэ сыворотка сливалась в котел ("чаун де урдит") и кипятилась на 2-3 часа на слабом огне. При этом её все время мешали палкой, водили по дну и боковым стенкам котла, чтобы выделившийся альбумин не пригорал. Когда

весь альбумин вспывал и собирался сверху, то дав ему остить, собирали на холст, при этом сыворотка стекала в бочку. Встыдший альбумин собирали с помощью большой деревянной ложки ("Лингурэ маре де лемн").

Следует также выделить способ механической сепарации масла ("унт") из жирового компонента и сметаны. Жировой компонент состоял, главным образом, из "жынтицэ", представляющей собой специфическую жирную массу, которая выплывала на поверхность альбумина при подогревании сыворотки. Из нее сбивали масло. Для сбивания масла широкое распространение имели деревянные маслобойки ("бу-дээм"). Это деревянная маслобойка, стянутая металлическими обручами. Она состояла из бочонка, суживающегося к верху, "капак" - крышки с круглым отверстием в центре и "бэтэтор" - пестика с наконечником в виде деревянного колесика с отверстиями.

Масло шло в основном на удовлетворение нужд пастухов.

При дальнейшей обработке каша в зависимости от способов хранения получались следующие сорта "бринзэ" (соленый свечий сыр):

1. "Брынзэ фэлий", для изготовления которой существовали два способа: а) каша резали на фэлий (куски), которые солились и укладывались в деревянные бочки ("путинэ");
каш на несколько часов вымачивался в рассоле, после чего укладывали в бочку.
2. "Брынзэ фрэмънтатэ" изготавлялась следующим образом: каша измельчалася, солился и укладывался в бочку. Иногда к нему добавлялось урдэ.
3. Одним из способов хранения брынзэ являлся комбинированный. Он заключался в том, что на слой измельченного соленого каша клался слой кускового каша. Путем чередования этих двух слоев наполнялась бочка.

III. Пастушеский коллектив

В течение всего годового цикла ухода и содержания овец, но особенно в летний период главная ответственность лежала на пастухах. Наиболее архаичной формой найма пастухов был наем пастуха всеми жителями одного квартала (в больших селах). Члены такого объединения несли ответственность за все издержки.

После нового года (точной даты не было) все жители или представители одной "макалэ" (квартал, часть села), собирались у одного из крестьян в доме или в "kyрчумэ" и выбирали старшего чабана ("бач", "скутарь"). После заключения устного договора следовало упощение ("се пуня мохорыч, адэлмаш"). Если бач или чабан нуждались в деньгах им ссужались определенная сумма ("арвонэ") в день найма.

В обязанности бача, скутаря в первую очередь входил наем пастухов. Члены данной кооперации могли также устроить угощенье и пастухам ("мохорыч"), с пожеланием, чтобы они дожили благополучно до дня св. Дмитрия.

Старшему чабану должны были быть присущи такие качества, как честность, скромность, добросовестность, аккуратность, хозяйственность, владение в совершенстве приемами переработки молочных продуктов.

Главное занятие бача было ведение молочного хозяйства. Кроме этого он выполнял функции администратора всего летнего овцеводческого хозяйства и руководил пастушеским коллективом. Ему доверяли при найме чабанов, он был посредником при оплате их труда, иногда помогал чабанам во время дойки овец, ночью вместе с ними охранял стару овец.

Если бач оказался нечестным, неаккуратным, другими словами, не оправдал доверие людей, то его могли просто выгнать даже в середине лета и ничего ему не заплатить.

Чабаны нанимались в зависимости от величины стада. Приблизительно каждый чабан пас сто, иногда и больше овец. Чабан, который пас доильных овец назывался "чабан ла аплекэтэрэ", а тот, который пас яловых овец "чабан ла стерпе".

Прежде всего ценился профессиональный уровень пастухов. В круг их обязанностей входила в первую очередь выпаска и дойка овец. Они должны были заботиться о здоровье и продуктивности дойных овец.

Где были большие отары овец, ягнят пасли отдельно от яловых овец. Пастушок которых их пас назывался "кирланар", а тот, который гонял овец на "струнгэ" (место для дойки овец) – "струнгарь". Обычно это был мальчик в возрасте от 9 до 14 лет. При найме его бач договаривался с его родителями. Струнгарь также помогал бачу во время изготовления брынзэ или чабанам во время пастьбы овец, он ~~мел~~ утварь, подметал загон.

Баранов пас "бэрбэкар". С июня месяца из баранов составлялась отдельная стара. Они ночевали недалеко от загона для овец. Это было неогороженное место. До дня св.Дмитрия бараны паслись отдельно. В одну стару объединялись бараны из нескольких сел. Поэтому при их пастьбе не было ограничений в использовании пастбищ данных сел.

"Бэрбэкар" мог питаться за свой счет или присоединяться к остальным пастухам. Он спал сколо отары. Как правило, для него не строилось жилое помещение.

Оплата труда у чабанов была в основном денежная. Платили пастухам, как правило, один раз в год - в день св.Дмитрия (конец скотоводческого года). Все члены пастушеского коллектива питались за счет хозяев, которые приходили на стынэ за молоком или молочными продуктами. Каждый хозяин во время своего пребывания на стынэ кормил чабанов за свой счет.

Нетъемлемыми принадлежностями чабанов во время пастьбы овец был кнут ("бич") и пастушеская палка ("дыржэ"). Для того, чтобы ловить при необходимости овцу использовали крючок ("кирлиг"), закрепленный с однотою конца к длинной палке. Его использовали и как пастушью палку. Овцу ловили за ногу.

При теплой, ясной погоде чабаны ночевали под открытым небесм, недалеко от отары. От дождя они укрывались в легкой постройке под названием "колибэ" - шалаш, в холодную погоду - в полуземлянке ("бордэй").

Если стынэ была недалеко от села, то члены пастушеского коллектива еженедельно поочереди приходили домой для смены белья. В противном случае кто-то из членов семьи носил им на стынэ чистое белье.

IV. Сохранение элементов обычного права у пастухов

Отношения между владельцами овец и пастухами регулировались согласно нормам обычного права. В случае необеспечения всех членов добровольной кооперации в положенный срок молочными продуктами, им должны были уплатить стоимость оставшейся неполученной продукции. В основном платил бач, иногда все члены пастушеского коллектива или та часть членов добровольной кооперации, которая получила полностью продукцию от своих овец.

Как правило, платили в случаях безответственного отношения со стороны членов пастушеского коллектива при выполнении своих обязанностей. В случае существования объективных причин (дожди, плохие пастбища и т.д.) этот обычай не имел силы.

Параллельно с ним действовал и другой обычай. Оба находились в тесной взаимосвязи. После того, как все хозяева получали в срок молочные продукты (бывало, что и досрочно), члены пастушеского коллектива пользовались молоком от овец всей стады.

В случае падения от болезни или истребления овцы волком, чабан не нес за неё ответственности, но должен был вызывать хозяина на место происшествия. Обычно чабан снимал с животного кожу и представлял ее хозяину (в случае падения овцы от болезни) или же часть тела - "партал". (в случае истребления волком). В последнем случае чабан показывал голову с ушами, на которых отмечены путем подрезывания знаки собственности.

Как правило, на ушах овец встречалось сочетание из нескольких знаков. В основе встречаемых сочетаний было несколько знаков:

⇒ спинжикэтурэ

← кишкэтурэ

-  буркулице
-  потрикалэ
-  ретезэтурэ

и др.

У. Летние овцеводческие хозяйствственные сооружения и жилище чабанов.

Весь комплекс хозяйственных сооружений, в том числе и жилище чабанов назывались стынэ.

К традиционным хозяйственным постройкам летнего периода относятся: 1) загоны для дойных овец (окол де дат ла стругэ); для отдыха после доения и для ночлега овец ("тырлэ"); 2) хлев для овец; 3) помещение для доения овец ("струнгэ"); 4) помещение для переработки, сохранения молочных продуктов ("стынэ").

Загоны делаются из многих частей ("порць"). Их можно легко разобрать и перенести на новое место. Часть забора с северной стороны делали из толстого слоя камыша, расположенного по вертикали. Такой забор имел наклон во внутрь и защищал овец от не-настая.

Помещение для дойки овец – это односкатный навес на четырех столбах, покрытый камышом или соломой. Он устраивался на покатой плоскости, снижающейся к дойльнику.

Помещение для переработки и сохранения молочных продуктов строят из досок, покрывали камышом или соломой. В последнее время используют шифер. Они квадратной или прямоугольной формы.

УІ. Одежда

Основу одежду пастухов составляла традиционная молдавская народная одежда. Существующие небольшие отличия в одежде пастухов можно объяснить спецификой их деятельности, т.е. нахождением большее время года в трудных полевых условиях.

Чабаны носили белую рубашку из домотканого полотна. В отличие от земледельцев они, с целью предохранения себя от дождя, жары и насекомых вываривали рубахи в сыворотке или в топленом жире.

Мужские штаны по крою и качеству материала разделяются на следующие типы: холщевые ("измене"), шерстяные ("ицарь"), зимние шерстяные штаны ("берневичь"), зимние штаны из овечьих шкур ("мешинь").

Чабаны носили широкий кожаный пояс ("кимир").

В теплое время года надевали жилеты, зимой пальто, овчинные безрукавки и тулуны. В дождливое время года пастухи надевали плечевую одежду ("манта"), сделанную из домотканого материала. К манте пришивали капюшон ("глугэ"). В целом такая одежда называлась "глугэ", "манта ку глугэ".

Даже в самые жаркие дни пастухи носили бараньи шапки. В обиходе были и соломенные шляпы.

Летом пастухи носили постолы ("спинч") из коровьей кожи, а в хододные периоды года из свиной кожи ("чорик"), поскольку в последних было теплее.

УІІ. Пища

Единственная разница между пищей крестьян и пастухов состояла в том, что в пище последних, особенно в летний период, преобладали свежие молочные продукты.

УШ. О_б_ы_ч_а_и_

Началом летнего периода скотоводческого года считался праздник св.Георгия. Основными в системе праздника являлись скотоводческие обычай. Из них самыми сложными и многообразными являлись магические приемы "переманивания" молока и "соответствующие избавительные ритуалы, совершаемые с целью охраны от магического отнятия молока. Колодовским "переманиванием" молока занимались женщины, старушки. Их называли венцы, колдуны ("стрипояйче", "видме").

Для отнятия молока прибегали к многочисленным магическим приемам, используя при этом различные предметы (цедилку, веревку и др.). "Колдуны привязывали к ноге или держа руками между ногами цедилку ходили по росе, по межам, по полям, по пастбищам - этой цедилкой, напитанной росой, промывали вымя у своих коров, ходили по пастбищам и собирали рукой росу, при этом приговаривали: "Я не собираю росу, я собираю ману" и др.

Для предосторожения от магического отнятия маны и обеспечения высокого удоя, прибегали к ряду избавительных ритуалов.

В кануне Георгиева для выкапывали куски дерна, квадратной или круглой формы, в которые вставляли ветки вербы. Их ставили на крышу помещения для дойки овец или около дверей этого помещения. Куски дерна и ветки вербы через несколько дней или приблизительно через неделю снимались. Если животное сглазили, вербу кипятили и оставшей водой кропили коров и овец или просто давали им съесть эту веточку.

При опускании у коров вымени, его намазывали намоченным дерном. На "стык" ветки вербы давались в корне овцам; дерн

размельчали и разбрасывали по загону или в сторону овец.

Некоторые хозяева накануне Георгиева дня освященным на пасху маком , посыпали вокруг дома, загона, огорода, помещения для скота. При этом говорили: "Когда колдунья соберет весь мак, тогда пусть и отберет ману".

В случае отбиания маны, как свидетельствуют старожилы, молоко портилось, пропадало, из вымени текла кровь, оно опухало и даже отпадало. Корова вела себя неспокойно; бежала к дому колдунья и мычала.

На пасху освящали в церкви свежий несоленый сыр ("каш"), соленый сыр ("брынзэ"), жареного ягненка.

При употреблении в пищу первых молочных продуктов соблюдалась определенная иерархия: первым приобщался старший чабан, потом остальные.

Овец начинали стричь, по народной традиции, с троицкого воскресенья ("думника маре"). Старались стричь в скоромные дни (вторник, четверг, субботу). В постные дни ("зиле де сэк") запрещалось, поскольку верили, что овцы могли заболеть.

Ряд обычаяев был прикреплен ко дню св.Дмитрия (Сымедру), когда заканчивался летний период скотоводческого года. Крестьяне производили расчет с пастухами. В этот день запрещалось работать. В случае нарушения этого запрета, по существующему поверью, волки могли нанести вред.

Праздник св.Дмитрия носил полуфункциональный характер.

С этого дня или на второй день начиналась случка овец. С выпаданием первого снега хозяева забирали овец домой на зимовку; а иногда со дня св.Андрея, который считался началом зимы (Андрей - "кап де Ярнэ"). С Андреева дня опасность нападения

волков становилась реальной. Существовало поверье, что начиная с этого праздника волки ходят стаями. В целях защиты овец и себя от их нападения, в этот день запрещалось работать. С помощью чеснока делали знак креста на окнах.

В другие праздники так же соблюдались ритуалы, связанные с защитой от нападения волков ("Покроаве", "Винеря маре", св.Николай, св.Георгий и др.).

В постные дни никому ничего не давали из продуктов овец, коров. В понедельник вообще ничего не давали из дома, поскольку верили, что будут давать всю неделю. Таким образом, считалось, что обеднеет хозяйство.

Ряд поверий, связанный с домашними животными не был приурочен к определенным праздникам. Так, если украдут что-нибудь из продуктов овцеводства (комок шерсти, сичуг, кусочек свежего соленого сыра и др.) овцы начинали болеть, часто бывали падежи. В таком случае хозяин должен был продать всех овец и купить других.

Женщинам запрещалось участвовать в производственной деятельности пастухов. Женщины не имели права доить овец, гонять их на струнгэ для дойки.

С целью предупреждения слазки животных им завязывали красные шерстяные нитки.

Животные играли определенную роль в народных приметах. Если дерутся бараны, считалось что погода изменится - будет дождь или ветер. Другая примета касалась овец. Когда овцы ходят с места на место, не пасутся - пойдет дождь.

IX. Болезни

Наиболее распространенными были следующие болезни: сибирская язва ("далак"), кровью ("де синже"), вертячка ("какие"), ящур ("де чоаре") и др.

1. Далак - основная причина этой болезни состояла в следующем: овцы с жадностью набрасывались на корм, пили плохую или холодную воду, толпились и спали на солнце. Вследствие этого их движения были замедленными, они дрожали, не добрагивались до корма, валялись на земле, глаза и моча становились красными, кровь портилась, опухала селезенка. Во избежание этой болезни необходимо было следить, чтобы овцы не пили грязную воду. Если это случалось, то им не надо было давать спать, а гонять по полю. Для лечения пастухи употребляли лекарственную траву называемую "буруя де далак". Отрывали кусочек и вталкивали под кожу овец. Иногда прокалывали с помощью шила селезенку. Но эти приемы редко помогали.

Далак - эта заразная болезнь. Для предупреждения заражения запрещалось использовать шкуру и мясо больных животных. После смерти животных закапывали.

2. "Де синже". Овцы болели по той причине, что пили холодную или грязную воду, с жадностью набрасывались на корм. Симптомы: уши были холодными, зрачки были налиты кровью, овцы не ковали жвачки, движения их были замедленными, они не добрагивались до корма, прыгали, валялись по земле. В этом случае пускали кровь с ямочки над глазами, с ушей, с ноздри.

От приливов к голове кровопускание делалось так: в ямочке под глазами ощупывалась жила, которую нужно было проколоть остроконеч-

ным ножечком ("стрикник ") и дать истечь крови сколько нужно будет. Из ноздри кровь пускали известным порядком кровопускания, а из ушей следующим образом. Растирали ухо до теплого состояния и затем резали его верхнюю часть с таким расчетом, чтобы хорошо вскрыли все вены уха. Если овца болела кровью, то кровь шла струей, в противном случае она истекала каплями.

Когда струя переходила в капли, хозяин или пастух желая продолжить кровотечение, искусственно его выдавал - брал палочку и слегка ударял по надрезанному уху до тех пор, пока не появлялась чистая кровь.

Сеанс такого лечения обычно длился от одного до полутора часа. Если лечение начинали своевременно и проводили правильно, то через сутки овцы выздоравливали.

3. "Какие". В головном мозге овец происходили видоизменения под влиянием зародыша ленточного глистов. Растворялась центральная нервная система. Явным признаком болезни было кружение овец. Овцы худели и доходили до полного испытания. Болезнь вызывалась паразитами, которые проникали через ноздри в головной мозг. Пастухи не знали почти никаких способов лечения. Иногда гоняли овец по пыльным местам. Пыль, проникая в дыхательные органы, заставляла овец чихать. У некоторых от сильного чихания вместе с массой воздуха выходили и ленточные глисты. Больных овец резали на мясо. Голову зарывали в землю. Это делалось в профилактических целях.

4. "Шкьюэт" - хромота овец.

Эта болезнь чаще появлялась тогда, когда падали сильные, холодные росы и туманы, когда овцы ходили часто по грязи, или не соблюдались чистота в загоне для овец. Место вокруг копыт

опухало, образовывалась рана, появлялись червяки. Иногда копыто само отделялось.

В качестве лечебной процедуры очищали рану и обливали дегтем или бензином.

5. Гэлбаза - печеночный гельминтоз

Причина заболевания состояла в том, что овцы пили грязную воду, после чего спали. В печени появлялись червяки. На обратной стороне век опоясывались белые линии. Белки становились желтыми. В качестве лекарства овцам давали в течение трех суток дробленные корни хрена, к которым прибавляли пшеничные отруби. Также кипятили цветы желтого цвета ("гэлбенела"). Остывший настой давали пить болевшим овцам.

6. Ымбларя бурдуканулай - вздутие живота.

Если овцы кормили сахарной свеклой, лебедой, диким рапсом, отавой или пшеницей и поили водой, то у них вздувалось брюхо. С целью лечения пастухи и крестьяне прибегали к ряду эмпирических способов. Для начала, чтобы овца могла жевать в рот вставляли кляп ("кэлүш де лемн"). После этого давали ей солянку (в одном литре воды растворяли 100 г. соли); полкилограмма сырого овечьего молока и др.

7. Вэрсаф - оспа

Болезнь заразная. На теле образовывались нарыва. Овцы начинали терять шерсть. Пастухам не были знакомы никакие способы лечения этой болезни.

8. Пынтикәрие - понос

Если овец не поили вовремя или они пили слишком много воды, наблюдалось расстройство желудка. С целью лечения им давали приблизительно сто грамм водки, а также настойку сделанную из дубовой или айвой корки (на 10 кг. воды один кг. корки). Давали по одной ложке в сутки (в течение 3-4 суток). Если эту норму нарушали, могло произойти отравление желудка.

9. Де иимбрічъ - круглые глисты.

У ягнят сосунков образовывались круглые глисты. Брюхо вздувалось. Их лечили следующим образом: из полыни делали настойку ("юшкэ де пелин"). Каждому ягненку давали по одной ложке в сутки. Так - трое суток подряд.

Все вышерассмотренные способы лечения овец посили эмпирический характер. Но кроме эмпирических способов лечения, существовали и разные магические приемы, совершаемые с целью предупреждения болезней. Словесные формулы, заговоры входили составной частью в любой лечебно-магический обряд.

Кроме того, если выражаться образно, что она кормила и одевала крестьянина, она в тоже время и лечила его. Веками вырабатывались определенные народные способы лечения разных болезней у людей с помощью продуктов от овец. Эти способы находили себе подтверждение на практике и составляли важную часть народной медицины.

Против ревматизма рекомендовалось держать ноги или лежать по 10 мин. ежедневно в течение двух недель в теплом овечьем на-

возе; лежать в воде, содержащей жировой выпот ("усук", "жир"); или в теплой сыворотке; накладывать компресс, содержащий теплый овечий навоз ("юшкэ"); заворачивать ноги или спину овечьей несоленой шкурой.

Для лечения лишая, больные места намазывали смесью, сделанной из овечьего навоза, растопленного воска и свиного жира.

Овечьим навозом лечились и нарыва, на них накладывали компресс.

В случае воспаления легких рекомендовалось жить определенное время на стыне, чтобы дышать воздухом, образующимся там.

Таким образом, деятельность пастухов и крестьян была направлена на обеспечение высокого уровня ухода и содержания овец, поскольку от этого зависели на состояние, молочная продуктивность и плодовитость.

Большое практическое значение имела рациональная организация труда и распределение молочных продуктов, поскольку при минимальных затратах решался вопрос ухода и содержания овец в летний период. Немаловажное значение эмпирическое знание пастухов и крестьян.

* * *

Одновременно с этим материалом были собраны многочисленные фольклорные тексты. Они прилагаются.

1. Немировка - Каменка

- Иванко Федор Зах., 62 де ань, ориж., шт. карте.
- Котрук Андрей Филипович, 89 де ань, ориж.
- Запорожан Григоре Давид., 74 де ань, ожих.шт. карте.
- Запорожан Елизавета Архиповна, 73 де ань, орижинарэ дин с.Слобозия - Ворэнкэу, р.Сорока.

2. Стойкань - Сорока

- Урсу Емануил Остапович, 81 де ань, ориж.
- Урсу Текиа Иван., 81 де ань, ориж.
- Мири Георге Федорович; 60 де ань.
- Голубаченко Нистор Сафронович, 79 де ань, нет. карте.

3. Сударка - Дондущень

- Молодой Иван Ефимович, 58 де ань, карте.
- Рябчинский Сюня, 60 де ань, карте.

4. Гырбово - Окница

- Иримчук Захария Андреевич, 75 де ань, ориж., апаль.

ПІСМЯ! На родна я "пічча

Каменский район
с. Немировка

Информаторы:

1. Тодераш Аксиния Никифоровна, 1922 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
2. Бунеску Лидия Илиевна, 1942 г.р., местная, домохозяйка, молдаванка.
3. Северин Елена Гавриловна, 1948 г.р., местная, служащая, молдаванка.
4. Казаку Елена Андреевна, 1923 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
5. Талмач Парасковья Николаевна, 1930 г.р., местная, колхозница, молдаванка.
6. Середа Акулина Васильевна, 1946 г.р., местная, колхозница, молдаванка.
7. Джосан Агафья Пахомовна, 1911 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
8. Мелник Лидия Семеновна, 1930 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
9. Лозан Екатерина Степановна, 1943 г.р., местная, повар, молдаванка.
10. Бунеску Ирина Андреевна, 1925 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
11. Гогу Домника Федоровна, 1925 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
12. Чеботарь Мария Леонтьевна, 1912 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
13. Секри Мария Ерофеевна, 1936 г.р., местная, учительница.
14. Токила Ефросинья Пантелейвна, 1924 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
15. Дигори Екатерина Васильевна, 1950 г.р., местная, воспитательница, молдаванка.
16. Лозан Пелагея Федоровна, 1917 г.р., местная, молдаванка.

С древних времен молдавский народ прославляется своей национальной кухней, которая включает большой выбор разных блюд с высоким процентом калорий и витаминов, - блюда, которые стали известными во всем мире.

Мамалыга с творогом, стакан янтарного вина и сегодня составляют традиционный элемент молдавской кухни. Разнообразие блюд, большой процент калорийности пищи обязаны в большей мере благоприятному климату, который позволял выращивать в нашей республике ~~свеклу~~ еще нашим предкам разные сорта пшеницы, кукурузу, ячмень, овес, целые поля подсолнуха, большое разнообразие овощей.

Плодородные зерновые нивы гармонично сочетаются с одним из основных богатств молдаван - виноградниками. Хорошо развивалось в республике овощеводство, плодоводство. Плодоводство является одной из основных отраслей агропромышленного комплекса с. Нестеровка, - села с сельскохозяйственно-экономическим развитием. С древних времен в этой местности большое развитие имело и животноводство - рогатый скот, свиньи, овцы, козы. Молдавский народ является большим мастером народной кулинарии, - искусства приготовления вкусной и здоровой пищи.

Население села Нестеровка сохранило большое разнообразие традиционных народных блюд, среди которых:

"Плакия" - рисовая каша.

Продукты: вода - 1 л, молоко - 1 л, рис - 500 г, сахар - по вкусу, сливочное масло - 50 г, 3 яйца.

Из них Техника приготовления. Промывается хорошо рис. Когда вода кипит, добавляется промытый рис, кипятят несколько минут и добавляют молоко, сахар, масло. Отдельно разбивают яички, взбивают их и добавляют в кипящую кашу. Оставляют на слабом огне.

Блюда из крапивы. Употребляют молодые побеги. Промывают вер-

хушки в воде, кипятят 20 минут, сливают воду, крапиву толкуют. Отдельно жарят муку, добавляют толченую крапиву, толченый чеснок, черный перец. Подается как второе блюдо.

"Бостан ку лапте" - тыква с молоком.

Молоко - 1 л, тыквы - 800 г. Варят тыкву в воде (очень мало воды), добавляют молоко. В эту массу сыпят немного муки и варят до готовности, все время помешивая, чтобы не подгорело.

"Лапте ку фэинэ" - Молоко с мукой.

Молоко - 1 л, пшеничная мука - 200 г, соль, сахар по вкусу.

Муку разбавляют холодной водой и наливают в кипящее молоко. Варят до готовности, добавляют соль и сахар по вкусу.

"Налаванкэ" - аливанка (пирог из кукурузной муки).

Кукурузная мука - 2 части, молоко - 1 часть, сливочное масло, соль и сахар по вкусу.

Сбивают молоко с мукой, добавляя соль, сахар по вкусу, сливочное масло. Всю массу выливают в форму и пекут в печи.

Первые блюда употребляют в обед, вечером.

Борш ку карне - борщ с мясом.

Мясо приготовляют заранее, варят до готовности. Добавляют капусту, картошку, морковь и варят, добавляя соль, домашний квас. Капусту можно поджарить немного вначале. Когда борщ готов, добавляют петрушку, укроп...).

Борш бэрэ карне - борщ без мяса.

Когда вода кипит - класть картошку, рис, соль по вкусу. Отдельно жарят лук с маслом, томатом и добавляют в кипящий бульон борщ. Когда овощи готовы, добавляют домашний квас. В конце кладут петрушку, укроп и т.д.

Зама ку гэинэ ши токмакъ - зама с курицей и домашней лапшой.

В кастрюле варят промытое мясо. Когда мясо готово, добавляют

домашний квас по вкусу, морковь, красную помидору. Отдельно готовят домашнюю лапшу. Когда зама готова, добавляют домашнюю лапшу, петрушку, укроп, оставляют на слабом огне . 5 минут.

"Супэ ку мазэрэ" - суп с горохом.

100 г гороха, 1 луковицу, 1 морковку, 1 лавровый лист, соль по вкусу, Варят горох в воде и когда он почти готов, добавляют лук, морковку, картошку. Когда все овощи готовы, добавляют петрушку, укроп и соль по вкусу.

"Замэ лиммедэ" - прозрачная зама.

Варят в воде курицу, добавляют 1 морковку, луковицу, соль по вкусу, петрушку, укроп. В конце добавляют домашний квас. Когда зама готова к употреблению, кладут мамалыгу кусочками (с гарячим)

Вторые блюда

Употребляют вторые блюда утром, в обед, вечером.

"Хришкэ" - гречка.

Готовую к употреблению гречку жарят на сковородке без жира. После чего ставят на ~~маленьком огне~~ ^{ее разогреть в воде} 15-20 минут. Когда крупа готова, добавляют сливочное масло и жареное отдельно мясо, лук, черный перец и оставляют на 5 минут на слабом огне.

"Орез ку карне" - рис с мясом.

Варят рис в воде 15-20 минут, до полуготовности. Отдельно жарят лук, морковку, сладкий перец, мясо, нарезанное кусочками. Все это кладут в вареный рис и оставляют на слабом огне, чтоб испеклось.

"Гэинэ ын табак" - цыплята табака.

Курицу разрезают на две части и посыпают ~~толченым~~ чесноком, толченным луком, красным перцем, 0,5 ложки уксуса, аджикой. Оставляют курицу в посуде на 2-3 часа. После этого кладут курицу на ~~противень, смазанный жиром~~ ^{картофельным маслом} и ставят в печь на слабый огонь на 1,5 часа. Подают курицу супре, макаронами, картышкой.

"Соусуръ" - соусы.

а) из свежего мяса - посыпают мясо перцем, солью, тушат его в казане с жиром до румяной корочки, на слабом огне. Сюда же добавляют мелко нарезанную морковь и лук. Нарезанную картошку жарят до румяной корочки. Когда мясо готово, опускают туда картошку и тушат вместе 5 минут. Заливали кипяченой водой, добавляли соль и оставляли на огне. В другой посуде жарят лук, томатную пасту, одну ложку пшеничной муки и поливали сверху картошки с мясом. В конце добавляли специи и оставляли на слабом огне 5 минут.

б) "сосус ку смынтынэ" - сосус со сметаной.

Варят мясо в посуде. На сковородке жарят 300 г пшеничной муки и сверху поливают 500 г сметаны. Полученную массу выливают в посуду с мясом. Кладут соль по вкусу и оставляют в печи на 2 часа.

"Мамәлигә" - мамалыга.

Приготовляется из кукурузной муки. Подают мамалыгу со сметаной, творогом, со шкварками.

Продукты - кукурузная мука - 500 г, вода - 1,5 л, соль - 10 г.

Способ приготовления - в кипяченую воду кладут соль. Когда вода кипит, насыпают муку. Мешают и оставляют на медленном огне 5-8 минут. После этого опять мешают. Если мамалыга очень мягкая, добавляют немного муки и мешают ее все время. Оставляют ее еще на несколько минут на огне, и опрокидывают на деревянную доску.

"Мәлай" - кукурузная лепешка.

Кукурузную муку обдают кипятком и оставляют в корыте, сверху посыпают пшеничной мукой и оставляют на некоторое время, чтобы бродило. Когда верхняя корочка потрескалась, нужно месить тесто. ^{делать из недорогих хлеб} Месят тесто с пшеничной мукой и кладут в печь.

Мы знаем, что крупы делаются из пшеницы, овса, ячменя, риса, кукурузы и из овощей. Самые питательные крупы из овса, гречки, риса. Население с. Немировка употребляла в пищу эти крупы. Из круп

приготавливают много видов каш, пудингов и других.

Голубцы - одно из традиционных блюд молдаван и приготавливаются из разнообразных видов круп. Голубцы и сегодня можно считать одним из блюд с большим спросом.

"Гэлуштеле" - голубцы.

(перловая крупа),

Продукты - 2 кг риса, "арпакаш", 1 кг гречки, лук, морковь 5-10 штук, соль по вкусу.

Способ приготовления: промытый рис смешивают с перловкой (арпакаш) и гречкой. На сковороде жарят много лука, морковку, томатную пасту. Эту массу смешивают с крупой и с мясным фаршем или с мясом, нарезанным кусочками, добавляют соль, черный перец, 10 лист - и фарш для голубцов готов.

Заранее приготавливают листья капусты (свежей или соленой), листья винограда, Клена (арпар). На дно посуды ставят тарелку, чтобы не подгорали голубцы, наливают воду и оставляют их на медленном огне.

Хлеб - самый основной продукт питания, говорят в народе. Он содержит очень много витаминов для организма. Самым лучшим хлебом для здоровья человека считается ржаной, пшеничный хлеб.

Несмотря ^{на то} из какой муки он сделан - хлеб ценится больше чем золото. Не зря в народе говорят - "хлеб на столе, песня в доме (информатор с. Немировка, Середа Акулина Васильевна), "Добрый как теплый хлеб" (дигор Екатерина Васильевна).

Способ приготовления хлеба. Хлеб пекут из пшеничной муки. Перед употреблением муку нужно просеять. 50 г дрожжей оставляют чтобы поднялись в чашке, куда насыпали ложечку сахара. В корыте мешают хорошо муку с теплой водой. Это и есть опарка. Оставляют на 2 часа. Когда прошло 2 часа, месят ^{тесто} тесто, и опять оставляют на час. После того делают круглые хлеба ^и в формах ставят в печь на 1-1,5 часа.

Сладости - дулчуриле.

Сладостями кончается завтрак, обед или ужин. Сладости делают нашу пищу более разнообразной.

Приготовление сладостей требует более тщательного приготовления.

"Тортэ" - торты.

6 яиц, сахар - 200 г., пищевая сода - 0,5 ложечки, гашеная в уксусе, мука - 200 г., орехи - 15 шт.

Способ приготовления: сбивают отдельно белки и желтки, а потом вместе сбивают и сахар, кладут соду, ванильный сахар, толченый орех. Все смешивают до однородной массы и выпекают 30-40 минут на медленном огне.

Крем шоколадный - 150 г шоколада, 0,5 кг сливочного масла (масло топленое).

"Турте ку амоние" - печенье с амонием

Продукты - 10 яиц, амоний - 10 г, сметана - 1 кг, сахар 1,5 кг, жир - 1 кг, соль и ванильный сахар по вкусу.

Способ приготовления: сбивают яички, добавляют сметану, амоний, сахар, жир, соль, ванильный сахар и все хорошо смешивают в густое тесто.

"Прэжицей" - студень - печенье "студенты".

Продукты - 1 кг сметаны, 1 кг жира, 50 г дрожжей, щепотка соли.

Способ приготовления: все продукты мешают хорошо и полученное тесто оставляют в холодильнике на 3 часа. Делаются несколько комочеков, которые скатывают скалкой, распределяют на 8 треугольников. Кладут начинку (вишню, варенье), делают их в форме спирали - и пекут на хорошем огне.

"Кырнэцэй" - колбаски.

Продукты - 1 л молока, 20 яиц, 1 кг сахара, 50 г дрожжей.

Способ приготовления: молоко, сахар, дрожжи - все смешивают с

мукой, получив густое тесто. Тесто распределяют на комочки. Из них делают колбасики в виде цифры 8.

"Папучей" - ботиночки.

Продукты - 0,5 кг жира, 0,5 кг сметаны, мука.

Способ приготовления: мешается густое тесто, оставляют ^{до} на час ~~на~~ холода. Распределяют тесто на несколько комочков. Раскатывают, кладут варенье, делаются треугольники, пекут их, а потом посыпают сахарной пудрой.

Мучные блюда

"Зэрзэреле" - абрикосы . .

Способ приготовления: 1 кг творога ^{посыпают} солью, разбивают яички, щепотку пищевой воды, мешают и делаются "абрикосы" - шарики".

В казанчике нагревают масло и жарят их в масле (много масла).

Подаются к столу со сметаной.

"Плэчинте ын пэтуръ" - слоенки.

Продукты - пачку дрожжей, 3 кг муки, 50 г сахара, щепотку соли.

Способ приготовления: смачивают дрожжи ^{теплой водой}. Делают опарку из муки и теплой воды, куда вливают дрожжи, все хорошо мешают и оставляют на 1-1,5 часа. После этого добавляют муку для густого теста, мешают и оставляют еще на 30 минут. Распределяют тесто на небольшие комочки, раскатывают их, смазывают жиром, кладут начинку - творог, капусту, картошку и пекут в печи.

Чтобы человек сохранил свою трудоспособность, он должен принимать вместе с пищей и много питательных веществ.

Овощи занимают одно из первых мест в жизни человека. Самый распространенный из овощей - картофель. Картофель занимает второе место после хлеба. Из картофеля приготавливается очень много блюд: вареная картошка (картошка в мундире), копченая картошка, жареная картошка, несколько видов салата, картофельное пюре, винегрет.

"Котлеты де картофъ" - картофельные котлеты.

Способ приготовления - картофель пропускают через терку, разбивают 5 яиц, добавляют один стакан муки, щепотку питьевой соды, соль, черный перец. Все хорошо мешают. Жарят котлеты на сковороде на постном масле и подаются со сметаной.

Картофельку карне [имплиц] - картошка, фаршированная мясом.

Способ приготовления: у картошки снимают середину, отдельно приготавливают ^{свиной} фарш ~~добавляют~~, черный перец, соль, толченый чеснок. Наполняют серединку картошки, кладут их в казанчик, наливают воду, чтобы их покрыла, наливают томатного сока, солят и оставляют на медленном огне 1,5 часа.

Молоко - один из самых ценных продуктов питания. Некоторое молоко содержит больше питательных веществ. Из самых древних времен молдаване употребляли молочные блюда - сметану, масло, творог.

"Клэтилеле" - блинчики.

Способ приготовления: 1 стакан молока, 100 г муки, все хорошо смешают до однородной массы, добавляя сахар и соль по вкусу. Блинчики заполняются творогом, фруктами.

В Немировке развивалось и животноводство. Население села является хорошими мастерами в приготовлении творога, овечьей брынзы.

Приготовление творога - оставляют молоко, пока не окисляется и выделяется сметана. Молоко ставят в печи или на плите на несколько часов, после чего сливают, ^{чтоб сущинка} а на несколько часов. Добавляют соль по вкусу.

Приготовление овечьей брынзы - в овечье молоко добавляют немного сыворотки и оставляют на время. На 10 литров молока - 1 ложку сыворотки. Наливают молоко в ^{чедилку} и оставляют стечь. После чего брынзу солят, кладут ее в посуду и сверху ставят камень.

Мясные блюда.

Домашняя колбаса. Рецепты: пропускают мясо через мясорубку, добавляют толченый чеснок, соль, аджуку. Все хорошо мешают и этой массой заполняют кишки. Коптят в печи на 1 час.

Паштет дин маюрэ["] - печеночный паштет.

Рецепт: 10-15 вареных яиц пропускают через мясорубку, печень курицы, черный перец, соль, сливочное масло - 1 кг. Все мешается и подается на стол.

Мититей["].

Рецепт: 4 кг говядины варится, пропускается через мясорубку, добавляют черный перец, соль, 10-15 яиц. Из этой массы делают мититей и жарят их.

Овощные блюда

Красные помидоры фаршированные

Рецепт: снимают середину помидор, отдельно готовят фарш из свинины, говядины, пропущенных через мясорубку, морковку, черный перец, 3-4 яйца, укроп, соль по вкусу. Фаршем наполняют помидоры. Несколько спелых помидор пропускают через мясорубку для сока. Фаршированные помидоры кладут в посуду, наливают воду (часть воды и часть томатного сока) и готовят их на слабом огне.

Консервированные синие.

Рецепты: 10 кг синих обдают кипятком. Режут их пополам, солят и оставляют их в посуде на 7-8 часов. Отдельно через мясорубку пропускают 10 головок чеснока, 10 красных гогушар, 10 красных помидор, 10 шт. горького перца, 0,5 кг уксуса. В казанчик наливают 3 литра постного масла, жарят в него красные помидоры, все смешивают с всей массой и жарят на медленном огне. Синие пропускают в эту горячую массу и вместе с частью этой массы кладут в банку.

Для каждой хозяйки известно, что овощи ~~будут~~ вкусные, если к ним добавить специи: укроп, петрушку, сельдерей, лебеда, хрена употребляют в борщ, замы, консервированные овощи и как декоративную композицию для украшения блюд. Существует несколько вариантов сохранения этих специй: сушат их, консервируют, солят. Сушеные специи хранят в сухом месте, ~~холодильнике~~, в тени. Очень хорошо они хранятся на чердаке.

Другой вид хранения: промывают, оставляют, чтобы вода стекла, солят их сильно и кладут в банки и закупоривают их.

Варенье — самый распространенный вид хранения фруктов. Фрукты варят с сахаром в нержавеющих посудах, бронзовых. Выбирают хорошо фрукты, промывают их. А землянику, клубнику промывают маленькими порциями. В Немировке варенье подается к десерту.

В селе наблюдается очень много мастеров в приготовлении варенья.

Варенье из смородины.

Рецепт: смородину пропускают через мясорубку. На 1 стакан (200 г) смородины 2 стакана сахара. Хорошо мешают и кладут в банку. Закрывают герметично. Не варится.

Варенье из малины.

Рецепт: 200 г малины, сахар 400 г. Вымешивается и закрывается в банку герметично. Не варится.

Варенье из вишни.

Рецепт: вишня — 2 стакана (400 г), сахар 1 стакан. Оставляют посыпанную вишню с сахаром на сутки. После чего кипятят ее на слабом огне 5-6 часов. Когда остывает, кладут в банки. Приготовление компотов.

Компоты считаются самыми лучшими консервами из фруктов. Они вкусные, ароматные и полезные.

Компот из яблок.

Для компота ^{яблочного} употребляют все виды яблок. А самый вкусный компот получается из кисленьких и сладеньких яблок. Продукты: на литровую банку - 5-6 яблок, 2 стакана воды, 1 стакан сахара.

Большие яблоки разрезаются на кусочки, маленькие кладут целиком. Из кусочек удалются семена и серединка. Приготовленные яблоки и обваренные кипятком кладут в банки и сверху наливают сироп. Закрывают банки стерилизованными крышками герметично и поворачивают их дном вверх.

Нормальное питание - основа здоровья. Режим дня должен включить в себя трехразовое питание. Из древних времен человек питался утром, в обед и вечером.

Меню меняется в связи с временами года. Кроме повседневных дней существовали постные дни, когда человек ^{не} питался мясных, молочных блюд.

Во время календарных праздников пища разная. Для Рождество - характерна свинина (тушеная свинина), копченое мясо. Мясо стало символикой этого праздника, так как до ~~нее~~ люди держали пост 7 недель.

Для Пасхи ^{уареники} - кулич, пасхальные яйца, пасха с брынзой, холодец, фаршированный баран, вертута.

Кулич-козонак

Рецепт: ^{делают} баранка из 2 л молока, 10 яиц, 0,5 литра масла, 10 г дрожжей, пшеничной муки. Все хорошо взбивается и оставляется на время, пока масса не поднимается. Потом добавляется еще мука и месят тесто и оставляют, чтобы отдохнуло тесто. Из теста делают бублики, плетеные в 4.

Семейные праздники имеют свою специфику среди всех праздников. Свадьба - самый торжественный момент из нашей

пиши и поэтому на этот праздник встречаем самые разные блюда. Сегодняшняя свадьба различается намного от свадьбы других времен. Изучая кулинарное искусство в Немировке, можно сказать, что если в прошлом было на свадьбе 4 блюда, сегодня их число - 18 или больше. Среди почетных мест среди традиционных блюд - холодец.

Рецепт: готовят холодец из курицы, свинины, рыбы.

Ставят варить приготовленное мясо (хорошо промыть, чистить) в посуде, вода должна покрыть мясо. Когда начинает кипеть, кладут несколько перен черного перца, соль по вкусу, 2/3 зубчика чеснока, 2-3 луковицы. Варят холодец 5 часов на медленном огне. Когда холодец готов, сливается бульон, а мясо раскладывают по тарелкам. Сверху потом наливается бульон. Печеночный паштет - "паштет дин маюэрэ."

Рецепт: 10-15 вареных яиц, куриная печень, пропускают через мясорубку. К этому добавляются 1 кг сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу. Все мешается. Подается на праздничный стол как холодное блюдо.

Мититея - рецепт: говядина - 4 кг, пропускается через мясорубку, добавляется черный перец, 10-15 яиц. Все мешается и делаются "мититея". Подается на стол с горохом.

"Салатэ дин легуме" - салат из овощей.

Рецепт: лук - 5-6 шт., картошки - 20 шт., одну красную свеклу, морковки - 3-4 шт., вареную фасоль - 1 кг, черный перец, соль по вкусу, масло подсолнечное, майонез или сметана - 1кг, соленые огурцы - 5-6 шт. Все это режут на маленькие кусочки. Оследицэ (пеште) - селедка.

Рецепт: на 1 порцию - 1 луковицу, смешают с томат-пастой.

Селедку режут ^{на кусочки}, кладут на тарелку и сверху кладут лук с томатом.

Котлеты - "Пирожки"

Рецепт: 1 кг фарша, головку чеснока, 2 луковицы, 1 картофелину, 0,5 литра молока, соль, черный перец.

"Плакие" - рисовая каша.

Рецепт: 1 кг риса, 1 л молока, 200 г маргарина, 0,5 кг сахара, лавровый лист, соль по вкусу. Пекут на маленьком огне в течение часа.

"Баба" - бабка.

Рецепт: домашнюю лапшу приготовляют из 5 яиц. Приготовленная домашняя лапша варится, сгущивается. Сюда разбивают 5 яиц, саха^р, 5 зерен черного перца. Все мешают и оставляют в печи на 30 минут.

Блюда на свадьбе на "Маса Маре" - застолье - подавали по традиционному обычью. Вначале подавали холодные блюда. Горячие блюда начинали ^{последним} с голубцов. Прежде чем подавали голубцы, танцевали, рубаху жениха ^и ~~и~~ родственников жениха повязывали полотенцами. "Плакия" - является одним из заключительных блюд на свадьбе.

Блюда готовили в больших глиняных горшках или в казанчиках.

Заключение

Из выбранных нами данных в с. Немировка с древних времен до сегодняшнего дня сохранились разные традиционные блюда. Среди них можно назвать "плакия", которая и сегодня употребляется часто в пищу, тыква с молоком, крапива, молоко с мукой, кукурузный пудинг. Очень вкусные и первые блюда - борщ, зама, супы. Вторые блюда очень разнообразные. Из мяса, овощей приготавливают очень

разнообразные и богатые витаминами блюда.

Козяйки села Немировка — очень вкусное готовят варенья. (Не проходит) Ни один праздник без тортов и печенья.

В наст^{оящее время} семейным праздникам подают по 11-13 видов блюд, в сравнении с древних времен, когда готовили только по 4 блюда.

В заключение можно сказать, что встретили здесь действительно кулинарное мастерство женщин села.

Сорокский район
с.Стойканы

Информаторы: I

1. Сорочан Тудосия Николаевна, 1911 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
2. Продан Елена Афанасьевна, 1938 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
3. Здоров Феодосия Антоновна, 1916 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
4. Коркодел Василиса Афанасьевна, 1911 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
5. Чобану Татьяна Гавриловна, 1926 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
6. Влас Ольга Васильевна, 1912 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
7. Урсу Прасковья Михайловна, 1916 г.р., местная, молдаванка, пенсионерка.
8. Кожокарь Ольга Васильевна, 1913 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
9. Урсу Афанасий Михайлович, 1911 г.р., местный, пенсионер, молдаванин.
10. Леукэ Зинаида Панкратьевна, 1913 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.

- II. Калараш Софья Ефимовна, 1919 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
12. Миколенко Варвара Евгеньевна, 1946 г.р., местная, учительница, молдаванка.
13. Пушкэ Аксиния Петровна, 1904 г.р., из с.Васкауди, Сорокского района, пенсионерка, молдаванка.
14. Продан Анастасия Леонтьевна, 1906 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.

Село Стойканы большое, ^{население} ... - хозяева со старыми традициями и с разнообразным кулинарным искусством.

С древних времен здесь выращивали пшеницу, рис, кукурузу, подсолнух. Большое развитие имели овощеводство и садоводство.

В отличие от с.Немировка Каменского р-на - животноводство здесь было развито слабо. Виноградарством занимаются здесь в частном осеню, когда собирают весь урожай, стараясь его сохранить, на зиму. Пшеницу, подсолнух хранили на чердаках домов. Каждый хозяин имел не меньше 1 тонны кукурузы, пшеницы и 100 кг подсолнуха. Изучая кулинарную пищу в с.Стойканы, из данных, что дали нам информаторы, можно сказать, что в отличие от с.Немировка здесь сохранилось меньше традиционных блюд. Широко распространены здесь мамалыга с творогом, кукурузный пирог "Молдай". Можно отличить одно блюдо-традиционное этому селу - "Коваша"

Рецепт: обдают кипятком кукурузную муку, добавляется пшеничная мука, соль по вкусу, Все мешается и варится 30 минут. Подается как второе блюдо.

"Плэчинте леноасе" - ленивые пластины.

Рецепт: Делается мамалыга. Отдельно жарится на постном масле картошка, резанная кусочками, капуста. Все мешается с одной ложкой томат-пасты. На сковороду кладется один ряд мамалыги ^{и заново все повторяют} сверху жареную картошку с капустой или другой фарш, ...

И так чередуются, сколько хватает фарша и мамалыги. Дается в печи на I час.

С древних времен первыми блюдами считались: борщ, зама, супы. Подавали их утром, в обед, вечером.

Борщ ку фасоле - борщ с фасолью.

Рецепт: В кипящую воду кладут заранее вареную фасоль, добавляется картошка. В другой посуде жарится луковица, морковка с томатной пастой и все это выливается в борщ. Добавляется соль, домашний квас, специи по вкусу.

Куриный суп - „супэ де гэин“!

Рецепт: варится мясо и когда оно почти готово, наливают бульон, целый лук, морковку, соль по вкусу, черный перец. В конце кладут петрушку, укроп.

Как вторые блюда подаются холодные блюда. Они подаются утром, в обед и вечером.

Мясо жареное с капустой - „карне ку курекъ“

Рецепт: 1 ложку жира, нарезанный лук, морковку, томатную пасту, соль, жареную капусту. Все это жарится в чугунчике. Добавляются шкварки. Если готовим из мяса, тогда вначале жарим мясо, потом остальные овощи.

„Элуштеле“ - голубцы.

Рецепт: для голубцов употребляют разные крупы: рис, кукурузная крупа. Отдельно жарят лук, томатную пасту, добавляют соль.

Хлеб считается с древних времен самым основным продуктом питания. Хлеб пекли из пшеничной муки.

Способ приготовления хлеба. Вначале делают опарку. В эту массу кладут дрожжи, замоченные в теплой воде и оставляют на время. Через время месят тесто и оставляется, чтобы поднялось, на I час. После чего делаются хлеба, кладутся в формы и кладут в печи на 2 часа.

Сравнивая с.Стойканы с селом Немировка в приготовлении сладких блюд, то в с.Стойканы больше занимаются печеньем тортов.

Тортэ ку бискуицъ - торт из печеньев.

Рецепт: 1 стакан сахара (200 г), 1 стакан сметаны смешивают 3 яйца, 0,5 стакана муки, пищевую соду, и пекут в духовке 25-30 минут.

Крем: 1 стакан сметаны, 500 г сахара.

Тортэ ку нучь - торт с орехами.

Рецепт: 200 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г сахара, 100 г меда, все смешивается и добавляется в эту массу ^{топленых} - 40 орехов.

Крем: 100 г сметаны, 1 стакан сахара. Все сбивается и смазывают торт, сверху посыпается орехами.

Тортэ де лимонэ - торт лимонный,

Рецепт: 3 стакана пшеничной муки (600 г), 200 г молока, 50 г дрожжей, 1 яйцо - все смешивается. Лимон пропускается через мясорубку и мешается с 200-250 г сахара и этой массой смазывается торт. Нучь - орехи (орехи)

Рецепт: готовится тесто из трех стаканов муки (600 г), 250 г маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, пищевую соду, гашеную одной ложкой уксуса. Белки и желтки сбиваются отдельно и смешиваются с сахаром. С помощью специальной формы делаются половинки орехов и склеиваются с помощью приготовленного крема, вареньем.

Крем: сбивают 3 желтка с 150 г сахара, сюда кладут 30 орехов (толченых), 200 г сгущенного молока.

Среди лучших изделий преобладает вертута, плачинты, налистиники. Клэтителе - блинчики.

Рецепт: 200 г молока, 100 г муки, 1 яйцо, все хорошо смешивается до однородной массы. Жарят блинчики на сковороде и наполняют их творогом или вареньем.

Известно, что картофель один из самых основных продуктов питания. Из него приготавливают много видов блюд.

"Картофельница" - тушеная картошка.

Рецепт: жарят вначале мясо, лук, томатную пасту, черный перец, наливают воду и сюда кладут 1 кг картошки и оставляют варить 20 мин.

Молочные блюда широко распространены в кулинарном искусстве молдаван. Молоко, творог, сметана - не отсутствуют никогда на столе у молдаван.

Из молока приготавливают разные блюда: молочные супы и каши. Молочные супы очень питательны. Готовят супы из натурального молока с различными мучными продуктами - макароны, крупы, с овощами и с картошкой. Каши на молоке приготавливают из разных круп, кроме гречневой. Готовить каши на молоке (можно из натурального или из сгущенного). Творог - молочный продукт, использованный в повседневную пищу.

Приготовление творога

Оставляем коровье молоко в горшках на несколько дней, пока не отделяется сметана и получается кислое молоко. Отделяют сметану, а кислое молоко ставят в теплое место (на плиту) на 30 минут, потом наливают в цедилку и оставляют, чтобы сгущивалось.

"Прэтия брызей де ое" - приготовление овечьей брынзы.

В овечье молоко наливают сичуру (на 10 л молока - ложку сичура), кладется в цедилку на 2 дня. После того солится и кладется на хранение в кадушки.

Овощи играют большую роль для человеческого организма. Из них приготавливаются много консервов на зиму.

"Кастрavezъ мурашъ" - соленые огурцы.

Кладут огурцы в деревянные кадки, Приготовленные заранее, смазываются изнутри толченым чесноком. Когда кладут огурцы, добавляют хрень, вишневые ветки, виноградные листья, чеснок.

Рассол приготавливают: на 1 л воды - 100 г соли. Этот рассол наливают в кадушку ^{с огурцами} и сверху ставят тяжесть - камень.

Капусту и помидоры солят по такому же рецепту. Только для капусты кладут больше соли.

Сохраняя лучше фрукты, хозяйки готовят ^{из них} варенье. Варенье можно приготовить из твердых сортов фруктов: яблок, малины, смородины, клубники.

„Дулчацэ де нучь“ - ореховое варенье.

Рецепт: молодые орехи чистятся от кожуры и оставляют их в воде на 24 часа, промывают кипящей водой 2-3 раза.

Норма продуктов: 100 г орехов, 1 кг сахара, 1 л воды. Варится сок и в соку пропускаются орехи, варится варенье на медленном огне.

„Дулчацэ де вишне“ - вишневое варенье.

Норма продуктов: 1 кг вишни, 1 кг сахара, 1 л воды. Удаляются косточки ^{из} вишни, и когда сироп всплит, пропускают вишню и варят на слабом огне.

Человек должен всегда питаться вовремя и разнообразно. Каждая семья имеет свое меню на день в зависимости от продуктов. Можно сказать, что нет отличия в меню одной семьи с. Немировки и одной семьи с. Стойканы. Питание меняется в зависимости от времени года. Зимой население употребляет много консервированных продуктов.

Весной - меню богаче, появляются свежие овощи и фрукты. Летом их число растет. Осенью собирается урожай и приготавливается к зиме.

В повседневный день человек ест три раза.

1. утром - чай, хлеб с мясом, каши.
2. в обед - борщ, блюда из картошки, мясо, сладкие блюда.
3. Вечером - гречка с маслом, чай, сладкое.

Заключение.

В с. Стойканы в отличие от с. Немировка сохранилось меньше ста-

рых традиционных блюд. Широко распространена и здесь мамалыга, кукурузный пирог. Праздничный стол не обходится без холодца из курицы, свинины, голубцов, рисовой каши. На зиму приготавливают много консервов. На праздниках приготавливают больше блюд, чем в с. Немировка. Кончается праздничный стол с подачи чернослива, фаршированного орехами, а не как в Немировке рисовой каши.

Еще одно отличие между этими селами - в Стойканах не так много используют вина.

Несмотря на то, что сегодня никто не держит пост, но постные блюда беднее в Стойканах, чем в Немировке, но есть разнообразие блюд: мучных, овощных, мясных

Дондюшанский район

с.Сударка

Информаторы:

1. Барбэскуртэ Ефросинья Ивановна, 1904 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
2. Бециву Домника Андреевна, 1943 г.р., местная, колхозница, молдаванка.
3. Шевчук Анна Павловна, 1910 г.р., Дрокиевский р-н с.Попештий де сус, живет в Сударках с 1939 г., пенсионерка, молдаванка.
4. Погор Вера Зиновьевна , 1924 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
5. Блюк Мария Аксентьевна, 1921 г.р., пенсионерка.
6. Сирбу Парасковья Семеновна, 1930 г.р., из с.Арионешты, с 1951 г. житель с.Сударка, учительница, молдаванка.
7. Шевчук Мария Ивановна, 1938 г.р., местная, бухгалтер, молдаванка.
8. Караджин Мария Ивановна, 1928 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
9. Сувейкэ Мария Флоровна, 1913 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
10. Вартик Паулина Пантелеевна, 1960 г.р., с.Сэрэжень Котовского р-на, с 1979 г. живет в Сударках, садовод.
11. Басараб Анисия Иосеевна, 1948 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
12. Кожокарь Мария Ивановна, 1927 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
13. Пынзарь Надежда Алексеевна, 1912 г.р., из с.Кришкауцы, в Сударке с 1932 г., пенсионерка, молдаванка.
14. Урсаки Любовь Федоровна, 1922 г.р., из с.Городиште, с 1939г. жительница с.Сударка, пенсионерка, молдаванка.
15. Барбэскуртэ Валентина Трофимовна, 1914 г.р., из с.Рудъ, в Сударке с 1932 г., пенсионерка, молдаванка.
16. Тофан Елена Дионисевна, 1913 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.

- I7. Морару Евгения Григорьевна, 1920 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
- I8. Урсаки Евдокия Фомовна, 1924 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
- I9. Банарь Мария Федоровна, 1955 г.р., местная, колхозница, молдаванка.
20. Гулько Вера Яковлевна, 1955 г.р., местная, повар, молдаванка

Кулинарное искусство приготовления пищи^В. Сударка имеет много общего с кулинарией сел Немировка и Стойканы. Здесь как и в предыдущих селах выращиваются с древних времен зерновые: пшеница, кукуруза, ячмень, рожь. Развивались овощеводство и садоводство. Основное развитие имеет в селе табаководство, полеводство – сахарная свекла. Виноградарство развито меньше, чем в предыдущих селах. В колхозе не занимаются виноградарством. Широко развито животноводство, особенно овцеводство, рогатый скот.

Из самых древних традиционных блюд хочу отметить: "тиноменчеле" – ?.

Рецепт: Вареная картошка в мундире, снимается кожура, толченая, добавляется соль по вкусу, 1-2 пригорож^{ми} пшеничной муки, все хорошо мешают, берут по одному комочку и раскатывают и режут на квадраты. Оставляют в печи на 20 минут. Подаются как второе блюдо со сметаной.

Широко распространен в селе и кукурузный пирог. Рецепт: кукурузную муку смешивают с 1 л. кислого молока до однородной массы, добавляется чайная ложка пищевой соды, гашеная уксусом, 3-4 яйца, пшеничная мука: наливается в форму и оставляют в печи на 1,5 часа, готов. смазывается маслом.

Другое блюдо традиционное, старинное, без которого не обходится ни один праздничный стол.—Это "бабка" из домашней лапши.

Бабэ нягрэ - черная баба.

Рецепт: 15 яиц, 4 стакана (по 200 г) сахара, 7 стаканов муки, 2 стакана подсолнечного масла, 1,5 л молока, 2 ложки питьевой соды, гашеной в уксусе. Сбиваем хорошо яички и добавляя остальные продукты. В печи оставляют на 1,5 часа. Подается в горячем виде.

Сегодня почти не практикуется выращивание "Нэут нут", из которого можно приготовить традиционные блюда.

Нэутул - нут.

Рецепт: варится со свининой в течение часа, добавляется соль по вкусу, лавровый лист.

Не представляю обеденный стол без первого - борща, замы, супа.

Борщ - борщ.

Рецепт: отдельно жарим капусту, красную свеклу (через терку), морковку, лук. В посуде, в которой будем варить борщ, наливается вода и варят картошку, добавляются домашний квас, петрушка, укроп и жаренные отдельно овощи. Варится на медленном огне.

Борщ грос -

Рецепт: кукурузную муку промывают, нарезают кислую капусту дольками. Все смешается с поджаркой (лук, томатная паста) и оставляют в печи на 2/3 часа.

Как второе блюдо обычно подается рисовая каша.

Рецепт: рис - 200 г, вода 1 л, 3 яйца. Варится рис в воде, добавляется молоко, когда почти готовая каша, добавляется 150 г масла. Отдельно сбиваются яички и наливают в кашу. Все смешается и варится на медленном огне.

Соус - соус

Рецепт: мясо - свинина или курица - варится, добавляется соль по вкусу, лавровый лист. Отдельно чистим несколько картофелин и нарезаем их дольками и кладем, где варится мясо. 250 г пшеничной муки смачиваем холодной водой вначале, а потом горячей водой.

Мясо вынимается, — картошку толочь и сверху наливаем муку с водой, добавляем 200 г сметаны и оставляем на огне. Минут за пять до готовности мясо кладут обратно в соус.

"Мэмэлига" — мамалыга — одно из символических традиционных блюд.

Сегодня на нашем столе ее подают реже, несмотря на более качественную муку, чем 40-50 лет назад.

Готовят мамалыгу из кукурузной муки, называемой "рэзэвоае" — и считалось самым ценным продуктом питания. Мамалыга всегда существовала на столе молдаван — сегодня употребляют больше хлеба. Он считается основным продуктом питания, содержит все питательные вещества, полезные для организма.

Способ приготовления хлеба:

хлеб пекут из 3-х сортов муки. Вначале размачивают 50 г дрожжей в теплой воде, сбивают хорошо муку с водой, добавляются дрожжи и оставляется на время (1,5-2 часа). После чего добавляется мука и месится тесто (густое). Оставляется на 30 минут, чтобы отдохнуло и потом делают из него хлеба. В печи оставляют на 2 часа.

Сегодня, не только в праздничные дни, но и в повседневные дни употребляют сладкие блюда к столу.

"Прэжитуръ албе" / белое печенье!

Рецепт: 1,2 кг маргарина, 3 стакана сметаны, 7 стаканов муки, 2 желтка. Все хорошо смешивается и оставляется на холоде, после чего берут по кусочку, раскатывают и режутся разные формы. Противень посыпают мукой. Пекут в течение 20 минут.

"Минчуней" — хворост.

Рецепт: 200 г муки, 1/4 стакана сметаны, одно яйцо, ложку сахара, пищевую соду, соль. Делается хворост и жарится в подсолнечном масле. Печенье "трандафир" — роза.

Рецепт: делается тесто из 3-4 яиц, 100 спирта, муки (не густое, а мягкое). Раскатывается тесто и чашкой режется кружок, потом

повторим стаканом, а третий кружок стопкой. Режем одну сторону кружочков ножом. Третий кружочек лепим со средним, потом оба с первым. Жарим их в горячем масле. Когда остывают, посыпаем их сахарной пудрой. Середину наполняем вареньем.

Коврижъ инфляцъ - воздушные бублики.

Рецепт: 400 г воды, 200 г подсолнечного масла, 100 г спирта, все варится и после чего добавляется 200 г муки и непрерывно мешают. Эту массу оставляют, чтобы остыла, и сбиваются 5-6 яиц и все смешается. Из этого теста делаются бублики и пекут их на хорошо разогретой духовке. Когда остывают, посыпают их сахарной пудрой. Албушей - беле.

Рецепт: 1 желток, 100 г сахара, сбивается до получения гущи как сметана, делаются из него беле и пекут их в духовке.

Пражитуръ ку дулчашъ - печенье с вареньем.

Рецепт: 12 белков, 400 г сахара, все сбивается до однородной густой массы, добавляется 200 г масла, 2 ложки молока, мука. Тесто раскатывается толщиной 2 см. Лист кладется на противень, сверху смазывается вареньем и сверху еще один лист. Печется в хорошо разогретой духовке. Режут печенье ромбиками и посыпаются сахаром.

Из картошки можно приготовить очень большой выбор блюд. Обычно их подают как вторые блюда.

Картофъ ку костице де порк - картошка со свиной отбивной.

Рецепт: чистят картошку, поджаривают на сковороде. В посуду кладется ряд мяса, ряд картошки, крошат перец, аджуку, соль. Печется на медленном огне.

Картофъ ку пэстэръ - картошка с фасолевыми стручками.

Рецепт: жарятся стручки на сковороде с луком, добавляем картошку, нарезанную кубиками, петрушку, укроп. Когда овощи почти готовы, добавляется сметана. Подается в горячем виде.

Кроме картошки, из овощей еще готовим много разных блюд. Широко распространенные в кулинарии морода. Среди них можно назвать: чернослив со свиной отбивной (пруне ку костище де порк).

Рецепт: промывают хорошо чернослив горячей водой и варят. Свиная отбивная жарится отдельно. Подают вместе костицу, с черносливом.

Балабуште дин турле ку устурай - балабушки с чесноком.

Из дрожжевого теста Делаются.

Готовые печеные балабушки смазывают заранее приготовленным муждаем (толченый чеснок, соль, масло).

Мясные блюда находятся на том же уровне с овощными блюдами, несмотря на то, что раньше мясные блюда употреблялись реже.

Употребляли больше куриное мясо, свинину (кроме постных дней). Сегодня очень трудно насчитывать все блюда, приготовленные из мяса. Только на свадьбе в с. Сударка из 18 блюд - 12 блюд были мясными.

Рулет ку су - рулет с яичками.

Рецепт: мясо пропускают через мясорубку. Варятся 10 яиц, пропускаются через мясорубку. В полученный фарш кладется соль, черный перец, чеснок, лавровый лист. На полиэтиленовой бумаге расстилается фарш и внутрь кладется яичный фарш и скатывается рулет.

Интенстине ымплуге - Фаршированные кишki.

Рецепт: свиные кишки фаршировали кукурузной крупой, добавляя мясо, сало (нарезанное маленькими кусочками), наливается вода, чтоб не было густо. Фаршированные кишки варятся 2 часа и ставят их в печи или жарят их на сковородке. Подаются в горячем виде с горошком.

Каждая хозяйка для приготовления первого или второго блюда употребляет укроп, петрушку, хрень, чабрец, "стеже"-щавель

Обычно эти пряности кладут в пищу в конце, ²⁷⁰⁶⁴ придать пище

специфический вкус, вкусный аромат. Они их же заготавливают на зиму. Обычно укроп, петрушку, листья хрена режутся мелко и мешаются с солью и закрывают их герметически в банках.

. Хозяйки села делают варенье из многих сортов фруктов, начиная с черешни и кончая виноградом, айвой.

Варенье из лепестков роз - „дулчацэ де розэ”.

Рецепт: выбираются лепестки и растираются с сахаром. Одну часть лепестков, 2 части сахара. Кладут в банки и закрывают их.

Варенье из горьких черешен - „дулчацэ дин череше амарэ”.

Рецепт: удаляются косточки и посыпают черешню сахаром. Порция: 1 стакан черешни - 200 г сахара и оставляются на поднія. Из оставшейся порции сахара делается сироп с 800 г воды. Когда сироп кипит, кладут черешню и варят 20 минут на медленном огне. Оставляют, чтобы остывло и опять варят 20 минут, после того, когда варенье готово, закрывают его в банках.

„Мере консервате” - консервированные яблоки.

Рецепт: берутся яблоки "папировка", "белый налив". Удаляется хвостик, промываются хорошо, кладут в банки. Отдельно варят сироп: на 3 кг яблок - 900 г сахара и наливают сверху яблок. Через 20 минут сироп выливается в посуду, кипятят его и опять наливают сверх яблок и оставляют на 20 минут. Трижды повторяют этот процесс и после чего закрывают банки герметично.

С древних времен известны молдавские вина во всем мире. В сравнении с предыдущими исследуемыми селами Немировка, Стойкани в Сударке вина очень мало. Больше употребляется водка из сахарной свеклы и сахара. Очень часто употреблено национальное питье - "брака", брага. Для ее изготовления употребляют сушеные фрукты, лимонную кислоту, сахар, воду.

В отличие от повседневных дней в праздничные дни употребляют

очень широкий ассортимент блюд. Из полученной информации можно сказать, что в Сударке в семейных праздниках, особенно свадьбе, рождении ребенка к застолью можно считать больше 18-20 блюд (холодных и горячих).

Вошло в традицию, чтобы к праздничному столу особое место занимал "холодец" (как холодное блюдо) и голубцы как горячее. Блюда подают по определенному порядку. Вначале подают холодные блюда, и с голубцами начинают подавать горячие блюда. Кончают подавать пшеницу с подачей "бабэ" - пудинг или пирог из домашней лапши.

В прошлом готовили первые и вторые блюда в глиняных горшках, чугунных казанчиках. Подавали блюда в глиняных мисках, ели деревянными ложками.

Заключение

Кухня села Сударка очень похожа с той из сел Немировка и Стойканы. Но ни в Немировке, ни в Стойканах не употребляется столько традиционных блюд: белая бабка и черная "жулба" - "плакия" - рисовая каша, кукурузный пирог, нут.

И тут тоже первое место среди блюд занимают голубцы и холодец. Разнообразные мучные блюда. Впечатлительно для меня был способ приготовления хлеба, а именно то, что дрожжи не покупают, а изготавливают из "хмелей" - хмеля.

Окницкий район

с. Гирбова

Информаторы:

1. Лунгу Мария Дмитриевна, 1940 г.р., местная, колхозница, молдаванка.
2. Богю Анастасия Ивановна, 1918 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.

3. Касиян Анна Константиновна, 1936 г.р., из с.Чернолевка Дондюшанского р-на, с 1954 г. жительница Гырбова.
4. Черней Люба Константиновна, 1923 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
5. Стратулат Зинаида Ивановна, 1926 г.р., с.Бричаны Дондюшанского р-на, с 1946 г. жительница Гырбова.
6. Сытник Анастасия Семеновна, 1922 г.р., из с.Мерешевка, с 1947 г. жительница Гырбова, молдаванка.
7. Стратулат Вера Михайловна, 1913 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
8. Стратулат Вера Федоровна, 1917 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
9. Бырка Анна Федоровна, 1922 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
10. Плешка Анна Константиновна, 1932 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
11. Димитраш Клеопатра Петровна, 1926 г.р., из с.Климауцы Дондюшанского р-на, с 1948 г. жительница Гырбова, пенсионерка, молдаванка.
12. Плешка Аксения Алексеевна, 1908 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
13. Кроитору Вера Александровна, 1917 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.
14. Сейник Екатерина Афанасьевна, 1926 г.р., из с.Мерешевка, с 1942 г. жительница Гырбова, пенсионерка, молдаванка.
15. Сейник Екатерина Георгиевна, 1934 г.р., пенсионерка, местная, молдаванка.
16. Кручкевич Галина Ивановна, 1929 г.р., из Бричан Дондюшанского р-на, с 1971 г. жительница Гырбова, пенсионерка, молдаванка.
17. Ибдарь Надежда Андреевна, 1936 г.р., местная, колхозница, молдаванка.
18. Еренчук Мария Федоровна, 1934 г.р., местная, пенсионерка, молдаванка.

19. Чернецка Галина Михайловна, 1961 г.р., местная, колхозница, молдаванка.
20. Цыцу Нина Дмитриевна, 1944 г.р., местная, молдаванка, уборщица.
21. Бирлаз Зинаида Ивановна, 1926 г.р., из с.Бричаны Дондюшанского р-на, с 1942 г. жительница Гырбова, молдаванка.
22. Еуцу Анна Дмитриевна, 1952 г.р., из с.Липник, с 1971 г. жительница Гырбова, уборщица, молдаванка.

Говоря о выращивании зерновых, фруктовых, овощных и других культур из с.Гырбова, нужно отметить, что здесь больше внимание уделялось животноводству. И поэтому выращивание этих культур понадобилось для кормления животных – как сено. Это – кукуруза, люцерна, пшеница и рожь занимают меньше места. Хорошо развито садоводство и овощеводство. Как и в других предыдущих изучаемых селах Стойканы, Сударка, виноградарство не очень развито.

С приходом зимы каждый хозяин делал себе запас продуктов – пшеницы, кукурузы, ржи, подсолнуха. ~~Зимой~~ ~~зимой~~ хозяин мог иметь не больше 1 тонны пшеницы и кукурузы . . . Эти запасы хранили на чердаках дома, в глиняных больших горшках. Как и в других селах, в Гырбове сохранилось много традиционных блюд. Но в меню населения можно найти так называемую – "сэрбушкэ".

Рецепт: се ~~т~~ овечий ^{сковородой} варится, добавляется соль по вкусу, зеленый лук, укроп, петрушку, немного постного масла. Посыпают 1 кукурузную муку . . . Варят на слабом огне. Когда крупа почти готова, разбиваются 2 яйца, сбиваются и ~~н~~дливают в "сэрбушку".

Другое традиционное блюдо – "жяндрэ". Когда готовим мамалыгу, вначале кладем меньше муки ~~как~~ ^{еколько} положено и когда кипит, берем с ложкой из этой массы и кладем в сковороду, где поджарилось мясо или нагревался жир, разбиваются несколько яиц, овечью брынзу и все смешается. Подают "жяндрэ" с мамалыгой.

"Мынкэрикэ" -

Рецепт: лук, морковку, сладкий перец, синие жарят отдельно, снимают кожуру. Режут все на кусочки и варят до готовности.

Кукомий дин пэпушой ~~петушки~~ ^{кукурузные}

Рецепт: готовят "петушки" из кукурузы ^{зерна} специального вида кукурузы, называемого "хангал". В хорошо разогретом чугуне кладут соль или сахар, опускаются зерна, покрывают чугун и таким способом получаются так называемые "петушки".

Сегодня не готовят "ковашэ", ^{ее} если в прошлом с большим удовольствием. Рецепт: для приготовления "ковашэ"

употребляли ржаную муку и пшеничную, намачивая ее в холодной воде. Кипяченую воду наливают сверх этой муки, мешается и оставляется на 2 дня. Через два дня можно ее есть.

"Лаптеле де бухай" употребляли для желудка.

Рецепт: семена конопли толкли в специальной посуде, названной "маркотец" . В эти семена наливают воду, сбраживают и ставят варить. Отдельно приготовим домашнюю лашшу и когда молоко кипит, опускаем домашнюю лашшу.

Первые блюда - борщ-может быть приготовлен из мяса, из рыбы можно приготавливать суп с картошкой или "чорбэ" из рыбы. Из овощей - овощной суп.

"Чорбэ дин пеште" - чорба из рыбы.

Рецепт: ^{либо же} приготавливая чорбу из рыбы, рыбу опускают в холодную воду, чтобы сохранить питательные вещества. Когда начинает кипеть, опускают морковку, лук, картошку, соль по вкусу, щепотку красного перца. Пять минут до готовности в чорбу кладут пряности.

"Супэ де легуме" - овощной суп.

Рецепт: в кипяченую воду опускают порезанную дольками капусту, картошку, морковку лук, лавровый лист, соль по вкусу. Пять минут до готовности кладут зеленый горошек. Подается суп со сметаной, кропом и петрушкой.

Первые блюда подаются в обед.

Вторые блюда готовят из разнообразных продуктов.

"Рэчитурь де фосоле" - толченый фасоль.

Промывают хорошо фасоль, варят два часа, сливается бульон, а фасоль толкуют, добавляя бульон, если получается густая масса, толченый чеснок.

Колиунашь ку брынзэ - вареники с творогом.

Рецепт: приготовить тесто из 400 г муки, 250 г воды или молока, 2 яйца, соль по вкусу. Раскатывают тесто и распределяют его на маленькие кусочки. Приготовленный творог кладем на эти кусочки и лепим вареники. Варим их в кипящей воде 10-15 минут. Подаются на стол со сметаной.

Пыржоале - отбивная котлета.

Рецепт: приготовить фарш из говядины. Отдельно размачивать кусок хлеба в воде или в молоке и добавлять в фарш, добавить соль по вкусу, еще раз пропускается через мясорубку. Из полученного фарша делают отбивные котлеты и жарятся на хорошо раскаленном масле на обеих сторонах. Подаются на стол с топленым маслом.

Мамалыга - одно из традиционных блюд молдаван, без которой в прошлом не могли представить повседневную пищу. Сегодня подают мамалыгу очень редко. Готовят мамалыгу из кукурузной муки.

Рецепт: 1 кг муки кукурузной, 400 г воды, соль - 10 г.

В чугуне, когда кипит вода, посыпается мука, не мешая, оставляют кипеть 15 минут, потом мешают. Если мамалыга очень мягкая, добавляется мука и непрерывно мешать. Готовую мамалыгу опрокидывают на деревянную доску. Когда не было мамалыги, готовили "мэлэй" а малай.

Рецепт: кукурузную муку обдают кипяченой водой, добавляется 1-2 жмени пшеничной муки, оставляется на 2 часа, добавляются дрожжи. Месить с пшеничной мукой и пе~~ч~~ в печи 1,5 часа.

Еще одно традиционное блюдо - голубцы.

Рецепт: свинину режут кусочками или пропускают через мясорубку, 2 части риса, 1 часть крупы, лук, томатная паста.

Сладкие блюда подаются в конце стола, имеющие много витаминов, сахара для организма человека.

„Прэжитурь Ку амониё“ – печенье с амонием

Рецепт: 1 кг маргарина, 20 яиц, 1 кг сахара, 1 ложку амония.

Все месится, режутся печенья разного вида, пекут их в печи.

Тортэ "муравейник" – торт муравейник.

Рецепт: делается круглое тесто из 4 яиц, раскатывают тесто и режут дольками длиной 8-10 см, шириной 2-3 см. Варят эти дольки в масле. Разбить 100 орехов. Мешать вареную лапшу с орехами (не толочь).

В чугун кладем 300 г сливочного масла, какао, сахар, 250 г меда (можно искусственного) – 250 г. Все мешают и оставляют на медленном огне. Когда начинает кипеть, опускаем лапшу, вари 5 минут и сложить на поднос в виде "муравейника".

Тортэ "колиба луй мош Тома" – Торт хижина дяди Тома.

Рецепт: 6 яиц, 250 г маргарина, 200 г сметаны. 7-8 стаканов муки. Все мешается, разделяется на 28 порций. Каждую порцию раскатывают, кладут консервированную вишню, закручивают и пекут в печи.

Испеченные спирали кладут в виде пирамидки и мают кремом.

Крем: 500 г сметаны, 250 г сахара, все сбиваются.

Овощи очень разные по вкусу и по аспекту, имеют большое значение для человеческого организма. Из них приготавливают очень много блюд.

„Салатэ де картофф“ – салат из картошки.

Рецепт: варят картошку, морковку. Остывшие овощи режутся кусочками, кубиками. Добавить нарезанный лук, соленые огурцы, капусту, соль, майонез или сметану.

„Винегретэ де легуме“ – овощной винегрет.

Рецепт: огурцы, картошку, красную свеклу чистят, режутся кубиками, капусту и лук пропускают через мясорубку. Свеклу кладут в кон-

це, чтобы не сильно красила другие овощи.

Молоко является одним из основных продуктов питания. Из молока приготавливают очень много блюд. Самое распространенное блюдо из молока в с. Сударка, Гырбова является "плакия" — молочная рисовая каша. Рецепт: 1 л молока, 1 л воды, 900 г риса, добавляются соль, сахара по вкусу, сливочное масло. Когда каша готова, добавляются 3-4 яйца и добавляются в кашу.

"Лапте ку фэинэ" — молоко с мукой.

Рецепт: молоко 1 л, пшеничная мука 200 г. Муку смешивают (или намачивают, с холодной водой и наливают в кипящее молоко, добавляя соль, сахар, сливочное масло.

Мясо занимает особое место в питании человека. Употребляли в пищу говядину, свинину, кроличье, птицу, а больше употребляли свинину и птицу. В прошлом употребляли мяса реже, чем в настоящее время.

Сохранить мясо дольше ^{ее} солили, коптили. Из мяса готовили тейфтели, котлеты, пирожки с мясом, салаты мясные.

Отбивные.

Рецепт: режут мясо ломтиками, посыпают солью, черным перцем. Мясо отбивают специальным молотком и оставляют на время. Смачивать мясо в сбитые яички с мукой и жарить. Подаются на стол с картофельным пюре, домашней лапшой, макаронами.

"Епуре ымплут" — фаршированный кролик.

Рецепт: кроличье мясо хорошо промывается, распределяется на кусочки, солят их, мают специями, черным перцем, толченым чесноком. Отдельно жарим лук, томатный соус, добавляем немного воды. Жаренные куски кролика кладут в посуду, заливают соусом и оставляют на медленном огне 1,5 часа.

Блюда, употребляемые в религиозные праздники.

Рождество — в канун этого праздника режут свиней и естественно,

что больше блюд приготавливаются из мяса. Готовят колбасу, домашний паштет, котлеты, мясной рулет, жаркое, копченое мясо. Готовят и холодец из птицы и свинины, и "борщ скэзут" - капусту с мясом. Пасха - характеризуется большим количеством сладостей, печеньем - пасха, печенье, кулич. На пасху готовят холодец, голубцы, красят яйца. Красить на пасху яйца очень древний обычай. Красный цвет означал как будто "кровь бога", которая лилась, когда ~~на пасху~~ распят ^{на кресте} на кресте.

Символично, что ~~кажд~~ к празднику 40 мучеников испекли 40 калачиков в виде 8. Считается, что эти калачики принадлежат 40 мученикам, что окружают бога.

В сравнении с прошлых времен сегоднешнее меню более богаче и разнообразней.

Сегодня не существуют постные дни, когда человеку не дозволено есть мясные и молочные блюда.

Меню одного постного дня:

1. Утром - мамалыга с "сэрбушкой".
2. обед - борщ без мяса, фасоль, мамалыга.
3. Вечером - жареная картошка, мамалыга.

Как видно, процент калорийности и витаминов был очень низкий.

Меню одного повседневного дня. Семья состоит из 4 персон.

1. Утром - молочная каша, хлеб с маслом, чай.
2. Обед - борщ с мясом или зама, картофельное пюре с маслом, овощной салат, фрукты на десерт.
3. Ужин - овощной салат, жареная картошка, хлеб с маслом, чай.

В среднем семья из 4-х персон естъ 2 кг хлеба.

Заключение.

Молдавский край с давних времен славится своими традиционными блюдами, которые стали известны всему миру. В нашей республике выращивают очень много сортов пшеницы. Большое развитие получили

овощеводство, садоводство. В сравнении с южными районами республики, то на севере Молдавии виноградарство развито слабо. Говоря о молдавской пище, хочу отметить, что в изученных селах пища богата традиционными блюдами, но к сожалению, со временем не употребляли в меню наших дней. Реже употребляют маалыгу с творогом, которая являлась основной пищей всех прошлых веков. В кафе и столовых сел Немировка, Стойканы, Сударка, даже если известны эти блюда как: рисовая каша - "плакия", "аливанка" - кукурузный пирог, ~~молоко~~ с мукой", "гыцименчеле", "жуфла", черная и белая бабака, они не готовятся и не подаются. В народе они употреблены как в повседневном меню, так и на праздниках.

Искусство приготовления пищи в селах Немировка, Стойканы, Сударка, Гырбова очень похожи. Для всех сел общее то, что по праздникам основное меню из блюд занимают как холодные - холодац, и горячих - голубцы.

Женщины этих сел являются настоящими мастерницами в приготовлении разнообразных блюд.

с. Немировка
р-на Каменского

Тема: ИСТОРИЯ СЕЛА

Историей села Немировка Каменского района из местных жителей занимается учитель молдавского языка и литературы, окончивший филологический факультет КГУ, Тофан Василий Фомович. Он и стал моим первым информатором по истории села.

I. Тофан В.Ф. - учитель, молд. 1939 г. рожд.

Василий Фомович рассказал о местной легенде происхождения названия села.

Легенда № 1.

Жители Немировки называли село раньше Немереука. От глагола "а нимери" - попасть. Это означало, что основатели села попали в нехорошее место. Но это не соответствует действительности, т.к. место, где находится село, удобное и красивое.

Эта легенда, по мнению информатора, маловероятна.

Легенда № 2.

Если подходить с лингвистической точки зрения к названию села, то становится ясно: все названия молдавских сел, оканчивающихся на "-овка", "евка", затем переходят в "-ука". Но название данного села с самого его основания было Немировка, что, по предположению информатора, связано с украинским г. Немирово.

Чем же это можно аргументировать?

I. В селе до сих пор сохранились старые украинские фамилии у коренных жителей - молдаван, такие, как: Запорожан и Казак. Они - предполагаемые основатели села.

Примечания: дед учителя Макарий Запорожан рассказывал ему всю родословную их семьи; I - м основателем ее, как одной из семей, живших здесь со дня основания Немировки, был Ион Руссу - Запорожан.

II. В г. Немирово располагался штаб запорожских казаков. Там были и

молдаване.

Предполагается, что выходцы из г. Немирова - молдаване и украинцы-основали Немировку, дав селу это название, как символ силы и процветания, связей с г. Немирово.

Ш. В 1572 г. господарь Молдавии - Иоанн Лютый пытался свергнуть иго турок. Ему оказывали помощь запорожские казаки под командованием Сверчевского. Позже, в 17 в., дочь другого господаря Молдавии Василия Лупу Роксанда вышла замуж за Тимоша Хмельницкого. Ей принадлежало село Рошка Каменского района. В этих местах происходили бои с турками, в которых принимали участие украинцы и молдаване. Причем атаманом казаков был молдаванин Иван Подкова, который один месяц был господарем Молдавии.

Предполагается, что они-то и основали село Немировка в качестве своего стратегического и опорного пункта.

Василий Фомович рассказал об истории церкви села Немировка. Она была построена в 1902-03 гг. Автором ее проекта является Алексей Щусев. В 1910 г. из Кишинева сюда был привезен иконостас. Таких церквей в Молдавии всего две. Но эта - не работает, т.к. сюда был послан священник - пьяница, которого жители села изгнали. Прежний председатель колхоза попытался превратить церковь в общественный склад. Но верующие не позволили.

Существует еще одна церковь, более старая, чем первая. Она существует уже около 365 лет, находится на обрывистом берегу Днестра. Интересно, что для церкви ее строители выбрали такое место, что, когда происходит разлив реки, то все пространство вокруг церкви заливает вода, а сама церковь находится как бы на возвышении. Скорее всего это задумано не только из чисто строительных соображений, но и с целью воздействия на религиозных людей. Раньше, да и сейчас еще, некоторые люди думают, что церковь не заливается водой из-за того, что это - создание человека, угодное богу. Эта церковь без священника. Но верую-

щие приходят туда до сих пор в праздничные (религиозные) дни.

П. Информатор: Маланка Андрей Антонович, молд., 1938 г.,
музыкант.

После Великой Отечественной войны 1941-45 гг. в Каменском районе начали организовываться колхозы. И в 1948 г. в Немировке тоже был создан колхоз. Он производил пшеницу, кукурузу, табак. Но в 1981 г. было создано межколхозное предприятие им. 25 съезда КПСС, которое специализируется на выращивании вишни, черешни, яблок, груш, слив. В колхозе Немировка выращивают табак, ягоды. Сад занимает 2000 га. По производству табака колхоз является победителем районных соревнований.

Ш. Информатор: Талмач Георгий Никанорович, молд.. 1922г. раб.в КСУ.

Были заданы вопросы об отношении молодежи к труду, о том, почему молодые уезжают в город?

Ответ: молодые люди села с детства приучаются любить труд. А уезжают, скорее всего, из-за того, что хочется жизнь повидать, да и мало что делается в селе для привлечения молодежи. Нужно усилить и культурное развитие села. Хотя в Немировке имеется клуб, но одного его мало для охвата всей молодежи села. В перспективе предполагается открыть для молодоженов "комнату счастья" и разбить парк культуры и отдыха на месте нынешней площадки с памятником В.И.Ленина.

Хотелось бы, чтобы возродились старые традиции села. Раньше были "Жоки", носившие не только развлекательный характер, но и определенный бытовой. Теперь их забыли.

ГУИ Информатор: Яковлева Мария Григорьевна, укр., 1935г., бухгалтер.

Вопрос: как молодые люди, достигшие 16 лет, выбирают национальность, если брак родителей смешанный?

Ответ: В большинстве случаев девушки выбирают национальность по матери, а парни - по отцу.

Это подтвердились при просмотре хозяйственных книг Немировки. Но имеется одно уточнение: при этом мать является главой семейства.

Статистические данные.

Количество дворов в межхоз-м объед.

Немировка - 952

Черлина - 440

Залучаны - 407

Всего: 1799

Количество населения.

Немировка - 3000 (2530)

Черлина - 1454

Залучаны - 1184

Всего: 5168

Постоянно проживает:

в Немировке - 2460, в Черлине - 1366, в Залучанах - IIII. Всего - 4937.

План продажи на 1985 г.

мясо - 90 ц.

смушка - 390шт.

шерсть - 650 кг

фрукты - 660 ц

мед - 50 кг

Всего трудоспособного населения:

жен. - 958

муж. - 1820

2347

Всего: жен. - 2558, муж. - 2379.

От 16 - 59 муж. - 1392;

от 16-54 жен.- 1355;

60 и старше муж. - 291;

55 и старше жен. - 541.

Избиратели на 24.П.85 г.

Немировка - 1490

Черлина - 791

Залуччаны - 699

Всего: 2980

Впервые голосующих - 35.

Местные депутаты - 53

Районные депутаты - 6

Численность и национальный состав.

Молдава - ! Русские ! Украинцы ! Румыны ! Татаря ! Гагаузы
нр ! ! ! ! !

2495 ! 9 ! 12 ! I ! 2 ! I

35

2530

Процентный состав населения:

Молдаване - 98,6%

Остальное население сост. 0,4%.

Браки

Общее число браков - 520

Браки одинонациональные

! молд ! укр. !

! 503 ! I !

504

Браки смешанные.

молд.рус. ! рум. - молд ! молд.-тат. ! молд. - укр.

6

I

I

6

молд.-гаг. ! тат. - укр !

I

I

всего - 16

с. Стойканы
Сорокского р-на

Тема: История села

I. Информатор: Индричан Татьяна Ефимовна, молд., 1927,
учительница

Татьяна Ефимовна давно занимается изучением истории с. Стойканы. Еще в 60-х гг. вместе с учениками она проводила работу по сбору материалов по истории села для средней школы села.

Существуют два села Стойканы: новое и старое.

Старое село Стойканы находится в 5 км на север от нового. Оно полностью разрушено. На его месте учитель Индричан вместе со своими учениками нашла много черепков, сосудов, утвари. Но установить датировку не смогла. По всей вероятности, село существовало много столетий, еще до установления турецкого ига в Молдавии.

Существуют две легенды об исчезновении села. Эти легенды основаны на исторически действительных фактах. Они овеяны мужеством местных жителей, проявившимся в борьбе с иноземными захватчиками — турками и позже поляками.

Легенда № I.

В долине, находящейся в 5-6 км от нового села Стойканы, были раньше озера, по берегам которых росли старые вербы. Во время установления турецкого ига в Молдавии походы турок были частыми и опустошительными. В один такой поход в старом селе Стойканы играли двенадцать свадеб, на которые было приглашено все население села. В это время дозорные сообщили, что со стороны Сорок идут вооруженные отряды турок. Все боеспособные мужчины вооружились и ушли на битву с врагами. А остальное население спряталось на берегу озер за старыми вербами. Вскоре гонец принес известие о гибели молдавян. Свободолюбивые жители села, не желая попасть в рабство к туркам, приняли решение утопиться. Турки вошли в пустое село и разрушили его до основания.

Примечания: дед свекрови, учительницы Индричан Т.Е., копая землю на месте старого села, обнаружил скелет. Он похоронил его и поставил крест. Но впоследствии его убрали, заменив двумя другими крестами и неразборчивой надписью. Была также найдена печь для обжига горшков.

Легенда № 2.

За теперешней сельской школой находился раньше лес. Во время польского нашествия жители села отступали в лес. Они подрубали деревья и валили их на поляков. Поляки полностью разрушили село в ответ на это. На месте села - два креста.

Новое село Стойканы было основано около 170 лет назад. Земли села раздавались или дарились рэзешам, которые служили у воевод. Те, в свою очередь, нанимали крестьян - царан для того, чтобы те обрабатывали их землю. Сами же рэзеши пришли сюда со стороны Флорешт. Основали село такие семьи, как Продан, Кощуг, Гаян, Кодрян и др. Одним из богатейших старожилов села был помещик Стиюка. От его имени и пошло название села Стойканы.

В 1902 г. в селе была построена церковь. При ней открылась церковно-приходская школа с тремя классами обучения. Первым учителем был Петр Егорович Зелинский.

Единственной газетой, которую получал поп, были "Церковные ведомости".

В 1918 г., когда Румыния оккупировала Бессарабию, в селе было создано подполье, участником которого был потомок основателя села Кощуг.

В 1949 г. образовался колхоз. Первым председателем его был Руссу Андрей Иванович.

В честь погибших на фронте односельчане воздвигли памятник.

Первым председателем сельского совета был бывший учитель Сырбу Иван Афанасьевич. В 1940 г. была построена I-ая в Вертужанском районе

МТС. После войны открылась школа - семилетка. А в 1965 году - средняя школа. В 1985 г. был восемнадцатый выпуск этой школы. Молодежь благодаря заботам колхоза стала оставаться в селе. На свадьбах почти 80% присутствующих - молодые семьи. В селе почти нет верующих, сектантов нет здесь вообще.

П. Информатор: Руссу Елизавета Софроновна, молд., 1949 г. секретарь сельсовета

Она рассказала те же легенды. Связав это с современностью, Елизавета Софроновна сказала, что до сих пор сохранилось пережитки - неофициальное деление на потомков рязаней и потомков царан.

На горе в селе до сих пор остался домик, в котором жил основатель села, т.е. человек, давший селу название - Стойка.

Статистические данные.

Количество домов - 360

Населения - 1089 чел.

молдаване!украинцы!русские!

1033 51 5

Процентный состав населения:

1089 - 100%

1033 - x% x = 95,7% (молд.)

Остальное население сост. 4,3%.

Браки.

Всего 236.

Молд. - молд. - 208

Укр. - укр. - 9

Укр. - молд. - 15

Русск. - молд. - 4.

19.07.85 г. мы побывали в Музее, где собраны материалы по истории

села, о тех людях, которые своими подвигами во время Великой Отечественной войны прославились и о тех, кто уже в мирное время поддерживает славу села. Экскурсоводом была учитель Индричан Татьяна Ефимовна. Создание музея началось еще в 1960 г., когда стали известны многие имена освободителей села и тех, кто в 1941 г., I-ыми приняли бой с фашистами на территории села Стойканы. Село защищал 44 полк под командованием Зелинского. Полк занял две высоты. Одной из них командовал Соловьев Иван Дмитриевич. История жизни этого человека удивительна. Во время боев за Стойканы Иван Дмитриевич был тяжело ранен и контужен. Домой пришла повестка ^о его геройской гибели. Но Соловьев не только выжил, но и продолжал сражаться с врагом.

В 1967 г. по приглашению пионеров Стойканской средней школы Соловьев И.Д. приехал в Стойканы. До недавнего времени он переписывался со школой, рассказывая о боях, о боевых товарищах, их судьбе. В 1966 г. в Стойканы приехали родственники одного из освободителей села - Стефанчука. Затем - родственники Мельника, Гнида. Пионеры связались с родителями младшего сержанта Пукало, погибшего на полях сражений. Отец Пукало М.Н. написал письмо в музей, в котором не только рассказывал о жизни своего сына, но и просил, чтобы нашли места захоронения двух других его сыновей, погибших во время войны. Музей помог в этом, послав ему нужный адрес. Немало сделано музеем для поиска родственников погибших солдат.

В 1967 г. в Стойканых был открыт памятник героям-защитникам и освободителям села. На мемориальной мраморной доске - 14 имен героев, сражавшихся в рядах 44 полка. Вот они:

мл.л-т Годованюк П.Ф.

ряд. Вовк К.М.

ряд. Гнида П.Г.

ряд. Максименко Г.Ф.

ряд. Мельник В.И.

ряд. Москалюк Л.Е.

мл. с-т Попов М.В.

ряд. Слободянюк Е.М.

ряд. Стефанчук К.Ф.

ряд. Чурилов Ч.П.

мл.л-т Орлов Б.В.

мл. л-т Безверхний И.И.

мл.с-т Пукало М.Н.

ряд. Кузь Т.В.

Были найдены родственники рядового Слободянюка. Но, как выяснилось в архивах, произошла путаница с его именем и годом рождения (его настоящее имя Ефрем, он 1915 г. рожд.). На открытие памятника приезжала его жена, брат, внуки. До тех пор, пока музеем не было уточнено место гибели Слободянюка, его жена не знала где он похоронен. В своем письме она благодарила за то, что нашлась могила самого близкого ей человека - мужа.

На стенах музея имеются пожелтевшие страницы из газет. Это статьи З.Греку о подвиге защитников Стойкан: "Стойкэнений цин минте", "Вяца а бируйт моартя", "Ей ау апэрат пэмынтул Молдовей". Интересно, что в первых статьях З.Греку писал об И.Д.Соловьеве, как о погившем а в своей последней статье говорил о встрече с ним через многие годы. В музее много альбомов, фотографий, картосхем, личных вещей сражавшихся. В 1975 г. происходило перезахоронение праха защитников села. В 1944 г. Стойканы освобождала 62 гвардейская стрелковая дивизия под командованием Машляка И.Н. Кстати, в музее имеется его книга мемуаров. В 1974 г. ветераны этой дивизии приезжали в Стойканы, и отсюда они приехали по боевым дорогам Молдавии.

В музее есть стена с фотографиями нынешних передовиков сельского хозяйства - участников Великой Отечественной войны. Из них трое - Кожокарь, Кодрян и Шур - участники штурма рейхстага. В музее хранится приказ И.В.Сталина о награждении солдата за Отвагу. Музей продолжает свой поиск.

село Сударка
Дондюшанского р-на

Историей села раньше занималось несколько учителей школы на добровольных началах. Теперь же сведения, которые они собрали, находятся вместе с другими в музее села в Доме пионеров. Сейчас в основном занимаются сбором материалов пионеры школы, а руководят ими учитель истории и учитель географии.

I. Информатор: Люлька Владимир Иванович, 1959 г. молд., учитель географии.

Владимир Иванович рассказал о том, что раньше село было на другом месте (старое село). Сегодня на этом месте развалины. О происхождении села существует несколько версий. Вот наиболее правдоподобные легенды о происхождении села.

Легенда № I.

Недалеко от села, в 2-3 км, находилось греческое поселение - Греческий пруд. Там жили богатые купцы, и у них были большие стада скота. На территории села Сударка было огромное поле со многими источниками воды. Здесь жили бедные крестьяне. Их выселяли сюда; т.к. земля была бедная, то они занимались тем, что пасли на своих пастбищах скот греческих купцов - богачей. Во время турецкого ига здесь проявилось влияние турецкого языка. И те источники, из которых пили скот, стали называть судками.

Отсюда, по этой легенде, и произошло название села.

Сударка - судок (выдолблен из ивы).

Вывод: село основали батраки, пасшие скот богатых греческих купцов (около 1755 г.).

Легенда № 2.

Эта легенда основана на лингвистических соображениях. Сделав аналогию со многими словами турецкого происхождения, можно прийти к

заключению, что название села Сударка-турецкого происхождения. Проводится аналогия:

Сударка-сударыня.

Но напрашивается вопрос: почему **сударыня**, а не сударь, ведь если основатели села занимались чисто мужским занятием – пастушеством, то и название должно быть мужского рода? Этот вопрос пока не имеет ответа. Возможно, что первоначально название (в подлиннике – на турецком языке) было и мужского рода, а при переводе на другой язык произошла подмена. Но это весьма спорный вопрос.

П. Информатор: Усова Раиса Яковлена, 1934 г. молд., повариха.

Раньше село не было таким цветущим и красивым. Когда пришел новый председатель колхоза, люди стали жить лучше и колхоз вышел на передовые позиции. И действительно, какие раньше были общественные учреждения: школа, церковь, магазин частный, корчма. А сегодня, если пройтись по селу, то можно перечислить: школа, которая была построена в честь победы Великого Октября в 1977, громадный универсальный магазин, овощной магазин, магазин промтоваров, великолепный разбитый парк вокруг озера, с аллеей, качелями, скульптурный ансамбль посвященный героям Великой Отечественной войны, красивое здание сельского совета, клуб, почта и др.

Из старых построек осталась церковь. В этом селе она – действующая. Церковь сравнительно молодая: она была построена в 1882-1887 гг. Многие иконы заменились современными, но есть и старые, николаевского времени.

III. Информатор: Поторока Илья Федорович, 1923, молд., поп этого прихода.

21.07.85 г. побывали в церкви. Попали на крестины. Интересно, что крестили не только двух младенцев, но и девочку лет двенадцати. После этого обряда состоялась беседа с попом – отцом Ильей.

Он заочно окончил духовную семинарию. Ему были заданы вопросы о цели жизни человека, вообще и его, в частности, о любви, об его отношении к отделению школы от церкви.

Илья Федорович ответил, что цель жизни человека в добродорядочной, честной жизни на благо людей.

Примечание: он говорит о том, что человек должен жить честно, что он не должен утопать в роскоши. Но у самого попа три легковые машины. Отсюда вывод: слова расходятся с делом.

Он привел пример, что человек, не верящий в бога, не мог вылечиться у врачей, пошел он в церковь, и бог послал ему исцеление. Поп уверял, что это от бога.

Я привела ему другой пример: моя соседка - старушка, страстно весящая в бога, была вылечена врачом после долгих мук "лечения" в церквях. Она не то, чтобы перестала совсем верить в бога, но вера в его силу всемогущую в ней угасла.

Казалось бы, парадоксальные примеры. Но поп сделал потрясающее интересный, а главное - неожиданный вывод: человек ^{все} может повернуть так, как ему это будет выгодно. А это утверждение идет вразрез с верой во всемогущего бога, якобы управляющего человеком.

Старая церковь в селе была построена в 1828 г. Она действовала до построения новой церкви.

До революции в селе жил самый богатый человек - поляк Станковский. Он имел 45 га земли. Вся беднота работала на земле этого Станковского до тех пор, пока он не уехал в Польшу в 1917 г. Но в 1925 г. он вновь вернулся, продал часть земли. Здесь и умер.

Первыми председателями образованного колхоза были Шевчук Савва Дмитриевич и Бунур Иван Давыдович. Сначала было два колхоза - "Коммунист" и "Большевик". В 1957 г. они объединились в колхоз "Коммунист". В селе проживает 165 ветеранов Великой Отечественной войны.

Недавно в селе при исполнкоме создана комиссия по борьбе с алкоголизмом. Работу она начала в апреле-мае 1985 г.

Статистические данные

Населения - 1677 чел.

Молдаване;	украинцы;	русские
1656	17	4

Процентный состав:

1677 - 100%	98,7% (молд.)
1656 - x %	1,3% (ост.)

Количество браков - 434

Однонациональные браки (молд.) - 420.

Смешанные: (молд. - русск.	молд.-укр.
4	10

За 1983-85гг. количество новорожденных - 191чел., смертность превышает рождаемость в 2 раза.

110 семей имеют по 1 ребенку,

107 - по два; ост. - по 3 и более.

Фамилии молдаван, посящих украинские фамилии:

Тамасевич

Сувейко

Стандричук

Пешко

Севаченко

Казак

Савка

Тарасюк

Гулько

Костюк

Село Гырбово
Окницкого района

I. Информатор: Иксарь Любовь Филипповна, молдаванка, 1938 г.,
приемщик сухого табака

Дочь Любови Филипповны Ирина в своей научной работе по экономике и географии родного села, которую она написала, учась в Кишиневском госуниверситете уделила внимание и истории родного села.

Легенда I

Первые жители Гырбова жили севернее на 4 км, к станции Гырбово, на возвышенности. Это были крепостные крестьяне, изгнанные своим барином на другие земли за то, что они подняли бунт. Переселившиеся жители нашли в стоге сена на новом месте труп человека. Турки-оккупанты не разрешали по какой-то причине этого человека хоронить. Отсюда и идет первое название села "Ом - морт" (мертвый человек). Было это примерно 250 лет тому назад (около 1770 года). Об этом можно судить по религиозному документу, говорящему о том, что в 1775 году была построена первая деревянная церковь в селе. Она представляет собой деревянный небольшой маленький дом, увенчанный крестом из железа. Отсюда следует, если учесть, что церковь строилась несколько лет, ^{что} в 1770 году было основано село Гырбово.

Село находилась возле дороги, проходящей через Могилев, и ведущей к Москве. Через него шли богатые торговые караваны, оно также являлось важным опорным и стратегическим пунктом того времени. Здесь было 168 домов и 848 жителей.

— 17 —
Легенда 2

Существует поверье, что на эту землю пришли войска турок. Они увезли часть жителей в рабство в Константинополь, часть умерли от чумы, а оставшиеся в живых жители небольшой долины Хыртоп образовали село Хырбово.

Уже в 1935-1940 гг. название села изменили. Оно стало называться Гырбово.

Название села происходит от славянского слова "Гребне" (это по-молдавски означает "колинэ" или "сат де колинэ"). Это утверждает и кандидат филологических наук Еремия,

Тогда в селе было 13 домов, 756 мужчин и 763 женщины; начальная школа, церковь, почта и жандармерия.

В 1908 г. была построена новая церковь, тоже деревянная, но больших размеров. Она называлась "Адормиря Майчий Домнулуй" (успение божьей матери). Боярину Василе Друцэ принадлежали земли между Гырбово и Вережнами. Ему принадлежали самые богатые угодья. Потом эти земли скупили бояре Шинкер, Крайский (1918-1940 гг.). До сих пор в народе сохранились условные названия "лес Шинкера" и "лес Крайского". В 1917 году эти бояре уехали за границу, и крестьяне поделили все их имущество. Когда в 1918 году румынские войска двинулись в Молдавию, жители села во главе с Филиппом Грубым создали войска. Кучер Дмитрий был связан с Советским государством, за что был расстрелян оккупантами в 1918 году.

Первый сельский совет был создан в доме у старейшины села Тоадер Лунгу. В течение 22 лет длилась румынская оккупация, в 1940 г. село было освобождено.

Во время Великой Отечественной войны 240 сельчан ушло на фронт. Из них вернулось в родное село только 160 человек. Среди этих людей был участник партизанского отряда им Сергея Лазо Василий Федорович Федоров. Среди награжденных орденами - Руснак Константин

награжденный орденом "Славы" I-ой степени. На памятнике, в центре села, высечены имена павших за Родину.

В 1945 году из села выселили кулаков:

Плэмэдялэ Ф.М.

Грубый А.

Стратулат А.

Касиян М.И.,

Гадымба И.А.,

Тизу А.,

Кобасюк И.,

Сейник Ф.

П Информатор: Димитраш Иван Михайлович, молдаванин,
председатель исполкома, 1949 г.

В 1949 г. образовался колхоз "Вяца ноуэ" ("Новая жизнь"). Первым его председателем был Стратулат Михаил Григорьевич. Председателями сельского совета были Иксарь Иван Павлович и Лунгу Георгий.

В 1963 г. колхоз объединился с колхозом села Бырново "Маяк".

С 1978 г. существует объединение по производству кормов (ОПП).

Хозяйство имеет 3000 га земли, 4200 голов рогатого скота, 2 фермы, овцеферму, свиноферму, тракторные бригады. В селе в 1965-78 гг. был построен Дом культуры. Есть библиотека с читальным залом, село обслуживается четырьмя магазинами; есть свой ансамбль, хор. Жизненный уровень тружеников села вырос.

В 1968 г. в с. Гырбово состоялся первый республиканский семинар по сельскохозяйственному строительству и благоустройству. На нем присутствовали гости из республики, союзных республик, а также гости из-за рубежа: Индии, ЧССР, Болгарии, Франции, Ирана, ГДР, коммунисты из Латинской Америки, обучившиеся в СССР; американский журналист — корреспондент газеты "Нью-Йорк таймс".

В своей статье по поводу этого семинара журналист подчеркнул, что в течение 46 лет село превратилось в благоустроенное и красивое.

Об образовании школы

Самая первая школа — праррабушка современной восьмилетней Гырбовской школы была построена в 1822 г. На ней была надпись:

"Ачастэ шкоалэ а фост

фэкутэ де фраций дин Гырбова

ын анул 1822, май 27".

В 1864г. была вновь построена школа. Она называлась школой парохиалэ.

В 1892 г. эта школа была превращена в школу "скрис - читит" ("пиши-читай").

До 1917 года школа имела один класс с 21 учеником и одним учителем.

До 1940 г. в школе по-прежнему был один класс.

В 1936 г. к нему присоединили маленькую комнатку возле кабинета директора. В школе обучалось 130 учеников, но не все ее кончали.

С 1940 г. - уже 10 классов, 9 учителей и 280 учащихся.

Вскоре начала работать и вечерняя школа молодежи. С 1941 г. - регресс: - 2 учителя. В 1944 г. - 7 классов, 8 учителей и 210 учеников.

В 1949 г. в школе было 7 классов II учителей и 280 учащихся.

В 1961 г. открылась 8-летняя школа (9 классов, 18 учителей и 255 учеников).

1962 г. осуществлен переход на обучение в одну смену.

С 1963 г. действует новая школа на 320 мест.

с 1975 г. - работа по кабинетной системе.

Статистические данные

Население села - 1880 человек.

Из них:	молд.	укр.	русск.	гаг.	белор.
	1855	19	4	I	I

Процентный состав села: молд. - 93,3%,

ост.нас. - 6,7 %.

Браки - 565.

Однонациональные браки: молд. - молд. укр. - укр.

Смешанные браки:

молд. - укр. молд.- русск. молд.-бел. укр. - гаг.

6

2

I

I

Всего однонациональные браков - 555.

смешанных

- 10

Количество семей с одним ребенком: 240,

с двумя - 160, с 3-мя и более - 27.

Всего имеют детей - 424 семьи.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Молдавские села, в которых мы побывали, сходны по многим признакам. Во-первых, жители этих сел в полной мере испытали на себе гнет сначала турецкого ига, затем румынских поработителей, и немецких оккупантов. Несмотря на различное время основания и разные мотивы легенд, связанных с их происхождением, села эти объединяет общность культуры. Во-вторых, в данных селах коренным населением являются молдаване. Но рядом с ними проживает незначительное число людей других национальностей: украинцы, русские, белорусы, татары, гагаузы, румыны. По внешнему облику села, конечно же, отличаются. Например, село Сударка гораздо благоустроеннее, чем село Немировка. Но везде видно стремление людей к повышению своего жизненного уровня. И это неудивительно. Ведь новый, советский, образ жизни накладывает свой отпечаток, предъявляет определенные требования.

Наряду со старыми общественными зданиями, такими как церковь, школа, магазин и др., появились новые, благоустроенные здания: новые, комфортабельные школы, магазины, клубы или дома культуры, бани, кафе, парки, правления колхозов, больницы и т.д. Облик современного молдавского села изменился к лучшему.

И, безусловно, нельзя жить настоящим, а тем более будущим, не помня прошлого.

История родного села всегда занимала людей. В разных селах ее занимались разные люди. Но объединяет их одно чувство долга и любви к Родине. Будь то учитель или простой рабочий, пионер или комсомолец, - эти люди стараются бережно сохранить традиции прошлого и тем самым приблизить социалистическое настоящее к прекрасному коммунистическому будущему.

НОВЫЕ ПРАЗДНИКИ И ОБРЯДЫ В СОВРЕМЕННОМ
МОЛДАВСКОМ СЕЛЕ

Каменский р-н, с.Немировка.

Село очень большое – имеет школу-десятилетку. Национальный состав – в основном живут молдаване. В 1981 г. на основе хозяйств трех сел Немировки, Черлины, Залучены было образовано Межхозяйственное предприятие по производству плодов им. XXV съезда КПСС.

Все эти факторы оказались на современном облике села: чисто местных праздников и обрядов почти не осталось: они либо изменили свою форму, либо стали такими же, как и в других селах Молдавии.

Из старых праздников можно назвать:

- четверги после пасхи. Надо сказать, что это даже не старый христианский праздник, а своими корнями восходит еще к язычеству – поклонение Зеву, Зеу, –Юю.

В настоящее время, приняв современные черты, представляет собой следующее: после пасхи, в четверг, первый четверг, люди отдохнут, готовят угощенье, навещают друг друга по традиции.

Хотя многие обряды все-таки восходят к древности, они настолько видоизменились, что их можно назвать новыми обрядами.

Помоги „КЛАКА“ – это очень старая и добрая традиция. Причем, многие информаторы подчеркивали, что в других селах приглашают на клаку, а в Немировке никогда не приглашают, каждый идет на клаку, зная, что в скором времени и он будет делать клаку и ему понадобится помочь; таким образом, он как-бы отрабатывает те часы, которые потом будут затрачены на него; если не может сам идти, то просит кого-нибудь заменить его; кроме взрослых приходят и дети. Каждое

воскресенье в селе по 5-6 клак (иногда бывает, что муж идет на одну, а жена - на другую), собирается по 100-150 человек. Клаку устраивают в основном, чтобы "всем миром" поставить потолок или покрасить стены и др. В последнее время при помощи "клаки" даже ставят фундамент будущего дома. Стараются все строительство провести "при помощи" "клаки". Для этого устраиваются "клаки" несколько раз. (информаторы объясняют это тем, что денег за это платить никому не надо). Первой "клаку" начинает нанашка, с - в один из углов дома ^{одна} класует монеты и замуровывает их, чтобы молодые были богатыми. К вечеру всю работу кончают. Родители молодых готовят до окончания ^{"клаки"} ^{праздну} - обычно обыкновенный обед или ужин как на большую семью, по окончанию работы ставят столы, стулья и рабочий день кончается трапезой.

Мрестине "кумэтрия": - в Немировке на "кумэтрию" приглашают 55 пар кумовьев, и до 125 пар всех приглашенных. Делается для того, чтобы детям была поддержка ^{если} ^{от родственников} неродственников (особенно если отец или мать не местные и не имеют в семье родственников.). В настоящее время редко кто придерживается правила ^{если} делать "кумэтрию" когда только родился ребенок, делают "кумэтрию" иногда и на проводы в армию.

Мать "молодых родителей" с калачами: приглашает будущих кумов ^{если}, если у кумовьев двое детей - дарят два калача, ^{если} один - один калач, если будущие кумовья приняли калачи, значит они соглашаются быть кумовьями, если не берут, то отказываются.

В конце застолья, когда уже все выставлено на столах, кумовья дарят деньги и подарки ребенку, в свою очередь родители новорожденного дарят калачи и платки (или платочки) - в зависимости от количества детей - каждой паре кумовьев. Вся процедура сопровождается танцами. После дарения застолье кончается.

пиршество
Бенкет - (очевидно, видоизм. от банкет) - нанашки устраивают торжественный стол в честь финов, кроме этого приглашаются знакомые и родственники. В последнее время бенкет совмещают с кумэтрией." Нанашки приглашают ансамбль народных инструментов, или вокально-инstrumentальный ансамбль, но чаще всего в последнее время ВИА).

Еще до "бенкета" фины идут к своим нанашкам узнать, какие подарки те хотят.

В день "бенкета" фины накрывают у себя дома на стол и приглашают родственников, знакомых и соседей, затем приходят нанашки и приглашают всех к себе. Фины со своими приглашенными идут к нанашкам и там продолжают застолье. В конце - на стол ставят большой калач, сверху - фины ложат свои подарки и сверху - нанашки кладут финам деньги, обычно сумму на 100 и больше рублей превышающую стоимость подарков. Кроме этого нанашки дарят овцу финам, "Жок" - раньше ~~жестраны~~ на религиозные праздники, сейчас - в основном устраивает предприятие и приурочивает к таким праздникам, как 1 Мая 9 Мая, 7 Ноября и др.

"Жок" проходит в Немировке в парке или на стадионе. На "жок" приглашаются родственники и знакомые из других сел. В селе уже сложилась такая традиция: если на "жоке" девушка постоянно танцует с одним парнем, то все знают, что осенью у них будет свадьба. На "жок" собирается почти все село - и старые и молодые.

Двоет или трое ребят договариваются с музыкантами о проведении "жока" и об оплате; Парни идут приглашать девушек; родители приглашают их в "каса маре", угожают; девушка, если хочет идти именно с этими парнями на жок, выходит из своей комнаты и они вместе отправляются на "жок". Танцуют не все парни, а только те, кто внесли деньги, но девушки танцуют все - и приглашенные, и не приглашенные, кроме того, танцуют и женатые парни. Иногда "жок" в Немировке в

особо важные праздники продолжается несколько дней.

Праздник первого снопа – (Сэрбэтоаря примулуй сноп) – обычно проводят в июне–июле. Если хорошая погода – проводят в парке, если плохая – в Доме культуры. Собираются все комбайнеры, присутствует председатель сельсовета, секретарь парткома, председатель профсоюза. Праздник состоит из официальной части и концерта худ. самодеятельности.

В официальную часть входят выступления председателей сельсовета и колхоза, секретаря парторганизации, напутствие молодым комбайнерам; председатель профсоюза знакомит всех со взятыми соцобязательствами (много лет подряд село занимает первое место по уборке среди трех сел). На праздник приглашаются гости из Залучан и Черлины; пионеры преподносят гостям цветы; приглашается ансамбль народных инструментов, танцуют все Молдовеняски и др. молд. танцы. В концерте принимают участие жители не только Немировки, но и Залучан и Черлины.

Праздник последнего снопа (сэрбэтоаря ултимулуй сноп) – проводят обычно в сентябре. Как правило, праздник проводят в тот день, когда остается убрать последнее поле. Прямо на поле, которое должны вспахать, выстраивают в ряд комбайны. Праздник также состоит из офиц. части и концерта. Присутствуют председатель сельсовета, секретарь парторганизации, председатель профсоюза и др., гости из других сел, пионеры с цветами. Комбайнёров встречают хлебом с солью на рушнике. Победителя награждают венком из сплетенных колосьев пшеницы, грамотой и ценным подарком. Затем вручаются грамоты. Концерт и поздравления пионеров заканчивают праздник. Такие праздники, как праздник первого и последнего снопа стали традиционны для Немировки, проводятся регулярно уже в течение 10 лет.

Среди новых обрядов можно отметить регистрацию молодоженов – проходит в Доме культуры. Молодожены встречают председатель сельсовета и секретарь парторганизации хлебом с солью. Жених и невеста целуют хлеб, затем угощают им гостей. Расписываются, им вручают свидетельство о браке; поздравляют их родители, близкие друзья.

При выходе – жених берет невесту на руки, присутствующие обсыпают молодоженов цветами. Затем процессия движется к памятнику Ленина, для возложение цветов.

В Доме культуры проходит и регистрация ребенка.

День совершеннолетия – обычно приурочивают к выпускному вечеру. Паспорта вручает вместе со свидетельством об окончании школы.

Проводы в армию – вначале проходит торжественное собрание в Доме культуры в присутствии официальных лиц села. В официальной части – напутствие новобранцам, приветствие пионеров, затем – концерт художественной самодеятельности. Затем родители новобранцев готовят праздничный стол, приглашают друзей, знакомых. Каждый призывник должен лично пригласить на свои проводы. Когда все сидят за стол, он подходит к гостям, каждому наливает стакан вина, а гости – женщина – повязывает ^{ему} рушник, или платок, а мужчина – дарит деньги.

День животновода – обычно проводится в лесу. При этом устраиваются выставки, на торжественном заседании проводятся итоги соц. соревнования; после – концерт худ. самодеятельности.

День молодежи – также обычно проводят в лесу, около села. Молодежь собирается из трех сел. Полянку, на которой проходит праздник украшают плакатами, лозунгами. В офиц. части входят выступления, доклады, поздравления, подводятся итоги весенне-полевых работ, затем – концерт худ. самодеятельности и народное гулянье – жок.

Торжественное открытие спортивного сезона ^{проводят} каждую весну.

На стадионе села Проводится; собираются все жители села, в том числе и старожилы. Проходят соревнования по тринке, волейболу, шашкам, шахматам, теннису. ^{Предлагаются праздники} народным гулянием.

Кубок предприятия по волейболу - проводится уже несколько лет подряд в последнее воскресенье августа. Приглашаются команды из других сел, из Сорокского района.

Общегосударственные праздники - 7 Ноября, 1 Мая, 9 Мая проходят в селе очень торжественно. После митинга у памятника Ленина проходит демонстрация, ^{Соревнования} народным гулянием, массовые (жок).

Информаторы: Никонор Панфилович Артемий - зав.клубом, местный, с 1925 г.р.;

Варвара Георгиевна Тобан - секретарь сельсовета, местная, с 1949 г.р.;

Михаил Лукович Кожухарь - секретарь парткома, местный, с 1951 г.р.;

Георгий Александрович Казак - рабочий МШП им. XXV съезда КПСС, местный, с 1925 г.р.;

Тамара Андреевна Кожухарь - учительница истории, местная, с 1951 г.р.;

Прасковья Михайловна Бужеску - секретарь правления, местная с 1055 г.р.;

Василий Фомич Тобан - учитель молд.языка и лит., местный, с 1939 г.р.

С О Р О К С К И Й Р А Й О Н

с.Стойканы:

Село не очень большое, очень много молодежи. Очевидно то, что молодежь из села почти не уезжает и близость районного центра (18 км. от Сорок) повлияло на облик села; старых обрядов почти не встречаются.

Регистрация брака: Обычно проходит в сельсовете, в зале бракосочетания, очень красиво и торжественно оформленном.

Заявление подают за месяц, за неделю – приносят паспорта. В назначенный день жених и невеста со всеми гостями приходят к сельсовету . Молодых встречают хлебом с солью (калач, спец. купленный в магазине).

Церемония бракосочетания проходит в доме бракосочетания. Когда заходят в зал, – играет марш Мендельсона, перед столом, накрытым красной скатертью становятся жених и невеста, – за ними – гости. (Вся церемония проходит по сценарию, составленному заранее.).

– Уважаемые молодожены!

Стойканским сельским советом народных депутатов нам доверено зарегистрировать Вам брак. Перед актом торжеств бракосочетания позвольте напомнить Вам, что Советская семья – это союз людей, горячо любящих друг друга, решивших пойти по жизни вместе, это важнейшая ячейка нашего государства.

Заключив семейный союз, Вы приобретаете не только новое гражданское право, но и гражданские обязанности. Никто не принуждается к заключению брака, вступив в него, Вы будете обязаны подчиняться его законам, его высоким моральным требованиям. Основным моральным принципом Советской семьи является сознание ответственности за жизнь и счастье близкого человека. В связи с этим я должна спросить Вас:

- Является ли Ваше решение вступить в брак взаимным, свободным и искренним? Готовы ли Вы создать дружную, крепкую семью? Заботиться друг о друге и обеспечить достойное воспитание Ваших будущих детей?

Молодые изъявляют согласие.

Секретарь продолжает:

- В присутствии делегата Стойканского сельского Совета, свидетелей, по Вашему взаимному согласию сегодня Ваш брак зарегистрирован.

Прошу невесту и жениха расписаться в актовой записи.

Проходит церемония росписи невесты и жениха, а затем - свидетелей.

В момент росписи в зале звучит музыка - Адажио из балета "Раймонда", Глазунова, "Ноктюрн", Шопена, "Струнная серенада", Чайковского и др.

Затем проходит церемония надевания обручальных колец.

Свидетельство о браке молодоженам вручает депутат сельсовета.

Секретарь:

- В соответствии с законом о браке и семье МССР Ваш брак зарегистрирован. Объявляю Вас мужем и женой.

Звучит торжественная музыка в честь молодоженов. Музыка смолкает. Секретарь поздравляет молодых:

- Дорогие новобрачные!

Сегодня у Вас самый радостный и счастливый день - день вашей свадьбы. Пусть он навсегда останется для Вас символом любви, дружбы взаимной верности. Сердечно поздравляю Вас, желаю, чтобы в Вашей семье царили чистые, нравственные отношения, чтобы Вас родили и объединили жажда знаний, стремление к высокой культуре. Пусть ваш труд будет творческим, приносящим людям счастье, радость. Никогда не забывайте о своих родителях - уважайте, будьте внимательны к ним

Затем ~~поздравляют~~ родителей:

- Дорогие родители! Поздравляем Вас с большим событием в вашей жизни, желаю вам крепкого здоровья, личного счастья, чтобы счастье ваших детей стало для вас большой радостью.

Затем молодожены подходят к родителям, которые тепло и сердечно поздравляют их с бракосочетанием. Молодых поздравляют и гости.

- Секретарь:

- Церемония бракосочетания окончена. Совет да любовь вам, дорогие новобрачные, в добрый путь!

Под звуки марша Мендельсона новобрачные, а за ними гости покидают зал. При выходе, у здания сельсовета жених поднимает невесту на руки, их усыпают цветами. Оркестр народных инструментов ("Тараф") играет два-три народных танца; молодожены и все гости танцуют, а затем вся процессия движется к памятнику погибших, где происходит торжественное возложение цветов.

Регистрация новорожденного: - также происходит в сельсовете.

В назначенный день и час регистрации родители с новорожденным, в сопровождении родных и близких приходят в сельсовет. Ведущий приглашает их в зал торжеств.

- Дорогие родители! Дорогие гости!

Приглашаем Вас на торжество регистрации ваших детей.

Под звуки торжественной музыки родители и гости проходят в зал регистрации.

Секретарь (она ведет эту церемонию)

- Дорогие родители! У Вас большое и знаменательное событие - родился новый член семьи. Эта радость не только для вас, но и для всего нашего социалистического общества. Дети - это наше счастье, наша радость, наше будущее! Разрешите мне в этот праздничный день для вас, сердечно поздравить вас и объявить о новорожденых, которых мы сегодня зарегистрируем. В соответствии с законами МССР "о браке и семье", сегодня регистрируются новые граждане СССР.

Звучит один куплет гимна СССР, все встают.

После гимна секретарь объявляет:

- Дочери или сыну по желанию родителей дается имя (Светлана, Владимир и т.д.)

Родители встают и подходят к столу, у которого депутат вручает им свидетельство о рождении и поздравительные письма.

Затем представляется слово депутату:

- Дорогие мамы и папы! Поздравляем Вас с новорожденным. Желаю вам вырастить и воспитать их здоровыми, крепкими, жизнерадостными, смелыми! Желаю Вам крепкого здоровья и большого счастья. Ваша крепкая семья – залог счастливого детства вашего ребенка!

Секретарь:

- Дорогие друзья! Прошу и вас поздравить родителей с большим и радостным событием в их семье.

Друзья, представители от предприятий поздравляют родителей и вручают им подарки.

Звучит торжественная музыка.

Клуб выходного дня: обычно проводиться на стадионе, причем каждый клуб выходного дня стараются провести так, чтобы ни один не был похожим на другого. Описанный мной клуб выходного дня проводился на 9 Мая и был посвящен 40-летию победы в Великой Отечественной войне. Праздник проходил следующим образом:

10.00ч. – 11.00ч. состоялся митинг у памятника павшим героям.

11.00ч. – 14.00ч. – играет духовой оркестр (местного дома культуры), играет марш, песни военных лет;

14.00ч. – 15.00ч. – ~~показательный~~ концерт худ. самодеятельности, (работники дома культуры заранее составляют программу концерта), участвуют и школьники и колхозники;

15.00 – 15.00 – ~~показывают~~ театрализованное представление-сатирические картины из жизни села;

16.00 - 16.30 - перетягивание каната;

16.30 - 17.30 - устанавливается высокий столб с колесом на верхнем конце висят разные подарки, все желающие, и старые, и молодые, и дети ~~взбираются~~^{на} столб, чтобы достать подарки - это очень интересное и забавное зрелище;

17.30 - 18.30 - соревнование : "Мама, папа и я- вместе дружная семья", сюда входят бег, прыжки в длину, в высоту, эстафета и др.

18.30 - 19.30 - "живая лотерея" - билет стоит 50 коп. Можно выиграть мешок кукурузы, пшеницы, маленького поросенка, курицу, петуха и др.

19.30 - 20.30 - "трынта" (народная борьба), - приз победителю - живой баран.

С 20.00 - Хора сатулуйши жок (народное гуляние), играет местный тараф , все танцуют Молдовеняскую, хору и др.

И еще надо добавить о митинге. На митинге выступают ветераны, секретарь парторганизации, председатель колхоза, председатель сельсовета, один из призывников. Затем прозвучал литературный монтаж, закончившийся приветствием пионеров. На митинге присутствовали родственники погибших при освобождении Стойкан советских воинов, секретарь райкома партии и др. гости. Закончился митинг торжественным возложением цветов у памятника погибших. Весь день 9 Мая у памятника в почетном карауле стояли пионеры.

"Шезэтоаре"^{последняя} чаще всего проводится зимой, когда в колхозе меньше работы. Праздник всегда проводится в доме культуры, в виде театрализованного представления (участвуют члены кружка дома культуры, а также старые колхозницы, согласившиеся играть на сцене), при огромном стечении сельчан. Совет дома культуры заранее составляет программу сценарий праздника, О "шезэтоаре" ^{приведении} везде по всему селу приклеиваются объявления, чтобы каждое представление было оригинальным, содержало бы новый сюжет.

К празднику оформляются выставки "умелых рук" - демонстрируются ковры, разнообразная вышивка, прядение, чеканка, резьба по дереву.

"Шезэтоаре" ^{поздно} кончается ^{поздно} вечером устрица (танцы).

Праздник первого снопа - проводится в июне, , в начале уборки колосовых. На стадионе, где будут проходить проводы механизаторов в поле, устанавливаются лозунги и плакаты: "Пыне пе масә", "е кынтек ын касә", "Хвала рукам, что пахнут хлебом", "Нич ун спик ын мириште", "нич ун боб ын пae", "Механизаторъ, соарта роадей е ын мыниле ноастре". В день праздника на стадионе играет местный оркестр народных инструментов. Колонна механизаторов, оформленная лозунгами и плакатами, флагами движется к месту торжества. По микрофону ведущий говорит:

- Вот они, герои жатвы -1985, встречайте хозяев хлебной нивы. Здравствуйте люди, песни достойные, трактора выводящие на поля, люди рабочие, трудовые., люди с ладонями шершавыми, как земля. Славьтесь, бессмертные руки народа. Руки всесильные, мудрые, смелые. Руки надежные, руки умелые.

Оркестр играет марш. Руководители парторганизации, предприятий, хозяйства, пионеры встречают хлеборобов цветами, бурными аплодисментами. Как перед парадом замерли в строю трактора, комбайны, перед ними ровной ширенгой стали механизаторы. У каждого поверх комбинизона повязана широкая лента почета. Для них исполняется марш духового оркестра.

Ведущий:

- Сегодня летняя радость в наших сердцах ; Сегодня - праздник большой колхозной земли. За эту землю боролись отцы и деды. От ленинского декрета "О земле" начался этот светлый путь, ведущий вперед.

Под звуки сигналов горнистов "Слушайте все" ведущий вручает ^{колесен} асноп из ячменя механизаторам. Слово для открытия торжества пред-

ставляется руководителям х-ва. Механизаторов знакомят со взятыми соц. обязательствами.

Ведущий:

- Хлебороб!, это гордое слово! В этом слове - всей жизни основа неделимая - хлеб и труд.

Слово предоставляется секретарю парторганизации - происходит вручение памятных сувениров лучшим механизаторам прошлого сезона. Выступает победитель Елатвы-84 колхоза им. Суворова. Затем проходит посвящение молодых механизаторов в хлеборобы, лучшими тружениками сельского хоз-ва. С добрыми словами напутствия и наказами к молодым хлеборобам обращаются ветераны колхоза, знатные механизаторы. Выступает один из молодых механизаторов:

- Я - сын трудового народа, с гордостью обещаю с честью пронести через всю свою жизнь высокое звание советского хлебороба.

Пионеры приветствуют механизаторов.

Ведущий:

- Только трудом все мы живем. Труд - наш отец, счастье - кузнец, труд рабочего, хлеб крестьян. На этих двух осиях катится время, на всех скоростях, и вертится жизнь, радуюсь я: Это мой труд вливается в труд моей республики.

Приветствовать хлеборобов пришли их сыновья и дочери. Все поют: Хлеба налево, хлеба направо,
Хлеба на радость, хлеба на славу...

Торжество кончается концертом худ. самодеятельности.

Проводы в армию: почти всегда проходит в здании дома культуры. Здесь собирают всех призывников. В официальной части - речь представителя того предприятия, где работает каждый призывник. Призывников поздравляют члены предприятия, девушки дарят им подарки. Здесь же родители устраивают массовые гуляния (накрывают на стол, приглашают всех), танцующий зал - на сцене (играет оркестр народных

инструментов или вокально-инструментальный ансамбль). Близкие родственники перевязывают призывников полотенцами.

В день отъезда каждый призывник должен возложить цветы на памятник с группой пионеров и комсомольцев, там же должен произнести клятву на верное служение Родине.

ИНФОРМАТОРЫ: Руссу Елизавета Сафоновна – секретарь сельсовета, местная, с 1949 г.р., имеет средн.спец.образ. (Бенд. планово-эконом.совхоз техникум).

Андроник Екатерина Михайловна – директор Дома культуры, местная с 1930 г.р., окончила культ.просвет. училище;

Индричан Татьяна Ефимовна – организатор по внешней работе в школе, неместная, но проработала в Стойканах ок. 32 лет), с 1927 г.;

Пушат Юлия Ивановна – уч-ца молд.яз.и лит., местная с 1934 г.р.

Дондюшанский район, с.Сударка:

Село довольно большое, по национальному составу - в основном - молдавское.

То, что в селе действует церковь (открыта с 1902 - 05 г.г.) оказывается на том, что среди населения еще очень живы старые религиозные праздники. В отношении новых праздников и обрядов нет творчества (со стороны сельсовета и Дома культуры), поэтому новые праздники и обряды в селе либо не традиционны, либо имеют очень уж формальный характер. Однако после введения указа по борьбе с алкоголизмом и пьянством, руководители колхоза стали больше внимания уделять спортивным мероприятиям.

Регистрация брака: молодожены с гостями в сопровождении местного "Тарафа" подходят к зданию сельсовета. Их встречают официальные лица (секретарь сельсовета, председатель сельсовета) хлебом и солью, который заранее пекут родственники молодых ^{ли} покупают в специальном магазине для молодоженов в районе. Секретарь приглашает всех в зал, где и проходит церемония регистрации. Все присутствующие останавливаются перед столом, на котором будет проходить запись о бракосочетании.

Слово представляется председателю сельсовета, пред. женсовета, родителям - все поздравляют молодых с радостным днем. Затем проходит церемония подписания акта о заключении брака. Молодым преподносят тарелку с зернами пшеницы - кольца обручальные; жених и невеста ищут кольца, кто скорее найдет кольцо, тот первый надевает его супруге или супругу. Молодоженам вручают зажженный факел любви с пожеланием пронести факел через всю жизнь и не дать ему потухнуть. Затем молодые должны отведать приподнесенного варенья - чтобы жизнь была сладка, как варенье. Председатель сельсовета вручает

свидетельство о браке, а секретарь 200 руб (по традиции тем, кто вступает в брак впервые). Молодых поздравляют родители и гости. При выходе жених поднимает невесту на руки и на руках ^{с неей} опускает ^{её} по лестнице. Затем вся процессия направляется к памятнику погибших в Великой Отечественной войне, где проходит церемония возложения цветов. После этого все гости и молодожены идут к дому жениха или невесты, где продолжается торжество.

Регистрация новорожденных:

Задолго до регистрации в сельсовете оформляются протоколы о регистрации новорожденных. Церемония проходит в том же зале сельсовета, где и регистрация брака. Приходят родители новорожденных, гости. Их приветствует председатель сельсовета. Секретарь вручает свидетельство о рождении ребенка. Поздравляют ^{представители} гости, руководители предприятий, преподносят цветы, дарят ценные подарки.

Проводы в армию: Заранее активисты клуба посещают призывников и устанавливают время проведения торжества. Предприятие, на котором работал призывник, покупает все необходимое ему и, кроме того, ценные подарки. Заранее пишется объявление о торжестве, которое всегда проходит в клубе.

На проводах присутствуют секретарь парторганизации, председатель колхоза, председатель сельсовета. В торжественной части ^в призывников поздравляют, желают с честью выполнить порученное дело, обращаются к ним с наказами свято охранять родную землю.

Затем - вечер отдыха (танцы в клубе). На следующий день - родители каждого призывника накрывают стол, приглашают всех друзей. Сельсовет каждому призывнику ставит на книжку 500 руб. (чтобы вернее возвращались).

Клака: делается в субботу и воскресенье; до этого хозяева готовят глину. Все родственники и соседи приходят без приглашения, а остальные приглашаются (в случае, если хозяева думают, что своими силами не справятся). На клаке бывают до 30-50 человек. В Сударке принято, чтобы во время клаки небыло никаких ссор, только шутки, анекдоты, песни, прибаутки, все подшучивают друг над другом; мажут глиной, в обувь прячут вилку и т.д.

В 9 часов, когда все люди собираются, их угожают легкой закуской, во время работы угожают плацентами, разрезанными пополам. После окончания работы - обычно после обеда - накрывают на стол. Раньше специально на клаку приглашали "Тараф", а сейчас включают магнитофон или проигрыватель.

Хора сатулуй (праздник первого снопа). Проходит обычно в виде митинга. Возле памятника собираются все жители села, приглашаются победители Жатвы-84, ветераны войны, председатель колхоза, секретарь парторганизации, председатель сельсовета, бригадиры, звеньевые комбайнера.

Праздник обычно проводится в воскресенье. С утра играет местный "Тараф". До торжественной части люди танцуют народные танцы. В 12 ч. начинается торжественная часть. Вначале слово предоставляется председателю колхоза: поздравляет всех с началом уборки пшеницы. Затем - слово предоставляется секретарю парторганизации, он знакомит со всеми взятыми соц. обязательствами. Митинг оканчивается выступлением победителя жатвы - 84г. После торжественной части - концерт художественной самодеятельности, пионеры готовят литературную композицию и художественные номера, выступает и детский сад.

После - народные гуляния.

Культурно-спортивный комплекс: Весь район распределен по зонам. В зону с. Сударка входят еще три села: Городище, Арионешты,

Руди. Этот праздник проводится каждое воскресенье, поочередно, в одной из этих четырех сел приезжают представители остальных сел. Заранее готовят стадион, закупаются подарки, призы. Вначале проходит построение каждой команды; оглашается порядок проведения соревнований по легкой атлетике, тяжелой атлетике, волейболу, футболу, прыжкам в высоту, длину и т.д. Проводится и трынта — приз победителя — живой баран. Иногда в соревнованиях участвуют школьники, детский сад. В конце праздника, после всех соревнований подводятся итоги, победителям присуждаются призы.

ИНФОРМАТОРЫ: Люлька Владимир Иванович — учитель географии с 1927 г.р., местный;

Шевчук Петр Иванович — секретарь сельсовета, с 1927 г.р., местный;

Сувейкэ Петр Васильевич — заведующий клубом, с 1959 г.р., местный, окончил Сорокское культпросвет училище;

Челақ Валентин Васильевич — художественный руководитель клуба, с 1964 г.р., местный;

Басараба Вера Дионисовна — директор Дома пионеров, с 1954 г.р.;

Скурту Анатолий Владимирович — секретарь комсомольской организации, методист по спортивным мероприятиям, с 1962 г.р., местный.

ОКНИЦКИЙ РАЙОН
с.Гырбово

Село чисто молдавское; очень богатое – каждая семья имеет большой нарядный дом и обширный участок земли. И вместе с тем наблюдается обеднение духовной жизни села в общем. И хотя новые праздники и обряды в основном зависят от немногих лиц – руководство колхоза, зав.Домом культуры, худ.руководителя и др., но, все-таки какая-то предрасположенность у населения должна быть, это было в Немировке, в Стойканах, но это очень мало в Гырбово. Наблюдается какая-то стандартизация и нивелировка, что-ли всей духовной жизни села. Есть новые обряды, , которые уже вошли в традицию:

Регистрация новорожденных: проводится в сельсовете, в специально отведенном зале. Родителей с новорожденными встречают секретарь сельсовета, председатель сельсовета, родные и близкие, представители общественности, гости, образуя живой коридор. У входа в зал их встречают парень и девушка в национальных костюмах, с хлебом с солью и со словами "Добро пожаловать" ("Бине аць венит"). Приготовления закончены, музыка затихает и распорядитель приглашает всех в обрядовый зал. По ковровой дорожке первыми идут мать и отец, за ними – названные родители, затем – бабушка и дедушка, близкие и знакомые. Родители останавливаются на ритуальном коврике, гости – в нескольких шагах от них. Секретарь торжественно объявляет:

- Сегодня совершается торжественный обряд регистрации ... семьи... обряд проводит..., исполнитель обряда ...:
- Уважаемые родители, гости! Сердечно поздравляем Вас с рождением ребенка. В этот день мы принимаем в нашу семью нового гражданина

Ваш ребенок родился в прекрасное время, когда вековые мечты человечества претворяются в жизнь самоотверженным трудом советских людей. Пусть же он вырастет настоящим человеком, строителем коммунистического общества. Уважаемые родители! Сегодня в полном соответствии с Кодексом о браке и семье Молдавской ССР мы проводим торжественную регистрацию нашего нового гражданина. Родители подписывают акт о рождении. Звучит песня "Пусть всегда будет солнце".

Исполнитель обряда вручает родителям свидетельство о рождении, памятное письмо, медаль и звездочку, где на обороте гравируется имя, фамилия, место рождения ребенка.

Исполнитель обряда еще раз поздравляет родителей и обращается к ним со словами:

— В этот торжественный час теплые слова мы адресуем в адрес родителей, теперь уже бабушек и дедушек за доброту сердца, за ласку. На своем веку они много потрудились, много добра принесли людям, вырастили хороших детей, которые сами стали родителями. Сердечное им спасибо, долгих лет жизни и крепкого здоровья.

Звучит песня современных композиторов. Церемония заканчивается.

Регистрация брака: обычно проводится в Доме культуры, в специальной комнате счастья. Иногда процессия движется к дому культуры в сопровождении местного "Тарафа", иногда у дома культуры их уже встречает музыка. У входа их встречают по традиции парень с девушкой, одетые в национальные костюмы, с хлебом-солью (хлеб-калач). Молодые проходят через живой коридор, их забрасывают цветами. Парень с девушкой в национальных костюмах приглашают всех войти в зал. Молодоженов с нанашками приглашают на сцену, они садятся на кресла перед столом, за которыми стоят председатель сельсовета и секретарь сельсовета; иногда молодые становятся на национальный рушник, постеленный перед столом. Председатель сельсовета поздрав-

ляет молодых. Жених и невеста произносят клятву в верности и прочности выбора. Затем проходит церемония росписи в актовой записи. Депутат сельсовета вручает молодоженам свидетельство о браке. Жених и невеста обмениваются кольцами, иногда им преподносят тарелку с пшеницей, в которой находятся кольца. Молодые скрепляют свой брачный союз поцелуем.

Играет "Тараф", молодожены танцуют на сцене "Вальс невесты". Молодых поздравляют родители, друзья, родственники. Родители невесты перевязывают свидетелей и близких рушниками или другими подарками. Затем разливают шампанское, угощают тортами. У выхода все присутствующие танцуют несколько танцев; жених берет невесту на руки, их забрасывают цветами. После этого вся процессия направляется к памятнику погибшим в Великой Отечественной войне, для торжественного возложения цветов.

Праздник первого снопа: проводится на стадионе, когда техника уже готова к началу уборки; обычно за один день до того как начинается уборка. Все комбайны торжественно выстраивают в ряд. Комбайн передовика прошлой жатвы находится немного впереди. На стадионе собираются все жители села.

Сначала - официальная часть: слово предоставляется председателю колхоза или секретарю парторганизации, они поздравляют всех с началом жатвы. Затем слово предоставляется бригадиру тракторной бригады. После всех выступлений профорг колхоза вручает механизаторам сумки или портфели со всем необходимым механизатору в горячее время жатвы - мылом, полотенцем и т.д. После официальной части - концерт художественной самодеятельности. Затем механизаторы садятся на машины и под звуки марша выезжают в поле.

Праздник последнего снопа: проводится в субботу или в воскресенье, (в августе). После того, как кончается уборка, механизаторов приглашают в Дом культуры. На празднике присутствуют председатель колхоза, секретарь парторганизации, профсоюз, бригадир тракторной бригады, агроном. Всех механизаторов усаживают на сцене. Слово предоставляется официальным лицам колхоза. Председатель колхоза награждает победителей жатвы (в конверте сумма денег); победителя перевязывают почетной лентой. После официальной части — концерт художественной самодеятельности: в первой части — "Тараф" (играет), во второй — эстрадный ансамбль.

Проводы в армию: проводятся в доме культуры, в виде огоночка. Призывники находятся на сцене, сидят за столиками, Председатель колхоза поздравляет их, напутствует служить достойно. Каждый призывник дает клятву перед своими односельчанами. Председатель дарит призывникам чемоданчики (шоколадные). После торжественной части — танцы. На следующий день — дома у каждого призывника собираются друзья, родственники.

День Победы (в честь 40-летия победы Великой Отечественной войны)

Праздник прошел в виде митинга у памятника, а затем — торжественное заседание и концерт художественной самодеятельности. На площади перед домом культуры ветеранов встретили односельчане; девушка и юноша в национальных костюмах преподнесли им хлеб с солью на рушнике. Затем все двинулись к памятнику погибшим. Здесь состоялся торжественный митинг; секретарь парторганизации говорил о трудностях борьбы нашей страны за мир, о тех жертвах, ценой которых был завоеван мир 40 лет назад. После митинга вся процессия двинулась обратно к Дому культуры на торжественное заседание. Всех ветеранов усадили на сцене. Заседание открыла библиотекарь.

лиотекарь, которая вела это заседание:

- Разрешите мне в честь 40-летия Победы открыть наш тематический вечер. Поздравляем наших дорогих ветеранов, желаем чистого неба над головой и мира.

Звучит музыка "Вставай страна огромная".

На фоне музыки пионеры - их двое - мальчик и девочки говорят:

I. - В рассвете отчизны мы отметим заслуги нашей Родины славной.
Разве скажешь словами все, что в сердце храниться? Так припомним
друзья боевые страницы.

II. - Год 1985, год празднования 40-летия победы советского народа
в В.О.в. Но если скажут Вам: было светло - не верьте,
Если скажут вам - было тепло - не верьте!

Было все и были смерти,
И товарищи умирали,
И в те дни, когда Зимний брали,
И под Нарвой, и под Псковом,
И на Хасане, на Халхинголе,
Под Смоленском и на рейхстаге,
Из-за них за победу в Праге было горько порою;
Ветер, было холодно, трудно - верьте,
Мы жили в стране бессмертья - мы встречаем 40-летье.
Вы смотрите, кто-нибудь скажет:
Зачем теребить старые раны?
Зачем вспоминать кровь и ужаса огни
Сейчас, в мирное время?
Разве имеем мы право забывать,
Что стоил наш мир и свобода?
Разве возможно забвенье, предательство
Перед памятью павших воинов,

Осириотевших детей, вдов -

Этого забывать нельзя!

Ведущая:

- Уважаемые ветераны, что вы можете сказать нашей молодежи в этот торжественный день?

Слово предоставляется одному из ветеранов:

- Мне не хватает слов, чтобы рассказать обо всех ужасах войны. Не хочу вспоминать о ранах, что и сейчас болят. Глаза застилают слезы, когда вспоминаю о своих товарищах, которые не имели счастья видеть день победы и сегодняшнего дня. Знаю только одно, что осталось боль в сердцах матерей, жен и детей. Хочу послушать "Балладу о матери", которую посвящаю своим товарищам, которых уже нет в живых, и матерям, что воспитали таких сыновей.

Звучит "Балада о матери"

Ведущая:

- Вас как ветерана войны и труда просим рассказать эпизод из вашей воинской жизни.

- Кто из нас смог бы забыть первый день войны? Наверное у каждого в памяти осталось 22 июня 1941 г. Примером героизма был каждый советский солдат. Тогда мы были как семья. Мог бы брат брата оставить в беде? Мы были намертво связаны друг с другом. Героизм рождался из ненависти к врагу и из любви к Родине.

Ведущая:

- Для Вас звучит песня "Помни". Проходит небольшой концерт художественной самодеятельности.

Ведущая:

- Мы не желаем войны, мы хотим мира и мир будет. А если враг попытается перейти нашу священную границу, то ему не удастся это сделать, потому что на страже стоят самые мощные вооруженные силы СССР.

Праздник 8 Марта "Для Вас женщины": праздник проходит в Доме культуры, в одном из больших и светлых залов, в котором были расставлены маленькие столики. На столах находятся праздничные поздравительные открытки, которые ^{их} сделали пионеры своими руками из ниток белых и красных - для мэрцишоров. На открытках написаны поздравления и пожелания; "Ваш стол должен выполнить одно из четырех перечисленных ниже заданий:

1. Спеть песню
2. Рассказать стихотворение
3. Рассказать интересный эпизод ^{из} своей жизни
4. Сделать по одному мэрцишору

Перед столиками находится стол, накрытый красной скатертью, за которым сидят ведущие и распорядители праздника.

Ведущая:

- Дорогие женщины, уважаемые передовики, мамы, жены, сестры, до-чери. Разрешите поздравить Вас с праздником 8 Марта. Пусть для Вас каждая весна будет такой теплой как сегодняшний день, ваши дети пусть приносят вам только радость. В нашей стране этот праздник - символ уважения к женщине и ее правам в обществе. На нашем огоньке присутствуют те, чьи руки можно назвать золотыми. Эти руки не просто работящие, а обладают женской нежностью. Этот праздник посвящается самому нежному времени года - весне. Разрешите поздравить вас с праздником весны и преподнести вам музыкальный подарок.

Звучит песня "Примавара".

Ведущая:

- Стало традицией праздновать в каждом году "Мэрцишор". Несколько девочек прикрепляют маленькие мэрцишоры всем женщинам.

Ведущая:

- Сегодня в нашем зале присутствуют передовики производства. Ваши руки, дорогие женщины, выращивают самое дорогое на свете -

хлеб. Для вас, дорогие женщины, будет исполнена песня "Молдо-въоарэ, скумпэ царэ".

Ведущая:

- Руководители нашего предприятия приготовили для вас, дорогие женщины, скромные подарки.

Вручаются подарки женщинам.

Слово предоставляется матери-героине, воспитавшей 6-рых детей. ~ ?

Звучит песня "Поговори со мною, мама".

Слово предоставляется женщинам (они выполняют пожелания, написанные на открытках).

Затем - концерт художественной самодеятельности.

Клака на севере проводится меньше, ~~а~~ в основном дом строят своими силами. Обычно проводится в воскресенье - в субботу хозяева готовят глину, стройматериалы, продукты. Люди собираются с утра, обычно до 50-60 человек. Клака длится с утра до 16.00 - 17.00 часов. Без приглашения редко кто приходит (только уже очень близкие родственники), в основном всех приглашают, причем в первую очередь хозяин приглашает тех у кого он когда-то работал, ~~а~~ ^{потом} родственников и соседей. Клаку делают не только на строительство дома, но и на ~~работе~~ колодец, тогда приглашают одних мужчин.

Во время работы играет пригрыватель или магнитофон. Среди молодежи - шутки, песни, анекдоты, хозяева угождают собравшихся во время работы.

После работы все умываются и идут домой, переодеваются и опять собираются у хозяев на праздничное пиршество.

Во время клаки хозяин не занимается заботой, а организационными вопросами. Женщины старшего возраста занимаются приготовлением пищи. На клаку обязательно режут свинью. Стол готовят очень роскошный, как на свадьбу - 14-16 блюд только холодных. Очевидно поэтому

клаки здесь и делают реже, что они дорого обходятся, но не делать такого роскошного пиршества тоже нельзя - средний уровень в селе очень высок, поэтому и старается справится своими силами или нанимать кого-нибудь из рабочих, уплатив определенную сумму денег).

ИНФОРМАТОРЫ: Димитраш Иван Михайлович - председатель сельсовета, с 1949 г.р., местный;

Гадымба Василий Михайлович - зав.пром.магазином, с 1950 г.р., местный;

Гадымба Борис Иванович - зав.домом культуры, с 1955 г.р. местный;

Моргулец Сильвия Николаевна - библиотекарь, с 1941 г.р. не местная, но работает в селе - ок.25 лет;

Чернецкий Вячеслав Филиппович - худ.руковод.дома культуры, с 1960 г.р., местный;

Скрипник Сергей Васильевич, с 1931 г.р., учитель географии, местный;

Скрипник Любовь Федоровна - учитель математики, с 1936 г.р., местная;

Гадымба Федор Васильевич - секретарь сельсовета, с 1943 г.р., местный.

А Н А Л И З :

Как уже было написано раньше, популярность новых праздников и обрядов в селе зависит в основном от нескольких лиц - от их фантазии и отношения к работе, хотя немалую роль играет и само отношение людей - сельчан ко всему новому, что приходит с каждым годом в село. Наблюдается и такое, что в селе не проводятся не только новые праздники и обряды, но и очень часто забываются и старые праздники - шезэтоаре, жок и др., причем, наблюдается такая закономерность - чем село богаче, тем выше уровень каждого жителя села, тем сильнее та "забывчивость". Поэтому я хочу вспомнить зав.клубом - женщину, уже собирающуюся уходить на пенсию, села Стойкан. Она не только вкладывала много фантазии в каждый праздник (в селе

проводятся очень оригинальные праздники - клуб выходного дня и др.) но и уделяла много внимания старым традиционным праздникам - шезэтоаре, причем они проводятся не в современной, если можно так выразится, варваризованной форме, а так, как они проходили столетья назад, просто бесхитростно, вместе с тем выбрав в себя то драгоценное национальное, что сейчас бережно собирается этнографами.

Хотя многие праздники и обряды уже стали традиционными - регистрация брака и новорожденных, проводы в армию, спортивные праздники - их уже не мыслим по другому, настолько прочно они вошли в жизнь каждого сельчанина. Но вместе с тем, происходит какая-то стандартизация духовной жизни села - исчезают местные, самобытные праздники и черты, они заменяются новыми, часто проводимыми по сценарию из района, праздниками и обрядами (хотя в большинстве случаев они сами составляют сценарий).

Много внимания сейчас уделяется в каждом селе спортивным праздникам - они носят разные названия, форму, но цель одна - как можно больше количества людей приобщить к спорту, занять досуг людей полезным для здоровья делом. Но забвение постепенное и все больше национального, самобытного и самого малого удручают.

S F Â R Ş İ T