

Академия наук СССР

ФОНД	24
ОПИСЬ	2
ЕД. ХР.	39

Отдел этнографии и искусствед.
ИИ ИСЭР

«Отдел
этнографической этнологии
за 1986 год»

1986 г.

76 листов 59 фот.

АКАДЕМИЯ НАУК МОЛДАВСКОЙ ССР
ОТДЕЛ ЭТНОГРАФИИ И ИСКУССТВОВЕДЕНИЯ

ДЕЛО № 40

О Т Ч Е Т
О РАБОТЕ ЭТНОГРАФИЧЕСКОЙ ЭКСПЕДИЦИИ
ЗА 1986 ГОД

НАЧАТО _____

ОКОНЧЕНО _____

НА 76 ЛИСТАХ

О Т Ч Е Т

О РАБОТЕ ЭТНОГРАФИЧЕСКОЙ ЭКСПЕДИЦИИ
ОТДЕЛА ЭТНОГРАФИИ И ИСКУССТВОВЕДЕНИЯ
АН МССР ЗА 1986 ГОД

СОДЕРЖАНИЕ

I. Введение	I
2. История села	3
3. Народное жилище	12
4. Пастушество у молдаван . (А.М. Фуртуна)	21
5. Ковроделние	45
6. Традиционные средства транспортировки	49
7. Обработка дерева и кожи	51
8. Молдавская народная кухня	53
9. Народная медицина	60
10. Весенне-летние календарные обряды	62
11. Обычаи и обряды, связанные с рождением ребенка	65
12. Народные свадебные обряды	67
13. Похоронные обычаи и обряды	72
14. Новые советские праздники и обряды	74

1

В 1936 году в работе этнографической экспедиции участвовали:

начальник экспедиции — д.и.н. профессор В.С. Зеленчук,
заместитель начальника экспедиции — и.н.с. Чеботарь С.С.,
с.н.с. Спатару Г.И., и.н.с. Буртуна А.Т., ст. спец. Ша-
франская Э.И., ст. спец. Лазаренко Р.Е. Ст. лабор.: Дони А.Р.
Яровая В.А., Калашикова И.М., Слободенко А.А., Садовни-
кова С.П., Мыцкиану Р.Н., Студенты-практиканты КГУ им.
В.И. Ленина: Чикала А.А., Егорова А.Г., Мунтян А.Г.,
Чирку И.Ф., Котеру М.Г., Грицко С.И., Жипку А.Г., Чену-
ше М.Е., Константинова Л.А., Гук В.И., Подольну В.Ф.,
Дрон Л.В., Борто С.И., Дубенко И.И., Дандара В.А.,
Безер Е.В., Буркулица Р.Е.

Экспедиция работала в селах Слободзейского, Каушанского,
Чимлишского, Дубоссарского, Каларашского районов ИССР.

В ходе экспедиции были собраны материалы по следующим
темам: 1. История села

2. Народное злословие

3. Пастушество в Молдавии

4. Ковроделние

5. Традиционные средства транспортировки

6. Обработка дерева и кожи

7. Молдавская народная кухня

8. Народная медицина

9. Весенне-летние календарные обряды

10. Обычаи и обряды, связанные с рождением ребенка

11. Народные свадебные обряды

12. Похоронные обычаи и обряды

13. Новые советские праздники и обряды

2

В настоящем отчете изложено основное содержание полевых дневников. Полные данные дневников находятся в Архиве АН МССР.

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

При сборе материала ставилась задача изучить традиционные формы культуры и быта, выявить их основные закономерности и локальные особенности, а также проследить изменения, имевшие место в годы Советской власти и особенно в последнее десятилетие.

К материалам приложены фотографии и негативы пленок.

ИСТОРИЯ СЕЛА САГАЙДАК ЧИМИШЛИЙСКОГО РАЙОНА

Село Сагайдак возникло в 1803 г. Оно было основано молдаванами. Фамилии первых жителей села - Булмага, Буларга, Номокару. Согласно легенде, село было основано военачальником по фамилии Сагайдак, в честь которого было названо село. Другая легенда повествует о том, что во время сражения с турецким войском, мужественный воин вдохновлял своих бойцов при помощи восклицания : "Сай! кай! дей!", откуда и произошел топоним села.

Село являлось вотчиной боярина Элоти, на полях которого крестьяне работали с утра до поздней ночи, не имея возможность трудиться для себя. Церковь села была построена в 1880 г. Советская власть в селе была установлена в 1940 г. Первым председателем сельского совета был Бытка А.Д. Коллективизация в селе началась в 1949 г.

В настоящее время в селе проживают 2798 человек, 834 усадоб. Большинство населения - 2796 человек - молдаване, 2 чел. - русские. В 1985 году родилось 52 детей, умерло 42 человека.

Характеристика семей по количеству детей

14 детей и более	3 семей
12 детей	2 семей
11 детей	6 семей
10 детей	13 семей
8 - 5 детей	225 семей
4 - 1 детей	495 семей

Коллектор: Константинова Е.Я., студентка
II курса, исторического факультета КГУ им. Ленина

- Информаторы: 1. Паторка Степан Агафьевич - молд.,
местный, 1912 г.р.
2. Булмага Петря Иванович - молд.,
местный, 1903 г.р.
3. Злотеску Василий - молд., местн.
4. Василяки Николай Андреевич -
молд., местн., 1914 г.р.
5. Тейману Якоб Михайлович - молд.,
местн., 1904 г.р.
6. Злотеску Павел Николаевич - молд.,
местн., 1907 г.р.

ИСТОРИЯ СЕЛА САИЦЫ КАУЛАНСКОГО РАЙОНА

Село Саицы, как показывают данные информаторов, возникло около 300 лет тому назад. Население его в основном - молдаване. В конце XIX века в селе насчитывалось около 250-300 домов.

Информаторы выдвигают несколько гипотез относительно возникновения топонима села. Одна из них связана с особенностями географического расположения села. На том месте, где сейчас расположено село, в давние времена существовала долина, названная местными жителями "валя сусаицей" - "долина осотов" и отсюда и название села. Другая гипотеза связывает возникновение топонима села с фамилией первых основателей этого села - Соломицкий.

Церковь села была воздвигнута намного позже, когда село было уже сформировано. Основным занятием жителей села было земледелие. Они выращивали пшеницу, ячмень, кукурузу. В селе было развито и животноводство, свиноводство, выращивание крупного рогатого скота. С этими основными занятиями было связано занятие обработкой шерсти, кожи и т.д.

Колхоз в селе Саицы был организован в 1947 г. Первым председателем работал Маслов И.Т. Первыми коммунистами села были Чупан Н., Ходенко С. и др.

В 1985 г. численность жителей села достигла 2552 чел. на 929 усадеб. Большинство населения - 2377 чел. - молдаване, 21 чел. - русские, 25 - украинцы, 8 чел. - цыгане, 3 чел. - болгары.

Часть жителей села - молдаване носят фамилии русского и украинского происхождения: Савченко, Диденко, Григоренко, Ротарь, Прокопенко, Балицкий, Пуулянский, Соломицкий, Мелентьев, Левинский, Бурковский. В целом в селе 287 жителей носят украинские и 463 - русские фамилии.

Характеристика семей по количеству детей

6 детей и более	13 семей
5 детей	21 семей
4 детей	68 семей
3 детей	111 семей
2 детей	166 семей
1 ребенок	181 семей

В 1985 году в с. Сапцы родились 35 детей, умерли 60 человек.

Коллектор: Константинова Е.Я., студентка II курса исторического факультета КГУ МССР

Информаторы: 1. Цумлянский Иван Тимовеевич - молд., местный, 1907 г.р.
 2. Балака Алексей - молд., местный
 3. Кукош Герасим Матвеевич - молд., местный, 1907 г.р.
 4. Григоренко Николай Игнатович - молд., местный, 1907 г.р.
 5. Цумлянский Никита - молд., местный, 1902 г.р.
 6. Хмельницкая Татьяна Ивановна -

ИСТОРИЯ СЕЛА ЧОБРУЧИ СЛОБОДЗЕЙСКОГО РАЙОНА

Село Чобручу возникло в 1572 г. По данным местных информаторов, существует несколько гипотез относительно происхождения топонима Чобручу. Некоторые информаторы предполагают, что топоним непосредственно связан с термином "чубэр", то есть "ушат", "бацья", "кадка", поскольку в древние времена население села занималось изготовлением керамической посуды. Другие связывают этот термин со словом "обруч", так как местные жители изготавливали в большом количестве бочки, занимались бондарством. Часть информаторов связывают топоним села с его географическим расположением. Село находилось на маленькой возвышенности, окруженной со всех сторон рекой, водой, поэтому жителей села называли "обручане".

Первые жилища располагались в непосредственной близости от реки Днестр. В XIX в. село насчитывало 700-1000 усадеб. Большинство жителей были молдаванами, наряду с которыми проживали украинцы, русские, венгры.

В начале XX в. в селе действовали 2 церкви. Самая древняя была построена из дерева, а вторая - из камня. Церкви были закрыты в 30-е годы XX в.

В 1929 г. в с. Чобручу был организован колхоз "Траки ноу" /"Новая жизнь"/. Уже к 1934 г. на территории села существовали 6 колхозов. Первым председателем колхоза был избран Тимофей Василатий. Председателем сельского совета был назначен один из "двадцатипяти тысячников" - коммунист Кроитор.

Комсомольская ячейка возникла в 1918 г. Первым секретарем ее был коммунист Пугул Федосей. Одними из первых коммунистами села были Дикусар А., Янковский Д. и др. В 1952 г. все 6 колхозов были

реорганизованы в двух, а в 1954 г. - в одного - колхоз имени В.И.Ленина.

В 1986 г. население села насчитывало 8580 жителей, 2060 семей. Из них 3874 мужчин и 4570 женщин. Детей в возрасте до 15 лет - 2557 человек, из которых 1276 мужского пола и 1281 женского пола. Детей до 17 лет - 3000, из них 1515 мужского пола и 1485 чел. женского пола. Женщины в возрасте от 16-59 лет - 2359.

Характеристика семей по количеству детей на I.01.86г.

7 детей и больше	30 семей
6 детей	164 семей
5 детей	233 семей
4 детей	624 семей
3 детей	482 семей
2 детей	365 семей
1 ребенок	112 семей

По данным на 1 января 1986 г. в селе проживали 8580, из которых 3500 молдаван, 3896 украинцев и 1184 русских.

Среди жителей села многие молдаване носят украинские и русские фамилии, к примеру: Иванов, Свищев, Логинов, Орлов, Киселев, Стародуб, Янковский, Федоров, Танасенко, Чересенко, Маковенко, Михайлюк, Попережнюк, Горобец, Ткаченко. Из молдаван носят русские фамилии

1200 чел., украинские - 800. В селе в 1932 г. родилось 155 чел., умерло 124 чел.

Коллектор: Константинова Е.А., студентка II курса
исторического факультета ИГУ

ИСТОРИЯ СЕЛА КОШНИЦА ДУБОССАРСКОГО РАЙОНА

Возникновение села Кошница тесно связано с историей становления и развития Молдавского государства. Общеизвестно, что во II половине XVII века интенсифицировалась миграция молдавского населения Пруто-Днестровского междуречья на левом берегу Днестра. Именно в этот период на левом берегу р. Днестр возник ряд населенных пунктов, среди которых и с. Кошница Дубоссарского р-на, основание которого относится к 90-м годам XVII века. Согласно информации, полученной от местных жителей, существуют три гипотезы, связанные с возникновением топонима села:

1/. Название села связано с его географическим расположением на местности, имеющей форму корзины - "кош", "кошнице".

2/. На территории села когда-то росло много ракиты, из лоз которой жители села плели корзины - "кош". От этого занятия будто бы и возникло название села.

3/. Жители села, занимающиеся рыболовным промыслом, оставляли на берегу на колпиках свои корзины - "кошнице" для лучшей ориентировки. Отсюда возникло и название села.

Как видно, все варианты связаны с одним из занятий местного населения - плетение корзин - "кошнице".

В начале XIX в. число хозяйств в селе достигло 612. Уже тогда с. Кошница было крупным селом, которое опережало по своему уровню развития многих других населенных пунктов. В 1760 в селе была построена деревянная церковь, а в 1880 г. возведена каменная церковь.

В XIX в. основная часть жителей села состояла из государственных крестьян, которые владели малочисленным количеством земли. По национальному составу население села состоит в основном из молдаван, укра-

инцев, евреев. В настоящее время в селе насчитываются 2088 семей. Численность населения на 1986 г. - 6010 чел., из которых молдаван - 5633 чел., русских - 150 чел., украинцев - 207 чел., цыган - 20 чел. Часть молдаван носят русские и украинские фамилии. В селе 214 молдаван, носящих русские фамилии, 99 - украинские, 18 - болгарских.

В 1985 г. родились 147 детей, умерли 90 чел.

Коллектор: Константинова Е.А., студентка II курса института КГУ

- Информаторы:
1. Мелека Лидия Федоровна, 1925 г.р., местный, молд., 4 класса
 2. Тодика Иронте, 1892, местный, молд., неграмотн.
 3. Цуркан Давид Андр., 1901 г.р., уроженец, молд.
 4. Никита Никита Ив., 1900 г.р., урожен., молд.
 5. Чебан Леонид Ив., 1914 г.р., молд.
 6. Сэрчел Тимофей Максим., 1901, урож., молд.
 7. Никулина Серафима Петровна, 1938, урож., молд.

Тема: Народное жилище с.Сагайдак
Чилимскийского района.

В конце XIX - нач. XX века в селе строились плетневые жилища, без фундамента, обмазанные глиной. Строили свои дома сами крестьяне. Обычно это были трекамерные дома, состоящие из сеней, жилой комнаты, кама маре. Пол землебитный, обмазанный глиной, потолок глиняный. Размеры домов - 12,5х6х3,5 м и др. Вдоль фасадной стены была завалинка шириной 60 см, высотой 70 см. На ней стояли столбы, подпирающие кровлю. В жилой комнате стояла большая варистая печь. Часто ее устье выходило в сени. Тут же вдоль тыльной стены сеней находилась теплая лежанка, на которой спали. Со временем задняя часть сеней стала огораживаться и превратилась в "кемару", где готовили и спали. Рядом с домом стоял сарай, построенный из плетня, заполненного землей - землебитная техника возведения стен. Под сараем находился подвал - "беч" размерами 6х5х2 м. В усадьбе находились также маленькие постройки для содержания скота и птицы, а также "плевник".

В 20-30-е годы распространяется чадурная техника. Дома возводились без фундамента. Толщина стен таких домов - 20-30 см. Размеры дома 8х7х3,5 м. Такие дома сохранили еще завалинки высотой 60 см, шириной 80 см. Планировка остается традиционной: сени, кама маре, кемара. Корпус варистой печи целиком находился в жилой, устье выходило в сени. Здесь же находилась плита, на которой готовили пищу. В этот период уже появляется летняя кухня, под которой находился погреб, размеры его 5х3х2 м.

В первые послевоенные годы начинают использовать в строительстве сырцовые кирпичи. Планировка все еще традиционная, дома с

завалинкой перед домом. Иногда к такому дому приыкали 1-2 хозяйственные помещения, что придавали строению удлиненный план - 12х5х2,5 м и т.д.

В 60-е годы все дома строились на каменном фундаменте, у тех где сохранилась завалинка, ее отбивали досками с целью предохранения от непогоды. Крыша обычно двухскатная с широким "козырьком" Фронтоны обшиты досками. Покрывали дома в этот период белой черепицей, которую изготавливали здесь же в селе.

На современном этапе жители села стали чаще пользоваться для возведения своих домов камнем-котельцом, а также обожженный кирпич. Строят дома по собственному плану, часто по типовым проектам. Для этого периода характерно строительство домов квадратным в плане

не с усложненной планировкой из 5-6 и более комнат, обязательно с верандой. В интерьере пользуются современной фабричной мебелью и тканями, коврами. В усадьбе стоит погреб и "банка" - вторая жилая постройка, летняя кухня, состоящая из собственно кухни, спальни и веранды. Имеются также различные хозяйственные строения для хранения топлива, содержания скота.

Тема: Народное жилище с. Чобручи
Слободзейского района

В с. Чобручи издавна строили валькованные дома - "каса ку валке", без фундамента. В XIX - нач. XX в. обычно это были в плане прямоугольники удлиненной формы, размерами 12х5х3м, 10х6х3м и др. Крыша двухскатная, реже четырехскатная обычно камышовая. Пол зем-лебитный, обмазанный глиной, потолок подшивной, также обмазанный глиной. Со всех сторон дом имел завалинку высотой 30 см. Планировка жилища - 3-х камерная: сени "тинде", гостиная /"каса маре"/, жилая комната /"кемара"/. Часто к дому примыкала хозяйственная постройка - "поятэ", из-за чего дом еще больше удлинился. Варис-тая печь была повернута устьем к фасадной стене, в более поздний период поварачивается устьем в сенях. В усадьбе, кроме "поятэ", примыкавшей к дому, была и землянка - "бордей", "кинец". Усадьба огораживалась частоколом из стеблей подсолнуха. Иногда землянка объединялась под одной крышей с сарайчиком. В летнее время для приготовления пищи пользовались открытой печью - "куптьораи"де варэ", для которого строили и навес.

В 20-30-е годы планировка дома усложняется, чаще всего за счет огорожения задней части сеней, которая превращается в кухню. Посколькy дома здесь удлиненной формы, часто в "каса маре" этого пе-риода находился столб - "плоп" подпирающий основную балку - "грин-де". Покрывали дома и в этот период камышом "под щетку". Фронтон деревянный, обычно без орнамента.

В 20-30-е годы в селе начинают строить и из "лампама" - сырцо-вых кирпичей, фундамент из камня. Некоторые жители заменяют камыш красноглиняной черепицей, привезенной из кучургана.

На современном этапе еще строят валькованные дома, а также используется широко сырцовый кирпич. Иногда строят каменные дома. Кровельным материалом служат шифер и жезь. Современная планировка усложненная часто строят по типовым проектам. Характерной формой для современных домов стала крыша двускатная с козырьком, который появляется за счет широкой веранды.

В современной усадьбе обязательна вторая постройка - летняя кухня, где готовят и спользуют ее и для жилья.

Тема: Народное жилище с. Саицы
Каушанского района

В селе Саицы в к. XIX - начале XX в. строили в основном чамурные дома, без фундамента. Размеры домов - 16:5х3 м. Крыша двухскатная, крытая камышом и папурой. Фронтоны обшиты досками, без орнамента. С фасадной стороны имелась завалинка шириной 60 см. Пол - землелитный, обмазанный глиной. Планировка жилища - трехчастная: сени /"тиндр"/, жилая /"камаре"/, "каса маре". В этот период стали отделять заднюю часть сеней, варистая печь поворачивается устьем в сени. Это новое разделение называлось "котлон". Для удобства устраивался второй выход - с тыльной части дома. Дом удлинялся за счет присоединения к нему хозяйственной постройки - "полта". В усадьбе стоял еще большой сарай, без потолка, крытый камышом. Он состоял из "лопрон" и "нагазие". Под сараем устраивали иногда подвал, размерами 5х2х2 м.

В более поздний период начинают возводить дома на невысоком каменном фундаменте, стены чамурные. По углам стоят деревянные столбы для крепления чамурных стен. Дома этого периода такой же удлиненной формы, крыша двухскатная, фронтоны иногда обшиты досками или обмазаны глиной. В усадьбе находились легкие постройки для овец, землянка - "бордей", а также летняя печь с плитой, где готовили в летнее время.

В 60-е годы начинают комбинировать чамурную технику с саманной. Такие дома строили на каменном фундаменте. Саман делали маленьких размеров, чтобы были легкими, так как использовали его при строительстве верхней части стены. Крыша двухскатная с широким "козырьком", подпираемым деревянными столбами. Кровля - из

белой черепицы, сделанные здесь в селе. Планировка жилища этого периода немного усложняется, но традиционные его составные сохраняются. В этот же период в усадьбе появляется и вторая жилая постройка - "касовая", состоящая из кухни, жилой комнаты, к которым примыкает "поята". В усадьбе стоит и постройка для содержания свиней - "коштираца", а также постройка для птицы и для хранения топлива. Каждая усадьба имеет "карман".

В конце 70-х годов начали возводить дома из камня-котельца, привезенного из с. Заим. Размеры домов этого периода - 13,5х9,5х4 м. Почти все дома этого периода приобретают квадратную форму. Кровля черепичная, иногда жестяная. Стены домов часто штукатурят, покрывают масляной краской. Планировка усложненная - 5-6 комнат. Имеется веранда, кухня, каца маре, спальня, просто комната и т.д. Пол деревянный, потолок иногда из досок. В усадьбе обязательно есть летняя кухня - "касовая", построенная из сырцовых кирпичей на каменном фундаменте. Крыша ее двускатная, покрыта гифером. Под кухней - погреб.

Тема: Народное жилище с. Копница,
Дубоссарский район

Обследование народного жилища показало, что жители села Копница в конце XIX - начале XX в. строили свои дома в основном из камня, находящегося здесь в изобилии. Для самых бедных крестьян характерны плетневые дома без фундамента. Обычно это были жилища двух - и трех-камерные жилища, состоящие из сеней /"тиндр"/, гостиной /"каса маре"/ жилой комнаты "камаре". Размеры дома - 12 м х 6 м х 3,5 м, 9 х 5 х 3,5 м и др. Для некоторых домов этого периода характерна завалинка из камня и глины. Крышу подпирали столбами из дерева - "приспе ку дережь".

Крыша двускатная, у самых старых домов - четырехскатная - "акопериш ротунд". Обычным кровельным материалом был камень, уложенный комьями верх. Стропила фиксированы были на балках, которые зачастую выходили во внутрь жилища. Пол таких домов глиняный.

В жилой комнате находилась большая варистая печь, устьем направленная к фасаду дома. В этот период жители села начали поворачивать устье печи таким образом, чтобы можно было топить из сеней. Вдоль стен находились лавки деревянные, покрытые половиками. "Каса маре", в отличие от жилой, была убрана наряднее. Стены ее были украшены полотенцами домоткаными, некоторые из них украшенные вышивкой. Здесь же стояла деревянная кровать, сундук с приданым. Для хранения посуды имелся деревянный шкафчик.

В 20-30-е годы планировка жилища усложняется, обычно за счет имеющегося пространства путем дальнейшего дробления. Так, задняя часть с сеней стала превращаться в кладовку для хранения топлива, иногда превращена в кухню. Остальные деления не претерпели изменений.

Усадьба загораживалась забором из плетня, ворота плетневые или досчатые. Рядом с жилищем у более состоятельных крестьян находилась постройка для содержания свиней - "гожер", птицы - "поецикэ" и погреб - "беч ку гырлич". Имелся также и "харман".

В послевоенный период в селе строят и валькованные жилища с добавлением камня. Большинство же домов из камня, построенные при помощи "опалубки". В этот период появляется веранда, занимающая часть бывшей завалинки. Крыша двухскатная, покрытая белой черепицей. Потолок подшивной, из плетня обмазанного глиной. Пол земляной, обмазанный глиной. Рядом с жилым домом в конце 50-х годов начинают строить и вторую жилую постройку - "кэсоае" - летнюю кухню, использованную и как место для сна в летнее время.

В 60-е годы в селе начинают строить так называемые "инские дома", переделанные на местный лад. Из них использовали в основном строительный материал - дерево, а план составляли сами владельцы. И в этот период строили в основном из камня, для кровли использовали краснойглиняную черепицу. Планировка таких домов усложненная, из 5 - 6 комнат. В этот период стали отделять спальню, кухню, место для приема гостей и т.д. В интерьере появляется покупная мебель - сервант, диван, а также холодильник, телевизор. В усадьбах воздвигается и вторая жилая постройка - "кэсоае" - летняя кухня.

Современные дома воздвигают в основном из камня и котельца, покрыты они черепицей, шифером, иногда жезью. Потолок подшивают досками. Стены дома с внешней стороны покрыты цементной штукатуркой и покрашены масляной краской. Некоторые дома украшены росписью. В интерьере современных домов нет традиционных варистых печей. Они перенесены в летней кухне. Обогреваются дома печами-голландками.

Вместо традиционной мебели пользуются купленной фабричной.

При строительстве дома,, после закладки фундамента, обычно клали в восточном углу свежвыпеченный хлеб, чтобы в доме всегда был хлеб. В другом углу клали золу, чтобы в доме был огонь и тепло. В третьем углу - зерна пшеницы и кукурузы, чтобы всегда в доме было обильно, а в последнем - деньги, чтобы в доме всегда было богатство. Когда стены дома были готовы, их обвязывали полотенцами - "мышиштергурь". После окончания крыши, ее верх украшали крестом, после чего дом освящали. В последствии эти обычаи упрощались. На современном этапе после окончания строительства устраивают угощение, строителям дарят калачи, покрытые голубыми платками.

Коллектор: Подоляну В., студентка II курса
исторического факультета ИГУ.

-21-

Пастушество у молдаван

Экспедиционный отчет за 1986 год /июль/

М.Н.С. Отдела этнографии и искусствоведения

Фуртуна А.Т.

Традиционный хозяйственный годичный цикл, связанный с овцеводством, делился на два больших периода: летний и зимний, в том числе промежуточные периоды: весенний и осенний.

Весеннее переходное кормление производилось так: рано утром овцы получали часть зимнего рациона сена, после чего их выгоняли на пастбище. Постепенно рацион сена уменьшался и через определенное время овцы окончательно переходили на пастбищное содержание.

Ягнение происходило в конце марта - начало апреля. Новорожденных ягнят вместе с матками держали, главным образом, в доме.

Организация стад и летний период выпаса овец начинался в день Георгия /23 апреля/. Овец, у которых ягнята поступили на убой /они были немногочисленны/, как правило, объединяли в отдельное стадо, либо пускали в общее стадо. Таких овец доили. Молоком пользовались хозяева или пастухи, разделяя его между собой. За несколько дней до выгона или в первой половине этого дня для дойных овец строили небольшой загон, а также временное жилище для пастухов.

Ко дню "симбета мошилор", "моший де варэ" /суббота поминовения предков/ между 8 и 29 мая число дойных овец увеличивалось, поскольку часть ягнят поступали на убой или в продажу, а оставшиеся могли развиваться дальше и без материнского молока. Поэтому было целесообразно объединять дойных овец в отдельное стадо и начинать вести активное молочное хозяйство. Для этого отделяли яловых овец

и ягнят. Ягнята держались вдали от летней овцеводческой стоянки "стынэ" до тех пор, пока они привыкали к пастбе. После чего на ночь их загоняли на "стынэ" и далее могли объединять с яловыми овцами или пасты в отдельное стадо.

Со временем, когда начиналось активное молочное хозяйство, овцевладельцы данной кооперации сообща сооружали на пастбище ряд хозяйственных сооружений.

Установление норм получения молока или молочных продуктов каждым хозяином повторялось обычно: 1/ в день "Думиника маре" /"Троица"/, когда начиналось активное ведение молочного хозяйства; 2/ в день "Синкетру" /день св. Петра/, который по народной традиции считался серединой лета. К этому времени количество и качество молока.

Очередность в получении молочных продуктов определялось по жребию либо по традиции, т.е. первый получал пастух или хозяин наибольшего числа овец или наибольшего объема получаемого количества молока.

Летом овец пасли на пастбищах. После снятия первого укуса — на лугах. По окончании уборки хлебов — на жнивье. Начало зимнего содержания овец считалось по традиции день св. Андрея /Андрей — "кап де ярнэ"/.

В безснежные зимы овец держали определенное время на подножный корм. В организации зимнего выпаса выделяются два варианта: 1/ каждый хозяин пас своих овец; несколько хозяев объединяли своих овец в общую отару. Пасли ее по очереди или нанимали пастуха. Овцы ночевали у каждого хозяина дома. Вечером их подкармливали.

Доили овец в деревянные подойники /гэлятэ/. "Гэлятэ" имеет форму усеченного конуса с двумя ушками, в каждом ушке по два отвер-

ствия для подвязывания веревочной ручки. В верхней и нижней части клепки стянуты двумя широкими железными обручами.

Изготовление деревянной посуды занимался "бутнар". Ему заказывали и изготовление подойников. Как правило, для клепок выбирался белый или полевой клен, чтобы подойник был легкий. Такого подойника было легко мыть.

К ушкам гелятэ привязывалась двойная веревка /раньше она была сделана из липовой коры или конопли/, образующая петлю. В нее подвешивался на ушках маленький деревянный сосуд-купэ. Ныне вместо нее употребляют небольшую кастрюлю. В купэ направляли струю молока во время доения. Когда она наполнялась, то при дальнейшем делении молоко сливалось через край купэ в гелятэ. Этим предотвращалась потеря молока от разбрызгивания.

Молоко сливали в специальную деревянную кадку /"путинэ"/. На ней было установлено приспособление из деревянного обруча с сеткообразным дном из веревки /"хырзоб"/. На него накладывались одна на другую три цедилки из домотканного полотна. Через них процеживали молоко. После этого прибавлялась закваска. Она готовилась следующим образом. В сычуче ягненка питающегося только молоком заливают овечью сыворотку или свежее молоко. Добавляют туда соль /от двух до пяти столовых ложек - в зависимости от величины желудка/. Нижнее отверстие сычуча /место соединения с кишечником/ туго завязывают шпагатом или суровой ниткой/. Затем его подвешивают в таком месте, где бы он медленно висел и чем-либо закрывают для предохранения от насекомых. Приблизительно через полтора месяца его можно употребить /можно и раньше, но тогда молоко плохо свертывается/. Перед употреблением сычуч размельчают, растворяют в воде, сыворотке или в свежем кислом квасе. Тщательно растирают его руками и размешивают. Эту

массу процеживают через сито и получают сычужную закваску.

После прибавления закваски молоко помешивалось в продолжение минут особой мешалкой в вертикальном и горизонтальном направлениях. Далее бочку прикрывали, чем нибудь. Створаживание происходило быстро - в течение 1/4 часа и совершенно заканчивалось приблизительно через час. Полученный творог сбивали специальной палкой с деревянными кольцами на одном из концов - "быргидеу"/, или размельчали руками. После чего веслом или руками собирали створоженную массу от стенок к середине в комок. Под него подводили холст. Его поднимали на обруч с сеткой, который находился над порожней кадкой, куда и стекала сыворотка. Углы холста связывались и вешалось на жердь над кадкой. Через 5 - 6 часов вынимали комок сыра и клали на деревянном сосуде - "кринте". Сырную массу неоднократно разрезали вдоль и поперек и клали под пресс до утра следующего дня, затем опять резали на квадратики. Такой вид свежего несоленого овечьего сыра, получаемый путем сычужной ферментации назывался "кал".

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

Способом термической обработки сыворотки изготовлялся свежий несоленый сыр - "урде"/. В отличие от каша, получаемого непосредственно из свежего овечьего молока, урде содержит в себе меньший процент жирности и поэтому является как бы вторичным продуктом. Для приготовления урде сыворотку сливали в котел - "чаун де урдит"/ и кипятили 2-3 часа на слабом огне. При этом ее все время мешали деревянной лопат-

кой /"лопэцкэ"/. Когда весь альбумин всплывал и собирался сверху, то, дав остить, его собирали на холст, при этом сыворотка стекала в бочку. Всплывший альбумин собирали с помощью большой деревянной ложки. Через 2-3 часа урду укладывали на кринтэ, где она созревала. Урда имела сладкий вкус. Это был быстропортящийся продукт.

Этим же способом, т.е. путем термической обработки каша, получали "кашкавал" – сыр высокого качества. Он изготовлялся, в основном, в помещичьих хозяйствах, где производство молочных продуктов носило товарный характер..

Кашкавал изготовлялся следующим образом: Каш, после отцеживания, оставляли до тех пор, пока он не становился желтым. Затем его разрезали на тонкие куски и обливали кипятком в специальных кадках, энергично помешивая деревянной лопаткой, в результате чего получалась сплошная мягкая масса. Ее укладывали в специальные круглые формы и определенное время выдерживали. Затем клали на два-три дня в специальный рассол, после чего высушивали.

Следует также отметить способ механической сепарации масла /"унт из жирового компонента и сметаны. Для сбивания масла широкое пространство имели "будэй".

Будэй – это деревянная маслобойка, стянутыми металлическими обручами. Она состояла из бочонка, суживающегося кверху, крышки с круглым отверстием в центре /"капак"/ и пестика с наконечником в виде деревянного колесика с отверстиями /"бэтэтор"/.

Масло, получаемое таким путем, шло, в основном, для удовлетворения нужд пастухов.

При дальнейшей обработке каша в зависимости от способов хранения получались несколько сортов брынзы /солёный овечий сыр/:
а/ сыр "брынза фэлий" для изготовления которого каш резался на фэ-

лий /куски/. Их солили и укладывали в бочку; б/ сыр "брынза Фре-
мынтате" - каш измельчали, солили и укладывали в бочку. Иногда к
нему добавляли урдэ. В отдельных случаях эту массу набивали в бур-
дюки, которые затем завязывались. Таким образом, создавались усло-
вия для консервации продукта. Такая брынза называлась "брынза де
бурдюк".

Одним из методов хранения брынзы являлся комбинированный способ.
Он заключался в том, что на слой измельченного соленого каша клад-
ся слой кускового каша. Путем чередования этих двух слоев наполня-
лась бочка.

Особым видом брынзы являлся сыр "телемя". Нарезанный квадратами
каш хранился в бочке с рассолом. Этот сорт сыра был характерен для
отгонных скотоводов.

Наиболее архаичной формой наймы пастухов был наем пастуха всеми
жителями одного сельского квартала. Члены такого объединения несли
ответственность за все издержки. Старший на стынэ был "бач". От не-
го требовались такие качества, как честность, скромность, добросо-
вестность, аккуратность, владение в совершенстве приемами перера-
ботки молочных продуктов. Замеченного в нечестности бача изгоняли
из пастушеского коллектива.

Пастухов /"чобань"/ община нанимала через бач, который заключал
соглашение с ними о выпасе овец и условиях оплаты. Число чабанов
зависело от величины стада. Каждый чабан пас стадо в сто, а иногда
и больше овец. Чабан который пас дойных овец назывался "мынзарарь",
а тот который пас яловых - "стерпарь". Пастухов ценили прежде всего
за их профессиональный опыт. В круг их обязанностей входили выпас
и дойка овец. Кроме этого чабаны должны были заботиться о здоровье
и продуктивности овец.

Если в стаде было много овец, ягнят пасли отдельно от яловых овец. Пастушок который их пас назывался "кырлэнар". Баранов пас "бербекар". Начиная с июня из баранов составлялась отдельная отара, которая находилась недалеко от загона для овец. Это было неогороженное место, называемое "бэрбекарне" или "тырла бербечилор". До дня св.Дмитрия они паслись отдельно. В одну отару объединялись бараны из нескольких сел.

Бербекар мог питаться за свой счет или присоединяться к остальным пастухам.

Оплата труда у чабанов была в основном денежной. Платили пастухам, как правило, один раз в год - в день св. Дмитрия /26 октября/. Все члены пастушеского коллектива питались за счет общины. Каждый хозяин во время своего пребывания на стынэ кормил чабанов за свой счет.

Неотъемлемыми принадлежностями чабанов во время выпаса овец был кнут /"бич"/, пастушеский посох /"бэц де пэскут оиле"/. Чтобы ловить при необходимости овцу использовали крючок /"кырлит"/, закрепленный с одного конца к длинной палке. Его использовали и как пастушью палку.

Весь комплекс хозяйственных сооружений, в том числе и временные жилища пастухов назывались терминами "стынэ" и "тырлэ".

Загон для овец /"струнгэ", "царк"/ делался из частей, которые можно было легко разобрать и перенести на новое место. Они назывались "пласэ". В загонах для овец сооружался еще один небольшой загон "котарь", который примыкал к помещению для дойки овец и был предназначен для облегчений работы подпаса, который пригонял овец для дойки.

Таким образом, загон для дойных овец состоял из двух отделений: а/ собственно загон, куда пригоняли овец и б/ раздел куда пригоняли

овец партиями, перед тем, как провести их через доильное помещение.

Место, где овцы отдыхали после дойки и ночевали называлось "тырлэ". Раньше это было неогороженное место. По мере сокращения пастбищ и дальнейшего увеличения сельскохозяйственных площадей, тырлэ начали огораживать.

С целью защиты овец от непогоды строили хлев /"шопрон"/.

Помещение для дойки овец представляет собой односкатный навес на четырех столбах, покрытый камышом или соломой, который устраивался на покатой местности, снижающейся к доильнику. Самое распространенное название - "комарник".

Для холодного времени года чабаны сооружали землянку /"бордей"/. По краям прямоугольной ямы вкапывали столбы, над ними располагали двухскатную крышу, опирающуюся на продольную балку. На наклоненные балки крыши настилали жерди, а затем солому, которую сверху засыпали землей. Дымоход и дверь в землянке отсутствовали. Пищу готовили на костре. Спали на земляном топчане /"пат де пэмынт"/, покрытом досками.

Основу одежды пастухов составляла традиционная молдавская народная одежда. Зимней пастушеской одеждой были "меншинь" - штаны из овечьих шкур, скроенные мехом внутрь. Пастухи носили широкий кожаный пояс /"кимир"/, овчинные безрукавки /"боандэ"/, плечевую одежду /"манта"/. В зимнее время года пастухи надевали так называемые пастушеские тулупы /"кожоаче чобэнешть"/. Для его изготовления использовали восемь овечьих шкур. Четыре были скроены мехом во внутрь, четыре - снаружи. Длина тулупа была равной полному человеческому росту.

Традиционной обувью были самодельные постолы /"опинчь"/. Летом

носили постолы из коровьей кожи, а в холодные периоды из свиной кожи /"чорик"/, поскольку в них было теплее.

Георгиев день считается началом нового скотоводческого года, время заключения договоров с пастухами или вступление в силу ранее заключенных договоров. Основной в системе праздника являются животноводческие обычаи и обряды. Распространены были магические приемы "переманивания" молока у молочного скота и соответствующие избавительные ритуалы совершаемые с целью охраны от магического отнятия молока.

Колдовским "переманиванием" молока занимались, по поверью крестьян, женщины. Чтобы предотвратить этого, освященный на пасху мак, обсыпали вокруг дома, загона, помещения для скота. При этом приговаривали: "Когда колдунья соберет весь мак, тогда пусть и отбирает ману. Иногда вместо освященного мака использовали пшеничные отруби или просо, совершая те же магические действия.

Было распространено поверье - если в Георгиевское утро была роса, то год будет урожайный; если отсутствовало - год будет не урожайный.

До восхода солнца умывались росой. Обрядовое умывание преследовало цель магического обеспечения плодородия полей. В определенной связи с обычаями выражающие аграрную функцию было поверье о дне на который падал праздник. Если это был постный день, то считали, что год будет неурожайный и напротив, считали, что год будет урожайный, если это был скоротный день.

Запрещалось спать поскольку верили что в противном случае отберешь сон у ягнят, будешь спать как они, будешь ленивым на протяжении всего года.

Таким образом, самые распространенные были обычаи связанные с животноводством, а также аграрные обычаи.

Овец начинали стричь обыкновенно с троцкого воскресенья. Старались стричь в скоротные дни /вторник, четверг, суббота/. В постные дни /"зие де сак"/ запрещалось, поскольку верили, что овцы заболеют. С целью предупреждения слазки животных им завязывали красные шерстяные нитки.

Распространено было следующее поверье: если украдут что-нибудь из продуктов овцеводства /комков шерсти, брызга и др./ овцы болеют, часто бывают падежи. В этом случае следовало продавать овец и купить других.

Приметы: если дерутся бараны будет ветер или дождь; также если овцы не находят себе место.

Болезни овец:

I. Далак /сибирская язва/.

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 дотрагивались 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 случилось, то им не надо было давать спать, а гонять по полю. Для лечения пастухи употребляли лекарственную траву называемую "буруянэ де далак". Отрывали кусочек и вталкивали под кожу овец. Иногда прокалывали с помощью иглы селезенку. Но эти приемы редко помогали.

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

2. Ди сынке /кровяная болезнь/

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 жвали жвачки, движения их были замедленными, они не дотрагивались до корма, прыгали, валялись по земле. В этом случае пускали кровь из 4-х мест: с ямочки над глазами, с ноздри, с ушей, с хвоста.

От приливов к голове кровоуспускание делалось так: в ямочке под глазами ощупывалась жила, которую нужно было проколоть остроконечным ножиком и дать истечь крови сколько нужно будет. Из ноздри кровь пускали известным порядком кровоуспускания, 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 желая продолжить кровотечение, искусственно его вызывал - брал палочку и слегка ударял по надрезанному уху до тех пор, пока не появлялась чистая кровь.

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

Какие /вертячка/

В головном мозге овец происходили видоизменения под влиянием зародыша ленточного глиста. Расстраивалась центральная нервная система. Явным признаком болезни было кружение овец. Овцы худели и доходили до полного истощения. 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. Шкьопят /"ди чоаре", "ди шкьоп"/ хромота овец

Эта болезнь чаще появлялась тогда, когда падали сильные росы и туманы, когда овцы ходили часто по грязи, или не соблюдалась 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. Ресфулг /Отверждение вымени/

Различают "ресфулг обшинуит, ало" /обшиновенный, белый/ и ресфулг рау, вынае, негру"/ /плохой, черный/. Овцы болели по той причине, что их не доили вовремя, оставляли спать на грязном месте или теплом навозе. Овцы могли заболеть также от укуса или удара по вымени.

При первом виде ресфулга вымя краснело, частично опухало, пропадало молоко. В вымя легонько втирался свиной жир или растительное масло, а также его ударяли крапивой. Через определенный промежуток времени молоко возвращалось.

При втором виде ресфулга сперва опухала половина вымени, потом и вторая часть. Иногда опухало и брюхо почти до шеи. Вымя чернело, становилось как камень. Начинало гнить и даже отделялось. Этот вид ресфулга был тяжело лечимый. В таких случаях на вымя накладывали повязку, содержащую размоченный каолин; овец гоняли к ручьям, где спали на мокром песке или глине; заставляли пройти через зарытую канаву. Все эти процедуры делались с целью, чтобы понизить темпера-

туру тела животных. Несмотря на предпринятые меры, случаи падежа были часто. Болезнь была заразной. Поэтому заболевших овец следовало изолировать, а загон перенести на новое место.

6. Галбаза /"галбаца", "галбаз"/. Печеночный гельминтоз, фасциоз.

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

7. Ымдларя бурдуханулуй /Вздутие живота/

Если овец 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. После этого давали ей солянку / в одном литре воды растворяли 100 г соли/.

Таким образом, овца составляла основу мелкого животноводческого крестьянского хозяйства, ее продукты использовались для потребительских целей самих крестьян, а также служили предметами внутренней и внешней торговли.

В деле ухода и содержания овец большое практическое значение имела рациональная организация труда и распределение молочных продуктов, а также эмпирические знания: предупреждение болезней овец, приурочение случки к определенному календарному сроку, правильные приемы пастбы овец, знание их повадок и др.

В целях наилучшей организации труда и облегчения работы пастухов

и крестьян в летний период строились ряд хозяйственных сооружений.

Из способов переработки молочных продуктов наиболее распространенными были ферментационный, термический и механический. Для сел Саицы Каушанского района и Сагайдак Чиминлийского из молочных продуктов были характерны "брынзе де бурдуф", "телеме", "кашкавал".

В основе одежды пастухов была мужская народная одежда.

Праздники, обычаи и поверья, связанные с животноводством были направлены на магическое обеспечение здоровья, плодовитость и высокий удой животных.

1. с. Кошница, Дубоссарского района

Мелека П.В., 75 лет, гражд.

Мелека М.В., 71 лет

2. с. Чобручи Слободзейского района

Гоян А.И., 78 лет, гражд.

3. ст. Салц Каушанского района

Чокой М.Г., 54 лет, гражд.

Згеря С.Л., 63 лет, гражд.

4. с. Сагайдак Чимшилийского района

Ботнар К.И., 62 лет, гражд.

С. Кошница, р-нул Дубэсарь

Нестру, Нестру апэ рече
М'ам журат, кэ ну те-ой трече
Яка время а венит
Еу, Неструле, те-ам трекут
Ам трекут де аста парте
Сэ-мь вэд майка че-мь май фаче,
Сэ-мь вэд майка че-мь май фаче
Сэ мэ желуй ей де тоате.

. . .

Фрунзулицэ де лаля
Тачь, пасэре, ну-мь кынта
Тачь, пасэре, ну-мь кынта,
Кэ еу рэу те-ой блэстэма.
Кынд ый да пуйи сэ-й скоць
Сэ-й мэньнче корбий тоць
Ши пе тине лынгэ пуй
Сэ ну май кынць нимэнуй.
Тачь, баде, ну блэстэма,
Кэ еу тот ой май кынта,
Кэ еу кынт кынтаря мя
Да ту плынжь де вяца та
Ши еу кынт кынтекул меу
Да ту плынжь амарул тэу
Кэ еу сынт пасэре, кук

Вара виу, вара мѣ дук.
 Ши пе кук чине-л ауде
 Инимьоара 'нтринсу-л рыде
 Да пе моарте чине-о веде
 Ну май калкѣ ярбѣ верде.

. . .

Извораш ку апѣ таре,
 Чине бя зиле ну-мѣ аре.
 Сѣ штиут ши майка мя
 Се дучя ши бя ши еа.
 Ши пе мине ну мѣ нѣштя.
 Дѣкыт майка м'о нѣскут
 Ши норок ну мѣ-ам авут
 Сѣрака мѣйкуца мя
 Пенешор ымѣ май спуня,
 Кѣ норок ну ой авя.
 Да еу н'ам май крезут
 Ам акунс ши ам вѣзут

. . .

Зачѣ, пуйкуцѣ, орѣ те скоалѣ,
 Орѣ ымѣ дѣ ши мие боалѣ
 Шом зѣче пе-о приспѣ афарѣ
 Ш'ом зѣче пе-ун кѣпѣтый
 Ш'ом зѣче пе-ун кѣпѣтый

Ши не-ор пуне 'нтр'ун сикрий
 Ши не-ор скоате ла толоакэ
 Ши не-ор пуне 'нтр'о гроапэ
 Ши не-ор пуне 'нтр'о гроапэ
 Ши не-ор пуне стьлп де пьтрэ.
 Пе морьнтул ла бэят
 Ымь креште ун пуй де брад,
 Да пе морьнт ла фетице
 Ымь креште ун пуй де вице
 Ши вьнтул кьнд бэтя
 Копэчий вэлуя
 Дар мэйкуц таре-й бочя.

. . .

Фэ-мэ, доамне, че мэ-й фаче
 Фэ-мэ хулубаш де-аржнт
 Сэ збор сара дупэ вьнт
 Пьн ла майка пе морьнт.
 Сэ стау сэ мэ ходинеск
 Мэйкуцей сэ мэ жалуетск,
 Кум пе луме еу трэеск.
 Кэ кьнд зик: мэйкуцэ драгэ
 Лимба 'н гурэ ми се лягэ,
 Лимба 'н гурэ ми се лягэ
 Ку 'н фир де метасэ нягрэ.
 Вин, мэйкуцэ, шь-о дезлягэ
 Шь-о дезлягэ 'нчетишор
 Сэ-мь трякэ де доришор.

Фрунзулицэ де-ун мохор
 Таре-с плинэ еу де дор,
 Таре-с плинэ еу де жале
 Ка Нестру де петричеле,
 Таре-с плинэ еу де чуде
 Ка Нестру де хэлэчугэ.
 Ну май трече драг де диминяца
 Сэ ну фину ку лэкрэмбоаре пе фанэ
 Ну май трече-о драгэ сарэ
 Сэ ну плинг еу пе афарэ.
 Диминяца еу мэ скол
 Ес афарэ 'нчетишор,
 Рэзэмынду-мэ де ушор,
 Мэ уйт ын сат ку дор.
 Че ми-й бун кэ сату-й маре
 Да еу н'ам нич о кэраре.
 Че ми-й бун кэ сату-й дес
 Да еу дин касэ ну-мь ес.
 Ши мэ уйт ын сат ку дор
 Кум мерг тоций ла фечорь.

. . .

Вине трину де ла дял
 Инкэркат ку генераль
 Ын вагону чел дин урмэ
 Стригэ Георгиеш де-о мынэ:
 - Сэ трэешть, дом 'локотенент
 Ласэ-мь трену май ынчет
 Се клатинэ вагоанеле
 Ши мэ устурэ раниле,

Сынт рэнит де-о сэлтэмынэ
 Ла чору ши ла мынэ
 Декыт мынэ де гумэ
 Май бине-о моарте бунэ,
 Декыт чор фэра де ос
 Май бине-ун сикриу фрумос.

. . .

Кынд ерам ла мама батэ
 Пуртам трей рокиць одатэ.
 Да де кынд м'ам мэритат
 Порт о рокие 'нтр 'ун лат
 Ши ачея-й ку бэнат.

. . .

Бэрбэцеле, борш ку мьере
 Да 'нэкрит ку порумбреле
 Порумбрелеле мэшкате
 Зэу кэ ну мый батэ.
 - Да еу зик: пе кручя ме
 Кэ те-ой батэ кынд ой вре.

. . .

Флоричика мэрулуй
 Ну-й кэта флэкэулуй,
 Кэ флэкэул вине песте дялурь мулте
 Ши се цуне лынгэ тине
 Ши-ць ыншире мий ши суте

Пын че те скоате дин минте
 Ши рэмый ту лепэдате
 Ка ши Фрунза че-й кикате
 Фрунза ынкэ май креште одате
 Да ту фате нич одате.

. . .

Ку мына дупэ кап
 Ку гындул ла алта 'н сат

. . .

Скоалэ, скоалэ ши хаде дупэ ной,
 Кэ де ла ной нй вени ынапой
 Да амст друм чине ми-л фаче
 Ынапой ну ми се май ынтоарче
 Ши мейкуца мя л-о фэкут
 Ши ынапой н'о май венит

Булгарь Елена К., 62 де ань.

с. Салц, районул Кэушань

Ноаптя кынд рэсаре луна
Фрумос скырце ֆынтына
Ши-мь ֆэчя мындра ку мына
Ку мына, ку мынека
Сэ ну вадэ нименя.

. . .

Фончикэ де трей ֆой
Не-а ֆэкут майка пе дой
Ш'о 'мплут цэриле ку ной
С'о порнит майка прин царэ
Сэ не стрингэ грэмэжоарэ.
Яка грэмадэ ну не-о стрынс
Нумай с'о 'нтэртат ла плынс
Майка плынже ши суспинэ
К'а рэмас стрэинэ
Ка мэйкуца ме ну-й
Нумай пуял кукулуй.

. . .

Рэсай , луно , рэсай, драгэ,
Ка сэ се вадэ прин ливадэ.
Ес афарэ, луна-й сус
Дэу ла жуг - боий ну-с
М'ам порнит еу дупэ бой

Пуйка мѣ 'нтоарче 'напой:

- Че-ць май требуе бой

Даке синтем амындой?

Не-а да тата дой вицей

Дин вицей с'а фаче бой

Ш'ом трѣи ной амындой.

. . .

Де-ар фѣи мындра 'н дял ла круче

Де трѣи орь не зѣм'аш дуче,

Дар аша е май департе

Ши ну пот мерже фѣрэ карте.

Картя ноастрѣ н'аре чине-о фаче,

Кѣ примарул ностру заче

Ши агентул е мыниос

Скрие картя не дос.

Ку нотарул м'ам сфѣдит

Скрие картя грешит.

Чокой Мария Григ., 54 де ань.

Драг мѣ-а фост ын вара аста

Сѣ-мѣ паск оиле не коастѣ

Троанчеле сѣ-мѣ зынгѣнѣскѣ

Мындреле сѣ мѣ юбѣскѣ.

Мѣй, чобане, де ла ой

Винэ сара пе ла ной
Ши ымь дэ брынзэ де ой,
Еу ць-ой да бузеле мой.
Бунэ-й брынза, бунэ -й кашул
Фрумушел ый чобэнашул
Май алес кынд чобэнеште
Ши пе мындра мь-о юбеште
Ку кожокул мь-о 'нвелеште
Шь-о сэрутэ чобэнеште.

Эгеря Сергей Леонт., 63 де ань.

с. Сагайдак, районул Чимшилия

Кыт ам чобэнит
Де ла зэр н'ам фост оприт
Мынкам бунул стыний
Алэтуря ку кыний.
Ам мынкат ла брынзэ
Сэрака чапэ
Бем ла вин
Сэрака апэ
Ши мынкам ла каш,
Дакэ мэ лашь.

Ботнарь Константин Ив., 62 де ань.

К О В Р О Д Е Л И Е

с. Чобручи Слободзейского района, с. Саиц Каушанского района,
с. Сагайдак Чимишлийского района

Этнографические полевые материалы свидетельствуют, что в развитии народного ковроделия исследуемых сел за последние десятилетия произошли значительные изменения, как в обработке и подготовке сырья, так и в орудиях ткачества, в орнаментике и колорите ковров, в их пропорциях.

Из описаний видно, например, что если в конце XIX в. в с. Саиц Каушанского района для тканья ковров типа "полот" применялся вертикальный стан, то сегодня такого станка не используют и почти забыта соответствующая на нем техника изготовления ковра.

В настоящее время ткут ковры на горизонтальном станке. Тип ковра "полот" состоит как и в другие районы Молдавии главным образом из 3-х частей, отдельно вытканые и затем сшитые вместе. Также в фактуре ковров в прошлом встречались мелкие просветы. Наряду с ковром "полот" встречается локальный вариант "пилка", при тканье которой наряду с двумя ремизками применяется бральница, способствующая созданию фактурного одностороннего рисунка. По технике и качеству исполнения современные настенные дорожки "пэретар" с выбранным закладным рисунком значительно ниже. Во-первых вместо двухсторонних и чистошерстяных дорожек стали изготавливать однолицевые и из разных видов пряжи. Вместо стилизованно-растительных и геометрических мотивов стали преобладать изображения букетов натурализованных цветов.

Однако полевые материалы показывают, что мотивы рисунка старинных ковров и настенных дорожек "пэретаре" значительно интереснее, богаче и разнообразнее.

Представляет интерес терминология структурных элементов ковра, названии узоров и цветовых оттенков, что говорит о большом значении окружающей среды на народное творчество в трактовке многих явлений, высокого уровня наблюдательности.

Большинство названий цветовых оттенков /пукулицу, бобочку, патлажиниу и другие/ имеют много общего по ассоциации с природными окрасками. Встречаются чисто локальные этнографические материалы относительно терминологии "привиштяу" - крашение, "шалинкуцэ" - светло-коричневый, "парул-урсулуй" - коричневый цвет, кожане де нуке "табэчитэ", "гулер" - кайма и др. Данные имеются по красителям и крашения, несмотря на то, что большинство красителей были известны повсеместно.

Этнографические полевые материалы показывают, что в с. Чобручи Слободзейского района в настоящее время ковроделение значительно сократилось. Однако в с. Саиц и Сагайдак она еще продолжает развивать свои традиции. В Слободзейском районе старинные ковры "тилим" стали уступать место ковровым изделиям-налавицам, в орнаменте которых сочетаются полосы и букеты цветов. В с. Саиц Каушанского района одновременно бытуют два вида ковровых изделий - "полог" и "пилке", имеющие односторонний рисунок. Расцветка ковровых изделий стала яркой, орнаментика ковров-полог стала в основном изображать цветы, натуралистически решенные птицы, образ человека. Интересные узоры встречаются в с. Саиц на старинные "пэретаре". В этом селе почти перестали ткать "лэйчер".

Сочетание традиций разных периодов наблюдается в с. Сагайдак Чилимшилийского района. Здесь одновременно бытуют "скоарцэ", "полог", "пэретар", "лэйчер" для изготовления которых используется верти-

кальный и горизонтальный стан.

Наблюдая как изменилась функция ковровых изделий следует отметить, что ковровые изделия как и другие материальные ценности перестали занять ведущее место в составе приданого.

Исходя из представленных коллектором полевых описаний необходимо на будущее учесть некоторые моменты. Во-первых описание темы провести отдельно по информаторам и лишь в конце, после каждого села сделать краткий вывод, а в конце экспедиции обобщить материалы по теме. При такой подаче материалов нельзя сослаться, невозможно найти в случае необходимости тот или иной образец ковра. Коллектор выполнил интересные эскизы мотивов ковра, представляющую большую ценность для этнографической науки, но неизвестно кому принадлежит тот или иной ковер.

КОВРОДЕЛИЕ Для сел Каларашского района характерным является использование вертикального станка "кэринг". На таких станках изготавливали большие ковры типа "резбой".

Орнаментика ковра представляла изображение птиц, животных, букета цветов. Кайма /"приваз"/ имела изображение цветочных гирлянд стилизованного характера. Наиболее распространенными цветами были красный, вишневый, желтый, черный, коричневый, розовый, зеленый, голубой.

Кроме больших ковров ткали и узкие "лэйчеры". Наиболее распространенными были "лэйчере ын врысте". Также как и ковер, "лэйчер" ткали закладной техникой. Древние типы "лэйчеров" имели основу и уток из шерсти. С начала XX века для основы стали использовать катушечные нити.

Длина "лэйчера" - 2-3,5 м. В связи с исчезновением лавок "лэйчер" развешивали на стене, а под ним развешивали "пэретар". В настоящее время иногда "лэйчер" стелят на пол.

В Каларашском районе горизонтальный ткацкий станок "стативе" не употребляли. В настоящее время во многих селах района ткачество исчезло.

Традиционные средства транспортировки

В селах Дубоссарского района /с.Кошница/ были распространены такие средства транспортировки как "торба" длиной 60-90 см, шириной 30-35 см из грубой конопляной ткани; "сакул", также из конопляной ткани; "трайста". В отличие от торбы и мешка, катомка /"трайста"/ украшалась орнаментом.

Использовалась двойная плечевая сумка /"десахий"/, изготовлявшаяся из такой же ткани, как и половик.

К средствам транспортировки можно отнести различного вида корзины. Продукты переносили в керамической посуде - "улчор", "бурлуй", "ока".

Зимой, когда земля была покрыта снегом, люди передвигались на санях, в которых были запряжены 2 лошади.

Использовали маленькие санки - "сениуца".

При передвижении по воде использовали лодку "лунтре" с 2-мя веслами, а также плот - "плута".

В сухое время года для передвижения использовали повозку /"кар"/ в котором впрягивали двух быков. Меньшая по размеру повозка с лошадьми называлась "кэруца".

Торговцы и помещики в прошлом использовали для передвижения "бричку" или "фаетон".

Иногда для перевозки тяжестей одним человеком использовалась тачка - "кэручорул".

В селе Чобручи Слободзейского района, помимо "улчор" и "бурлуй", для хранения продуктов использовали "бракаш", похожий на "улчор".

В настоящее время некоторые средства транспортировки вышли из употребления - такие как плот, сани.

В Каушанском районе встречаются наряду с "торбой" и "трайсте" такой вид катомки, как "сарчина", которая используется для транс-

портировки продуктов, травы для скота и т.д.

Для переноски молока использовали деревянное ведро "доница", вместимостью 10 л. Кроме этого, использовали другое деревянное ведро, имевшее больший объем.

Обработка дерева и кожи

В области обработки дерева выделяется Каушанский район, где дерево используется очень широко. Одним из самых распространенных видов обработки дерева является изготовление дверей и оконных рам. Для этого используется дерево сосны. Мастер изготавливает шаблон, затем по нему делает раму для двери или окна.

Распространенным в селе Санцы является изготовление бочек и кадок. Для бочек используется дерево дуба или акации. Наибольшую трудность представляет изготовление выгнутых боковин для бочки /"доаже"/. Их выдерживают в воде 10 дней, а затем кипятят в большом казане до одного часа. Горячие боковинки выгибают на специальном станке.

Бочки делают разных размеров и разной емкости от 100 кг до одной тонны.

Изготавливают еще небольшие деревянные кадки с ручкой /"доннице"/, емкостью 10-12 л, которые использовали для дойки коров.

Для дойки овец использовали "гэлятэ". При изготовлении всех этих предметов использовали специальные железные орудия - скоаба, фуганул, далтэ.

Очень распространены в Каушанском и Чимишлийском районах декоративные украшения домов. Фронтоны домов украшаются деревянной резьбой, изображающей лошадь, петух, змею, цветы.

В селе Сагайдак большинство домов имеют украшенную орнаментом подзорную доску. Орнамент называется "Фэрбэрикэ" и носит разнообразный характер. В недалеком прошлом изготавливали деревянные сундуки для хранения одежды /"сундук"/.

Обработка кожи. В этих же селах распространена обработка кожи. Вначале кожу вымачивают /"дубиря пейлор"/ в специальном растворе из молочной сыворотки, воды и соли. Во время выдержки она очищается

от мездры и жира. Затем кожу сушили в тени, далее ее натирали мелом и натягивали на деревянный круг. Иногда ее натягивали на специальном станке четырехугольной формы. Натянутую кожу очищали от остатков мяса и жира специальным ножом /"скафа"/. Затем из полученной кожи шили обувь /"опинч", "гете"/, безрукавки /"кептар", "комочел"/

Молдавская народная кухня

Одной из задач этнографической экспедиции была изучение молдавской народной кухни / способы приготовления традиционных блюд в прошлом и в настоящем, распространение традиционных блюд сегодня, меню крестьянской семьи в конце XIX-нач.XXвв, обрядовая и праздничная пища, домашняя утварь/.

Молдавские блюда всегда славились оригинальностью, умением хозяек готовить разнообразные кушанья из довольно скудных запасов продуктов, которые были в наличии у крестьянина.

Разговаривая с людьми мы могли установить традиционные блюда на семейных, религиозных и других праздниках, некоторые обычаи и обряды, связанные с пищей, в основном с хлебом, способы хранения продуктов и многое другое.

Меню молдавского крестьянина в прошлом было намного скуднее чем в наши дни, но все же отличается изобретательским духом.

Из собранных материалов в с.Кошница Дубоссарского р-на можно отметить, что в основном много из традиционных молдавских блюд сохранились до настоящего время.

В прошлом и в настоящее время в повседневной пища из первых блюд преобладали: борщ, зама, уха; мучные, овощные, молочные блюда. Способы приготовления традиционных блюд сохранился до наших дней. Менялись только лишь условия. Если раньше готовили на плиту, на треножнике, то в настоящее время готовят на газовых плитах, в больших отдельных кухнях, в летнее время в летних кухнях.

Из мучных блюд более распространенными были: мамалыга, малай, домашний хлеб; плаценты /лукунь/, саралий, пампушки с чесноком, "сдовничь"

В прошлом мамалыгу готовили каждый день. Ели её утром, в обед, вечером, холодную или горячую с борщом, с брынзой, соленьями и др.

Хлеб пекли редко, обычно на праздниках. Часто когда пекли хлеб хозяйки делали плацнты, пампушки с чесноком. На праздниках, на свадьбу пекли хлеб, калачи, плацнты, "сдовничь", "лукунь" восьмиобразной формы. Калачи отличались по величине: калачи для посаженных были большие, украшенные цветами из теста; калачи для родителей, калач жениха, калач невесты. На поминках пекли калачи плетенные в два, "ку варгэ", "помелник".

Самые распространенные овощи из которых готовили пищу были: картошка, фасоль, лук, чеснок, свекла, капуста. Из картошки делали разные блюда: жаренную картошку, в мундире, тушенную, картошку с мясом "картоафе ынфундате" и др.

Большое значение имели молочные продукты. Молоко хранили в глинянных кувшинах, в темном прохладном месте. Использовали молоко как отдельное блюдо, и для приготовления многих блюд, /каши, Из овечьего молока приготавливали брынзу. Брынзу солили и хранили в деревянных бочках.

Мясные блюда встречались реже на крестьянском столе, что говорит о бедности крестьянина. Мясных блюд готовили больше на праздниках, свадьбу, религиозные праздники, на похоронах. Зимой мясо держали на чердаке, чтоб не портилось. Иногда мясо коптили для хранения больше времени, копченая она долго хранилась. Сало обычно солили и хранили в маленьких бочках.

На зиму солили огурцы, помидоры, капусту. Соленья ели с мамалыгой, картошкой, фасолью, жареным мясом.

Картошку, свеклу хранили в специальных ямах.

Петрушку, укроп сушили, солили. Фрукты сушили /чернослив, яблоки, или хранили их в соломе в корзинах.

Методы хранения и консервирования были однообразными.

Праздничные блюда были более изысканные.

На свадьбу готовили холодец /хитороаже/, окорок, домашние колбасы, кровяные колбасы, голубцы, жаркое /картофель афундате/.

Сладости ложили на стол: в начале застолья.

Нужно отметить, что в этом селе не существовала обрядовая блюдо "плакие"^{как} знак окончания стола, что существует в других р-нах.

На похороны готовили те же блюда, что и на свадьбу.

Существовали постные дни, когда готовили только постное еду, Во время поста готовили борщ из овощей, борщ с фасолью, тертую фасоль, рыбные блюда, капусту, мамалыгу, соленья.

Пища молдован в настоящее время намного богаче, за счет поку- В народной пиши
пных продуктов, умением лучше готовить. В с. Кошница нет много отличий от пищи соседних районов.

Информаторы:

1. Бежан Мария Александровна, г.р. 1933, местная, молдаванка, ^{образован} 4 класса.
2. Мелека Вера Федоровна, г.р. 1916, местная, молдаванка, неграмотная.
3. Пасат Елизавета Николаевна, г.р. 1925, местная, молдаванка, ^{образован} 4 класса.
4. Цуркан Ана Владимировна, г.р. 1912, местная, молдаванка, неграмотная.
5. Мелека Александра Арсентьевна, г.р. 1911, местная, молдаванка, неграмотн
6. Пасат Иоана Никифоровна, г.р. 1925, местная, молдаванка, неграмотная.
7. Пырнэу Ана Тимофеевна, г.р. 1920, местная, молдаванка, неграмотная.
8. Цуркан Александра Владимировна, г.р. 1914, местная, молдаванка, неграм.
9. Мелека Елена Трофимовна, г.р. 1911, молдаванка, местная, образов. 4 класс
10. Адумовский Елена Харитоновна, г.р. 1902, местная, молдаванка, неграм.
11. Ребежа Ефросиния Назаровна, г.р. 1919, молдаванка, местная, неграмотная

По собранным материалам в с.Чобручи Слободзейского р-на можно делать некоторые выводы по традиционной народной пици.

Как и в вышеисследованном р-не в прошлом меню крестьянина был намного скуднее чем сегодня. Много зависело от состояния семьи.

В повседневной пици преобладали первые блюда /борщ, зама, уха/, овощные, крупяные, молочные, мучные блюда.

Способы приготовления пици, рецепты традиционных блюд, так же и условия приготовления пици одинаковы с теми из с.Кошница.

Из мучных блюд распространены были : мамалыга, домашний хлеб, плацнты /плачинтэ ын форма, плэчинтэ пе ватрэ/, пампушкии чесноком, "лукунь". Хлеб пекли обычно по субботам.

Кроме хлеба, плацнт на праздниках, "на свадьбу, на похоронах, календарных праздниках пекли калачи, разных размеров, сдобное тесто, сладости. Свадебные калачи отличались по величине и способу выделывания. Разновидность калачей сохранились до наших дней.

Нужно отметить, что в с.Чобручи на свадьбу калач невесты ломали и по кусочку отдавали девушкам, чтоб быстрее вышли замуж, а калач жениха хранили как память о свадьбе.

Очень красивый обычай существовал в с.Чобручи - что все приглашенные приходили на свадьбу с калачами и полотенце.

Мясо в повседневной пици почти не употребляли, а лишь по праздникам. На праздниках готовили домашнюю колбасу, кровяную колбасу, окорок, о чем можно сказать что в настоящее время не делают, а покупают в магазине. Пищу на свадьбе, поминках готовили специальные женщины-кулинарки, которые отвечали за всю еду на свадьбе.

Информаторы:

1. Яковлева Ана Андреевна, г.р.1936, местная, молдаванка, образование сред.
2. Мамалыга Галина Михайловна, г.р.1950, молдаванка, образование средн.
3. Мамалыга Евросиния Андреевна, г.р.1914, молдаванка, неграмотная.

- 4.Талпа Галина Владимировна, г.р.1945, молдаванка, местная, образование ср
- 5.Нузинская Текла Ивановна, г.р.1924, местная, пенсионерка.
- 6.Курпан Ольга Васильевна, г.р.1918, местная, пенсионерка, неграмотная.
- 7.Гуян Мария Ивановна, г.р.1947, местная, молдаванка, высшее образование.
- 8.Ворник Еля Александровна, г.р.1950, молдаванка, местная, высшее образов.
- 9.Кушнирова Марфа Николаевна, г.р.1909, молдаванка, местная, неграмотная.

Если сравнить с.Чобручи с с.Саицы, Каушанского р-на то здесь мы собрали меньше материалов по народной пище. Как и в вышеисследованных р-нах в повседневной пище первое место занимала мамалыга, которую ели и утром, и в обед, и вечером.

От информаторов узнали что во время голодовки и неурожайные годы в пищу употребляли цветы акации, початки кукурузы,

В этом селе мамалыгу ели с солениями, с борщом, винными дрожжами.

Рецептура и способы приготовления блюд одинаковы с способами приготовления блюд раньше изученных районов. В Саицы плацнты названы "гицмане", восьмиобразной формы ²⁶ не встречались в других р-нах. В настоящее время ^{по Р.м.} пекут таких плацнт /едят их ~~с борщом~~ с борщом/.

В Саицы часто употребляли ~~моплиные~~ блюда. Многие традиционные блюда ~~сохранились~~ до наших дней /каварма, рисовая каша, хворост, и др./

В отличие от с.Кошница Дубоссарского р-на здесь традиционная "рисовая каша" означало конец застолья.

Количество блюд на современной свадьбе превысил намного, чем в прошлом. Как и в вышеисследованных районах приглашенные приходят на свадьбу с калачами.

Пища на похоронах не отличается от свадебной пищи, лишь в количестве. На похоронах делали кутью./коливзу/.

Информаторы:

1. Шумлянская Ксения Кириловна, г.р. 1914, пенсионерка, местная, образование 7 классов.
2. Время Ана Кириловна, г.р. 1936, колхозница, местная, образование 7 классов.
3. Лунгу Мария Федоровна, г.р. 1949, местная, образование 7 классов.
4. Цуркан Наталья Даниловна, г.р. 1959, местная, среднее образование.
5. Савченко Федосия Конст. г.р. 1924, местная, образование 3 класса.
6. Балика Ирина Андреевна, г.р. 1930, местная, пенсионерка, образов. 4 класса.
7. Балика Агафия Алексеевна, г.р. 1921, местная, образование 2 класса.
8. Чиботарь Акулина Артамоновна, г.р. 1936, местная, образование 4 класса.
9. Пэлэрия Агафия Трофимовна, г.р. 1928, местная, образование 2 класса.
10. Рошка Евдокия Прокоповна, г.р. 1898, местная, неграмотная.

По собранным материалам по народной пище в с. Сагайдак Чимиш-лийского р-на мы можем отметить, что способы приготовления пищи рецепты блюд одинаковы, как в предыдущих исследованных районах, кроме нескольких диалектальных названий блюд /гэлусте спарте- борщ с кукурузной крупой, штрудли - сдобное тесто и др./

В повседневной пище мамалыга занимала одно из первых мест. Ели её с борщом, картошкой, фасолью, соленьями и др.

В с. Сагайдак преобладают овощные блюда. Информаторы говорят что овощи продливают жизнь. Поэтому на зиму солили много овощей: помидор, огурцов, баклажан, перец с капустой в больших деревянных бочках.

В повседневную пищу употребляли конопляное масло, а подсолнечного масла употребляли лишь по праздникам.

Праздничная пища отличалась большей изысканностью от повседневной. Раньше на свадьбу готовили очень мало блюд, мясные они готовили в

домашних условиях, а на современной покупают колбасу, окорок и еще многих блюд. В современной свадьбе можно считать больше 18 блюд. Говоря о свадебных калачей можно сказать, что они ничем не отличаются от калачей в предыдущих районах.

В прошлом на свадьбе сладости не пекли, кроме хвороста, а сегодня пекут многих видов печений и торты.

В повседневной пищи были использованы молочные блюда. Овечью брынзу употребляли часто, так как она считалась полезной и лечебной /свежий каш помогал от желудочных болезнях/.

В настоящее время способы приготовления пищи остались прежними. Отмечено, что в с.Сагайдак рыбу употребляли очень редко.

Информаторы :

- 1.Злотеску Варвара Демьяновна, г.р.1911, местная, молдаванка, неграмотная
- 2.Гуцу Ксения Ивановна, г.р.1905, местная, неграмотная.
- 3.Дорофтей Мария Михайловна, г.р.1926, местная, молдаванка, ~~пбрав~~ образов. 4 кл.
- 4.Крецу Елена Дорофеевна, г.р.1928, ~~местная~~, образование 4 класса.
- 5.Демьян Прасковья Трофимовна, г.р.1904, местная, молдаванка, неграмот.
- 6.Лунгу Мария Александровна, г.р.1930, местная, молдаванка, образов.4 клас
- 7.Лунгу Елизавета Михайловна, г.р.1920, местная, грамотная.
- 8.Курпэн Акулина Мойсеевна, г.р.1940, местная, молдаванка.

Народная медицина. Методами народной медицины лечили самые разнообразные болезни: головная боль. Для ее лечения брали несоленое масло, намазывали его на листья лопуха, затем прикладывали к голове и повязывали платком. В другом варианте использовали листья капусты таким же образом.

Больного, у которого была температура, лечили при помощи полотенца, намоченного в содовом растворе, которым натирали тело.

Болезни глаз лечили при помощи чая или меда, которыми капали в глаз /2 капли меда/.

При боли в ушах в уши капали 2-3 капли теплого подсолнечного масла или 2-3 капли раствора алое.

Повышенное давление - лечили, употребляя 15 орехов в день.

Грипп лечится при помощи купания больного в воде, настоенной на листьях свежей капусты. Лечили также чаем из цветов ромашки, липы, листьев мяты и кожуры молодых орехов.

Зубная боль - лечили, прикладывая ладан на больной зуб.

Больную печень лечили чаем из укропа, алое, листьев липы, цветов ромашки, бессмертника.

Боли в животе лечили жаренной красной свеклой, которую перемешивали со свиным жиром и делали компрессы.

В другом варианте лечили чаем из цветов зверобоя.

Для лечения почек пили настой из овса.

Туберкулез лечили смесью сока алое /2 стакана/, 1 литр водки, меда /1 кг/, которую настаивали 3 дня, затем в течении недели пили до еды по 1 стол. ложки смеси, доведя ее количество до 50 г.

Рак кожи лечили смесью из зеленых орехов с их соком.

Раликулит лечили, натирая поясницу свиным жиром и прикладывая сверху размельченные листья полыни.

В другом варианте поясницу натирали жиром, а сверху прикладывали размельченные листья хрена.

При различных заболеваниях использовали заговоры. К ним прибегали тогда, когда считали, что болезнь вызвана сглазом. Так например, при некоторых болезнях рекомендовалось больному читать молитву "Отче наш".

Рассматривая народные методы лечения, можно отметить, что они базируются как на объективных знаниях окружающей природы и использовании этих знаний, так и на магических действиях и суеверных представлениях / вера в сглаз, заговоры и т.д./.

Однако в последние годы заметно все большее использование лечебных растений и уменьшения использования магических методов.

Весенне-летние календарные обряды

Первого февраля отмечали день св. Трифона. Считалось, что с этого дня "зима уходит, приходит весна".

17 февраля отмечали день св. Тоадера. В этот день девушки обрезают себе концы волос, чтобы они росли быстрее. Иногда девушек тянули за косу, приговаривая:

"Святой Тоадер, Святой Тоадер,
Пусть вырастет коса девушки
Как хвост кобылы"

В день первого марта отмечался день святой Докии. Считалось, что 12 дней /6 дней до 1 марта и 6 дней после первого марта/ посвящены бабам Докии. Все 12 дней погода должна быть плохой, должен идти снег или дождь. В народе существуют много вариантов легенды о бабе Докии, в которых фигурирует и месяц март - Мэрцишор.

9 марта отмечали день 40 мучеников. В этот день нельзя работать. Женщины пекли маленькие печенья в форме цифры "8", которые давали как поминальный дар.

15 марта - св. Алексей-Тепля. В этот день запрещено работать.

23 апреля - день св. Георгия. Это праздник пастухов. Верили, что в этот день колдуньи берут ману молока у коров, в результате чего молоко становится как вода. Чтобы предостеречь хозяйство от колдуньей /"стригоайче"/ надо кусок земли с травой укрепить на столбе у ворот, а также украсить двери загон для овец ветками шиповника.

25 мая - Благовестие. Верили, что в этот день прилетает кукушка, которая начинает петь до созревания ячменя. Когда она кушает ячмень, больше не поет.

24 июня - день св. Иоана-Крестителя. До этого дня не едят яблок. В церкви освещают яблоки и дают как "поману". Одновременно в церкви освещают цветы /"бусушок"/.

15 июля - день св. Кирика и Иулиты.

20 июля - день св. Ильи - строго запрещено работать. Если кто-нибудь будет работать, произойдет гроза или выпадет град.

27 июля - праздник св. Пантелеимона. В первый раз можно было кушать виноград и пить вино на "Пробаже".

Кроме этого, праздновали предники, которые не имели определенной даты. Например - "Флорилие" /Вербное воскресенье/ - праздновали за неделю до пасхи. Приносили ветки ивы в дом.

В пасхальную субботу разжигали во дворе костер, в котором сжигали весь мусор.

Заранее готовились к пасхе - пекли пасхальный хлеб, красили яйца. Пасхой считался самым большим праздником года. Утром, в день пасхи, надо было умываться в воде, в которой клали металлические деньги.

В эти дни делались танцы. Парни и девушки устраивали "жок" - сельский бал. Наиболее распространенные танцы были "Оляндра", "Булгэряска", "Шаерул".

Через неделю праздновали Паштеле Блажинулуй. В этот день крестьяне шли на кладбище и на могиле своих родственников ставили тарелку с пасхой, яйцами, вино.

Через шесть недель после пасхи отмечали Спасс - "Испасул". В этот день зелеными ветками украшали ворота дома. А через неделю празднуют "Думиника маре" - Духов день. Пол дома застилали травой - чимбру, а на воротах и на дверях укрепляли ветки липы.

Через неделю на восходе дня эту зелень бросали в воду "чтобы был дождь".

Через неделю празднуют "Русалии". Если зелень в этот день не поливать водой, то злые духи /русалии/ могут принести человеку вред. В этот день нельзя работать и купаться.

В настоящее время этот праздник носит развлекательный характер.

Большинство из описанных выше обычаев и обрядов в настоящее время утратили ритуальный характер. Некоторые праздники /св. Георге, день св. Иоана, и др./ отмечаются религиозными людьми, чаще всего людьми старшего поколения.

Обычаи и обряды, связанные с рождением ребенка

В прошлом женщина рожала в доме. После рождения ее изолировали и она не имела права в течении недели выходить на улицу. "баба" уставляла ей баню с добавлением лекарственных трав. Ребенка также купали в деревянном корите.

В прошлом в обязательном порядке ребенка крестили в церкви, устраивая обряд "ботезул".

В настоящее время крещение по-прежнему существует в селах, хотя процент семейств, крестящих своих детей уменьшается.

После этого проводили обряд "кумэтрия". Родители ребенка избирали приемных родителей - "кумэтрий". На "кумэтрие" кумовья приходили с подарками. Чаще всего в настоящее время дарят деньги /5-15 руб/. "Ненашул" платит большую сумму - 20-35 руб /село Чобручи Слободзейского р-на/. Кумовьям родители дарили калачи. Во время "кумэтрие" уставляется стол.

В других селах /Каушанский р-н/ кумовья платят 30-40 руб, а посаженные родители - 100-120.

В настоящее время наблюдается увеличение числа кумовьев. Если раньше участвовали 4-6 пар, сейчас до 20-25 пар.

В селах Каушанского района новорожденному ребенку организуют через 3-4 дня после его появления на свет обычай "Родина". Под подушку ребенка клали топор и метлу, что должно символизировать силу и умение.

Новые элементы все шире проникают в традиции, связанные с рождением ребенка. Если раньше имя ребенку избирали в церкви, то сейчас имя дают сами родители. Сейчас получили распространение имена, которые раньше не использовали - Артур, Сорин, Зорина, Бела, Виржилиу,

Виржилия, Чезар и др.

В настоящее время в селах все большее распространение получает новый праздник, посвященный рождению ребенка, который называется "Ипрежистраря солемне а копилудуй ын Камера Ферицирий".

В торжественной обстановке ребенку дают имя. Его родителям вручают удостоверение о рождении ребенка. Затем один из депутатов сельского совета поздравляет родителей, бабушек и дедушек.

Можно отметить, что магические обряды, существовавшие в прошлом /обряд обрызгивания новорожденного священной водой из церкви, обряд дарить роженице орудия труда с тем, чтобы ребенок был хорошим мастером и др./ в большинстве случаев не исполняются.

Исчезли и такие архаические обычаи, как "похарул бабей". Все большее распространение получает новый обряд, посвященный рождению ребенка.

~~ЭКСПЕДИЦИОННЫЙ ОТЧЕТ ЗА 1986 ГОД~~

Народные свадебные обряды

В прошлом в селах Дубоссарского р-на /Кошница/ свадьбе предшествовали обряды сватовства /"пецитул"/ и ответа /"рэспунсул"/.

Для приглашения на свадьбу жених и невеста избирали для себя по 4 "ворничей" или "друить", которые ездили по селу на лошадях. От имени невесты и жениха они приглашали гостей на свадьбу. Кроме того, гостей приглашали и родители жениха и невесты.

Свадьба начиналась у невесты в субботу утром с приготовлением невесты, которую одевали под музыку. Жених прибывал на свадьбу в сопровождении посаженного отца, а также своих гостей. До прибытия жениха, который зачитывал текст "конокарне". После этого ворничел трижды обменивался колачем с ворничелом невесты.

Затем жених приходит со своими родственниками к невесте и ждал ее выхода. При этом произносил традиционную фразу:

Мы слышали что у вас цветок
Молодой и красивый,
Который расцветает,
Но не родит.

Мы много думали
И решили его взять.

На это "ворничелы" невесты отвечали:

"Мы вам его не дадим, потому что он очень дорогой и за него надо платить".

Жених платил "ворничелам" невесты деньги. Родители жениха садились за стол вместе с родителями невесты.

Жених не брал невесту, пока ему не давали приданное. После проведения праздничного стола у невесты, с песнями и танцами выносили ее приданное во двор и грузили на повозку. Только тогда невеста могла выйти из дома.

Жених должен был платить деньги с тем чтобы невеста могла выйти во двор.

В воскресенье жених с невестой венчались в церкви. В настоящее время венчание заменено торжественной регистрацией брака.

В воскресенье вечером в доме жениха устраивали "маса маре", во время которой всех приглашенных повязывали полотенцами. Кроме этого, гостям дарили калач с солью, а они в свою очередь дарили молодоженам деньги.

Во время "маса маре" проводили обряд "повязание невесты". С головы снимали свадебную фату и покрывали голову платком. Кроме того, вместо свадебного платья ей одевали халат, а поверх него - фартук. В это время оркестр исполнял песню "Я-нь, мирясе, зиуа бунэ". Ночью, после "маса маре", посаженная мать вместе с женщинами отправлялась к родителям невесты, чтобы сообщить им весть о том, что невеста до свадьбы была девушкой. В противном случае родителей невесты вводили в дом жениха, сажали на стол и били плетью.

В настоящее время свадьба чаще всего проводится в форме торжественного вечера. Приглашенных угощают вином, а гости поздравляют молодых со свадьбой, желают им счастья и, пожимая им руку, кладут деньги на тарелку в центре села "датул мыний".

На современной свадьбе также проводится "маса маре", во время которой одевают невесту как женщину. На второй день проводится обряд "спэлара динцилор" или "каля чя маре". Молодые отправляются к посаженному отцу, у двери на землю расстилают ковер, стоят на ковре, а затем входят в комнату. Только после этого входят остальные гости,

которые дарят молодым ковры, посуду, мебель и т.д.

Свадебные обряды в Слободзейском районе /Чобручи/

Также как и в Дубоссарском районе, здесь существовали в прошлом обычаи сватовства и ответа. Невеста сама ходила по селу и приглашала гостей. В этом можно видеть влияние украинской свадьбы. Ее сопровождали дружки, которые пели песни.

В селе Чобручи существовал обычай "Ла адунат" /собрание участников свадьбы/. Во время этого этапа свадьбы зачитывали стихотворное обращение "Ертэчуне", в котором просили родителей невесты благословить молодоженов. Во время этого же этапа производили обмен налечами между "ворничелами" жениха и невесты. Один из друзей жениха зачитывал "Конокэрие".

В воскресенье гости собирались у жениха, где устраивался праздничный стол "маса маре". На второй день родители жениха приглашали "ла похмель".

В современной свадьбе сохраняются элементы традиционной свадьбы как "маса маре".

В селе Чобручи проводилась в 1956 г. первая в Молдавской ССР комсомольская свадьба. Такие обряды проводятся и в настоящее время. Комсомольская свадьба состоит из двух частей: официальная часть /торжественная регистрация брака/ и свадебный вечер.

В селах Каушанского района /Санци/ в отличие от Дубоссарского и Слободзейского, "конокэрия" не проводилась. Но сохранялся обряд "ертэчуне".

Во время свадьбы у невесты проводился обряд посвящения невесты. Мама невесты брала невесту за руку и передавала жениху, говоря при

этом: "Мы хранили ее от огня и воды

А дальше

Как будешь ее хранить,

Такой будешь ее иметь".

После этого гости селились в повозку и ехали к жениху. У ворот дома жениха "ворничел" встречал невесту частушками:

"Радуйся, свекровь,

Потому что я привел тебе красивую невестку.

Она тебе для купания

Приготовит 6 горшков и ведро.

Когда тебя причешет

Семь лет не захочешь кушать".

После этого устраивалась "маса маре"

Современная свадьба. Иногда практикуется "кража" невесты. Это делается с согласием невесты, в случае если ее родители не согласны на брак. Парень приходит в Дом культуры на танцы и забирает девушку с собой. Девушку ведут в дом жениха.

На второй день староста отправляется к родителям невесты и сообщает им о происшедшем. Затем устраивается "ответ", "маса маре". Во время "маса маре" производят дарение калачей и денег.

В селах Чимишлийского района /Сагайдак/ в прошлом проводили такие свадебные обряды как "логодна" и "рэспунсул". Существовал обычай обмена калачами, во время которого зачитывали "конокарне". Во время "маса маре" проводили обычай "датул миний". В отличие от приднестровских районов, в селах Чимишлийского района сохранилось обращение "Брадул", с которым один из участников свадьбы обращался к жениху и невесте.

После "маса маре" собирались одни только женщины для проведения обряда "хостропацул". Каждая женщина приходила с подарками для мо-

лодых.

В современной свадьбе исчез обычай сватовства. Его заменили действием, которое получило наименование "се фуре миряса". Жених уводит невесту к себе в дом. После этого он посылает старосту к родителям невесты. На третий день молодые приходят к родителям невесты и просят прощение.

Из традиционных обычаев сохранились такие как обмен калачами, вынос приданного, "пожатие руки", "маса маре". На второй день свадьбы гости приглашаются "ла ракиу". На этот вечер приходят те из гостей, которые не были на свадьбе. Они приходят с подарками.

В настоящее время свадьба имеет тенденцию к превращению в свадебный вечер.

Новые обряды проникают в свадьбу с большим трудом. Наряду с этим, исчезли некоторые из красочных свадебных обычаев, такие как "жокул маре", "тропошка", "коаса" и др. В ряде сел еще стойко сохраняется венчание.

Одновременно с этим, повсеместно проводят торжественную регистрацию брака. В некоторых селах проводят комсомольские свадьбы.

Похоронные обычаи и обряды

В центральной зоне Молдавии было принято извещать жителей села о смерти путем вывешивания на дверях дома белого полотенца или платка /"алтица"/. Согласно древним верованиям, умершая девушка должна быть одета как невеста, а неженатый парень - как жених.

Древним также является обычай, по которому все дни, пока умерший находился в доме, возле него устанавливали тарелку для денег и бутылку вина, которое потом отдавали одному из родственников как поминальный дар /"поманэ".

Приготавливали 4 ветки дерева /"помул веций"/, которые украшались конфетами, лентами. Эти ветки несли впереди похоронной процессии.

Основным обрядом, исполнявшегося во время шествия похоронной процессии был обычай "подул" - остановка всей процессии у колодца, на пересечении улиц и т.д. Во время остановки на земле расстилали "поманэ", состоявшую из калача, коробки спичек, свечи, разложенных на полотенце или куске ткани.

В селе Кошница Дубоссарского района устраивали 24 "подурь".

Также 24 "подурь" устраивали в селах Каушанского района. До настоящего времени в селах центральной зоны исполняются похоронные плачи - "бочете". Исполнитель - мать, жена, сестра, дочь умершего.

В некоторых селах /Саица, Каушанского р-на/ ночью устраивают "привет". Сейчас этот обычай заключается в том, что родственники сидят всю ночь возле умершего.

В прошлом существовал обычай организовать ночью игры возле гроба. Среди них - "Цыгэнкуца", "Бэлэлуца", "Лумынаря" и "Де-а пал-меле".

Распространено обыкновение устраивать религиозные песнопения во время религиозной процессии. За гробом идут певчие, которые поют религиозные молитвы. Если похороны проводятся с соблюдением религиозных обычаев, то впереди похоронной процессии несут крест и хоругви.

В настоящее время, наряду с религиозным похоронным обрядом, существует и гражданский похоронный ритуал. Обычно его исполняют при похоронах членов партии, учителей, передовиков труда и т.д. Во время таких похорон используются и традиционные обычаи "подурь", "по-мане", "помул вещей". Впереди процессии женщины несут калачи. Во время гражданского ритуала религиозные атрибуты как крест, хоругвь не используются.

Когда умерший находится в доме, ночью возле дома устраивают дежурства членов похоронной комиссии - "гарда де оноаре".

На кладбище, у могилы, произносят речь, посвященную прощанием с умершим.

Новые советские праздники и обряды

Дубоссарский район, с. Кошница

Одним из новых семейных праздников, который получил повсеместное распространение, является торжественная регистрация брака. Оно обычно проводится утром в субботу или воскресенье. Обряд начинается выстулением председателя или депутата сельсовета. Жених и невеста зажигают факел от вечного огня славы, горящего в честь павших бойцов и с факелом входят в зал, где проводится церемониал бракосочетания. Там они обмениваются кольцами, подписывают документы о бракосочетании, ведущий поздравляет их и желает счастья в жизни. Одновременно ведущий поздравляет и родителей молодых.

В праздновании Нового Года сохраняются элементы древней традиции. В с. Кошница вечером перед Новым годом мальчики ходят по селу с новогодними колядками. Свою одежду украшают лентами. В ответ на поздравление им дарят калач.

Кроме этого, сохранились новогодние игры в первый день нового года, когда парни ходят по селу, изображая театральное действие под названием "Коза" /"Капра"/.

Проводы в армию отмечаются семьей и родственниками. Новобранца украшают разноцветными лентами. Друзья дарят ему подарки. Во дворе устанавливают стол и организуют вечер в честь проводов.

На другое утро все новобранцы собираются у сельсовета, где проводится официальная часть - поздравления председателя с/с и других.

Праздник Октябрьской революции отмечается в селе торжественным митингом, с участием председателя с/с, руководителей колхоза, учителей и др. После митинга организуется возложение цветов у памятника павшим бойцам. После этого в Доме культуры организуется концерт.

По аналогичному сценарию проводят праздники 1 мая и 9 мая. В отличие от праздника 7 ноября, в день 1 и 9 мая организуют коллективный выезд в лес.

Праздник урожая. Праздник урожая проводится в конце июля, после уборки зерновых. В селе Чобручи Слободзейского района праздник урожая проводится за селом, в поле. Оборудуется деревянная сцена, которая украшается снопами пшеницы. Рядом стоят комбайны и другая техника. Производится награда победителей.

В центре праздника находится поздравление победителей социалистического соревнования. Им вручают грамоту, хлеб на полотенце и денежные премии. Бригадир полеводческой бригады рапортует об окончании уборки зерновых. Официальная часть заканчивается концертом.

Праздник первого снопа проводится во дворе тракторной бригады. Празднику предшествует торжественное собрание. Затем комбайны выезжают в поле. После сигнала, поданного оркестром, они приступают к работе.

Профессиональные праздники: День учителя, День работника пищевой промышленности, День молодежи, День животновода. Эти праздники проводятся на месте, где работают представители данной профессии. Праздник проводится в воскресный день по календарю. Трудящихся поздравляют руководители колхоза, другие лица. Награждаются победители социалистического соревнования. Затем показывается концерт самодеятельности.

Новые праздники, посвященные труду, получают все большее распространение в селах Дубоссарского, Слободзейского, Чиплишского районов. Наряду с этим формы их проведения требуют совершенства.

ния. Большая часть новых праздников, посвященных труду, проводят по одинаковому сценарию. Все они включают одни и те же действия - торжественное собрание, вручение грамот победителям, концерт самодеятельности.

В них пока еще мало живых интересных обрядов, которые могли бы привлечь внимание жителей села. Перед организаторами новых трудовых праздников стоит задача создания новых интересных сценариев, содержащих красочные обряды.



Загон для отдыха овец после дойки ("Тырпа")
с. Саиши Каушанского района

тт



78

Общий вид петней овцеводческой стоянки ("тырпа", "стына")
с. Салцы Каушанского района



Помещение для дойки овец ("комарник")
с. Саныы Каушанского района

78



Пастух ("чобан") с пастушьими принадлежностями -
 кнут ("бич") и пастушьей палкой ("бэз де пэскут оиле")
 с. Саицы Каушанского района



Подобнышки (тазель).
с. Салызы Каушанского района

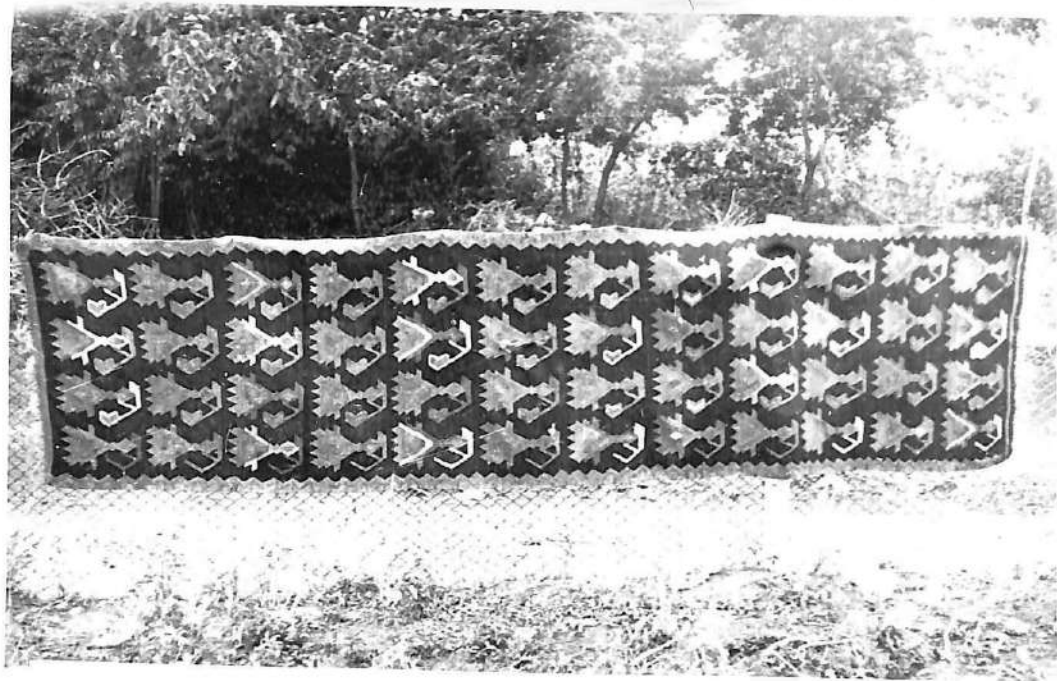


Пастух за дойкой овес.
с. Саишы Каушанского района



Помещение для отдыха пастуха
с. Салы Каушанского района

83



84

Каушанский р-н, село Савиць.



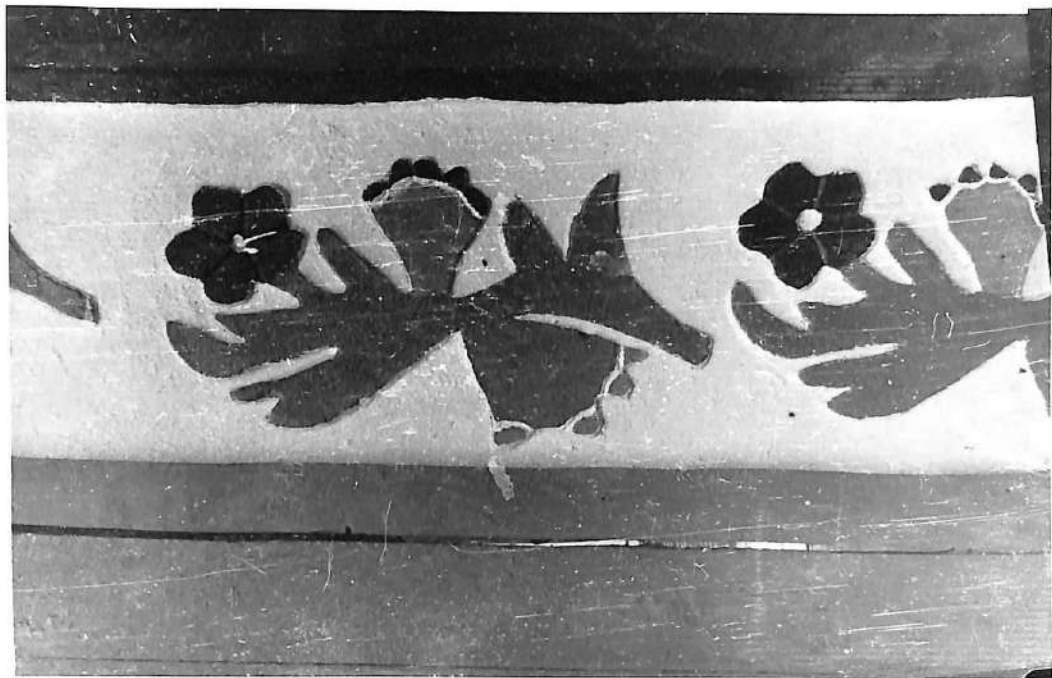
85

Каушанский р-н, село Салмыш



98

Каушанский р-н, село Салцы



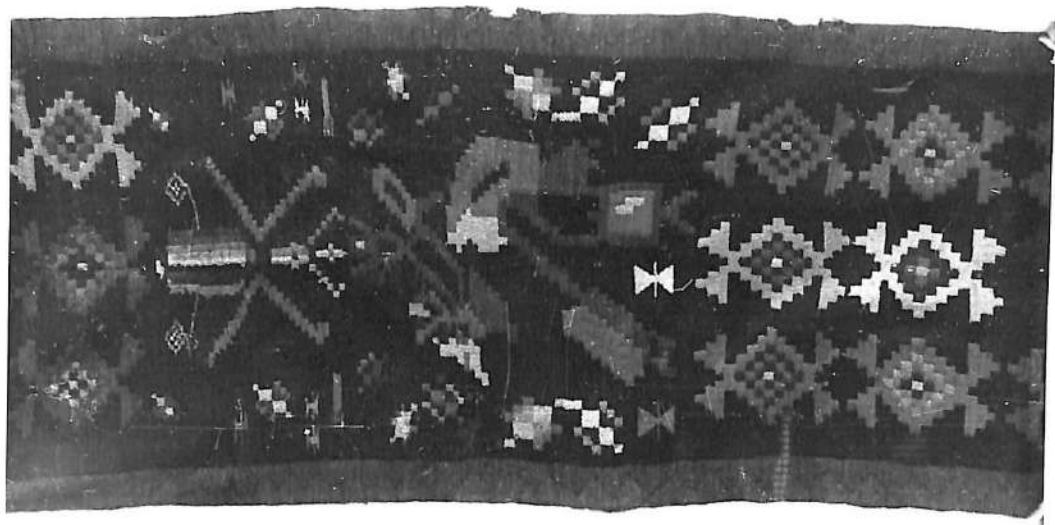
87

Каушанский р-н, село Саузы



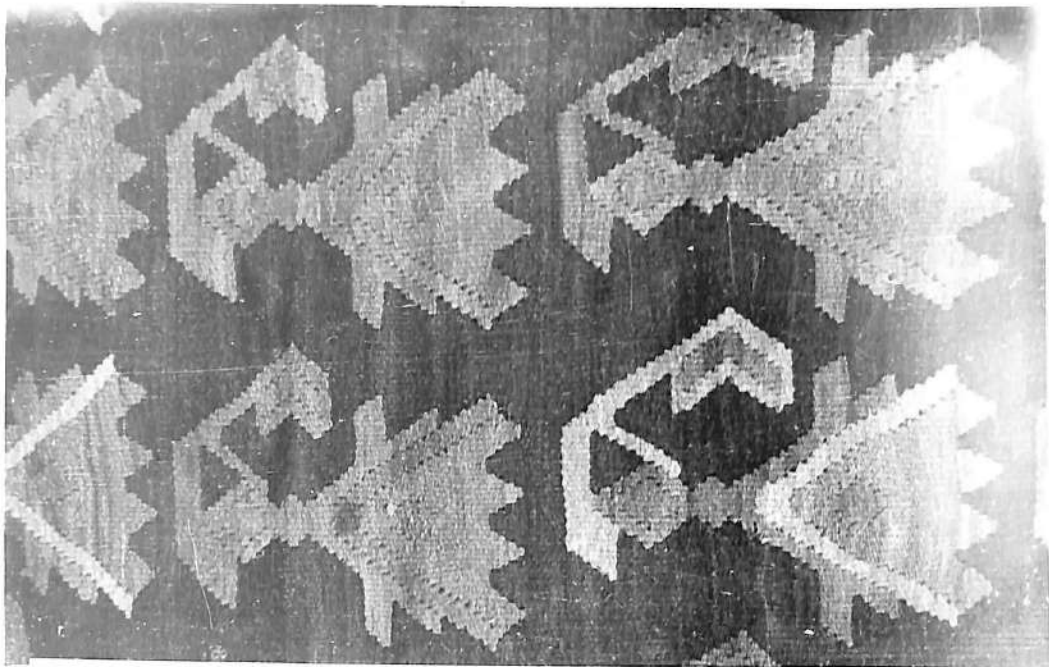
88

Дубоссарский р-н, село Кошкино



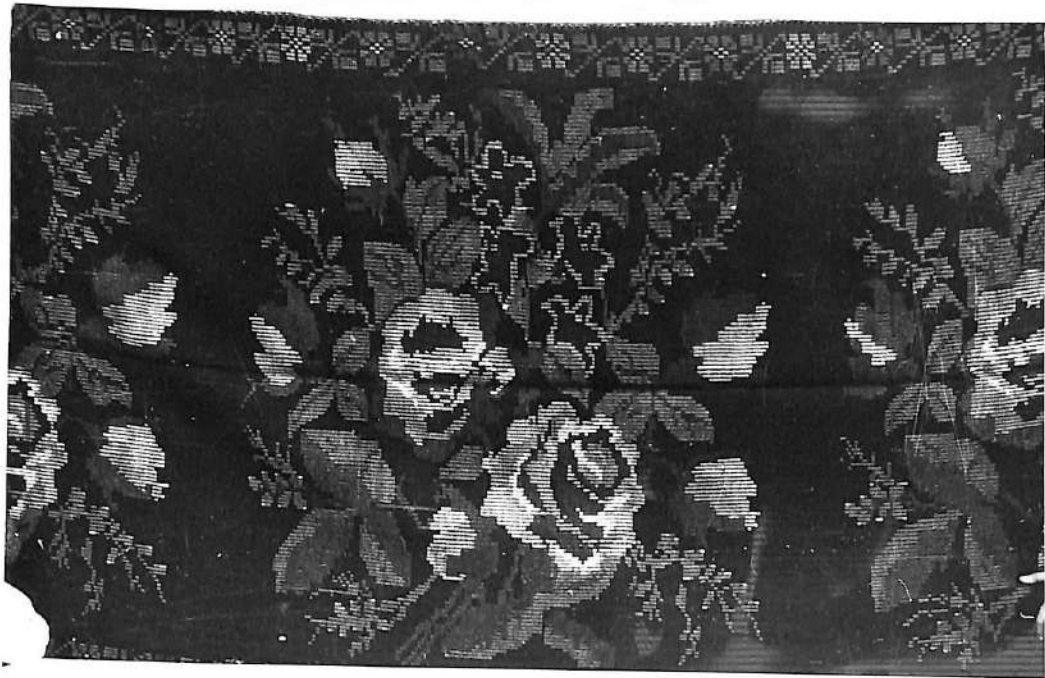
82

Дубоссарский р-н, село Кошкино



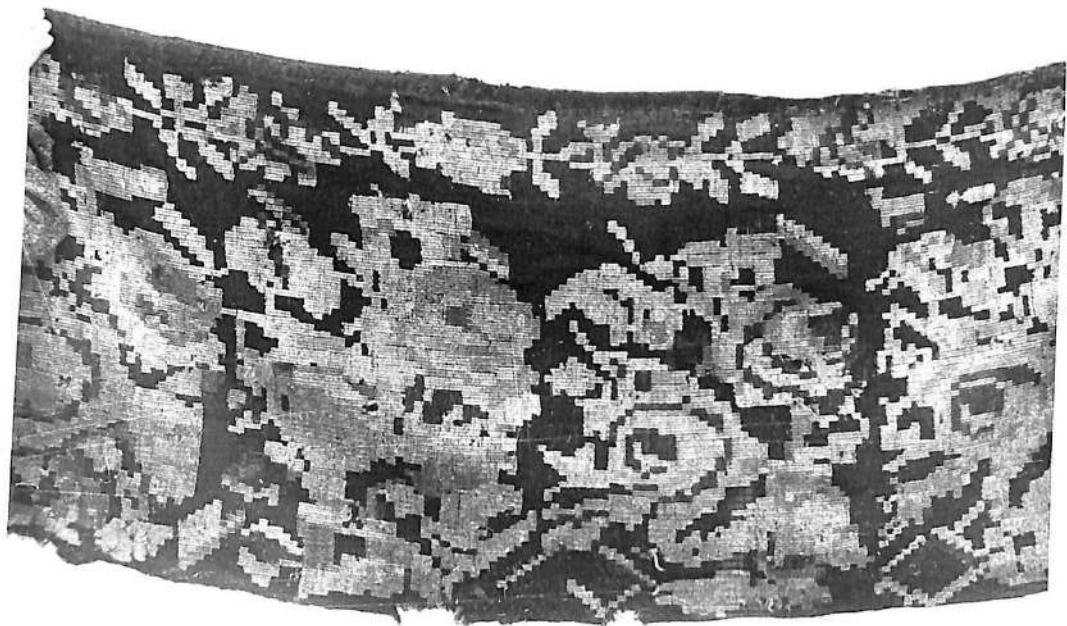
90

Дубоссарский р-н, село Ковчура



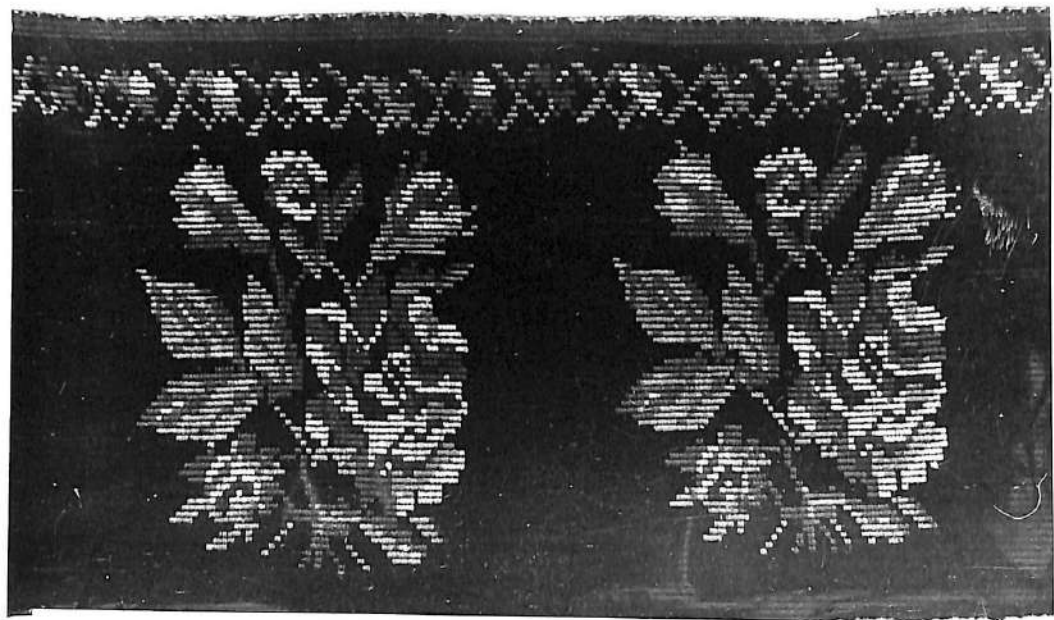
91

Дубоссарский р-н, село Кошкинское



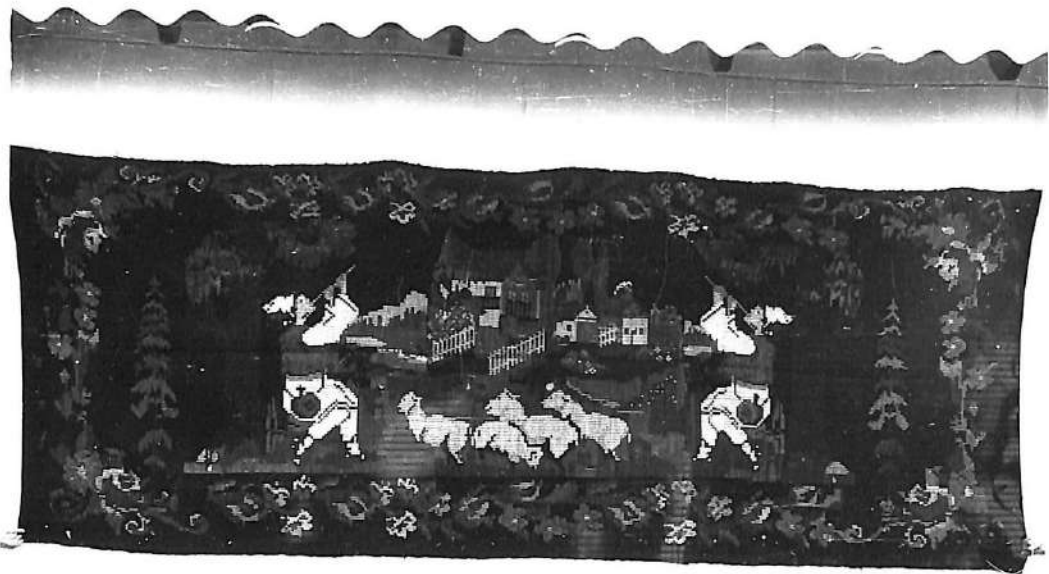
22

Дубоссарский р-н, с. Коммуна



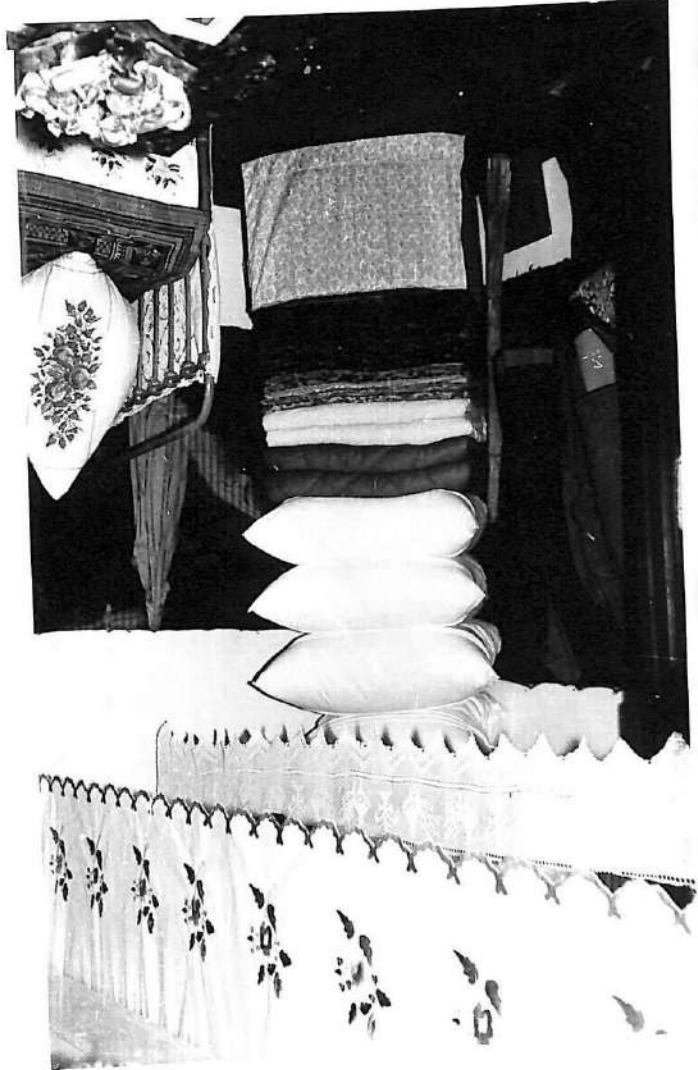
93

Дубоссарский р-н, с. Кошкинск?

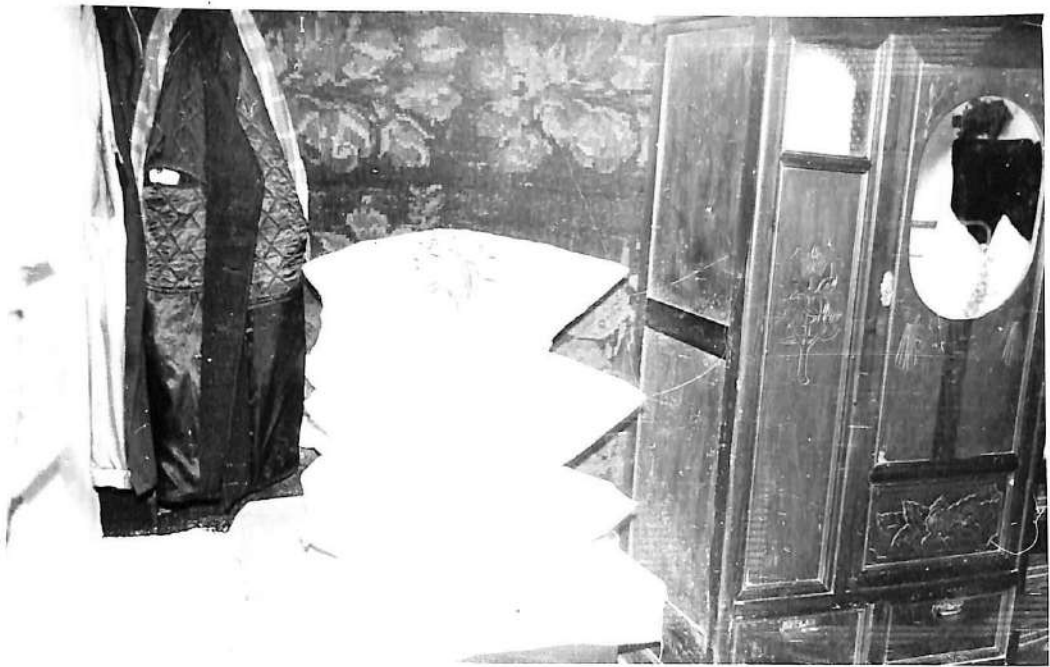


94

Дубоссарский р-н, село Кошкино 9



Дыгоссафевуі р-н, саво Кавууа, 9



96

Дубоссарский р-н, село Ковшицы

97

Дубоссарские р-н, село Кошкино

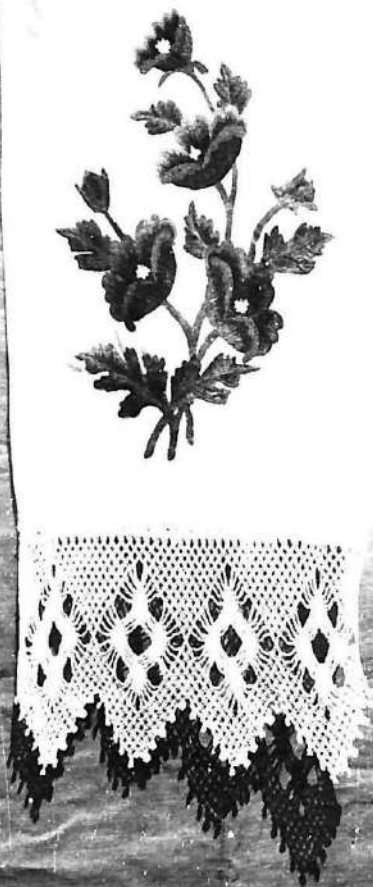


99

Дубоссарский р-н, село Кошкинцы

99

Дубосарский р-н, село Кошкин



100

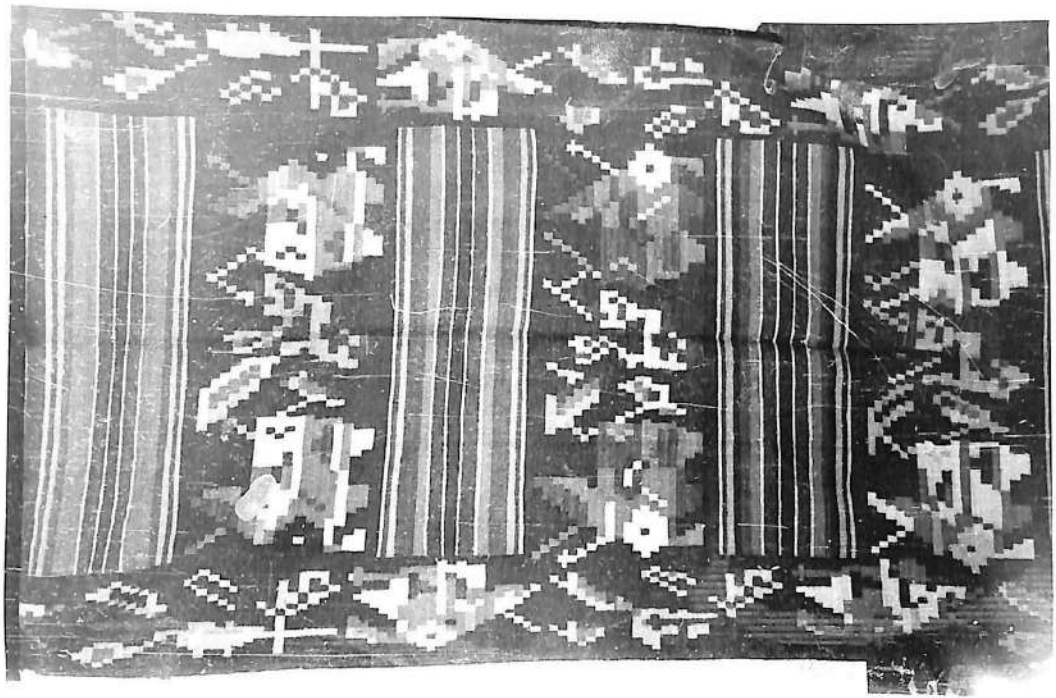


Дубоссарский р-н, село Кошкинцы



Слободзейский р-н, с. Чобручи

101



102

Казанский р. и, село Сары



103

Казанский р-н, село Савьё

104



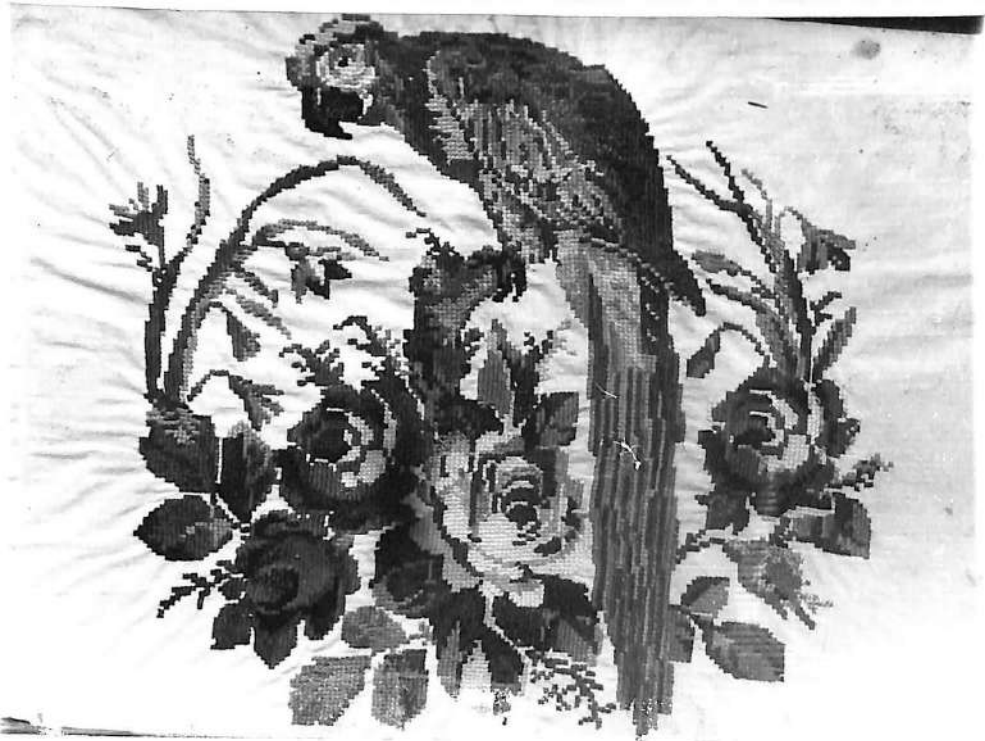
Чиминский район, с. Сарыдак

105

ОБРАЗОВЫЕ РАБОТЫ



Чинчийский район, село Сахарово



106

Чикмийский р-н, село Сагадзук

107



Чирининский
р-н, с. Сарыбага

108



Умилый
район, с. Салайга



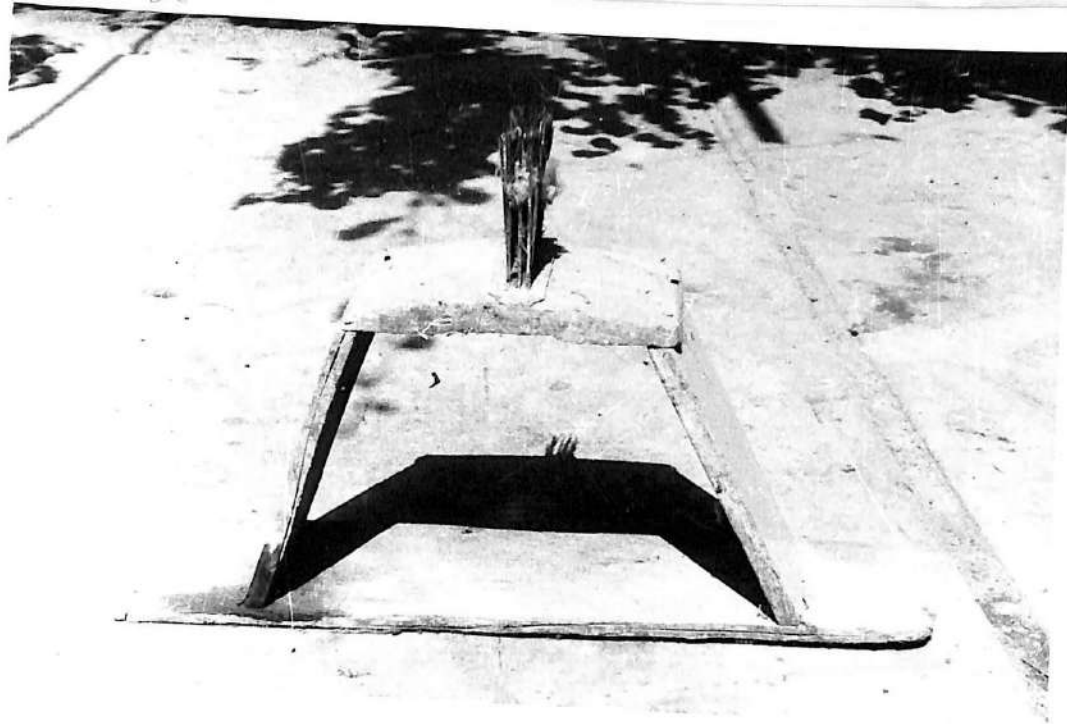
109

Чирининский р-н, с. Савойдан



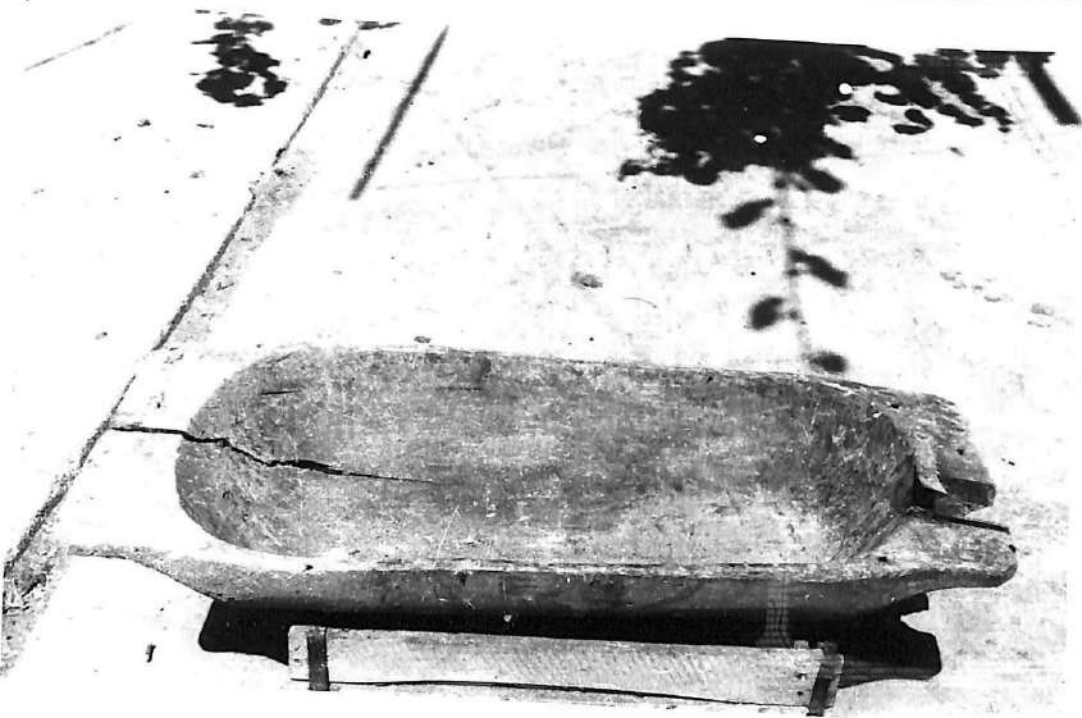
110

Слободзейский р-н, с. Чобручи



141

Слободзевский р-н, с. Чобручи



112

Слободзёвский р-н, село Чобручи

113

Слободзейский р-н, с. Чобручи

114



Свободный р-н, с. Чобручи



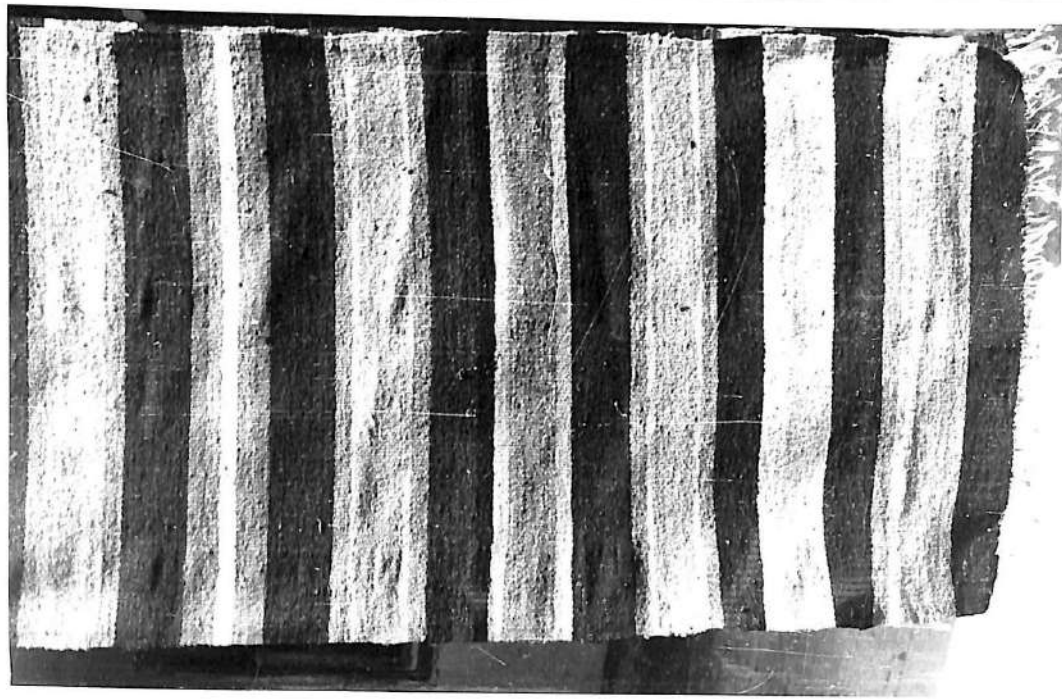
115

Водородный р-н, Чодручи

116



Среднеазиатский р-н, с. Чоджур



117

Спободзейский р-н, с. Чобручи

117



118

Спободзейскі р-н, с. Чодручы



118

Слободзейский р-н, с. Чобручи



1920

Слободзейский р-н, с. Чобручи



121

Слободзейский р-н, с. Чобручи



122

Слободзейский р-н, с. Чобруки



Слободзейский р-н, с. Чобручи

123



124

Слободзейский р-н, с. Чобручи



1925

Слободзейский р-н, с. Чобручи

126



Слободзельский р-н, с. Чобручи



127

Слободзейский р-н, с. Чобруки



128

Свободзейский р-н, с. Чобручи



129

Спободзейский р-н, с. Чобручи



130

Свободзейский р-н, с. Чобручи

131

Слободзейский р.-и, с. Чобручи



132

Спободзейский р.-п, с. Чобручи

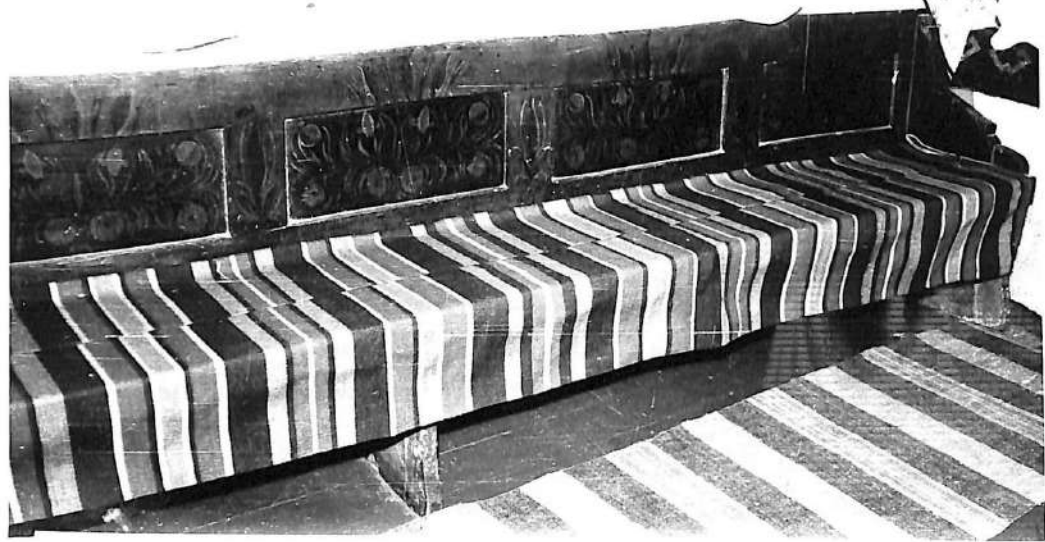


133

Спободзэйскі р-н, с. Чобручы



134



Слободзейский р-н, с. Чобручи

S F Â R Ş I T