

**ACADEMIA DE ȘTIINȚE A MOLDOVEI
INSTITUTUL PATRIMONIULUI CULTURAL**

**АКАДЕМИЯ НАУК МОЛДОВЫ
ИНСТИТУТ КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ**

**ACADEMY OF SCIENCE OF MOLDOVA
THE INSTITUTE OF CULTURAL LEGACY**

**REVISTA DE ETNOLOGIE ȘI CULTUROLOGIE
Volumul XVI
ЖУРНАЛ ЭТНОЛОГИИ И КУЛЬТУРОЛОГИИ
Том XVI
THE JOURNAL OF ETHNOLOGY AND CULTUROLOGY
Volume XVI**

CHIȘINĂU, 2014

Colegiul de redacție:

dr. N. Cara
A. Covalov
dr. V. Damian, secretar resp.
dr. hab. V. Dergaciov
dr. Ia. Derlicki (Polonia)
dr. I. Duminea
dr. N. Dușacova
dr. I. Ghinoiu (România)
N. Grădinaru
dr. hab. M. Guboglo (Rusia)
dr. D. Nicoglo
dr. S. Procop, red. principal
acad. A. Skripnik (Ucraina)
dr. hab. V. Stepanov
dr. A. Șabașov (Ucraina)
dr. hab. Z. Șofransky
A. Știrbu
dr. T. Zaicovschi

Редакционная коллегия:

докт. И. Гиною (Румыния)
Н. Грэдинару
докт. хаб. М. Губогло (Россия)
докт. В. Дамьян, отв. секретарь
докт. хаб. В. Дергачев
докт. Я. Дерлицки (Польша)
докт. И. Думиника
докт. Н. Душакова
докт. Т. Зайковская
докт. Н. Кара
А. Ковалов
докт. Д. Никогло
докт. С. Прокоп, гл. редактор
акад. А. Скрипник (Украина)
докт. хаб. В. Степанов
докт. А. Шабашов (Украина)
докт. хаб. З. Шофрански
А. Штирбу

Redactor științific: **dr. D. Nicoglo**

Recenzenți: **dr. A. Prigarin** (Ucraina), **dr. hab. N. Cervencov** (Republica Moldova)

Manuscrisele, cărțile și revistele pentru schimb, precum și orice alte materiale se vor trimite pe adresa: Colegiul de redacție al «Revistei de Etnologie și Culturologie», Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt, 1, MD-2001 Chișinău, Republica Moldova.

Рукописи, книги и журналы для обмена, а также другие материалы необходимо посылать по адресу: Редакция журнала «Этнология и культурология», Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ, б-р Штефан чел Маре ши Сфынт, 1, МД-2001 Кишинэу, Республика Молдова.

Manuscripts, books and reviews for exchange, as well as other papers are to be sent to the editorship of the journal of «Ethnology and Culturology» the Institute of Cultural Legacy of the Academy of Sciences of Moldova, Stefan cel Mare și Sfânt, 1, MD-2001 Chisinau, Republic of Moldova.

Redactori: **dr. T. Zaicovschi, N. Grădinaru, dr. N. Dușacova**

Procesare computerizate și tehnoredactare: **dr. L. Condriticova, N. Grădinaru**

Coperta: Alimentația tradițională a diferitor popoare. Foto: M. Medvedev, G. Kojoleanko, E. Kojuhari, Z. Șofransky, A. Frolova, G. Makarova

Toate lucrările publicate în revistă sunt recenzate de specialiști în domeniu

Все опубликованные материалы рецензируются специалистами

All the papers to be published are reviewed by experts

Descrierea CIP a Camerei Naționale a Cărți

Revista de Etnologie și Culturologie / Academia de Științe a Moldovei, Institutul Patrimoniului Cultural, Centrul de Etnologie; col. red.: Svetlana Procop, – Chișinău (Tipogr.: Garomont), 2014, 202 p., 200 ex.
ISSN 1857-2049

CUPRINS

ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ

Grigor GRIGOROV

Mystique and ritual of the early modern medical and culinary recipes in Bulgaria 5

Alexandra FROLOVA

Herbs used in Favorite Beverages of Pinezhye and Mezen Dwellers (based on the materials on the Arkhangelsk region) 9

Diana NICOGLU

Этнокультурные взаимовлияния в традициях питания населения юга Республики Молдова (лексико-этнографические реалии)..... 13

Гузель МАКАРОВА

Современная праздничная кухня татар и русских Республики Татарстан 20

Victoria LIPINSKAYA

The food of russian urban inhabitants in XVIII–XX centuries (traditions and Ioan) 23

Татьяна ВОРОНИНА

Использование естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера (XIX – начало XX вв.) 27

Евдокия СОРОЧАНУ

Хлеб в свадебной обрядности гагаузов 36

Olga SAVOSTYANOVA

The food traditions of peasants in Moscow region at the first half of the 20th century (the villages of Kolomenskoe and Sadovaya Sloboda) 42

Александр КОЖОЛЯНКО

Пища в семейной обрядности украинцев Буковины 45

Екатерина КОЖУХАРЬ

Локальные особенности названий пищи и продуктов питания в украинском говоре с. Булаешты Оргеевского района Республики Молдова 50

Елена ВОДИНЧАР,

Петко ХРИСТОВ

Несколько штрихов к изучению локального. Обычай «Черкуване за Господ» в с. Городнее, Болградского района, Одесской области (Украина) 59

Елизавета КВИЛИНKOBA

Разновидности обряда «курбан» у гагаузов и способы его приготовления 64

Irina SHINOVA

Jewish food traditions in Bessarabia 70

Ludmila FULEA

Spații destinate pregătirii și păstrării produselor alimentare 73

ETNOLOGIE

Iulia BEJAN-VOLC

Imaginea unui sat nistrean: repere istorico-culturale și sociale (în baza materialelor de teren din s. Molovata, r-l Dubăsari) 78

Луминица ДРУМЯ,

Татьяна ЗАЙКОВСКАЯ

Свадебная обрядность в русских старообрядческих селах Республики Молдова 82

Zina ȘOFRANSKY,

Ludmila MOISEI

Potul vieții – paralele europene 89

Светлана ПРОКОП

Цыганский и еврейский колорит в произведениях В. Даля 94

Ivan DUMINICA

Date noi despre mitropolitul de Silistra Antim (1778–1836) 105

Liliana CONDRATICOVA

Forjarea artistică în creația meșterilor autohtoni din secolele XIX–XX 114

Galina LESNIKOVA

The issue of defining «The exit area» of eastern roman population from Southern Bessarabia 120

PAGINA TÂNĂRULUI CERCETĂTOR

Irina DUSHAKOVA

Media analysis in an ethnological research: theoretical approaches 128

RECENZII

Рецензия на монографию Прокоп С. П. «Особенности русской составляющей литературного процесса Молдовы второй половины XX в.» (Кишинев, 2014, 208 с.) [Диана НИКОГЛО] 133

Путь исследователя в лабиринтах повседневности

Рецензия на монографию Губогло М. Н. «Антропология повседневности» (М., 2013. 752 с.) [Вячеслав СТЕПАНОВ] 135

IN MEMORIAM

Svetlana PROCOP

Constantin Popovici (1924–2010) – 90 de ani de la naștere 138

**STUDII INTERDISCIPLINARE.
ETNOMUZICOLOGIE**

Vasile CHISELIȚĂ

Genurile muzicii populare instrumentale de dans din Moldova/Basarabia și nordul Bucovinei. Inovație și dialog european în epoca modernă
Monografie 141

Date despre autori 198

Сведения об авторах 199

Date despre colegiul de redacție 200

Сведения о редколлегии 201

ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ

Grigor GRIGOROV

MYSTIQUE AND RITUAL OF THE EARLY MODERN MEDICAL AND CULINARY RECIPES IN BULGARIA

I am going to talk about the body on the basis of some empirical materials from XVIIth – XIXth centuries; it is a period that, because of the unique historical development of Bulgaria, is considered as the period of the late Middle Ages. Bulgaria, being a Slavic and a Balkan country, was strongly influenced by the Byzantine culture during the Middle Ages. In the IXth century Bulgaria adopted Orthodox Christianity as its official religious cult. Gradually, the Bulgarian culture turned into a certain Slavic version of the Byzantine culture, like in some other countries like Serbia and Russia. In the period of the IXth–XIVth, after adopting the new religion, the Bulgarians became part of the Slavic-Byzantine world in which there existed almost no differences among the various spheres of knowledge philosophy, religion, science. In 1396 Bulgaria lost its sovereignty as a result of the Islamic invasion on the Balkans. In a situation of a demographic collapse and an alien ethnical predominance, Bulgarian culture couldn't break out of the state of stagnation. In the XV–XVIIIth centuries, none of the historical and cultural processes typical for the western countries could be found in Bulgaria. That is why, what Bulgaria experienced at that time was the so-called extended Middle Ages, a phenomenon which also seriously affected the medical practice and sphere of knowledge.

During the Middle Ages in Byzantine one all-embracing and harmonious philosophical-religious system claimed to have the answers to all the questions. According to the Christian-Orthodox doctrine, all physical phenomena, the material world in all its projections, is hierarchically subdued to the divine world order, and simply represents its reflection. The material world has been created in the image of the heavenly world. All themes related to the natural sciences are being very systematically discussed in the books, each one of them consisting of six texts commenting on Genesis, Book One, and telling the story about the creation of the world in six days. Beside the wide variety of information these books give, they also provide a full and logical description of the human body. Along with the adoption of Christianity, a massive translation activity from Greek into Old-

Slavic took place in Bulgaria. Well-educated clerics were involved in the translation of the theological books. In the Xth century, John Ekzarh, an outstanding Bulgarian scholar, translated Hexameron from sent Basil, which became one of the most widespread books telling about the technical achievements of the Antiquity in the form of a theological treaty. According to the philosophical and religious ideas embraced by the Eastern Orthodoxy, the human body is a God's creation; God created man in His own image and man is what man is exactly because he was meant to be in service of his creator, i.e. God. Soul redemption and physical recovering are inextricably bound up with the moral endeavours of the religious model of lifestyle. The healing power of holy remains and icons are among the attributes of the Orthodox miracle. The recovery is the process of recognizing the healthy body as a model, analogous to the icons of the saints, that is to be closely followed.

Together with the formal, highbrow culture, there exists another one – the popular culture, in which the image of something vivid is prescribed to illness; sometimes it is even personified. Anyway, however, it is viewed as something that has its life totally separated from that of the human being. The human body itself is not able to "give birth" to the illness, for sickness always comes as a result of somebody's immoral or incorrect actions. It is at this point where we can see culture as a syncretic whole – the behavioural stereotypes function as a firm guarantee within the system of moral values. Besides, these stereotypes are the ones that set the rules for an adequate corporal behaviour, which is in connection with the basic bodily needs. Illness belongs to a world of demons. The inertia of thinking into binary oppositions has placed into this world everything that is ascribed a negative connotation: hostility, bestiality, and dirt... That is why, all the rituals aiming at protection from sickness, and the therapeutic act itself include a complexity of symbolic actions which, when accurately performed, are supposed to divert the illness from its way, to take it out of the body and out of the house.

In medieval culture, knowledge functions as a certain entirety. Being inherited by the generations,

it transforms itself in the process of daily routine and is being differentiated according to the social and age status of the person. It is possible for several “pictures” of illness to exist simultaneously in a person’s mindset. The illness could come as a result of a committed sin; it can also be personified by some raptile-like or female demonic creature. Culture, being one total world-reproducing model, a life-programme that is both individual and philosophical by nature, has a strong influence upon some special conditions and phenomena, like illness and body, thus transforming them into pure knowledge. For centuries, it has been handed down orally from one generation to another, constantly enriched and further extended by the experience of the healers. The written tradition started in the XVIIth century. Some of the medical books that have survived till our days are genetically and functionally connected to the Middle Ages, although they were written in new-Bulgarian. These are collections of recipes, imperative instructions for effective acts concerning the whole body. From contemporary point of view, we may classify them as written records containing considerable knowledge in the sphere of medical treatment, diagnostics, therapy, hygiene, dietology, and even veterinary medicine. These books appear as a natural outcome of the accumulated knowledge of other peoples’ medical tradition, the pharmacological experience of the folk medicine, and the ancient medical treatises. Each recipe is abundant with foreignisms; a real conglomerate of practical knowledge, faith in the recovery, and empirical practice. There aren’t a lot of culinary recipes in these books. They are not so common and are mainly recipes about different kinds of making preserved food like jam, pickles and others. Mainly because the making of food is something done by women and it’s verbal, not written knowledge. By the end of the XIXth century there were very few women who could read and write, and medicine is something done every day so there was no need to be written down. Besides, in the premodern culture there weren’t a lot of types of meals. Most of the time the main food was just bread. The first Bulgarian culinary book was published in 1870 in the capital of the Ottoman empire, Istanbul, called *Tsarigrad* by the Bulgarians. The author of the book is a Bulgarian poet, teacher and revolutionist Petko R. Slaveikov.

The book “Medical Guidebook” is written by hand. The first written prescriptions that reached us are handwritten and were added in the fields of liturgical books. Even though the medical prescriptions are written, they began as a marginal text. The oldest manuscript is known as “The Samokov Medicine Guidebook” and is copied from another manuscript,

which has been lost. The copy is personally dated in 1800 A. D. by a famous copyist and carries the signature of Anaki Tumparov. From that same year there is another medical guidebook, that of the priest Grigori. A third medical guidebook from the Danube City Svishtov carries the date of 1804 A. D. From the same epoch there are two medical guidebooks by unknown authors. They are known as “Medical Guidebook from Rila monastery” and “Medical Guidebook Number Three from the Bulgarian National Museum”. The peoples healer Lazar Kefalov is from the city of Teteven. He left a medical guidebook with the date of 1848 A. D. All medical guidebooks are the work of men – at that time the Bulgarian intelligence – teachers, and priest. The spreading of these books coincides with the active book translating and copying centers and trade centers of the Bulgarians in the Ottoman Empire. These are the monasteries, mountain cities, and the cities on the Danube River (Miltanova, Kirilova, 1944, 5-13). Naming body problems and formulating different diseases denote the attitude of a certain cultural epoch towards the bodies of the culture-bearers. The recipes contain information about the circumstances of the therapeutic act being viewed as an encounter of two unequal bodies. Here are some examples of how some of the problems of the sick person are described:

“When one loses his voice and cannot talk; When one cannot pee; When one’s intestines have spilled over (umbilical hernia); When one has stayed too long in bed and cannot find piece; When one’s body is too swollen: Eyes that hurt so much one cannot see a thing; For a bad breath” (Sprostranov, 1906-1907, 1-106; Bakalov, 1895, 349-358).

Those examples speak for the diagnostic’s terminology – illness gives evidence of itself through outward signs covering the body. Those changes are to be identified more as deformities in proportions; modifications of the usual color, loss of some abilities, etc. Illness is, in fact, an alteration of the body. The corporal inadequacy dooms the body to passivity and inability to perform any control over its physical functions. This is the body of a tied up, agonizing person: deaf, mute, swollen, with chaotic gestures. The recipe is a special kind of activity consisting of separate acts that explain how the instructions should be followed in order, so that the body could be healthy again.

The authoritative character of the medieval culture is present in the form of a recipe. The recipe represents an activity meant for a special procedure. Besides, each recipe is also a religious rite; it involves mystery. The Middle Ages is a period that produces very many recipes, instructions and recommendations for a successful, pious and moral living. In or-

der to be allowed in Heaven, one should follow very strictly those instructions and to be aware of all the procedures concerning liturgy, prayers, and fasting. The medical recipe is a norm, a standard procedure and God himself is both its original author and primordial reader. The recipe is related to God through the imperatives and the unequivocal guidelines of a power which authority is beyond question.

The Christian conception of the world as God's finer "handiwork" suggests the notion of completeness and divinity of the final "product" of this process of creativity. Each activity is therefore only an interpretation of the world, duplication of the original. The recipe is a story about how to do things. And the way of doing things is expressed through words; event and speech are bound together. The prescriptive actions: take, put, tie up, measure, stir, etc., are ritualistic and mystical by nature. To prepare a medicine means to recreate the speech act, to perform the mystical act of becoming an object. Any work is sacred because it is a projection of the divine model of creation, and because it was preceded by the verbal act explaining exactly what, how, and how much. The medical recipe is an action and a religious rite at the same time. The healer's gestures are firmly set and encoded; the healer is supposed to fulfil the function of a body that performs all the necessary procedures; it takes, puts, ties up, measures, stirs, and so on. These are not only simple manipulations; they create the iconic image of a craft. The healer's body is a body of a healthy, skilled, actively working person. Two bodies implicitly exist in the medical books. One is the body of the sick person. This miserable man is incapable of any action: neither to move, nor to eat or work. He is a burden for his family and for himself too, because of his inability to work, the unbearable pain he is going through, and the multiple corporal deformities. The body of the sick is uncontrollable – movements are chaotic, the skin colour is changed, the smell is repulsive, and finally the communication is totally broken. The physical body is disintegrated.

The other body is the body of the healer. It is disciplined and involved in the productive and social systems; it is gender-marked and age-defined. The body of the healer is affected by the rhythm of the culture; thus, it becomes a divine stereotype, an icon. It is also mystical and initiated into shamanistic sphere of competence; it is the body of a healthy person – a sign for prosperity and superiority. The two bodies are in contradiction and mutually excluding each other. The sick can find salvation in abandoning the physical body; this becomes possible through the mediating functions of the healthy person. The healthy body on the other hand needs the sick one as

a necessary counterpoint to distinguish itself from.

Here are some more typical examples from the medieval medical recipes:

"For black jaundice: One shall drink his own urine in the morning for forty days; then, one shall mix some white wine with raw eggs, two pieces of lemon to be put inside his clothes together with a piece of bread. Then, one shall go to bed with a thick blanket over his head and stay there until one becomes all in sweat; afterwards, one shall drink the mixture of wine and eggs. One shall not eat anything that is salty or sour, pork, or carp, neither one shall go in bed with a woman for forty days".

"For bruises: One shall take the gall-bladder of a sheat-fish, soot from a discharged bullet and some holy water, and mix them all. The mixture should stay through the night and be consumed at three portions in the next morning."

"For the proper growth of hair, moustache, and beard: One shall take some lard from a bear, a hoof from a black cow, and an excrement from a rabbit, chop them together, smear them, and then spread the substance on the problematic spot."

These examples are representative for the existence of a bipolar suffering. Bruises and jaundice, toothache and beardlessness form a wide range of misfortunes. My intention, however, is not to expand the sphere of the diseases described in the medical books, but rather to show that misery can have different causes. The recipes for curing jaundice (icterus) are most numerous. In modern Bulgarian, the term *zhaltenica* (sounds like a yellow illness) for jaundice is still used to name the different types of hepatitis. The colour of the sick is a distinctive sign for the character of the illness. When the colour of the person's complexion is drastically changed, this also causes changes in the whole standard outer appearance. In this respect, the recipes aim at modeling the unaesthetic body, too. Black and yellow are the skin colours, which are always associated with a certain morbid state of the organism in the medical books. Diagnostics is done on the basis of the colour; the colour is, in fact, the main element in diagnostics. The sick has lost the natural colour of his complexion and as a result, he has become either black or yellow. It is interesting to know that black and yellow are also used very often when describing foreigners, representatives of other ethnic groups. In Bulgarian folklore, there are some standard combinations like the following ones: *black Arabs, black Gypsies, yellow Latinos, yellow Jews*, etc. These epithets are not that much an indication of a certain ethnic recognition, but are more an allusion for describing an element that is alien to the social system. The colour of

the sick is not only a sign of difference, but is also a “device” for evaluation; it is ascribed the status of a marker indicating the position of a person in the social environment. In our case, it is again the colour of the ill person’s skin that speaks for the way the body is being perceived; the archaic cultural rules turn the sick person into an outsider who is dangerous for the society.

White and red are opposed to black and yellow. Here, again, the analogy of these two colours in folklore is more than obvious. The white-red combination is widely practiced in the spring and matrimonial rituals. In all folk songs, physical beauty is stylistically marked with red and white. The medical books use the same system of stereotype meanings and apply them to the phenomena they deal with. The final purpose of each treatment is described as achieving the normal, natural colour of the skin.

The therapeutic act is a kind of painting in a way. In the medical books there are plenty of recipes for different ointments and creams. The frequent use of the verb “smear” also suggests that the process of healing is in fact a process of changing the colour. The medicines are often described in terms of paints: white ointment, yellow ointment, red ointment. There are even cases when the medicine is said to have become identical with a paint. This type of perceiving the medicine as a paint is to be found in the very contents of the medical books where, besides the recipes for preparing medicines, there are also all sorts of instructions about how to dye yarn and how to make ink. Thus, we may conclude that a certain colour is not at all a result of a subjective perception; it is very real and in a close relation to the very nature of the objects. It has substance, and is not fictitious in any way. Human body also has its own colour that is socially marked. Illness inevitably changes the colour; illness itself is a colour. The colour in the medical books functions as a mediator between what is real and what is desired; it is an active agent leading towards the ideal state of existence.

The recipes for cures consist of many products coming from the flora and the fauna. These products are also used in the traditional cuisine, such as different types of food and spices. Herbs are used the most. Many of the recommended plants in the recipes are used as flavouring. At the same time no medicine can be used for food. Such products as honey, vinegar, animal fat, salt, milk, wine, sugar, pepper, cinnamon, olive oil, flour, eggs and so on are often used in recipes, but any medicine can’t be used for food. The reason for lies in the combination of the food products in the recipes. In every recipe we find out an ingredient which is something gross and disgusting. The

knowledge about food divides the flora and the fauna into two groups – eatable and not eatable. Together with the things that can be eaten, in the recipes we always find products, that the culture claims not eatable. In the cures we find a lot of poisonous plants and products from animals, which are not killed for food. One of the most common ingredient is the animals’ gall. The cure looks a lot like food, but it’s not nutritious.

All what has been already said about the colours is also fully valid for numbers. In medieval medical science a number is used as a symbol. The numbers 3, 6, 7, 9, 12, 40, 100, etc. fulfil the function not only of figures measuring quantities and time, but are also very symbolic because can be linked to the Holy Scripture or the folklore ritual practice. The medical dosage is symbolically determined in order to unify the values.

Illness is a real human suffering and its elimination depends on the exploitation of all possible powers that influence man’s life in one way or another. In the therapeutic act one can see culture in its completeness. The synthesis of theology and folklore is then not that accidental and astounding as we may think; these are both standardized symbolic ways of behaviour and social systems. Now, this explains the healing power of such weird combinations like “the gall-bladder of a sheat-fish, soot from adischarged bullet, and holy water.”

The protection of the society results in the protection of the body, so it is very often that a picture of a body is socially determined to be found in the records from the late Middle Ages. The act of curing is a procedure aimed at eliminating the disturbances that prevent the body from getting adequate social information. Curing is not intended for the physical body, or the organism, as we call it nowadays. On the contrary, the medical books repeat the act of initiation into society of the bodies that have been already socialized. Thus, it becomes clear that the purpose of the act of curing is not the long-lasting elimination of the pain but the introduction of body into the “corpse” of the society.

Literature

Bakalov I. Materiali iz oblaststa na balgarskata narodna medicina // Sbornik za narodni umotvorenja, nauka i knjijnina. № XII. Sofia, 1895.

Miltanova A., Kirilova A. Srednovekovni lekovnici i amuleti. Sofia, 1994.

Sprostranov E. Narodni lekovnici // Sbornik za narodni umotvorenja, nauka i knjijnina. № XXII and XXIII, part 3. Sofia, 1906–1907.

Rezumat

În articol este analizată evoluția istorică a cunoștințelor despre corpul uman din Bulgaria în peri-

oada Evului Mediu și ocupației otomane. Se susține că în Bulgaria în secolele XVII–XIX erau cunoscute culegeri scrise ce conțineau diferite rețete medicale, rețete de bucate, norme igienice, diete etc. Prin prisma gândirii religioase, aceste rețete capătă sens de text ce simulează un act ritual. Astfel, produsele de origine vegetală și animală din care se extrăgea remediu, se considerau necomestibile, iar medicamentul – antipod al hrănilor. Articolul mai conține și o analiză a simbolismului culorilor și numerelor întâlnite în rețete.

Cuvinte-cheie: istoria culturii, medicina perioadei moderne timpurii, rețete, ritual, simbolism actanțial, alimentarea.

Резюме

В статье рассматриваются историческая эволюция знаний о человеческом теле в Болгарии со времен Средневековья и Османского периода. Отмечается, что в Болгарии XVII–XIX вв. были известны рукописные сборники, содержащие различные рецепты по медицине, кулинарии, гигиене, диетологии и др. Рецепты в свете религиозного мышления рассматриваются как текст, который воспроизводит ритуальное пове-

дение. Продукты растительного и животного происхождения, из которых получают лекарство, считаются непригодными для питания, а лекарство воспринимается как противоположность питанию. Исследована также символика цвета и чисел в рецептах.

Ключевые слова: история культуры, медицина периода раннего модерна, рецепты, ритуал, символическое поведение, кормление.

Summary

The text is about the evolution of knowledge about the human body in Bulgaria during the Middle Ages and the Ottoman period. There are written books from 17–19th centuries with different content about different recipes for medicine, culinary, hygiene, dietology, nutrition, etc. There is a recipe reviewed in the religious way of thinking which leads to the understanding of a text that simulates ritual behavior. Products of vegetable and animal origin as a source for medicines are not appropriate for eating, and they are perceived as the opposition to medicines. The symbolic of the colors and numbers is also reviewed.

Key words: cultural history, Early modernist medicine, recipes, ritual, symbolic behavior, feeding.

Alexandra FROLOVA

HERBS USED IN FAVORITE BEVERAGES PINEZHYE AND MEZEN DWELLERS (based on the materials on the Arkhangelsk Region)

This paper is based on the field materials gathered by the author in towns and villages of Pinezhsky and Mezensky districts of the Arkhangelsk Region in 2003–2008; factual materials, local periodicals, archival documents from the Arkhangelsk Region State Archives (GAAO), Mezensky Local History and Economy Museum and the Fund of E. Podnebensnikova, a local historian, were used as well.

Pinezhye and Mezen conventionally stand for the area in the basin of the Pinega and the Mezen Rivers with multiple affluxes that run along the modern Pinezhsky and Mezensky district of the Arkhangelsk Region. Unusual vitality of the traditional culture in this area, its distinctiveness is astonishing and even nowadays is a research subject. The Russians started colonization of the land along those rivers in the XII century. Gradually reclaiming different terrains of a new region the back-settlers from Novgorod, Rostovo-Suzdalsky and then Moscow Lands kept finding new useful plants. The components of the herbal combinations and time of their seasonal gathering were gradually formed conforming to the natural environment (Громыко, 1975, 227).

Herbs, flowers, branches, various greenery in different forms and to a different extent were present in the ceremonies of all seasonal cycles (Токарев,

Филимонова, 1983, 154). These plants were widely used in the folk customs and rituals and were endowed, based on the people's apprehension, with a special effective force, they not only fostered good health, but could favour family harmony, secure good harvest and cattle breeding power. Plants that protected people, their houses and households from the insidious influence of the ill-wishers and, especially, from the evil spirit played an important role.

The use of herbs for remedial and culinary reasons was, no doubt, based on their intrinsic nature and centuries-long observations of people. Being well-aware of real and imaginary properties of herbs, people tried to use plants to the largest extent possible in their daily life. Naturally, the traditional selection of food and beverages of each people was based on the available feedstock in the area and was closely connected to the economic and natural type.

Ivanov den' (the Nativity of St John the Baptist, Midsummer Day), Ivan Kupala (June 24 /July 7), one of the most important folk annual holidays in Mezen and Pinezhye, is related to gathering and stocking up herbs. It preserved and developed features of baptizing rituals in a peculiar way. The primary reason was the day of the ceremony – the day of summer solstice, the longest day in a year. Specifically at night on the

Ivanov den' peasants gathered herbs, which were endowed, in the opinion of the peasants, with special force, if gathered on that day (Фролова, 2010, 23). Initially the herbs were gathered for treatment and divination/fortune-telling (the names used in Mezen and Pinega are *plakun-trava*, *izgon-trava*). But, already at the beginning of the XX century the herbs gathered by young women and ladies were used not for cure, but for 'charming', 'putting a spell on' the beloved (for example, *vyazel-trava*)¹.

There were certain places, unknown to the uninformed, where the herbs were gathered. "It is better to pick up Juniper berries, *feres*² as we call it, in the Shotogorka village, gather *grushanka* in the field above the Suluga (the river – A. F.), near the Vaimusha village"³. The timing of herb gathering is also very important. "All herbs are ripe by the Ivanov den' (the Nativity of St John the Baptist, Midsummer Day): *zveroboi*, *ochanka*, *grushanka*, *kalgan*, *izgon*, *tysyachelistnik*, *bogorodska travka*⁴, or better known as creeping thyme, but we call it *bogorodska travka*. All herbs should be gathered in July from the Ivanov den' and after the day of Apostil Peter (Petrov den'). You certainly can gather them before but it is better to do that after Petrov den', while they are blooming. Once the flowers fall off, the herb has no strength, and the longer you wait, the worse it is"⁵.

Local residents have superstitious beliefs related to herb gathering: when one gathers herbs, he should not fall on the herb; pick the herb with the prayer, so that it does not lose its strength⁶.

Many dwellers of Pinezhsky and Mezensky villages even nowadays continue to gather herbs, berries, roots and know everything about their curative effect: *Ochanka* is a remedy for indigestion, headache, stomachache and leg numbness; *izgon*, *bogorodska travka* are to cure any disease; *grushanka* has the same effect as *izgon*, which cures any cold-related diseases; branches of juniper and juniper berries are to be taken for cold, cough and many other diseases.

The belief that some herbs have curative properties, even if they have never had any (based on the medical science data) is still alive nowadays. Thus, several absolutely different plants are called *bogorodskaya travka* in the Pinezhsky region. "It is called *bogorodskaya* because it is from the God (Rus. Bog). It has small blue flowers, a striking and very pleasant smell. It is to be plucked with the root. It grows like it was planted, even more abundant in the mountains, where there is travertine, *trug*⁷. Others think that *bogorodskaya travka* is a plant with the flower in the form of a purple cone.

Kalgan or tormentil (*lapchatka*) was called *sheptukha*, *mogushchnik* in some places. This plant

was mentioned in one of the legends about Ilya Muromets. Before his final battle he crouched on the ground, where *sheptukha* grew, smelled its roots, and it helped him to conquer the enemy (Коротаев, 1998, 30). *Zveroboi* (St John's wort) was considered a curative and magic herb. Young men and women used its stalk to read fortune, *zveroboi* guarded from sickness and voodoo spells (Кузнецова, Резникова, 1992, 86). The northerners believed that anything growing on the land should be treated with respect. People, who knew that, tried to cut the plant carefully without damaging the roots or ripping the weeds if they saw that the plant was scarce in a certain area (Дмитриева, 1999, 769).

Gathered herbs, roots and berries were used to make actual bitters, alcoholic infusions on different herbs, roots, seeds, leaves and other medicinal and technical raw materials (АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ, 1994, 205) and were used as balms: "You just need a tiny bit, a tea spoon and add some water". Vodka and wine had always been expensive beverages for peasants, therefore many of them knew both how to brew beer and make homemade herbal balm. The recipe is still the same nowadays. It is rather easy to make Pinezhsky and Mezensky infusions: chop the herbs by hand or mince them using a mincer, put the herbs in small jars and pour spirit or vodka over them. As a rule, one favorite herb is used for the infusion: *grushanka*, *ochanka*, *bogorodskaya travka*, sometimes a herbal blend is used. The colour of the prepared infusion is surprisingly beautiful: maroon, auburn with a specific spiced and bitter smell that absorbed the entire range of herbs of Pinezhia and Mezen.

Evgeny Stepanovich, the native resident of the Vaimusha Village in the Pinezhsky district, does not trust modern medicine and treats himself with herbs, tea made of them and infusions and helps his fellow villagers in the same way. "Everybody comes to me for help and asks for remedies from a headache, stomachache, or leg numbness..."⁸.

Tea has always been a favorite beverage of the northerners. Although back in the days they used to brew shelf fungus from the birch tree, red bilberry leaves, stalk and leaves of wild raspberry, briar berries and even roots instead of natural leafy tea. Briar was one of the favorites of the Pinega and Mezen dwellers, tea made of briar roots if drinking it after banya (Russian sauna) was considered to prevent a cold disease. For beverages each household gathered herbs, roots and stalks and dried them; the skin of unripe fen berry, leaves of current and mint etc. were also dried. In the Pinezhsky parish people went "into the fields" once a year, particularly, on the Ivanov den' (the Nativity of St John the Baptist, Midsummer

Day) to gather flowers that did not have any effective force on any other day. People gathered them on the Ivanov den', dried them and in case of any disease they made herbal teas of them and drank infusions (Колпакова, 1975, 143). Later on, they started to add imported tea leaves in those herbal blends.

On holidays people drank a lot of tea. A. V. Tereshchenko, the Russian ethnographer, wrote with certainty that even in the 1st half of the XVIII century the tea "had become commonplace" and most of all, men, merchants and all the workers took to tea (Терещенко, 1848, 283). In the north of Russia tea-drinking was an agreeable pastime: sitting at the table, talking and drinking tea "with a sugar cube, showing such mastery that a small sugar cube was enough for half a dozen glasses of tea" (Терещенко, 1848, 284). By the end of the XIX century, leafy tea had grown popularity all over Russian North (Воронина, 2001, 392). However, P. S. Efimenko wrote on that topic: "The consumption of tea is spreading rather slow here: only one tenth of 250 household in the parish (Ust-Puya) has tea sets, which is a special luxury, and the samovar owners are unconsciously called 'the rich' and during the treating they are given priority over the others, although the luxury of the rich man is only limited to holidays and tea consumption of somewhat 1/2 pound or even less" (Ефименко, 1877, 32).

Tea has always been an expensive beverage, and drinking it in the morning and at night was considered a luxury. Grooms, who were not too well-off, were cautious about marrying tea lovers and coffee, they would say: "That girl will blow all money drinking tea and coffee"⁹.

The neighbors would frequently ask each other to borrow some tea: "Please, just a cup-worth (napoechka)!"¹⁰ Melodically pronounced word – the cup-worth (napoechka) stood for a pinch of tea, just a little bit less than a tea-spoon. The elderly and the single would more often come to drink tea to their neighbors as guests.

If the guest or the neighbor came after a long road, the host had a politeness duty to treat him to tea. The guests, on their part, could not criticize the host, if the tea was served without sugar or milk, or just with dried barley bread. The wheat did not get ripe in this area, and not everyone could afford the imported sweets. If the guest was too modest and tried to retreat from sitting down to drink some tea with the hosts, they would tell him out loud: "Do not be afraid, we are not going to come to drink all your tea!" It was unaccepted to decline the invitation to drink some tea. Drinking tea with pleasure is not working without measure.

If the hostess did not offer tea, the guests criti-

cized the hostess for being stingy and would say: "She will never even offer a cup of tea".

The kind host always asked the guest: "Would you like some tea? I will be more than happy to get the samovar ready, it is really good after a long road, it will warm you up and the fatigue will pass away". And the host would get the samovar ready while saying it.

Tea with milk was one of the favourites of the northerners. Of course, those who had 2-3 cows could afford that favourite beverage. The holiday table would have milk steamed out in the Russian stove served in an expensive porcelain milk jug, on weekdays the samovar was served together with the steamed milk in a milk jar with a table spoon, so that everyone could add some milk in their tea.

Just as everywhere else in Russia, the northerners preferred to drink hot, strongly brewed tea. Tea lovers would always make sure that the samovar is not "dead" (cold – A. F.), would add coals in it, so as to hear the samovar whistling and making noise. The dwellers of Pinega would say: "Drinking cold tea is like kissing the dead person"¹¹. Weakly brewed tea was fairly criticized and condemned. If the brew was weak, light in colour, they would say disapprovingly: "That's some tea: I can see Moscow through the cup!"

This tradition gave rise to superstitious beliefs related to tea-drinking. Tea foaming in a cup was a sign of getting richer. People observed how the tea leaves swam in the cup. If the leaves were upright, that meant the enemy was going to inflict some harm on you, if the leaves were laying on the bottom of the cup that meant that nobody had any evil against you.

Sugar had always been an expensive treat for the peasants. People used to describe small income by saying, that it would be not enough to buy some tea or some sugar. A polite guest, when seeing the hosts drinking tea, would wish them: "Tea with sugar!" Although more often than not they would drink tea without sugar. And the hosts would respond without any hesitation: "I wish it was with sugar, but we are just thankful to have some tea at all!"¹²

Tea-sets were different for men and women. Glasses and deep saucers were for men, whereas women were supposed to drink out of small wide cups, or as the locals used to call them, "poured out".

Samovars were also a luxury. If there was no samovar in the village, they used copper pots (chugun) and mess-tins to boil water in stoves or a special pole (shestok) used to put copper pots on the coals or kindling-wood. People used to brew tea in clay pot-ties or other dishware before the porcelain teapots appeared. The elderly grumbled at the young people that samovars led to a chain of other expenses: teapots for brewing, sugar bowls, teaspoons, cups for everyday

use and for holidays. A copper samovar needed to be cleaned, because nobody wanted to drink tea from a dirty samovar. The “neatnik” hostess would prepare bread juice pulp or slightly salted curdled milk every Saturday to make the samovar clean and shiny.

In Central Russia cones were used to fire up the samovar. Kindling-wood was prepared and stored up in Mezen and Pinega for that purpose. That required taking the bark off the birch stalk, which was used to start the fire in the stove, then the stalk was sawed into logs and split into kindling-wood. Peasants who did not have horses, begged the ones who were going to the woods to get firewood, to bring them a birch tree or two, otherwise they would have nothing to heat up the samovar with.

The role and value of herbs in life of Pinega and Mezen peoples, as, admittedly, of many other ones has not decreased in time. Even nowadays, they are used for their curative, magical and culinary properties. The people’s knowledge and tradition of gathering herbs is being passed from one generation to another. Tea is still a favorite beverage both for the northerners and for the Russians in general. Nowadays tea-drinking is a staple of every holiday meal.

Notes

¹ Mezensky Local History and Economy Museum (hereinafter MIKM). D. 1105. Mezen Folk Art and Ritualism. P. 15.

² Feres (Rus., Pinega) – local name of the Juniper in the Pinezhsky district of the Arkhangelsk region.

³ Author’s field materials (hereinafter AFM). Recorded in 2003 according to oral information provided by A. A. Kozmina, year of birth: 1931, Shotogorka Village in the Pinezhsky district.

⁴ Ochanka, grushanka, kalgan (sheptukha, mogushchnik), izgon, bogorodskaya travka (Rus., Pinega) – local names of meadow grass in villages of the Pinezhsky district of the Arkhangelsk region.

⁵ AFM. Recorded in 2004 according to oral information provided by A. E. Klevakina, year of birth: 1927, Zashurie Settlement of the Pinezhsky district.

⁶ AFM. 2004-2005. Pinezhsky, Mezensky districts.

⁷ AFM. Recorded in 2003 according to oral information provided by Evgeny Stepanovich Lystsev, year of birth: 1929, Vaimusha Village, Karpogorsky village council, Pinezhsky district.

⁸ AFM. Recorded in 2003 according to the oral information provided by E. S. Lystseva, year of birth: 1929, Vaimusha Village, Karpogorsky village council, Pinezhsky district.

⁹ Archive of the Dogorodsky Culture Center of the Mezensky District. Fund of E. Podnebesnikova, the Local Historian (hereinafter ADP). Copybook 1. Sheet 3.

¹⁰ AFM – Copybook 1. Sheet 5.

¹¹ AFM. 2005-2006. Pinezhsky district, Karpogory town.

¹² Archive of the Dogorodsky Culture Center of the Mezensky District. Fund of E. Podnebesnikova, the Local Historian.

Literature

Громько М. М. Трудовые традиции русских крестьян Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). Новосибирск, 1975.

Токарев С. А., Филимонова Т. Д. Обряды и обычаи, связанные с растительностью // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. М., 1983.

Коротаев В. И. Русский Север в конце XIX – первой трети XX века. Проблемы модернизации и социальной экологии. Архангельск, 1998.

Кузнецова М. А., Резникова А. С. Сказания о лекарственных растениях. М., 1992.

Дмитриева С. И. Традиционная народно-медицинская практика // Русские. М. Наука, 1999.

Алкогольные напитки. Популярная энциклопедия. Минск, 1994.

Колпакова Н. П. У золотых родников. Л., 1975.

Терещенко А. В. Быт русского народа. Спб., 1848.

Воронина Т. А. Пища и утварь // Русский Север. Этническая история и народная культура. М., 2001.

Ефемченко П. С. Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. М., 1877.

Фролова А. В. Русский праздник. Традиции и инновации в праздниках Архангельского Севера XX – начала XXI века. М., 2010.

Rezumat

În acest articol, în baza materialelor de teren și arhivă, colectate de autor în satele din raioanele Pinjensk și Mezensk a regiunii Arhanghelesk, se analizează specificul utilizării plantelor în ritualuri și obiceiuri, dar și tradițiile de servire a ceaiului. Potrivit rezultatelor cercetării, aceste tradiții au continuitate temporală și un specific local.

Cuvinte-cheie: materiale de teren, specific local, plante, calendar popular.

Резюме

В данной статье на основе полевых и архивных материалов, собранных автором в деревнях и селах Пинежского и Мезенского р-нов Архангельской области рассматриваются особенности использования трав в народных обычаях и обрядах, а также традиции чаепития. Как показало исследование, подобные традиции достаточно устойчивы и обладают локальной спецификой.

Ключевые слова: полевые материалы, локальная специфика, травы, народный календарь.

Summary

In this article on the basis of the field and archival materials collected by the author in the villages of Pinezhsky and Mezensky districts of the Arkhangelsk region, peculiarities of using of herbs in folk customs and ceremonies, as well as traditions of tea drinking are considered. As the research showed, similar traditions are rather steady and have local specifics.

Key words: field materials, local specifics, herbs, national calendar.

Диана НИКОГЛО

ЭТНОКУЛЬТУРНЫЕ ВЗАИМОВЛИЯНИЯ В ТРАДИЦИЯХ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ЮГА РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА (лексико-этнографические реалии)

Тема этнокультурных взаимовлияний не теряет своей актуальности и в современных этнологических исследованиях. В последнее время она тесно связана с очень востребованной проблемой изучения этнокультурного пограничья. Обращение ученых к межэтническим контактам не случайно, так как исследование данного вопроса помогает выявить в культуре того или иного народа напластования различных эпох, определить более точно характер и интенсивность межэтнических контактов и объяснить основные тенденции развития современных этнокультурных процессов.

По словам известного российского ученого С. А. Арутюнова, «будучи информационно открытыми системами, культуры различных обществ неизменно вступают во взаимодействие между собой всюду, где только имеет место непосредственный или опосредованный контакт между представителями социумов – носителей этих культур» (Арутюнов, 1989, 148).

В исследовании процесса этнокультурных взаимовлияний на первый план выходит оппозиция «традиция–инновация». Соотношение компонентов данной оппозиции наиболее точно определил Э. С. Маркарян: «...Любая традиция была когда-то инновацией, любая инновация в принципе имеет все шансы стать традицией, и именно в способности усваивать инновации и заключается живучесть, активная лабильность традиции» (Маркарян, 1981, 34).

Воздействие комплекса одной культуры на другую происходит тем быстрее и легче, чем «ближе находятся друг к другу контактирующие культуры в стадийном, типологическом, историческом и прочих отношениях...» (Арутюнов, 1989, 171).

При восприятии заимствований, как правило, происходит модификация инновационных элементов. Этнос-реципиент «пропускает» инновации через призму своей культуры и приспособляет их к ней. При вращении в местную культурную среду многие заимствованные бытовые элементы получают статус исконных и традиционных и перестают восприниматься как иноэтнические. В результате этих трансформаций формируется большой пласт типологически сходных явлений в разных культурах и одновременно со-

храняется самобытный облик каждой, отдельно взятой культуры. Само этнокультурное взаимодействие является одним из важнейших условий для успешного развития любой культуры и для поддержания ее в полном объеме.

Целью нашей работы является выявление элементов, которые появились в результате этнокультурных взаимовлияний в области традиций питания у населения юга Республики Молдова. При этом основное внимание автор уделяет заимствованиям в данной сфере материальной культуры. Следует отметить, что в настоящей статье будет представлено заимствование не только отдельных видов пищи, но и названий, их обозначающих.

Хотелось бы подчеркнуть, что изучаемой территорией является не только южная часть Республики Молдова в нынешних ее границах, но и историческая область – Южная Бессарабия (Буджак). Кроме того, автор статьи непосредственно собирал этнографический материал в гагаузских и болгарских селах Украины. Именно результаты полевых исследований, в том числе проведенных в Украине, явились той базой, которая легла в основу данной работы.

В той или иной степени эта тема затрагивалась в трудах молдавских и украинских этнографов: в монографиях С. С. Курогло и М. В. Маруневич, в работе А. В. Шабашова (Маруневич, 1988, 149-173; Курогло, Никогло, 1995, 15; Шабашов, 2002). Наиболее полное освещение традиции питания гагаузов получили в монографии Д. Е. Никогло и в ряде ее статей (Никогло, 2004; Никогло, Яровая, 2000, 105-109; Никогло, 2003, 105-110). Однако обобщающего труда по данному вопросу до сих пор нет.

Настоящая статья базируется также на материалах словаря молдавских говоров «Дикционар диалектал ал лимбей молдовенешть» и на опубликованных ранее работах и полевых материалах автора, собранных в гагаузских, болгарских, молдавских и украинских селах юга Пруто-Днестровского междуречья. Из болгарских сел были исследованы Городнее (Чийшия), Кирнички, Кортен, Твардица; из молдавских – Слобозия-Маре, Кышлица-Прут, Тараклия-де-Салчие, Александру-Иоан-Куза, Чукур-Минжир, Борогань, Башкалия; из украинских – Мусаит, Ферапонтьевка.

Представленный материал репрезентативен только для указанных населенных пунктов.

Прежде чем перейти непосредственно к изложению результатов исследования, расставим некоторые методологические акценты.

Общеизвестно, что территория Южной Бессарабии издревле считалась этноконтактной зоной. Молдавский археолог В. А. Дергачев в одной из своих работ отмечает, что в ареале Юго-Восточной Европы (куда входит и Южная Бессарабия), начиная с эпохи раннего энеолита вплоть до периода позднего средневековья, происходило взаимодействие двух качественно различных по культурному и социально-экономическому укладу общностей: скотоводческого населения Урало-Поднепровья и древнего земледельческого населения Правобережной Украины и Карпато-Подунавья (Дергачев, 1990, 187).

Для исследования этнокультурных контактов в регионе Южной Бессарабии методологически верной представляется апелляция к теории хозяйственно-культурных типов и историко-этнографических областей (Левин, Чебоксаров, 1955, 3-18; Чебоксаров, Чебоксарова, 1971, 169-215). Историко-этнографическая область *Юго-Восточная Европа* в силу очень разнообразных типов природно-географических условий вмещает в себя целый ряд ХКТ в том числе ХКТ пашенно-плужного земледелия в сочетании с домашним животноводством, который характерен для равнинных областей этого обширного региона (Добруджа, Подунавье, Восточное Прикарпатье, Западно-Причерноморские степные и лесистые районы (Иванова, 1994, 41-56).

По мнению российского этнографа Ю. Ивановой, историко-этнографическая область (ИЭО) – система открытая. Ее географические границы нечетки и в силу подвижности человеческих общностей могут изменяться, включая в себя все новые пространства. В этом отношении интерес представляет расширение ареала балкано-дунайского варианта традиций пашенного земледелия (одного из ХКТ ИЭО Юго-Восточной Европы) через Нижнее Подунавье, Бессарабию (в том числе Буджак), далее – на восток в сторону Северо-Причерноморских и Приазовских степных регионов (Иванова, 1994, 41-56).

Данное обстоятельство для нас весьма важно, так как именно этот естественно-географический и исторический «коридор» обозначил взаимообмен степных азиатских хозяйственно-культурных традиций с хозяйственно-культурными традициями ХКТ плуженно-пашенного земледелия в сочетании с домашним животно-

водством Балкано-Дунайского ареала. Одними из носителей и тех и других в соответствующие исторические периоды (в XI в. – с востока на запад и в XVIII–XIX вв. – с запада на восток) явились ближайшие предки – печенегы, узы и куманы (XI в.) и уже сам этнос – гагаузы (в XVIII в.) (Никогло, 2004, 34).

Территория Южной Бессарабии входит в историко-культурную область Юго-Восточная Европа (Чебоксаров, Чебоксарова, 1971, 206-215). В этом ареале (Южной Бессарабии) проживают молдаване/румыны, украинцы, гагаузы, болгары, чехи, а также липоване. Из всех видов хозяйственной деятельности преобладает хлебопашество в сочетании с домашним скотоводством. Следовательно, большинство традиций этих этнических общностей обладают множеством общих черт.

Молдаване в Буджаке в разное время контактировали с турками-османами, ногайцами, гагаузами, болгарами, украинцами. Наиболее интенсивными на территории Юга Молдовы были их связи с болгарами. Примером этих контактов служит смешанное молдавско-болгарское село Валя-Пержей Тараклийского района. Этнокультурные связи с гагаузами осуществлялись через соседство сел с молдавским и гагаузским населением. Так, молдавское село Борогань расположено по соседству с гагаузскими населенными пунктами Комрат и Конгазчик. Село Башкалия – рядом с Авдармой, с. Александру-Иоан-Куза – с Етулией. Межкультурный обмен чаще всего происходил путем естественных контактов – заключением межэтнических браков.

Чехи появились в Республике Молдова только в середине XIX в. Особенности их питания основывались также на тех традициях, которые были присущи им еще при проживании на своих исконных этнических территориях.

Гагаузы и болгары прибыли на территорию Буджака с уже сложившимся комплексом традиционно-бытовой культуры, которая сформировалась на Балканах. В различное время они контактировали с ногайцами, молдаванами, болгарами и украинцами. Наиболее интенсивными в этом регионе были контакты с болгарами. Кроме того, в этнокультурном облике гагаузов сохранились черты, имеющие параллели с культурой кочевых скотоводческих народов. Данные элементы довольно подробно рассмотрены в монографии Д. Е. Никогло (Никогло, 2004). В Южной Бессарабии культура гагаузов претерпела некоторые изменения, отразившиеся в заимствованиях отдельных элементов у местного молдав-

ского населения. Влияние украинцев было значительно меньше, поскольку контакты с ними не были столь интенсивными.

Для того чтобы более четко представить результаты этнокультурного взаимодействия, мы сочли целесообразным разделить (условно) различные этнокультурные традиции, распространенные в изучаемом регионе на три группы: восточнороманские, носителями которых выступают молдаване/румыны, восточнославянские в лице украинцев, русских, балканские, представленные болгарскими и гагаузскими.

Восточнороманские элементы стали неотъемлемой частью традиций питания гагаузов, болгар, украинцев, чехов. Так, под влиянием молдавских традиций в питание украинцев, чехов, а также липован вошла такая приправа как леуштян, не свойственная изначально этим этническим общностям. Украинцы в Украине не употребляют его в пищу из-за довольно сильного запаха. Однако, поселившись на территории Южной Бессарабии, в процессе аккультурации, украинцы стали добавлять леуштян в жидкие блюда, например в замус. Чехи из с. Хулубоая также включили леуштян в свою кухню и приправляют им замус и борщ. Однако в исконно чешские блюда (супы) его не добавляют (Никогло, 2007, 37). Во время пребывания в с. Хулубоая Кагульского р-на в одной из чешских семей по фамилии Ириневиц я стала свидетелем небольшой перепалки мужа и жены. Хозяйка специально для меня приготовила национальное чешское блюдо «полевка» – суп на курином бульоне, к которому подается жаренные в масле кусочки теста, разрезанного на квадратики. Эти кусочки теста кладут в суп и едят его без хлеба. Хозяин возмутился тем, что его супруга добавила в суп леуштян. При этом он воскликнул: «Мария! Сколько раз я тебя просил не портить леуштяном полевку! Леуштян клади в замус, борщ, но не в полевку!»

Гагаузы и болгары включили в свой рацион чесночный соус «муждей», который не был характерен для них во время пребывания в Болгарии.

В большей степени молдавское влияние отразилось в лексике гагаузов и болгар. Например, в гагаузский язык вошли такие молдавские заимствования, как *plăcintă* (рум. *plăcintă*). Этим словом гагаузы называют мучное изделие с начинкой из творога или из тыквы. Как правило, данная лексема всегда сочетается с другим словом, обозначающим эту начинку: *kabaklı plăcintă* (плачинта с тыквой), *kaymaklı plăcintă* (плачинта со сметаной). Из румынского языка были заимствованы также слова *gogoloș* (пончик), *turta* (ле-

пешка). Первое изделие у гагаузов представляло собой жаренные в большом количестве масла круглые шарики из теста, а турта – лепешку, испеченную на поду у устья печи. Однако следует подчеркнуть, что, что даже если в каком-либо явлении, связанном с пищевыми традициями гагаузов, имеются заимствования из других языков, в гагаузском языке продолжают сохраняться термины, являющиеся их синонимами: *lokum* (*gogoloș*), *çörek* (*pita, turta*), *pidă*, *kurma*, *kerdä* (*plăcintă*). В целом же терминология мясных блюд, утвари и посуды, а также других видов пищи в основе своей тюркская и носит довольно устойчивый характер (Никогло, 2004, 165). Что касается мясных видов пищи, то романское влияние отразилось в заимствовании таких названий, как *jambon*, *racitura*. При этом слово *racitura* в значении «холодец» не является широко распространенным. Оно зафиксировано нами в с. Авдарма Комратского района.

Интересное явление нам удалось зафиксировать в гагаузском селе Етулия и в соседнем с ним молдавском селе Александру-Иоан-Куза (бывшее Суворово). Традиционным для рождественских праздников гагаузов, болгар и молдаван является обрядовый сырный пирог круглой формы, по которому гадали непосредственно на Новый год.

В этот пирог запекали различные предметы, обозначающие названия домашних животных: коровы, лошади, овцы и т. д. По поверью, кто найдет в своей порции какой-либо предмет, «тот будет счастлив на обладание какими-либо животными и т. д.». Баранья косточка обозначала приплод овец, виноградная веточка – хороший урожай винограда и т. п. Кроме того, в пирог запекали монету. Ее обладателю предрекалось разбогатеть. По традиции старшая женщина в семье, а иногда и мужчина, в начале движением руки вращали пирог, а затем разрезали его на части и раздавали домочадцам. Данный пирог имеет несколько названий, в зависимости от особенностей локальной лексики. Например, в селах Комратского Чадыр-Лунгского районов чаще всего встречаются лексемы *döşemä* и *piinirli*, в с. Чишмикей зафиксировано слово *pide*. Этот элемент под таким же названием (*döşemä*) характерен и для гагаузов Болгарии.

В соседнем с Етулией молдавском селе Александру-Иоан-Куза (Суворово) и в других молдавских селах, расположенных на юге Республики Молдова, для обозначения данного пирога используется термин *plăcintă cu noroc* (букв. пирог счастья). В отличие от других гагаузских сел в Етулии аналогичный пирог называется *kismet*

pidesi (букв. «пирог счастья»), что, на наш взгляд, является калькой молдавского *plăcintă cu noroc*¹. Вполне возможно, что в Етулии ранее для обозначения этого обрядового пирога использовалась лексема *pide*. Однако со временем, с установлением наиболее интенсивных этнокультурных контактов с молдаванами из соседнего села, гагаузы заимствовали у них название *kismet pidesi* (букв. «пирог счастья»), которое в большей степени отражает символику ритуала гадания. Аналогичный пирог болгары Буджака называют «милиня» (Молдова, с. Кортен, с. Твардица; Украина, с. Кирнички) (Очерки, 1998, 101)² или «баница» (Украина, с. Городнее) (Шабашов, Никогло, Кысса, 2003, 319)³.

Вполне возможно, что под влиянием молдавских традиций у гагаузов и болгар появился обычай выпекания ритуальных калачей треугольной формы (похоронно-поминальный цикл) под названием *karite*, от рум. *sar*. Данный элемент не был зафиксирован нами во время сбора полевого материала у гагаузов Болгарии. Упоминание о нем отсутствует в исследованиях болгарских этнографов (Гагаузите, 2007). Романскими заимствованиями у болгар и гагаузов являются названия круглого маленького деревянного стола, напоминающего шляпу: у гагаузов – *paraliya/sofra paraliya*, у болгар – *параля*. В то же время для обозначения данного вида кухонной мебели у болгар и гагаузов существует исконный термин *sofra/суфра*, который широко распространен в обиходе.

Некоторые молдавские традиции были заимствованы украинцами и чехами юга Республики Молдова. В лексику украинского населения вошли такие термины, как *урда* (рум. *urdă*), *плачинта* (рум. *plăcintă*), *зама* (рум. *zamă*) (Nicoglo, 2012, 15-18). В кухне чехов села Хулубоая стал популярным суп *зама* (рум. *zamă*) (Никогло, 2007, 37).

Тюркские и балканские элементы

Важно отметить, что анализ терминов и выводы по этой части взаимовлияний не всегда однозначны. Например, традиции особого способа вяления мяса (*настрада*) и заготовки его впрок (*каурма*), свойственные тюркским народам Передней и Средней Азии и степным кочевникам, получили распространение у молдаван не обязательно в связи с этнокультурными контактами только с гагаузами, но и с другими тюркоязычными народами: турками, ногайцами, средневековыми западнотюркскими племенами печенегов, узов, куман.

На данном этапе исследования нам сложно вычленил чисто гагаузские элементы. Поэтому

мы попытаемся представить традиции, характерные для тюркоязычных народов (и болгар), которые были восприняты местным населением. В этой связи, кроме обширных полевых материалов, собранных автором не только в гагаузских, но и в молдавских, болгарских, украинских селах юга Бессарабии, в настоящем исследовании используются материалы диалектологического словаря молдавских говоров (Дикционар..., 1985–1986). Следует отметить, что тюркские заимствования могли появиться в традициях питания молдаван и в связи с их контактами не только с гагаузами, но и с болгарскими, так как за длительный период османского господства на Балканах в болгарский язык проникло большое количество турецких слов.

Традиции питания молдаван и украинцев также претерпели определенные изменения под влиянием гагаузов (и болгар), что отразилось и в терминологии и заимствовании отдельных их элементов.

Гагана / гайгана (гаг. *gaygana*) – еда, приготовленная из жареных яиц (Одесская обл., с. Орловка, Утконосовка) (Дикционар, 1985), гайгана – в том же значении (Молдова, Кагульский р-он, с. Кышлица-Прут)⁴. У гагаузов словом гайгана называют яичницу, приготовленную из взбитых яиц смешанную с творогом.

Булгур/ булгур де пэнушой (гаг. *bulgur*) – кукурузная крупа (Молдова, Кагульский р-он, с. Александру-Иоан-Куза⁵; с. Чобручи, с. Коркмаз) (Дикционар, 1985). Сравнить болг. *българ* и гаг. *булгур* – пшеничная крупа, блюдо из пшеничной крупы (Шабашов, Никогло, Кысса, 2003, 322; Кондов, 2005, 65; Очерки, 1998, 102).

Г'озломели (гаг. *gözlemä*) – мучное изделие из пресного теста с начинкой из брынзы (Измаильский р-н, с. Орловка; Единецкий р-н, с. Корпач) (Дикционар..., 1985). *Г'озломели* – в том же значении (Тараклия-де-Салчие, Александру-Иоан-Куза, Чукур-Минжир, Борогань, Башкалия). Сравнить гаг. *гёзлемя* – мучное изделие из пресного теста с начинкой из брынзы, жаренное в большом количестве растительного масла и жира. В болгарском селе Кортен используется (редко) название *гизл'ам'а* (Кондов, 2005, 72)⁶.

Думады рошы (в данном случае заимствуется не термин, а элемент) – паста из красного перца, повидло (Кагульский р-н, с. Зырнешть; Украина, с. Николаевка; Единецкий р-н, с. Устия; Дубоссары) (Дикционар..., 1985). *Думадэ* – в том же значении распространено в ряде других молдавских сел (Молдова, села Джурджулешть, Кышлица-Прут, Тараклия-де-Салчие, Бурлаки). Сравнить:

булион (с. Борогань), *рошацэ / рошацэ де бибер* (Башкалия). Болгары называют данную приправу *червен сладък пипер* (Украина, с. Городнее), гагаузы – *думати* (Вулканешты), *кырмызы бибер* (Етулия), *бибер повидласы* (села Комратского и Чадыр-Лунгского р-на) (Шабашов, Никогло, Кысса, 2003, 328)⁷. Вероятно, эта приправа была заимствована у гагаузов и болгар. По сведениям респондентов, в центре и на севере Молдовы данный элемент появился сравнительно недавно и не получил широкого распространения. Как правило, его эквивалентом в этом ареале является томат-паста. Бытование пасты из красного перца в этих регионах следует связывать с внутренними миграциями населения.

Курделе (гаг. *kerdä*) – пончики из дрожжевого теста, жаренные в масле или жире (Кагульский р-н, с. Тартаул-де-Салчие)⁸. Сравнить: гаг. *kerdä*, в том же значении и в значении «сырный пирог из дрожжевого теста, залитый сметаной» (Украина, с. Димитровка) (Никогло, 2004, 82).

Корбанул (гаг. *kurban*) *бисеричий* – название храмового праздника (с. Башкалия)⁹. Термин *корбан* (курбан) заимствован молдаванами у болгар, которые проживают здесь с 1830 г. В то же время молдавское село Борогань, расположенное недалеко от Комрата, является моноэтническим по составу населения (по сравнению с Башкалией). Поэтому здесь употребляется общепринятое в румынском языке название (*hramul bisericii*)¹⁰. Гагаузы и болгары лексемой *курбан* называют блюдо из баранины, приготовленное на храмовый праздник, а также сам праздник.

Кэвэрма (гаг. *kurban*) – жареное или вареное мясо, приготовленное для длительного хранения (Кагульский р-н, с. Периней, Вэлень) (Дикционар, 1986). *Кэвэрма* – в том же значении (с. Башкалия, Кышлица-Прут, Джурджулешть, Тараклия-де-Салчие, Борогань, Башкалия). Аналогичная лексема (*каварма*) с тем же значением распространена у гагаузов и болгар¹¹. Вероятно, было заимствовано молдаванами у турок, поскольку в турецком варианте (тур. *кавурма*), также, как и в молдавских говорах присутствует протетический «в», которого нет в гагаузском термине (гаг. *каурма*). Но наше предположение еще нуждается в уточнении. Тот факт, что на севере и в центре аналог данного блюда не зафиксирован ни авторами молдавского диалектологического словаря, ни нами, позволяет предположить, что этот элемент и термин, его обозначающий, в такой же мере могли быть заимствованы и у гагаузов. Встречается этот вид пищи также у украинцев Буджака (Nicoglo, 2012, 18).

Каймак (гаг. *каутак*) – сметана (Кагульский р-н, с. Слобозия-Маре, с. Александру-Иоан-Куза; Украина. с. Плавни, с. Орловка) (Дикционар..., 1986). Ср.: гаг. *каймак* – «сметана». Вероятно, заимствовано у турок.

Манже (гаг. *тапса*) – 1) Блюдо из мяса с картофелем или без него; 2) Поджарка из нарезанных овощей с луком (Кагульский р-н, с. Спикоаса); 3) Соус из помидоров с луком и перцем (Одесская обл., с. Камышовка; Кагульский р-н, с. Бадикул-Молдовенеск) (Дикционар..., 1986). *Манже* – во 2 и 3 значениях (с. Борогань, с. Башкалия)¹². Ср. у украинцев юга Молдовы: *манжа* – во 2-м значении (с. Мусаит, с. Ферापонтъевка) (Nicoglo, 2012, 18). В традициях бессарабских болгар и гагаузов лексема *манджа* обозначает блюдо, с мясом на соусной основе (Молдова, сс. Твардица, Кортен; Украина, сс. Городнее, Кирнички)¹³ (Очерки, 1998, 39; Шабашов, Никогло, Кысса, 2003, 324). На севере и в центре Молдовы данный термин не зафиксирован. Вероятно, является заимствованием у гагаузов и болгар. Наиболее подробно генезис данного элемента представлен в статье С. С. Курогло и Д. Е. Никогло, а также в монографии Д. Е. Никогло (Курогло, Никогло, 1995, 15; Никогло, 2004, 88-90).

Мэсуца / мэсуца де мынкат (заимствуется не термин, а элемент) – низкий, круглый деревянный столик на трех ножках (Дикционар..., 1986). *Мэсуца* – в том же значении используется в молдавских селах юга республики (Башкалия, Кышлица-Прут, Джурджулешть, Тараклия-де-Салчие, Чукур-Минжир, Борогань, Башкалия), а также на севере и в центре (Маркауцы, Бранешты)¹⁴. Этот предмет мебели обозначается у гагаузов термином *sofra*, у болгар – *суфра* (Украина, с. Городнее, с. Кирнички) (Шабашов, Никогло, Кысса, 2003, 117) или *параля* (Молдова, с. Кортен) (Кондов, 2005, 122). Ввиду того, что бытование данного элемента не ограничивается только югом Бессарабии, а охватывает весь регион, можно предположить, что он был заимствован у турок. Возможно, что когда-то круглый столик обладал знаково-престижным значением, поэтому и получил столь широкое распространение. Интересен тот факт, что в молдавских говорах исследователями не зафиксирован тюркский термин (*sofra*). Однако общеизвестно, что в литературном румынском языке существует лексема *sufagerie* с подобным корнем, которая заимствована у турок. Что касается устойчивости данного элемента, то следует отметить, что в большей степени он сохраняется в настоящее время на юге Молдовы (в основном у гагаузов, болгар и в какой-то мере у молдаван) и выполняет свою ос-

новную функцию – служит мебелью для принятия пищи. На севере и в центре он уже практически не применяется для этих целей¹⁵. Этот факт позволяет нам предположить, что данное слово является результатом контактов не с гагаузами, а с другими тюркоязычными народами.

Налангыти (Тараклия-де-Салчи, Александру-Иоанн-Куза) / *малангыти* (Борогань) / *лалангытеле* – мучное изделие из жидкого теста в виде оладий (Никогло, 2013, 181). В северной и центральной части Молдовы не зафиксировано. Вероятно, заимствовано у гагаузов. Традиционным для них и для турок блюдом являются оладьи под названием *lalangi*.

Саралии – 1) мучное изделие (плачинта) с брынзой, капустой или с тыквой (Рэспопень, Резина, Криуляны); 2) мучное изделие (плачинта) с орехами (Украина, с. Утконосовка, с. Приозерное) (Дикционар., 1986). Вероятно, заимствовано у турок, так как распространено по всей территории Бессарабии. В гагаузском языке данный термин не зафиксирован. У болгар с. Кортен аналогичная лексема (*саралия*) обозначает особый вид пирога (Кондов, 2005, 139).

Сармани / *сармали* (гаг. *sarma*) – голубцы (Украина, г. Татарбунары.); *сэрмэи* – в том же значении (Украина, г. Килия) (Дикционар., 1986); *сармале* – в том же значении (Кышлица-Прут, Джурджулешты, Александру-Иоанн-Куза) (Никогло, 2013, 185). В других населенных пунктах юга Молдовы голубцы обозначаются лексемой *гэлушть* (Тараклия-де-Салчие, Чукур-Минжир, Борогань, Башкалия) (Никогло, 2013, 185). Данный термин, вероятно, был заимствован молдаванами из турецкого языка. У гагаузов лексема *сарма* употребляется в значении «голубцы». Ср. болг. *сармали* (Украина, с. Кирнички) (Очерки, 1998, 103), *гушки* (Молдова, с. Твардица, с. Кортен; Украина, с. Городнее) (Шабашов, Никогло, Кысса, 2003, 322).

Украинцы юга Молдовы также ввели в рацион своего питания приправу из красного перца. В украинских селах она называется: *красный пэрэць* (с. Мусаит), *червоньло* (с. Ферापонтъевка)¹⁶ (Nicoгло, 2013, 14). В Ферапонтъевке храмовый праздник и основное обрядовое блюдо называется *курбан*¹⁷. Ввиду того, что в данном населенном пункте имеют место интенсивные контакты гагаузов и украинцев, можно с уверенностью говорить о заимствовании украинцами этого термина у гагаузов. В результате контактов с гагаузами и болгарскими у украинцев появляется поджарка из свежего мяса «*каварма*» (с. Мусаит, с. Ферапонтъевка) (Nicoгло, 2012, 18).

Восточнославянские элементы, согласно нашим предварительным наблюдениям, гораздо менее распространены в данном регионе, по крайней мере, в рамках юга Республики Молдова. Традиционные для украинцев вареники встречаются в питании молдаван. Гагаузы и болгары готовят их очень редко. Молдаване используют лексему *chiroște* (от слав. пирожок) для обозначения одной из разновидностей лапшевно-галушечных блюд – отварных кусочков теста, слепленных в виде бантика (Nicoгло, 2013, 181). Восточнославянской лексемой является слово *blinele* – блины, изделие из жидкого теста (Кышлица-Прут, Чукур-Минжир, Башкалия). При этом в других молдавских селах юга Молдовы распространено слово *clătite* в том же значении (Nicoгло, 2012, 181). Некоторые гагаузы употребляют в речи слово *каша*. Например, гаг. «*meșmer/öşmer kaşası*» и другой вариант названия – *meșmer/öşmer mancası*. В язык гагаузов вошло слово *povidla* (повидло). Как правило, оно употребляется для обозначения повидла и пасты из красного перца – *biber povidlası*. В. А. Мошков в своих очерках упоминает о мучном изделии в виде пирожков под названием *pirojka* (Мошков, 2004, 43). Перечисленные названия появились у гагаузов и болгар уже после их поселения на землях Южной Бессарабии в результате контактов с русскими и/или украинцами.

Следует отметить, что процесс заимствования, вероятно, протекал довольно плавно и легко. Объясняется это тем, что у гагаузов и болгар, прибывших с Балканского полуострова, с одной стороны, и молдаван и украинцев Юга Бессарабии, с другой, сложился единый хозяйственно-культурный тип (пашенного земледелия и домашнего скотоводства). Их объединяла единая конфессиональная принадлежность и общие элементы мировоззрения. Именно эти аспекты определяют близость их культур и пластичность каждой из них в процессе заимствования, а также отсутствие фактов отторжения. Заимствования, как правило, выявляются как в восприятии отдельных элементов, так и в области терминологии.

В результате взаимодействия трех типов этнокультурных традиций – «балканской» (с ее носителями гагаузами и болгарскими), «восточно-романской» (с носителями молдаванами) и «восточнославянской» (с украинцами и, в меньшей степени, русскими) к концу XIX в. на территории Южной Бессарабии сформировалась южнобессарабская модель питания, которая в свою очередь является составной частью южнобессарабского этнокультурного комплекса. Решающую

роль в этом процессе сыграли «балканские» элементы, которые не представлены в северном и центральном регионах страны. В них наблюдается наличие двух типов традиций – «восточнославянской» и «восточнороманской». По предварительным наблюдениям, основными маркерами, отличающими пищевые традиции Юга Молдовы от таковых, бытующих в северной и центральной зоне, являются: паста из красного перца, способ хранения мяса (каурма), мучные изделия (гёзлемя, лалангы), блюдо на соусной основе с мясом или картошкой (манджа).

Безусловно, эта многогранная тема не может быть освещена в таком небольшом по объему исследовании. Кроме того, для дальнейших изысканий в этой области необходимо проводить комплексные экспедиции совместно со специалистами по смежным наукам. Только в этом случае результаты работы могли бы быть более точными. Наша статья является одним из этапов исследования в данной области.

Примечания

¹ ПЗА (с Етулия, Вулкэнештский район, Република Молдова).

² ПЗА (с. Кортен, Република Молдова).

³ ПЗА (с. Чийшия, Болградский район, Одесская область, Украина).

⁴ ПЗА (с. Кышлица-Прут, Република Молдова).

⁵ ПЗА (с. Тараклия-де-Салчие, Александру-Иоан-Куза, Чукур-Минжир, Бороганы, Башкалия).

⁶ ПЗА (с. Кортен, Република Молдова).

⁷ ПЗА (с. Етулия).

⁸ ПЗА (с. Тартаул-де-Салчие, Кагульский район. Информация записана со слов жительницы села Тараклия-де-Салчие).

⁹ ПЗА (с. Башкалия, Република Молдова).

¹⁰ ПЗА (с. Борогань, Република Молдова).

¹¹ ПЗА (с. Башкалия, Кышлица-Прут, Джурджулешть, Тараклия-де-Салчие, Борогань, Башкалия).

¹² ПЗА (Борогань, Башкалия).

¹³ ПЗА (с. Твардица, Кортен).

¹⁴ ПЗА (Башкалия, Кышлица-Прут, Джурджулешть, Тараклия-де-Салчие, Чукур-Минжир, Борогань, Башкалия, Маркауць, Бранешть).

¹⁵ ПЗА (Маркауць, Бранешть).

¹⁶ ПЗА (с. Мусаит, Ферапонтьевка).

¹⁷ ПЗА (с. Ферапонтьевка, Комратский район, Република Молдова).

Литература

Nicoglo D. Unele particularități ale tradițiilor alimentare ale ucrainenilor din sudul Republicii Moldova (în baza investigațiilor de teren) // Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. XI. Chișinău, 2012.

Арутюнов С. А. Народы и культуры. Развитие и взаимодействие. М.: Наука, 1989.

Гагаузите в България. Записки от терена. София, 2007.

Дергачев В. А. Археологические культуры и культурная трансформация // Материалы методологического семинара ЛОИЛ АН СССР. Л.: Наука, 1990.

Дикционар диалектал ал лимбей молдовенешть. Кишинэу: «Штинца», 1985. Т. I–II; 1986. Т. III, IV, V.

Иванова Ю. В. Историко-этнографическая область Юго-Восточная Европа и ее хозяйственно-культурные типы // Этнографическое обозрение, 1994, № 2.

Кондов В. Кортенские колонии в Бессарабии. Ономастика. Език. Велико Търново, 2005.

Курогло С. С., Никогло Д. Е. К проблеме этнокультурных взаимосвязей гагаузов с другими народами (на примере терминологии традиционной гагаузской кухни) // Știința, 1995, № 1.

Левин М. Г., Чебоксаров Н. Н. ХКТ и историко-этнографические области // Советская этнография, 1955, № 4.

Маркарян Э. С. Узловые проблемы культурной традиции // Советская этнография, 1981, № 2.

Маруневич М. В. Материальная культура гагаузов конца XIX – начала XX вв. Кишинев, 1988.

Мошков В. А. Гагаузы Бендерского уезда. Комрат, 2004.

Никогло Д. Е. Мучные и крупяные виды пищи у молдаван юга Республики Молдова // Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. XIII–XIV. Chișinău, 2013.

Никогло Д. Е. Система питания гагаузов в XIX – начале XX века. Кишинев: «Типография Елена», 2004.

Никогло Д. Е. Традиции чехов села Голубое на юге Молдовы // Славянские чтения. Материалы научно-теоретической конференции. Выпуск 4. Кишинэу, 2007.

Никогло Д. Е. Этнокультурные параллели белорусов и населения юга Республики Молдова (на примере системы питания) // Беларусь–Молдова: На путях дружбы и сотрудничества Материалы Международной научно-практической конференции, г. Кишинев, 19 ноября 2002 г.). Минск–Кишинев, 2003.

Никогло Д. Е., Яровая В. А. Молдавско-гагаузские этнокультурные взаимосвязи (на примере терминологии традиционной кухни) // Вестник Славянского университета, № 4. Кишинев, 2000.

Очерки истории и этнографии села Кирнички в Бессарабии. Одесса: Гермес, 1998.

Чебоксаров Н. П., Чебоксарова И. А. Народы. Расы. Культуры. М.: Наука, 1971.

Шабашов А. В. Гагаузы: система терминов родства и происхождение народа. Одесса, 2002.

Шабашов А. В., Никогло Д. Е., Кысса Е. В. Система питания // Чийшия: Очерки истории и этнографии болгарского села Городнее в Бессарабии. Одесса: Астропринт, 2003.

Rezumat

Sistemul alimentar sud-basarabeian ca parte componentă a complexului etnocultural sud-basarabeian, s-a format la sfârșitul secolului al XIX-lea, în rezultatul interferențelor culturale dintre purtătorii tradiției „balcanice” (găgăuzii și bulgarii), „est-romanice” (moldovenii) și „slavilor de est” (ucrainenii, mai puțin – rușii). Rolul decisiv în procesul de formare l-au avut elementele „balcanice”, care nu se întâlnesc în Nordul și Centrul țării; acolo predominând două tipuri de tradiții culturale: est-romanică și est-slavonă.

Cuvinte-cheie: obiceiuri de alimentare, găgăuzi, bulgari, moldoveni, tradiția romanică de răsărit, slavona de răsărit, balcanica, turcică.

Резюме

В результате взаимодействия трех типов этнокультурных традиций – «балканской» (с ее носителями гагаузами и болгарами), «восточнороманской» (с носителями молдаванами) и «восточнославянской» (с украинцами и, в меньшей степени, русскими) к концу XIX в. на территории Южной Бессарабии сформировалась южнобессарабская модель питания, которая в свою очередь является составной частью южнобессарабского этнокультурного комплекса. Решающую роль в этом процессе сыграли «балканские» элементы, которые не представлены в северном и центральном регионах страны; здесь наблюдается два типа традиций – «восточнославянская» и «восточнороманская».

Ключевые слова: традиции питания, гагаузы, болгары, молдаване, восточнороманская, восточнославянская, балканская, тюркская традиции.

Summary

South Bessarabia eating pattern as a part of the South-Bessarabian ethno-cultural complex was formed as a result of the interaction of three types of ethnic and cultural traditions – “Balkan” (with its bearers – Gagauz and Bulgarians), “East-Roman” (with bearers – Moldovans) and “East Slavic” (with the Ukrainians and to a lesser extent Russians) by the end of the XIX century in South Bessarabia. Decisive role in this process was played by “Balkan” elements that are not displayed in the northern and central regions of the country where are two types of traditions: “Eastern Slavic” and “East-Roman”.

Key words: eating habits, Gagauz, Bulgarians, Moldovans, Roman East, Eastern Slavic, Balkan, Turkic traditions.

Гузель МАКАРОВА

СОВРЕМЕННАЯ ПРАЗДНИЧНАЯ КУХНЯ ТАТАР И РУССКИХ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН ¹

Изучение праздничной кухни осуществляется учеными в различных ракурсах. Одни анализируют ее (наряду с модой, запахами, предметами быта и т. д.) как часть культуры повседневности, в которой проявляются цивилизационные различия и историческая эволюция общества. Другие сосредоточивают свое внимание на поиске сохраняющихся и трансформирующихся в современной сельской и городской культурной среде элементов традиционной пищи народов. Третьи рассматривают характерные для периода глобализации процессы унификации и релятивизации, когда местные традиции приготовления и употребления пищи, выступающие составной частью локальных практик символического поведения и самовыражения (Ж.-Ф. Лиотар), свободно сосуществуют и рождают разного рода гибриды с традициями и блюдами, характерными для иных национальных культур, заимствованными глобальной культурой и ставшими ее составной частью.

Целью массовых социологических опросов 2001 и 2010 гг. ² было исследование этнических идентичностей, относящих себя к татарам и русским в одном из регионов России – Республике Татарстан (РТ) ³, и прежде всего выяснение культурных аспектов этноидентификационных процессов. В связи с этим, помимо вопросов, касающихся установок респондентов по отношению к своей и соседствующей этнической общности, интенсивности проявления этнического самосо-

знания, анкета включала блок вопросов, направленных на уточнение роли традиционных культур в их повседневных практиках, их культурных ориентаций. Поэтому, задавая в открытой форме вопрос «Какие блюда чаще всего готовятся в Вашей семье в праздничные и выходные дни?», мы также стремились узнать, находит ли этническая идентичность татарстанцев отражение в их кулинарных предпочтениях.

При обработке полученных результатов нами было поначалу зафиксировано все многообразие ответов и выделено 127 наименований в 2001 г. и 142 – в 2010 г. Далее же мы попытались свести эти данные в несколько основных групп: а) традиционные русские и православные кушанья; б) традиционные татарские блюда; в) блюда, в той или иной мере характерные как для традиционной русской, так и татарской кухни; г) современные блюда, ставшие общими для населения региона, страны; д) закавказские и азиатские яства (оказавшиеся весьма популярными у населения и поэтому выделенные нами в отдельную группу); е) блюда европейской кухни, пришедшие в Россию в последние десятилетия; ж) другие ответы.

Важно, однако, отметить, что границы между названными группами относительны. К примеру, холодец (студень) характерен, конечно же, в первую очередь для русских застолий, однако его издавна варили (из говядины и птицы) и татары. Поэтому он был отнесен нами к третьей

из обозначенных групп. То же можно сказать о блинах и оладьях, считающихся традиционными русскими кушаньями, но также издавна пекущихся татарами, в том числе на религиозные праздники, и имеющих свое татарское название *коймак*. В свою очередь, многие вошедшие в современный обиход и ставшие общероссийскими блюда, например зимний салат (или «Оливье»), соответственно включенные нами в четвертую группу, наверняка имеют то или иное, часто уже забытое этническое происхождение. Таким образом, обозначенное разделение достаточно условно и нужно было нам для того, чтобы выявить в наиболее общем плане наличие/отсутствие особенностей поведения в данной культурно-бытовой сфере русских и татар Татарстана. Ниже приведем обобщенные показатели по 2010 г.

Обращает на себя внимание то, что даже при формулировке, не связывающей кулинарные предпочтения респондентов с их отношением к той или иной этнической группе и с традиционной культурой, к примеру, в исследовании 2010 г.

Приверженность к своим национальным кушаньям, характерным именно для них и отличающим их от татар, у русских сказывается в ощутимо меньшей степени. Здесь в совокупности более четверти опрошенных (28%) указали в 2010 г. русские, а также православные блюда. В то же время две трети русских назвали традиционные блюда, свойственные и русской, и татарской кухне. Среди первых: щи и борщ⁶ – 12% (7% в 2001 г.), голубцы – 4% (3%); рассольник и солянка – 6% (1%), кулич, пасха, пасхальные яйца⁷ – 5% (5%), а также окрошка, грибной суп, уха, квас и др. Среди вторых преобладали: пельмени – 30% (49% в 2001 г.), пироги, пирожки, курник – 36% (44%), блины, блинчики, оладьи – 9% (12%), холодец или студень – 4% (5% в 2001 г.) и др.

Конечно, выбор пищи чаще является неосознанным и не свидетельствует о преданности выделенных групп респондентов своей этнической общности. Он скорее говорит о том, что эти блюда для них привычны, то есть стали составной частью их быта, образа жизни. Но именно поэтому они в

Варианты ответов	Татары	Русские
Традиционные русские и православные блюда	4,4	28,0
Традиционные татарские блюда	79,5	12,7
Традиционные русские и татарские блюда	37,7	66,0
Современные общие блюда	14,9	45,9
Кавказские блюда и блюда Средней Азии	29,8	22,0
Зарубежные блюда	0,7	3,1
Другое	3,5	6,2
Нет ответа	3,2	5,3

Блюда, которые готовятся татарами и русскими РТ в праздничные и выходные дни (2010 г.), %

около 80% татар назвали среди других блюд, готовящихся в их семье в праздничные и выходные дни, традиционно татарские⁴, а треть респондентов-татар – блюда, свойственные одновременно и татарской, и русской кухне. Лидерами в первой группе оказались: *чпочмак* (треугольник) – 48% (53% – в 2001 г.), *бэлеш* (балиш) – 48% (50%⁵), *гбэдия* (губадия) – 21% (32%), *чэк-чэк* (чак-чак) – 13% (15%), *токмач* (суп-лапша) – 16% (15%), *кыстыбый* – 10% (14%), *пэрэмэч* (перемяч) – 5% (9%); во второй группе – пельмени – 16% (28% в 2001 г.) и оладьи (*коймак*) – 10% (13% в 2001 г.). Хотя стоит обратить внимание на тенденцию к некоторому (небольшому) снижению на протяжении 2000-х гг. процента семей, в которых готовятся названные традиционные блюда, о чем свидетельствуют конкретные приведенные показатели.

некоторой степени оказываются для них и более близкими, родными. Тем самым обозначенные предпочтения, пусть и косвенно, но все же указывают на связь социальных субъектов со своими «корнями» и при определенных обстоятельствах могут выступать, наряду с другими культурными признаками, в качестве маркеров этнических границ (Вебер, 2002, 34). Причем, как показывает вышеприведенный анализ, такого рода пищевой традиционализм больше свойственен татарам, нежели русским. И это может быть объяснено их меньшей и не столь давней урбанизацией, большей долей среди них сельчан и горожан первого и второго поколений, а также, соответственно, большей приверженностью татар традиционным ценностям и моделям поведения.

К тому же такого рода их ориентации на-

ходят дополнительную «подпитку» в политике властей Татарстана последних десятилетий. Они стараются культивировать этнокультурную специфику республики, которую, в отличие от других регионов России, составляет традиционная культура татар. При этом в ней, в том числе с целью создания конкурентоспособной в плане развития туристического бизнеса культурной среды, акцент делается, прежде всего на такие элементы, как национальная одежда, народные художественные промыслы, национальная кухня, в которых названная специфика находит наиболее яркое внешнее выражение.

Одновременно ответы на приведенный вопрос подтвердили и факт продолжающегося взаимодействия бытовых культур русских и татар региона. Об этом говорит не только указание респондентами кушаний, которые считаются сегодня традиционно характерными и для русских, и для татар, а на деле, по-видимому, еще ранее перенятых народами друг у друга (их, как отражено в приведенной таблице, назвали в 2010 г. в совокупности около двух пятых татар и две трети русских). Свидетельством такого взаимовлияния оказывается и то, что 13% опрошенных-русских в 2010 г. указали, что они готовят в семье татарские блюда (4% – бэлеш, 3% – треугольники и т. д.), а 4% татар – русские.

В то же время ощутимая доля населения, по данным опроса, продолжает придерживаться кухни, ставшей в нашей стране, особенно в советский период, принятой для всех, вне зависимости от их этнической самоидентификации. В 2010 г. таковых оказалось: почти половина респондентов-русских (46%) и шестая часть татар (15%). Они называли такие, обычно готовящиеся из простых, доступных каждому ингредиентов (хотя, порой, и весьма оригинальные) блюда, как: жаркое, котлеты, ежики, рагу, кексы, торт «Наполеон», медовый торт, разного рода салаты – «Оливье», селедка под шубой, винегрет и др.⁸ При этом и столь популярные пельмени, а также блины, отнесенные нами к традиционной и для русских, и для татар еде, по сути тоже давно стали у нас общенародными.

Весьма распространенной среди относящих себя к обеим изучаемым этническим группам оказалась и кулинария народов Средней Азии и Закавказья (характерные для них блюда указали 30% опрошенных-татар и 22% русских). Причем здесь среди полюбившихся татарстанцам яств не только давно вошедшие в их рацион плов, манты и шашлык, но и ставшие распространенными в последнее время (во многом в результате иноэтничной миграции и открытия в городах Татар-

стана кафе и ресторанов узбекской, грузинской, азербайджанской и прочей кухни) лагман, лобио, чахохбили, долма, лаваш и др. Наконец, благодаря глобальным культурным посредникам, прежде всего, СМИ, турагентствам и др., люди в последнее время узнали и научились готовить ряд блюд иностранного (западного) происхождения. В данную группу мы отнесли пришедшую в Россию в последние десятилетия пиццу, а также штрудель, эскалоп и др.

Таким образом, анализ ответов респондентов на предложенный им в открытой форме вопрос о преобладающей в семье праздничной кухне показал ее разнородность и сочетание элементов традиционной татарской, русской кулинарии и блюд других народов (кавказских и азиатских, с одной стороны, и западных, с другой), а также воспроизводящихся в повседневных практиках россиян блюд, получивших распространение в советский период. И это связано с тем, что сказывающаяся в том числе и в сфере питания приверженность этнической традиции (в большей мере характерная в Татарстане для татар) выступает хотя и важным, но не единственным обстоятельством, влияющим на бытовое поведение татарстанцев. Наряду с ним действуют также следующие факторы:

- продолжающееся взаимодействие на одной территории культур различных этнических групп;
- преемственность нашего общества с советским, в том числе с его бытовой культурой;
- постсоветская миграция;
- характерная для глобализации релятивизация.

Примечания

¹ Автор выражает признательность Рауфе Каримовне Уразмановой, которая помогла классифицировать обширные данные открытых вопросов анкет 2001 и 2010 гг., касающиеся праздничной кухни татар и русских Республики Татарстан.

² Первый опрос охватил 1000 человек (после выработки оставалось 957 анкет), второй – 1003 человека в возрасте от 16 до 74 лет. В исследованиях использовалась многоступенчатая стратифицированная выборка. Из городов были представлены: Казань, Набережные Челны, Чистополь, Азнакаево (в 2010 г. к ним был добавлен Альметьевск). Опросы охватили сельчан Арского, Аксубаевского, Балтасинского, Верхнеуслонского и Кукморского районов.

³ По данным Всероссийской переписи населения 2010 г., к татарам отнесли себя 53,2%, к русским – 39,7% населения Татарстана.

⁴ Анкетлируемые могли вписать в отведенные для этого строки любое число блюд, поэтому общее количество ответов составило около трехсот процентов. Тех же, кто вообще не ответил, на данный вопрос было: в 2001 г. – 7% татар и 9% русских, в 2010 г. – 3% татар и 5% русских.

⁵ Тогда отметившие «бэлеш» считались вместе с теми, кто назвал пироги.

⁶ Блюдо, считающееся украинским по происхождению, весьма характерное для русской кухни, как и для кухни ряда других славянских народов.

⁷ Также назывались кутья и кисель.

⁸ Эти блюда обычно имеют разное происхождение, о котором, как правило, мало кто задумывается.

Литература

Вебер М. Отношения этнической общности // *Ab Imperio*, 2002, № 3.

Rezumat

În articol se descrie bucătăria festivă contemporană a locuitorilor tătari și ruși din Republica Tatarstan (Rusia). Ea se compune din bucate tradiționale ale tătarilor, culinaria rusă și a altor popoare (caucaziene, aziatice, europene), de asemenea, din bucate devenite populare în timpul perioadei sovietice. Atașamentul față de bucătăria etnică proprie le este specific mai mult tătarilor. Ei sunt mai tradiționaliști, constituind cel mai numeros procent al orașenilor proveniți din sate, dar și cea mai mare parte a populației rurale.

Cuvinte-cheie: bucate festive, practicarea tradițiilor în mod uzual, identitate etnică.

Резюме

В статье представлена современная праздничная кухня татар и русских одного из регионов России – Республики Татарстан. Она складывается из блюд традиционной татарской, русской кулинарии и кушаний других народов (кавказских, азиатских, европейских), а также из блюд, ставших популярными в советский период. Приверженность своей этнической кухне больше свойственна татарам. Для них более характерен традиционализм, в их среде больше доля сельчан и прибывших из села горожан.

Ключевые слова: праздничная кухня, повседневные культурные практики, этническая идентичность.

Summary

The article presents the contemporary holiday cuisine of Tatars and Russians living in one of the regions of Russia – the Republic of Tatarstan. It consists of traditional Tatar and Russian dishes, dishes of other ethnic groups (Caucasian, Asian, European) and dishes that have become popular in the Soviet period. Tatars are more devoted to their ethnic cuisine, because they are more traditional and there are more villagers and townspeople who came from the village among them.

Key words: holiday cuisine, everyday cultural practices, ethnic identity.

Victoria LIPINSKAYA

THE FOOD OF RUSSIAN URBAN INHABITANTS IN XVIII – XX CENTURIES (traditions and loan)¹

The data on the food of Russian townspeople in XVIII–XX centuries were being gained during the entire period. The main sources of the study are: a) published and unpublished descriptions of cities; b) replies to the questionnaires, distributed over the country by several scientific institutions, which contained the question on food; c) short-term registration of the family budgets, carried out in some cities, and, finally, d) numerous cookery-books. Despite the variety of available data, until recently they were not systematized or analysed. It was just during last decade, when Russian ethnologists paid attention to this important aspect of urban way of living (Lipinskaya, 1981; Rabinovich, 1988; Budina, 1989).

The main question, which arises in the study of urban culture, concerns its connection with traditional culture of rural inhabitants. As to the food, common source of agricultural products – local farming – has become a reason for the community of main traditions and caused the formation of similar tastes. Since the country spreads over several climate bands, the agriculture, and, consequently, the traditional food were different in different zones. Other peculiarities arose in the areas, where Russians were placed in a close contact with non-Russian inhabit-

ants. Due to indicated reasons, the traditional food of Russian people was quite various.

The urban environment had additional specific features: development of crafts and trade, establishing intestine and international relations, heterogeneous ethnic and social composition of people – all these features have influenced the food of urban inhabitants.

This paper deal with common national, as well as specific features of the food in Russian cities, which reflect the role of cities in development of traditional cookery. The meal traditions are connected closely to the history of the people and the state. By the end of XVIII century ethnic territory of Russians has taken its final form, extending over 2 continents. The state has established trade relations both in the West and in the East; specialists were invited from European countries for development of science and industry. All these circumstances had their effect on food. However, novelties were met in different manners in city and in village.

In the complex field-crop/stock-breeding economy of Russians field-crop growing of the grain-growing type played a leading role. This determined the predominance of flour and cereals products and dishes made of them. Rye was the main grain crop,

in the North substituted by barley, in the South – by wheat. Bread made of leavened rye dough, so-called black bread, was the most important food in both city and village. In the North barley or oats were usually added to the rye flour. Wheat flour was used only for holiday baking. Although Russia has become the most significant wheat supplier at the world market in XIX century, wheat bread, which was called white, was the food of only medium – and top-level city inhabitants. It was served for breakfast and supper, while the black one was used at dinner.

The acquaintance with eastern spices stimulated the appearance of a special sort of tough and baking – gingerbread. Traditionally, figure cakes in the form of animals, birds, or geometrical figures (circles, spirals) were baked in Russia for several annual holidays. Town craftsmen have saturated the paste with spices, added honey, made a jam layer. They have invented special carved boards, which helped to quickly form (print) cakes – they were called printed gingerbreads. Such cakes became extremely popular in towns in XIX century. Besides previous forms, they began to display town symbols (insignia, towers etc.), symbols of family and civil holidays, the words of greetings. Village people used to bring gingerbreads from city as presents.

Unleavened dough and products of it (scones) are known all over the world. Russian specialists in cookery improved the taste of scones by adding curds and vegetable filling (open pies, bent scones). In XVIII century, due to development of metallurgical industry, new cookery utensils appeared. For instance, two- or three-fold frying pans for scones and large ones for pancakes were made of cast iron. In the indicated period pancakes have become the favourite dish for Shrove tide days.

The method of drying dough, cut into narrow strips (lapsha), has been loaned Russians from Turks. This was used for cooking holiday sweets – waffles. Dough strips were placed between hot embossed cast-iron plates. The waffles originated from cities, where metallurgical plants were situated (the Urals, Siberia etc.).

Thus the development of crafts and industry did a favour to the flour cookery. New products and baking forms first appeared in cities and then were brought to villages.

Zonal peculiarities had even stronger effect on usage of cereals, than on flour cookery. Porridges were made of all cereals, but mainly of barley, oats, buckwheat and millet, in cities – also of imported rice. In the North of European part and in Siberia fine-barley porridge was the most popular one. Oats was used for making oatmeal (special flour-like intermediate product). The oatmeal was then diluted

with any liquid to obtain a number or different dishes. In the south of Russia millet was preferred to all other cereals. It was used for cooking various dishes, different in thickness and additions. Porridges were traditional second-course dishes, they were served at almost every dinner. In village porridges were boiled in water, with adding of vegetable oil, sometimes using berries as ingredients. In towns the taste of porridge was improved by using milk or remainders of churning butter, or by adding berries, fruits, any sweetmeats. Both in town and in village cereals dishes were divided into several sorts: actual porridges, semi-fluid porridges and liquid soups.

Vegetable dishes were much more rare than of grain-crops. Peas, turnip, cabbage and beetroot were the vegetables of Russian meal; they were supplemented with hot onions and garlic, radish and horse-radish. Cucumbers, carrot, dill and other greens were grown in towns or in their vicinity for trade. Vegetable meals show clearly zonal differences in Russian cookery.

Russian dinner traditionally consisted of a soup (*shchi*) and a porridge. The word *shchi* now means cabbage soup. In XVIII–XIX centuries it designated any liquid meal, while the ingredients were quite various. In the North *shchi* was cooked of barley; such “soup” was rather thick. It was only at the end of XIX – beginning of XX century, when vegetables began to be added to it. In the middle Russia *shchi* was cooked of cabbage, as it is common nowadays. There were many kinds of it, different sorts of cabbage were used, both fresh and pickled (salted) one. Further into the south, beetroot, pickled beforehand, was added to that soup. A liquid meal of cabbage and beetroot was given another name – *borsch*. Vegetables were also used for “thick” dishes. The traditional cookery preferred steamed (stewed in own juice) vegetables.

The XIX and beginning of XX century was marked by a significant growth of role of vegetables and various greens, that was especially noticeable in the food of city inhabitants. Potatoes have made a revolution in all the vegetable ration. The new crop was brought to Russia from the West, and has slowly conquered its place. It was being introduced by order of the Government. The seeds were purchased in cities from where they were sent to villages together with the instruction on cultivation. Peasants distrusted the novelty. First, potatoes were cultivated as a garden crop. Little by little they came in fields, driving back the turnip. By the beginning of XX century there was almost no dish in Russian meals, not containing potatoes.

Russian garden used to be mainly a place for growing vegetables. The fruit gardens were elements

of urban life (except southern parts of Russia). Village people usually gathered wild fruits. Urban gardens were rather test grounds, through which southern fruits and vegetables made their way to the North. For example, in Moscow of XVIII century not only fruits typical for that region have been ripening (apples, pears, plums, cherries), but also grape and gourds (melons, water-melons).

The attitude to meat food was different in Russian meals, depending on the ecological situation. In the middle part of a European region meat played less important role than vegetable food did. This was mostly connected to the religious ideas, but the price of meat was also of certain significance. Economists have calculated that at the beginning of XX century in Moscow region 24–40% of family budget was spent on vegetable food, while stock-breeding products took about 12–15%. On the contrary, pre-Russian inhabitants of Siberia practically did not grow any field-crops. The products of field-crop growing were brought from the European part of the country for rather long time. Thus animal food became the main one in some regions. In addition, food rich in calories was necessary during long and severe winters, and Russians had to make use of experience of local inhabitants. Russians learned to eat frozen venison, raw kidneys, marrow. Any fat was considered to be of high value: that of domestic and wild animals, whales, ringed seals, any fish.

Fish was of great significance in the meals of lake- and seashore inhabitants. In the North, where climate did not admit any field-crop growing, pounded fish and caviar was used for baking scones, which were used instead of traditional bread. At city markets fish was cheaper than meat and more often became the meals of the urban poor. Dried and salted fish was the cheapest product. The poorest people used even fish pickle-water. The richest citizens preferred fresh fish. Central cities were supplied with fresh sturgeons from Siberia.

The geographical position of a city determined the food of its inhabitants, due to the abilities of environment. However, the status of the city, the historical composition of inhabitants also played an important role.

Russian cities, developed from ancient settlements, were in close contact with surrounding villages. Urban inhabitants, to a certain extent, were involved in gardening and stock-breeding themselves.

They also obtained the products of local agriculture through market and family relations. The situations were different in the new cities, appearing in borderlands. Petersburg in the North, or Siberian cities did not have their own agricultural base. In XVIII century

first inhabitants of such cities got “bread wages” – a set of necessary products. Later the main role in food-supply has transferred to the market. For example, at the beginning of XX century only 20% of Petersburg workers kept relations with rural agriculture (Prokopovich, 1908; Davydovich, 1912). Due to these reasons the food of inhabitants of two Russian capitals – Moscow and Petersburg – was quite different.

Moscow was situated in the middle of Russian market and was to a certain extent its origin. In consequence, it became a guardian of Russian cookery traditions, it was considered the most hospitable city in the country.

The food of the majority of Petersburg inhabitants was scantier than in Moscow. For instance, in workers' families dinner was not cooked every day. The main food of many inhabitants was bread, not only black one, but also white. Slice of bread and butter with tea became a usual breakfast in modest families. Fresh cow milk, called *chukhon* butter (after Finnish tribe) has come into use, while traditional baked butter was given the name Russian butter.

Social differences were stronger in Petersburg. Rich citizens were the first to apprehend foreign influence. The founder of the northern capital, Peter I has orientated Russian nobility towards perception of German culture. However, the perception of food traditions was selective.

Thus, sausages and other meat products have quickly come into everyday life. They turned out to be in accordance with national taste and had analogs in traditional cookery. On the contrary, coffee was considered to be disgusting. Traditional Russian drink was sweet and had mild flavour: kvass, diluted honey, grass brews. The tea appeared in Russia in XVII century, first in Siberian cities, then in Moscow, from where it has spread all over the country.

Due to its similarity to the traditional grass brews, it was readily accepted by both urban and rural inhabitants. Coffee did not conform with national taste and was the “drink of prestige” of urban nobility up to XX century.

At the beginning of XIX century, after the victory over Napoleon's troops, Russians became acquainted with the cookery of France and other European countries. The activity in perception of experience of other nations, which was typical for Russians, allowed to choose several dishes from every national cookery and enrich Russian meals. During XIX and the beginning of XX century the influence of French cookery gradually increased. It was first taken up by city.

The conductors of its influence were French cooks employed by rich citizens. The other force of that “invasion” were foreign craftsmen from Europe,

who opened restaurants, confectioneries, food stores in cities. The novelties were spreading through family contacts, but mainly due to the cookery books, which were brought from abroad, translated and contained various recipes of multinational, first of all French dishes. Those directories were permanently modified, reflecting Russian experiments in foreign style. Thus the cookery of other nations was being adapted to Russian traditions, merging with traditional cookery.

The acquaintance of Russians with the cookery of various nations was even more important: it has stimulated creative activity of Russian gourmets. Improvement of traditional recipes and invention of new dishes became the passion of both specialists and amateurs, men and women. The most favourite recipes were given the names of their authors, spreading sometimes all over the country (*anzchkov cake, gurzev porridge, beef stroganoff* etc.) Sophisticated gourmets from prosperous strata formed appreciative audience for investigators in the field of cookery. V. A. Levshin, a Russian landowner, has compiled the Dictionary of known dishes, which was published in 6 volumes. It contained more than 1000 recipes from European cuisine and about 300 ones taken from traditional Russian cookery (Levshin, 1795-97). Besides, numerous directories were published, which advised on how to choose products, preserve them and prepare for cooking various dishes. If one takes into account, that only part of known recipes was published, and every experienced housewife also had the manuscripts of favourite recipes, one can form a conception of Russian cookery of those days. The end of XIX – beginning of XX century can be called the period of blossoming forth of national cuisine.

Note

¹ The article was first published in: *The City: Today, Yesterday, and the Day Before* (edited by Grazyna Eva Karpinska. University of Lodz – Chair of Ethnology, 1995) (pp. 241-247).

Literature

Budina O. R., Shmeleva M. N. *Gorod i narodnye traditsii russkikh*. Moscow, 1989.

Davydovich M. *Peterburgskiy tekstii'ny rabochiy v ego budzhetah*. SPb., 1912.

Levshin V. A. *Slovar' povarennogo, prispeshogo, konditerskogo i distilliatorskogo, sodержashchego po azbuchnomu poridku podrobnoe i vernoe nastavlenie k prigotovleniyu vsiakogo roda kusheniy iz frantsukoy, nemetskoy i gollandskoy, ispanskoy i angliyskoy povarni*. Vol. 1-6. Moscow, 1795–1797.

Lipinskaya V. A. *Pishcha russkikh sibirakov. Etnografia russkogo krestianstva Sibiri XVIII – ser. XIX v.*, Moscow, 1981.

Lipinskaya V. A. *Pishcha i utvar. Etnograjia vostochnykh slavian*. Moscow, 1987.

Prokopovich N. *Budzhetnye obsledovania rabochikh Peterburga. S.-Peterburg*. 1908.

Rabinovich M. G. *Ocherki materialnoy kultury russkogo feodalnogo goroda*. Moscow, 1988.

Rezumat

Sistemul alimentar al populației urbane ruse a fost mai puțin studiat decât cel al locuitorilor rurali. Dar cele câteva articole publicate la acest subiect, reflectă caracterul popular pronunțat al alimentației. În articol este prezentată tradiția utilizării alimentelor de bază, tipice pentru regiunea Est-Europeană în secolul al XIX-lea și la începutul secolului al XX-lea. Este remarcat faptul că, bucătăria orășanească a fost mai diversă decât cea rurală, deoarece se completa pe parcursul dezvoltării istorice și în rezultatul contactelor interstatale cu țările din Europa și Asia. Astfel de împrumuturi precum și invențiile bucătarilor profesioniști sau amatori, răspândite în forme adaptate prin cărțile de bucate și colecții de rețete, au favorizat dezvoltarea tradițiilor alimentare naționale ruse.

Cuvinte-cheie: hrana orășenilor, substrat popular, împrumuturi, adaptare, dezvoltare.

Резюме

Питание русского городского населения изучено значительно слабее, чем сельского. Однако даже немногие очерковые статьи отражают его ярко выраженную общенародную сущность. В статье представлены традиции использования основных продуктов питания, характерных для восточноевропейского региона в XIX – начале XX вв. Отмечено, что городская кулинария была разнообразнее сельской, так как пополнялась по ходу исторического развития межгосударственных контактов со странами Европы и Азии. В адаптированном виде заимствования, а также персональные находки специалистов и любителей распространялись в стране через публикации рецептов, способствуя развитию общенародной традиции питания.

Ключевые слова: пища горожан, народная основа, заимствования, адаптация, развитие.

Summary

The traditional food of Russian urban inhabitants is studied less as compared with the food of country people, although a few published articles describe it as completely ethnically based. This paper examines the traditional use of the foodstuffs that were typical for Eastern Europe during the 19th and the first quarter of the 20th centuries. In comparison with peasants' food the Russian town dwellers' cooking was more various due to borrowings of ingredients and meals from different European and Asian cuisines. Such borrowings and inventions of professional and amateur cooks, through their spread in adapted forms in cookery books and recipe collections, favoured the development of the Russian national food traditions.

Key words: food of townspeople, traditional basis, loans, adaptation, development.

Татьяна ВОРОНИНА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕСТЕСТВЕННЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ В ТРАДИЦИОННОМ ПИТАНИИ ЖИТЕЛЕЙ РУССКОГО СЕВЕРА (XIX – начало XX вв.)

Жизнедеятельность человека издавна была тесно связана с рациональным использованием природной среды. Особенно важным это становилось в ситуации, когда пищевой рацион по тем или иным причинам не включал достаточного количества витаминов и питательных веществ, необходимых для поддержания жизни. В этом случае нередко источником питания становится внешняя среда за счет сбора съедобных дикорастущих растений, лесных ягод и грибов.

Различие климатических, почвенных и других природных условий, разные историко-культурные традиции наложили отпечаток на особенности хозяйства восточнославянских народов в отдельных зонах их проживания. Вместе с тем, для многих из них в прошлом был характерен сбор пригодных в пищу растений, причем собирательство даров природы в виде листьев, стеблей, соцветий дикорастущих растений, коры деревьев, ягод и грибов практиковалось издавна и почти повсеместно. Что же касается Русского Севера, то освоение этой огромной территории было сопряжено со многими трудностями, прежде всего, с отсутствием жизненно необходимых продуктов питания. Поэтому, само собой разумеется, первые насельники использовали все лучшее, что могла дать им окружающая природа. Археологические материалы свидетельствуют, что о целебных свойствах лесных ягод знали в древнем Новгороде. Их запасали впрок посредством сушения и квашения (Липинская, 1997, 355).

Тема такого жизненно важного вида хозяйственной деятельности, как использование естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера, пока еще не стала предметом отдельного исследования. Поэтому на данном этапе целесообразно хотя бы обобщить те сведения об употреблении в пищу даров природы, которые уже были опубликованы в нескольких работах, а также использовать их в качестве источников.

Среди опубликованных источников хотелось бы отметить, прежде всего, работы известного этнографа и ботаника Н. А. Иваницкого (1847–1899), который, будучи в ссылке на севере, занялся привычным для него делом. Результатами его плодотворных поисков стала работа о быте и

нравах сельского населения Вологодской губернии в конце XIX в. Придавая большое значение съедобным дарам природы, он отделил сведения о дикорастущих растениях, ягодах и грибах от основной растительной пищи, приготовленной в домашних условиях, назвав этот раздел «Посторонняя растительная пища». В эту же работу вошли данные о флоре Вологодской губернии, собранные Н. А. Иваницким во время его ботанических экскурсий (Иваницкий, 1890). Однако исследователь включил в нее сведения только по Вологодскому и Кадниковскому уездам Вологодской губ., поэтому не менее ценной можно считать еще одну работу Н. А. Иваницкого – «Сольвычегодский крестьянин, его обстановка, жизнь и деятельность» (Иваницкий, 1898).

В качестве еще одного важного источника в статье использованы архивные материалы Этнографического бюро, созданного князем В. Н. Тенишевым в Санкт-Петербурге в 1890-е гг. В настоящее время они составляют коллекцию Отдела рукописей архива Российского этнографического музея (далее – АРЭМ, фонд 7). Они представляют собой ответы на различные вопросы разосланной в конце XIX в. «Программы этнографических сведений о крестьянах Центральной России». В них отчасти сообщается, что в конце XIX в. собирательство дикорастущих растений среди крестьян северных губерний было широко развито и в отдельных уездах даже стало важным и доходным промыслом.

Суровые климатические условия на севере России ограничивали, а в некоторых губерниях даже не позволяли выращивать в достаточном количестве зерновые и овощные культуры, столь необходимые для жизнедеятельности человека. Поэтому не случайно собирательство даров природы, пригодных для употребления в пищу, стало распространенным занятием сельского населения Архангельской, Вологодской, Новгородской, Олонецкой, Санкт-Петербургской и других губерний. Съедобные листья, побеги, стебли дикорастущих растений, ягоды и грибы ввиду их большой питательной ценности становились большим подспорьем в питании местных жителей. К сожалению, эта область знаний почти незнакома многим нашим современникам, поэтому

в мою задачу входило воссоздать хотя бы отчасти традицию использования даров природы как естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера в XIX – начале XX в. В большинстве случаев приводится научное и народное названия дикорастущих растений, особенности их природно-ландшафтной локализации, указание на части дикоросов, используемые в пищу и для других нужд, краткая характеристика применения в пищевом рационе и т. п. В меньшей степени дано описание ягод и грибов, поскольку о них известно больше, чем о дикоросах.

1. Дикорастущие растения

В XIX – начале XX вв. сбор дикорастущих растений (дикоросов) был традиционным для многих сельских жителей северного региона России. Как показывают материалы Тенишевского бюро, одним из самых употребляемых в пищу растений был полевой хвощ (*Equisetum arvense* L.). В народе он получил название «пестики», «пистики», «пестушки». Весной, как только сойдет снег, полевой хвощ появлялся на пашнях, полях, около канав и на обрывах. В пищу шли плодоносные стебли и листья, кислые на вкус, поскольку в них содержится много щавелевой кислоты. Хвощ собирали целыми корзинами и поедали в сыром виде. В пищу шли также подземные клубни полевого хвоща, величиною с вишню, черного цвета, а именно белая сладковатая мякоть, по вкусу напоминающая орех. В Вельском уезде Вологодской губ. клубни называли «земляными орешками» и собирали их целыми мешками, тщательно хранили и употребляли в пищу как лакомство (Иваницкий, 1890, 25). В хвоще содержится много кремниевой кислоты, благодаря чему он иногда употреблялся для чистки железной и цинковой посуды.

То, что употребление в пищу дикорастущих растений начиналось с весны, вполне понятно: именно в конце зимы подходили к концу сделанные на зиму запасы и наиболее остро ощущалась нехватка необходимых человеческому организму витаминов, особенно витамина С, поэтому доля дикорастущих растений в пищевом рационе жителей Русского Севера возрастала.

В голодные годы дикорастущие растения нередко восполняли недостаток муки, необходимой для выпечки хлеба. По сообщению корреспондента Тенишевского бюро, в Кадниковском уезде Вологодской губ. «иногда в продолжение всей весны целые семьи питаются исключительно пестушками за неимением хлеба» (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 334, л. 9).

Известно, что с этой целью полевой хвощ собирали и в соседних губерниях. Так, например, в начале XIX в. в Пермской губ. в неурожайные годы крестьяне примешивали к муке «пестики», а также пихтовую кору и лебеду. Таким же образом поступали и в Вятской губ., где в голодные годы крестьяне к муке добавляли «песты», а также лебеду, высушенную и размолотую картофельную ботву, «кисленку коровью» (щавель) или ее семена, крапиву, жмых и другие примеси (Попов, 1804, 96; Маслова, Станюкович, 1960, 144-145).

В северных губерниях собирали также дягиль, или дудник (*Archangelica officinalis* Hoffm.), – травянистое растение семейства зонтичных. В мировой флоре насчитывают 10 видов дягиля, из них 5 произрастают в нашей стране. В пищу шли его очищенные стебли. Его особенно часто рвали весной при недороде хлебов, а летом он заменял овощи. До сих пор многие пожилые люди помнят, что в детстве они собирали много дягиля, отправляясь с родителями за пределы родной деревни.

Слово «дягиль» в славянских языках восходит к понятию «здороветь», «быть сильным» (Стрижев, 1977, 97). В Вологодской губ., помимо наиболее распространенного названия дягиля – «дудки», во многих уездах встречались еще такие названия, как «егилья», «дидель», «дядиль», «дудуль» и т. д. (Словарь вологодских говоров. Вып. 2, 27, 70). Одной из фонетических параллелей являлось слово «ягель» и его производные – «ягель», «ягельник» (Словарь вологодских говоров. Вып. 12, 128). Рассматривая происхождение слова «дягиль», диалектолог Л. П. Михайлова обнаружила сходные с ним названия, бытовавшие во многих уездах Архангельской губ., а также в территориально близких новгородских, псковских и ярославских говорах. «В итоге, – пишет она, – обнаруживается целая серия слов, представляющих собой лексикализованные междиалектные варианты общеизвестного “дягель” – “дедель”, “дидель”, “гегель”, “ягель”, “егель”, без учета производных». Это позволило ей сделать вывод, что «вологодские говоры, с одной стороны, сохраняют древнейшие славянские лексические элементы разных исторических периодов, с другой – содержат значительный пласт слов субстратного происхождения» (Михайлова, 2008, 32-33, 39).

На севере была известна еще одна разновидность полевого хвоща – *Angelica silvestris* L. – крупное растение, до трех метров высотой, с цилиндрическим толстым стеблем, большими перистыми листьями, произраставшее на открытых полянах и на берегах ручьев. Молодые нежные

черешки, очищенные от кожуры, были съедобны в сыром виде.

В Вологодской губ., помимо дягиля, повсеместно собирали сочные стебли больших зонтичных растений *Heracleum sibiricum*, а также и стебель крестоцветного *Bunias orientalis* (Иваницкий, 1890, 25).

Сейчас уже мало кому известны «свиные орешки» – клубни зонтичного растения *Chaerophyllum bulbosum*. Как писал Н. А. Иваницкий, в конце XIX в. в Никольском, Устюжском, Сольвычегодском и Яренском уездах Вологодской губ. это растение произрастало столь обильно на заливных лугах, что его приходилось даже выкашивать. В пищу употребляли клубень величиною с вишню. Также выкапывали и ели клубни появившегося весной еще одного растения – *Corydalis solida*.

Недостаток витамина С заставлял жителей северных регионов отправляться на поиски растений, содержащих щавелевую кислоту, прежде всего щавеля. Щавель (*Rumex Acetosa* L.) – это многолетнее травянистое растение семейства гречишных. По меньшей мере 150 видов щавеля произрастают в умеренных по климатическим условиям районах северного полушария. У жителей Каргопольского уезда Архангельской губ. такие дикорастущие растения, как щавель (кислица) и зеленый лук (луковая трава), были обычным дополнением к их пищевому рациону (Дурасов, 1986, 89-90).

Как писал Н. А. Иваницкий, в Вологодской губ. «весною же собирают целыми корзинами молодые листья дикого щавеля и едят их сырыми, особенно дети». Из щавеля готовили супы, его в большом количестве заготавливали впрок (Иваницкий, 1890, 25-26). А в Сольвычегодском уезде, как сообщал корреспондент Тенишевского бюро, сбор щавеля был исключительно занятием детей, приносящих его домой целыми корзинами. Листья щавеля очищали от сорняков, клали в глиняный горшок и ставили в печь, где щавель разопревал и делался очень вкусным. Когда в середине лета щавель зацветал, из него вырастал длинный гладкий стебель с листочками, а наверху появлялся пучок семян. Местные жители называли стебель щавеля «стопцом». Собранные стопцы ели, просто очистив с них ногтями кожу. Но после жнитвы стопцы перерастали и становились уже невкусными для употребления их в пищу (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 334, л. 8).

В лесах собирали еще одно, очень похожее на щавель, растение *Oxalis Acetosella*. Его листья – их в народе называли «кисель», а также цветы («мо-

лочко») крестьяне с удовольствием ели, потому что по вкусу они были такими же кислыми, как и щавель (Иваницкий, 1890, 26).

Значительным подспорьем в питании была крапива (*Urtica dioica* L.), из которой готовили вкусные зеленые щи (Иваницкий, 1890, 153).

На севере собирали и такое растение, как «борщ», или «борщевик», «борщевник» (*Heracleum sibiricum* L.), хотя здесь он встречался реже, чем в других местах. Весной и летом высушенные и размолотые листья борщевика чаще всего добавляли в муку, а в свежем виде борщевик заменял капусту в тех местах, где она не произрастала, его также засаливали на зиму целыми кадками (Липинская, 1997, 378-379).

В Вологодской губ. повсеместно ели в сыром виде растущий по заливным берегам рек и пойменным лугам дикий лук (*Allium Schoeniprasum*), который на Устюге называли «дикий вшивик». Это была действительно вкусная приправа к ухе и другим блюдам, например, к тюре и окрошке. Лук ели просто с хлебом и солью, но особенно много в Петров пост, окончание которого всегда приходилось на день святых апостолов Петра и Павла (29 июня/12 июля) (Иваницкий, 1890, 25).

В Сольвычегодском уезде, как и повсюду в Вологодской губернии, при домах имелись огороды – «огородцы», на которых разводили капусту, картофель, лук, морковь, бобы, свеклу, редьку, хрен. Но чеснок не сажали, потому что на заливных лугах в изобилии произрастал дикий чеснок (*Allium angulosum*): «Его собирают, толкут, обливают квасом и в это кушанье “мачут кусок”, то есть обмакивают черный хлеб и едят» (Иваницкий, 1898, 6). Он рос в таком изобилии, что для его сбора на луга собирались девушки из ближних и дальних деревень: «Девки эти там зовутся “чесноковками”» (Иваницкий, 1890, 25).

Сольвычегодские крестьяне собирали дикорастущие растения из-за того, что они были богаты сахаристыми веществами, столь необходимыми для организма, особенно детского. В большей степени ими были богаты плодоносные стебли зонтичных (*Angelica silvestris*, *Heracleum sibiricum*), а также крестоцветного *Bunias orientalis*, хвощей (*Equisetum*), песты – «вороньи» и «чешные» (последние считаются более вкусными), орешки подземных клубней, например, на корнях полевого хвоща и зонтичного *Chaerophyllum bulbosum*, цветочные стебли («столбики») щавеля (*Rumex Acetosa*) (Иваницкий, 1898, 7).

В пищу употребляли в сыром виде луковки и корневище горца живородящего (*Polygonum viviparum* L.) – небольшого травянистого расте-

ния с узкими продолговатыми листьями и мелкими белыми или розовыми цветами, вытянутыми на длинном стебле в виде колоса.

Многие вологодские крестьяне собирали и ели споровые стебельки маленьких папоротников – *Botrychium Lunaria* и *Botrychium rutaefolium*, из которых последний, принадлежащий к числу редкостных видов в других губерниях, в Вологодской губ. можно было встретить в большом количестве на местах, где выпасали домашний скот. В народе эти два растения называли «травкой-муравкой». В вологодских лесах повсеместно собирали «мучку» – молодые побеги ели, имеющие пресный, травянистый вкус (Иваницкий, 1890, 25-26).

На севере был очень развит такой промысел, как сбор кедровых орехов, а в Усть-Сысольском уезде Вологодской губернии, где обильно произрастал кедр, употребляли в пищу молодые, еще мягкие кедровые шишки. Их запекали в золе, на вкус они были пресные и терпкие из-за смолы (Иваницкий, 1890, 25).

В пищу шел также сырой камбиальный слой коры соснового дерева (*Pinus sylvestris* L.), содранный в виде лент. В данном случае речь идет о так называемой «заболони» («болонь»), представляющей собой, как пишет В. И. Даль, «наружные, молодые, не отвердевшие еще слои древесины, под корой, или вернее под блонью, мезгю. Заболонь образует двойной слой, вешнего и осеннего нароста, и оба до следующей весны деревенеют; а если, в хилом дереве, или от ранних морозов, выйдет в этом застой, то бывает двойная заболонь, толстый, дряблый слой древесинный» (Даль, 1989, т. 1, 553).

В Вологодской губернии камбий называли «соком», его собирали повсюду: «Весной бабы, девки и дети, а часто и мужики, запасшись туесами, идут в лес, обнажают дерево от коры, надрезают лежащий под корою слой, пропитанный светлым, как вода, сладким соком, сдирают его лентами, кладут в туеса, уносят домой, и там лакомятся сами и наделяют других» (Иваницкий, 1890, 25).

В большом количестве крестьяне пили березовый сок («березовица», «березовка»), которым щедро одаривала их природа. Н. А. Иваницкий писал о сборе сока крестьянами Вологодской губ. так: «Пьют и березовый сок, который собирают в бутылки» (Иваницкий, 1890, 25, 154). Сольвычегодские крестьяне также с удовольствием лакомялись сосновым и березовым соком, собираемым весной повсеместно (Иваницкий, 1898, 7).

Д. К. Зеленин писал, что в России обычно для сбора сока на стволе березы, не выше чем в 80 см от земли, делали надрез глубиной около 20 см. Сок, который скапливался в этом углублении, вычерпывали ложкой. В другом случае в березе пробурывали отверстие, до сердцевины или менее глубокое, или же надрубали дерево в двух метрах топором вдоль древесного волокна, а между этими зарубками делали поперечный надрез. В сделанное отверстие вставляли трубку из бузины или другого дерева или же пристраивали желоб, под ними ставили или подвешивали сосуд. Иногда обрубали сук и у обрубленного конца подвешивали сосуд. Такими же способами добывали и кленовый сок («кленовица»). Соки пили не только в свежем виде, но и в виде кваса. Для этого жители севернорусских губерний закрывали березовый сок солодом («сусло») или пивной гущей (Зеленин, 1991, 153).

Некоторые дикорастущие растения нередко заваривали вместо обычного покупного чая или добавляли их к уже заваренному чаю. Чаще всего заваривали крутым кипятком листья мяты (*Mentha arvensis* L.). С этой же целью собирали и предварительно высушивали на солнце листья зверобоя, а также душицы (*Origanum vulgare* L.), имевшей в народе название «ладанка» или «богородская трава» (Иваницкий, 1890, 153). Так часто поступали, не имея средств на чай или в целях экономии, например, бедные крестьяне Вытегорского уезда Олонецкой губ. (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 878, л. 8; д. 889, л. 2).

Причиной собирательства съедобных дикорастущих растений нередко становились плохая почва, неурожай, вызванные холодной и продолжительной зимой, а также другие экстремальные ситуации. Именно в этих случаях использовались те традиционные знания, которые передавались от одного поколения к другому. Поскольку хлеб и хлебные изделия занимали в пищевом рационе жителей Русского Севера основное место, дикорастущие растения восполняли недостаток муки в голодные годы. На севере это было чаще всего связано с поздними или ранними осенними заморозками. В конце XIX в. случалось много неурожаев, что заставляло заниматься собирательством чаще.

Как сообщал один из корреспондентов Тенишевского бюро, причиной обращения к собирательству даров природы жителями д. Никитино Новоладожского уезда Санкт-Петербургской губ. были неудовлетворительные урожаи, вызванные недостатком удобрения (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1468, л. 3-4). В 1890-е гг. в экстремальной ситуации очу-

тились крестьяне д. Лопино Михайловской волости Санкт-Петербургской губ., когда в их местности случился неурожай: «Остался один мякинный хлеб, – и тому были рады!.. Видят мужики, что хлеба не добыть с поля, стали собирать, пока было время, всякие грибы, ягоды, а с огородов – все годное для еды». Пришлось голодать и в другом случае, когда из-за долгих проливных дождей (с Ивана дня до Покрова) приходилось жать мокрую рожь, сушить в избяных печах и молоть на жерновах, но мука получалась сырая, а в хлебе было много спорыньи (*Lecalt cornutum*). Но приходилось, есть и такой «пьяный хлеб»: «Поешь этот хлеб – заболит голова, сделаешься как пьяный». Третий тяжелый случай был связан с засухой, начиная с «вешнего Николы» до Успеньева дня: «... Капли дождя не выпало. Зерно было мелкое. Тоже бедствовали много в том году» (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1471, л. 9 об.-11).

Известно, что длительные морозные зимы, частые летние дожди, постоянная сырость, бездорожье, необозримые таежные леса вынуждали жителей Олонецкой губ. выпекать пресный хлеб. Его засушивали и благодаря отверстию в центре такой лепешки долго хранили в доме на специальных жердях перед печкой. А когда не хватало своего хлеба, карелы примешивали к муке различные суррогаты – сосновую заболонь, мох, траву «вахку» (по-видимому, длинный толстый корень вахты трехлистной, или трифоли), ячменную солому. Для заготовки сосновой коры и приготовления из нее муки у карел еще в XVIII в. имелись специальные ножи из оленьего рога и долбленные ступы. Лесные ягоды и грибы заготавливала впрок каждая семья (Карелы..., 1983, 130-131).

Когда в 1891–1892 гг. в Кемском уезде Архангельской губ. случились неурожай, карелы, составлявшие большую часть населения, выпекали ржаной хлеб с примесью сосновой коры, мха, соломы и других суррогатов. Побывавший здесь архангельский губернатор А. П. Энгельгардт отмечал, что часто хлеб на 50–70% состоял из древесной коры, а когда не было ржаной муки, то крестьяне ели просто «сосновую» кашу (Энгельгардт, 1897, 36).

Схожие традиции употребления в пищу древесной коры сохраняли и другие финноязычные народы. Коми в неурожайные годы повсеместно употребляли хлебные суррогаты с добавлением древесной коры, преимущественно пихты. Для приготовления муки с пихтовых деревьев (предпочтительно молодых) снимали кору, соскабливали верхнюю сероватую кожуру, высушивали, а затем толкли ее в ступе или мололи на ручных

жерновах. Из просеянной сквозь решето и разведенной сырой водой пихтовой муки делали пресное тесто и пекли из него лепешки. Не случайно у коми бытовала такая поговорка: «В бесхлебный год и пихтовой коре рад». Но иногда пихтовую муку добавляли в квашенное ячневое тесто для экономии мучных запасов (Бунаков, 1858, 166). Коми добавляли также в хлеб кору рябины, листья малины и липы, семена дикой горчицы, борщевик. Язьвинские коми-пермяки использовали для этой цели клевер и толченую лебеду (Белицер, 1958, 230-231). Коми-пермяки к ржаной муке добавляли сушеные или замороженные ягоды черемухи. В коллекции Музея антропологии и этнографии РАН (Санкт-Петербург) сохранились уникальные образцы суррогатного хлеба, испеченного из муки с добавлением болотного мха, пихтовой коры, соломы, сосновой коры, листьев рябины и черемухи (Фонды МАЭ, колл. 476-2, 4, 6, 8, 9, 13, 14, 15).

В обычные годы в весенний период коми-пермяки и коми-зыряне употребляли в пищу сосновый камбий, борщевик, молодые побеги хвоща. В начале июля печорские коми собирали сочные стебли борщевика и заквашивали их впрок. В течение года квашеный борщевик заменял им капусту и другие овощи при ежедневном питании (Отчет 1867, 21-22). Из полевого хвоща делали начинку для пирогов. Дети весной ели мужские соцветия ели, стебли дягиля, мышинный горошек, дикую морковь, внутренние части стеблей лопуха (Котов, 2000, 110).

Употребление в пищу дикорастущих растений было тем более важно, что вологодским крестьянам были незнакомы другие фрукты и овощи, богатые витамином С, например, лимон. Н. А. Иваницкий приводит смешной случай с одним сольвычегодским крестьянином, который впервые посетил трактир в Архангельске и заказал себе чай с лимоном, о котором уже слышал: «Возвратясь же домой, стал смеяться над теми, которые находят вкус в чаю с лимоном, причем дал понять, что лимон этот был соленый. Когда его расспросили подробнее, оказалось, что он смешал два незнакомых ему плода и, вместо лимона, спросил огурца, который ему и подали. Мужик этот был долго общим посмешищем в деревне» (Иваницкий, 1898, 6-7).

2. Лесные ягоды

Помимо собственно дикорастущих трав на севере во множестве собирали лесные ягоды, целебные свойства которых были известны давно. Примерно 90% всех углеводов ягод составляют

легкоусвояемые сахара, главным образом, фруктоза и глюкоза. Они содержат также от 0,9 до 2,0% свободных органических кислот (винная, лимонная, яблочная, бензойная и др.) и, таким образом, всегда были надежным средством против цинги.

Наиболее распространенной ягодой была клюква болотная (*Oxycoccus palustris* Pers.) – ползучий кустарник с вечнозелеными овальными листочками. Брусника (*Vaccinium vitisidaea* L.) – ягода кустарника семейства вересковых, особенно богата пищевыми волокнами, свободными органическими кислотами. В бруснике сравнительно много витамина С (15 мг %), благодаря наличию бензойной кислоты брусника хорошо сохраняется на воздухе и в воде. Благодаря этому ягоды клюквы и брусники ели в сыром виде. Они были настоящим лакомством, особенно для детей. Из брусники делали кисели, морс, желе и варенье, а листья заваривали и пили вместо чая.

В сухих сосновых борах весной и особенно осенью – в сентябре крестьяне собирали толокнянку (*Arctostaphylos uvaursi* Spr.), или «медвежье ушко». Ягоды толокнянки – жесткие, мучнистые с несколькими косточками внутри, из-за малой съедобности их и называли «медвежьими». Само название толокнянки происходит от слова «толокно». Известно, что высушенные ягоды толкли в ступе, а зимой добавляли к муке для выпечки хлеба. Вот почему и закрепилось за толокнянкой такое прозвище, как «мучница», «толоконник».

Черника, или черница (*Vaccinium Myrtillus* L.), – одна из самых распространенных ягод на севере. В пищу употребляли сушеные ягоды, их также применяли как вяжущее средство при кишечных расстройствах. Череповецкие крестьяне Новгородской губернии получали вкусный и полезный сок из ягод черники, или «гоноболю», который здесь назывался «цеж», или «циж» (Герасимов, 1898b, 398).

В болотистых местах произрастала морошка (*Rubus Chamaemorus* L.) – травянистое растение, плоды которого обладают противоязвенными свойствами. Ее собирали особенно много в Русской Лапландии, например, в Кольском уезде Олонецкой губ., где продолжительная зима и плохая почва препятствовали земледельческим занятиям и разведению овощей. Лейтенант Рейнеке, побывавший в 1830 г. в г. Кола – окружном городе Кольского уезда, писал: «Собственное же произрастание Лапландии суть грибы и разного рода ягоды, из коих морошка занимает первое место, по большому ее количеству и пользе, каковую она может принести жителям сей страны,

составляя здоровое лакомство и некоторую часть их промышленности» (Описание., 1830, 23, 26).

Сбор лесных ягод был доходной статьей сельского хозяйства жителей Новоладожского уезда Санкт-Петербургской губернии. Больше всего они собирали морошку, «глажу», которую продавали в город на настойку, «брусницу» (бруснику), клюкву, рябину возили на продажу в Петербург (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1471, л. 7).

Н. А. Иваницкий писал, что в Сольвычегодском уезде Вологодской губернии «из ягодных трав по берегам Двины и Вычегды произрастают брусника, черника, голубика, паленика, морошка и отчасти ежевика» (Иваницкий, 1898, 6).

Голубику (*Vaccinium uliginosum* L.) – крупную ягоду синеватого цвета ели в сыром и сушеном виде, из нее делали кисели. В районах Русского Севера потребление голубики считалось эффективным средством предупреждения гиповитаминоза С. «Само собою разумеется, что такие ягоды, как брусника, черника, голубика и морошка, поедаются в сыром виде, как говорится, сколько влезет», – писал Н. А. Иваницкий (Иваницкий, 1890, 26).

Поляника (*Rubus arctisus*) тоже была распространенной ягодой и к тому же очень ценной по своим качествам, оттого она всегда имела хороший сбыт. Ели местами и воронику (*Empetrum nigrum*), несмотря на ее сильное мочегонное свойство, оттого в народе она получила название «сика», или «Машка-посикашка». Собирали и землянику, богатую бензойной кислотой.

Ягоды черной смородины (*Ribes nigrum* L.) были очень любимы в народе, считалось, что почки, собранные весной и заваренные с молоком, хорошо очищают кровь.

Повсюду употребляли в пищу ягоды черемухи (*Prunus Radus* L.), которые ели и в свежем виде, и заваривали как чай. Черемуховый лист клали в чайник с чаем для запаха, а из черемуховой муки пекли пироги.

Повсеместно ели в сыром виде рябину. Ее общипывали кистями осенью, когда ягоды прихватывало морозом и они становились сладковатыми. Кисти рябины связывали бечевкой, вешали на повети и зимой употребляли в пищу как лакомство. В Сольвычегодском уезде такие связки рябиновых кистей называли «кукшина-ми» (Иваницкий, 1890, 25).

В пищу шли и ягоды малины (*Rubus idacus* L.), богатой лимонной кислотой, поэтому ее ели в сыром виде. Но очень часто цветы малины и сушеные ягоды заваривали и пили при простуде и от кашля как потогонное средство. Взвар из су-

шенных ягод с красным медом пили при коклюше (Иваницкий, 1890, 152).

Крестьяне Вологодской губ. собирали верес, или можжевельник (*Juniperus communis* L.), ягоды которого называли «мождюха». Слово «можжевельник» в народе было неизвестно (Иваницкий, 1890, 154).

В Вологодской губ. ягоды заготавливали на зиму впрок в большом количестве (Воронина, 1992, 86). Малину, чернику, голубику сушили, морошку и клюкву старались сохранить в свежем виде. Клюкву держали в кадках в холодном месте, бруснику хранили в моченом виде, а рябину – в мороженом. Ягоды были неотъемлемым компонентом повседневных, праздничных и обрядовых блюд, и прежде всего основной начинкой для пирогов. Их пекли практически повсеместно – в Архангельской, Вологодской, Олонецкой губерниях (Бернштам, 1983, 68). С ягодами готовили квас, кисели. А сольвычегодские крестьяне ели кисель из солода, в котором разваривали ягоды калины (Иваницкий, 1898, 7). Олонецкие крестьяне бруснику толкли пестами и выносили на мороз, а зимой часть отделяли от застывшей массы и разводили ягоды водой (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 886, л. 3-5).

В отдельных районах Русского Севера сбор ягод велся особенно интенсивно. Крестьянские сообщества, осознавая, что это может негативно сказаться на урожаях последующих лет, вводили запрет на их сбор в течение определенного времени. Такой обычай «заповедывать» ягоды существовал и в Череповецком уезде Новгородской губ., где плохие урожаи хлеба, вследствие песчаной почвы и преобладания болот особенно в южной части уезда, заставляли крестьян обращать большее внимание на «лесной харч» и заготавливать его помногу впрок, как подспорье к прочим пищевым продуктам, а излишки ягод пускать на продажу. Так что, контроль за их сбором, временный запрет был целесообразен и с точки зрения экономической выгоды. Вот что писал об этом современник: «В предупреждение выбора ягод еще неспелыми и для равномерного распределения их между всею деревнею, ягоды бруснику и клюкву “заповедуют”. Для этого в начале лета собирается в данной деревне сход и постановляют приговор не собирать ягоды до известного времени, а слушникам определяется наказание. В день “расповедывания” ягод, отправляются почти поголовно для сбора, и в урожайные годы брусники набирают, а затем намачивают и напаривают целые кадки. Клюквы же некоторые семьи набирают по четверти и более, часть ее продается приезжающим, нарочно для

этого, скупщикам. Даже такие невкусные, как, например, можжевельные, и то заготавливаются по несколько мер. В продолжение зимы из них варят праздничный напиток под названием “вересового сула или пива”, который пьется всеми с удовольствием, за неимением ничего лучшего» (Герасимов, 1898а, 122-123).

3. Грибы

Значительное подспорье в традиционном питании сельского населения Русского Севера составляли грибы, которыми изобиловали здешние леса. В. И. Даль в своем «Толковом словаре живого великорусского языка» отмечал, что в числе наиболее типичных блюд жителей севера России были, например, похлебка из конопляного сока с груздями, соленые грузди, пироги с грибами или ягодами и др. (Даль, 1990, т. 3, 345-346).

В Вологодской губернии все грибы, или «губы», имели местные названия: «селяки», «воменецы», «волдянки», «паны» (белые грибы), «красные грибы» (боровики), «бычки», «кубари», «кубарики» и т. д. Из грибов приготавливали различные кушанья. Сушеные грибы использовали для похлебок: из вареных белых грибов или рыжиков с добавлением яиц готовили «голомудку»; суп из сухих грибов, отваренных с овсяной крупой, назывался «губница» (Воронина, 1992, 86). Для засолки шли грузди, рыжики, волвяницы (волнушки), путни, а «красные грибы» – подосиновики, «обабки» (подберезовики), белые грибы («коровенники») сушили, жарили и варили.

Жители Новоладожского уезда Санкт-Петербургской губернии грибы чаще собирали не на продажу, а для домашнего обихода (АРЭМ, д. 1471, л. 7). В Череповецком уезде Новгородской губ. грибы подвергались солению и сушению, а сушеные белые грибы шли исключительно на продажу на Крещенской ярмарке в г. Весьегонске по значительной цене – от 40 к. до 1 руб. за фунт, смотря по урожаю. Старый белый гриб называли «коновяш» или «коновятник» («Коновяшей нанесли») (Герасимов, 1898, 122-123, 395).

Грибы были неотъемлемой частью пищевого рациона олонецких крестьян. Корреспондент Тенишевского бюро писал: «Крестьянин нашей далекой и холодной Олонии не избалован пищею, которая отличается у них однообразием и малою питательностью. Пищевые продукты крестьянской семьи большею частию растительного свойства и заготавливаются крестьянами во время лета на весь год». Осенью заготавливали грибы впрок. Их сушили целыми мешками и готовили круглый год, особенно бедняки. Грибы отваривали

вали с овсяной заспой в виде похлебки, но чаще варили соленые рыжики с ячменной крупой. Рыжики и ягоды ели с блинами и кашами (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 886, л. 3-5).

Что же касается народов коми, то они грибы, как и ягоды, чаще сушили, а солили реже – из-за нехватки соли (Котов 2000, 110).

* * *

Традиция собирательства сохранялась и в советский период (1917–1991), когда употребление в пищу ягод, грибов и дикорастущих растений, как и прежде, поддерживало людей в трудные и голодные годы. Известный ученый Д. А. Золотарев, обследуя северные и другие губернии в 1919–1925 гг., отмечал, что «недостаток ржаной муки вынуждал прибегать к экономии и суррогатам». На севере для приготовления хлеба использовали сосновую кору и солому в отличие от юга и Поволжья, где в муку добавляли чаще лебеду, жмыхи, ботву от овощей: «Они очень часто заменяли хлеб в тяжелые годы голода и безвременья. Население вернулось к тому, что было обычно в натуральном хозяйстве плохо обеспеченных жителей деревни в отдаленном прошлом» (Золотарев, 1926, 149).

После Великой Отечественной войны в 1946–1947 гг. вновь разразился голод, поэтому карточная система была не только не отменена, а усугубилась за счет сокращения норм выдачи хлеба. Это коснулось и северных областей России (Попов, 1993, 79, 91). Многие пожилые вологжане надолго запомнили тяжелые послевоенные годы, когда с целью выживания имеющиеся запасы муки смешивали с овсяной мякиной и пекли мякинный хлеб, а при ее отсутствии ели головки клевера («кокша»), лебеду, крапиву, белый болотный мох, картофельную ботву. Нередко вместо хлеба употребляли плодоносные головки полевого хвоща, которые смешивали с головками льна, оставшимися после их обмолота («куглина»). В Тотемском р-не из них же варили кашу. Люди ели листья липы, перетертые с картофелем и мукой. Из мерзлой картошки пекли калачи. Но особенно тяжелой добавкой к пище были кости животных, растолченные в ступе, или березовые опилки: многие не выдерживали и умирали. До сих пор люди с осуждением вспоминают, что не разрешали собирать на колхозных полях колоски и зерна, оставшиеся после уборки урожая. Наказанию подвергались не только взрослые, но и дети. Не разрешалось, есть даже клеверные шишки, поскольку в годы войны клевер был почти единственной фуражной культурой (Воронина, 1992, 80-81). По моему мнению, тема употребле-

ния в пищу дикорастущих растений с целью выживания в советский период настолько важна и обширна, что заслуживает отдельного внимания.

В заключение следует сказать, что, судя по использованному в работе материалу, собирательство съедобных дикорастущих растений, ягод и грибов было значительным подспорьем в традиционном питании северных регионов страны, хотя и носило вспомогательный характер. Источники показали, что в XIX – начале XX вв. жители Русского Севера систематически занимались сбором даров природы и включали в пищевой рацион ягоды и грибы, а также плоды, корни, луковицы, молодые побеги, стебли, листья, почки, цветы, кору многих пригодных в пищу дикорастущих растений. Причем употребляли их в пищу по мере их созревания в различное время года в сыром виде или после предварительной обработки для приготовления различных блюд.

Нельзя не учитывать огромную пользу растений, содержащих множество натуральных витаминов, что сохраняло и поддерживало здоровье не одного поколения людей. Употребление в пищу дикорастущих растений и ягод позволяло бороться с такой распространенной болезнью, как авитаминоз, или цинга, предотвращая нехватку жизненно важного витамина С.

В годы неурожая, связанных с различными экстремальными ситуациями, дары природы как естественные растительные ресурсы существенно восполняли недостаток хлеба или отсутствие в пищевом рационе хлебных продуктов, занимавших в пищевом рационе жителей Русского Севера основное место, и спасали от голодной смерти немало жизней.

Собирательству был присущ коллективный характер, в сборе даров природы принимали участие почти все возрастные группы, начиная с детей. Таким образом, происходила социализация подрастающего поколения, что соответствовало традиционным нормам поведения.

Сбор ягод и грибов по-прежнему ведется во многих областях Русского Севера, но нельзя не сожалеть о том, что традиция собирательства дикорастущих растений с целью употребления их в пищу к концу XX в. стала постепенно угасать. Конечно, есть еще места, где их продолжают собирать, однако в связи с загрязнением природной среды пространство, на котором произрастают эти жизненно необходимые растения, стало сокращаться. Местные жители с сожалением отмечают, что неурожай диких ягод и грибов повторяется все чаще. Вызывает тревогу строительство атомных станций, несущих угрозу приро-

де. Потребительское отношение к окружающей нас природе привело к тому, что забыты многие ценные и полезные для здоровья дикорастущие растения. Вместе с тем, программа по изучению экологии окружающей среды с практическим освоением ближайшего жизненного пространства вполне могли бы стать частью школьного курса обучения.

История показывает, что экстремальная ситуация, когда происходит нехватка продуктов питания, может неожиданно повториться, и кто знает, может быть, нам вновь придется обратиться к многовековому опыту наших предков.

Литература

- Белицер В. Н. Очерки по этнографии народов коми. М., 1958.
- Бернштам Т. А. Русская народная культура Поморья в XIX – начале XX в. Л., 1983.
- Бунаков Н. Ф. Сельскохозяйственный очерк // Вологодские губернские ведомости. 1858, № 16.
- Воронина Т. А. Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Русский Север: Ареалы и культурные традиции. СПб., 1992. С. 78-101.
- Герасимов М. К. Из Череповецкого уезда, Новгород. губ. Пословицы и поговорки, приметы и обычаи // Живая старина. Вып. 1. СПб., 1898(a).
- Герасимов М. К. Материалы лексикографические по Новгородским говорам. 1. Слова Череповецкие // Живая старина. Вып. 3-4. (СПб.). 1898(b).
- Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. В 4-х тт. Т. 1. М., 1989; Т. 3. М., 1990.
- Дурасов Г. П. Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.) // Советская этнография, № 6, 1986.
- Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография. М., 1991.
- Золотарев Д. А. Этнографические наблюдения в деревне РСФСР (1919–1925) // Материалы по этнографии. Т. III, вып. I. Л., 1926.
- Иваницкий Н. А. Материалы по этнографии Вологодской губернии // Известия Императорского Общества любителей естествознания, антропологии и этнографии (ИОЛЕАЭ). Т. LXIX. Труды этнографического отдела. Т. XI. Вып. X. М., 1890.
- Иваницкий Н. А. Сольвычегодский крестьянин, его обстановка, жизнь и деятельность // Живая старина. Вып. 1. 1898.
- Карелы Карельской АССР. Петрозаводск, 1983.
- Котов О. В. Пища и утварь // Народы Поволжья и Приуралья. М., 2000.
- Липинская В. А. Пища // Русские. М., 1997.
- Маслова Г. С., Станюкович Т. В. Материальная культура русского сельского и заводского населения Приуралья // Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР. Новая серия. Т. LVII. М., 1960.
- Михайлова Л. П. Лексикализация несистемных фонетических явлений в вологодских говорах // Говоры Вологодского края: аспекты изучения. Вологда, 2008.
- Описание города Колы, в Российской Лапландии (Из записок флота лейтенанта Рейнеке). СПб., 1830.
- Отчет комиссии по обследованию Коми края в 1867 г. Архангельск, 1867.
- Попов Н. С. Хозяйственное описание Пермской губернии. Ч. 2. Пермь, 1804.
- Попов В. П. Российская деревня после войны (июнь 1945 – март 1953). Сборник документов. М., 1993.
- Словарь вологодских говоров. Вып. 2. Д–З. Вологда, 1985; Вып. 12. Ц–Я. Вологда, 2007.
- Стрижев А. Н. Открытая книга леса. М., 1977.
- Энгельгардт А. П. Русский Север. СПб., 1897.

Rezumat

În articol se analizează rolul și locul resurselor alimentare vegetale la locuitorii din nordul Rusiei în secolul al XIX-lea – începutul secolului al XX-lea. Se remarcă, că plantele sălbatice aromatice, fructele de pădure și ciupercile, conțin multe vitamine naturale, ceea ce a contribuit la menținerea stării de sănătate a mai multor generații de oameni. Folosirea lor în alimentație a făcut posibilă lupta împotriva avitaminozei sau scorbutului, a prevenit deficitul vitaminei C, esențială pentru viață. În anii secetoși, aceste plante acopereau substanțial lipsa pâinii sau produselor din cereale, salvând mulți oameni de la foame.

Cuvinte-cheie: plante sălbatice, pomușoare, ciuperci, nordul Rusiei, avitaminoză, scorbut, rațiun alimentar.

Резюме

В статье рассматривается роль и место естественных растительных ресурсов в питании жителей Русского Севера в XIX – начале XX вв. Отмечается, что дикорастущие травы, лесные ягоды и грибы содержали множество натуральных витаминов, что сохраняло и поддерживало здоровье не одного поколения людей. Употребление их в пищу позволяло бороться с такой распространенной болезнью, как авитаминоз, или цинга, предотвращая нехватку жизненно важного витамина С. Данные растения в годы неурожая существенно восполняли недостаток хлеба или отсутствие в пищевом рационе хлебных продуктов и спасали от голодной смерти немало жизней.

Ключевые слова: дикорастущие травы, лесные ягоды, грибы, Русский Север, авитаминоз, цинга, пищевой рацион.

Summary

The article deals with the role and place of natural plant resources of nutrition of inhabitants of the Russian North in the XIX – early XX centuries. It is noted that the wild grasses, wild berries and mushrooms contain many natural vitamins that preserve and maintain the health of many generations. Their eating allowed to deal with such a widespread disease as hypovitaminosis or scurvy, preventing shortage of vital vitamin C. These plants in lean years substantially compensate for a shortcoming of bread or a lack in the diet of grain products and saved from starvation many lives.

Key words: wild grasses, wild berries, mushrooms, Russian North, beriberi, scurvy, diet.

ХЛЕБ В СВАДЕБНОЙ ОБРЯДНОСТИ ГАГАУЗОВ

Обрядовые хлебы гагаузов достаточно разнообразны: *kolaç*, *ballı çörek*, *pita*, *paska*, *kovrik*, *ptiçka*, *guguşuk*, *sekizlik* и др. Они имеют различную функциональную направленность, семантику и символику, разную форму и предназначение.

Свадебный хлеб (*düün kolacı*), будучи средоточием обрядовой семантики и символики, является самым функционально значимым среди свадебных предметных символов, он проходит через весь «текст» свадьбы. Каждый этап свадьбы отмечен присутствием хлеба, который играет свою роль в структуре обряда, причем «текст хлеба» существует параллельно «тексту» самого обряда и интерпретирует обряд своим языком (Узенева, 2010, 85). Продуцирующая функция хлеба становится доминирующей. Приготовление обрядового хлеба, действия с ним в процессе всей свадьбы призваны обеспечить деторождение и плодородие в широком смысле. Анализируя символику хлеба в болгарской свадьбе, В. Николова говорит о тесной связи между замешиванием хлеба, коитусом и зачатием человека и о сходном представлении в народной культуре о плодородии природы и плодovitости людей (Николова, 1997, 34). Подтверждение тому мы находим и в символике хлеба в гагаузской обрядности. Его основными смыслами являются переход, соединение, доля, плодородие.

На гагаузской свадьбе изготавливалось несколько видов хлебов: 1) толстые пресные лепешки, намазанные медом (*ballı çörek/ ballı pita*); 2) круглые праздничные хлебы, караваи (*düün kolacı* и его разновидности); 3) хлеб для свадебной трапезы. Приготовление кислых хлебов (на закваске) передает продуцирующую семантику всего свадебного обряда. Способность дрожжевого теста подниматься, расти, увеличиваться в объеме символизирует рост благосостояния будущей семьи, увеличение богатства, повышение плодородия.

Впервые обрядовый хлеб появляется в узловой момент свадьбы – на помолвке: семьи обмениваются им в знак закрепления достигнутого договора о женитьбе. Для ритуального торжества *Emiş* хлеб выпекали в обоих домах: со стороны жениха – *söz kolacı/ kaniska* (большой каравай, сверху вареная курица или гусь) и *ballı kolaç* (каравай, намазанный медом), а со стороны невесты – *goda kolacı* (каравай, украшенный колосками и цветами из теста, на который клали

подарки для жениха). Хлеб от невесты дарили жениху, а от жениха – невесте. Этот хлеб символизировал саму невесту. Медовый калач (*ballı kolaç*) предназначался для раздачи. Мать жениха раздавала участникам торжества по куску медового калача и изюм, что символизировало пожелание здоровья и благополучия молодоженам (Курогло, 1980, 51). Символика винограда раскрывает радость создания новой семьи.

Для каждого из ритуалов гагаузской свадьбы выпекались различные по качественному составу, форме, украшениям обрядовые хлебы. Толстые лепешки (*ballı çörek/ ballı pita*) готовились накануне свадьбы, в четверг, и символизировали начало свадьбы. В давние времена в этот день совершался особый обряд «*hamur* – букв. ‘тесто’», описанный В. А. Мошковым в начале прошлого века¹. Молодые парни и девушки в четверг с музыкой и танцами сопровождали к реке (или источнику) двух ряженных девушек – «жениха» и «невесту», которые должны были в полном молчании набрать воды для замешивания теста. Девушка, изображавшая жениха, надевала мужскую шапку и в руки брала топор², перевязанный полотенцем, а представлявшая невесту опускала платок на глаза и закрывала им почти все лицо. Принесенную воду грели под звуки свадебной мелодии (*gelin havası* – ‘мелодия невесты’), а ряженные «жених» и «невеста» просеивали муку в квашне одновременно через три сита. В обряде также участвовали мальчик и девочка, у которых были живы родители. В течение всего обряда просеивания дети стояли на противоположных концах квашни и держали в руках зажженные свечи. Время от времени ряженные заявляли, что в сите есть прореха и его необходимо заменить. Это означало, что в него надо бросать деньги, которые потом распределялись между исполнителями обряда. Приготовив пресное тесто, клали его в печь. После выпечки хлеб (круглый и плоский) смазывали медом (*ballı çörek, ballı pita*) и делили на куски, которые деверь в сенях, куда выходило устье печи, раздавал участвующим в хороводе парням и девушкам, а затем и старикам, которые в это время находились в дальних комнатах (Мошков, 1901, 107-109). Здесь мука, тесто и испеченный сладкий хлеб символизируют бракосочетание, соединение жениха с невестой, а хоровод является защитным средством, обусловленным символикой замкнутого круга.

По мнению Р. Ивановой, обрядовый комплекс приготовления свадебного хлеба повторяет модель священного брака между землей и небом (Иванова, 1997, 25). Мысль эта подтверждается символикой болгарского обряда «Засевки» и гагаузского обычая «*Hamur*».

После обрядового приготовления хлеба молодежь отправлялась к невесте с кусочком этого хлеба и куском сырого теста, чтобы прибавить его к тому тесту, из которого в доме у невесты эти же обрядовые лица выпекали такой же хлеб, совершая аналогичные обрядовые действия. Невесте давали кусок хлеба, испеченного в доме жениха, а жениху приносили кусок хлеба, испеченного в доме невесты. В каждом доме готовили по одной лепешке, их обмазывали медом, – чтобы невеста была «сладкой», чтобы жизнь молодых проходила в согласии и мире. Лепешки символизировали жениха и невесту – кусочком готового хлеба, приготовленного *зылвами* у жениха, угощали только невесту, в свою очередь, кусок питы, принесенный от невесты, съедал только жених³. *Ballı çorek* (*ballı pita*) по кусочкам раздавался в обоих домах, что символизировало приобщение к «счастью» и, таким образом, его продуцирование. Большое количество ритуальных действий этого обряда должно было благоприятствовать зачину нового союза, зарождению новой семьи. Так, свадебный хлеб, приготовленный в доме жениха и в доме невесты с совершением одних и тех же обрядовых действий одними и теми же обрядовыми лицами при смешении обрядового теста из двух домов, являлся символом бракосочетания, соединения жениха с невестой (замешивание теста метафорически передает процесс соития), символом породнения двух родов (кусочек теста, приготовленный в доме у жениха, добавлялся в тесто, приготовленное в доме у невесты)⁴. Сам обряд являлся одним из узловых моментов ритуального «перехода» молодых из одного статуса в другой.

Просеянную через три сита муку добавляли в общую муку, из которой готовили различные свадебные хлебы, используемые в тех или иных обрядовых актах в течение всего свадебного процесса. Специально приглашенные женщины (*aşçukalar*) в течение пятницы и субботы пекли разные виды хлебов: одни предназначались для приглашения на свадьбу, другие – для раздачи, третьи – для свадебной трапезы, четвертые выступали как атрибуты свадебных ритуалов.

Свадебные калачи гагаузы выпекали только в форме каравая – большие, высокие, плетеные, с украшениями, что должно было символизировать желаемое изобилие и благополучие. Круглая

форма каравая символизировала брачный союз, породнение двух родов, рождение потомства, семейное благополучие, плодородие земли. Многие исследователи указывают на связь круглой формы хлеба с солярным культом (Сумцов, 1902, 133; Янева, 1989, 57; СД, 2, 404). Сверху свадебный каравай украшался фигурками из теста. Украшения варьируются в зависимости от предназначения каравая, от его адресата, а также от обрядовой функции. Каравайные хлебы были сладкими и несладкими. Сладкие каравай (*ballı kolaç/ tatlı kolaç*) предназначались для жениха и невесты, над головами которых их преломляли в момент ритуального прощания с холостячкой/незамужней жизнью и раздавали гостям, что символизировало единение участников обряда (верили, что магические свойства калача перейдут на каждого из них). Преломление совершал деверь, оно знаменовало собой очередной этап «перехода» молодых в новый статус. Каравай месили и пекли матери жениха и невесты. Украшения на этих караваях делались, соответственно, с мужской и женской семантикой – на каравая жениха были зигзаги из теста (символ мужской фертильности), а невесты – ободок в виде плетеной косы. В различных селах обряд преломления калача над головами жениха и невесты совершался на различных этапах свадьбы, но символизировал он одно и то же: благополучие, счастье, достаток, плодородие. Обряд разламывания калача характерен не только для гагаузов, но и для всех соседних народов: болгар, украинцев, молдаван (Артюх, 1987, 149; Зеленчук, 1959, 33; *Vuzilă*, 1999; Никогло, 2005, 184). Раздача хлеба на свадьбе глубоко символична: его готовили из продуктов, собранных всем селом, – общей муки, закваски. Теперь, получая кусок общего каравая (символ общей доли), каждый участник празднества получал свою долю счастья (Узенева, 2010, 86).

В настоящее время обряд преломления калача в знак перехода молодых из одного статуса в другой осуществляется в ЗАГСе после подписания документа о заключении брака. Деверь держит каравай над головами молодоженов, которые его разрывают на две части. По долям гадают, кто в семье будет главным. После определения «первенства» хлеб разделяется на мелкие куски и раздается присутствующим.

Кислые каравай выпекались из пшеничной муки, в тесто нередко добавляли муку, принесенную родственниками, соседями (общая доля). На одну свадьбу выпекали парное число караваяев (8-12). Они отличались по форме, величине, украшениям и, самое главное, по своему предна-

значению. Все свадебные караваи готовились из одного теста, но в круглую форму для выпечки тесто укладывалось по-разному. Так, для посаженных и для совершения некоторых свадебных обрядов (например, проводы невесты, встреча молодоженов в доме жениха, раздача подарков) каравай составлялся из больших переплетенных полос теста, а для раздачи – из маленьких «завитков», которые были похожи на яблочки и в готовом виде легко рвались. В Вулканештах этот калач так и называют – яблочный (*alma kolacı*). Яблоко в свадебной обрядности является символом любви, брака и плодородия.

В Чадыр-Лунге для свадьбы пекут 8 караваев: на венчание – калач от матери невесты; для совершения обряда «*söletmäk*» – калач от посаженных; калач, на который помещался подарок для посаженного отца, и калач, который разламывали над головой невесты после процесса одевания в свадебный наряд, – от *деверки* (жена брата жениха); остальные 4 калача пекла мать жениха (полевые записи С. Стамовой). В Вулканештах все 12 свадебных караваев готовят в доме жениха.

Следует отметить, что для гагаузской свадьбы не характерны пироги с начинкой, пресный (без закваски) хлеб, круглые хлебы с отверстием, антропоморфные и эллипсовидные хлебцы, широко распространенные в традиции соседних народов.

Каравайная форма хлеба характерна не только для свадьбы, но и для календарных обрядов, включающих брачные мотивы. Например, в колядовании: каравай выпекали только в доме, где была девушка на выданье, и предназначался он для ее любимого, остальным же колядующим давали калачи. Украшениями рождественского караваев были фигурки из теста: плетеный обод, цветы (символы девичества), колоски (плодородие) и круг (культ солнца).

Основным свадебным караваем у гагаузов является каниска (*kaniska*). Это большой каравай, на котором сверху располагается вареная курица (в некоторых селах – с красным острым перцем вместо головы). Он выпекался вместе с другими караваями из пшеничной муки высокого качества специально приглашенными женщинами. Некогда муку для свадебных караваев собирали всем селом: приносили родственники, соседи, друзья – все, кто был приглашен на свадьбу. Каравай для каниски был плетеным (*örülü kolaç*), выпекался в круглой форме (*kolaç*), чаще без дополнительных узоров, сверху смазывался яйцом. Отличительным признаком каниски является вареная курица (*süüş tauk*). А. В. Мошков в «Слова-

ре языка бессарабских гагаузов» дает следующее определение для обрядового калача: «Каниска – калач с воткнутой в него ногами вареной курицей (употребляется на свадьбах в качестве подарка); у болгар каниска – зазывное яство, которым приглашают в кумовья (Словарь Дювернуа)» (Мошков, 1904, 52). В прошлом вместо курицы мог быть кусок вареного мяса или вареная рыба (Мошков, 1901, 111), гусь (Курогло, 1980, 50). Такое разнообразие, возможно, связано с тем, что изначально слово «каниска» означало еду и питье, с которыми приглашают на свадьбу (об этом свидетельствует атрибутика греческой свадьбы и лексема, ее отражающая) (НГРС, 1993, 629). Как показывает этнографический материал, в гагаузской традиции обрядовые функции каниски заметно расширяются. Наряду с функцией приглашения основных обрядовых лиц на свадьбу, каниска занимает центральное место на главной свадебной трапезе, в обряде кормления невесты (*gelini konuklamak*), в обрядовом благословении молодоженов посаженным (*söletmäk/ tuz-ekmek/ proşka*), при венчании, при раздаче (обмене) даров и др. В Вулканештах из 12 свадебных караваев восемь оформлялись как каниски.

Рядом с каниской всегда присутствует вино, для которого на свадьбе используется деревянная баклага – чотра (*çotra*). Каниска и чотра являются единым сложным свадебным атрибутом, символизирующим новую семью. Сочетание вина и хлеба с вареной курицей представляет семью как неразрывное двуединство, где хлеб и вареная курица символизируют женское начало, а вино – мужское. Гагаузы каниской называют только каравай с вареной курицей, а не «еду и питье», как это первоначально было в греческой обрядности. Здесь происходит сужение сложного атрибута, а вместе с этим и смещение семантики его компонентов, а именно: хлеб – женское начало, курица – мужское.

По мнению Д. Никогло, на хлебе изначально был петух. Вот что она пишет: «Хлеб с вареной курицей (изначально с петухом) символизирует соединение двух начал: хлеб – женское, петух – мужское» (Никогло, 2003, 107). Использование в настоящее время вместо головы курицы красного перца является тому подтверждением. Другие этнографические факты показывают, что курица олицетворяет не только невесту, но и жениха, например, передача деверю курицы через дымовую трубу. Квилинкова Е. Н. зафиксировала в гагаузских селах обряд, который уже не совершается, но сохранен в памяти информантов: «Деверю, представляющему одно из важных лиц свадебной об-

рядности, передавали через дымоход (*bacalıktan*) бутылку водки, курицу и калач. Он принимал подношение, стоя на крыше, и там же угощался» (Квилинкова, 2010, 354-355). В данном случае дымоход символизирует женское начало, а каниска и водка – мужское. Здесь наблюдается совмещение мужской и женской символики в одном предмете, и связано это с тем, что на различных этапах обрядового «перехода» молодых в новый для них статус каниска имеет различную символику (ср.: каравай в славянской обрядности может соотноситься как с невестой, так и с женихом)⁵.

Отметим также, что хлеб с вареной курицей с красным острым перцем вместо головы, который вручают молодоженам перед отправлением в опочивальню, имеет эротическую окраску: под курицей подразумевается сама невеста, а красный острый перец выступает как фаллический символ. Эротическим моментом является и описанное выше обрядовое кормление деверя на крыше дома на второй день после свадьбы. Данный обряд по семантике аналогичен обряду «*kırmızı/tatlı rakı*» – ‘красная/сладкая водка’ и символизирует потерю девичества (момент коитуса) и переход невесты в статус замужней женщины.

Сочетание мужского и женского начала характерно и для символики свадебной чотры. Чотра – деревянная баклага с резными узорами – олицетворяет невесту, вино в ней – мужское начало. Пока идет свадьба, чотра всегда в руках у деверя, он строго ее бережет, и если вдруг она оказывалась в чужих руках, деверь откупался ведром вина. Если же невесту «крали» – приходилось откупаться деньгами.

Хлеб с курицей встречается в свадебной обрядности многих народов. Он известен всем соседним этносам. В славянской свадебной традиции курица/петух наделены брачно-эротической символикой, выступают маркером «переходных» состояний, процессов (СД, 3, 60). Особенно это характерно для южных и восточных славян. Целые курица, петух или жареная курятина, куриная лапша – обязательные обрядовые блюда на славянской свадьбе (СД, 3, 63). Внутри каравай запекают курицу или петуха, готовят пирог с курятиной, кренделек с положенной на него вареной курицей (СД, 2, 463). На Руси молодых в опочивальне кормили хлебом в форме курицы, вареной, печеной или жареной курицей (или петухом). В Болгарии в знак совершения брачного акта и чести невесты жених выносит украшенного петуха и пускает его в курятник (СД, 3, 63).

Упоминание о хлебе и вареной курице у турок находим у В. А. Гордлевского: «На османской

свадьбе трапеза жениха и невесты, проходившая в их спальне, состояла из лепешек, фиников и вареной курицы, которую кто-нибудь из близких жениха спускал в комнату через трубу» (Гордлевский, 1968, 101, 113) (ср.: у гагаузов обрядовое кормление деверя через дымоход).

В Болгарии смысловое содержание лексемы *каниска* несколько смещено. В Родопях и в Карнобатском крае каниской называют калач, в который втыкают свадебное деревце, символизирующее, как и каниска в гагаузской свадьбе, потерю девичества и заключение брака. Название свадебного деревца у болгар образовано от наименования хлеба, служащего для него основанием (Узенева, 2010, 141-142). В районе Русе на торжественной трапезе перед кумовьями лежат два калача – на одном деревце, на другом – каравай, на котором сверху помещена вареная курица с красным сладким перцем вместо головы (Узенева, 2010, 93). К сожалению, Е. С. Узенева не конкретизирует данные обрядовые калачи отдельными названиями. Возможно, их терминология отсутствует. В Бяла Слатина молодожены при первом посещении родителей невесты после венчания приносят «прощальный» хлеб («прощален леп»), на котором сверху расположена запеченная курица и вино (Узенева, 2010, 94). После свадьбы молодожены в знак уважения ходили к кумовьям на поклон. Венелина Маринова, описывая свой Добруджанский край (с. Гарвански) упоминает о каниске, с которой ходили к кумовьям на поклон – целая курица, пита, вино и ракия (Маринова, <http://www.paralel44.com>). В Пиринском крае составным компонентом каниски вместо курицы было яблоко (символ невесты) (Попова, 2009, 66), а на Пасху – крашенные яйца – символ плодородия: «Носи се поклон, *каниска*, връзка – боядисани яйца и великденски кравай» (<http://archive-bg.com>). Обрядовое действие (посещение кумовьев) и в болгарском, и в гагаузском языках отмечены сложным термином, в состав которого входит лексема каниска: ходят на каниска / *kaniska gezmää* (http://bg.wikipedia.org/wiki/Брестовица_Област_Пловдив).

Надо отметить, что в рассказах Н. Хайтова, в которых отражается жизнь в Родопях⁶ (Хайтов, 1969), диалектизм *каниска* употребляется в его первоначальном значении – еда и питье, с которыми приходят приглашать на свадьбу, крещение («каниска/канишка – ястие и питье, с което ходят да канят за кръщаване, за сватба») (chetohkniga.blogspot.com/.../blog-post_6613.h..).

В гагаузской обрядности каниска как символ семьи, продолжения рода встречается не только

в свадебной обрядности, но и в обрядах, связанных с рождением и воспитанием ребенка – каниску и вино дарили женщине, принимавшей роды (Никогло, 2003, 107)⁷, а также в календарных обычаях – при обрядовых посещениях молодоженами главных свадебных чинов (посаженых и деверя) на Новый год, Масленицу и Пасху (Soroșanu, 2006, 28; Никогло, 2007, 48). В заключение приведем еще один интересный факт из традиционного быта гагаузов: по дороге в гости женщина несет каниску, мужчина – графин с вином (женщина и каниска символизируют землю, мужчина и вино – небо).

Примечания

¹ Обряд просеивания муки и приготовления свадебных хлебов известен многим европейским народам. У молдаван он называется *cernutul făinii, pornitul sitelor* (Чокану, 2011, 366; Фолклорул обичеюрлор..., 1979, 27), *aluat* (Sojocaru, 1998, 58).

² В Шуменском округе Болгарии «молодая» несла коромысло с ведрами, а «молодой» – топор (СБНУ, 42, 286).

³ Во Фракии жених и невеста должны были в одиночестве съесть посланный другой стороной хлеб, не деля его с другими (Вакарелски, 1935, 335).

⁴ В Юго-Восточной Болгарии (область Карнобат, с. Деветинци) для хлеба невесты приносили немного кислого теста из дома жениха, после выпекания которого говорили, что «два рода замешались» (Василева, 1993, 215).

⁵ Сочетание мужского и женского начала характерно для символики свадебного караваея у восточных славян, что в значительной степени обусловлено этимологией слова *коровай*, связанного с названием коровы (когва), символически олицетворяющей невесту, тогда как суффикс *-(а)ъ*, оформляющий производное *когваъ*, позволяет видеть в каравае символическое воплощение быка-жениха (ЭССЯ, 1984, 115). Коровье-бычье символику караваея проясняет свадебный фольклор [СД, 2, 462].

⁶ Родопы находятся в непосредственной близости с Грецией.

⁷ У славян повсеместно после родов, на крестины ребенка роженице приносят жареную, вареную или живую курицу, хлеб и вино (СД, 3, 64).

Литература

- Артюх Л. Ф., Яровая В. А. Пицца // Украинско-молдавские этнокультурные взаимосвязи в период социализма. Киев, 1987. С. 136-155.
- Вакарелски Х. Бит и език на тракийските и малоазийските българи. Ч. 1. Бит // Тракийски сборник. Кн. 5. София, 1935.
- Василева М. Традиционни календарни и семейни обичаи в Карнабатско // История и култура на Карнабатския край. Т. 3. София, 1993.
- Гордлевский В. А. Османская свадьба / Избранные сочинения. Этнография, история востоковедения, рецензии. Т. IV. М., 1968.
- Зеленчук В. С. Очерки молдавской народной обрядности (XIX – начало XX вв.). Кишинев, 1959.

Иванова Р. Знаковата същност на сватбените хлябове // Хлябът в славянската култура. София, 1997. С. 22-28.

Квилинкова Е. Н. Семья и семейная обрядность гагаузов // Курсом развивающейся Молдовы. Т. 10. Личность и группа: векторы трансформационных изменений. М.: Старый сад, 2010. С. 348-358.

Курогло С. С. Семейная обрядность гагаузов в XIX – начале XX в. Кишинев, 1980.

Маринова В. Моят корен добруджански – Гарвански // <http://www.paralel44.com/>

Мошков В. А. Гагаузы Бендерского уезда // Этнографическое обозрение, 1901, № 1. С. 98-160.

Мошков В. А. Словарь языка бессарабских гагаузов // Наречия бессарабских гагаузов. Образцы народной литературы тюркских племен. изд. В. Радловым. Ч. X. СПб., 1904.

Новогреческо-русский словарь. М., 1993. (НГРС)

Никогло Д. Е. Хлеб в цикле семейной обрядности гагаузов // Ежегодник Института межэтнических исследований АНМ. Т. IV. Кишинев, 2003.

Никогло Д. Е. Традиции питания потомков русинов на территории Молдавии // Русин. Международный исторический журнал, № 2 (2). Кишинев, 2005. С. 180-186.

Никогло Д. Е. Виды хлебов в рождественской обрядности гагаузов // Питание в культуре этносов. Материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб., 2007. С. 47-52.

Николова В. Хляб и сватба (по материали от традиционната българска сватба) // Хлябът в славянската култура. София, 1997. С. 29-36.

Попова Б. Ябълката като символ на плодородие и любов в народната култура // Еротичното в историята. Т. I. Габрово, 2009. С. 61-74.

Сборник за народни умотворения, наука и книжнина (Сборник за народни умотворения и народопис). Кн. 42. София, 1893. (СБНУ)

Славянские древности. Этнолингвистический словарь. Под ред. Н. И. Толстого. Т. 2 Д-К (Крошки). М., 1999; Т. 3 (К-П). М., 2004. (СД)

Сорочану Е. С. Полевые записи в г. Вулканешты в 2012 г. (Архив автора)

Сумцов Н. Ф. О свадебных обрядах, преимущественно русских // Символика славянских обрядов. Избранные труды. М., 1996.

Узенева Е. С. Болгарская свадьба: этнолингвистическое исследование. М., 2010.

Фолклорул обичеюрлор де фамилие. Алк.: А. С. Хынку, В. С. Зеленчук. Кишинэу, 1979.

Хайтов Н. Диви разкази. Когато светът си събуваше потурите. Пловдив, 1969.

Чокану М. Свадебная обрядность // Молдаване. Под ред. М. Н. Губогло. М., 2011. С. 363-384.

Этимологический словарь славянских языков. Праславянский лексический фонд. Под ред. О. Н. Трубачева. Вып. 11. М., 1984.

Янева С. Български обредни хлябове. София, 1989.

Buzilă V. Pâinea – aliment și simbol. Ch., 1999.

Sojocaru L. Structura nunții tradiționale în Basarabia. Teza de doctorat. Ch., 1998.

Soroșanu E. Gagauzların kalendar adetleri (etnolingvistik araştırması) / Гагаузская календарная обрядность (этнолингвистическое исследование). Кишинев, 2006.

http://bg.wikipedia.org/wiki/Брестовица_Област_Пловдив.

http://chetohkniga.blogspot.com/.../blog-post_6613.h..

http://archive-bg.com/bg/p/presstv.bg/2013-05-13_2074665_47/Press_TV/

Rezumat

Articolul este consacrat cercetării pâinii de nuntă (dүүn kolaci), care constituie una dintre cele mai importante imagini simbolice a culturii tradiționale găgăuzești. Încărcătura simbolică pronunțată a pâinii ține de semantica comună a ceremoniei de nuntă, sensurilor ei de baza – trecerea tinerilor într-un nou statut social, soartă nouă, înrudirea între două neamuri, fertilitate. Pentru fiecare rit nupțial găgăuzesc se coceau pâini ceremoniale diferite după formă, conținut și decor: *ballı çorek*, *ballı pita*, *ballı kolaç*, *tatlı kolaç*, *alma kolaci*, *örülü kolaç*, *sinidä kolaç*. Un loc deosebit îl ocupă pâinea de nuntă cu cea mai sofisticată semantică, *kaniska* (pâine împletită, peste care se pune un pui fiert, uneori cu ardei iute în loc de cap), utilizată în etapele distincte ale nunții, cu simbolism variat și îndeplinind diferite funcții ceremoniale.

Cuvinte-cheie: găgăuzi, nuntă găgăuză, ceremonial de nuntă, pâine de nuntă, *kaniska*.

Резюме

Данная статья посвящена свадебному хлебу (dүүn kolaci), одному из важнейших символов в традиционной культуре гагаузов. Особая символическая нагруженность хлеба связана с общей семантикой свадебного обряда, такими его основными смыслами, как переход молодых в новый социальный статус,

новая доля, соединение двух родов, плодородие. Для каждого из ритуалов гагаузской свадьбы выпекались различные по качественному составу, форме, украшениям обрядовые хлебы: *ballı çorek*, *ballı pita*, *ballı kolaç*, *tatlı kolaç*, *alma kolaci*, *örülü kolaç*, *sinidä kolaç*. Особое место занимает сложный свадебный хлеб *kaniska* (плетеный каравай, сверху которого располагали вареную курицу, иногда с красным острым перцем вместо головы), используемый на разных этапах свадьбы с различной символикой и выполняющий те или иные обрядовые функции.

Ключевые слова: гагаузы, гагаузская свадьба, свадебная обрядность, свадебный хлеб, *kaniska*.

Summary

The article is dedicated to wedding bread (dүүn kolaci), one of the most important symbols in traditional culture of Gagauz. Special symbolic meaning of bread is connected with common semantics of wedding ceremony, its basic meanings – passage of young people in a new social status, new share, connection of two clans, fertility. There were baked different by the qualitative composition, shape and decoration wedding breads: *ballı çorek*, *ballı pita*, *ballı kolaç*, *tatlı kolaç*, *alma kolaci*, *örülü kolaç*, *sinidä kolaç* – for each of rituals of Gagauz weddings. A special place takes wedding bread *kaniska* (‘braided loaf with boiled chicken up on it, sometimes with red spicy pepper instead of its head), used on different stages of the wedding with different symbols and fulfilling various wedding functions.

Key words: Gagauz people, Gagauz wedding, wedding ceremony, wedding bread, *kaniska*.

**THE FOOD TRADITIONS OF PEASANTS IN MOSCOW REGION
AT THE FIRST HALF OF THE 20TH CENTURY
(the villages of Kolomenskoe and Sadovaya Sloboda)**

Materials for the article were collected by the author during the fieldwork and consist of interviews with the inhabitants of the villages and data from the documents of the Russian central archives and the scientific archive of the Moscow State Integrated Art and Historical Architectural and Natural Landscape Museum-Reserve (Kolomenskoye)¹.

Since the second half of the 18th century it had become profitable for the peasants of Moscow region to orient their farms to the needs of the capital. That orientation influenced specialization of agriculture and particularly correlation of the cultivated crops. The capital markets' nearness moved the traditional arable farming to the background. The local peasants cultivated cereals only for family needs and bought a lot of baked goods in Moscow.

The peasants of Kolomenskoye oriented their work to vegetable growing because of rich soil and water meadows in the flood plain of the Moscow river. Besides cabbage and cucumber that used to be the most popular vegetables in Russian markets, the locals cultivated potato, carrot, swede, fodder beet, pea and bulb onion. In homesteads peasants planted different sorts of greens for family consumption: dill, tarragon, garlic, horseradish, turnip, carrot and cucumber as well. I. I. Kvashnin, a peasant, informed: "Every industrious market gardener brought 10-15 carts loaded with dung to his plot or as we called it – *delok*"², and besides it, every year garden soil was fertilized with silt during the river flood.

At the end of the 19th century there were 1068 orchards in Nagatinskaya volost (Баталин, 1883, 24-25). The village of Sadovaya Sloboda, situated on the right bank of the Moscow river, was famous for them. The inhabitants preferred cultivated apple-trees, but an owner could have some orchards and one of them was with apple-trees and in the others he could grow cherry trees and strawberries, either currants or gooseberry bushes. The peasants also grew pear trees, plum trees, raspberry canes. The locals bred a particular winter-hardy variety of raspberry that became widespread then.

By the end of the 19th century in Nagatinskaya volost there had been big commodity farms that were oriented towards delivery of their gardening produce to the capital and other cities of the country.

Peasants used only one part of the reaped harvest for their families and sold another bigger part.

Trade in sauerkraut was the most profitable business and peasants prepared it in great volumes, gathering almost 8000 heads of cabbage from one plot (*delok*) (ЦХД, Д. 10. 144 об.) and making sauerkraut (not less than 850 000 buckets) in oak vats (*doshniki*) (Баталин, 1883, 19). Only F. M. Sorokin, a peasant of Sadovaya Sloboda, prepared and sold sauerkraut in amount of 1333 metric centners a year (*На Варшавке* 1999). Apart from sauerkraut the inhabitants pickled cucumbers and soured apples.

Traditional conditions of sauerkraut and pickle sale were the following: a local greengrocer and a peasant entered into a contract according to which vats (*doshniki*) and barrels with the produce were sealed, but stored at the peasant's place and delivered to the shop as necessary. Various military organizations contracted for sauerkraut and pickled cucumbers with the local peasants who sent them in large amounts to Kronstadt and Murmansk for the navy because sauerkraut was considered a good remedy for scurvy. The wholesale of the local produce was also carried on at the market place near Ilyinskaya square. And those peasants who had small or medium farming retailed their harvest at Smolenskiy and Serpukhovskoy market places, at Zatsepskaya square and Tishinskiy (Gruzinskiy) market place. The trade especially went up in winter and during the fasts when the peasants retailed green-stuff and pickle at the 'Fast market' (*postnyy torg* or '*na Bolote*') near the Big Stone bridge (*Bolshoy Kamenny Most*) across the Moscow river. All the year round the locals delivered greens, fruits and berries to restaurants, shops, institutions and factories of Moscow. And some of the peasants were personal suppliers to such famous people as S. Morozov, a merchant, or M. Gorkiy, a writer.

Additionally in the ravines adjacent to the villages the inhabitants gathered berries and nuts both for family use and sale. And some of the peasants, who had a special permission, could keep bees and sell surplus of honey (ЦХД, Д. 56 120-120 об.; *Село* 1870, 92; *Савостьянова*, 2010, 96). There were also many lakes along the old bed of the Moscow river, where the inhabitants fished roach, perch, burbot, gudgeon, pike and zander. For needs of lenten fare some people had smoking sheds.

The peasants stocked fresh, pickled, soured and dried food items, cellared potatoes and other vege-

tables. At Moscow markets they bought mushrooms and then dried or pickled them for everyday and lenten meals. Berries were used for drying and preserves. Soused apples were the most widespread sort of home conservation. In the village of Kolomenskoye the local old believers provided themselves with traditional home-made alcoholic and non-alcoholic beverages such as kvass, beer and home brew (*braga*), various liqueurs, trying to have them ready for patronal festivals.

Until the 1920s the peasants sowed rye for baking home bread and making home brew of rye malt and honey. Animal husbandry generally served the purpose of family needs, although the peasants often sold milk, curds and sour cream at Moscow markets³ (ЦХД, Д, 476 1). Benefitting from carrying on business in their farm products the local people had to buy some goods such as cereals, flour, sugar and oil in the capital. Also they bought some more fish, fruits and sweetsies.

The most part of the peasantry population in the villages under discussion belonged to the movement of the Russian Old Believers confession that retained the role of priests (*Popovtsy*). That's why their food traditions met the requirements of the Orthodox Church calendar and canon, and according to them people ought to keep the fast for most days of the year.

The strictest fast was kept during the first and the Holy Week of the Great Lent when the peasants ate only bread with boiled water. The rest of the days they made noodle soup (*lapsha*) or cabbage soup (*shchi*) with mushrooms. It was allowed to use oil only on Saturday and Sunday. Visitors noted that old believers of Kolomenskoye village kept very strict fast and there were special days when they did not cook and eat at all (the first two days of the Great Lent and the two days on the eve of Easter, also they could abstain from eating on Friday fast-day).

The basic ingredients for cooking lenten food were rye flour (Липинская, Воронина, 2005, 362), cereals, dried mushrooms and vegetables. The most popular dishes were sauerkraut soup (*shchi*) and rye noodle soup (*lapsha*) with mushrooms, millet and buckwheat porridges (*kasha*), pea jelly and porridge. Among the favourite dishes there were also mushroom paste and stewed cabbage. For making the mushroom paste, which was eaten with cucumber and horseradish, some dried overripe porcini (*zheltyak*) that were boiled and crumbled with chopping knives in a little wooden bowl. The peasants of Sadovaya Sloboda also made 'Russian borsch' of cucumber prickle with boiled grated beet. The main dishes for the holidays that took place during the Great Lent (such as the Annunciation Day, Palm Sunday, etc.) were either boiled

or fried fish and zander aspic.

The feature of the Annunciation Day meal was shaped pastry '*zhavoronki*'. A. Koshkina recollects that having baked that pastry in the form of a bird, her mother always went out to the yard and handed out the '*zhavoronki*' to children.

By the day of beheading of St. John the Baptist (11 September) vegetables and fruits had ripened, and as it was also considered a fasting-day, the peasants enjoyed a hearty meal of lenten food seasoned with oil.

During the Non-Lenten seasons the Old Believers cooked using meat, milk, butter, eggs and fish. Everyday meal consisted of cabbage or noodle soup with meat, '*drochyona*' (baked potato mash with milk, eggs, chopped onion and cracklings), *solyanka* (dish of stewed sauerkraut, mushrooms and cracklings).

Pies and buns were considered the main festival dish, and housewives baked them with different fillings such as cabbage with onions, cabbage with onions and eggs, mushrooms with onion and eggs, apples. The favourite fillings of Sadovaya Sloboda housewives were cherries and raspberries or home-made fruit jelly. At the end of the 1930s a new kind of pies appeared and became widespread. The peasants called those pies '*poddymyshnye*', filling them with chopped meat and onion and fried using sunflower oil or melted butter.

At dinner table members of old believing families behaved according to strict patriarchal traditions: prayed before and after eating, children could be punished with blow of a spoon to a head for mischievousness.

Christmas was honoured as the most important day among the religious holidays, and the local people prepared a lot of meat for the whole period that called '*Svyatki*', that lasted till Epiphany. They slaughtered pigs, piglets, calves and baked hocks. One of the favourite fried dishes was '*rubets*' that was made of washed pig guts filled with buckwheat or millet porridge and onion. For Christmas table housewives cooked meat jelly, cabbage soup with meat, stewed meat with carrot and onion, baked a piglet in oven. Guests were also treated with liqueurs, soured apples and pies.

The last week before the Great Lent was considered preparing period for starting to keep the fast, so meat products were prohibited. But the peasants compensated it with abundance of pancakes, different kinds of baked goods and dairy foods. Some of the interviewees recollect that during the festival drive several men put little iron stoves on sledges and their wives fried pancakes on the run. Those women often attached a pancake to the heads as a decoration.

For Easter the peasants also slaughtered a goose or a pig because during all the Renewal Week there were no fasting days. The special dishes of the festival were *'paskha'* (Easter cheesecake of pot cheese mixed with sugar, butter, and raisins), big Easter cakes *'kulichi'*, eggs that were dyed with onion skin or coloured rags and threads.

The local feature of Trinity Sunday meal was home-made ice-cream. Apart from different kinds of pies and mushroom paste, housewives cooked two sorts of puddings. The first one, called *'kalashnik'*, was made of wheat bread soaked in milk, frothed egg whites and sugar. The second one, called *'pshonnik'*, was made of millet or rice porridge with sugar and milk. It was considered that those puddings would go better with sour cream.

Some of the rituals of the traditional wedding-cycle were also celebrated with feasts. For instance, during the *'lady'* (an acquaintance party of relatives of a bride and a bride-groom) the guests were treated with nuts, sweets, gingerbreads and figs.

After the church wedding ceremony newlyweds accompanied by their relatives arrived to the bride-groom's house where they were met by his parents holding an icon and a loaf of bread with salt on an embroidered towel. There was a popular sign that the bigger piece of a wedding loaf a newlywed took, the more powerful he or she would be in their married life. But the main wedding-day dish was considered *'kalashnik'* that was formed and baked like a big pie in an oven.

When a member of the community died, his or her relatives had to make funeral repasts for the third day after the death (i.e. just the funeral day), the 9th and the 40th days, and at for anniversary of the burial. The ritual dishes for all the funeral repasts were pancakes, *'kutya'* (of boiled wheat and honey) and *kissel*. A hearty dinner with abundance of different kind of dishes was a custom for all those ritual dates, but the composition of ingredients and dishes depended on the fast and non-fast season and days. The pancakes were served with red and black caviar, sturgeon, salmon, boiled and smoked or salted fish, cabbage soup and at the end of the repast guests were treated with pies, compote and *kissel* that was made of wheat (or buckwheat) flour and boiled water. On the 40th day's repast there were cabbage soup with meat and chicken noodle soup. While making the lenten variants of funeral dishes, the local housewives substituted mushrooms for meat, and in Sadovaya Sloboda village there was a special lenten dish, called *'kalya'*, that was a variant of borsch with pickled cucumbers, mushrooms and horseradish.

The organized system of growing and selling

farming produce destroyed by the October revolution was followed by decrease of usual foodstuff consumption. The beginning of 1920s and 1930s, the years after the Civil war and collectivization. Were very difficult periods for the local peasantry. Being short of products and goods, housewives gave up making home bread and simplified recipes of the traditional dishes. The soviet variant of home brew was made of slices of *Borodinskiy* bread with sugar and yeast. After arrival of migrants from the Kursk region who brought black chokeberry, the locals started to make liqueur of these berries for sale and home use. In Sadovaya Sloboda village the traditional wheat flour for the ritual *kissel* was substituted with purchased starch and vinegar. After the imposition of the food card system in 1930 family kitchen gardens became the only salvation from famine. The abrogation of the card system in 1936 enabled the peasants to improve their position and restore some of the food traditions.

The food traditions of the peasants of Kolomenskoye and Sadovaya Sloboda villages, on the whole, were based on the nationwide Russian traditions of keeping all the fast-seasons of the Russian Orthodox Church canon and customs of festival and ritual repasts. However, nearness of the capital influenced farming of the local peasantry, orienting it towards serving the needs of Muscovites.

The market fruit and vegetable gardening with subsequent processing of the produce for sale was followed by emergence of new local original dishes based on sauerkraut and pickled vegetables. The nearness of Moscow markets also made purchase of town goods and food items easier for the local inhabitants and let them approximate their food to urban standards. In the Soviet epoch cultivation and processing of vegetables and fruits were continued in collective farms, organized on the lands of the local communities during the collectivization in 1930. The conditions of the peasantry life were dramatically changed in the second half of the 20th century, when those lands were included in the city area of Moscow and the inhabitants had to move from their cottage houses to different apartment buildings. However, despite turning into city-dwellers, the former peasants of Kolomenskoye and Sadovaya Sloboda villages and their children have been following the local traditions and recipes of cooking and pickling.

Notes

¹ Полевые материалы автора (ПМА): записи бесед со старожилами села Коломенского и деревни Садовники Московской области. 1998–2012 гг. МГОМЗ: Свод данных археолого-этнографических опросов жителей села Дьяковского и деревни Садовников, проведенные научно-производственным предпри-

ятием «Реставрационный центр» в 1986-1991 гг. Фонды ЦХД до 1917 г.: Московской духовной консистории, Управления Московского генерал-губернатора, Московского губернского правления, Московского уездного полицейского управления, Нагатинского волостного правления, Московской уездной земской управы, Московского губернского по крестьянским делам присутствия; следственные дела ГАРФ; ЦГА-МО: фонд Ленинского волостного исполкома.

² Запись беседы с Ильей Ивановичем Квашниным 1906 г.р., село Дьяковское, улица Дьяково городище. Дом 90. (МГОМЗ: Д. 21, 73).

³ Записи бесед с Г. С. Березиной, 1924 г.р. и В. Я. Гороховой 1938 г.р. (ПМА-5 2011).

Literature

Баталин А. Ф. Огородничество и садоводство // Историко-статистический обзор промышленности России. Гр. X. Всеросс. пром.-худож. выставка 1882 г. в Москве. Под ред. Д. А. Тимирязева. Спб., 1883.

Липинская В. А., Воронина Т. А. Пища и утварь // Русские. Серия «Народы и культуры». М.: Наука. 2005.

Московский государственный объединенный музей-заповедник. Научный архив. Оп. 1, д. 777. Свод данных археолого-этнографических опросов жителей села Дьяковского и деревни Садовников, проведенных научно-производственным предприятием «Реставрационный центр» в 1986-1991 гг. / Н. А. Кренке О. А. Мурашко, Е. С. Нефедова и др. 1986-1991 гг.

Газета «На Варшавке». 1999, март, №3.

Село Коломенское: исторический очерк / Сост. А. Корсаков. М.: Тип. А. Жарковой, 1870.

Савостьянова О. П. Беглопоповская община села Коломенского (конец XVIII-XX в.). Киев. 2010.

Rezumat

În acest articol se examinează tradițiile alimentare ale credincioșilor de rit vechi, locuitori ai suburbiilor din Sudul Moscovei. Perioada cronologică propusă spre analiză datează cu sfârșitul secolului al XIX-lea – începutul secolului al XX-lea. Modul de a se alimenta al țăranilor a fost influențat de următorii factori: activitatea economică, confesiunea religioasă și stabilirea în imediata apropiere de capitală.

Cuvinte-cheie: țărani înstăriți, credincioșii de rit vechi, tradițiile alimentare, ustensile, ospățurile festive.

Резюме

В настоящей статье рассматривается культура питания крестьян старообрядцев южного Подмосковья. Анализируется период конца XIX – начала XX вв. На культуру питания оказывали влияние следующие факторы: хозяйственная деятельность, конфессиональная принадлежность и близость столицы.

Ключевые слова: зажиточные крестьяне, старообрядцы, культура питания, утварь, застолья праздников.

Summary

The article examines the food traditions of old believing peasants in southern part of Moscow region. The researcher analyses the period from the end of the 19th century to the 1940s. The food traditions in the region were influenced by peasants' economy, the confession and proximity to the capital.

Key words: well-off peasantry, old-believers, food traditions, utensils, holiday meals.

Александр КОЖОЛЯНКО

ПИЦЦА В СЕМЕЙНОЙ ОБРЯДНОСТИ УКРАИНЦЕВ БУКОВИНЫ

Важной составляющей частью семейных праздников и обрядов (свадьба, похороны, поминальные дни) была пицца.

В научной литературе вопросы использования пищевых продуктов и пищи поднимались еще в XIX – начале XX вв. Определенные данные о пище и питании украинцев Буковины можно найти в украинских, российских, польских, румынских, австрийских историко-этнографических изданиях, сборниках, журналах, монографиях.

Работы австрийско-буковинских этнографов Р. Ф. Кайндля «Гуцулы», «Буковина – Галичина – Верхняя Венгрия»¹, Л. Симигиновича-Штауфе «Буковина. Общее краеведение»², польского этнографа О. Кольберга «Карпатская Русь»³, украинских этнографов В. Шухевича «Гуцульщина»⁴, Ф. Вовка «Этнографические особенности украинского народа»⁵, румынских этнографов

Д. Дана «Рутены Буковины»⁶, С. Ф. Мариана «Свята румун»⁷ и др. содержат отдельные материалы о пище и питании населения Буковины.

Различные аспекты народной пищи буковинцев частично освещаются в работе Г. Кожоляно «Этнография Буковины»⁸. Народное питание украинцев исследовали Л. Артюх⁹, Т. Гонтарь¹⁰ и др. Однако целый ряд вопросов, касающихся народного питания украинцев Буковины в семейной (свадебной, похоронной) обрядности, остаются неисследованными этнологами.

Среди семейных праздников наиболее важное место занимала свадьба. К ней готовились заранее. После совершеннолетия дочери или сына готовили спиртные напитки (водку и вино), запасались мукой, мясными и овощными продуктами, сушеными фруктами и ягодами.

Еда, сладости, напитки, которые готовились

к свадьбе, подчеркивали значимость этого события в жизни молодых и их родственников, прочность семейных уз, наконец, свидетельствовали о зажиточности семьи. Зажиточные крестьяне до свадьбы забивали теленка, свинью (на Гуцульщине и в предгорье – овец). У бедняков праздничный стол мог быть и без мяса. Для приготовления свадебных угощений приглашали лучших в селе кухарок – «кухарьок», «хозяек». Количество свадебных блюд также зависело от зажиточности хозяина. Считалось, что на столе обязательно должны быть три блюда: холодец-«студенец», клецки и суп («зупа», «дзяма»). Но у крестьянина-бедняка часто и этого не было. Тогда готовили другие блюда – капусту, гороховый суп, красную свеклу с саламахой или «цвикли» с хреном.

На Буковинской Гуцульщине и в предгорье обязательными свадебными блюдами были капуста, брынза, мачанка, по возможности буженина и солонина.

В равнинной местности края – борщ с галушками, запеканка – «макаран», малай. Куры и яйца в свадебном ритуале играли обрядовую роль. Они считались символом зарождения жизни и, по народным поверьям, должны были обеспечить продолжение рода молодой пары.

Кур дарили молодым гости, приходя на свадьбу. Так, почти каждая хозяйка, идя на свадьбу, несла в руках живую курицу или петуха. Вареных кур дарили – «клонили» – в ходе свадебного обряда крестным и свадебным родителям молодых. Сваренные яйца давали съесть молодым после венчания. Такие же обрядовые обычаи и действия с яйцами и курами отмечены у многих европейских народов¹¹, что свидетельствует об индоевропейских корнях этого реликтового явления.

Магическая сила в свадебном обряде приписывалась меду. Свадебная венчальная «матка» и матери молодоженов угощали молодых медом сразу после венчания – «чтобы жизнь была сладкой и богатой в любви на долгие годы». Угощение медом осуществлялось священником и в ходе самого венчания. Медом с калачом угощали также близкую родню, соседей – по окончании обряда венчания молодых.

Магическая сила приписывалась и зерну пшеницы, сахару, чесноку, воде. Мать посыпала брачный путь молодых пшеницей с сахаром – на щедрую судьбу, на богатую и сладкую жизнь.

Матери жениха и невесты кропили водой с сахаром барвинок перед его сбором молодыми к венку. Вместе с барвинком в венок невесты и цветок жениха вплетали зубок чеснока как оберег от колдовства¹².

Обязательными свадебными праздничными мучными изделиями на Буковине, кроме хлеба, были калачи («колачи») и пироги («завыванцы»). Наиболее распространенной формой каравая была высокая паляница, украшенная фигурками из теста (птички, шишки, цветы).

Для выпекания калачей готовили дрожжевое тесто, добавляли масло, яйца, для вкуса соль (реже сахар). Выпекали калач из трех, шести или восьми валиков теста. Чтобы внутренние края теста не соединились, внутрь калача вставляли деревянную форму или стакан, смазанные жиром. Сверху его украшали листьями, цветами, гроздьями винограда, голубками, фигурками животных, сделанными из дрожжевого или пресного теста. Это, по народным верованиям, символизировало благополучие, богатство, плодородие, супружескую верность¹³.

Каравай в форме калача с отверстием посередине был распространен в Приднестровье, в Закарпатье¹⁴.

На Буковинской Гуцульщине изготавливали для молодых маленькие калачики из теста и творага, которые пришивались к праздничной свадебной одежде и были ее составным элементом.

Завыванцы делали из такого же теста, что и калачи, только с добавлением сахара. На «розтачаний» лист теста клали начинку из капусты, сыра, орехов, мака, яблок, слив, ягод, сворачивали его в рулет и запекали в печи. Подавали «завыванец» к столу на десерт порезанным на круглые кусочки.

Из безалкогольных напитков на свадьбе употребляли компоты и настои из фруктов, воду.

Алкогольными напитками были водка, вино и пиво. Использование пива на свадьбах распространяется с 20–30-х гг. Алкогольные напитки на свадьбе (водку, вино) пили из одной рюмки («порцийкы», «порции»), которая передавалась по кругу вокруг стола. Если стол был большой, то за одно застолье гостю удавалось выпить не больше 1–2 рюмок.

Важное место в свадебном обряде занимал мед. В народном свадебном обряде мед ставили в керамической миске в воротах, и невеста с женихом должны были переступить через мед, направляясь в дорогу к месту заключения брака.

В дохристианские времена при проведении бракосочетания волхв оглашал слова:

Дажбожьи внуки Вогнедана и Святогор (называл имена брачующихся)!

Выпейте этот мед на знак любви и единства с Родными Богами, живущими в Сварге и с вами пьющими за счастье ваше!

Жених, допив мед, разбивал кружку о камень со словами «На счастье!». Невеста говорила заклинание: «Как из этой чаши никто не сможет пить, так чтобы наш брак никто не мог разбить!»¹⁵.

Во времена христианства, по примеру дохристианского обряда, священник в конце церковного брачного обряда давал жениху и невесте съесть кусок хлеба с медом. При этом часто для веселья подносил хлеб с медом ко рту жениха или невесты, а затем быстро забирал, и новобрачные оставались с открытым ртом, что вызывало смех у присутствующих.

Смерть человека также сопровождалась целой системой обрядов с использованием народной пищи.

В древние дохристианские времена на похоронах на могиле справлялась тризна – давний украинский жертвенный обед. Основной жертвенной пищей была кутья из отварной пшеничной или ячменной крупы. Однако название она имела отдельное – «колыво». Такое блюдо считалась едой покойников.

При тризне употребляли хмельной медовый напиток или вино. Соответственно, в процессе обеда траур по усопшему переходил в радость жизни тех, кто остался жить.

Таким образом, тризна была чертой, за которой родные отмежевывались от смерти, посетившей их семью. Веселясь при тризне, люди пытались отпугнуть душу умершего, чтобы она не наносила ущерба живым. Веселой тризной человек стремился утвердить победу жизни над смертью.

Украинский историк М. Грушевский в связи с этим отмечал: «Поминальное богослужение не вращалось в пределах самого оплакивания умершего, а переходило к разным песням "сатанинским", то есть, дохристианского характера, и печальная часть поминок сменялась забавой, которая периодически возобновляла похоронную тризну»¹⁶.

В XIX в. в селах Буковинского Предгорья и Верхнего Буковинского Попутья на второй день после похорон семья погребенного и соседи собирались на «пару» – поминальный обед без свечей и калачей. К концу XX в. обряд собираться на «пару» еще сохранился в селе Суховерхов на Кицманщине¹⁷.

Поминальный обед – тризна – справлялся в день похорон, на девятый, сороковой день, годовщину смерти и в поминальные дни, которые имеют дохристианскую основу – дни почитания предков. Это Рождество-Коляда, Пасха, Проводное воскресенье (Проводы), Русалии, Спас, Дмитриевская суббота и др.

М. Грушевский отмечал, что у украинцев есть три больших поминальных дня: «Таких дней насчитывается три в году: весенний в четверг (Великодний), летний – когда цветет рожь, и "на Спаса". В эти дни мертвецы опасны для живых, они имеют большую силу, и против них нужно делать разные защитные действия <...> Трапеза обычно происходит на "гробках", и это, очевидно, – древнейшая, первоначальная форма; но местами эта церемония уже претерпевает изменений – между церковью, куда приносятся "мисочки" за умершие души и тут же справляется общая трапеза, – и кладбищем, где, кроме жертвы своим умершим родственникам, происходят и общие трапезы, переходящие затем в разные веселые забавы – особенно в бабьи песни и хороводы ("бабский Великдень")»¹⁸.

По христианскому верованию на третий день, по примеру воскресения Иисуса Христа, всякая христианская душа должна подняться на небо для поклонения Спасителю. В этот день, кроме поминовения души покойного в церкви, происходит поминовение и дома. Родственники, друзья и близкие знакомые приходят в дом, где их угощают богатым обедом, в конце которого каждый получает калач со свечой. В отдельных селах Буковины (Недобоевцы, Топоровцы, Клишковцы) вместе с калачом дают что-нибудь из посуды или полотенце¹⁹.

В XIX – первой половине XX вв. на Буковине имел место обычай нести в церковь на девятый день после смерти «поминальную девятину» (масло, сыр, сало, брынзу, сахар, фасоль, горох, кутью, калач). Также до 40 дней еженедельно родственники умершего поочередно приносили в церковь калачи за душу покойного. Через три месяца, полгода после смерти было принято приносить на могилу покойника ритуальное кушанье – кутью, хлеб и писанку.

В селах Верхнего Буковинского Попутья еженедельно в течение шести недель после похорон несли поминальную пищу – «мисочку». В давние времена это было ритуальное блюдо – кутья, а в XX в. она была заменена тремя небольшими калачиками, хотя название «мисочка» осталось и до конца XX в.²⁰.

Поминовение на третий день имеет распространение преимущественно в селах Верхнего и Нижнего Буковинского Попутья, а поминовение на девятый день распространено во всех зонах Буковинского края и, скорее всего, берет свое начало еще с древних дохристианских времен, когда люди в этот день совершали жертвенную тризну.

Через год, семь и двенадцать лет после смерти происходит поминовение покойника поминальным обедом.

Во все указанные выше дни поминовения родственники заказывают в церкви Литургию за упокой души умершего; как правило, также приглашают на поминальный обед священника и диакона.

На поминки подавали такие же блюда, как и на свадьбу или крестины, но только если похороны приходились на мясоед, а не на пост. Готовили ряд блюд, характерных и обязательных для поминального обряда. Это каша из пшеницы («колыво», «кутя», «пшеница»), толченая фасоль с саламахой, грибы, капуста. Обязательным было выпекание поминальных калачиков. Калач и свечу давали каждому человеку, присутствующему на похоронах, после окончания поминальной трапезы перед произнесением заключительной молитвы «Отче наш».

Вручая калач и свечу, родственники покойного говорили: «За душу умершего». В ответ звучали слова: «Простыби», «Прости, Господи», «Пусть Бог примет».

Из напитков на поминках, как правило, употреблялось вино, а порой и водка. Однако, по предварительной прижизненной просьбе усопшего, алкогольные напитки могли отсутствовать на поминальном обеде.

Безалкогольные напитки на поминальном столе были такими же, как и в другие обрядовые дни или праздники.

Кушанье «колыво» варили из пшеницы, добавляя для вкуса сахар, иногда – мед, орехи, реже – конфеты. На Гуцульщине бедные крестьяне из-за отсутствия пшеницы в отдельных случаях заменяли «колыво» измельченным хлебом, смоченным водой и сдобренным сахаром, – «покушкой». В конце XX в. в приднестровских и припрутских селах имели место случаи замены традиционного пшеничного «колыва» рисовой кашей с сахаром и орехами.

Грибы готовили с молочно-сметанным соусом – «сосом», «заправкой».

Обязательным был компот из сухофруктов.

В поминальные дни за души умерших давали на кладбище калач и свечу. Во многих селах поминальным днем весной был первый или второй день Пасхи либо через неделю после Пасхи – в воскресенье или понедельник («Проводное воскресенье», «Проводной понедельник»). Называли еще этот день просто «Проводы».

За несколько дней до этих «Проводов» семья посещает кладбище, убирает территорию вокруг

гробов (чистит могилу от листьев и остатков прошлогодней травы, подравнивает могильный холмик, подкрашивает кресты или вытирает от грязи надгробные памятники).

В день «Проводов» каждая семья, у которой есть умершие на кладбище, кладет в сумку-«трайсту» («тайстру») калачи и пасочки. На приготовленную новую посуду (горшок, коновка, ведро) подвешивают на нитке конфеты, разнообразное печенье, медовики в виде связки. Вместо этой посуды могут быть миска, «рынка», «рахва», в которые кладут конфеты, медовые пряники и обязательно одно или несколько яиц-«галунок» (яйцо, окрашенное в один цвет, – красный, желтый, зеленый, синий, темно-коричневый или другой).

В церкви в этот день происходит Богослужение за души умерших. По его окончании семьи посещают могилы на кладбище. На могилах выкладывают из трайст калачи или связки, конфеты и печенье, «галунки», зажигают свечу и устанавливают ее на могиле у креста. Разложив все это, молятся и садятся или стоят рядом с могилкой некоторое время, отдавая дань своим предкам, которые отошли в вечность.

Поминовение умершего продолжается 2–3 часа. Потом начинается дарение «поманы» – всего того, что принесено в трайстах (рубашки, полотенца, кружки, миски). Дарят соседям, знакомым, которые были на кладбище, и даже незнакомым людям в память об умершем. При дарении «поманы» говорят: «За деда Ивана» или «За вуйка Петра», «За бабу Марию».

Некоторые из родственников умерших устраивали на кладбище обед на могиле усопших или за столом, угощая едой и напитками родных, знакомых. Угостившись и забрав с собой подарок-поману, люди расходились по домам, а на могилах оставляли кусок хлеба, яйцо-«крашанку» («галунку») и свечу. В отдельных селах Хотинщины (Владычна, Широцы и др.), покидая кладбище, хозяева приглашали присутствующих на поминках знакомых и родственников домой на поминальный обед.

На «Проводы» пекли небольшие хлебцы с сыром и зеленью (лепешки), брали на кладбище вареные яйца, свинину, брынзу, кефир-«гусянку» – раскладывали на могилах и угощали своих родственников, соседей.

Обычай печь лепешки для поминовения умерших был распространен и в других славянских народов, в частности, у белорусов²¹.

В зарубежной (русской) Буковине (села Реваковцы, Рынгач, Зеленый гай, Грозинцы, Недо-

боевцы и др.) в поминальные дни выносили на кладбище и расставляли на могилах разнообразную еду: калачи, яйца-писанки, но ее не употребляли на кладбище, забирали затем домой.

Родственники и соседи дарили друг другу вынесенную на поминки посуду, калачи, свечи.

Таким образом, в семейной обрядности (свадебной и похоронной) использовались разнообразные пищевые продукты и блюда. Однако среди пищевых продуктов главную роль занимал хлеб-калач. Без него не обходился ни один этап свадебной обрядности. С хлебом-калачом провозжали умершего в иной мир, поминали в похоронной трапезе, а также в поминальные дни календарного цикла.

Примечания

¹ Kaindl R. F. Bukowina–Galizien–Oberungarn. Wien, 1902.

² Simiginowicz-Staufe L. Die Bukowina. Eine allgemeine. Heimatkunde. Wien, 1899.

³ Kolberg O. Rus Karpatska. Wroclau–Poznan, 1876.

⁴ Шухевич В. Гуцульщина. Т. I. Ч. 1. Львів, 1899. Т. I. Ч. 2. Львів, 1901. Т. V. Ч. 3. Львів, 1908.

⁵ Волков Ф. К. Этнографические особенности украинского народа. Украинский народ в его прошлом и настоящем. Пг., 1916.

⁶ Dan D. Rutenii din Bucovina. Cernăuți, 1913.

⁷ Marian S. F. Sărbătorile la români. București. Vol. 1-3, 1898–1901.

⁸ Кожоляно Г. Етнографія Буковини. Т. 1. Чернівці, 1999.

⁹ Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження). Київ, 1977.

¹⁰ Гонтор Т. О. Народне харчування українців Карпат. Київ, 1982.

¹¹ Gajek J. Kogut w wierzenich ludowjc. Lwow, 1925. С. 82-83.

¹² Материалы этнографической экспедиции Черновицкого национального университета им. Юрия Федьковича. Этнографический музей (МЭЭ ЧНУ), 1989. Т. 1. С. 3.

¹³ Здоровега Н. И. Очерки народной свадебной обрядности на Украине. М., 1974, С. 83.

¹⁴ Борисенко В. Українське весілля. Традиції і сучасність. Київ, 2010. С. 34.

¹⁵ Лозко Г. Вічання за звичаєм предків // Сварог, 2001, № 11-12. С. 24-25.

¹⁶ Грушевський М. Історія української літератури. Т. 1. Київ, 1993. С. 47.

¹⁷ МЭЭ ЧНУ, 1996. Т. 12. С. 12.

¹⁸ Грушевський М. Указанная работа. С. 180.

¹⁹ Кожоляно Г. Указанная работа. С. 394.

²⁰ МЭЭ ЧНУ, 1996. Т. 12. С. 13.

²¹ Sawiska I. Zwycwaje dziadow w Minszczyznie. Ziemia, 1912. С. 765.

Rezumat

În lucrare se cercetează utilizarea produselor alimentare în ritualurile de familie ale ucraienilor din Bucovina. Sunt analizate, în special, aspecte ce țin de întrebuințarea pâinii și produselor de panificație, pregătirea variatelor bucate tradiționale, folosirea băuturilor răcoritoare și alcoolice în timpul nunții, înmormântărilor și ceremoniilor de pomenire.

Cuvinte-cheie: nunta, funerarii, pâine, magie, ritual, tradiție.

Резюме

В статье исследовано использование пищевых продуктов в семейной обрядности украинцев Буковины. В частности, изучено применение хлеба и хлебопродуктов, приготовление разнообразных традиционных блюд, употребление безалкогольных и алкогольных напитков во время свадьбы, похорон и поминальной обрядности.

Ключевые слова: свадьба, похороны, хлеб, магия, обряд, традиция.

Summary

The use of food products in the family rites of Ukrainians of Bucovina is studied in the paper. In particular, the use of bread and bakery products and cooking a variety of traditional dishes is studied. The article also deals with the use of non-alcoholic and alcoholic beverages during the wedding, family and memorial ceremonies.

Key words: Weddings, funeral, bread, magic, ritual, tradition.

Екатерина КОЖУХАРЬ

ЛОКАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ НАЗВАНИЙ ПИЩИ И ПИТАНИЯ В УКРАИНСКОМ ГОВОРЕ С. БУЛАЕШТЫ ОРГЕЕВСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА

Традиционное питание украинцев активно исследовалось и достаточно основательно описано этнографами (Маркевич, 1860; Сумцов, 1885; Левченко, 1875; Волков, 1916; Даньківська, 1926; Артюх, 1977, 1987 и др.). Значительная часть работ посвящена региональным особенностям повседневной и ритуальной пищи (Артюх, 1982, 1994; Борисенко, 1997; Бубряк, 1993; Гонтар, 1979, 1983, 1987; Кожолянко, 1999; Мандебура, 2003 и др.). Лингвисты начали исследовать названия пищи и продуктов питания не так давно, и в последнее время наблюдается всплеск интереса к названной тематической группе лексики со стороны этнолингвистов и диалектологов (Волошинова, 2011; Ганудель, 1980, 1987; Гоца, 2010; Карасева, 2004; Козырева, 1984; Крыжко, 1997; Невойт, 1986; Турчин, 1990; Яценко, 2009 и др.).

Такое внимание к лексике говоров П. Гриценко объясняет тем, что необходимо «обеспечить надежным материалом области языкознания и смежных наук, непосредственно связанных с реконструкцией древнего состояния материальной и духовной культуры носителей языков» (Гриценко, 1984, 3)¹. Сведения о народном питании украинцев Молдовы, в том числе и о номенклатуре названий продуктов питания, блюд, посуды и утвари, можно найти в материалах молдавских и украинских исследователей (Артюх, Яровая, 1987; Голуб, Сорочинский, 2001; В. Кожухарь, 2004; В. Кожухарь, Е. Кожухарь 2004, 2005; Е. Кожухарь, 1995, 1996, 2000, 2012, 2013, 2014 а, 2014 б; Никоголо, 2012; Яровая, 1990).

Булаешты – старинное украинское поселение, расположенное в кодровой зоне Молдовы в окружении молдавских сел. Исследователи А. Романчук и И. Тащи, опираясь на предания местных жителей, документы и архивные материалы, выдвинули предположение, что село было основано не позднее XV в., а возможно, и раньше (Романчук, Тащи, 2010, 14-92)². Пытаясь определить пути миграции основателей с. Булаешты, авторы значительное внимание уделили анализу языковых фактов, в частности лексическим параллелям местного говора с буковинскими, гуцульскими, бойковскими и др. говорами юго-западного наречия украинского языка, как важному источнику исторической, этнографической и лингвистической информации (41-67). В опу-

бликованных приложениях значительная часть лексики – 270 лексем – относится к названиям пищи и питания (102-140). Эти материалы, наряду с аудиозаписями, сделанными в селе, стали источниками данного исследования.

Цель статьи – проанализировать и описать наименования, относящиеся к повседневной пище и питанию жителей села с. Булаешты Оргеевского р-на Республики Молдова, а также отдельные особенности питания украинцев этого села.

Как известно, система питания – это совокупность определенных признаков, которые характеризуют традиционно-бытовую культуру любого этноса: рацион питания, соответствующий конкретным географическим условиям, типы блюд, набор пищевых продуктов и способы их обработки для быстрого потребления и длительного хранения, пищевые ограничения и запреты, а также пищевые предпочтения, режим питания, правила обычаев и ритуального поведения при приготовлении и потреблении пищи, повседневная пища и ритуальные блюда (Арутюнов, 1981, 5).

Основу системы питания украинцев с. Булаешты Оргеевского района составляют продукты традиционного земледелия и скотоводства, что свойственно единому комплексу земледельческо-скотоводческого типа хозяйства, характерного как для этого региона, так и для украинцев в целом. Примечательно, что до настоящего времени на повседневную пищу булаештцев существенно влияют вспомогательные формы хозяйственной деятельности – охота (в более ранние времена) и собирательство, ведь село находится в самом сердце молдавских кодр, в вековых лесах с богатой фауной и флорой.

Общее название пищи – *йи'да*³. Слово *ст'рава* местными украинцами употребляется в значении «любая еда, которая готовится к праздничному столу (к свадьбе, поминкам и т. п.)».

В повседневном питании жители с. Булаешты, как правило, принимают пищу три раза в день. Общеукраинское название завтрака «*сніданок*» в говоре отсутствует. Вместо него употребляется слово '*утре*^{'''}*н'а*. Для обозначения приема пищи в обеденное время употребляется номен *о'б'ід*, ужина – *ве*^{'''}*ч'ер'а*. Что касается лексемы *п'ідве*^{'''}*ч'ірок* – полдник, то местные жители употребляют ее в значении «надвечерье», то есть

время суток, когда солнце практически скрылось за горизонтом.

Характеризуя сезонные особенности питания односельчан, респондент В. Романчук отметила: *шо 'йіл'іє? / шо 'бул'о / то 'йіл'іє / гол'одн'і не^и се'г'іл'іє // ну / до'пусти'м / йак'зари'з / ў мар'товіє // 'зари'з ш'ч'є но'вого не^ич'ого не^има // зе^ил'е^ин'цун'е^ийакого // ў'с'о ста'ре'йіл'іє / фа'сул'і / кар'тофл'у / ка'пусту / патл'аж'ел'і⁴ ква'шен'і / і сл'е^иў'к'е^и су'шен'і ва'ри'л'іє / к'ісе^ил'ієцу з'ни'єх / о'соб'ін:о те^ипер / ў'п'іст // 'ну / кол'іу ро'б'л'іє гал'уш'к'е^и / кол'іє май пал'ани'ч'к'е^и / шо 'бул'о ў хо'з'аіств'і / 'то і 'іл'іє // а 'зара'з пойаў'л'аісе^и зе^ил'е^инец / по'том п'іч'іри'ц'і⁷ // ... 'так і'ге 'г'іл'о ўне^ирет // шо ва'ри'л'іє зе^имоў / то і 'л'ітом // шо та'к'е о'соб'ін:о 'мал'іє? // ш'ч'є зе^имоў ру'бал'іє йа'ку 'курку // а 'л'ітом не^и ру'бал'іє кур'еі // 'так ўже х'іба на 'петра йа'к'е кур'ч'а ру'бал'іє // май восе'ниє ўже ру'бал'іє 'тоже^и по кур'ч'овіє // а 'так / х'то 'шо 'маў.*

Как видим, помимо сезонных особенностей, существенно влияли на формирование рациона украинцев кодр обычаи, ограничения и запреты.

Для обозначения действий и процессов приготовления пищи крестьяне используют такие лексемы: *ва'ри'тиє* – готовить пищу, варить; *зака'наре'тиє* – варить еду (перен.) (114), *зата'л'анатиє* – быстро, как-нибудь приготовить пищу (115), *з'л'уп'йуватиє* – очистить от оболочки (кукурузу, фасоль) (116), *зл'е'ватиє* – сливать (116), *на'л'агоде'тиє* – наготовить (122), *нате^ипер* – немного, на один раз: *зва'ри'ла йі'диє 'л'ієш'і' нате^ипер* (123), *на'праже'тиє* – нажарить (123), *об'праже'тиє* – поджарить (124), *п'ід'праже'тиє* – дожарить (125), *ска'наре'тиє* – сварить (132), *'спраже'тиє* – запечь (133), *нару'батиє* – 1) нарезать; 2) нарубить (123), *не'ре'б'абратиє* – 1) замесить для начала тесто (глину); 2) расковырять, но не съесть пищу (129), *не'ре'л'у'не'тиє* – перечистить (кукурузу, фасоль) (129), *роз'боўтатиє* – разболтать, размешать (130), *розл'у'не'тиє* – снять оболочку с кукурузы и т. п. (130), *'се'патиє* – лить (134), *уве^ихатиє* – 1) много готовить (к свадьбе, на поминки); 2) хозяйничать (136).

Действия и процессы употребления пищи: *'йістиє* – кушать, есть; *по'кушатиє* – испробовать, покушать (127), *жн'а'катиє* – жевать (113), *не'ре'жн'а'катиє* – пережевать (129), *кра'патиє* – жрать (119), *л'и'г* – глоток (121), *л'и'гатиє / ли'гатиє* – глотать (121), *об'л'опатиє* – объесться (124), *'папу, па'патиє* – есть, кушать (детское): *'гаі 'папу, па'паі* (126); *'сорбатиє* – хлебать, прихлебывать (132), *'хрупатиє* – щелкать семечки, есть сухари (138), *'хрустатиє* – есть (щелкать) семечки (138), *'ц'амкатиє* – чавкать (138).

Характеристика вкусовых и других качеств: *з'й'к'іє* – невкусный, неприятный на вкус (114), *кол'оч'іниє* – толченый (119), *ма'ш'єна, 'добре ма'ш'єна йі'да* – жирная, очень жирная еда, *на'рубаниє* – 1) нарезанный; 2) нарубленный (123), *об'л'упаниє* – очищенный (124), *не'р'ч'єниє* (128), *п'іс'ниє* – постный, *п'існа йі'да* (125), *пук'іє* – пышный, рыхлый (о тесте) (128), *се^ириє* – сырой, *ско'ромна йі'да* (132), *смаш'ниє* – вкусный (132), *'смашно* – вкусно (132), *'спраже'ниє* – жаренный (132), *'стухл'іє* – затхлый (133), *ўкус'ниє* – вкусный (136), *'си'те м'н'асо* – жирное мясо и *'л'єч'аве м'н'асо* – жилистое, постное мясо.

Характеристика человека и его отношения к употреблению пищи: *йісто'ви'тиє* – тот, кто ест с аппетитом.

Как и в других регионах Молдовы, в с. Булаешты наиболее распространенными были блюда растительного происхождения, прежде всего из зерновых, среди которых местные крестьяне чаще всего использовали остистую пшеницу – *во'с'іл'ну не'ше^ини'цу*, овес – *о'вес*, а также рожь – *'жито*.

Пшеничный хлеб – *хл'ін не'ше^ини'єш'ниє* – выпекали по мере необходимости, даже в воскресенье: *йак се^иконч'іу 'хл'ін // 'так і п'ік'л'іє // п'ік'л'іє і ў не^иг'іл'у / бо не^и'мал'іє кол'іє*.

Процесс выпечки хлеба был традиционным: собранное зерно необходимо было смолоть – *ўжор'ниє* (136) – *ўжор'нену му'ку* просеять через *'си'то* и в деревянном корыте – *це'б'ровіє* (н. ф. – *це'б'ер*) (138) замесить опару – *ро'ш'ієну* (130). *Рош'і'єниє* *хл'ін* – опару – готовили из дрожжей домашнего производства – *бот'кал'іу* (н. ф. – *бот'кал'і*) (111), в состав которых входил хмель – *хм'іл'*, *квас'не⁸ 'к'істо* – дрожжевое тесто и кукурузная мука – *кур'уз'ана му'ка*. Хлеб выпекают в формах – *та'вах* (н. ф. – *та'ва, та'ви'ч'ка*).

Для обозначения разнообразных действий, процессов приготовления теста, изделий из него и их составляющих, посуды и т. д. местные жители используют такие лексемы: месить, замесить тесто – *м'і'си'тиє, зам'і'си'тиє*; месить тесто на скорую руку – *за'б'абратиє*, месить редко – *та'л'анатиє* (134), перекидать – *бух'к'ітиє* (111), *'к'є'снутіє* – прокиснуть (о хлебе, мамалыге, борще, но не о вине, *ве^ино квас'н'іє*) (118), *п'ід'пукнутиє* – потрескаться (125), *ру'батиє, нару'батиє* – резать тесто, хлеб (что бы то ни было) (123), *та'ч'атиє* – раскатывать тесто (134), *'тач'аўка* – скалка для теста (134), *'тач'ане* – раскатанное тесто (134), *ка'л'уп* – кусок теста, брызги (118), *шабат'уватиє* – крошить (хлеб) (139).

Первый ломоть, отрезанный от целого хлеба, называют *ок'райок* (125); ломоть хлеба – *'баіда, бук'ата, 'гр'інка* (111); большой ломоть хлеба – *ве'л'ієка 'гр'інка, 'штаба; за'гн'ит* – румяная ко-

рочка на хлебе (114); *'кришка* – крошка (хлеба) (119); *мн'акушка* – мякиш, мягкая часть хлеба; *'кус'ин'* – надкушенный кусок чего-либо, в том числе и хлеба. Неудачный, невыпеченный хлеб в селе называют *'кл'оцок* (118).

В довоенные и послевоенные годы в селе сеяли больше ржи, нежели пшеницы, поскольку рожь была более урожайной. В. Романчук вспоминает, что чаще выпекали ржаной хлеб – *же'т'ни'и хл'иб*: *'йак пе'ше'ни'ц'и не' 'дуже 'бул'о / п'ик'л'и'е з 'жи'ета // 'к'ил'ч'ел'и'е й'го / по'том су'ши'л'и'е / п'ик'л'и'е 'хл'иб з 'него // з 'жи'т'н'ого 'хл'иба ро'би'л'и'е 'брагу.*

Дрожжевое тесто – *квас'не 'к'исто, или 'к'исто* на *бот'кал'ах*, использовали для разнообразной выпечки: *'бохани'ив* (н. ф. – *'боханец*) – хлебцы, испеченные на *'ватр'и'*⁹ (111); *пампуш'к'е'*¹⁰ (126) (н. ф. – *пам'пушка*) с разнообразной начинкой: *по'в'идл'о, 'бри'нза'*¹⁰, *'ж'йа'*¹¹ / *хто с 'ч'им; кни'ш'и'и* (н. ф. – *кни'ш'*) (119), которые молодое поколение сегодня называет *пал'ани'ц'и'и, пал'ани'ч'к'е'*¹² (н. ф. – *пал'ани'ца, пал'ани'чка*) – плоские пироги круглой формы с разнообразной начинкой (126), которые выпекали в печи на капустных листьях или в *та'вах*, а также *ве'р'тути'* (н. ф. – *ве'р'туда*) – сладкие рулеты. Секрет булаештских вертут в их рецепте: *'кл'ал'и'е 'сахар' // 'йай'ц'и // ва'рил'и'е н'инта'ри'ш'*¹² / *'йушку з 'него 'си'пал'и'е 'ро'ш':и'ну / шоб 'пахл'а ве'р'тута.* Начинка – грецкие орехи и повидло: айвовое, сливовое, абрикосовое. Вертута готовится в виде рулета и называется *'ж'йа.*

Из пресного теста – *со'л'откого 'к'иста* – выпекали разнообразные пироги: *пал'ани'ч'к'е'*¹³, *варза'р'и, сал'ар'йи.*

Пал'ани'ч'к'е' – круглые плоские пироги с начинкой из картофеля, капусты, творога и т. п., которые выпекали и в печи¹⁴, и на плите в сковородках. Весной, когда появлялась зелень – *зе'л'е'ни'е*, ее добавляли в начинку: *пал'ани'ч'к'е' п'ик'л'и'е 'й'у п'и'ч'и / 'й'у ти'г'ай'*¹⁵ // *нар'веш о'хапк'у 'кропу / 'п'ир'а зе'л'е'ного з це'бул'и' / та 'можна ту'да доба'ул'ати'е 'бри'нз'и / те' 'ро'би'ти'е пал'ани'ч'к'е' / а 'можна кар'тошку 'той зе'л'е'ни'е / то 'тоже 'можна ро'би'ти'е пал'ани'ч'к'е'.*

Варза'р'и (н. ф. – *варза'р'*¹⁶) – *пал'ани'ц'и* с «летней начинкой»: зелень, фрукты, ягоды: *варза'р'и – пал'ани'ц'и с ч'е'реш'ами'е / з 'ж'йо'у / з 'зарза'рами'е'*¹⁷ / з *'йабл'уками'е / хто 'йак /с сл'и'е'уками'е 'роб'яа // то'то варза'р'и се'нази'ел'вайут // то 'це 'у п'и'ч'и п'и'ч'ути'це' // бо на т'и'г'ай' 'йих не' 'годе'н п'и'ч'и'е // во'ни'е те'ч'у'т / 'той во'л'йи го'ри'ет / 'бри'скайе.*

Еще один вид *пал'ани'ц'и'ю – сал'ар'йи.* Саларии отличаются от вертут тем, что вертуты выпе-

кают в форме рулета – *'ж'йа,* а саларии – вертуты, закрученные по спирали в виде круга: *'йа 'ц'и сал'ар'йи 'роб'яа / бо 'тре' се'вл'азе 'у т'и'г'айу / а пал'ани'ц'и' л'и'ш во'д'на / 'у ту та'у.*

Пекут также коржи – *кор'ж'и* (н. ф. – *корж*) из разного теста: *на во'г'и / к'ишл'а'кови'е / и на бот'кал'ах // 'у п'и'ч'и'е / и на пл'е'к'и.*

Известные и любимые на всех «меридианах» проживания украинцев вареники жители с. Булаешты называют *пе'ро'ге'.* Их готовят с разнообразной *'нач'и'нко'ю – 'бри'нза / 'ж'йа / 'вешн'и / по'в'идл'о / ка'пуста / мн'асо //.* Мясо для начинки не пропускали через мясорубку, а измельчали вручную. Из этого же теста готовят *вар'не'ц'и'и // со'л'отк'е 'к'исто ру'бал'и'е 'кол'це'ком'*¹⁶ // *'у во'к'р'ип // по'том мас'ти'л'и'е во'л'йом.*

Лапшу домашнего приготовления называют *'к'исто.* Ее готовят несколькими способами: отваривают в воде и заправляют поджаренным на подсолнечном масле либо же на свином топленом жире луком, однако чаще употребляют с молоком, а также добавляют в первые блюда – *борш.* Из теста – *'к'иста* готовят также праздничное блюдо – *'бабу* (н. ф. – *'баба*).

Выпекали и блины – *бл'е'ни'е.* Подгоревшие снаружи, но сырые внутри блины называют *парто'л'ен'и* (126).

Традиционны в питании жителей села блюда из кукурузной муки и крупы. Для номинации кукурузы используется лексема *ку'рузи'е* (120), кукурузного зерна – *'зерно* (117); кукурузной крупы – *ку'руз'ан'и круп'ни'е; 'б'ил'и ку'рузи'е* – специальный сорт кукурузы для «петушков» – *коко'ш'и'ю; кукурузной муки – ку'руз'ана му'ка.*

В более отдаленные времена, примерно до 60-х гг. прошлого века, *ма'л'а'и* – кукурузный хлеб (121), в отличие от пшеничного, был повседневным в питании местных жителей. Как и на остальной территории страны, наиболее распространенным блюдом из кукурузной муки была и остается мамалыга – *ма'л'и'ета,* которую в селе готовят следующим образом: *'си'ни'ш 'воду / та'и'с'ил' / та'и' му'к'у / та'и // кол'е' во'на зду'ва'е' / посе'пайи л'и'ш му'ко'ю 'й'и по'вер'х'и / а по'том / кол'е' во'но се'сду'ва'е' / к'и'д'айиш 'дру'гу му'к'у // и 'добре м'и'шайиш.*

Готовую мамалыгу выкладывали или непосредственно на стол, или же стелили полотенце, или выкладывали на специальную дощечку и *ру'бал'и'е 'ни'тко'ю... // 'у 'цего 'нашого сто'л'а мо'к'р'йе' з'исподу / те'и' 'йа 'стел'у те'ра'у'не'к // а 'дру'г'и 'прамо на 'ск'йу // помн'у 'у 'мами по'ко'и'но'и / 'к'ико ва'рил'и'е // 'прамо на 'ск'йу 'кл'ал'и'е // а'л'е 'дру'г'и кл'а'дут на 'дошоч'ку.*

Мамалыгу употребляли с *фа'сул'ами'е / и*

кар'тофл'оў / іс студе"н'цом¹⁹ / іс бор'шом / іс 'бри"нзоў // 'йак 'хто шо 'маў. Но больше всего любили с 'шкварками" и сме"таной.

Изкукурузной муки готовили на'л'и"сни"к"е" (н. ф. – на'л'и"сне"к) – корж на к"е"шл'а'кови" (122).

Для приготовления 'каш'іў (н. ф. – 'каша) использовали кру'пу ку'руз'ану, з 'б'іл'и"х ку'руз'іў, из риса – wo'p'езу (н. ф. – wo'p'ез), пшеницы – пе"ше"ни"ц'і. Пшеничная крупа имеет специальное название – бул'гур. Кроме того, распространенной была также тыквенная каша – з бош'та'на. Отваренный на'гут местные жители также называют кашей. Кашу сдабривали wo'л'йом / 'маск'оў²⁰ или шк'варк'і к"е"дал'и"е'ў'н'у.

Что касается названий первых блюд, то мы зафиксировали следующие номены: борш (111), 'йушка, суп, бул'йон.

В селе различают несколько видов борща: борш ва'ри"л'и"е / йак і 'зари"с варе"мо // кар'тофл'а / ч"е" там до'баве"л'и"е' 'трох'и фа'сул'іў // а'н'е / 'трох'и"е ка'пусти"е / 'трох'и"е фа'сул'іў / 'трох'и"е кар'тофл'і // а'н'е // бурак ч'ір'вони"і з кар'тофл'оў / пре"праж'увал'и"е'й'го / таі б'із 'мн'аса / з wo'л'йом // на wo'л'йови"е' 'праж"ел'и"е'.

Собственно говоря, респондент изложил три рецепта приготовления бор'шу. Кроме них, жители Булаешт называют еще три вида этого блюда: 1) 'гол'и"і 'борш // 'це зо 'ск'іка кар'тофл'іў / і 'трох'и"е кру'пи"е / це"бул'у за'пражувал'и"е' / ул'йу; 2) 'борш с фа'сул'іў // 'так і ка'зал'и"е' / 'борш с фа'сул'іў // ста'р'і ва'ри"л'и"е' 'так / 'йак іс са'ми"ме" фа'сул'аме"; 3) 'борш с кар'тофл'оў // а 'йак 'л'и"ш' са'му кар'тофл'у / 'знач'и"т с кар'тофл'оў са'моў // кар'тофл'у 'л'и"ш' / 'б'іл'и"е н'і'ч'ого не" к"е"дал'и"е'ў'него // 'кл'ал'и"е' 'це"го 'кропу к'ва'шеного // а'н'і / су'шеного / 'закри"шк'и"е / ч"и"е пе"т'рушк'и"е к'ва'шеноі / бо 'кваше"л'и"е п'ит'рушк'у. Весной в борщ довливают крапиву – кро'пи"еў (н. ф. – кро'пи"е"ва), и ш":аў'ни"ек – щавель.

Все названные виды бор'шу обязательно заправляли специальной закваской – за'к'васн'увал'е"са (115) бор'шом (111), за'к'васкоў – кислой на вкус жидкостью (н. ф. – за'к'васка), из забродивших отрубей – тр'ісу (н. ф. – тр'іс) (112). Для приготовления бор'шу используют специальную посуду – бочоночек, который так и называется – бор'ш'іўка (111).

Сгустки жира в борще называют скал'к"е (132). Суп, согласно объяснениям респондентов, так 'само / йак 'борш / 'л'и"ш':ен' не"си"пал'и"е' бор'шу, то есть не подкисливали. Овощи жители Булаешт употребляют ежедневно и как отдельный продукт, и в составе других блюд.

Названия овощей: бош'тан – тыква (111), 'си"н'і – баклажаны, бурка'носа пе"р'ч'и"ца – сладкий перец (111), гого'шар – круглый перец, ротунда (112), ка'пуста; ка'пус'ти"н'а – листья капусты (119), кре"жаўка – головка квашеной капусты (119), кар'тофл'а (118), кул'андра – кориандр (120), л'у'би"сток, 'моркова, патл'а'ж'ел'і – помидоры (н. ф. – патл'а'ж'ел'а) (126), пе"р'ч'и"ца, пе"р'ч'и"ч'ка – горький перец (128), ч'ір'воне"і бурак – свекла (138), бура'ч'и"н'а – свекольная ботва, кр'ін – укроп, пе"т'рушка / п'ит'рушка, хр'ін – хрен, це"бул'а – лук, 'п'ір'а з це"бул'і – молодые листья лука (125), 'цел'іна – сельдерей, ўг"е"рок, ўг"е"р'к"е" – огурец, огурцы, ч'ос'нок – чеснок (138), 'п'ір'а с ч'осне"ку – молодые листья чеснока (125), ш":аў'не"к – щавель (139).

Для обозначения действия «раздавить» что-то (какой-то овощ) употребляется глагол росф'л'ач'ити"е (130). А раздавленный овощ или фрукт – росф'л'ач'ини"і.

Овощи крестьяне употребляли и употребляют сырыми, вареными, жареными, запечеными, тушеными. Это, как правило, простые в приготовлении и полезные блюда. Например, из тыквы – бош'та'на – готовили такие блюда: бош'тан ва'рени"і // 'так йі'го ва'ри"л'и"е' / та 'йіл'и"е // с кру'пами"е ва'ри"л'и"е' / ка'зал'и"е' / 'каша з бош'та'ном // бош'тан п'і'ч'ени"і // п'і'кл'и"е' йі'го / кол'и"е' п'і'кл'и"е' 'хл'іб / те"і 'пери"д w'г'н'ом к"е"дал'и"е' бош'тан / та се"п'ік. Использовали тыкву и в качестве начинки для пирогов: з бош'та'на ро'би"л'и"е' пал'а'ни"ц'і.

Важное место в рационе занимал и картофель, который добавляли в первые блюда: с кар'тофл'і ва'ри"л'и"е' борш. Из него готовили самостоятельные блюда, наиболее популярные – картофель жареный, который в селе называют пр'аже"на либо 'жаре"на кар'тофл'а, а также кар'тофл'а ко'л'оч"е"на (давнее название), п'уре (современное название): ка'зал'и"е' то'ди"е' / кар'тофл'а ко'л'оч"е"на // те"пер 'кажут п'уре. Готовили также деруны – карто'фл'ане"к'и"е'.

Респонденты отметили, что сегодня из свеклы готовят много разнообразных блюд, а раньше ее использовали главным образом для приготовления борща, а также хрена – х'рону з бура'ком, витаминного блюда в зимне-весенний период: х'р'ін те"сал'и"е' то'нен'ко / і бурак 'тоі / і добаў'л'ал'и"е' ту'да ро'с'ол' / ў'него // о'соб"е"н:о ў'цеі 'п'іст / до 'паск'и"е' // ка'зал'и"е' / шо 'пери"й'ти"жде"н' 'йісти"е' / шоб 'бл'ох"е" не" ку'сал'и"е' // посто'йан:о 'мама 'нам ро'би"л'а // ро'с'іл' с ка'пусти"е' / і бурак ч'ір'воне"і / і 'хр'ін.

Почетное место в рационе булаештцев, как

и других жителей республики, занимают бобовые, характерные для питания молдаван. В селе бытуют следующие названия бобовых: го'рох, фа'сул'и (137), ба'бане^м – крупная белая фасоль (111), л'е^мнта – линта (начали сеять недавно, в отличие от на'гуту) (121), на'гуд – нагут, бараний горох (122), пасте^мика – стручок фасоли, блюдо из стручковой фасоли (126), пасте^мик'е^м – тушеные стручки фасоли; б'ил'и, гара'гов'и, жо'ут'и, се^мвен'к'и фа'сул'и – местные названия сортов фасоли.

Названия блюд из бобовых: фа'сул'и кол'оч'е^мн'и (пюре из белой фасоли), фа'сул'и ва'рен'и (использовали цветную фасоль и не измельчали ее); ба'бане^м: ъ осноўном ва'ри'л'и'е / с 'коржоў²¹ // ба'бане^м кол'оч'е^мн'и // 'добре так ва'р'аца / л'у'ни'л'и'е / йак кол'от'ил'и'е /.

Широко используют стручковую фасоль: пасте^мик'е^м // 'брал'и'е зе'л'ен'и / ва'ри'л'и'е йих / 'праже^мл'и'е²² // 'йил'и'е // а кол'и'е дозр'ивал'и'е / збе^мрал'и'е з 'ни'х фа'сул'и // 'йа те^мпер 'робіу маі інач'е // 'кл'аду 'це ъ чаўне^мк... // а ста'р'и 'перви'й раз²¹ ва'ри'л'и'е 'йих / те^мі 'си'д'увал'и'е 'йушку / а по'том 'праже^мл'и'е // 'йа ўже те^мпер / таі 'пражу це^мбул'у / т'е^мдаіу тудіе пасте^мик'е^м / те^мі 'трошк'е^м во'ди'е / те^мі во'да ве^мк'ин'ийе / те^мі во'ни'е ва'р'аца / таі 'пражу;а 'сразу // а 'так по'ка йих 'зваре^мш / а по'том по'ка 'праже^мш / те^мі гро'мада 'вре^мна ъ'ходе.

И, как мы уже отмечали, фасоль добавляли, как отдельный ингредиент, в борш, готовили 'борш с фа'сул'и'у, а также употребляли ее с мамалыгой – фа'сул'и с ма'л'и'е'гоў.

На зиму овощи 'кваше^мли^е, засаливали и сушили. Квашеные помидоры называют мара'тур'и (111), ква'шен'и ъге^мр'к'е^м; ква'шена ка'пуста; кре^мжаўка – головка квашеной капусты (119); ро'с'іу – рассол (130); сал'а'мура – (131), т'аск – камень, который придавливает квашеную капусту, гнет (135); у'суга – плесень на поверхности квашеных овощей (а также кислого молока) (136); у'суже^мти'е^м – плесневеть (136).

Солили также на зиму и зелень: йак к'р'ип / так і пе^мт'рушка сол'и'л'и'е от'д'ел'но // те^мпер 'йе 'банк'е^м / то ъ 'банках / а то'ди'е ъ зба'ноч'к'е^м / горш'к'е^м гл'е^мн'ан'и. Кроме привычных укропа и петрушки, засаливали молодые листья свеклы: бура'ч'ин'а мол'оден'к'е / й'го 'тоже 'так / йак 'кр'ип // 'тоже 'добре //. Некоторые хозяйки засаливают на зиму также и щавель – ш'аўне^мк. Отдельно готовят зимнюю зеленую заправку: 'кр'ип / 'п'і'р'а с це^мбул'и / і пе^мт'рушка // і ъ'с'о ъ'м'ест'и 'сол'е^мш // 'це ъ'кусне дл'а бор'шу / і дл'а пал'ани'ц'и іу 'добре. Обязательно солили на зиму и листья винограда – 'ж'йиі, которые потом использовали для

приготовления голубцев. Баклажаны – 'си^мн'и – на зиму сушили, нанизывая на нитку тонко нарезанные пластинки, а зимой из них готовили 'соус.

Приблизительно до середины 60-х гг. прошлого века булаештыцы использовали в питании и конопляное семя – п'р'аде^мво: на'с'ин'а з 'п'раде^мва мо'ч'и'л'и'е / 'терл'и'е / ро'би'л'и'е мол'од'ко // ка'зал'и'е / мол'од'ко з 'с'імн'а / 'йил'и'е й'го л'ожкаме^м с 'хл'ібом / ч'е^м з ма'л'и'е'гоў.

Как мы отмечали, село находится в кодрах, в окружении лесов, поэтому такой вспомогательный вид хозяйственной деятельности, как собирательство, играет важную роль в питании местных крестьян до настоящего времени. В их рационе важное место отводится грибам, которые употребляют в течение всего года. В сезон – свежими, на зиму сушат, солят, в последнее время маринуют: ва'ри'л'и'е / 'праже^мл'и'е / су'ши'л'и'е // зе^ммоў ва'ри'л'и'е су'шен'и.

А. Романчук зафиксировал следующие локальные названия грибов: голу'б'инка – сыроежка (111), гре'бе^м – белый гриб (111), 'губка, 'порхаўка (вид гриба, который прикладывается к ране) (111), коза'р'и (н. ф. – ко'зар') – подберезовики (119), копа'к'е^м (н. ф. – ко'пак) (119), 'п'ідне^мнк'е^м (н. ф. – 'п'ідне^мнок) – опята (125), 'п'ісадк'е^м (н. ф. – 'п'ісадок) – вид грибов, растущих под бе^мре'с'тами^е (125), смор'ж'и (н. ф. – сморж) «съедобные грибы, которые появляются самыми первыми» (132), се^мн'ак'е^м (н. ф. – се^мн'ак) (134), се^мро'йиде^м (н. ф. – се^мро'йид) – вид белых грибов (134), шмарка'ч'и (н. ф. – шмар'кач') (139), йа'йе'шине'к'е^м (н. ф. – йа'йе'шине'к) (140). Общее название грибов – п'ич'е'ри'ц'и'и (н. ф. – п'ич'е'ри'ца) (125).

Кроме грибов, крестьяне собирали в лесу также: 'йагоде^м – землянику (139); све'р'би'ус – шиповник (131); 'дере^мн – кизил (113); л'и'ш'ч'и'е'ну – лесной орех, поромб'рел'и – терн (127), кро'пи'ву (н. ф. – кро'пи'ва). Уникальным видом собирательства считаем добывание меда диких пчел – 'меду.

Большинство фруктов и ягод выращивали на приусадебных участках, виноградники же, как правило, были за селом. Перечислим распространенные в говоре с. Булаешты названия ягод и фруктов и пересекающиеся с этой группой лексемь: бу'тук – куст винограда (111); бо'г'ица – винограда (111); 'водоше^мі – сочный (137); гар'буз – арбуз (111); 'груша; го'р'іх; 'гога – ягода (112); 'г'рона – гроздь винограда (112); гу'тейа – айва (112); 'зарзар'и – абрикосы-дички (115); 'здр'ити'е – созреть, 'здр'ил'и'и – созревший (фрукт, овощ) (116); зе^мл'епух – зеленый овощ, фрукт (117); 'ж'йа – виноград; 'панска 'ж'йа – смородина (126); 'коржа – кора, шкурка (119); курку'душ'и – мелкие сливы (120); л'у'шине'к – грецкий

орех, почти зрелый, но еще в зеленой оболочке (121); *мал'є'на* – малина, *пол'їг* – падалица, фрукты, в большом количестве, густо лежащие под деревом (например, яблоки); 2) все, что лежит в большом количестве (солдаты) (127); *сл'є'ў'к'є'* – сливы; *'фл'ак'ї* – раздавленные фрукты (137); *'йабл'уко*, *'йаблун'ка*; *'ягоде'* – клубника (139); *'йагусте'* – крыжовник (139).

Фрукты употребляли прежде всего в свежем виде, использовали как начинку для разнообразных пирогов, сушили на зиму и из *су'шени'є*х варили кисель – *к'їсе'л'и'є'цу* (н. ф. – *к'їсе'л'и'є'ца*).

К сложным блюдам, требующим большого количества продуктов и соответствующей технологии приготовления, в первую очередь, следует отнести известные всем украинцам голубцы. Заметим, что и молдаване, и болгары, и гагаузы, и ромы Молдовы считают голубцы своим национальным блюдом: молдавские *sar'male*, гагаузские *sar'ma*, болгарские *'гушк'ї*, *сар'м'ї* и цыганские *sar'male*. Украинцы с. Булаешты голубцы называют *гал'уш'к'є'* (н. ф. – *гал'ушка* (111). Основой для начинки голубцев был *бул'гур* – каша из кукурузной крупы, которую заворачивали в листья винограда – *'ж'їй* или капусты.

Гна'ти'є'на: *ро'би'л'и'є' у' л'убе' времн'а / зе'мо'у' во'соб'и'є'но // настр'угал'и'є' кар'тофл'у / кре'ши'є'л'и'є' / йак'на'борш' / і'по'том'мн'ал'и'є'к'їсто // так'у'руках // т'є'дал'и'є' туді'є' у'л'їй' / моркова / цє'бул'ку'праже'л'и'є' / і'ро'би'л'и'є' гна'ти'є'ну.*

'Ти'є'рба – блюдо из кукурузной муки, яиц, брынзы и шкварок (135): *'кл'адє'ш'и'є' трох'и'є' му'к'є' ку'руз'ано'ї / цє'бул'у'спраже'ти'є' / та'ї'йак'їє'шкварк'є' / 'кл'адє'ш'и'є'шкварк'є' / а'йак'не'ма / то'т'є'дай'и'є'бри'є'нзу'туді' / та'ї'не'ре'к'ї'ни'є'т / 'зо'два'йа'ї'є'ца. В селе *'ти'є'рбу* называют еще *бал'ан'да* (111).*

Ска'зут (131) – блюдо из вареной квашеной капусты с мясом (предпочтительно с жирной свиной) или со шкварками, иногда добавляют картофель, немного моркови, жареный лук. В пост это блюдо готовится на подсолнечном масле.

То'кана – сложное блюдо из вареного картофеля и крапивы, заправленных поджаренным на постном масле луком и чесноком. Похожее на токану блюдо – *'соус з'кро'пи'є'ви'*: *за'пражувал'и'є' трох'и'є' му'к'є' / кар'тошку / і'кро'пи'є'ву // з'вод'ну патла'ж'є'л'у'зе'л'є'ну'дл'а'ї'є'куса.*

Вспоминая тяжелые времена голодовки, В. Романчук рассказала, что крестьяне выживали за счет диких растений – *бур'ан'ї'є' // л'обо'ду / кро'пи'є'ву / 'бере'є'ст / кл'є'ни'є'цу'ї'є'л'и'є' // ва'ри'є'л'и'є' / те'ї'не'к'л'и'є' 'корже'к'и'є' // а'бере'є'ст'су'ши'є'л'и'є' / та'жор'ни'є'л'и'є' / те'ї'тоже'не'к'л'и'є' 'корже'к'и'є' // бо'в'їн'так'ше'р'шавє'ї' / шоб'ва'ри'є'ти'є'*

їє'го // л'обо'да / кро'пи'є'ва / кл'є'ни'є'ца / то'їє'мн'а'кон'к'ї' / а'бере'є'ст / так'ше'р'є'ст'к'є'ї' / так'не'ї'годни'є'ї'їє'го'ї'є'сти'є' // доба'ї'є'л'ал'и'є' 'капоч'ку му'к'є' / та'ко'з'во'дє'н'ку'л'ак'...//.

Из жмыха (макухи) готовили *'жуфу* (н. ф. – *'жуфа*). Ее так и называли – *'жуфа з'ма'куху*. Нам рассказали о двух ее разновидностях: *ма'куху розте'є'рал'и'є' / те'ї'в'їтс'ї'вали'є' то'те'ту'коржу / бо'в'їн'ма'їє'коржу // те'ї'ва'ри'є'л'и'є' з'него'жуфу // к'їп'а'ток'зак'ї'п'ї'є' // ї'воду / та'туда'їє'го'к'є'дал'и'є' / і'в'їн'набу'ха'ї'є'... // а'н'ї'з'мол'о'ком'ва'ри'є'л'и'є' // та'тоже'жуфа'ка'зал'и'є' // жуфа з'мол'о'ком.*

В послевоенное время даже жмых считали лакомством: *то'ди'є' 'мал'о'коржи'є' 'бул'о'ї'ма'кухови'є' / а'те'є'пер'сама'коржа // 'н'єзу²⁴'мал'о // бо'то'ди'є'ма'кух'є'бу'л'и'є'та'к'ї'тве'р'г'ї' / і'корж'ї' 'мал'о'мал'и'є' // 'ми'є'так'гри'є'зл'и'є' // воз'єм'по'ку'соч'ку / та'ї'гри'є'зл'и'є'їє'го'п'рамо / не'ва'рє'ни'є'ї' / не'п'аре'ни'є'ї' / і'ї'кусни'є'ї' //.*

Продукты животного происхождения употребляли только тогда, когда не было соответствующих запретов. Собственное натуральное хозяйство обеспечивало крестьян молочными продуктами, мясом домашней птицы, свининой и продуктами овецводства.

Коровье молоко употребляли как отдельный продукт, а также с молочными супами и с кашами. Из него готовили кисломолочные продукты – творог, масло и т.д.: *'хто'ма'ї'є'ко'рову / то'ї'ї'є' / і'бри'є'нзу / і'сме'є'тану / і'мол'о'ко / і'к'їш'лак / і'квас'не'мол'о'ко // ва'ри'є'л'и'є' / і'к'є'дал'и'є' сме'є'тани'є'туді' / те'ї'ро'би'є'л'осє'но'п'отом'мол'о'ко'квас'не.*

Приведем названия молочных продуктов, в том числе из овечьего молока, и процессов их приготовления: свежеевыдоенное молоко – *сол'отк'є'мол'о'ко*; кипятить молоко – *ва'ри'є'ти'є'мол'о'ко*; ряженка – *мол'о'ко'квас'не*, или *'к'є'є'є'є'є'* (лексема «ряжанка» отсутствует в говоре); кислое молоко – *'к'є'є'є'є'є'*; сливочное масло – *'масл'о*; жидкий продукт, который остается после сбивания масла, – *ско'л'отє'є'ни'є'*; лексема *'бри'є'нза* употребляется в двух значениях: 1) творог, 2) брынза (111); *буз* – большой кусок брынзы (111); *бу'ката* – кусок брынзы (111); *гл'аг* – вещество, содержащееся в *гл'а'гушк'ї*, используется для *гл'а'ган'а*, *за'гл'а'ган'а* – створаживания молока во время приготовления брынзы (112); *гл'а'гушка* – высушенный желудочек трехдневного ягненка (112); *зайда'вати'є'* – добавлять в молоко сметану, чтобы получить *'к'є'є'є'є'є'є'є'є'є'є'* (115); *зл'о'ви'є'ти'є'* – прокиснуть (о молоке) (116); *зер* – сыворотка (из любого молока) (117); *кул'астра* – блюдо из молозива (120); *'урда* – брынза, полученная из *'зера* путем увари-

вания (136); *'урде^итце^и* – свернуться (о молоке) (136); *'усуга* – плесень на поверхности квашеных овощей, кислого молока (136); *'ц'и^иувате^и* – сцеживать (133); *'ц'идил'о* – ткань для процеживания молока, отцеживания творога (138); *'сц'анате^и* – сдоить *не^ил'анку* – корову, отелившуюся на втором году жизни (133).

Творог употребляли со сметаной – *'бри^инза с сме^итаной* // *з'иб'ирал'и^е сме^итану / те^и'кл'ал'и^е туда'бри^инзу 'св'іжу / те^и'м'ішал'и^е ў'с'о ў'купу / те^и'мал'и'гу // а'н'і / с'хл'ібом ...* Кроме того, творог использовали как начинку для пирогов, вареников и готовили из него сырники – *'сирне^ик'и^е*.

Что касается названий домашней птицы, животных, их органов и блюд из этих продуктов, то это разветвленные лексико-семантические группы. Приведенный нами список не является исчерпывающим: *в'і'ч'еца* – овца; *йаг'на* – ягненок; *'гу-ска* – гусыня, *гу'сак* – гусь, *гусе^ин'а*; *ку'гут*, *ку'гуте^ик* – петух, петушок (120); *'курка* – курица, *'квоч'ка* – наседка, *кур'ч'а* – цыпленок; *'кач'ка* – утка, *'кач'ур* – селезень; *'ташка* – птица (134); *'трушка* – индейка (135); *'трухан* – индюк; *йаі'цо* (мн. *'йаіц'и^е*); *смаже^ини'ца* – омлет (132); *'покл'адок* – тухлое яйцо (127); *се^и'реде'на* – внутренние органы (134); *'гуша* – зоб курицы, индюка (112); *де^и'ч'і'на* – дичь (113); *жол'удок* – желудок (113); *'к'е^ишка*, *'груб'і* и *тон'к'і к'е^иш'к'е^и* – толстые и тонкие кишки; *пух'л'о* – птичий желудок (128); *'ренза* – то же, что и *пух'л'о* (131); *бе^ик* – бык, *ко'рова*, *'в'імн'а* – вымя, *'л'ехк'і* – легкие (121); *п'і'ч'інка* – печень (125); *поро'с'а* – поросенок; *ре^и'б'л'о* – ребро (131); *све^ин'а* – свинья; *те^и'ребухе^и* – внутренние органы; *то'вар* – крупный рогатый скот; *ф'іст* – хвост (137); *'хаўка* – щека (137); *ху'доба* – домашние животные, *'си'те^и'і* – жирный (о животных, мясе) (134); *'л'еч'аве м'н'асо* – жилистое, волокнистое мясо (121); *же^и'р* – жир (вошло в говор в течение последних десятилетий) (114); *маск' – 1)* давнее название свиного, куриного и т. п. жира; *2) мазь* (121); *'сал'о*; *сал'не^ик* – свиной нутряной жир (131); *'сетка* – жир, сетка свиная (131); *те^и'л'а* – теленок; *те^и'л'ате^ина* – говядина.

Мясо, как мы отмечали, не входило в повседневный рацион. Свиной, как правило, резали зимой, к рождественским праздникам. Традиционно готовили *св'іже^ини'ну* (н. ф. – *св'іже^ини'на*) (131), *кап'ч'онку* (н. ф. – *кап'ч'онка*) – запеченное в печи мясо (118), домашнюю кровяную колбасу – *кров'іанку / кров'ланку* (н. ф. – *кров'іанка / кро'ланка*), *сал'те^исон* – блюдо, которое готовится из отварной свиной головы, которой, нарезанной небольшими кусочками и приправлен-

ной специями, фаршируют очищенный и вымоченный свиной желудок: зашивают, запекают в печи, а после приготовления помещают под гнет; *'мн'асо ў'пар'і* – тушеное мясо, *'шкварк'е^и* (н. ф. – *шк'варок*). Из тонких кишок ў *та'вах / ў н'і'ч'і'роб'иа коўба'су*. Толстые либо *не^и'ре'н'ражуйут*, то есть жарят, либо же набивают рисом – *во'р'езом* и запекают в печи. К праздничным блюдам относится холодец – *студе^ине^иц*. Мало употребляли сельчане говядины и рыбы.

Анализ тематической группы лексики, обозначающей повседневную пищу и продукты питания в говоре с. Булаешты Оргеевского р-на Республики Молдова, показал, что основу локальной лексики составляет украинский субстрат. Это номены (с характерными для говора фонетическими особенностями), известные всем носителям общенародного украинского языка, большинству его диалектов и литературному языку: *хліб, жіто, сáло, сметáна* и др. Такие номены, как *бориц, обід, мáсло, м'ясо, сир, молоко, мука, тісто, шквáрка, сирóватка, сіль* известны всем либо большинству славянских языков, поскольку имеют праславянское или общеславянское происхождение. К восточнославянским названиям относятся: *холодець, деруні, náчинка, розсіл* и др. В булаештском говоре сохранилось множество архаичных названий и форм: *'моркова, ч'ос'нок, 'хаўка* и др. Весомый пласт местных названий составляет заимствованная лексика, прежде всего восточнороманская: *бу'ката, 'ж'іца, гу'тейа, 'зарзур'і, вар'зар', сал'а'р'іа, ска'зут* и мн. др.²⁵ Названия, употребляемые в зоне украинско-молдавско-румынского пограничья: *малáй, мамаліга, ўрда* и мн. др. мы квалифицируем как регионализмы, характерные для Карпато-Днестровского региона. Выявлены множественные параллели с буковинскими, гуцульскими, бойковскими, западноподольскими говорами юго-западного диалекта украинского языка. К узко локальным можем отнести следующие названия: *'утре'н'а, гна'ти'на, 'ти'рба, ска'зут* и мн. др.²⁶.

Описанная тематическая группа лексики, собранный в украинском с. Булаешты Оргеевского р-на Республики Молдова, отражает многовековые межкультурные и межъязыковые контакты в районе молдавских кодр, является ценным источником языковой, этнологической и исторической информации и требует дальнейшего глубокого и всестороннего изучения.

Примечания

¹ Здесь и далее перевод с украинского Е. Кожухарь.

² Далее в круглых скобках указаны только странички работы Романчука А. и Тащи И. «Ранняя история

украинского села Булаешты. В контексте истории Молдовы (XIV – начало XVIII вв. от Р. Х.).

³ Фонологическую систему украинского говора с. Булаешты Оргеевского р-на описала И. Горофьянюк (Горофьянюк, Ч. 1-7). Отметим, что основными фонетическими особенностями этого говора являются: 1) так называемое «эkanie», то есть произношение /u/, приближенного к /e/ → /e^u/ в ударной и безударной позициях; 2) наличие билабиального /w/; 3) неслогового /y/; 4) неслогового /i/; 5) среднего полупалатального /ɥ/; 6) /r/ на месте /d/; 7) /k/ на месте /m/ и др.

⁴ *патл'а'ж'ели* – помидоры.

⁵ *гал'уш'к'е^u* – голубцы.

⁶ *пал'ани'ч'к'е^u* – пироги.

⁷ *п'ич'и'ре'ц'и* – грибы.

⁸ *квас'не'к'исто* – дрожжевое тесто.

⁹ *ватра* – под печи.

¹⁰ *бре'нза* – 1) творог; 2) брынза.

¹¹ *ж'йа* – виноград.

¹² *н'нта'ре'ш'и* – разновидность мяты.

¹³ До недавних пор в местном говоре была четкая дифференциация названий: *кни'ш'и* – из *квас'ного'к'иста*, а *пал'ани'ца* – из *сол'откого*.

¹⁴ В с. Булаешты отличают *п'ич'* и *'п'ич'ку*. *П'ич'* – это печь, а *'п'ич'ка* – печь с плитой (125). Приблизительно до 60-х гг. XX в. *пал'анеч'ке^u* выпекали в основном в печи.

¹⁵ Еще 20–30 лет назад произносили *те'тайа* с твердым /m/, сейчас чаще произносят с мягким /m'/ – *те^u'тайа*.

¹⁶ *Вар'зар'* > рум. *varză* – капуста.

¹⁷ *Зар'зар'и* – абрикосы-дички.

¹⁸ *Кол'це'к* > рум. *colț* – угол; ср.: *colțunaș* – вареник.

¹⁹ *Студе'нец* – холодец.

²⁰ *Маск'* – жир свиной.

²¹ *Коржа* – кожура, кора.

²² *Праже'те^u* – жарить.

²³ *Перве'й раз* – сначала.

²⁴ *Н'ез* – ядро семечка подсолнуха, грецкого ореха и т.п.

²⁵ Восточнороманские заимствования в украинских говорах Республики Молдова рассмотрены в статьях автора: Кожухарь Е. С. Восточнороманский компонент в украинских говорах севера Молдовы // Славянские культуры в инонациональной среде. Кишинев, 1995. С. 154-157; Кожухарь Е. С. Украинский говор села Дану // В земле наши корни (История, традиции и фольклор сел Дану, Николаевка и Каменкуца Глоденского р-на. Кишинев, 1996. С. 117-132; Кожухарь Е. С. Украинские говоры севера Молдовы // Ежегодник Института межэтнических исследований Академии наук Республики Молдова. Т. 1. Кишинев, 2000. С. 112-127; Ее же: Восточнороманские заимствования в названиях пищи и продуктов питания в украинских говорах Республики Молдова // Славянские чтения. Кишинев, 2014.

²⁶ Рамки статьи не позволяют проанализировать названия ритуальных блюд, а также зафиксированные динамические процессы, лексические параллели, явления синонимии и т. д., которые будут описаны в других материалах.

Литература

Арутюнов С. Н. Введение // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1981.

Артюх Л. Ф. Їжа та харчування // Поділля. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1994.

Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. Київ, 1982.

Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ, 1977.

Артюх Л. Ф., Яровая В. А. Пища // Украинско-молдавские этнокультурные взаимосвязи в период социализма. Київ, 1987. С. 136-155.

Борисенко В. К. Повсякденна їжа та ритуальні страви // Холмщина і Підляшшя. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1997.

Бубряк М. М. Назви традиційних страв у говірках традиційних Карпат // Українська мова на Закарпатті у минулому і сьогодні: Матер. Наук.-практ конф. Ужгород, 1993. С. 71-73.

Волков Ф. Этнографические особенности украинского народа // Украинский народ в его прошлом и настоящем. Пг., 1916. Т. 2.

Волошинова М. О. Назви страв із борошна в українських східнослов'янських говірках. // Лінгвістика, 2011, № 1 (22). С. 33-42.

Ганудель З. Т. Бытовая лексика украинских говоров Восточной Словакии (названия пицци, посуды и утвари). Автореф. дисс. ... канд. филол. наук. Киев, 1980.

Ганудель З. Народні страви і напої: Лексика українських говорів Східної Словаччини. Пряшів, 1987.

Голуб В., Сорочинский И. Иванча. Страницы истории села. Орхей, 2001.

Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. Київ, 1979.

Гонтар Т. О. Харчування // Бойківщина. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1983.

Гонтар Т. О. Харчування // Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1987.

Горофьянюк И. Фонологическая система говора с. Булаешты и ее отражение в транскрипции. Ч. 1. <http://www.moldo.org/2nd.php?idm=1&ida=264>

Горофьянюк И. Фонологическая система говора с. Булаешты и ее отражение в транскрипции. Ч. 2. <http://www.moldo.org/2nd.php?idm=1&ida=254>

Горофьянюк И. Фонологическая система говора с. Булаешты и ее отражение в транскрипции. Ч. 3. <http://www.moldo.org/2nd.php?idm=1&ida=265>

Горофьянюк И. Фонологическая система говора с. Булаешты и ее отражение в транскрипции. Ч. 4. <http://www.moldo.org/2nd.php?idm=1&ida=266>

Горофьянюк И. Фонологическая система говора с. Булаешты и ее отражение в транскрипции. Ч. 5. <http://www.moldo.org/2nd.php?idm=1&ida=267>

Горофьянюк И. Фонологическая система говора с. Булаешты и ее отражение в транскрипции. Ч. 6. <http://www.moldo.org/2nd.php?idm=1&ida=268>

Горофьянюк И. Фонологическая система говора с. Булаешты и ее отражение в транскрипции. Ч. 7. <http://www.moldo.org/2nd.php?idm=1&ida=269>

Гриценко П. Ю. Ареальне варіювання лексики. Київ, 1990. 272 с.

Гоца Е. Д. Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах. Ужгород, 2010.

Гриценко П. Ю. Моделявання системи діалектної лекажі. Київ, 1984. 228 с.

Даньківська Р. Етнографічне дослідження українських обрядових печив // Науковий збірник Харківської науково-дослідчої катедри історії української культури. Харків, 1926. Ч. 2–3.

Дзедзелівський Й. О. Програма для збирання матеріалів до Лексичного атласу української мови. 2-е вид. Київ, 1987. С. 106-123 (Їжа, напої. Посуд, кухонне начиння).

Карасева Т. В. Названия пищи в воронежских говорах: этнолингвистический аспект: дис. канд. филол. наук: 10.02.01. Воронеж, 2004.

Кожоланко Г. К. Народна їжа // Етнографія Буковини. Т. 1. Чернівці, 1999. С. 313-356.

Кожухар В. Г. Традиційно-побутова культура українців Бессарабії в романах К. Ф. Поповича // Академик Константин Попович. Человек. Ученый. Писатель. Chișinău, 2006. С. 472-480.

Кожухар В., Кожухар К. Матеріальна культура українців лівобережного Придністров'я (одяг, їжа і харчування). Ежегодник Института межэтнических исследований. Т. V. Кишинев, 2004. С. 89-97.

Кожухар В. Г., Кожухар К. С. Матеріальна культура і господарство українців та їх відображення у говірці села Воронкове // Українці Придністров'я. Матеріали етнографічних досліджень. Вип. 1. Одеса, 2005. С. 41-82.

Кожухар К. С. Елементи місцевої говірки в романах К. Ф. Поповича // Constantin Popovici. Scrieri alese. Ступени творчества. Chișinău, 2010. С. 86-106.

Кожухарь Е. С. Восточнороманские заимствования в названиях пищи и продуктов питания в украинских говорах Республики Молдова // Славянские чтения. Кишинев, 2014.

Кожухарь Е. С. Восточнороманский компонент в украинских говорах севера Молдовы // Славянские культуры в инонациональной среде. Кишинев, 1995. С. 154-157.

Кожухарь Е. С. Украинский говор села Дану // В земле наши корни (История, традиции и фольклор сел Дану, Николаевка и Каменкуца Глоденского р-на. Кишинев, 1996. С. 117-132.

Кожухарь Е. С. Украинские говоры севера Молдовы // Ежегодник Института межэтнических исследований Академии наук Республики Молдова. Т. 1. Кишинев, 2000. С. 112-27.

Козырева З. Г. История названий продуктов питания и пищи в украинском языке: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. филол. наук. Київ, 1984.

Крижко О. А. Розвиток семантики побутової лексики українських літописів кінця XVII – поч. XVIII ст. (назви їжі, напоїв, продуктів харчування): автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. филол. наук. Київ, 1997.

Левченко М. Несколько данных о жилище и пище южнороссов // Записки Юго-западного отдела Географического общества. Т. 2 за 1874 г. Київ, 1875.

Мандебура О. Традиційне харчування поліщуків: повсякденна їжа // Полісся України. Матеріали історико-етнографічного дослідження // У межиріччі Ужа і Тетерева. Львів, 2003.

Маркевич В. Обычай, поверья, кухни и напитки малороссиян. Київ, 1860.

Невойт В. И. Названия пищи и продуктов питания в древнерусском языке. Автореф. дисс. ... канд. филол. наук. Киев, 1986.

Романчук А., Тащи И. Ранняя история украинского села Булаешты. В контексте истории Молдовы (XIV – начало XVIII вв. от Р. Х.). Кишинев, 2010.

Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1885.

Турчин Е. Д. Лексика питания в украинских восточнополюских говорах: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. филол. наук. Київ, 1990.

Яровая В. А. Взаимовлияния в народной пище молдаван и украинцев северных районов ССР Молдова // Археология, этнография и искусствоведение Молдовы: Итоги и перспективы. Кишинев, 1990. С. 130-135.

Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв і напоїв в українській мові XIV–XVII століть: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. филол. наук. Київ, 2009.

Cojuhari E. Împrumuturi estromanice în numele de alimente și ustensile în dialecte ucrainene din Republica Moldova // Rezumatele comunicărilor Conferinței științifice cu participare internațională (ediția a V-a), 22–24 mai 2013. Chișinău, 2013. С. 44.

Cojuhari E. Pastele făinoase în sistemul alimentar al ucrainenilor din Republica Moldova: nominația tradițională regională // Conferința științifică cu participare internațională «Probleme actuale ale arheologiei, etnologiei, și studiului artelor» Chișinău, 31 mai – 1 iunie 2012. Rezumatele comunicărilor. Chișinău, 2012. P. 45-46.

Dicționar explicativ al limbii române, Ediția a II-a. București, 1998

Dicționar român-ucrainean. Румунсько-український словник. Бухарест–Чернівці, 1964.

Nicoglo D. Unele particularități ale tradițiilor alimentare ale ucrainenilor din Republica Moldova (în baze investigațiilor de teren) // Revista de etnologie și culturologie. Vol. XI–XII. Chișinău, 2012. P. 14-23.

Rezumat

În articol sunt analizate și descrise numele dialectale ale alimentelor și bucatelor, frecvente în graiul ucrainean al satului Bulăiești, raionul Orhei din Republica Moldova, precum și specificul anumitor obiceiuri de hrană a locuitorilor acestui sat.

Cuvinte-cheie: graiul ucrainean, nume de alimente și bucate, împrumuturi, Bulăiești, Republica Moldova.

Резюме

В статье проанализированы и описаны диалектные названия пищи и питания, бытующие в украинском говоре с. Булаешты Оргеевского района Республики Молдова, а также отдельные особенности питания жителей этого села.

Ключевые слова: украинский говор, названия пищи и питания, заимствования, Булаешты, Республика Молдова.

Summary

In article are analyzed and described dialect names food and nutrition, which are prevalent in the Ukrainian dialect of v. Bulaeshty of Orhei district of Republic of Moldova, and also the individual habits of the residents of this village.

Key words: ukrainian dialect, the names of foods, nutrition, borrowing, Bulaeshty, Republic of Moldova.

Елена ВОДИНЧАР,
Петко ХРИСТОВ

НЕСКОЛЬКО ШТРИХОВ К ИЗУЧЕНИЮ ЛОКАЛЬНОГО. ОБЫЧАЙ «ЧЕРКУВАНЕ ЗА ГОСПОД» В С. ГОРОДНЕЕ, БОЛГРАДСКОГО РАЙОНА, ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ (УКРАИНА)

Вдохновение для этого исследования дало нам одно из значений латинского слова *traditio* – «передача», «рассказ», понимаемого и как «учение», «преподавание». Принимая, что именно культура (и конкретнее – культурная традиция) легла в основу идентичности, как это понимает современная этнология, то после более чем десяти лет полевых работ в Болгарии и Бессарабии, а также в различных регионах на Балканах мы все чаще спрашиваем себя, что есть «традиция» и, в частности – любимая классической этнографией «традиционная культура», вошедшая в учебники как один из основных исследовательских объектов этнологии.

Кроме нашего общего происхождения и исторической судьбы, отмеченной в последние два века конфликтами, переселениями, сменой гражданства, существует ли все еще наша общая болгарская традиция и как она должна быть исследована и представлена в публикациях, университетских курсах, на музейных выставках? Что происходит с национальной идентичностью в эру «глобализации» (Roudometof, 2005), в условиях современной панъевропейской мобильности – за кого нас принимают «там» и какими себя знаем мы, постоянно стремящиеся «туда» и в то же время регулярно возвращающиеся обратно в родные места – Болгарию и Бессарабию.

В контексте вопроса о миграции болгар Бессарабии, частой смены государственной принадлежности области (девять раз в течение последних двух столетий) для исследователей большой интерес представляет изучение различных аспектов их культурной идентичности, осознаваемой как «болгарской» и «их». В основном это связано с тем, что, несмотря на исторические изменения и этнографические особенности региона с его культурным разнообразием, в болгарском обществе продолжает функционировать во времени специфический тип болгарской традиции. В этом смысле особенности полевых материалов ставят исследователя перед необходимостью рассмотреть на уровне локальной общины понятие «традиционное болгарское» в качестве важного фактора в моделировании групповой/коллективной сплоченности и стабильности во времени.

В данной работе делается попытка на при-

мере обычая, связанного с коллективной ритуальной жертвой и приготовлением обрядового блюда *курбан*, выделить одну из ритуальных ситуаций, в которой демонстрируется чувство принадлежности к определенной местной общине, а также проследить мотивацию и специфику в практике этой ритуальной деятельности сегодня. При этом мы можем с основанием говорить о перенесенной с Балкан реальности – ритуале с обязательным жертвоприношением, названным среди всех балканских народов словом турецкого (точнее арамейского – языка Ветхого Завета) происхождения *kurban*. Он совершается по традиции на Балканах среди различных этнических и конфессиональных групп – и среди христиан, и среди мусульман (Popova, 1995, 145-147). Традиционно жертвенный ритуал функционирует на различных социальных уровнях – индивидуальном и коллективном.

С позиции этнологического изучения сельского «курбана» как социального праздника, то есть не только в связи с поддержкой связи между сообществом и его святым-покровителем, но и как ритуального акта, условия для (само)производства групповой идентичности и сплоченности (Assmann, 1997, 143), он является особенно актуальным в контексте постсоциалистического возрождения одних и редуцирования других моментов ритуального процесса в селе. Коллективные ритуальные жертвоприношения (курбаны) и сопутствующие им праздничные совместные трапезы сегодня являются одним из лучших примеров интегративной и коммуникативной (в социальном плане) стороны ритуалов среди христианских народов на Балканах (Христов, 2004, 172), а также, как будет показано в данном исследовании, – и в Бессарабии.

О локальной общине

На сегодняшний день болгарская диаспора в Одесском регионе является самой многочисленной и составляет 73% всех болгар, проживающих в Украине (Євтух, 2004, 56). Тенденции развития календарной обрядности болгар Украины определяются как формированием некоторых общих черт, присущих другим народам, так и сохранением ряда этноспецифических черт. Наиболее яр-

ким подтверждением сказанного можно считать ритуальные жертвоприношения, которые болгары празднуют «по-своему» – за счет сохранения традиционной обрядовой канвы они остаются стабильным консолидирующим звеном в существующей схеме общественных мероприятий в сельской местности. Ритуальный фокус таких общественных/ семейных/ личных торжеств, как и раньше, составляет кровное жертвоприношение – *курбан* (Петрова, Христов, 2013, 265-278).

Не удивительно, что некоторые исследователи болгарской общины в Бессарабии выводят именно обычай совершать коллективное жертвоприношение среди болгар как важную для их культурной идентичности особенность. Принесенная с Балкан в полиэтническую среду Бессарабии, эта традиция стала этноопределяющим знаком их «балканского» (болгарского) происхождения (Дыханов, 1999; Кысса, 2002, 308).

Этнологическое прочтение полевого материала показывает, что на фоне многих болгарских деревень с типичными местными нюансами в культуре, особенно выделяется село Чийшия¹. Это отмечается как исследователями, так и болгарами Бессарабии. Во введении к коллективной монографии «Чийшия: очерки истории и этнографии болгарского села Городнее в Бессарабии» отмечается следующее: «Уникальность этого поселения <...> заключается не только в его величине <...>, не только в самобытности культуры его жителей, сколько в соединении в нем двух, казалось бы, противоположных, противоречащих друг другу начал: с одной стороны, чрезвычайно стойкого сохранения традиционной культуры (архаичных обычаев, обрядов и фольклора), выделяющего Чийшию даже среди других, также традиционно консервативных бессарабско-болгарских поселений <...>, а с другой – высокой образованности, социальной мобильности и активности его коренных жителей, отличающихся некоей психологической урбанизованностью...» (Чийшия, 2003, 7).

Такие оценки отражены и в заявлениях болгар из соседних Чийшии деревень: «*Пък ф Чийшиий, тий българи, тий гуляму селу, праят страшно адети! Има туке манастир гулям, пустроя черкува, а чи куту идим ут вечар, а чи там нушувати. А чи тее чийшиийци куту са сбирем, разказват, разказват – сучку знаят за абичаити! Ний в Дивитлий се българи, но има уже маладьож са гардеет, ницът да слушат тва вовси*»² (АЕИМ, 669-III, 39). Их можно сравнить с самооценкой жителей этого села: «*Мои односельчане известны своей крайней болгарской традиционностью <...> "Праздник ли сегодня?" – спрашивают себя люди*

из соседних сел и сами себе отвечают: "Идите и посмотрите в Чийшии. Если они сидят на лавочках, то праздник"»³ (Водичар, 2004, 165).

Обычай «Черкуване за Господ»⁴

В с. Чийшия существует обычай *Черкуване за Господ*, который местные жители рассматривают как традиционный. Этот ритуальный комплекс связан с жертвоприношением по кварталам. Совершается всегда в первый Великий Четверг после Дня Святого Георгия. «Черкуване за Господ» включает в себя несколько обрядовых моментов: покупку ягненка, жертвоприношение и приготовление ритуальной пищи (*курбан*), освящение и трапезу. Функционирование этих элементов как единого комплекса отличается стабильностью во времени – традиция жива и в настоящее время.

Согласно традиционным нормам организация ритуала жертвоприношения является обязанностью старейших мужчин: собрать деньги с каждой семьи, купить ягненка и принести его в жертву. Участие принимают и женщины – готовят блюдо «курбан», освящают его в церкви и распределяют пищу между семьями. По словам информантов, обрядность «Черкуване за Господ» имеет следующую последовательность: «*Сякъ улицъ чъркувъ зъ Госпуд, дъ давъ мир и уружай... жъ сбирем пъри и жъ си купим ино егни... дету имъ дърветъ или гиран там жъ съ коли и готви. Готвим гу по-старити жини, нъ курбан, в гулеми чавуни... някуй жъ изнисе пу чешъ вину, жъ пучерпи. Га дой три часъ попа ги свитявъ... сипим в инъ съдинъ малку ут курбанъ, ляп или крулу кръвайчи, вину и инъ жина гу носи в черкувъ. Га дой, исипим свитеняъ курбан в сичкуту, пудър тва жъ гу ръссипим нъ секи в пъница или там в другъ съдина и секи жъ си гу иде в симятъ*»⁵ (АЕИМ, 587-III, 43).

Церковно-христианский момент в ритуале обязателен и соотносится с утвержденным, согласно традиции, ритуальным временем. Это иллюстрирует взаимосвязь между архаическими и христианскими элементами в обряде и придает (народную) православную значимость функции жертвоприношения – мольба о дожде и хорошем урожае. Считается, что если не совершить обряд жертвоприношения, деревне грозит засуха. Отсюда следует и значение ритуального убоя ягненка-курбана – для обеспечения плодородия посевов через умилоствление высших сил, конкретизированных в образе христианского Бога. В этой ситуации трансцендентного общения, функционирующего в значении социального объединителя, осуществляется ритуальная передача

сообщений/информации, обеспечивающей как единство в обществе, так и связь между людьми и божественной сферой. Или, как отмечает Марсель Детьен по случаю праздника с жертвоприношением «*kourbani*» в Греции, перефразируя традиционно принятую в этнологии формулу о жертве как о связи между профанным и сакральным миром (по определению, приведенному в: Hubert and Mauss, 1968, 97), в коллективных жертвенных ритуалах на Балканах социальная общность «находит подтверждение единства группы и адекватность понятия сообщества под взглядом божественных сил» (Detienne, 1979, 25).

Основные параметры «Черкуване за Господ» и его место в календарной обрядности четко подчеркивают взаимосвязь этого ритуала, с одной стороны, с идейным содержанием курбанов в День Св. Георгия и обычаев вызывания дождя, а с другой, – с системой почитания Великих четвергов. Тут надо отметить, что в эти четверги (а их семь – от Великого четверга до Спаса), болгары с. Чийшия соблюдают запрет на выполнение любой полевой работы. И это вызвано верой в угрозу урожаю в эти дни: может побить град или разразиться гроза, ливень.

Традиция приносить жертву Господу продолжалась и во второй половине XX в. Организационная роль снова отводилась самым пожилым мужчинам и женщинам в квартале. Продолжали соблюдаться все типичные для обряда элементы. В условиях социалистических преобразований христианская сторона ритуала сводилась к минимуму – за семейным столом самая пожилая женщина в семье читает молитву «Отче наш» и кадит три раза ритуальную пищу «курбан». В 90-е гг. XX в. освящение «курбана» снова стало возможным в церкви, и тем самым обычай «Черкуване за Господ» заново начал функционировать в своем целостном виде.

Обычай в дискурсе семейно-родовых обрядов

Понятно, что обычай «Черкуване за Господ», занимающий видное место в летне-осенней обрядности, выдвигает на передний план «курбан» для выполнения важной для сообщества задачи – молить божественную силу о покровительстве. Кроме представленности в терминологии пищевого кода, ритуальная практика является и важным социальным маркером: невозможно не заметить присутствие обрядовой трапезы как важного условия для демонстрации принадлежности к группе в обрядовой реальности. Здесь она занимает позицию основного фактора, имеющего

функцию объединить членов семьи и локального сообщества. Ср. интерпретацию местного населения важности ритуала: «*Ортъ черкувът зъ Госпуд; тва съ убисчавъ нъ Госпуд <...> тоо убисчал тва, уноо другу, пък нащу селу черкувами със курбан зъ Госпуд; дъ нъ зъвардювъ ут град, дъ давъ дъши, уружай. Ами тъй съ зъповнили нащи майки, нащи дядуви и тъй гу правът и сига*»⁶.

В этих аргументах, полностью обоснованных для человека традиционной культуры, видны регламентируемые традицией взаимоотношения между социальной и божественной сферой. Подносится дар, делается жест почтения по отношению к Богу и святым. Все эти пожертвованные материальные ценности и блага не только фиксируют мораль и экономику сообщества (более подробно см.: Мосс, 2001, 176-189), но и в значительной степени строят систему интенсивных контактов как в горизонтальном (общество) так и в вертикальном (мир живых и богов) плане.

Таким образом, в ходе ритуала местное сообщество через жертву-дар структурируется в своей целостности и по пути символического конструирования воспринимается как нечто конкретное, единое и полностью обозримое. Каждый из жителей сообщества и пришедший на праздник гость получает часть праздничного курбана и ритуального хлеба; так, совместное вкушение ритуальной еды, в том числе и жертвенной, несет на себе отпечаток общего причастия («*communio*», см.: Вебер, 1992, 360) и христианской евхаристии (Ророва, 1995, 160). Коллективное жертвоприношение (курбан) функционирует в качестве идентификационного ритуала для сообщества, являясь маркером сопереживания и единства членов дарящей группы. Это делает коммуникативный (на социальном, «горизонтальном» уровне) аспект сельского праздника таким существенным, что, подчеркиваем, перефразируя Т. Ив. Живкова, превращает «обряд в праздник», (Живков, 1977, 70).

Организация курбана, подобно подношению дара во время праздника, является в первую очередь утвержденной нормативностью, от соблюдения которой зависит благополучие в семье, в селе, а также выживание/существование сообщества во времени. В то же время, именно здесь вокруг стола, встречаются члены семьи и местное сообщество, реорганизуются их отношения как между собой, так и с некоторыми членами сельского коллектива (Атанасова, 1994, 67).

Эту коммуникативную роль трапеза выполняет через свой основной компонент – пищу. Обильную или нет, жирную или постную, с ха-

раактерными для традиции требованиями или потерявшую свою обрядовую сущность и облик во времени, она, пища, становится поводом для чего-то более важного, имеющего смысл и цель. Таким образом, в общем питании прослеживается развитие идеи о семейно-родовой встрече, а там и о реконструкции рода.

Во второй половине XX в., когда в с. Чийшия проводятся социалистические преобразования и традиционный тип мышления заменяется поиском логического ответа на причины празднования конкретного обычая или соблюдения определенных традиционных норм, жертвоприношение «для Господа» становится не особенно привлекательным для молодых поколений. Традиционная практика, однако, продолжает выполняться: *«Нъпрешкъна гу готвяъ нъ пѣтя, а ся зеъ у някуй в двора и гу готват старити оръ, житити. Секи си гу носи в къщи и съ сбират сияята и гу идѣт... правѣт жертва на Госпуд»*⁷.

Организация и приготовление курбана замыкается в рамках более пожилых/пенсионеров, а само действие с улицы перемещается в дом какого-нибудь соседа.

На практике создается ситуация, в которой нарушается единомыслие на уровне традиции, традиционных норм, но в то же время никто не отказывается от вкушения ритуальной пищи. Будто в качестве наблюдателей или пассивных участников, все же представители молодого поколения фиксируют в своей памяти наличие подобной локальной традиции. В акте всеобщего питания прослеживаются и механизмы, способствующие объединению и консолидации семейных групп и даже целого коллектива. Более того, как бы ни сгущалась антирелигиозная атмосфера в обществе во время социализма, нельзя отрицать и в этот период наличие таких ритуальных практик.

С официальным признанием церкви (в 90-е гг. XX в.) в болгарской общине происходят фундаментальные изменения в отношении христианской стороны календарного праздника. Об этом свидетельствует участие бывших чиновников партии, учителей, молодых людей и детей в праздничных церковных богослужениях (крестные ходы и курбаны), в церковном хоре и, конечно, в организации ритуала «Черкуване за Господ».

Вместо выводов

Коллективные ритуальные жертвоприношения, известные на Балканах и в Бессарабии как курбан, могут быть предметом этнологического и антропологического анализа с точки зрения различных моделей интерпретации: и как ритуальный обмен подарками (Э. Тейлор),

и как сакральная «сотрапеза» с богами (Р. Смит), и как коммуникация между сакральным и профанным миром посредством жертвы (Гильберт, М. Мосс), и как мистико-социальное восстановление единства, мобилизирующее ментальные и нравственные силы сообщества (Э. Дюркгейм), и как периодическая регенерация священной силы (М. Элиаде), и т. д. (более подробно см.: Detienne, 1979, 24-35). В то же время курбан можно рассматривать и как «символ одаривания», понимаемый как связь между этим и «потусторонним миром» (Ророва, 2000, 91); жертва как дар, дань или штраф, выплачиваемый богам, а святые жертвенные места – как материализованные «посреднические мосты» между двумя мирами, через которые реализуются потребности представителя традиционного общества в установлении связи с «иным» миром (Leach, 1976, 71.83).

К панораме вышеперечисленных исследовательских рамок можно добавить еще одну немаловажную тему. Речь идет об идентичности. Анализ рассматриваемого обычая показал, что в большей степени он идентифицируется с общепольской курбанной традицией и, что вся последовательность его исполнения не перестает терять во времени свое значение как носителя идентичности исследуемой локальной группы. Кроме того, придерживаясь этой традиции, этническая общность демонстрирует свою идентичность различных уровней – семейную, родовую, сельскую, локальную.

Примечания

¹ Село Чийший основано болгарскими переселенцами с Балкан в 1813 г. За 200-летнюю историю село продолжает оставаться болгарским в этническом и культурном плане. Сегодня оно входит в состав государства Украина.

² «В Чийший тоже болгары, это большое село и обряды соблюдают очень сильно! Здесь есть большой монастырь, церковь построили. Так вот, когда мы туда едем – там и ночуем... и эти чийшийцы, как соберемся, рассказывают, рассказывают – все знают о традиции! Мы в Дивитлии тоже болгары, но есть молодые, которые слишком гордые, не хотят слышать обо всем этом» (перевод с болг. – авт.)

³ Подробно о традиционных календарных праздниках в с. Чийшия см.: Водичар, 2005.

⁴ «Служение Господу» (перевод с болг. – авт.).

⁵ «Каждая улица служит Господу, чтобы он дал мир и урожай деньги, и покупаем ягненка <...>, где есть дерево или колодец, там его забивают и готовят. Готовят из него курбан пожилые женщины, в больших котлах <...>, кто-то вынесет вино, угостит. В три часа дня священник совершает богослужение <...> положим в небольшую посуду курбан, немного хлеба, вина, и все это одна из женщин несет в церковь для освящения. После того как она вернется, освященный курбан высыпает в общий и уже после этого

раскладываем его по тарелкам, для всех. Каждый относит блюдо в семью и там все вместе едят курбан» (перевод с болг. – авт.).

⁶ «Люди служат Господу, даются обеты Господу <...> этот обещал одно, другой – другое, а в нашем селе служим совершением курбана в честь Господа <...> чтобы нас оберегал от града, чтоб давал дождь и урожай. Так запомнили наши матери, деда, так делают и сейчас» (перевод с болг. – авт.). Инф. Е. Райчева, 1942 г.р., с. Чийшия, Болградский район, Одесская область, Украина.

⁷ «Раньше курбан готовили на улице, а сейчас стали готовить во дворе у какого-нибудь хозяина. Готовят пожилые люди, женщины. Каждый относит еду к себе домой, соберется вся семья, сядут и едят... делают жертву Господу» (пер. с болг. – авт.). Инф. М. Константинова, 1985 г.р., с. Городнее.

Архивные материалы

АЕИМ, 669-III. Обичаи и обреди от жизнения и календарния цикъл; житейски истории; песенен фолклор от с. Девлетгагач (Делен), Арцизски район, Одесска област, Украина. Записал Г. Георгиев.

АЕИМ, 587-III. Календарни празници и обичаи от с. Червоноармейское (Кубей), Болградски район, Одесска област, Украина. Записала Е. Водинчар.

Литература

Атанасова К. Обредната роля и значението на трапезата в коледните празници на българи и румънци // Етнографски проблеми на народната духовна култура. Т. 3. София, 1994.

Вебер М. Социология на господството. Социология на религията. София, 1992.

Водинчар О. Един българин – чийшийчан... // Родолюбец. Алманах, бр. VI. София, 2004.

Водинчар Е. Календарна обредност и идентичност на българските преселници в Бесарабия. Дисертация. София, 2005.

Дыханов В. Обряд жертвоприношения в традиционной духовной культуре болгар и гагаузов Украины // Україна і Болгарія: віхи історичної дружби. Одеса, 1999.

Живков Т. Ив. Народ и песен. София, 1977.

Кацис Л. «Курбан» – «славянский пир» или «храмовая жертва»? // Пир–трапеза–застолье в славянской и еврейской культурной традиции. Москва, 2005.

Кысса Е. Некоторые поверья и представления, связанные с обрядом жертвоприношения (курбаном) у болгар Южной Бессарабии // Археологія та етнологія східної Європи: матеріали і дослідження. Т. 3. Одеса, 2002.

Мосс М. Дарът. София, 2001.

Петрова Е., Христов П. Судьба традиции в пространстве и времени: на примере обряда «именной курбан» в среде болгар Бессарабии // Българите в Северното Причерноморие. Изследвания и материали. Т. XII, Одеса–Велико Търново, 2013.

Христов П. Общности и празници. Служби, слави, събори и курбани в южнославянского село през първата половина на XX в. София, 2004.

Цивьян Т. Образ и смысл жертвы в античной традиции (в контексте основного мифа) // Палеобал-

канистика и античность. Москва, 1989.

Чийшия: очерки истории и этнографии болгарского села Городнее в Бессарабии. Гл. ред. В. Н. Станко. Одесса, 2003.

Євтух В., Трошинський В., Галушко Ю., Чернова К. Етно-національна структура українського суспільства. Довідник. Київ: Наукова думка, 2004.

Assmann J. Das Kulturelle Gedächtnis. Schrift, Erinnerung und politische Identität in frühen Hochkulturen. Verlag C. H. Beck München, 1997.

Detienne M. Pratiques culinaires et esprit de sacrifice // Detienne M., Vernant J.-P. La cuisine du sacrifice en pays grec. Paris, 1979.

Hubert H., Mauss M. Sacrifice: its nature and function. University of Chicago Press, 1968.

Leach E. Culture and Communication. Cambridge: Cambridge University Press, 1976.

Popova A. Le kurban, ou sacrifice sanglant dans les traditions Balkaniques. Europaea, I-1, 1995.

Popova A. Prestation rituelles: dons, offrandes et sacrifices // МИФ 5. Культурного пространство II. София, 2000.

Roudometof V. Translationalism, Cosmopolitanism, and Glocalization // Current Sociology 53 (1), 2005.

Rezumat

Kurban-ul (jertfirea) poate fi văzut ca un „simbol al daruirii”, înțeles ca o relație între lumea de aici și „lumea de dincolo”, sacrificiu ca dar, amendă sau tribut adus zeilor, iar locurile sfinte de jertfire – ca „treceri” materializate să medieze între două lumi, prin care se realizează nevoia reprezentantului comunității tradiționale de a stabili legături cu „altă” lume. Analiza obiceiului a demonstrat că, el se identifică cu tradiția comună bulgarilor „Curban”, iar întreaga secvență de execuție nu-și pierde valoarea de purtător al identității grupului local. Mai mult ca atât, respectând tradiția, comunitatea etnică își demonstrează identitatea la diferite nivele – familia, neamul, satul, localitatea.

Cuvinte-cheie: curban, sacrificiu, dar, dăruire, familie, neam, familial, genetic, local.

Резюме

Курбан (жертвоприношение) можно рассматривать и как «символ одаривания», понимаемый как связь между этим и «потусторонним миром», жертву – как дар, дань или штраф, выплачиваемый богам, а святые жертвенные места – как материализованные «посреднические мосты» между двумя мирами, через которые реализуются потребности представителя традиционного общества в установлении связи с «иным» миром. Анализ рассматриваемого обычая показал, что в большей степени он идентифицируется с общеболгарской курбанной традицией и что вся последовательность его исполнения не перестает терять во времени свое значение как носителя идентичности исследуемой локальной группы. Кроме того, придерживаясь этой традиции, этническая общность демонстрирует свою идентичность различных уровней – семейную, родовую, сельскую, локальную.

Ключевые слова: курбан, жертвоприношение, дар, одаривание, семья, род, семейный, родовой, локальный.

Summary

The analysis of considered custom showed that it is identified closer to Bulgaria-wide Kurban tradition and that the entire sequence of its execution does not lose its importance as a bearer of the local identity of the studied

group. Besides that by practicing this tradition the ethnic community demonstrates its identity at various levels – family, lineage, village, local.

Key words: Eid, sacrifice, gift, gifting, family, genus, lineal.

Елизавета КВИЛИНKOBA

РАЗНОВИДНОСТИ ОБРЯДА «КУРБАН» У ГАГАУЗОВ И СПОСОБЫ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обряд *курбан* – жертвоприношение животного – является неотъемлемой частью народно-религиозной обрядности гагаузов и одним из наиболее значимых маркеров их этнокультурной идентичности. Несмотря на то, что по форме и содержанию данный обряд противоречит новозаветному учению, тем не менее, и в настоящее время он в значительной степени сохраняет свою значимость в религиозных представлениях и жизнедеятельности гагаузов. В основе написания данной статьи лежат полевые материалы, собранные автором в 1994–2013 гг. в гагаузских селах юга Республики Молдова, Одесской области Украины и Северо-Восточной Болгарии, а также содержащиеся в историографии сведения. Являясь, по сути, древним семейно-общинным ритуалом жертвоприношения животного, «курбан» сохранил свою связь с религиозной обрядностью в немалой степени благодаря лояльному отношению духовенства (Квилинкова, 2013).

Отметим, что сам термин *курбан* имеет арабское происхождение (Гордлевский, 1962, 61, 63) и означает ‘жертва’, ‘жертвоприношение’. Обряд с аналогичным названием и содержанием известен многим народам мира в различные исторические эпохи: древним евреям (*korban*), ассирийцам (*kurbanu*), арамеям, арабам, туркам, албанцам (*kurban*), эллинистическому населению Малой Азии и Восточного Средиземноморья (κορβαν, κορβανας), сербам, македонцам, болгарам, гагаузам (курбан, *korban*), чувашам (харпан), удмуртам (курбон). «Во многих деталях этот обряд у армян (мадах) совпадает с болгарским и гагаузским вариантом» (Дыханов, 1999, 284; Салмин, 1990, 43; Малай, 1875, 834). Позднее обряд жертвоприношения животных был интегрирован в мусульманскую религиозную культуру и приобрел специфические черты (форма религиозного причастия, обязательная для всех).

В настоящее время нельзя дать однозначный ответ относительно происхождения термина и самого обряда «курбан» у гагаузов. Многие пред-

ставители местного духовенства и некоторые исследователи XIX – первой половины XX вв. ввиду сходства терминов и содержания обрядов видели в нем результат турецкого влияния на христианское население Османской империи. При этом они отмечали, что сами гагаузы объясняют его наличие в своей культуре сохранением ветхозаветной традиции – принесением Авраамом в жертву Исаака (Малай 1875, 834). Протоиерей М. Чакир, делая акцент на сходстве значений курбана у гагаузов с ветхозаветным жертвоприношением, в самой традиции устраивать жертвенный пир видел древнегреческие корни (Ciachir, 1934, 6).

Среди современных ученых по данному вопросу имеются две точки зрения. А. Аманжолов, изучавший гагаузов Казахстана, писал, что «религия у гагаузов православная, с заметными следами влияния ислама, например, в некоторых названиях обрядов и их отправлений (курбан-байрам, уруза-байрам). В домах держат иконы...» (Аманжолов, 1964, 260). Другие ученые связывают происхождение обряда «курбан» у гагаузов (и у болгар) с восточно-средиземноморским культурным кругом и его прообраз видят в ветхозаветной традиции (Дыханов, 1999, 285; Христов, 2004, 51, 64-65; Добрева, 1994, 57-69). Возможно, данная точка зрения не так уж далека от истины, учитывая различное происхождение и территорию проживания народов, у которых зафиксирован подобный обряд.

И в настоящее время семейно-общественная и религиозная жизнь гагаузов обставлена такого рода жертвоприношениями. Что касается самого термина *kurban*, отметим, что у гагаузов он имеет множество значений: 1) кровавая жертва; 2) обрядовое блюдо; 3) обрядовая трапеза с жертвенным животным; 4) праздник с обрядовой трапезой и жертвенным животным (в честь какого-либо святого, на храмовый день и др.); 5) живое животное, пожертвованное кому-либо, – «курбан милости».

На основе собранного полевого, архивного и историографического материала мы, исходя из

предназначения жертвы, условно выделили 18 разновидностей обряда «курбан» у гагаузов (подробнее см.: Квилинкова, 1997, 15; Квилинкова, 2007, 476-516). Если классифицировать курбан, исходя из принципа определения жертвователя, то можно выделить следующие разновидности: 1) от имени всей семьи, 2) от конкретного человека (или для конкретного человека), 3) общесельский (от жителей одного села). Однако строго придерживаться той или иной классификации невозможно, так как многие жертвоприношения можно было бы вполне правомерно отнести одновременно к нескольким разновидностям. Кроме того, жертвоприношения различаются по цели («по предназначению»), по форме (кровавая или бескровная жертва) и по кратности исполнения (однократно/многократно – ежегодно). Для некоторых разновидностей курбана подходит только описательный принцип, поскольку в народе для их обозначения нет специальных названий.

По цели курбаны могут быть условно разделены на следующие виды: 1) жертвоприношения, совершавшиеся для того, чтобы «заручиться помощью и поддержкой» Бога и «обеспечить» здоровье и благополучие; 2) умиловительные жертвы (стремление добиться благосклонности Бога); 3) благодарственные жертвы (выполнение обязательства человеком, данное им Всевышнему); 4) искупительные жертвы «для спасения души». Первые три вида не связаны с проступками человека, в то время как последний совершали с целью искупления грехов, и в большинстве случаев он не включал в себя заклание животного (что отражает новозаветную идею жертвоприношения – бескровная жертва).

Жертвоприношение в народно-религиозных воззрениях гагаузов являлось одним из способов поклонения Всевышнему и «средством приближения к Его милости». Изучение данного обряда показало, что вплоть до XX в. сохранялась не только форма обрядности, но и ее содержание. Так, принципиальное отличие жертвенной трапезы от простого пира заключается в том, что мясо принесенного в жертву животного делилось между всеми присутствующими за столом поровну: «каждый получает порцию жареной баранины, а потом и другие виды еды и напитков» (Ciachir, 1934, 5).

На основании сделанных В. А. Мошковым записей видно, что курбан являлся составной частью религиозного мировоззрения народа. Он писал, что в течение всего года гагаузы питаются «кое-как и кое-чем», во многом себе отказывают, но при этом каждая семья стремится устроить по

тому или другому важному событию курбан. И далее следует его собственное объяснение этого явления: «Все дело заключается в том, что у них выработалось, вероятно, многими веками глубокое убеждение в том, что, устраивая угощения, они угождают Богу, а, воздерживаясь от них, рискуют вызвать гнев Божий и навлечь на себя кару» (Мошков, 1901, 18).

Наибольшую устойчивость демонстрирует «венчальный курбан» (*steunoz kurbanu/ steunozluk kurbanu*), который делался от имени всей семьи: жертвоприношение животного (или домашней птицы), совершавшееся ежегодно в день какого-либо святого, выбранного супругами (обычно при венчании в церкви) в качестве покровителя семьи. Зачастую «патрона» выбирали по имени мужа. Таким образом, венчальный (или семейный) курбан нередко совпадал с именованным (в честь ангела-хранителя). «На такой курбан колют барана и созывают родственников. Собравшиеся гости едят, пьют, поют и танцуют» (Мошков, 1901, 17). Информаторы акцентировали внимание на том, что для участия в обрядовой трапезе следовало пригласить кого-нибудь из чужих (например, соседей).

По желанию жертвователя курбан мог быть бескровным («курбан милости»), когда животное или птицу (мужского пола) жертвовали живыми, после совершения над ними необходимых ритуалов. К рожку ягненка прикрепляли свечу и зажигали ее, на шею повязывали белое полотенце или платок. Затем жертвенное животное и хлеб (калач) окропляли освященной водой, читали молитву («Отче наш») и, в присутствии всей семьи, дарили. Предварительно в церкви заказывали молебен о здравии каждого ее члена. В основе «курбана милости» лежит христианский и социальный принцип, что является результатом трансформации и свидетельствует о переосмыслении древнего народного обряда в свете христианского мировоззрения.

К особым видам курбана, совершавшимся, как правило, хозяевами крупных стад овец в День Св. Димитрия / **Касым** с целью «обеспечить» здоровье скота и способствовать увеличению приплода, относится «Аллахлык» (*Allahlık*), то есть «посвященный Богу». Однако такой курбан делали и по другим особо важным в жизни случаям в какой-нибудь большой религиозный праздник. В. А. Мошков отмечал, что его совершали при выздоровлении от тяжелой и продолжительной болезни, если не родятся дети в семье, при вселении в новый дом (Мошков, 1901, № 2, 17). Многие информаторы отмечали, что его делали с целью

«иметь успех (удачу) в собственном деле», «за здоровье домочадцев и благополучие семьи». Во время жертвенного пира гости желали здоровья, богатства и успеха хозяину и всем членам семьи: *Allaa kabletsin da ilerlesin senin için!* / «Пусть Бог примет (жертву) и чтобы ты имел успех в своем деле!» (ПМА, с. Джолтай); *Allaa versin uzun ömür!* / «Пусть Бог даст долгую жизнь!» (ПМА, с. Баурчи).

Для этого вида курбана использовали быков (Мошков, 1901, 17), но чаще баранов (Ciachir, 1934, 7; ПМА). По окончании трапезы гостей одаривали шерстяными ковриками и двумя свечами, изготовленными из жира животного. Этой тканью хозяйки покрывали тесто при приготовлении хлеба. Особенностью курбана «Аллахлык» является то, что он обязательно сопровождался жертвенным пиром (праздничной трапезой) и одариванием всех приглашенных односельчан едой, тканью, свечами и др. При совершении остальных видов курбана не одаривали, и даже приглашение гостей для обрядовой трапезы не считалось обязательным (ПМА, с. Гайдар).

В случае падежа домашних животных совершали «курбан за здоровье скота» (*kurban auyannarin saalu için*). Поэтому он мог быть однократным или ежегодным, в зависимости от данного хозяином обещания.

В специально установленный праздник – день Св. Петра и Павла (29 июня / 12 июля) курбан состоял из петушка нового вывода и назывался «Петровский курбан» (*Petro kurbanı*). О ритуальном характере жертвоприношения свидетельствует бытующее у гагаузов Болгарии выражение: «*Ederlezdä – kuzu kesilir, Petrofta – piliç kesilir*» («На Едерлез – ягненок режется, на Петров день – цыпленок режется») (Квилинкова, 2005, 71). Целью обрядового заклания петуха в этот день (*Petro pilici* – «петровский цыпленок») было заручиться на период жатвы поддержкой умерших родственников (в более ранние времена – вероятно, духов плодородия). В день Николаязимнего курбан приготавливали из рыбы, так как праздник приходился на Рождественский пост. Данный вид семейного курбана особенно распространен у гагаузов Болгарии.

По случаю освящения новопостроенного дома делали специальный «курбан дома» / «курбан по случаю крещения дома» (*ev kurbanı / ev vaatizlik için kurban* (ПМА, с. Дмитровка), на который приглашали священника (освящал дом), родственников и соседей. Из мяса жертвенного животного приготавливали «курбан с булгуром» и так называемую «коливу» – сердце и печень животного разрезали на кусочки, варили и вы-

кладывали в отдельную тарелку. Каждый гость, приходящий на торжество, вначале угощался данным блюдом. По-видимому, в народных представлениях, эти органы являются местом средоточия жизненных сил. По случаю строительства колодца делали «курбан колодца» (*pınar kurbanı*).

Из жертвоприношений (могли быть «кровавыми» или «бескровными»), приносившихся от имени конкретного человека, наиболее распространенным остается «именной курбан» (*kurban kendi adına* – досл. «курбан за свое имя»). Он совершается в день ангела-хранителя «за собственное здоровье». В прежние времена его совершали ежегодно: он являлся своего рода «днем рождения», поскольку настоящий день рождения не отмечали.

В тех семьях, где тяжело болел человек, кто-то из его родных или сам больной обещал в случае выздоровления сделать курбан в честь определенного святого – «обещанный курбан» (*adamak kurbanı / adanmış kurban*). Такой же курбан делали при «чудесном» спасении от смерти и т. д. Если праздник приходился на пост, например, на день Благовещения, то обрядовое блюдо готовили из рыбы. При «обещанном курбане» нередко живое животное (женского пола) приносили в церковь в храмовый праздник для общесельской трапезы.

В специально установленный праздник – «День мальчиков» (*Çocuk günü*) / «День петуха» (*Horoz günü*) – 20 января / 2 февраля совершали курбан «за здоровье сыновей» (*çocuun saalık için*). Народное название праздника указывает на род приносимой жертвы – петух. Данный вид жертвоприношения широко распространен у гагаузов и у болгар Северо-Восточной Болгарии (Николова, 1973, 153-181) и связывается с двумя легендами: с турецким рабством и с библейской легендой об избииении царем Иродом младенцев (Квилинкова, 2005, 39-40). Если в семье имелись дети обоего пола, то «за сына» резали петуха, а «за дочку» – курицу, еще не начавшую нести яйца (*yarka*). Обычай обрядового заклания птицы женского пола «за здоровье дочерей» относится, по-видимому, к более позднему времени и объясняется его трансформацией.

При принесении в жертву птицы соблюдали определенные правила: ее резали рано утром на специальном пне, кровь с которого не смывали до самого вечера. Петуха варили целиком с пшеничной крупой (*bulgur*). Приготавливали также специальные хлебцы (*pitka*), которыми вместе с обрядовым блюдом угощали приглашенных соседей и родственников. Часть блюда и обря-

дового хлеба раздавали в три соседних дома. У гагаузов Молдовы аналогичный обычай был зафиксирован лишь у гагаузов с. Кирсово (Губогло, 2006, 99), в котором они проживают совместно с болгарями.

Другой курбан, также посвященный здоровью детей, совершался родителями ребенка, когда малышу исполняется один год – «курбан развития» (*ilerlemäk kurbani*). Его, по-видимому, делали только в тех семьях, в которых часто умирали новорожденные дети.

Особый вид курбана, упоминание о котором зафиксировано нами только у одного из информаторов-гагаузов (ПМА, Украина, с. Дмитровка), совершается старым, безнадежно больным человеком в случае долгой и мучительной смерти с целью, чтобы Бог отпустил ему грехи, забрал его душу и тем самым избавил от тяжелых мук – курбан для прощения грехов. В данном случае жертва была бескровной, то есть ягненок, баран или петух жертвовались живыми, что по форме представляет собой «курбан милости». У гагаузов Болгарии совершали «поминальный курбан» (на 40 дней, по истечении 1 года после смерти близкого родственника), что, вероятно, связано с воззрением о прощении грехов.

Из общесельских курбанов, совершаемых от имени жителей всего села, повсеместно сохраняется «курбан церкви» (*klisänin kurbani*) – общесельский праздник, отмечающийся в честь святого-покровителя храма. Его составными частями являются: молебен, освящение предназначенного для жертвоприношения скота, приготовление обрядового блюда, коллективная трапеза (прямо в церковной ограде или отдельно на каждой улице), танцы, веселье. В конце XIX в. при освящении церкви в с. Бешалма, например, было заколото до 30 быков и до 300 баранов (Мошков, 1901, 17), в настоящее время масштабы стали значительно скромнее (20–30 баранов, домашняя птица). В некоторых селах заклание жертвенных животных производится в соседнем с церковью дворе. В каждом селе помимо «курбана церкви» в специально установленные дни у источников или колодцев устраивали коллективные празднования с жертвоприношениями – «курбан села» (*küü kurbani*). Общесельский «курбан по требованию» (однократное жертвоприношение) делали с «предупредительной» целью – для предохранения села от эпидемий и природных катаклизмов – от чумы, холеры, тифа, саранчи, засухи (Ciachir, 1934, 6). Еще сто лет назад у гагаузов (и болгар) были широко распространены и межсельские праздники, так называемые «сборы»/*Sbor*, по форме и

содержанию во многом схожие с общесельскими.

Курбан на праздник *Хедерлез / Едерлез* (День Св. Георгия) относится одновременно к общесельским и к семейным. В народном календаре праздник Хедерлез считался началом летнего скотоводческого сезона, с наступлением которого начинали отгон скота на летние пастбища. В прежние времена, независимо от материального благосостояния семьи, курбан в этот день делали в каждом доме, после чего объединялись для коллективного празднования. Жертвоприношение было призвано способствовать размножению скота в предстоящем сезоне и «обеспечить» благосостояние семьи в новом хозяйственном году. В День Св. Георгия в жертву приносили самого лучшего ягненка мужского пола из нового приплода (обычно родившегося первым); до этого дня запрещалось употреблять их в пищу. Тщательно смотрели, чтобы у него не было никаких физических недостатков. Перед закланием животное освящали (кадили ладаном, окропляли жертву освященной в церкви водой, читали над ней специальную молитву – *kurban duası* или «Отче наш»), перекрещивали и резали. Данные обрядовые действия, совершавшиеся старшим в доме мужчиной в присутствии всех членов семьи, свидетельствуют о родовом характере жертвоприношения. Позднее жертву стали приносить от имени семьи. Бедные семьи сообща покупали одно животное, готовили курбан и потом делили поровну (Ciachir, 1934, 6).

На Хедерлез ягненка запекали в печи обязательно целиком, предварительно наполнив внутреннюю полость пшеничной крупой, что символизировало освящение зерна с целью получения хорошего урожая (Ciachir, 1934, 5). Составной частью обрядовой трапезы был специально приготовленный «жертвенный хлеб» (*kurban ekmää*) (Мошков, 1902, 45). После богослужения внутри церковной ограды устраивали жертвенный пир. Общесельский праздник сопровождался массовыми гуляниями, состязаниями, различными развлечениями (качанием на качелях, танцами (хору) и др.). Таким образом, курбан в День Св. Георгия носил семейно-общинный характер, поскольку жертвоприношение совершали от имени всего общества и от каждой семьи в отдельности.

В с. Казаклия жертву приносили от имени каждой семьи, но запекали ягнят сообща. Несколько хозяек договаривались между собой, у кого в этом году будут печь, приносили с собой дрова и готовили курбан в одной печи (в одном доме). Именно подобная форма коллективного приготовления признавалась правильной, другая же осуждалась [ПМА, с. Казаклия]. У гагаузов

Болгарии при одаривании обрядовым блюдом в тарелку клали и молодой чеснок (ПМА, с. Кичево). Жители с. Болгарево и г. Каварна отмечали на Хедерлез межсельский праздник, который в народе назывался *panayır* («базар», «ярмарка»).

По мнению многих ученых, весенние жертвоприношения, широко распространенные как у земледельческих, так и у скотоводческих народов, связаны с культом предков (Календарные обычаи и обряды..., 1983, 180; Календарные обычаи и обряды..., 1977, 317; Дыханов, 1999, 179).

В прошлом гагаузы устраивали курбан не только в дни наиболее значимых святых, но и на Пасху. Сведения о совершении фракийскими гагаузами курбана на второй день Пасхи приведены болгарским исследователем Н. Робевым (Робев, 1988, 40). Помимо этого, в случае длительной засухи курбан совершали от всего сельского общества. Он являлся частью обряда вызывания дождя – Германчу, о чем имеются сведения за первую половину XIX в. (Деятельность архиепископа Иринарха..., 1911, 1148-1150), которые подтверждаются высказываниями современных информаторов (ПМА, г. Вулканешты).

Об архаичности самого обряда «курбан» и его значимости в народно-религиозных воззрениях гагаузов свидетельствует не только множество его разновидностей, но и соблюдение определенных правил при выборе животного для жертвоприношения – «курбана крови»: оно должно быть парнокопытным, жвачным (ягненок, баран, бык), мужского пола и без физических недостатков. При бескровном жертвоприношении мужчина одаривал бараном или петухом, а женщина – овцой или курицей (по сведениям М. Чакира, могли одаривать также свиньей или козой) (Ciachir, 1934, 8), что не допускалось при «курбане крови».

Выбор жертвы для заклания определялся содержанием праздника и хозяйственным сезоном: на Хедерлез / День Св. Георгия – ягненка из вновь родившихся (начало скотоводческого сезона); на Пасху – ягненка (позднее и барана); на Касым / День Св. Дмитрия – барана (конец скотоводческого сезона); на общесельские праздники – быков и баранов. В семейных или индивидуальных жертвоприношениях при выборе вида жертвы учитывалось социальное положение индивидуума. В семьях с малым достатком для жертвоприношения использовали петуха или селезня. В курбане «Аллахлык», который совершали состоятельные хозяева, в жертву приносили 7-летнего быка (позднее 5-летнего) или 3-летнего кастрированного барана. Некоторые курбаны, приуро-

ченные к конкретным календарным датам – День Св. Евтимия / «День петуха» (*Horoz günü*), День Свв. Петра и Павла (*Petro günü*), связаны с закланием только домашней птицы. Если «курбан церкви» приходится на среду или пятницу, у гагаузов Молдовы готовят рыбный курбан (*balık kurbanı*). Согласно результатам нашего опроса, многие информаторы гагаузских сел Молдовы не считают жертвоприношение из рыбы «настоящим» курбаном.

Кости и кровь жертвенного животного разделялись особой магической силой. С их использованием связаны совершавшиеся архаические ритуалы. Для предохранения от воздействия злых сил и с целью «наделения здоровьем» детям делали кровью кресты на лбу, щеках, подбородке, а также чертили кресты на косяках дверей дома. Согласно сведениям М. Чакира, в курбане «Аллахлык» кровь жертвенного животного сжигали на костре («выливали в огонь») (Ciachir, 1934, 5), вероятно, по аналогии с ветхозаветной традицией. После общественной трапезы (на праздник Хедерлез) кости жертвенного ягненка обычно уносили домой и зарывали в землю. При приготовлении и поедании курбана на Хедерлез кости жертвенного животного не разламывали, «чтобы не нанести физических увечий овцам». Этим костям приписывали способность влиять на увеличение потомства у людей и приплода у животных. Ими легко ударяли молодоженов, «чтобы у них было многочисленное потомство и всякое изобилие в хозяйстве» (Мошков, 1902, 45). В основе обрядовых действий с костями и кровью жертвенного животного, совершавшихся в праздник Хедерлез, лежит контактная магия для увеличения плодородия земли, плодovitости скота и людей.

Основным отличием обряда курбан у гагаузов Молдовы от аналогичных обрядов у других народов является отсутствие «поминального» (который готовят на похоронах и поминках) и «вареного» курбана (бульон с мясом). Эти виды жертвоприношений широко распространены у тюркских народов, а также у христианских народов Балканского полуострова, в том числе и у гагаузов Болгарии (Квилинкова, 2007, 508-515).

Независимо от способа жертвоприношения курбан у гагаузов являлся формой социальной помощи и солидарности. Во второй половине XX в. при курбане «милости» животное или птицу жертвовали живыми и даже женского пола для укрепления хозяйства малообеспеченных семей, а при «курбане крови» шкуру, голову и ножки животного отдавали обычно бедняку. Акт со-

лидарности и единения в единый социальный организм имел место в ходе обрядовой трапезы, где вместе за одним столом сидели и богатые, и бедные односельчане.

Из представленных в данной статье разновидностей курбана видно, что они являлись составной частью религиозно-нравственных воззрений народа и совершались по случаю календарных, семейных и общесельских праздников. Анализ формы и содержания «курбана церкви» свидетельствует о его значительной трансформации. В настоящее время, по настоянию священника, прихожане, желающие совершить жертвоприношение на храмовый праздник, приносят в церковь либо живое животное, либо уже зарезанное (осуществляя дома все необходимые ритуалы). «Семейные» и «именные» курбаны все чаще совершаются в форме «курбана милости». Предпочтение, отдаваемое этому курбану, объясняется не только влиянием Православной церкви. В определенной степени это связано с обеднением сельчан, для которых такой способ жертвоприношения является более подходящим ввиду своей экономичности, поскольку не требует дополнительных затрат на устройство праздничной трапезы. Однако в народе считалось, что курбан милости не может полностью заменить кровавое жертвоприношение. В этой связи информаторы отмечали, что периодически (например, каждые три года) необходимо совершать «курбан крови».

В заключение отметим, что и в настоящее время обряд «курбан» продолжает сохранять свою значимость в религиозно-народных воззрениях и в обрядности гагаузов (народное православие), являясь важным компонентом их этнокультурного кода. Однако не всегда соблюдается традиционный способ приготовления обрядового блюда, например: иногда из мяса жертвенного животного готовят шашлык. На общесельский курбан (храмовый праздник) прихожане приносят птицу не только мужского, но и женского пола и т. д.

Литература

- Аманжолов А. С. О гагаузах в Казахстане и их языке // Проблемы тюркологии и истории востоковедения. Казань, 1964.
- Гордлевский В. А. Народный календарь // Избр. соч. Т. III. М., 1962.
- Деятельность архиепископа Иринарха в период управления им Кишиневской епархией (1844–1858) // Кишиневские епархиальные ведомости, 1911, № 33–34.
- Добрева Д. Житейски разкази и идентичност (По записи от с. Радуил, Самоковско) // Български фолклор, 1994, № 5.
- Дыханов В. Я. Обряд жертвоприношения в традиционной духовной культуре болгар и гагаузов Украины // Украина и Болгария: віхи історичної дружби (Матеріали міжнародної конференції, присвяченої 120-року визволення Болгарії від османського ига). Одеса, 1999.
- Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники. М., 1977.
- Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М., 1983.
- Квилинкова Е. Н. Апокрифы в зеркале народной культуры гагаузов. Кишинев–Благовестград: Тір. Centrală, 2012.
- Квилинкова Е. Н. Гагаузский курбан: общее и особенное // Știința, № 1–2. Chișinău, 1997.
- Квилинкова Е. Н. Гагаузский народный календарь. Chișinău: Pontos, 2002.
- Квилинкова Е. Н. Гагаузский песенный фольклор – «Грамматика жизни». Кишинев: Elan Inc, 2011.
- Квилинкова Е. Н. Гагаузы Молдовы и Болгарии (Сравнительное исследование календарной обрядности, терминов родства и фольклора). Chișinău: Pontos, 2005.
- Квилинкова Е. Н. Заговоры, магия и обереги в народной медицине гагаузов. Кишинев: Elan Inc, 2010.
- Квилинкова Е. Н. Особенности обряда «курбан» у гагаузов в сравнении с балканскими и тюркскими народами // Българите в Северното Причерноморие. Изследвания и материали. Том десети. Одеса–Велико-Търново: Фабер, 2010.
- Квилинкова Е. Н. Православие – стержень гагаузской этничности. Комрат–София, 2013. Тір. Centrală, 2013.
- Квилинкова Е. Н. Традиционная духовная культура гагаузов: этнорегиональные особенности. Кишинев: Business-Elita, 2007.
- Квилинкова Е. Н. Этнорегиональные особенности обряда «курбан» у гагаузов // VII Конгресс этнографов и антропологов России. Доклады и выступления. Саранск, 9–14 июля 2007 г. Саранск, 2007.
- Малай К. Приход Чок-Мейдан Бендерского уезда // Кишиневские епархиальные ведомости. Кишинев, 1875, № 20; № 22; № 24.
- Мошков В. А. Гагаузы Бендерского уезда. Этнографические очерки и материалы // Этнографическое обозрение, 1900, № 1; 1901, № 2; 1901, № 4; 1902, № 3; 1902, № 4.
- ПМА – полевые материалы автора – Е. Н. Квилинковой, собранные в 1994–2008 гг. в гагаузских населенных пунктах Республики Молдова: с. Гайдары, с. Казакия, с. Бешгиоз, с. Баурчи, с. Джолтай, г. Чадыр-Лунга, г. Комрат, с. Бешалма, с. Чок-Майдан, с. Дезгинжа, с. Авдарма, с. Конгаз, с. Кирсово, с. Томай и др.; Северо-Восточной Болгарии: г. Каварна, с. Болгарево, с. Генерал Кантарджиево, с. Кичево, с. Орешак и др.; Одесской области Украины: с. Дмитровка, Виноградовка (бывш. с. Курчи), с. Котловина (бывш. с. Балбока).
- Попов Р. Пеперуда и Герман (Български празници и обичаи). София, 1989.
- Робев Н. Тракийските гагаузи // Векове, 1988, № 3.
- Салмин А. К. Духи требуют жертв. Чебоксары, 1990.
- Христов П. Общности и празници. Служби, слави, събори и курбани в южнославянското село през първата половина на XX век. София, 2004.

Rezumat

În articol se analizează ritualul «kurban», care se pre-

zintă ca unul dintre cei mai importanți markeri etnoculturali ai culturii tradiționale spirituale a găgăuzilor. În baza datelor de teren, culese de autor este identificat scopul performării ritualului, diferențele de formă și de conținut, tipurile de animale sacrificate etc. Acest articol examinează, de asemenea, semnificația funcțională a ritualurilor de sacrificare, metode de preparare a mesei rituale etc. Pe parcursul cercetării autorul a înregistrat mai mult de 18 specii ale ritualului găgăuz Kurban. Autorul ajunge la concluzia, că și la etapa actuală găgăuzii păstrează modul arhaic de perfectare a ritualului kurban, potrivit căruia animalul este sacrificat («kurban de sânge»). Transformarea ritualului, care a avut loc sub influența Bisericii Ortodoxe, constă în dăruirea animalelor vii. În concluzie este subliniat faptul, că până astăzi ritualul kurban la găgăuzii n-a pierdut din semnificația sa funcțională.

Cuvinte-cheie: ritual kurban, găgăuzii din Republica Moldova și Bulgaria, cultura tradițională, procesul de transformare.

Резюме

В данной статье исследуется обряд «курбан», который выступает в качестве одного из значимых этнокультурных маркеров традиционной духовной культуры гагаузов. На основе собранного автором полевого материала рассматривается цель его совершения, различия формы и содержания, виды используемых для жертвоприношения животных и др. Также анализируется функциональная значимость обрядовых действий при заклании жертвенного животного, способы приготовления обрядового блюда и т. д. В ходе исследования автором было зафиксировано более 18 разновидностей обряда «курбан» у гагаузов. Автор делает

вывод о том, что и в настоящее время у гагаузов сохраняется архаичный способ совершения курбана, при котором животное приносится в жертву («курбан крови»). Трансформацией обряда, произошедшей под влиянием Православной церкви, является одаривание живым животным. В заключение отмечается, что и в современный период обряд курбан в значительной степени не утратил у гагаузов своей функциональной значимости.

Ключевые слова: обряд «курбан», гагаузы Молдовы и Болгарии, традиционная обрядность, процесс трансформации.

Summary

This paper deals with the ritual of “Eid”, which is one of the most important markers of ethnic and cultural traditional spiritual culture of the Gagauz. On the basis of field data collected by the author the purpose of its commission, the differences between its form and content, the types of animals used for sacrifices are examined. This article also examines the functional significance of ritual actions in the slaughter of a sacrificial animal, methods of preparing ritual meals, etc. During the study the author has recorded more than 18 varieties of ritual Eid in the Gagauz tradition. The author concludes that the Gagauz still keep up the archaic way of committing Kurban, when the animal is sacrificed (“Eid of blood”). This ceremony has transformed under the influence of the Orthodox Church, and now it is gifting alive animals. In conclusion the author claims that Kurban ritual still has its functional significance in the modern period for the Gagauz.

Key words: Eid ritual, Gagauz of Moldova and Bulgaria, Traditional culture, the process of transformation.

Irina SHIHOVA

JEWISH FOOD TRADITIONS IN BESSARABIA

Traditional cuisine is a very important part of Jewish self-identification. It fed the Jewish people not only literally, but symbolically as well, separating it from their neighbours.

Speaking about traditional Bessarabian Jewish meal, we should understand few basic things. First of all, Bessarabian Jewish cuisine, as any traditional Jewish cuisine, combines general food requirements, common for Jews all over the world, and regional specifics of the local food customs.

Jewish food requirements, known as *kashrut*, are rather simple generally, but complicated in details. *Kashrut* is an important part of *halakha*, a collective body of Jewish religious laws derived from the Written Torah (Scriptures itself) and Oral Torah (corpus of commentaries), a kind of Jewish customary law, but much more strictly codified and mostly recorded in writing. It includes, first of all,

the 613 mitzvot (commandments, taken from Torah, beginning with the First one: Be Fruitful And Multiply, Gen. 1:28), talmudic and rabbinic laws and commentaries, and the customs and traditions compiled in “*Shulchan Aruch*”, Code of Jewish Law.

Generally, *kashrut* implies dividing everything edible to prohibited and non-prohibited. Strictly forbidden are, for example, pork, shellfish etc. The dividing to permitted and non-permitted is biologically, “taxonomically” justified: for example, allowed are mammals, that both chew the cud and have cloven hooves. Thus, pork is restricted, as pigs don’t chew the cud (while having cloven hooves). Between birds are **restricted** birds of prey and scavengers; between water animals – those that do not have both fins and scales; reptiles, amphibians and insects are all forbidden, except a particular type of locust and bee honey.

In its turn, allowed is allowed conditionally. All

permitted food is divided into three larger classes: *basar* (meat), *halav* (milk) and *pareve* (everything else: fish, vegetables, bread, eggs etc.). The general law is not to mix meat and milk (nor their products) nor in eating, neither in the process of cooking.

The most complicated laws are devoted to meat meal (that's why a Jew, who keeps Kosher, that found himself outside of the Jewish community with institutions, providing kosher meal, has to become vegetarian – that ensures at least “kosher style”). First of all, the animal (the requirement applies to allowed mammals and birds) should be *slaughtered* according to a process known as *shechita* by a special person, called *shochet* (or *shoychet* in Yiddish pronunciation). Then, the meat meal shouldn't contain any traces of blood (this is explained with symbolical relationship between blood and life spirit). By the way, this item is the most powerful argument against *blood libel*: the meal, even ordinary, becomes unkosher with at least a drop of blood – not speaking about *Pessakh* (Passover) meal, that implies special requires to Kashrut, and about human sacrifice, that is forbidden in Jewish law from Bible times (in fact, the biblical story of *Akeda*, sacrifice of Isaac, is the story of the prohibition of human sacrifice for all further times). In order to deprive meat of any blood traces, it has to be thoroughly soaked, salted out and roasted.

In reality, keeping Kashrut differs from community to community: the required time between eating *basar* and *halav* may vary from 2 to 6 hours; the most orthodox Jews don't eat meat together with fish, while conservatives do, and so on.

On the other hand, we should keep in mind, that so called “Jewish traditional cuisine” had taken shape in the two thousand years long process of *Galut* – Jewish Diaspora. Thus, there is no “Jewish cuisine” as a single staff, there is a complex of sub-ethnic meal traditions – just as, more generally, there is no single “Jewish culture”, but a complex of sub-ethnic cultures, with their relationship, interdependencies and mutual influences.

For the most part, the Jews of Eastern Europe were poor, and so the Jews who lived in the shtetls of this region ate peasant food.

The exact type of peasant food reflected a number of factors: geography and geographical shifts, the unique international nature of the Jewish community, and, of course, the Jewish dietary laws.

Early in the Middle Ages, most Jews living on the European continent lived in Western Europe, particularly in Germany. In the thirteenth century, however, the Germans became more antagonistic to the Jews, and many Jews headed eastward to Poland and Russia. The foods of Polish and Russian Jewry reflect this German base. Horseradish, rye bread,

and pickles are all German foods eaten by the Jews of Germany and passed on to later generations in Eastern Europe.

Once the Jews arrived in Poland and Russia, they built upon this German foundation and adopted local food customs. Because of the harsh winter climate of this area, Polish and Russian Jews ate a lot of grains, root vegetables, and stews. Fruit was readily available, and it was used in almost everything, including soups and sauces. Perhaps the most famous “Jewish” food of all, bagels, also originated in Poland. The Jews of Poland had a communal sweet tooth, and they added sugar to vegetable dishes and fish. Sweet *gefilte fish* with beet-sweetened horseradish, *chrain*, originated in Poland. Whereas the Polish Jews used a lot of sugar, the Russian Jews opted for peppered and sour foods.

The Jews of medieval Europe were active merchants, and they often came into contact with Jews from other regions. Through these meetings, foreign elements entered Jewish cooking. Noodles, though not widely eaten in the general German population, became a staple of German Jewish cooking after being introduced by German Jewish merchants who had traveled to Italy.

In the Middle Ages, Jewish dietary laws were strictly observed, re-enforced by logistics and communal pressure. Most *shtetl* Jews did not have private cooking facilities. Each community had a communal cooking house, baking house, and slaughterhouse. The cooking and baking areas had separate sections for meat and dairy. The dietary laws were also responsible for pushing Jews into the food trade. Jews had to produce their own foods because the preparation of kosher food must be supervised by Jews. In addition, wine produced by gentiles was also off-limits to Jews, and so Jews had their own vineyards. Some local governments encouraged these food production and trading activities. Many Jews living in the Polish provinces managed the agricultural lands of the Polish nobility. In exchange, the Jews were given flour mills, dairy production facilities, and exclusive rights to produce certain alcoholic beverages.

The Jews of Eastern Europe had special eating habits for Friday night and Saturday, the Shabbath (Shabes, Shobes). The Friday night meal was the most luxurious of the week. A typical meal might include sweet and sour fish, chopped goose liver, pickled meat, and kugel (a sweet noodle pudding). Braided challah bread would be served as well. On Saturday, cholent – a slow-cooked meal made from meats, grains, and beans – would be served along with cold left-overs from the night before.

Emancipation changed the social and economic position of European Jewry, and that affected Jewish eating as well. Ashkenazi food, which had until this

point been peasant food, became more refined in certain places. Austria-Hungary, with its large assimilated, middle-class Jewish population, developed a range of well-made doughy products and pastries, and the Jews there began cooking with wine and paprika.

The Bessarabian Jewish cuisine represents a southern sub-type of traditional for European Jewry Ashkenazi cuisine. The hearty cuisine of Ashkenazi Jews was based on centuries of living in the cold climate of Central and Eastern Europe, whereas the lighter, “sunnier” cuisine of Sephardic Jews was affected by life in the Mediterranean region.

The most “classical” Ashkenazi cuisine is presented by Central-European Jewish cuisine: German, Polish, Belorussian and so on. In comparison with this “classic” Ashkenazi cuisine, the Bessarabian Jewish meal is in some case on half-way to Sephardic one. That can be explained either by typological reasons (Moldova’s geographical position and climate conditions determine the meal structure), or by Sephardic influence (Sephardic communities were rather powerful for centuries on this territory); and most likely – both. Thus, Bessarabian Jewish cuisine traditionally had such “northern” Ashkenazi dishes, as *forshmack* (chopped hering with butter); *lotkes* (potato pancakes), *youkh* (chicken soup), usually with *mondalekh* (kroutons), *kreplakh* (dumplings) or *kneidlakh* (matsoballs); *helzale* (stuffed chicken); *essig fleish* (meat in acid-sweet tomato sauce); *gefilte fish* (stuffed fish); *varnitchkes* (pasta with buckwheat and fried onion); *kigel* (pudding, e.g. *motsekigel* from *motsemehl*); *lokshn* (noodles, home pasta); *shmaltz*

(melted goose or chicken fat with fried onion); *tzimes* (sweet dish based on steamed vegetables and honey), *shtrudl* (sweet roll); and, at the same time, is famous with its salads and stewed vegetables.

Literature

Shulchan Aruch, Yorekh De’ah.

Jewish Encyclopedia, 1906. Article “Dietary Laws” (quoted after <http://www.jewishencyclopedia.com/articles/5191-dietary-laws>).

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М.: Центрполиграф, 1978.

Rezumat

Articolul dat este consacrat tradițiilor de alimentare ale evreilor basarabeni, care au fost impuse de legea evreiască dietetică (kashrut) dar, în același timp, manifestă specific local, manifestându-se ca varianta de Sud a bucătăriei Ashkenazi.

Cuvinte-cheie: evrei basarabeni, obiceiuri alimentare, kashrut, Ashkenazi.

Резюме

Статья посвящена бессарабским еврейским традициям питания, которые продиктованы соблюдением кашрута и в то же время отличаются местной спецификой, демонстрируя южный вариант традиционной ашкеназской культуры.

Ключевые слова: бессарабские евреи, традиции питания, кашрут, ашкенази.

Summary

The article is devoted to the Bessarabian Jewish food traditions, which grow from Jewish Dietary Law (kashrut) and at the same time demonstrate local specifics: Southern variant of European traditional Ashkenazi cuisine.

Key words: Bessarabian Jewish, food, kashrut, Ashkenazi.

SPAȚII DESTINATE PREGĂTIRII ȘI PĂSTRĂRII PRODUSELOR ALIMENTARE

Gospodăria țărănească este elementul fundamental al peisajului cultural al așezării omenești tradiționale (Vlăduțiu, 1973, 123). Ea reflectă în modul cel mai elocvent, caracteristica ocupațională, capacitatea de organizare și potențialul material și spiritual al unei familii (Florescu, 2011, 36).

Locuința, fiind principalul element al complexului gospodăresc, a jucat permanent un rol important în viața omului prin complexitatea și varietatea funcțiilor sale. De rând cu funcția de adăpost și atelier de elaborare a creațiilor autentice, reprezenta locul sacru de rugăciune, de odihnă și de preparare a hrănilor.

Preparare hrănilor se realiza în mod obișnuit în camera de locuit (cămară, căsoaie, casă de la vale etc.). Cămara, însuma toate funcțiile necesare activității zilnice (Paler, 1990, 24), unde se desfășura viața întregii familii. Modul de organizare a interiorului acesteia era bazat pe sistemul de încălzire și preparare a hrănilor, care ocupa locul central în camera de locuit și făcea parte din categoria obiectelor fixe ale interiorului (Ciocanu, 2007, 61). Acest sistem, purtând numele de vatră sau cuptor cu vatră, care ocupa $\frac{1}{4}$ din camera de locuit. Potrivit etnografului Ion Vlăduțiu, vechimea vetrei în spațiul carpato-danubian este pe deplin atestată în siturile arheologice (Vlăduțiu, 1973, 176).

Prin urmare, cuvântul vatră (fig. 1) este un termen autohton străvechi, cu o semantică largă și profundă, cu puternice rezonanțe în conștiința fiecărui gospodar. Este simbolul prezenței și al locuinței omului, al statorniciei și al vitalității neamului (Florescu, 2011, 71). Vatra, însuma în sine cuptorul de pâine, hornul de gătit, cotlonul, cotruța și cahla. În cuptor, focul se făcea în dreptul gurii cuptorului o dată în săptămână la coptul pâinii, la horn zilnic. În jăratul din vatra hornului, se punea oala sau ceaunul pentru prepararea diferitor bucate. În timp ce mâncarea era gata, cămara și cotlonul unde dormeau membrii casei se încălzea. *Hornul* avea rolul de evacuare a fumului din vatră, printr-un orificiu tăiat în tavan, iar spațiul dintre horn și perete, numit *cotruță*, era utilizat pentru păstrarea lingurilor și străchinilor (Ciocanu, 2007, 61), dar și un spațiu în care se doseau unele lucruri de ochii copiilor sau a oaspetelui (Ciubotari Aurelia, a. n. 1945, s. Drochia, r. Drochia). Mai târziu *blidarul* confecționat din lemn cu rafturi suprapuse, creând posibilitatea de a adăposti într-un spațiu restrâns, diferite obiecte de bucătărie, în special blide și oale (Lisii Iulia, a. n. 1936, s. Cinișăuți, r.

Rezina), înlocuiește rolul cotruței, aceasta din urmă păstrându-și doar rolul de loc dosit. În Zona de Sud al spațiului cercetat cotruța era destinată pentru depozitarea lemnului până acestea erau puse pe foc, sau a ceaunului fierbinte (Cavruc Eudochia, a. n. 1941, s. Crihana Veche, r. Cahul).

De rând cu funcția utilitară evidențiată anterior, vatra casei constituia una dintre dimensiunile contextuale, cu o diversificată valoare culturală. Între foc și vatră există o comuniune de semnificații. Vatra fiind spațiul legat de marea comunitate a satului, dar și centrul casei, polarizează activitatea familiei (Comanici, 2004, 97-103) și protejează căsătoriile (Ghinoiu, 2013, 300).

Nu putem omite faptul că vatra devine un spațiu privilegiat al casei prin prezența focului, care avea funcția de purificare și revigorare prin comprehensiune, dar și de iluminare și încălzire. Odată ce soarele era considerat generatorul vieții, omul s-a simțit în stare de dependență și pe calea ritului a dorit să-și asigure protecția. Când puterea soarelui scade, îndeosebi în cadrul solstițiului de iarnă, oamenii au încercat să intervină pentru redobândirea echilibrului universului. Singurul element ce producea un efect asemănător era focul (Comanici, 2004, 97-103).

În a doua jumătate a secolului al XIX-lea – începutul secolului al XX-lea vatra, cu toate elementele ei tradiționale dispărea din interiorul casei, din cauza suprafeței mari ce o ocupa în cămară, fiind înlocuită cu soba din cărămidă (Florescu, 2011, 72) sau fier cu plită și rolă (Fulea Maria, a. n. 1932, s. Zîrnești, r. Cahul); iar locul sacru al vetrei a fost preluat, treptat, de peretele de răsărit unde se așează icoana și se invocă divinitatea creștină (Ghinoiu, 2013, 301).

În zona de sud a spațiului cercetat, se întâlnesc case cu sobă oarbă, cu gura aflată în încăperea vecină. În restul zonelor soba este alăturată plitei, o placă de tuci pe care oamenii, găsesc, încălzind atât plita, cât și soba. Uneori sobele sunt construite astfel încât să formeze perete între două încăperi. Prin urmare, pregătirea mâncării și încălzirea celor două încăperi se făcea în același timp.

În perioada caldă a anului pentru a nu supraîncălzi spațiul locuit (Negoiță, 1987, 45) și în scopul menținerii curățeniei casei (Florescu, 2011, 102), mai ales în timpul verii, când marea parte a îndeletnicirilor casnice se pot desfășura în exteriorul locuinței permanente, hrana se pregătea afară.

Cuptorașul pentru pregătirea bucarelor și cuptorul de copt pâine erau construite în curte, fie sub cerul liber, după același sistem vechi, fie adăpostit sub un acoperiș într-o singură apă și trei pereți ridicați din materiale ușoare, aflate la îndemâna gospodarului, numit *șopron*. Acest adăpost special apăra vatra focului de vânt și ploaie.

Mai târziu, s-au ridicat niște încăperi de vară pentru pregătirea mâncării, precum *bucătăria de vară* (fig. 2), numită *șură*, *căsoaie*, *șopron*, *scat* etc., în prelungirea acoperișului casei din dreapta, din stânga sau din spatele ei. De asemenea întâlnim cazuri în care bucătăria din timpul perioadei calde a anului era o încăpere aparte de casă, dispusă în unghi drept sau paralel cu casa. Materialele și tehnica de construcție a anexelor de acest tip și a casei erau asemănătoare. În mijlocul acestor încăperi se afla cuptorul construit din pământ, lut cu paie, cărămidă sau piatră, periodic lipit și vărut, ilustrând permanenta grijă a gospodinei pentru curățenia gospodăriei.

Un alt loc de pregătire a produselor alimentare era *loznița* (*lojniță*, *loșniță*) (Șofranksy, 2012, 182), un cuptor de uscare și afumare a fructelor de livadă (Șofranksy, 2006, 67). Era compusă din trei elemente diferite: vatra, afumătura și leasa. Mai demult, se săpa o groapă mare, din circa 2 x 1 x 1 m, la capătul căreia o altă groapă mai mică, consolidată cu o boltă din piatră, unde se făcea focul. Fumul era dirijat, prin canale din cele două gropi, în afumătoare, deasupra căreia se fixa leasa din nuiele, pe care se așezau fructele, ce se uscau în câteva zile. Loznițele mai noi se construiesc la suprafața solului (Florescu, 2011, 116),



Fig. 2. Bucătărie de vară din s. Saharna, r. Rezina

în formă de cuptor (Ciocanu, 2007, 64-65) cu pereții scunzi din chirpici sau cărămidă, păstrând vatra și leasa veche. După folosire, gropile se acoperă pentru a fi folosite și în toamnele viitoare.

În cadrul complexului gospodăresc de rând cu adăposturile de preparare a bucatelor se mai înscriu și cele de păstrare a produselor alimentare.

Gropile de bucate au fost primele construcții în acest sens. Se cunosc două tipuri de gropi: pentru cereale și pentru alte produse alimentare. Cele pentru cereale erau arse, uscate, lutuite și săpate în locuri mai uscate, în unele cazuri chiar în interiorul locuinței (Iarovoi, 2007, 92). Aceste gropi erau de regulă de dimensiuni mici până la 2 metri adâncime și 1-2 metri, largi la fund și strâmte la gură. *După ce se sapă, se ard cu paie ca să li se întărească pereții și să le ferească de prea multă umezeală. Odată umplute cu cereale gura li se astupa cu paie și cu pământ spre a nu se deosebi de locul învecinat* (Pamfile, 1913, 217). Astfel, aceste gropi, ușor de construit și foarte încăpătoare aveau și avantajul de a ascunde produsele (Stahl, 1968, 47).

Gropile pentru legume sau zarzavaturi (cartofi, sfeclă de zahăr, sfeclă roșie, morcovi etc.) se săpau mai departe de casă. Aveau forma cilindrică, lunguiață, nu erau arse și nici unse cu lut și aveau forme diferite. Gropile de cartofi trebuiau să aibă răsuflătoare în capacul cu care se astupau. Atunci când gropile nu mai puteau fi utilizate erau transformate în gropi de gunoi (Gorodenco, 1997, 16). Gropile de bucate mai pot fi întâlnite și astăzi în gospodăria rurală, care are surplusuri de produse.

Moldovenii mai folosesc gropile cu gheață pentru depozitarea produselor alimentare (carnea, peștele etc.) în lespezile mari de gheață, folosită la păstrarea alimentelor în timpul verii (Niculiță Nelu, a. n. 1945, s. Zîrnești, r. Cahul). Aceste gropi aveau forma cilindrică sau dreptunghiulară, cu o adâncime de până la 4 metri, se căpțușau, la început cu paie, apoi rând pe rând se depozitau lespezile de gheață (Iarovoi, 2007, 93).



Fig. 3. Beci din s. Drochia, r. Drochia

Atât în spațiul pruto-nistrean, cât și în întreg arealul românesc gropile pentru provizii au anticipat apariția beciurilor. Cele mai primitive și cele mai simple după construcție gropi pot fi confundate ușor cu *zâmnicul* sau *bordeiul*. Cel mai frecvent *zâmnicul* apare în nordul Republicii Moldova, în localitățile situate de-a lungul Prutului, mai rar în centru și în partea de sud (Ieșeanu, 2007, 108).

De-a lungul secolelor răcoarea beciului a stat la îndemâna oricui. Beciul, pivnița, *zâmnicul* și *bordeiul* sunt denumirile construcțiilor specializate destinate păstrării fructelor, legumelor și produselor obținute din prelucrarea lor (murături, conserve etc.), a vinului cât și a altor alimente (Iarovoi, 2007, 95). Aceste anexe erau construite cu o intrare specială prevăzută cu scări, numită *gârlici*. Ca regulă, construcția *gârliciului* era o ușa exterioară și alta interioară, în unele cazuri astfel adaptată, că la necesitate, să poată fi demolată, pentru a permite introducerea sau scoaterea butoaielor și poloboacelor (Ieșeanu, 2007, 109).

Zâmnicul este o groapă de bucate mai evoluată, are dimensiuni mai mari, pentru a permite intrarea omului, cu ajutorul unei scări mobile, cu pereții consolidați cu lemne și cu un acoperiș orizontal sau înclinat, în care se află ușa (Florescu, 2011, 113).

Bordeiul, reprezintă ca și *zâmnicul* o groapă săpată în pământ, acoperită cu lemne așezate în forma acoperișului de la casă, deasupra căroră se pune pământ. Alteori, el era format dintr-o groapă săpată special, în ungherele căreia se băteau patru furci din lemn și două la locul gurii, lăsându-le mai înalte ca pereții cu un metru. Pe crăcanul furcilor se situa bârna, peste care se întindeau jos lătunoaiele (scândură plană pe o parte și convexă pe cealaltă), ale căror capete se afundau în pământ (Ieșeanu, 2007, 108). Acest tip de construcție este întâlnit în satele amplasate pe malul Nistrului și în unele localități din partea centrală, cu mai mare extindere în partea de sud.

Beciul (fig. 3) reprezintă o construcție solidă, care necesită antrenarea meșterului pietrar (Florescu, 2011, 113). Acest tip de anexă, marchează o profundă dimensiune a spațiului care „vorbește” despre gradul de implicare a oamenilor în conexiunea evenimentului personal cu cel colectiv (Xenofontov, 2007, 102). Forma și amplasarea lui s-a schimbat de la o etapă la alta. Beciurile vechi prezentau niște gropi adânci cu trepte. Cu timpul, mai ales în zonele de centru ale Republicii Moldova, beciurile au fost săpate și construite din piatră. Această tehnică fiind practică și în prezent. Piatra ține răcoare, este ecologică, podeaua rămâne a fi din pământ, ca beciul să respire.

Dacă groapa de cartofi și *zâmnicul* erau adăposturi îngropate integral, răspunzând și unor necesități

strategice, din perioadele de restriște, beciul a devenit un element arhitectonic vizibil, prin construcția exterioară, de la intrare. Caracteristica principală a beciului este pietruirea interiorului, prin realizarea unei bolți lungi de 3-8 metri, înaltă de 2 m și acoperită cu pământ (Florescu, 2011, 113).

Pentru a păstra mai bine produsele, beciurile trebuia să aibă „răsuflătoare” – o gaură în „podul beciului”, pentru ca pereții să nu-i mucezească și să nu se strice lucrurile ce se păstrează în el (Madan, 2011, 2009). În interiorul beciului se pătrundea print-o ușă scundă, pe trepte, care erau la număr începând de la șase trepte și mai mult.

Referindu-ne la locul unde erau săpate și construite beciurile, putem constata, că de obicei în Republica Moldova acestea se construiau aparte, dar deseori se săpau sub case (fig. 3) sau sub grajd din partea inferioară a curții. Întâlnim cazuri când aceste adăposturi erau construite sub bucătăriile de vară sau sub șură. În beciurile mai vechi se făceau cotloane speciale pentru păstrarea produselor, iar în cele contemporane se fac polițe din fier, pe care se păstrează borcanele cu conserve, lăzile cu mere etc. Un loc aparte în beci îl ocupă butoaiile cu vin, jos în lăzi sau chiar pe pământ se păstrează cartofii, sfecla, morcovii (fig. 4). Aici sunt depozitate și putinele cu murături. Vara, în beci se pun și oalele cu lapte să se prindă mai bine (Iarovoi, 2007, 95). În unele cazuri, la intrarea în beci se mai construia un adăpost format din acoperiș și stâlpi, folosit pentru a păstra inventarul agricol, în special cel vinicol, cu preponderență în zona centrală și de sud. Aici erau amplasate căzile pentru prelucrarea strugurilor, teascurile, lingurile etc. (Ieșeanu, 2007, 109).

Cât privește arhitectura și decorul exterior al beciurilor de astăzi, ele sunt parte din întregul gospodăriei. Se evidențiază cele din zona Orheiului, partea exterioară fiind realizată în piatră prelucrată artistic. Astfel, prezența, mărimea și calitatea beciurilor depindeau de starea materială a proprietarului,

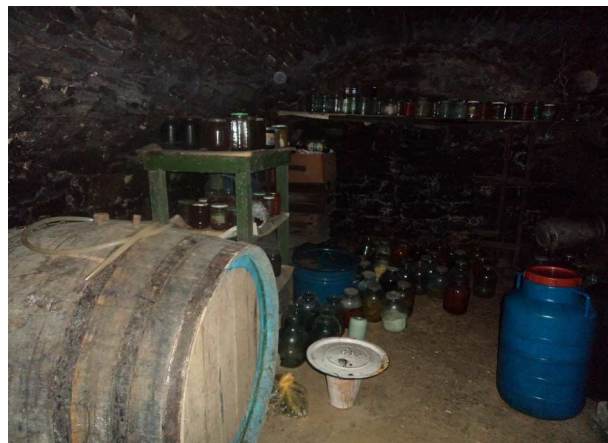


Fig. 4. Interiorul beciului din s. Horodiște, r. Rezina

de mărimea plantațiilor. Aspectul general și deosebirile arhitectonice ale beciurilor în multe cazuri erau determinate de condițiile geografice, prezența materialului de construcție, tradiția locului și progresul social. Alimentele puteau fi ținute și în pivnițe construite sub nivelul solului sau, la casele cu etaj, la parter (Stahl, 1968, 47).

Pivnița, termen întâlnit preponderent în zona de sud a spațiului cercetat, este o construcție mai veche decât beciul și se deosebește de acesta prin corpusul principal. Potrivit datelor etnografice de teren, majoritatea pivnițelor se construiau sub case și aveau pereții din pământ, adeseori unși cu lut și în puține cazuri aceștia erau din piatră. Odată ce viticultura s-a dezvoltat în mod deosebit în zona subcarpatică construcția pivnițelor apărea mai mult la plantatorii de viță-de-vie. Construcția acestui tip de adăpost nu se făcea strict în cadrul gospodăriei, deoarece terenurile cu viță-de-vie nu se găseau întotdeauna în imediata apropiere, aceasta a determinat construirea unor pivnițe la hotarul satelor (Budiș, 2004, 41). Funcția de bază a acestui tip de construcție era de prelucrare a strugurilor, păstrarea vinului și a instrumentarului viticol dar și a altor produse alimentare. Frecvent întâlnite sunt pivnițele cu planul gropilor în formă de dreptunghi alungit (Ieșeanu, 2007, 109), cu acoperiș plat ori puțin ridicat la mijloc, făcut din pământ, iar pe dinafară lipit cu lut, cu pleavă și baligă.

Ca plan, pivnițele erau compuse dintr-o singură încăpere, cel mult din două; în cel din urmă caz cu un perete despărțitor din bârne. Au existat și pivnițe săpate în pământ, dar cele mai multe erau la nivelul solului (Budiș, 2004, 42). Comparate cronologic beciurile, sunt construcții apărute mai târziu, fiind ca volum mai masive decât pivnița. La sfârșitul secolului al XIX-lea, beciurile reprezentau construcții solide, de mare capacitate pentru depozitare în gospodăriile viticulturilor. Considerată țară a viței-de-vie și a vinului, Moldova, îndeosebi partea de sud și centrală concentra gospodării țărănești, care toamna deveneau microfabrici vinicole. Specifică acestor zone era și crama.

Crama, este o construcție amplasată în interiorul gospodăriei, fiind construită din scânduri groase sau împletitură din nuiele, cu acoperiș în două sau patru scurgeri. În această construcție se găseau unelte pentru zdrobirea strugurilor, zdrobitoarele și teascurile, precum și vasele de dimensiuni mari, pentru depozitarea vinurilor. Prin urmare, nu toți își permiteau să aibă construcții specializate și păstrau uneltele de prelucrat via, dar și alte unelte în scat, în șură sau hambar (Iarovoi, 2007, 96).

Cămăruța, era o altă încăpere pentru depozitarea produselor alimentare. Situată în locuință, alături de tindă la tipurile arhaice de case țărănești, repre-

zentând o încăpere îngustă și neluminată, ori o construcție separată, așezată în curte, nu departe de casă. În ambele cazuri este vorba despre un spațiu izolat de depozitare a unor alimente. În unele regiuni poartă numele de *căsoaie* sau *bașcă* (Ieșeanu, 2007, 108). Nelipsite în acest tip de adăpost erau vasele mari de ceramică, așa numitele gavanoase, sau vase din metal în care se păstra uleiul. În vasele de ulei se adăuga sare ca acesta să nu se amărască. În cămăruță sau cămară, mai atârna pe o coardă varza cu rădăcini, afumăturile (șunca, jambonul). Tot în cămară își aveau loc puținile cu murături, mai ales în gospodăriile care nu aveau beciuri.

Podul casei aparținea locuinței tradiționale, dar era spațiul destinat unor vase, în care se păstrau produsele alimentare puse la afumat (în special iarna). În zona de centru în pod se păstra și putina cu brânză (Iarovoi, 2007, 92). Deasemenea, se păstrau cerealele în cantități mai mici (grâul, porumbul, floarea-soarelui). Tot aici se păstrau merele, prăsădele proaspete puse în grâu, dar și strugurii aranjați pe o funie. Ceapa și usturoiul își găseau locul tot în pod, însă trebuiau iarna învelite ca să nu înghețe. În prezent podul casei e mai puțin folosit din motiv că în gospodăriile țărănești se construiesc încăperi speciale alături de casă pentru păstrarea cerealelor și alimentelor.

Sub influența schimbării condițiilor economice, sociale și culturale, gospodăria țărănească a înregistrat o evoluție continuă. În dorința de îmbunătățire și înfrumusețare a vieții, fiecare generație a contribuit la desăvârșirea ansamblului gospodăriei, prin schimbarea sau adăugirea unor elemente.

Conform investigațiilor de teren, numărul adăposturilor menționate mai sus se reduc din considerentul avansării nivelului de trai, potrivit căruia omul este capabil să răcească orice produs, utilizând combinele frigorifice, unde legumele, fructele și carnea congelate își păstrează aproape în întregime substanțele nutritive, culoarea și aroma. Prepare hrana se efectua la aragaze, plite și cuptoare electrice.

Etnografic, aceste înnoiri au urmărit de-a dreptul spectaculoase. Trecerea treptată de la tipurile de casă tradițională din localitățile rurale – proces ce se află în continuă intensificare – a schimbat în mod substanțial înfățișarea satului, nu rareori într-o așa mare măsură, încât vechea înfățișare a locuinței să-și piardă total amprenta în favoarea celei noi.

Literatura

Budiș M. Gospodăria rurală din România. București: Editura Etnologică, 2004.

Ciocanu M. Gospodăria satelor de pe malul Prutului // Diversitatea expresiilor culturale ale habitatului tradițional. Chișinău: Editura Cartdidact, 2007.

Comanici G. Valori identitare românești. București: Editura Etnologică, 2004.

Florescu E. Arhitectura populară din zona Neamț. București: Editura Etnologică, 2011.

Ghinoiu I. Cărările sufletului. București: Editura Etnologică, 2004.

Ghinoiu I. Mitologie Română. Dicționar. București: Univers enciclopedic gold, 2013.

Gorodenco A. Habitatul medieval rural din Moldova în secolele XIV–XVI. Chișinău, 1997.

Habitatul. Vol. III. București: Editura Etnologică, 2011.

Iarovoi V. Încăperi și recipiente pentru păstrarea produselor alimentare // Diversitatea expresiilor culturale ale habitatului tradițional. Chișinău: Cartier, 2007.

Ieșeanu A., Celac A. Beciuri și pivnițe din spațiul pruto-nistrean // Diversitatea expresiilor culturale ale habitatului tradițional. Chișinău: Cartier, 2007.

Paler E. Studii de etnologie românească. Iași: Editura Junimea, 1990.

Pamfile T. Agricultura la români. Studiu etnografic cu un adaus despre măsurătoarea pământului și glosar. București, 1913.

Madan G. Scrieri. Folclor. Folcloristică. Vol. 2. Chișinău: Î.E.P. Știința, 2011.

Negoită J. Muzeul satului. București: Editura Meridiane, 1987.

Stahl H. H., Stahl P. H. Civilizația vechilor sate românești. București, 1968.

Șofranksy Z. Coloranții vegetali în arta tradițională. Chișinău, 2007.

Șofranksy Z., Șofranksy V. Cromatica tradițională românească. București: Editura Etnologică, 2012.

Vlăduțiu I. Etnografia românească. București: Editura științifică, 1973.

Xenofontov I. Beciul: Între hermenautică materială și spiritual // Diversitatea expresiilor culturale ale habitatului tradițional. Chișinău: Cartier, 2007.

Rezumat

În articol se face o sinteză a materialului factologic în raport cu sursele bibliografice, care au ca scop tipologizarea adăposturilor de preparare și păstrare a produselor alimentare și explicarea semnificației acestora. Elucidarea problemei este posibilă prin raportarea acesteia la aspectele etnografice și antropologice.

Cuvinte-cheie: locuință, vatră, cuptor, horn, foc, alimentație, beci.

Резюме

В статье осуществляется синтез материалов фактологического и полевого исследования, собранных в соответствии с библиографическими источниками, связанными с типологией помещений для приготовления и хранения пищи и их значение. Выяснение этой проблемы возможно путем сравнения этнографических и антропологических аспектов.

Ключевые слова: жилье, камин, печь, дымоход, огонь, еда, подвал.

Summary

The article provides a synthesis of the collected data according to the existing bibliographic sources. They are aimed at categorizing the shelters for food preparation and storage and explaining their meaning. The elucidation of this issue is possible by comparing ethnographic and anthropological aspects.

Key words: housing, hearth, oven, chimney, fire, food, cellar.



Fig. 1. Vatra casei din s. Popeștii de Sus, r. Drochia (Ioan Mănăscuță)

Iulia BEJAN-VOLC

IMAGINEA UNUI SAT NISTREAN: REPERE ISTORICO-CULTURALE ȘI SOCIALE (în baza materialelor de teren din s. Molovata, r-l Dubăsari)

*Eu acasă am lăsat Nistru, apele
Neamul ce nu mi-a uitat nume, numele.
Și-am plecat numai cu dorul –
Dorul călător ca norul
Și mai plânge ploaia orul,
Dorul după sat...
(Cântec popular)*

Tot mai mulți savanți din diferite domenii cad de acord că sociologia comunică practic cu toate științele despre societate și om. Prin urmare, în acest context, din punctul de vedere al autoarei, cheia succesului în știință este o învățare, care conexează la situații anumite „porțiuni de cunoștințe” din diverse domenii. Astfel rezultatele științifice se integrează în cadrul unor discipline de sinteză. Acest proces contribuie la *crearea unui limbaj comun* ușor de transferat dintr-un domeniu de cercetare în altul, în scopul de a elabora „instrumente” de cercetare interdisciplinară. Într-un cerc larg de cercetători din știința mondială de mai mulți ani se promovează ideea că studierea socio-umanului face obiectul de preocupări al sociologiei, demografiei, etnografiei, psihologiei sociale, sociolingvisticii, antropologiei sociale și culturale, istoriei sociale etc.

Prin ajunsurile științei mondiale este evident că sub presiunea creșterii rapide a cunoașterii sociologice evolutiv fiecare disciplină se desparte de ramura mamă, că expansiunea patrimoniului unei științe este urmată de un progres de fragmentare în cadrul căreia cea mai mare parte a segmentelor se transformă în noi sectoare de cercetare independente, creând astfel noi subdiscipline și chiar sub-subdiscipline, subliniază savanții M. Dogan și R. Pahre (Dogan, Pahre, 2002, 58, 60)

În această ordine de idei revenim la afirmația poetului – filosof Lucian Blaga, că „*veșnicia s-a născut la sat*”, pentru a ne alege subiectul de cercetare – noi în *imaginarul rural*. Astfel încercăm un model de studiu, privit în viziunea lui Dm. Gusti – *cercetare etnografică pe un teren sociologic* și cercetare sociologică într-un context etnografic.

Pentru o astfel de cercetare comunitatea rurală rămâne a fi o sursă temeinică de neînlocuit în procesul dezvoltării istorice a societății moldovenești,

în realizarea Programelor Naționale, deține „*un patrimoniu național*” care cere permanent și cu multă grijă a fi valorificat și păstrat pe toate căile posibile pentru generațiile următoare.

În acest context imaginea satului, în care m-am născut și mi-am petrecut copilăria, este pentru mine imaginea țării mele în ansamblu, pagini de dor, toate se suprapun cu „cine sânt eu și strămoșii mei” – acest obiectiv influențează „genetic” asupra vieții mele ori-când și oriunde, îmi dă o puternică doză de optimism și încredere în ziua de mâine, alimentându-mă cu respect și adâncă recunoștință față de neamul meu, față de baștină.

Cele relatate mai sus ne impune cu cea mai imperioasă necesitate să aducem la cunoștința consătenilor mei (pentru prima dată) de unde provine denumirea satului Molovata – aceasta fiind o versiune transmisă din strămoși: Antoni Stavinski (82 ani) și Ionaș Stavinski (55 ani) – locuitori ai satului Molovata.

Din materialele de teren aflăm că sute de ani aceste așezări (azi s. Molovata din partea dreaptă și partea stângă a Nistrului) s-au aflat pe două maluri ale unui râuleț, pe care îl putea trece oricine, dat fiind că aceste locuri semănau cu o insulă mică, cu un prundiș. Oamenii treceau de pe un mal pe celălalt la cotitura râulețului, între stâncile înalte de piatră – *aceste așezări fiind numite „malul vad”*.

În graiul populației băștinașe de pe ambele maluri se spunea, „la/pe/lângă/malul vad”.

În prezent, oamenii în vârstă își amintesc fenomenul de utilizare în graiul localnicilor a regionalismelor: malul/vad, malu-vad, malu-vat, moluvadă, moluvată, molovata. Aceste forme de exprimare, caracteristice numai localităților date, le foloseau locuitorii pe ambele maluri ale râului Nistru. Astfel, presupunem, că au apărut pe malul drept și pe malul stâng al râului Nistru două sate cu aceiași denumire – *Molovata*.

Cu peste două decenii în urmă, în rezultatul diverselor restructurări administrativ-teritoriale, satul Molovata de partea dreaptă a râului Nistru din raionul Orhei a fost transferat în lista satelor raionului Dubăsari, iar pentru a evita diverse incomodități de ordin administrativ organele decizionale au precizat nereușit denumirea acestor două sate în: Molovata Veche (de partea dreaptă a râului Nistru) și Molovata Nouă (de partea stângă a râului Nistru).

Istoria a păstrat un document de mare valoare, semnat de domnitorul Ion Vodă cel Viteaz, referitor la vatra strămoșească Molovata de pe Nistru. Actul domnesc este păstrat în original și este datat cu 10 mai 1574 (după mine aceste sate sunt mult mai vechi). Documentele în vigoare atestază că *satul Molovata peste patru secole a fost un sat domnesc – proprietatea mănăstirii Golea*. Dicționarul statistic al Basarabiei, editat la Chișinău în anul 1923, ne informează că Molovata (de partea dreaptă a Nistrului) enumăra: locuitori – 6612 (3259 – bărbați și 3353 – femei); însemnări economice: grădină de zarzavat, gospodăria boierești, bancă populară, cooperativă de consum, cooperativă agricolă, o moară de aburi, 2 mori de cai, 9 mori de vânt, fabrică de cărămidă, două fabrici de uscat prune, 2 cariere de piatră; însemnări administrative: 4 școli primare mixte, școala primară mixtă evreiască, biserica ortodoxă, sinagoga, poșta rurală, primărie, 8 cârciumi... (Bejan-Volc, 2000, 6, 10)

Acest suport demografic și această infrastructură social-culturală a constituit „forța de pornire” a dezvoltării economice și culturale a satului Molovata în anii următori.

În tot complexul vieții satului pe parcursul anilor *casa, gospodăria și pământul au fost și rămân a fi sursa și sensul vieții consătenilor mei*.

Gospodăria pentru ei a fost și rămâne a fi nu numai un cadru material de creare a valorilor vitale prin muncă și prin amintirea permanentă de strămoși, dar aceasta a format un complex tainic de norme moral-spirituale tradiționale trecute prin contextul valorilor contemporane. Această teză și argumentarea ei poartă un caracter novator și reflectă actualitatea cercetărilor noastre.

Relatările de mai jos atestă originalitatea conceptului de viață a băștinașilor, care în permanență dau viață obiectelor din zestrea neamului și care au o viziune luminoasă, echilibrată și armonioasă asupra lumii acestor obiecte, ce determină orientările valorice ale oamenilor din partea locului.

Investigațiile de teren ne-au ajutat să argumentăm raportul dintre valorile materiale și cele spirituale prin înțelegerea și autoafirmarea sâtenice în conștientizarea „frumosului” și „binelui”.

Aceste două „dimensiuni umane” în viziunea să-

tencelor constituie un întreg și nedespărțit de autentic. În mentalitatea minunatelor mame și fiice autentice se găsește la polul opus – ele fiind mereu cu ochii pe acesta. Autenticul are o contribuție specială în viața rurală: năzuiește să unifice, să ordoneze obiectele, materialele haotice ale naturii, să formeze un sistem închis și armonios – o realitate empirică ce subliniază o punte de apropiere a trecutului de prezent prin relații armonioase între semeni (Stan, 2004, 89-90).

Un indiciu ce argumentează cele relatate mai sus servește răspunsul a peste 60% de respondente din satul Molovata Veche, care pledează pentru revenirea la valorile material-spirituale de altă dată, prin „cumsecădenie”, fiindcă valorile materiale devin existențiale, iar valorile spirituale rămân strict funcționale nu numai în realitate, dar și în mintea oamenilor și sunt transmise din generație în generație (Materiale de teren., 1962, 1985, 1996, 2004).

Pentru consătenii mei valorile material-spirituale sunt raportate la o doză puternică de patriotism local, care perpetuează prin fenomenele ce au loc și în limba vorbită a localnicilor.

În această lucrare ne vom opri la „câteva perle”, acestea, după părerea noastră, vor argumenta normative ale înțelepciunii poporului, a eticii caracterului acestuia, modelul folosirii inteligenței emoționale și nu în ultimul rând modelul eșecului valorizat.

Convingerea proprie mă îndeamnă să apreciez, că normativitatea bunelor relații între oameni o constituie regulile comportării și obținerii impresiei de agreabilitate prin ținută, limbă și port.

Decodificând aceste dimensiuni specifice satului Molovata Veche autoarea propune o *modalitate informală* pentru autocunoașterea oamenilor în calitate de agenți sociali (informatori).

Îndemnul autoarei ține de necesitatea a releva „rădăcinile ce hrănesc adevărata fericire și succesul autentic” și presupune că dacă ființa umană de pretutindeni și din totdeauna a *nutrit/nutrește* aspirația de a fi fericită și de a reuși, atunci năzuința amintită s-a *derulat/se derulează* în câmpul autenticului, al adevărului, al esenței și nu în cel al improvizației, al falsului, al aparențelor (Ralea, 1972, 29).

O modalitate paradigmatică de autoafirmare a femeilor din satul Molovata Veche se structurează la nivelul formelor de constatare a opiniilor comune larg utilizate în grai. Pentru că în sufletul fiecărui bărbat și în sufletul fiecărei femei se ascunde o comoară de valori moral-spirituale. Pentru cunoașterea realității în prezent ne asumăm responsabilitatea de a prezenta un orizont ideatic de paradigme, o imagine de locuțiuni verbale, configurații psihologice, sociale, cultural-valorice inedite în contextul cărora se evidențiază caractere, temperamente, individuali-

tăți, oportunități obiective etc. – *acestea identificând fenomenul de perpetuare a valorilor naționale.*

Dar, ca o valoare să devină tradițional-socială trebuie să depășească nevoile strict individuale, pentru a satisface nevoile colective, adică ale grupelor sociale de femei și bărbați.

Astfel, valorile, după toate determinativele social-psihologice, includ *fenomenul succes* – acesta fiind un model de laudă a oamenilor de la sate care determină o tendință a acestora spre a se autorealiza și a se autoafirma în sfera privat/public. Aceste teze sunt argumentate de relatările respondenților (informatorilor) din satul Molovata-Veche.

Studii de caz. Cu multă mândrie și nestăvilă dragoste de neam vorbește Ana Bejan (65 ani).

– Când am crescut mai mare, aveam, undeva, 16 ani, îmi doream mult ca mama să-mi deie voie ca să îmbrac hainele ei de sărbătoare. Foarte mult îmi plăcea *lipampirca* – o haină extraordinar de frumoasă. Era o *scurteică caldă*, avea un *luciu* (prin care părea scumpă) și o culoare neagră-fumurie, cu cheutori/ganaf, sucit în formă de sfințișori (crăciunei), care se încheiau cu 5–6 bunghi (nasturi) mari, lucitori și cu încrustații. Era această *lipampirca* cu blană înăuntru sau cu altfel de dosală, cu guler rotund, iar de-a lungul mânecii șerpua o dantelă/ganaf, asemănătoare cu cea a cheutorilor, poate oleacă mai groasă și mai lată. În josul mânecii atârnav doi bunghi (nasturi) lucitori, asemenea cu acei din partea din față a *lipampircii*, numai că acestea erau mai mici, – terminase vorba cu mine această femeie cu multă mândrie de sine.

Ana-Maria Izman (67 ani) ne povestește:

– *Lipampirca* se cosea din material scump adus de departe. Purtau *lipampirci* scumpe numai fetele și femeile avute. Această haină o îmbrăcam la sărbători: la biserică, la nunți și cumătrii, la joc în sat, la Hram. Era primit ca fetele sărace să împrumute *lipampirca* de la cineva, mai cu seamă atunci când plecau la Hram în alt sat. Iar dacă împrumutau *lipampirca* la joc în sat, apoi toată lumea cunoștea a cui este haina, dar nu cleveta fata.

– Efimia Stavinski (75 ani) ne spune, că atunci când s-a măritat, ține bine minte că la răspuns părinții i-au juruit mai multă zestre și între toate primise și „*lipampirca* măcăi Catinca” pe care a păstrat-o pentru fiica sa Liza.

Cât privește regionalismul „șfartuh”, care se întâlnește foarte rar în graiul nostru, citim mai jos.

– Eram foarte bucuroasă, când îmbrăcam cele mai frumoase haine – acestea fiind *bluza și șfartuhul* (cusute din aceeași pânză) de culoare verde sau mură (cafenie), – ne informează Liuba Piciriga (59 ani). Îmbrăcam aceste haine mai des la sărbătoarea „Sfânta Maria”, „Mucenica Varvara”, „Maria Magda-

lina”. Dacă vremea era rece mai îmbrăcam deasupra *lipampirca* sau *burnusul* (pentru femeile în vârstă). După ce cântam cântece bisericești și alte cântece, îndeosebi de jale începeam a ne lauda – cine și ce haine și-a cusut, ce și-a împletit, ce a țesut, cui și ce culoare a hainelor îi place mai mult...

Șfartuhul, din mărturisirile informatoarei Ileana Mantu (67 ani) este o fustă creată și lungă până la glezne, care poate atinge călcăiele din mers, are o bată îngustă de care se agață crețurile în *lărgimea șfartuhului*. La poale se coase o panglică lucitoare de culoarea șfartuhului (albastră, verde, mură) pe toată lărgimea „fuste”. Șfartuhul în partea stângă are un prohab încheiat cu un bumb (nasture). Acesta ajută femeii să îmbrace mai ușor haina peste cap. În partea dreaptă a *șfartuhului*, puțin mai jos de bată, înăuntru, între crețuri atârna un buzunar lung cam de vreo 10–12 cm.

– În buzunarul acesta purtam basmăluța cu bani și o bucățică de „nafură”, – cu multă grijă față de alegerea frazei ne povestește Ana Stavinski (62 ani). Când ne întorceam da la nunți, cumătrii sau de la Hram, – continua povestea informatoarei, – aduceam în acest buzunar bomboane, covrigi, prăjiței, diferite dulciuri. Îmi amintesc că era foarte rușinos să fii lacomă, să te vadă cineva cu „tașula” (buzunarul plin).

Foarte atent și cu o deosebită grijă față de ceea ce spune întreține dialogul nostru Tamara Stavinski (64 ani):

– *Bluza și șfartuhul* într-o culoare îmi plăcea foarte mult. Hainele de culoare mură și verde-pământiu le îmbrăcam mai des la sărbătorile mari. Dacă era vremea rece deasupra îmbrăcam *lipampirca* de aceeași culoare. Arătam foarte bine, dacă încălțam tufle cu podvor (pe toc) și șoșonii (încălțăminte de cauciuc calitativ, ce se încheia cu nasturi deosebiți). Fetele și femeile îmbrăcate astfel erau foarte fudule, aveau un mers firțit „de fugeau ochii bărbaților după ele”. Nu prea bine se uitau la toate acestea fetele căroră le lipseau aceste haine: mie îmi era jale de ele și odată ne-am sfătuit cu fina Liza (mama autoarei) să mai dăm din îmbrăcăminte noastră cu împrumut unor fete alese (care erau bune gospodine) – terminase povestirea informatoarei.

Apreciem, că în relațiile dintre consătenii mei *formele de împrumut* completează conținutul noțiunilor de „frumos și bine”, de „cumsecădenie” etc.

Amintim, că fiecare dintre noi obișnuim să acordăm o importanță unor fenomene, poate cu totul pentru unii oameni lipsite de teme. De data aceasta o facem cu toată insistența pentru ca acest gest să fie primit și cultivat de băștinașii mei, și nu numai, până când nu este prea târziu. Să credem că va fi anume așa, dar este bine să ne amintim de sfatul lui G. Galeleo, că *nu poți să înveți pe nimeni nimic. Tot ce poți face este*

să-l ajuți să se regăsească prin lăuntricul sufletului său. Pentru noi este evident că „limba sufletului” este limba unei comunități (sociolingvistica) și face parte din categoria valorilor capabile să rețină atenție atunci când se materializează propriu-zis.

Sfatul lui G. Galeleo este foarte actual în perioada de tranziție la relațiile de piață. Cercetările de teren îmbrățișează categorii de izvoare naționale, ce permit recompunerea tabloului social-psihologic al satului în prezent, deschid noi teritorii de cercetare a realității rurale, prezintă noi particularități privitor la tradițiile legate de viața familiei contemporane, a comunității.

O caracteristică a paradigmei „gender rural”, care explică „metehne” omenеști, subiectul căreia este ales din „zestrea” satului natal și care se raportează la fenomenul migrațional universal, este redată în versurile de mai jos – acestea constituind construcții lexicale de gender local autentic raportate la valori sociopsihologice ajustate la imperativul timpului.

*Oare satul meu ce face
Într-o perioadă grea
Dece satul, oare, tace
Tace chiar de-a binelea.
Ce faci, omule, cu satul
Ce-i aceasta, Doamne Sfinte,
Unde este, Doamne, Statul,
Unde-i Domnul Președinte?
Oare ce s-a întâmplat?
Mă întreb atâția ani,
Unde-s oamenii din sat? -
Au plecat să facă bani...
Dar copiii și bătrânii,
Care-n sat mai sunt rămași,
Îi asupresc nu doar străinii
Puși la muncă-s de „nănași”.
Doamne, este vrerea ta
Să le ceri lor socoteală.
Doamne, te rog nu-i lăsa
Ei să-și bată joc de țară.
Neamule curăță satul
De tristețe și nevoi,
Ca femeia și bărbatul
Să fie mereu în doi.
Să vină vreme mai bună
Ca să scape toți de chin,
Cu copiii împreună
Să-și ducă viața din plin...*

Cele expuse mai sus oferă noi fațete ale imaginii rurale, ne ajută să codificăm reprezentările social-psihologice și istorico-culturale, ne susțin în efortul de autoorganizare spre o responsabilitate față de patrimoniul național, față de baștină și față de cei scumpi și dragi. Prin utilizarea metodelor descriptive și explicative, prin adoptarea unor perspective de cercetare, alegerea de metodologii și metode ne

orientăm spre o nouă disciplină în evoluție ce are ca obiect de studiu mișcarea social-culturală rurală și relațiile de gen – aceasta fiind genderologie (știința despre genuri).

Astfel, pe cât e posibil am argumentat cadrul conceptual dintre diverse discipline (etnografie, istorie socială, sociolingvistică, psihologie socială etc.), care inițiază o polemică ce vizează statutul epistemologic și metodologic al sociologiei cunoașterii în contextul imaginar rural. Din această perspectivă cercetătorul va avea o largă posibilitate să coreleze momente majore din viața satului, implementând valorile trecutului în imaginarul cotidian.

Literatura

- Bejan-Volc Iu. Femeile din comunitățile rurale. Tendințe și afirmări. Chișinău, 2000. P. 157.
Dogan M., Pahre R. Noile științe sociale. București, 2002. P. 58, 60.
Materialele de teren (anii 1962, 1985, 1996, 2004, 2013).
Ralea M. Scrisori. Vol. I. Explicarea omului. București, 1972. P. 201.
Stan L. Fundamente ale succesului educativ. Iași, 2004. P. 285.
Țopa T. Molovata. Povestire documentară – ilustrată despre istoria și portretul social contemporan al unei vetre strămoșești pe Nistru. Chișinău, 1998. P. 96.

Rezumat

Textul articolului prezintă o imagine a satului natal, ce reflectă realități istorico-culturale și sociale. Trecutul și prezentul satului este o pagină din biografia autoarei și a consătenilor ei, este o etnografie a comunității, un proiect de cercetare bazat pe realitatea umană și cea geografică.

Cuvinte-cheie: sat natal, imagine, pagină biografică, proiect de cercetare, realitate geografică, etnografia comunicării.

Резюме

Текст статьи представляет зеркальный образ родного села, основанный на историко-культурных и социальных реалиях. Прошлое и настоящее села – это страницы из биографии автора и односельчан, это этнография сообщества, историко-культурный и социальный проект исследования на основе человеческой и географической реальности.

Ключевые слова: родное село, образ, страница биографии, проект исследования, географическая реальность, этнография сообщества.

Summary

The text of the article is the mirror image of his native village, based on historical, cultural and social realities. Past and present of the village is a page from the biography of the author and her fellow villagers, this is ethnography of communication, research project, based on the human and geographical realities.

Key words: native village, image, biographies, project studies, geography realities, ethnography of communication.

Татьяна ЗАЙКОВСКАЯ,
Луминица ДРУМЯ

СВАДЕБНАЯ ОБРЯДНОСТЬ В РУССКИХ СТАРООБРЯДЧЕСКИХ СЕЛАХ РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА

Одним из самых ярких образцов семейной обрядности русских в Молдове является свадебный обряд. Он состоит из сложного комплекса элементов традиционной бытовой культуры: игровых, символических и ритуальных действий; словесного и музыкального фольклора; разнообразных компонентов материальной культуры (свадебные костюмы, свадебные повозки, украшение жилища и т. д.). На протяжении многих лет исследователи Академии наук Молдовы и другие ученые, преподаватели и студенты Молдавского государственного университета, Государственного педагогического университета им. И. Крянгэ в рамках фольклорных и этнографических экспедиций фиксировали интереснейшие образцы русского свадебного обряда, в том числе сопровождавшие песни. Среди опубликованных работ – сборники песен Р. А. Богомольной «Русская народная песня в Молдавии» (Кишинев, 1968), Н. М. Савельевой «Народные песни русских поселений Молдовы и Украины» (Вып. I. Песни и хороводы с. Егоровка. М.: Родникъ, 1998) и др.

Нам удалось во время летних полевых исследований 2011 и 2012 гг., проведенных в селах Кунича, Покровка, Егоровка и Старая Добруджа, прояснить и дополнить ряд моментов, связанных со свадебной обрядностью.

Часть традиций, связанных со свадьбой, отошли в прошлое. Но некоторые сохранились до наших дней, приняв и новые формы. Например, по утверждениям информаторов, в 1968 г. впервые покровская невеста выходила замуж в фате. С тех пор так и повелось.

В старообрядческой среде русский свадебный обряд сохранился наиболее полно, в своей классической форме, поскольку, в силу религиозных убеждений и, отчасти, определенных социальных условий, старообрядцы жили весьма замкнуто. И хотя далеко не каждая свадьба в старообрядческом селе содержала все элементы свадебного ритуала, все же как правильно «играть свадьбу», то есть сопровождать ее пением, и как «справлять свадьбу», то есть соблюдать обряд, знают и помнят многие (особенно женщины), хотя и не все точно и последовательно могут изложить все детали. В свадебном ритуале старообрядцев ясно прослеживаются две различающиеся части: церковный обряд венчания и

собственно свадьба, праздник, веселье – семейный обряд, который своими корнями уходит в далекое прошлое.

В особо верующих семьях знакомство происходит в церкви. Однако обычно молодые люди познакомились и знакомятся в настоящее время на вечеринках, во время проведения праздников.

В период осуществления полевых исследований мы попытались выяснить у самих носителей фольклора, как происходил выбор невесты, знакомство молодых людей, с какого возраста невеста считалась готовой к семейной жизни. Относительно возраста девушки, которая, как считалось, готова к семейной жизни, наблюдаются противоречия: то 17–18 лет, то 23–25 лет, а в настоящее время чуть ли не 14 лет, как порой бывает, по рассказам жителей различных сел. Строго учитывалась степень родства. У старообрядцев считается, что родство по вере сильнее кровного родства. По свидетельствам информаторов, если у парня и девушки из разных семей одни крестные, их потомки не могут создавать семьи до седьмого колена, а кровные родственники – до четвертого.

В период встреч девушки гадают на судьбу, и гадания чаще всего происходят под Новый год. Одним из самых верных считается гадание в бане, так как банник, хозяин бани, по народному поверью, – добрый дух семьи, которой принадлежит баня. Девушка входит в баню и просовывает руку в трубу, обращаясь к баннику: «Лахман, Лахман, подай ручку!». Если почудится волосатая рука, то муж будет богатым, если гладкая – бедным. Такие действия в действительности даже заканчивались фатальным исходом. Приведем фрагмент нашей беседы на эту тему с информаторами из с. Кунича:

«– А девушки в бане гадали?»

– Ой, девки гадали, да одна помёрла, девки гадали под Новый год в бане, это мне *нана* (выделено нами – авт.) моя говорила. „Лахно, Лахно, подай ручку”. А хлопцы подслушали, что вот в это время они пойдут в баню гадать, и один как лапнул лохматой рукой, сжал ей руку, и она так с сжатой рукой и помёрла» (Донцова Александра Васильевна, 1941 г.р., с. Кунича, 2011).

Если между молодыми людьми возникает симпатия, и они начинают встречаться, то девушка может предложить парню посидеть на скамей-

ке возле калитки своего дома. Садясь на скамейку, она разрешает парню присесть на край своей юбки, что является свидетельством того, что его ухаживания принимаются. Парень на прощанье дарит девушке небольшой подарок и красную ленточку, а девушка, со своей стороны, дарит парню платок. Перед тем как подарить платок, девушка вытирает им свои губы и губы парня, а затем целует своего избранника. Этот элемент обряда подчеркивает, что связь молодых чиста и не возникла в результате ворожбы. Передача платка девушки парню фактически является свидетельством их решения связать свою жизнь брачными узами, и это решение впоследствии доводится до сведения родителей. В том случае, если один из помолвленных решил отказаться от свадьбы, то происходит следующее: парень возвращает платок дарительнице через своего друга, а девушка возвращает красную ленточку через свою подругу.

Еще с детства девушки готовили себе приданое, чтобы, по словам информаторов, не опозорить свою семью перед всем селом. Они вышивали подушки, покрывала, салфетки, полотенца, ткали ковры, набивали пухом перины. Подготовкой приданого девушки занимались на посиделках, которые проводились зимой и поздней осенью, когда не было работы. В посиделках держали ряд: каждые другие посиделки проводились в доме, где есть молодая девушка или парень. На посиделках собиралась молодежь. Здесь они работали, веселились, влюблялись... Вот как говорит об этом один из информаторов: «Это происходило даже еще в 70-е гг. прошлого века. Нанимали дом у какого-нибудь хозяина, хозяину платили, приглашали гармониста, приходили девчата. <...> Конечно же, без совета с родителями. То есть если парню понравилась девушка, он обязательно советовался с родителями: “Вот я присмотрел, приглядел, вот она...”. Ну, а отец с матерью не то, чтобы благословляли, они как бы давали согласие, что да, это хорошая. Смотрели по роду: да, здесь все хорошо, по всему видно. И эти люди получали (негласно вначале) благословение» (Семен Васильевич Придорожных, 1951 г.р., с. Кунича, 2011).

Предсвадебный сговор

Предсвадебный сговор включает в себя сватовство, смотрины и зарученье /заручины. Во время сватовства назначают день заручин и дарят жениху платок в качестве залога/залога. На заручинах со стороны невесты выбирается старшая дружка, со стороны жениха – боярин, а из наиболее почетных гостей – посаженные мать и отец, которых в некоторых селах называют нанашами.

Сватовство и смотрины

Сватовство и смотрины происходят в доме родителей девушки, куда парень приходит либо со своими родителями и близкими родственниками, либо с близкими друзьями (в с. Кунича, например, по свидетельствам информаторов, – только с родственниками, дядей, крестным и т. д., друзья к этому не допускались). Для них накрыт стол с закуской и вином. Гости кланяются родителям невесты, и начинается беседа между родителями парня и хозяевами по поводу возможной свадьбы. Диалог между сватами и родителями невесты по традиции ведется иносказательно («У вас товар – у нас купец...», «У нас бычок – у вас телочка...», «У вас – цветочек, у нас – садочек, разрешите ваш цветочек пересадить в наш садочек») или совершенно открыто: («У нас жених, у вас невеста, нельзя ли их свести вместе да нам породниться?»). Считается, что это оберегает будущую семью от внешних враждебных сил. Девушка при этой беседе не присутствует. Ее приглашают только в том случае, если согласие между ее родителями и близкими жениха достигнуто. Невеста появляется перед гостями, неся на полотенце хлеб. Полотенце украшено красивым кружевом и богатой вышивкой, изображающей цветы, фигурки людей, петухов. Во время сватовства назначают день заручин и дарят жениху платок в качестве залога/залога.

При сватовстве положено было пройти в избу и сесть на лавку, стоящую вдоль половиц, стараясь захватить ногами как можно больше половиц, чтобы невеста не ускользнула. Чтобы сватовство было удачным, сваты должны были коснуться рукой печки. К ней же прислонялась невеста, давая понять, что она согласна на замужество.

Заручины

Заручины – часть свадебного обряда, в ходе которой достигалась окончательная договоренность по поводу свадьбы. Между сватовством и заручинами обычно проходит около недели. Заручины происходят в доме невесты. На него собираются только самые близкие родственники с обеих сторон. В заручинах, по словам информаторов, участвуют «уже с десятков человек со стороны жениха и невесты, и они как бы заручают: вот мы договариваемся о вас». Все, кто участвует в заручинах, считаются сватами, а впоследствии, с рождением ребенка, – кумами.

Чтобы проникнуть в дом невесты, жених должен проявить смекалку и находчивость, поскольку невесту прячут. Обычай прятанья невесты – отражение древних представлений народа,

связанных с предохранением от «дурного глаза». Если хозяева «сомневаются», что гости пришли по адресу, то им показывают зарок – платок.

Так, вначале гостей со стороны жениха спрашивают: «Кто вы? Мы вас не знаем». Те отвечают, показывая полученный ранее залог: «Это ваше?» Когда жених с родней попадают в дом невесты, их приглашают за стол. Сначала угощают родственники жениха – тем, что принесли с собой, а затем стол накрывают родственники невесты.

После взаимного угощения родственники жениха просят показать невесту. Данный момент также сопряжен с проявлением древнего ритуала, который является одной из форм гадания о будущей супружеской жизни. Жених трижды должен отгадать, кто его настоящая невеста. Если он ошибется – значит, жизнь его будет несчастливой, так как он берет не свою суженую. (Этот элемент свадебной обрядности отражен во многих волшебных сказках, где молодцу надо выбрать свою невесту из некоего числа девиц, в том числе обращенных в голубок, куниц и т. п.).

На заручинах родители жениха и невесты договариваются о дне свадьбы и о приданом. Приданое невесты называется «убором». В «убор» входит постельное белье, посуда и мебель – все, что необходимо, чтобы обставить комнату и подготовить ее для проживания. Жених предоставляет само помещение. Приданое привозят в дом жениха за несколько дней до свадьбы.

Иногда в качестве шутки сначала к гостям выводили старую бабушку, наряженную невестой. Спрашивают: «Эта?» И получают ответ: «Нет, не эта». Потом наряжают невестой маленькую девочку. И опять тот же ритуальный обмен вопросами и ответами. Только после этого, наконец, выводят невесту.

Девичник

В канун свадьбы происходит важный ритуал – девичник, который называется также вечеринки. Прямо с утра к невесте приходят подруги, и они все вместе отправляются гулять по селу, распевая песни о предстоящей свадьбе, о невесте и женихе.

Потом девушки приходят на улицу, где живет жених, и начинают петь песни специально для жениха, желают ему счастья и прославляют красоту и доброту девушки. После этого все идет в дом невесты. Для вечеринки пекут печенье (которое, например, в с. Кунича называется *жамки*) и блины. Пьют только чай. На девичнике происходит обряд заплетания косы. Ближайшие подруги невесты расчесывают ей волосы, вплетают в косу разноцветные атласные ленты.

Все вместе поют любовные и шуточные песни («У воскресения вечером гуляла я в саду...», «Травушка-муравушка, зеленый лужок, / А где ж прохажался, мой милый дружок...», «По садожку ходила, василечки рвала...», «По морю вдоль по синему...», «У ворот сосна расшатаалася...» «Вышивала Катенька...» и др.).

Среди песен, которые поют на девичнике, была песня «Навела она красных девушек...», в которой прославляется красота невесты и ее наряда:

Навела она красных девушек
 Полный дом, ды полный дом.
 Как и девушки высоко сидят,
 А я, млада, ды выше всех, ды выше всех.
 Как на девушках рубашечки белые-белые,
 А на мне, молодой, ды белей всех.
 Как на девушках жемчужины
 Дробные-дробные,
 А на мне ды дробней всех, дробней всех.

(Щербакова Н. Л., Бельченкова И. М., Латышева Т. И., Рыльская М. К. и др., с. Покровка, 2011)

Излюбленной песней, исполняющейся на девичнике, является следующая:

Вышивала Катенька кисейные рукава,
 Кисейные рукава.
 Присватался к Катеньке
 Со Москвы-града купец,
 С Москвы-города купец.
 – О ж, ты, Катя-Катенька,
 Пойдешь замуж за меня? (2 раза)
 Есть у меня, Катенька,
 Полтора ста кораблей. (2 раза)
 Если мало кажется,
 Я йщё триста прикуплю. (2 раза)
 – Во ж ты, тятя-тятенька,
 Я за етава не йду.
 Присватался к Катеньке
 Со деревни пастушок. (2 раза)
 – Во ж ты, Катя-Катенька,
 Пойдешь замуж за меня? (2 раза)
 Есть у меня, Катенька,
 Балалайка щей цабух. (2 раза)
 Если мало кажется,
 Я йще люльку прикуплю. (2 раза)
 – Во ж ты, тятя-тятенька,
 Я за етыва пойду.

(Бельченкова И. М., 1978 г.р., с. Покровка, 2011)

Еще одной песней, которую обычно пели на девичнике, была песня «Бежит реченька»:

Бежит реченька, бежит быстрая
 Скóчу-перескóчу. (2 раза)
 Отдай, маменька, отдай, рóдная,
 За кого я схочу. (2 раза)
 За кого я схочу.
 Взяла маменька,

Взяла рódная,
 Взяла дый отдала. (2 раза)
 – Чтоб ты, доченька,
 Чтоб ты, рódная,
 Семь лет не бывала. (2 раза)
 Терпела годок,
 Терпела другой,
 Третий не стерпела. (2 раза)
 Перекинулась
 В ту зозуленьку,
 Взяла й полетела. (2 раза)
 Лесом летела,
 Ветки ломала
 Правую рукою. (2 раза)
 Подем летела,
 Поле кропила
 Горькою слезою. (2 раза)
 Летела-летела и в сад залетела,
 На калину села, (2 раза)
 Стала куковати.
 Села на калину,
 На саму вершину,
 Стала куковати,
 Стала куковати,
 Жалю задавати (2 раза)
 Своей рódной матери. (2 раза)
 Мать уже стара,
 Сидит у окна,
 Рушник вышивает. (2 раза)
 Самый меньший брат
 Сидит на порозе,
 Ружье заряжает. (2 раза)
 – Позволь, маменька,
 Позволь, рódная,
 Ту зозулю вбити. (2 раза)
 – Ту зозулю вбити
 Не позволю, сыну,
 Не позволю, рódный,
 Ту зозулю вбити. (2 раза)
 Той зозулечки,
 Как моей дочки,
 На чужбине жити. (2 раза)
 (Бельченкова И. М., 1978 г.р., и др., с. Покровка,
 2011)

Околишная

Обычно в русской свадьбе этот обряд, сопровождающийся особой песней, происходит уже во время движения свадебного поезда. Неженатые ребята собираются в назначенном месте и с песнями перекрывают дорогу свадьбе. Они просят у жениха ведро вина. Процесс перехватывания свадьбы именуется *околишная* (вероятно, из сочетаний «околишная подать» или «околишная пошлина»), есть еще выражение «перенять свадьбу» (ср. укр. название «перейма»). Это связано с требованием выкупа за право проехать/пройти к дому, где будет происходить свадебный пир. Поются особые песни – околишные.

В старообрядческих селах это происходит несколько иначе. Вечером того дня, когда прово-

дится девичник, к девушкам присоединяется жених с друзьями. Неженатые ребята собираются в назначенном месте и с песнями подходят к дому невесты, где в это время находится жених. Ребята просят у жениха ведро вина. Это и называется «околишная». Надо отметить, что «околишная» организуется очень четко, согласно традиции. После того как жених рассчитывается со своими друзьями, они с песней уходят, так как если в этот день намечено несколько вечеринок, они будут участвовать во всех. По определению информаторов, «околишную пели, когда требовали выкуп у жениха за то, что увел у них невесту: приходили парни, становились в кружок и пели». Пример околишной песни:

Как с-под груши, с-под большой,
 С-под кудрявой зеленой, д-калина, д-малина.
 Он такой, такой, такой,
 Не женатый – холостой, д-калина, д-малина.
 Он покровский (егоровский и т. п.) купец,
 Он такой молодец, д-калина, д-малина.
 Вечер был, приходил,
 Подарочек приносил, д-калина, д-малина.
 Подарочек непростой,
 С ручки перстень золотой, д-калина, д-малина...
 (Бельченкова И. М., 1978 г.р., и др., с. Покровка,
 2011)

В прошлом чаще всего свадьбу праздновали три дня – по вторник включительно. Связано такое празднование опять-таки с традициями: в среду и пятницу постные дни. Так что, какой хорошей ни была свадьба, во вторник вечером она заканчивалась. В народном представлении считается, что брак будет тем счастливее, чем дольше длится свадьба. В первый день утром перед венчанием подружки одевают невесту к венцу, вплетают в ее косу разноцветные ленты и поют. Лент вплетают столько, сколько подруг у невесты Информаторы более пожилого возраста, видевшие в свое время это воочию, вспоминают: «И косу молодые заплетают, и ленты, лент 6 вплетают, и в этой косе молодая идет и под венец. Ленты по самую землю – и красные, и белые, и синие, сиреневые ленты в косу плели, разные. А потом она шла под венец с этой косой и с лентами, и когда там уже их обвенчают, ленты эти забирают и две косы плетут. Кичку одевают» (Донцова А. В., 1941 г. р., с. Кунича, 2011). Информаторы подчеркивают, что потом эту кичку женщины носят постоянно под платком. Позже, когда невесту ведут под венец, подружки поют:

Не в трубушку трубило
 Рано на заре, ой,
 Рано на заре.
 Восплакнула да Аннушка

По русой косе, ой.
 Не в цвет мою косыньку
 Маменька плела, ой,
 Русую плела.
 Шёлковую плёточку
 Воплётывала, ой.
 Поверх той же косыньки
 Золотом лила, ой.
 Поверх того золота
 Слязьми облила, ой.
 Не век тебе, маменька,
 Со мной вековать, ой,
 Последнюю ночушку
 С тобой ночевать, ой,
 Последнюю зимушку
 С тобой зимовать, ой.

(Шереметьева Т. Г., 1951 г.р., Кульпекина В. Д., 1943 г. р., Орчакова З. Т., 1946 г.р., с. Егоровка, 2012)

После венчания свекровь расплетает косу невесты, снимает все разноцветные ленты и заплетает две косы. Это очень важный момент перехода из одной социальной категории в другую – девушка расстается с «девьей вольницей», с жизнью в родительском доме, становится мужней женой и должна жить в доме мужа. Маркером этого перехода является и ее одежда, в частности головной убор. На голову невесты свекровь надевает кичку, косяк (платок, завязываемый на затылке) и платок, который подкалывают булавкой под подбородком. С этих пор, согласно традиции, женщина не должна появляться в обществе с непокрытой головой. В этот момент происходит ритуальный плач невесты и тоже поются особые песни.

Не чаяла мене маменька
 Да изжить, избыть меня.
 Сжила-сбыла родимая,
 Отошла – заплакала:
 – Дите ж ты мое милое,
 Ты когда в гости будешь?
 – Буду, буду, маменька,
 Через тридцать три года.
 На четвертом на году
 Я кукушкой прилечу,
 Сяду я ды во садочку
 Буду куковати.

(Придорожнова Е., 1959 г. р., с. Кунича, 2011)

Молодых встречают родители жениха хлебом да солью у ворот своего дома. Этим же хлебом с солью благословляют молодых супругов. Хлеб с солью играет важную роль в свадебной обрядности, поскольку используется в качестве оберега против колдовства и средства, способствующего плодородию. Информатор Инна Митрофановна Бельченкова, 1978 г. р. (с. Покровка,

2011) отмечает: «У нас первый стол идет чисто церковный. Обед. То есть поели, “Многая лета” спели, там идут церковные песни. Чтобы такую свадьбу осуществить, необходим церковный причёт. Обязательно. То есть первый стол идет – церковные песнопения. Когда батюшка дает благословение на второй стол, вот тогда уже можно и другие песни петь». Церковный причет – в словарях приводятся сведения о том, что это клир, священники, в данном случае это значение не подходит. Удалось найти у В. Даля: «причетаться – причетиться кому, соединиться четою, в чету, составить с кем чету». То есть выходит, что церковный причет – это соединение в семейную пару в соответствии с церковными законами.

Помимо прочих блюд, традиционные блюда, подаваемые на свадьбе – борщ, лапша и мясо с солеными огурцами (рецепт этого необычного блюда приводится ниже). Готовить лапшу к свадьбе – еще одна исконная традиция. Лапшу «катают» в доме невесты, причем сваха и крестная приходят со своей каталкой – тоже традиция.

Приведем рецепт мяса с солеными огурцами: соленые огурцы шинкуются и промываются, затем их откидывают в дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Мясо тем временем отваривается. На жиру поджариваются томат, морковь и лук. Последнего должно быть очень много. Поджарка перемешивается отдельно с мясом и отдельно с огурцами. Потом в казане выкладывают несколько слоев, чередуя мясо – огурцы, и так – сколько получится. Затем все заливается бульоном и тушится на медленном огне.

Возле родителей жениха стоит священник с иконой, которой он благословляет молодых. Молодые молятся и целуют икону. После этого все, кто были в церкви, садятся за праздничный стол, рассаживаясь в зависимости от степени родства: чем ближе родственник, тем ближе он сидит и тем больше его дар молодым. На столе, рядом с молодоженами, на полотенце лежит крест. Комната, где стоит праздничный стол, богато украшена цветами и гирляндами. Среди гостей родственников невесты нет. После застолья все гости идут в дом родителей невесты, где их тоже встречают хлебом с солью и усаживают за столы.

У невесты в доме тоже (как и на заручинах, где тоже вначале прячут невесту, чтобы предохранить от дурного глаза) часто происходит ритуал прятанья невесты. Однако если не удастся украсть саму невесту, то прячут хотя бы ее туфельку. За возврат невесты жених должен платить выкуп деньгами.

После этого все идут в дом жениха, где про-

должается праздничное веселье. Когда гости входят в дом, поют песню «Наехало, наехало полный двор гостей...»:

Наехало, наехало полный двор гостей,
Все незваные.
Незваные, незваные,
Незваные, несобранные.
Пожалуйте, пожалуйста,
Гости милые,
Пожалуйте да ко мне и в дом...

(Щербакова Н. Л., Бельченкова И. М., Латышева Т. И., Рыльская М. К. и др., с. Покровка, 2011)

За свадебным столом исполняется много народных песен: «Кукуй, кукушка, не смолкай. Недолго тебе куковать...», «За нашими за дверьми...», «Ой, на горе калина...», «Ой, лели, ты дубрава моя...», «Ходит девица по терему...» и др. Вечером родственники невесты начинают одаривать, «вязать» родственников жениха. «Вяжут» полотенца, отрезки ткани, рубашки и платки. После этого дары получают молодожены.

Первыми одаривают молодых сват и сваха, а потом по старшинству все гости. Подарки собирают сват, сваха и дружка. Вот какие подробности о «дарах» сообщила одна из информаторов из с. Покровка: «Когда я была невестой, а мой дед был женихом, было так: когда дорится, молодые стоят за столом, при дарах, а гости подходят к ним и дорют, одаряют. И вот дарили нам подружки по три рубля, по пять, рубашку какую-нибудь за 3 рубля, метр материала – вот такие были дары. А мы каждый раз, когда нам дарили, становились на колени и говорили: „Спасибо, Христос, батюшка-матушка“!».

Бельченкова Инна Митрофановна из того же села дополняет ее воспоминания, в том числе сведениями о том, как некоторые подвыпившие гости порой обещали дополнительно подарить («додарить») что-нибудь существенное уже после свадьбы: «Ну, были и богатые. При одаривании каждому гостю подносили вина; в четыре ноги подходят, в четыре руки подносят, то есть муж с женой. „Кто чарочку выпивает – тот одаряет“, – это сваты говорят. Кто выпивший изрядно, кто богатый, люди знали, кто какой, так тому говорили: „Может, ты еще подберишь – пуд пшеницы там, два“. „А что? Й-подбрю“. В общем, на другой день запрягали лошадей и собирали всё обещанное, все обещанные подарки».

После вручения даров и угощения гостей следует свадебная обрядовая благодарственная песня: «Виноград по горам растет».

Виноград по горам растет, (2 раза)
А ягода, ягода по лугам цветет. (2 раза)
Виноград расцветает, (2 раза)
А ягода, ягода поспекает. (2 раза)
Виноград – Андрей-судырь,
Виноград – Иванович,
А ягода, ягода – свет и Марьюшка,
А ягода, ягода – свет Леоновна.
А с них люди дивовалися, (2 раза)
Хорошие, пригожие снаряжались. (2 раза)
О ж вы, люди, не дивуйтесь, (2 раза)
Сами себя дорожите, хорошенько живите.
Благодарим, Андрей-судырь,
Благодарим, Иванович.
А мы тебе песню спели,
А мы ж тебе честь отдали,
Благодарим, благодарим!

(Шереметьева Т. Г., 1951 г.р., Кульпекина В. Д., 1943 г.р., Орчакова З. Т., 1946 г.р., с. Егоровка, 2012)

Обычно по завершении ритуала дарения на празднике остаются близкие родственники и молодежь, поскольку пожилые гости уходят. Однако, по свидетельствам информаторов, еще до их ухода пели песню «Ой, вы, свашки, наливайте...». «Ее исполняли, когда сидели за столом все гости, когда уже обед закончился, и хозяйева приглашали – по традиции они обязательно должны были пригласить – гостей выпить».

Ой, вы, свашки, наливайте, (2 раза)
Ды выпивайте, ды выпивайте.
Мою дочечку похваляйте (2 раза)
Похваляйте, похваляйте.
Ды моя дочечка молодая, (2 раза)
Молодая, молодая.
Как яблочко наливное, (2 раза)
Наливное, наливное.

(Бельченкова И. М., 1978 г.р., с. Покровка, 2011)

После полуночи происходит обряд снятия фаты. Фату с невесты снимает сваха и надевает ее на младшую сестру невесты или на другую незамужнюю девушку. Затем надевает на невесту платок и фартук. С этих пор она считается женой и хозяйкой в доме.

Второй день свадьбы называется «отводины» и тоже празднуется в доме жениха. Утром к молодым приходит сваха или нанашка, чтобы проверить девственность невесты. Если невеста оказалась честной, то ее угощают вином и сладостями. После этого все идут в дом к родителям невесты, чтобы поблагодарить за хорошую дочь. В качестве подарка родственники жениха приносят с собой живую курицу, которую перевязывают красной ленточкой. При этом часто исполня-

ется народная песня «Курочка-рябушка». В ряде случаев красную ленточку прикалывают на свою одежду нанаша. Красный цвет в данном случае является символом девственности невесты.

Третий день свадьбы отмечается в доме родителей невесты. На праздник приходят только самые близкие родственники и друзья.

Свадьба в русских старообрядческих селах Республики Молдова до совсем недавнего времени (примерно до конца 70-х – начала 80-х гг. прошлого века) практически полностью сохранила структуру древнего свадебного обряда, несмотря на длительное проживание в молдавской этнокультурной среде. В некоторых селах (Покровка, Кунича и др.) наблюдаются попытки восстановить по меньшей мере некоторые элементы свадебной обрядности, еще не так давно бытовавшей в практически полном объеме.

Согласно официальным данным, первый за 200 с лишним лет существования села развод в Покровке случился в середине 50-х. Бывали потом еще – но редко. В основном, из-за того, что в брак вступали не с единоверцами – «не та традиция, не так понимали друг друга молодые».

Старинные песни, в том числе свадебные, передаются от поколения к поколению. Молодежь, учащиеся сельских школ воспринимают от старших элементы обрядов и традиций, а также сопровождающий их песенный фольклор.

Если кратко обозначить символику песен, сопровождающих свадебную обрядность, то, прежде всего, необходимо выделить те свадебные символы, которые отражают единство молодых: селезень и утица, виноградные ветви, виноград и ягодка, соболю с куницей, два яблочка и т. д. Идея о потере «девственной красоты», отчуждении от подруг и девичьих развлечений выражается в следующих развернутых символах: разбить чарку, пролить вино; сломать, срубить березку, яблоньку; конь молодца вытоптал сад, ворвался в огород; молодец растрепал, расчесал косу девушке; рассыпался жемчуг и др.

Символами самой женитьбы, тоже развернутыми, выступают следующие: причесать кудри молодцу; перевести девушку через речку по мосту, жердочке, тесовым доскам; молодым пить из одной чашки; одаривание подарками и т. п. Символика песен, которые соотносятся в различными этапами свадебной обрядности, составляет особую проблему и требует отдельного углубленного исследования.

Информаторы:

Бельченкова И. М., 1978 г.р., с. Покровка.
Донцова А. В., 1941 г.р., с. Кунича.
Кульпекина В. Д., 1943 г.р., с. Егоровка.
Орчакова З. Т., 1946 г.р., с. Егоровка.
Придорожных С. В., 1951 г.р., с. Кунича.
Придорожная Е., 1958 г.р., с. Кунича.
Шереметьева Т. Г., 1951 г.р., с. Егоровка.

Rezumat

În acest articol sunt relatate rezultatele cercetărilor de teren referitoare la obiceiurile nupțiale ale credincioșilor de rit vechi, ce locuiesc în satele rusești din Republica Moldova. Aceste obiceiuri sunt alcătuite dintr-o gamă complexă de elemente a culturii tradiționale: acțiuni ludice, simbolice și rituale; folclorul verbal și muzical; componente variate de cultură materială (vestimentație și căruțe nupțiale, bucate, decoruri ale casei, etc.). Sunt prezentate diferite etape ale obiceiurilor nupțiale, cântecele, care le însoțesc, precum și mărturiile informatorilor. În articol se abordează succint și problema simbolismului cântecelor nupțiale.

Cuvinte-cheie: satele rusești din Republica Moldova, credincioși de rit vechi, cultură tradițională, obiceiurile nupțiale, cântecele nupțiale, acțiuni ludice.

Резюме

В данной статье изложены результаты полевых исследований свадебной обрядности в русских старообрядческих селах Республики Молдова. Она состоит из сложного комплекса элементов традиционной бытовой культуры: игровых, символических и ритуальных действий; словесного и музыкального фольклора; разнообразных компонентов материальной культуры (свадебные костюмы, свадебные повозки, блюда, украшение жилища и т. д.). Представлены различные этапы свадебного обряда, сопровождающие его песни, а также свидетельства информаторов. В статье затронута и проблема символики свадебных песен.

Ключевые слова: старообрядческие села Республики Молдова, традиционная бытовая культура, свадебная обрядность, свадебные песни, игровые действия.

Summary

This article is about the results of the field trips dealing with the wedding ritual in the Russian old-believers villages in the Republic of Moldova. This ritual consists of the complex set of the elements of the traditional culture: gaming activities, symbolic and ritual activities: verbal and musical folklore; different elements of the material culture (wedding dress, wedding carts, dishes, home decoration, etc.). This article presents the different phases of the wedding ritual, wedding songs, and also the additional materials of the informants. The article analyses the problem of the symbolism of the Russian songs.

Key words: Russian old-believers villages in the Republic of Moldova, traditional culture, wedding ritual, wedding songs, gaming activities.

Zina ȘOFRANSKY,
Ludmila MOISEI

POMUL VIEȚII – PARALELE EUROPENE

Aspect definitiv al unui popor sunt elementele ornamentale, inspirate din întreaga viață cotidiană, sugerate deseori de mediul înconjurător, adaptate, stilizate, trecute prin filtrul fanteziei meșterilor populari și transmise din generație în generație până în contemporanietate.

Unul dintre cele mai răspândite ornamente din arta populară cu un profund simbolism este *pomul vieții*. Fiind motiv universal, cu funcții multiple *pomul vieții* poate fi abordat interdisciplinar: ca element decorativ pe țesăturile de interior, ca ornament arhitectural, ca arhetip imagologic al multor popoare. Celebrul savant R. Vulcănescu în prestigioasa lucrare „Coloana cerului” menționează trei funcțiuni etnoculturale ale arborelui vieții: o funcțiune magică, o funcțiune mitologică și una artistică” (Vulcănescu, 1972, 165).

Scopul prezentului studiu este de a explica aceste funcții prin exemple concludente, de-a analiza imaginea *pomului vieții* pe diverse piese etnografice, în special pe țesături. Este o încercare de-a evidenția unele asemănări, deosebiri de la o zonă la alta, de la un popor la altul, dată fiind străvechea tradiție ce relevă influența reciprocă, principiile artistice unitare. În elaborarea articolului ne-am axat atât pe literatura de specialitate din Estonia, Scandinavia, Lituania, Danemarca, Albania, România, Republica Moldova, dar și pe materialele culese în regiunea Alsacia (Franța), în orașelul Stadel (Austria) etc.

Urmărindu-i geneza, vom remarca că *pomul vieții* întruchipează unul dintre cele mai străvechi mituri pre-creștine ale „vieții fără de moarte”. Își ia începutul în credințele neolitice, dând naștere Cultului agrar al fertilității și fecundității, iar apoi Cultului solar (Șofransky, 2010, 19). Ca simbol apare încă din arta mileniului al IV-lea în Mesopotamia, iar în mileniul al II-lea este întâlnit în tot Orientul Apropiat, inclusiv în Egipt, Grecia, dar și în civilizația hindusă (Kepinski, 1982, 82).

Pentru arta populară europeană, literatura de specialitate menționează 2 tipare plastice fundamentale ale pomului vieții: elenic și iranian.

Etnograful român P. Petrescu, în lucrarea *Motive decorative celebre*, menționează, însă, că în spațiul românesc s-au înrădăcinat trei tipuri ale *pomului vieții*, cu influență reciprocă tipul *traco-dacic*, reprezentat de brad sau crengi de brad, *tipul mediteranean*, reprezentat de vase cu torți cu o plantă sau

o floare în el și tipul *oriental*, reprezentat de copacul cu rădăcini și animale de pază (*cerbi, iepuri, berze*) (Petrescu, 1971, 37).

Din punct de vedere al frecvenței, în spațiul românesc se întâlnesc în egală măsură toate cele trei tipuri sus-menționate. Deseori observăm tiparul elenistic al *arborelui vieții*, așa numitul vas cu flori. Predomină însă, tiparul iranian ce încadrează o plantă cu rădăcini cu două păsări afrontate.

O redare complexă a *pomului vieții* de tip iranian întâlnim pe o scoarță din satul Plop Știubei raionul Căușeni. Scoarța este decorată cu motivele *pomul vieții*, romburi și coarnele berbecului. Compoziția redă toate elementele străvechiului simbol: rădăcina, din care ies mai multe încregături, tulpina dreaptă cu crengi oblice, inegale și asimetrice, încărcate cu frunze, flori și fructe de mari dimensiuni.

Pe diverse piese textile *pomul vieții* ca străvechi motiv tripartit apare în combinație cu alte motive decorative (*cavalerul trac, zeița mamă, rombul, coarnele berbecului*) etc. În cultura tradițională românească este însoțit și de imaginea cupei (*ghiveciul, paharul, vazonul, cana* etc.). Considerăm că explicația o putem găsi în legătură cu momentele cruciale ale vieții omului, cum ar fi nunta (început de viață nouă), sau construcția unei noi locuințe, ocazii însoțite și de paharul cu vin.

În combinație cu alte motive decorative *pomul vieții* este răspândit și în alte țări. În Rusia, de exemplu, *pomul vieții* se întâlnește în compoziție triplă (de gen): *zeița-mamă, călăreți*, larg răspândită și în secolul al XIX-lea (Șofransky, 2010, 26).

În arta populară europeană, *pomul vieții* împodobește obiecte de diferite genuri (piese de mobilier, broderii, piese de port etc). Pe țesăturile elvețiene, estoniene, lituaniene, germane și austriece motivul este înfățișat în diverse variante, iar una reprezentativă ar fi o tufă mare de frunze și păsări (Kuma, 1976, 23). În arta populară pătrund și ecouri ale stilurilor; „culte”, exemplu în acest sens fiind o ladă de zestre elvețiană (1776), în care floarea este reprezentată ca un buchet de pe timpul rococo-ului. De un deosebit interes sunt cazurile în care motivul *pomul vieții* este încadrat în decorul geometric din Balcani. Pe mantalele femeiești din Albania ca și pe piesele de costum din Dalmația, vasul și păsările sunt geometrizate, iar uneori floarea din vîrf este înlocuită cu o rozetă așa cum se întâmplă și în unele zone din spațiul româ-

nesc. Comparând reprezentarea pomului vieții de pe piesele românești, alsaciene, lituaniene, estoniene, cu ușurință observăm o multitudine de asemănări exprimate prin forma pomului, păsările care-l însoțesc cât și alte elemente adiacente (fig. 1).

În Franța de exemplu, regiunea Alsacia, imaginea pomului vieții este frecvent întâlnită atât în piesele de ceremonial cât și în cele de uz casnic, reprezentarea acestuia fiind diferită. Etnograful francez Annick Abrial menționează așa numitul „Stub” centrul polifuncțional al vieții sociale și de familie, unica sursă de încălzire a casei în timpul rece, în jurul căreia iarna se întâlnesc femeile pentru a croșeta, broda (Abrial, 2010, 23). Dacă e să comparăm, putem afirma că „Stub” la alsacieni este cum ar fi la noi vechea locuința tradițională cu sobă și cuptor. Dacă la noi loc de păstrare a țesăturilor (prosoapelor) este casa mare, atunci, la ei toate acestea se păstrează deasemenea în acest loc, dar într-un dulap „special”, pe ușa căruia atâră o piesă de ceremonial care după tradiție este dăruită miresei de prietenele din copilărie. Dacă analizăm piesa (fig. 2) observăm că frizele transversale separă piesa în 4-5 părți care conțin motive tradiționale, animale față în față, chipri de femei stilizate, inimi ornate, dar și *arborele vieții* de tip iranian. Fiind expusă în văzul tuturor este un simbol al artei populare destinat a aduce protecție și prosperitate în casă, dar și un sentiment de dragoste, căldură și confort.

Dacă e să vorbim de reprezentarea pomului vieții în Estonia, Lituania atunci observăm o asemănare uimitoare cu tipul traco-dacic, specific țesăturilor românești (fig. 1). Ca și în Franța, predomină elemente cu figuri antropomorfe (calul și calaretul), motive astrale, geometrice etc. În Germania, Spania întâlnim mai mult tipul mediteranean și iranian (fig. 3). Comun pentru țările menționate sunt motivele zoomorfe și aviomorfe, care însoțesc pomul vieții. Menționăm că acestea sunt diferite, în dependență de specificul local. Mai frecvent întâlnim *păunul*, *costârcul*, *cerbul* etc.

Tangente cu *arborele vieții* o are și practica dendolatricii. Sunt unele locuri în care practica dendolatricii se manifestă prin agățarea în anumite specii de copaci a panglicilor colorate și pomelnicilor. Imaginea unui astfel de arbore împodobit a pătruns și în arta populară basarabeană pe un covor moldovenesc din a doua jumătate a secolului al XIX-lea păstrat la mănăstirea Suruceni pe care este înfățișat un arbore de ale cărui ramuri atâră flori, panglici de hârtie și pânză colorată.

Dacă pomul vieții, ca element decorativ, a străbătut toate epocile istorice, supraviețuind până astăzi, în decorul tuturor domeniilor reprezentative ale artei populare, semnificațiile magice și religioase,

încărcăturile simbolice, care i s-au atribuit în cadrul diverselor culturi, s-au modificat. Aceasta ne impune să facem o trecere în revistă a conținutului simbolic al pomului vieții, analizând simbolismul de-a lungul timpului, în cadrul diverselor culturi și la diferite popoare. În această ordine de idei putem afirma cu certitudine că din timpuri ancestrale, oamenii înspăimântați de neputința și slăbiciunea lor în fața naturii, au considerat că peste tot există factori determinanți, care influențează benefic sau malefic viața oamenilor. Astfel, s-a născut religia animistă. În încercarea de a găsi răspuns la multitudinea de întrebări fără răspuns, au atribuit o funcție simbolică cu caracter mistico-religios, fenomenelor naturale, plantelor, animalelor, obiectelor, toate având semnificații magice, fiecare jucând un rol anume în această dramă cosmică.

Arborilor și copacilor, datorită staturii lor mărețe, impozante, li s-a atribuit o semnificație cosmică, au devenit cele mai reprezentative simboluri ale dinamicii ciclului neîntrerupt al succesiunii anotimpurilor (similar cu cel al vieții omenesci), a morții și a reînvierii naturii.

Istoricul și filozoful român Mircea Eliade menționează că arborele vieții înlesnește comuniunea între cele trei niveluri ale cosmosului: cel subteran, prin rădăcini ce răscolesc adâncurile; suprafața pământului, prin trunchi și crengile de jos; înaltul, prin ramurile dinspre vârf, atrase de lumina cerului” (Eliade, 1994, 93). *Arborele vieții* adună toate elementele vitale: pământ, foc, apă: „Apa circulă cu seva lui, pământul i se încorporează printre rădăcini, frunzele i se nutresc în aer, iar prin frecarea lemnului se obține focul” (Chevalier, 1999, 163).

Abordând simbolistica motivelor ornamentale pe textile etnograful Șofransky Z. menționează că „motivul pomul vieții este o reflectare a mitului arborelui miraculos, purtător de fructe ale vieții fără de moarte și având la rădăcini izvorul cu apa vieții” (Șofranski, 2002, 70). Despre semantica și simbolistica pomului vieții, autorul menționează că: „reprezintă închipuirile strămoșilor noștri despre ciclul vieții și legătura cu viața... de viața arborilor se leagă structura cosmosului (arborele cosmic) și soarta omului (arborele vieții)” (Șofransky, 2010, 19).

Psihologul elvețian C. G. Jung, numit de Mircea Eliade „profet al secolului XX” a considerat copacul ca o imagine arhitecturală: „...simbol al eului în secțiune transversală prezentat în procesul de creștere ale cărui rădăcini reprezintă inconștientul, trunchiul-conștientul, iar apexul lupta pentru individualitate” (Jung, 1994, 72). În viziunea autorului, coloana vertebrală este considerată stâlpu central al corpului omenesc care este sanctuarul sufletului.

Pe teritoriul țării noastre, cea mai interesantă

reprezentare a pomilor s-a realizat pe țesături, mai ales în câmpurile lăicerelor și a scoarțelor. În puține cazuri însă, se poate identifica specia pomului, deoarece printr-o combinație de linii drepte și frânte a fost redată doar ideea de pom. Cel mai bine însă, se distinge bradul prin forma lui desăvârșită și permanența frunzelor verzi care au determinat alegerea lui ca simbol al simetriei și veșniciei. Etnograful român Romulus Vulcănescu în lucrarea *Coloana cerului* a evidențiat că „bradul este considerat de popoarele din sud-estul Europei ca *arborele vieții*”, iar la traci „bradul este prezent în toate manifestările rituale și ceremoniale ce țin de adorarea astrelor, de ciclul vieții, naștere, nuntă, moarte, de ciclul calendaristic – zile de muncă și zile de sărbători, solstițiale și echinocțiale” (Vulcănescu, 1972, 46).

Dacă la poporul nostru *arborele vieții* este considerat bradul, atunci în cazul altor popoare trebuie să menționăm stejarul celtic, teiul germanic, frasinul scandinav, măslinul din orientul islamic, zada siberiană, arbori remarcabili prin dimensiuni, longevitatea, sau în cazul mesteacănului prin albul luminos al scoarței. În China, simbol al eternității este copacul Qianmou care semnifică calea pe care urcă și coboară suveranii, mijlocitori între cer și pământ. La indieni, arbore al lumii și *pom al vieții* este Boddhi (specie de smochin) sub care Budha a cunoscut iluminare, formulând una dintre cele cinci religii esențiale, ca o filozofie de viață, egiptenii venerază ca *pom al vieții* palmierul și smochinul. El reprezintă un curmal, plin de fructe, pe ramurile căruia stau cinci păsări, de dimensiuni diferite, patru dintre ele cu tot corpul îndreptat spre est, cea de-a cincea spre vest. Vestul este considerat teritoriul morții, Valea regilor – adică locul unde sunt mormintele faraonilor, pe malul vestic al Nilului. Pășările reprezintă vârstele omului: nou născutul, copilăria, adolescența (pe ramura cea mai înaltă a viselor și speranțelor), pasărea cu aripile larg desfășurate reprezintă maturitatea, iar cea îndreptată spre vest, este bătrânețea, având pe cap coroana înțelepciunii, dar privind spre moarte.

În mitologiile, credințele popoarelor, arborele ocupă un loc deosebit de important, de la naștere până la moarte și chiar și după aceea. Cercetând mitologiile popoarelor, se constată că multe zeițai își au originea în arbori diferiți. Pentru aceasta, unii pomi erau tăiați cu mare frică. Danezii de exemplu, scuipe de trei ori înainte de a tăia un arbore. Dacă cineva care deoache se uita la un arbore, acesta se usca (Chevalier, 1999, 94). În mitologia română, în trunchiul arborilor și-au găsit sălaș spiritele pădurii: Muma pădurii, Păduroiul, Fetele pădurii.

Pentru popoarele germanice, pădurile erau locul preferat al demonilor, oamenilor pădurii și alte per-

sonaje benefice sau malefice, care influențau în bine sau în rău viața oamenilor. În mitologia unor popoare din Asia Centrală, Japonia, Coreea și Australia, copacii reprezentau forma de viață a strămoșilor mitici, care s-au întors pe pământ sub formă de vegetație. Se credea că ciocănind și îmbrățișând trunchiul unui arbore, oamenii căpătau ceva din înțelepciunea și puterea lui (Tolstov, 1959, 372).

Grecii și romanii antichității construiau templele lor – Sacella pe lângă pădurile de smochini, considerați arbori sacri, sfinți. În secolul al XI-lea, credincioșii din Lituania, nu aveau voie să pășească pe teritoriul Pădurii Sfinte, deoarece se considera că profanează și jignesc zeitățile și duhurile ce locuiau aici. În Evul Mediu, aceste Păduri sfinte erau de fapt teritoriul de vânătoare al regilor și monarhilor (Drâmba, 2008, 83).

În folclorul românesc este cunoscută Biserica de brazi, loc cu valențe magico-religioase, asemănătoare Pădurilor Sfinte. Aceasta era constituită dintr-un pâlci de brazi plantați în cerc, sau asamblați în acest fel prin defrișarea pădurii. În această biserică de brazi, păstorii bătrâni sau chiar preoții, oficiau logodnele sau căsătoriile păstorilor (atunci când părinții fetelor nu acceptau mirele ales și ceremonia nu putea avea loc în sat) (Vuia, 1983, 92).

Intersante sunt și obiceiurile legate de anumite credințe și superstiții. În Anglia, Belgia, Franța și Italia, se sădește la nașterea fiecărui copil un pom în grădină (Tolstov, 1959, 182). În țările germanice pentru băieți se sădește de obicei un măr, iar pentru fete, un păr. Dacă moare un băiat, la înmormântare i se pune în mână un măr, pentru ca să se poată juca și în Paradis. În multe țări (și la români) există tradiția ca să predai virtual, simbolic, boala de la om la arbore, astfel sufletele arborilor suferă în locul omului (Coman, 1980, 83). La popoarele germanice, există obiceiul ca un copil bolnav să fie trecut prin scorbura sau printre crengile unui copac, crezându-se astfel că boala rămâne copacului (Tolstov, 1959, 291). În unele regiuni din Belgia se crede că durerile de dinți trec, dacă-i atingi cu un cui, pe care îl bați apoi într-un copac. În unele țări din Europa, tinerii căsătoriți sădesc în apropierea noului lor cămin doi stejari. Atâta vreme cât acestea cresc viguroase, este semn bun, că dragostea este încă puternică și căsnicia este temeinică.

Motivul *pomul vieții* ca schemă decorativă va trăi încă multă vreme, împreună cu întreaga artă populară, care se dezvoltă și se transformă potrivit noilor condiții, ducând mai departe străvechile imagini. Am insistat pe prezentarea *pomului vieții* pentru a sublinia ponderea lui deosebită în ornamentica tradițională, a evidenția bogăția și valoarea lui națională, universală în plan interdisciplinar: etnografic,

istoric, arheologic, simbolic, mitologic, estetic, imagologic. Făcând o paralelă europeană putem afirma cu certitudine că indiferent de tiparul ornamental, de cromatică și specificul local, *pomul vieții* este prezent la popoarele europene ca un argument de continuitate prin artă.

Literatura

- Abrial A. L'Alsace en rouge et blanc. Alsacia, 2010.
 Chevalier J., Gheerbrant A. Dicționar de simboluri. Iași, 1999.
 Coman M. Mitologie populară românească. Vol. I-II. București, 1980.
 Drâmba O. Istoria culturii și civilizației. București, 2008.
 Eliade M. Imagini și simboluri. București, 1994.
 Jung C. G. În lumea arhetipurilor. București, 1994.
 Kepinski C. L'Arbre stylisé en Asie occidentale au 2 millénaire avant J. C. Paris, 1982.
 Kuma H. Esstirahvavaibad. Tallinn, 1976.
 Petrescu P. Motive decorative celebre. București, 1971.
 Șofranksy Z. Reminiscente traco-dace în arta decorativă rusă // Revista de Etnologie și Culturologie, Vol. VI. Chișinău, 2010.
 Șofranksy Z. Semne sacre ancestrale revalorificate în cultul ortodox // Datina. Periodic constăean de cultură tradițională. Anul XIV, nr. 49. Constanța, 2008.
 Șofranksy Z. Ștergarul tradițional moldovenesc. București-Chișinău, 2002.
 Tolstov S. P., Levin M. G., Ceboksarov N. N. Etnografia continentelor. Studii de etnografie generală. Vol. II. București, 1959.
 Vulcănescu R. Coloana cerului. București, 1972.

Rezumat

În articolul „Pomul vieții – paralele europene” autorii încearcă să abordeze imaginea pomului vieții din

punct de vedere interdisciplinar: etnografic, istoric, mitologic, simbolic. Articolul reprezintă un studiu comparativ al ornamentelor românești, în special al pomului vieții, cu cele din spațiul european. În acest fel demonstrăm că ornamentele sunt adevărate elemente de continuitate, care și-au păstrat originalitatea în pofida interferențelor culturale și timpului.

Cuvinte-cheie: arbore, pomul vieții, ornament, țesături, simbolism, mitologie, cultură tradițională, arhetip.

Резюме

В статье «Древо жизни – Европейские параллели» авторы предпринимают попытку подойти к изображению древа жизни с междисциплинарной точки зрения: этнографической, исторической, мифологической, символической. В статье представлено сравнительное исследование румынских орнаментов, особенно древа жизни и других орнаментов, существующих в европейском пространстве. Будучи одним из универсальных архетипов, оно характеризуется широким распространением и выполняет разнообразные функции: магическую, мифологическую и художественную, что аргументированно отражено в данной статье.

Ключевые слова: дерево, древо жизни, орнамент, ткань, символизм, мифология, традиционная культура, архетип.

Summary

In the article “Tree of Life – European parallel” author is an attempt to approach the image of the tree of life from an interdisciplinary point of view: ethnographic, historical, mythological and symbolic. This article represents a comparative study of Romanian ornaments, especially the tree of life with that from European space. In this way we prove that ornaments are truly elements of continuity, which save originality despite interferences and the time.

Key words: tree, tree of life, ornament, fabric, symbolism, mythology, traditional culture, archetype.



Fig. 1. Reprezentarea *pomului vieții* pe țesăturile românești, alsaciene, lituaniene, estoniene

Fig. 2. Piesă de ceremonial din Alsacia (Franța)



Fig. 3. Reprezentări ale *pomului vieții*, or. Stadel (Austria)

ЦЫГАНСКИЙ И ЕВРЕЙСКИЙ КОЛОРИТ В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ В. ДАЛЯ¹

Картина представлений о цыганах, отраженная в художественной литературе, связана как с историей всемирной литературы, так и с историей и этнологией расселившихся по всему миру цыган.

Цыганская литература, существующая в рамках мировой литературы, по-своему представляет читателям характер и менталитет этого народа, в ней отражаются, прежде всего, автостереотипы представлений самих ромá о себе.

В настоящее время не существует лучшего исследования по цыганской литературе, чем то, авторами которого являются белорусский ромá из Лондона Вальдемар Калинин и Александр Русаков.

В их «Обзоре цыганской литературы бывшего Советского Союза, стран СНГ и Балтии» – десятки имен, среди которых: Александр Герман (наст. фамилия Герман), Николай Панков, Иван Ром-Лебедев, Иван Хрусталеv-Тимофеев, Ольга Панкова, Михаил Безлюдский, Лекса Светлов, Герордис Кантя, Александр Белугин, Иван Панченко, Михаил Казимиренко, Раиса Набарчук, Елена Марчук, Ольга Самулевич и др.

Сегодня так называемую «цыганскую тему» в литературе формируют две составляющие, одна из которых основана на цыганской литературе, написанной самими писателями ромá, вторую же представляет мировая классическая литература, в которой мастерски выписаны не только психологические характеристики цыган, но и их образ жизни, традиции и обычаи.

В контексте представленного исследования ограничимся творчеством Владимира Даля (1801–1872) – русского ученого, писателя, этнографа и лексикографа, составителя «Толкового словаря живого великорусского языка», а точнее, произведениями, в которых он разрабатывал цыганскую и еврейскую тематику. В этой литературе мы обнаруживаем этнические гетеростереотипы, бытовавшие в данный исторический период в русском обществе. И. С. Тургенев о нем писал: «Г-н Даль, должно быть, провел некоторые годы своей жизни на юге и на востоке России... да, впрочем, где он не бывал! Молдаване, жидаы, цыгане, болгары, киргизы – это всё ему знакомый народ. Быт их, обычаи, города и селения, разнообразную природу нашей Руси рисует он мастерски, немногими, но меткими чертами. У г. Даля

гораздо более памяти, чем воображения; но такая верная и быстрая память стоит любого воображения. Мы, пожалуй, готовы согласиться, что, проживи г. Даль весь свой век в одном городе, талант его не развился бы и вполвину; но мало ли людей, которые изъездили всё российское государство вдоль и поперек и – ничего не видали, ничего не слышали и ничего не помнят, или помнят совершенные пустяки. Разве не талант – уметь одним взглядом подметить характеристические черты края, народонаселения, уловить малейшие выражения разных – говоря высоким слогом – личностей и, среди всякого рода дрязгов и мелких хлопот, сохранить неизменную, непринужденную веселость? Замечательно, что г. Даль, вероятно, сознавая свою собственную резко выраженную оригинальность, не дает ей слишком разыграться и редко впадает в манеру, не так, как, например, г. Вельтман, с которым у него, впрочем, довольно много общих черт» (Тургенев, 1846, 5).

Важно также отметить, что сегодня так называемая «цыганская и еврейская тематика» может быть рассмотрена не только под углом зрения этнологии, но и на междисциплинарном уровне: на стыке этнологии и психологии (этнопсихологии), а также этнологии и филологии (этнофилологии).

Исследователь Лариса Ваганова, ссылаясь на книгу Надежды Деметр, в статье «Цыгане (интересные факты)», изначально выделяет следующие мифы и стереотипы о цыганах, среди которых:

- врожденная способность жить за счет других;
- понятливость, мягкий характер, доброта и уступчивость от природы, присущая лень;
- хитрость;
- наличие внешней красоты;
- похищение детей;
- бродяжничество от природы, неусидчивость на одном месте;
- неспособность жить без обмана и преступных действий (чаще всего особые обстоятельства вынуждают их идти на преступление);
- цыгане стараются не брать в руки оружие и не служат в армии;
- для скрытности цыгане берут себе прозвища.

И в то же время:

- нет ни одного антицыганского закона;
- они признаны настолько полезным наро-

дом, что в ряде мест их вожакам даются определенные привилегии (грамоты);

– цыган никогда не преследовала инквизиция, так как они были слишком бедны, чтобы оплатить судебные расходы, они не встречались среди жертв ведьмовских процессов;

– цыгане не состояли ни в каких еретических сектах;

– исконно цыганское в танце – это знаменитое умение поводить плечами в быстром темпе (Ваганова, 2008).

Затронутая тема достаточно обширна и интересна. Приводимые сегодня литературные факты – лишь малая часть айсберга, размеры которого просто невообразимы.

Предпринятое нами исследование призвано подтвердить или опровергнуть устоявшиеся мифы и представления о цыганах и евреях, опираясь на литературные источники, авторами которых являются известные русские писатели XIX в. По большому счету для решения этой задачи необходимо проследить, как менялись эти представления начиная с XVIII в. по настоящее время, от чего они зависели и в какой мере общественно-политическая обстановка в стране предопределяла и формировала их.

Представления о цыганах, сформировавшиеся в русской литературе, можно подразделить на те, которые были отражены в поэзии, и на те, что сформировались в прозе.

На одной из недавно прошедших конференций, посвященной цыганской тематике (апрель 2014, Кишинев), мы уже рассказывали о формировании представлений о цыганах на основе поэтических произведений русских литераторов XIX в. Сегодня речь пойдет о формировании представлений о цыганском и еврейском населении, отраженных в русской прозе XIX в., а конкретно в тех произведениях В. Даля, в которых фигурируют представители данных этносов.

В этом контексте уместно отметить, что, наряду с представлениями, которые мы получаем о том или ином этносе, в произведениях В. Даля зачастую даны (если не в сопоставлении, то параллельно) характеристики и многих других этносов.

Известно, что Владимиром Ивановичем Далем созданы колоритные зарисовки национального жизненного уклада, быта и нравов, описание внешности, жестов, одежды и привычек, использована фразеология, характерная для изображаемой среды не только русских, но и представителей многих других национальностей, соседствовавших с ними в XIX в.: украинцев, болгар, молдаван, цыган, евреев, поляков, венгров, греков,

немцев, французов и многих других.

Одним из известных современных исследователей творчества Владимира Даля с точки зрения его этнографической составляющей является кандидат филологических наук Наталья Леонидовна Юган, научный сотрудник Луганского национального педагогического университета им. Тараса Шевченко. Защитив в 2004 г. диссертацию на тему «Жанрово-стилевые особенности „Былей и небылиц“ В. И. Даля» (Харьковский государственный педагогический университет им. Г. С. Сковороды), автор ряда статей на тему национального колорита, фольклоризма произведений В. Даля, исследователь, по сути, работает на стыке двух научных направлений: филологического и этнологического².

Рассказы, написанные в жанре быличек и небылиц Казаком Луганским (литературный псевдоним В. Даля), явились средоточием авто- и гетеростереотипов представлений о том или ином народе. Цель предпринятого исследования – вычленив из всего творчества В. Даля произведения, в которых присутствует так называемый «цыганский и еврейский колорит», обозначить этнографические детали и этнические характеристики, выделенные писателем, в результате которых будут определены гетеростереотипы представлений о цыганах и евреях в России XIX в.

Первая повесть, напечатанная в 1830 г. в «Московском телеграфе», была посвящена молдавским цыганам и называлась «Цыганка». Позже она появилась в сборнике из 4-х книг – «Были и небылицы Казака Луганского» (СПб., 1833–1839), в разделе «Картины из русского быта».

«Если семья этих природных ковалей, кузнецов, найдет в деревне много работы и зазимует там, то им иногда отводят порожнюю избу; цыгане от этого в дурную погоду не отказываются, но тотчас же делают в хате некоторые хозяйственные изменения, для больших житейских удобств: окна и двери выставляются вон, какова бы ни была погода; без этого цыгану душно», – пишет В. Даль (Даль, 1848, 1-2). Далее автор описывает походную кузницу, которая «разбивается обыкновенно в чистом поле, за селом, и, заключая в себе также общее жилье всего цыганского семейства, состоит из ветхого шатра, который одним краем примыкает вплоть к земле, между тем, как другой не доходит до земли на аршин: зад загорожен повозкой, а перед открыт. Шатер этот становится плотной стороной, смотря по времени года, то против солнца, то против дождя и ветра». Прогуливаясь между селением и кабаком, рассказчик замечает два шатра из «задымленного, черного

отрепья» (Даль, 1848, 2). Это было в понедельник, который, «как уверяют, празднуется цыганами вместо воскресенья» (Даль, 1848, 3).

Вдруг в дверях питейного заведения, «размахивая руками и наклоняя в раздумье головы, не зная сами, куда они идут или намерены идти, в шинок ли, или из шинка», пошатываясь, появились три цыгана. Вскоре явились три цыганки, их жены, а за ними «целая толпа ребятишек, из которых большие тащили меньших нагишом, и притом не так, как обыкновенно носят на руках грудных детей, а перевалив их через себя, как ни попало, и придерживая их также за что ни попало, за руку или за ногу» (Даль, 1848, 3). На чистом воздухе одним из цыган овладела охота плясать; как пишет автор, «он стряхнул с себя навязчивую бабу и, приподняв руки, долго прилаживался и примерялся, но как-то не мог справиться с ногами». Веселье перешло и на его товарищей, которые также пустились в пляс, а их жены стали хватать своих мужей то за руку, то за одежду, бранясь и растаскивая их.

Особенное внимание рассказчика привлекла одна из цыганок. Она была белокурой. «Одежда на ней была так же, как и на прочих, и как носят все волошские и бессарабские цыганки: шерстяная, полосатая юбка, такой же пояс, в ладонь ширины, на голове платок, повязанный по-цыгански, то есть, свисший одним углом по спине; на плечах рубашка, ноги босые, а из-под платка расстилаются включенные космы, – но волосы эти были светло-русые, тогда как всякому известно, что у цыган волосы черные, как смоль» (Даль, 1848, 4).

На следующий день, проходя к морю мимо небольшого цыганского табора, рассказчик заглянул под шатры. Вот что он увидел: «В глубине, подле телеги, была вырыта небольшая круглая ямка, над которою стоял столик, всего в четверть вышины; русая молодая хозяйка со старухой, настоящей ведьмой, сидели за этим столом, поставив ноги в ямку, и кроили что-то из рядины, если не из старого мешка. Ножницы, без сомнения, домашнего изделия, были вроде тех, которыми стригут овец. В стороне, более наперед, другая ямка, кузнечный горн, с парюю бесконечно-затананных мехов, с которыми работала девка, покачиваясь из стороны в сторону, между тем, как хозяин ковал что-то на наковальне, поставленной в самой середине шатра. По сторонам валялись ребятишки, из которых один играл привязанною на нитке мертвою чайкой» (Даль, 1848, 5).

Приход в шатер чужих изменил поведение цыган: «Бабы стали нагло кланяться и канючить и тотчас же выгнали всех ребятишек в пляску: за-

мечательно, что у всех был хороший слух, дикие песни их не оскорбляли уха. Только пожилые мужчины, хозяева, сохранили при этом позорище степенность свою, подавая вид, будто не заботились о том, что вокруг их делалось; а белокурая цыганка была молчаливее и скромнее прочих» (Даль, 1848, 6).

Вечером старая цыганка вместе с белокурой стали обходить все дворы, собирая подаяние. В основном, просила старшая, молодая носила ношу, навьюченная шерстяною, полосатою переметною сумой, набитой картофелем и хлебом. Как заметил автор, старая цыганка говорила за троих, выпрашивая все, что попадалось ей на глаза, рассыпаясь в похвалах и пожеланиях: «Поддай милостинки, Христа ради», говорила она с резким ударением своим на каждом слове: «И богат будешь, и хорош, и дети будут большие... поддай, добра паня, оброк подушный платить, вот у нее», – указывая на молодую – «два маленьких близнятка...» У всех цыганок, как известно, есть близнята; по крайней мере, они в том уверяют вас, когда просят подаяния» (Даль, 1848, 7). Расположив к себе старуху, а затем и белокурую цыганку, автор все-таки разузнал, что она родом из Польши. Была совсем малым ребенком, когда во время военных действий на территории Польши, происходивших поблизости от ее родного дома, осталась одна во дворе разрушенного отчего дома, без родных. Бродяжничая и голодая, она набрела на цыганский табор, где ее приютили и приняли как свою, а затем повзрослевшую уже и замуж выдали за своего. «Мнимая» цыганка звалась Юдвися.

На этом мы прервем свой рассказ о «Цыганке» В. Даля, потому что далее автор, уже не вдаваясь в этнографические подробности, передал грустную историю о польской девочке, потерявшей своих родных.

Таким образом, уже на примере этого рассказа мы можем выделить те стереотипы или устойчивые представления о цыганах, которые обозначил в данном произведении В. Даль:

- какова бы ни была погода, <...> цыгану душно;
- понедельник празднуется цыганами вместо воскресенья;
- ребятишки ходят толпами, из которых большие тащат меньших нагишом, и притом не так, как обыкновенно носят грудных детей на руках, а перевалив их через себя, как попало, придерживая их также за что попало, за руку или за ногу;
- на чистом воздухе цыганом может овладеть охота плясать, как одним из героев рассказа;

– приход в шатер чужих изменил поведение цыган: «Бабы стали нагло кланчить и канючить и тотчас же выгнали всех ребятишек в пляску»;

– у всех цыган был хороший слух, дикие песни их не оскорбляли уха;

– пожилые мужчины-цыгане, хозяева, сохраняют при этом «позорище» (когда в шатре появляются чужие и дети начинают плясать и петь, а женщины-цыганки попрошайничать) степенность, подавая вид, будто не заботились о том, что вокруг них делалось;

– выпрашивая все, что попадалось старой цыганке на глаза (а говорила она за троих), она рассыпалась в похвалах и пожеланиях: «Поддай милостинки, Христа ради <...>. И богат будешь, и хорош, и дети будут большие... поддай...»;

– когда цыганки просят подаяния, они уверяют, что у них есть «близнята»;

– в таборе жила белокурая цыганка. Во время военных действий в Польше она набрела на цыганский табор, где ее приютили и приняли как свою, а затем повзрослевшую выдали замуж за своего.

Отчасти в этом фрагменте получает объяснение «ложный» миф о цыганах как о тех, которые (как думается многими) воруют детей или подбирают в разных странах.

В этом же издании, состоящем из 4-х книг, – «Были и небылицы Казака Луганского» (СПб., 1833–1839) – увидела свет другая сказка: «Сказка про жида вороватого, про цыгана бородатого» (1935, кн. 2. С. 81-194). Сказка была опубликована в 1848 и 1861 гг.

«В сказке "Про жида и про цыгана" (Речь идет о «Сказке про жида вороватого, про цыгана бородатого» – С. П.), – отмечает Н. Л. Юган, – повествующей о непростых взаимоотношениях представителей разных народностей, этнографически достоверно описан внешний облик, привычки, национальные обычаи, особенности быта, языка евреев, цыган и украинцев Подолья. При этом в тексте последовательно реализуется установка на сопоставление культурных национальных традиций. Такое сопоставление кладется в основу занимательной истории. Например, в "Похождениях 10 – 11" служанка еврея (молодая малороссиянка) припасла для своего возлюбленного кусок сала – любимый украинский продукт питания, и спрятала его в хозяйском подвале. Спасаясь от погони, цыган забегает сюда и, стремясь любыми средствами спастись от осаждающих укрытие "неприятелей", "жидовского кагала", раздевается, обмазывается салом и выбегает из подвала. Евреи, вымазав о цыгана свои руки салом, "оскоро-

мились". От этого они приходят в большее отчаяние, чем от безнаказанного исчезновения обманщика и вора» (Юган, <http://tomb-raider6.narod.ru>).

Нетрудно заметить, что у Даля часто встречается слово «жид». Не углубляясь в подробности этимологии этого слова, лишь заметим, что в словаре самого Даля приводятся следующие его значения:

1а) Стар. народное название еврея;

1б) Презрит. название еврея;

2) Скупой, скряга, корыстный скупец;

3) Клякса на бумаге.

В русском языке с течением времени это слово приобрело пренебрежительный оттенок, в то время как в других славянских языках (польском, словацком, чешском) оно сохранило свое значение «еврей» без какого-либо пренебрежительного нюанса.

Это никаким образом не связано с приписываемым В. Далю авторством «Записок о ритуальных убийствах» (1913), относительно которых российский исследователь-филолог Александр Панченко отмечает: «Так или иначе, я не стал бы обвинять Даля в каком-либо особо выраженном антисемитизме. В конце концов, "Розыскание..." представляет собой добросовестную, хотя и довольно неуклюжую компиляцию польской и немецкой "наветной литературы", книги монаха Неофита, а также материалов "велижского дела". Вообще говоря, и Державин, и Даль, рассуждая о еврейском ритуальном убийстве, вели себя как педантичные чиновники, столкнувшиеся с определенной социальной проблемой и привлекающие доступные им источники для ее осмысления и разрешения. Источники же эти, как и сама проблема, были заимствованы из Западной и Центральной Европы, что, надо думать, лишь повышало их предполагаемую достоверность в глазах авторов и читателей западнической ориентации»³.

Сказка состоит из 16 частей, названных Похождениями. Во втором походе один из главных героев – цыган бородатый. На ярмарке цыган начал присматриваться к еврею, который прибыл на ярмарку на своей кобыле. Она приглянулась цыгану. Вот как пишет об этом Даль: «На Бердичевский ярмарок⁴ съезжаются жида и поляки, цыгане и москаля, татары и калмыки; съезжаются с Подолу и с Украйны, с Крыму и с Черноморья, с Волги и с Днепра, с Дону и с Подмоковья, из Бессарабии и с Литвы, из пограничной немечины, из Галиции, из города Львова, что по ихнему Лемберг. А продают там всякую всячину, как говорят: и ветчину и ржавчину; и покупают то же, и воруют то же, всякую всячину, а именно:

что попадется. Приехал туда верхом на краденой кобыленке цыган бородатый. Он родясь на своих лошадях не ездая для того, что у него своих не бывало. "Мне, – говаривал он, – не из чего обзаводиться своими лошадьми, да и хлопот с ними много; а ворованную не так жаль, хоть и без корму день-другой простоит, да и продать-то ее можно похощнее; за купленную надобно ходить, надо ее беречь, и холить и кормить, да и деньги выручить – она не в пример дороже краденой обойдется!"» (Даль, 1861, 7-8)⁵.

Решил цыган купить у еврея лошадь, да пошевле. Интересно описание В. Далем внешности еврея, который готовясь к ярмарке, «надел черный халат, который прозывался: латка на латке латкой погоняет; надел черные, короткие лосинные панталоны, которые одноверец его, скорняк Берка, выделал ему целиком из телячей шкуры; натянул нитянные чулки, стоптанные башмаки, ермолку, из которой добывал на выварке, по два раза в год, фунтов по пяти сала, нахлобучил мохнатую шапку, плисовый верх, который давным-давно моль съела и крысы на гнезда растаскали» (Даль, 1861, 9).

Сказка «Про жида вороватого и цыгана бородатого», на самом деле, большая. На протяжении всей сказки ее автор пытается показать не только характер описываемых этносов, их менталитет и этнографические детали: их одежду, любимые блюда и предпочтения, но и объясняет использование тех или иных слов. Так, например, когда он говорит о «хохле» Иване, который служит у еврея, в диалогах между тем и другим он дает украинскую речь. Говоря о еврее, те или иные предметы Даль называет так, как было принято в то время. Чуть позже автор пояснит, почему евреи зачастую использовали в своей речи слова немецкого происхождения. В описываемой ситуации еврей, поджидая покупателя на ярмарке, вырубил фейеру, закурил краковскую, деревянную трубку, взвалился на куцую клячу и повел пару, рыжую да чалую, в подводах, на водопой (Даль, 1861, 9). «Вырубить фейеру» – не означало ли высечь, разжечь огонь? И действительно, русско-немецкий словарь дает перевод слова «Feuer» как огонь, пламя, костер, пожар, стрельба, жар.

Обратим также внимание на поведение цыгана, который задумал обвести еврея: «А цыган бородатый за ним, за ним, давай улаживать и вглядываться в кляч жидовских, будто которая из них ему по масти, не то по статьям приглянулась. "Что ты на чужое добро зарисься, – спросил жид, завидно что ли тебе? – Продай! – сказал цыган. – Купи, – отвечал жид, – у меня для доброго

парня, каков ты, заветного нет, продам, пожалуй, и раввина!"» (Даль, 1861, 9-10). Между тем цыган подошел к лошадям, стал осматривать зубы, «божился, что одна сапатая и с мокрецом, другая запалена и разбита на передние ноги, третья на задняя», а сам тем временем одной из них положил в ухо чеснок. Из-за чего она стала мотать головой, лягать задом и понеслась. Тем временем цыган схватил одну из оставшихся лошадей и угнал. Далее В. Даль описывает своего рода цыганские практики по переделыванию «жидовской клячи» и по подготовке ее к продаже. «Он подковы содрал и схоронил в мешок свой, на старое железо, на лом, хвост обрубил в плоть по самую репку и продал жидам на гренадерские султаны, щетки и уши остриг, копыта подчистил, смочил правый окорок водою, взьерошил шерсть и поставил теплым железом фальшивое тавро, на подобие того, как наши барышни, бывало, кудри завивали, а потом свалил ее, счистил терпугом зубы, на которых черные чашечки означали по больше двенадцати годов, и поставил жегалом, раскаленным железом, новые, которые показывали шесть» (Даль, 1861, 11). Отвез цыган лошадь на базар и продал еврею его же лошадь, в конце концов. Счастливый и довольный еврей привел лошадь домой, а ему его батрак Иван, который тут же понял, что произошло, по приметам сразу распознал лошадь хозяина Ицъки. Еврей начал проклинать цыгана за то, что тот его лошадь украл и ему же продал. Батрак, «хохол» – «был большой охотник до сала и водки», как пишет Даль, начал утешать хозяина, характеризуя образ жизни цыган: «У него и хаты не бывало, не то что крыльца, – сказал, рассмеявшись, Иван, – он проживает там, куда легкая нога его занесет; полдничает, где с легкой руки лакомый кусок стянет; ночует под тем тыном, где ночь настигнет да сон одолеет: а тропу сам во все четыре стороны прокладывает!» (Даль, 1861, 14).

Рассматривая сказку о цыгане и еврее, Наталья Леонидовна Юган отмечает: «В произведении отражены особенности восприятия русским сказочником чуждой для него национальной культуры, что закреплено в тексте противопоставлением "свой" – "чужие", "наш" – „их“ <...>. Между тем, в присказке образ сказочника конкретизируется. Это русский простонародный сказочник-юморист сват Демьян. Казак Луганский говорит, что во время рассказа спал и Демьяну не мешал. Заявленный образ сказочника заставляет искать в тексте национальную фольклорную оценку героев-иностранцев» (Юган).

Необходимо отметить, что на протяжении всей сказки в 16-ти похождениях прижимистого

и богатого еврея Ицьку обманывает все тот же хитрый цыган, у которого в сказке и имени-то нет. Изначально автор дает Ицьке следующую характеристику: «Наш жид вороватый норовом таков: лапу протягивает за карбованцем, за целковым, не отступится от червонца, не побрезгает и гуздиком, т. е. оловянной пуговкой» (Даль, 1861, 2). Столкнувшись снова с цыганом, который продал украденную у него же лошадь, еврей потребовал вернуть ему деньги, что и сделал цыган. Однако он вернул еврею «подделанную ассигнацию» в 50 рублей и попросил сдачи. «Жид вороватый, – пишет Даль, – свету не взвидел, когда беленькая мелькнула у него в глазах. Он вынул поскорей из мошеники <...> пять карбованных, т. е. пять целковиков, и долго торговался, покуда решился, как следовало по курсу, добавить четвертачок» (Даль, 1861, 20). В результате, в обмен на фальшивую банкноту он отдал цыгану сдачу «пять целковиков оловянных, да четвертачок настоящий, государственный, серебряный!» (Даль, 1861, 21).

Нетрудно заметить, что в творчестве В. Даля при изображении поведения представителей разных наций пересекаются фольклорная самохарактеристика народности (автостереотип) и мнение русского человека, закрепленное в национальном устном народном творчестве: поговорках, анекдотах, пословицах.

Одним из важных моментов, отмечаемым исследователями в творчестве В. Даля, является отражение проблемы взаимоотношения национальностей. В диалогах, зафиксированных В. Далем в результате личных наблюдений, отражаются как симпатии, так и антипатии к той или иной национальности. Рисуя образ какого-либо этнического представителя, В. Даль делает особый акцент и на внешних чертах его облика: внешности и одежде, что является, по сути, еще одной этнографической деталью к его характеристике.

В сказке «Про жида вороватого и цыгана бородатого» проблема взаимоотношений разных этносов, своеобразная симпатия автора сказки, В. Даля, к цыганскому этносу и некоторое ироничное отношение к «слабостям» еврейского этноса не могут не остаться незамеченными.

«Выпячивая» жадность еврея Ицьки, автор сказки попутно рассказывает о традициях и обычаях этого этноса. Вот как он описывает так называемый шабат (от др.-евр. шаббат – суббота): «А вы знаете, что жида празднуют не воскресенье, а субботу; что это называется у них справлять шабаш, шабашевать, и что они-то да ничего в руки не берут, ни к какому делу не приступаются и дорогою ехать не могут; а начинается шабаш в пят-

ницу с вечера, лишь только солнышко закатится, а оканчивается с закатом же солнца, в субботу» (Даль, 1861, 15).

В четвертом походе В. Даль дает еще одну деталь, раскрывающую менталитет еврейского этноса того времени: «Иван доставил брыку свою к Израилевой корчме засветло, и какой-то проезжий весельчак подошел и начал считать жидов в брыке, указывая на них пальцем: один, два, три, четыре и проч. Этого жида страх не любят; они все как шмели зашумели и начали вылезать и валиться с брыки во все стороны, чрез край и чрез верх» (Даль, 1861, 17).

Как уже отмечалось выше, об этом пишет В. Даль, евреи употребляли в своей речи в те времена много слов иностранного происхождения. Так, например, он отмечает «Польские, прусские и австрийские жида говорят искаженным немецким языком, в который вмешивают и вставляют множество еврейских и областных польских, русских и малороссийских слов; пишут они еврейскими буквами: а еврейский язык известен только раввинам и ученым. Жида западной Европы, наводнившие даже Турцию, говорят искаженным испанским языком. Довольно странно, что служа примером упорного постоянства во всем родном и народном, евреи утратили общий язык свой!» (Даль, 1861, 18-19). Л. С. Берг в работе «Бессарабия. Страна – Люди – Хозяйство» утверждал: «В России евреи говорят на так называемом жаргоне, диалекте средневерхненемецкого наречия с большой примесью древнееврейских (20%) и славянских (т. е. польских, белорусских, малорусских) слов» (Берг, 1918, 136).

Интересна параллель, проведенная Н. Л. Юган, выявившая связь этнографической составляющей с фольклорной линией в рассматриваемой сказке В. Даля: «В самом деле, сват Демьян делает главными персонажами еврея и цыгана отнюдь не случайно. В русских поговорках их сближает желание обогащения не всегда честным путем: "наскочил цыган на жидовина", "торгуется как жид, как цыган", "дает бог и жиду, и злому цыгану", "кто цыгана (жида) обманет (проведет), трех дней не проживет" и др. Весьма нелестная характеристика цыганского народа отразилась в переносных значениях слова "цыган" в русском языке: "обманщик, плут, барышник, перекупщик; попрошайка; обидный насмешник", и русских пословицах: „на волка помолвка, а цыган кобылу украл“, "цыган ищет того, как бы обмануть кого", „цыгану без обману дня не прожить“, "цыган даром мимо не пройдет" и др. О его необычайной сметливости преимущественно при кражах и пе-

репродажах лошадей рассказывают национальные цыганские анекдоты» (Юган).

В. Далем описана еще одна деталь, относящаяся, однако, к традиционному питанию еврейского этноса, получившая отражение в этой сказке: «Жиды едят только скотину и живность, которую резал их, жидовский, резник, а прочее мясо и дичину называют трэфным, или не кошерным, и не едят его. Так же называют они трэфною, по примеру наших раскольников, ту посуду, из которой поят и кормят собак своих и иноверцев. Батрачка или работница, христианка, которых, несмотря на строгое запрещение указом, у жидов множество, работницы эти едят из одной чашки с коровою, которую кормить и доить обязаны» (Даль, 1861, 24-25). Резник – как представитель особой профессии у евреев – был достаточно распространен на территории Бессарабии и Поднестровья. Вот, что об этом пишет Л. С. Берг: «Разрешенные к употреблению животные должны быть зарезаны по горлу самым острым ножом и по возможности быстро, чтобы животное как можно менее страдало. Для этой цели существуют среди евреев особые резники (шойхет), которые на право работы получают удостоверение от раввина» (Берг, 1918, 138).

Приведенный в качестве примера отрывок из сказки подтверждает информацию о том, что «поганая посуда» для иноверцев имела и у евреев, по крайней мере, в регионе, о котором пишет В. Даль. В одной из статей о традиционной жизни евреев в «Очерках Днестра» А. С. Афанасьева-Чужбинского В. П. Степанов подтвердил наличие такой специальной посуды для иноверцев у старообрядцев (что доказывается экспедиционными материалами самого автора и значительным количеством источников), высказывая в то же время сомнение о ее наличии у евреев Бессарабии⁶.

В другом отрывке Даль перечисляет определенные традиционные блюда, которые готовили евреи в XIX в. в России: «Ицькина жена Хайка и дочь Ципе накормили его локшанами, лапшердаками, напекли ему кулей; но припоминая себе утрату Ицьки, часто покрикивали: ой вай мир! и наконец все они улеглись, на пуховиках и под пуховиками же, на глиняном полу, в грязной, тесной, чесноком напитанной комнате» (Даль, 1861, 28).

Выражение «ой вай мир» иногда имеет форму «вай мир, гвалт» и, как объясняет В. Даль, происходит из немецкого «weh mir Gewalt», что означает «караул». В. П. Степанов на примере очерков А. С. Афанасьева-Чужбинского пишет: «Довольно еврею на улице закричать "гвалт", равносиль-

ное нашему "караул" – как в несколько минут соберется порядочная толпа едино-племенников...» (Степанов, 2014, 14).

Любопытным представляется отметить, что в описанных В. Далем «похождениях» цыгана и еврея Ицьки и названных им «Сказкой про жида вороватого и цыгана бородатого», чаще всего ворует и мошенничает цыган, а еврей Ицька оказывается жертвой его обмана. Однако, назвав сказку так, а не иначе, ее автор обращает внимание читателя, что воровом можно назвать не только того, кто явно ворует, но и того, кто, сплетая хорошо продуманную схему обмана, своего рода современных пирамид, делает то же самое – обманывает и крадет. Даль пишет: «Известно, что во всех жидовских местечках и городишках жиды делают, что хотят. За одним только жиды не гонятся – за толчком: их не бьет, кто не хочет. Но за то, во всяком ином отношении, жидовская воля владыка, и каждый оборванец и обшарпанец распоряжается вашим карманом, словно своим, и делает это, кажется, с помощью магнетизма. Он видит по глазам вашим, сколько у вас есть денег, сколько было и будет: чутьем слышит, какую именно монетою; с первого взгляда смекает, чем можно служить вам, чем угодить и надуть; с первого запроса узнает, на сколько можно вас оплести. Он уступает вам вещь в полцены собственной, и тем вынуждает товарища вашего заплатить за другую вдвое. Как он это делает? подите, и посмотрите; я говорю, что помощью магнетизма» (Даль, 1861, 45).

О неутомимой предпринимательской хватке, присущей евреям-коммерсантам, об их торговых приемах и коммерческом духе «сынов Израиля» писал Афанасьев-Чужбинский, о чем поведал читателю этнолог Вячеслав Степанов (Степанов, 2014, 11). Мысленно переносясь из среды, описываемой Афанасьевым-Чужбинским, к картинам быта, отраженным в сказке Даля, заметим, что в наблюдениях этих авторов много сходств. Так например В. Даль в «Похождении восьмом» описывает диалог Ицьки со своей женой: «...стал Ицька расспрашивать: чем она, в отсутствие его промышляла и много ли уторговала? Хайка сказала ему: как она обчитала хохла, заставив его сдать ей со золотого сдачи три гроша, которые по расчету приходилось получить ему с нее; показала неоцененный стакан зеленого стекла, который привез ей свой человек, чуть ли не из самого Брянска; стакан, в котором, не смотря на широкий раструб или развал края, полость оканчивалась рюмочкою и дно было в добрых четыре перста толщиной; показала новый хозяйственный способ, ею изобретенный, низать монисто, а

именно: закидывая после каждой бусы по доброму узлу, чем выгадывала на нитку от пяти до семи бус; но верхом необычайно даровитой сметливости ее было изобретение, продавать, в подрыв всем перекупкам, т. е. торговкам, покупаемые ею у иностранного немецкого пекаря пряничные орехи, дешевле самого хозяина, и иметь с этого оборота барыш! Немец продавал их по 80 копеек фунт; Хайка покупала их у него с вечера, ставила в сырой лёх, т. е. в подвал, от чего они напитывались влагою и становились тяжелее; и, продавая их по злотому и грошей семь, то есть, по 74 копейки фунт, выручала она чистаго барыша по два гроша с фунта» (Даль, 1861, 35-36).

В «Похождении девятом» Даль описывает еще один пример проявления предпринимательства у евреев. Явно симпатизируя «цыгану бородатому», В. Даль так начинает очередное «похождение»: «Между тем, нечаянное и неожиданное обстоятельство лишило нашего цыгана борода того ровно половины всего наличного имущества его, состоявшего в звонкой монете. Обстоятельство это требует пояснения. Жиды Подола, Волыни, Литвы и Украины предприняли несколько лет тому назад небольшой оборотец, который им удался совершенно и лишил большую часть жителей, а особенно неимущих, значительной части малого их достояния» (Даль, 1861, 39).

Дело в том, что, условившись, евреи начали пускать в оборот, вместо русских грошей, копейки, денежки, различные старинные медные монеты, «и даже шелеги». Это было удобно осуществить, поскольку местные жители этих мест привыкли, что в ходу разнородные польские и австрийские гроши. Все они ходили под общим именем грош и ценою в русский грош. Пять медных монет составляли гривну. В короткое время из Подола и Волыни евреи успели вывезти все гроши и заменить их копейками, «шелегами и полушками». Настал 1821 год, «и все торговое сословие польской Украины, то есть все нынешнее поколение жидов, объявило единодушно и единогласно, что грош содержит в себе две копейки, копейка две деньги, деньга две полушки, что иностранная медная монета не ходит в России, а шелеги никакой цены не имеют» (Даль, 1861, 40). Вот такая денежная реформа проворачивалась, по наблюдению В. Даля, в этом регионе.

Несмотря на то, что евреи слыли и в те времена предприимчивыми коммерсантами, торговать им можно было не во всех заведениях. Так, например, В. Даль описывает похождение цыгана («Похождение десятое»), который в результате «денежной реформы» потерял целый глиняный

кувшин мелкой меди. Последнему ничего не оставалось, кроме как повернуть очередное дело с куплей-продажей-перепродажей лошади. После удачно реализованной операции «неосторожный цыган» гулял на Ицькины денежки и «перебранивался с шинкаркою, которая хотела ему сдать, по старому курсу, копейками и денежками, вместо грошей. Евреям давно уже указом запрещено шинковать, т. е. целовальничать в кабаках и корчмах; несмотря на это, во всех шинках Украины сидят жиды и жидовки» (Даль, 1861, 44-45).

В работе В. С. Зеленчука «Население Бессарабии и Поднестровья в XIX в.», со ссылкой на С. Д. Урусова⁷, об этом говорится следующее: «Время от времени еврейскому купечеству удавалось добиваться для себя некоторых прав, но затем под давлением инонациональной торгово-промышленной буржуазии вновь принимались законы, ограничивавшие его активную деятельность. Это обусловило противоречивый характер законодательства о евреях. Так, например, в начале XIX в. евреям в черте оседлости было разрешено заниматься виноделием и держать на откупе питейные заведения, а в середине XIX в. запрещено» (Зеленчук, 1979, 203).

В уже упомянутом исследовании В. П. Степанова на основе очерков Афанасьева-Чужбинского описано «факторство» как еще один вид традиционного еврейского занятия (Степанов, 2014, 9). В «Похождении тринадцатом» сказки В. Даля одним из распространенных среди евреев занятий того времени также упоминается «фактор»: «У нас это делается очень просто: нанимаются, за известную плату, поденно, помесечно, служат или работают. У жидов не то, и не так. Ицька вороватый <...> пустился в факторы. Что такое жид-фактор? это трудно объяснить; услужливое, навязчивое, нахальное и трусливое, неотступное творение, которое бегаёт, сломя голову, весь Божий день по городу, по местечку, и добывает для вас форменной пуговки; для меня сухой ваксы; для иного золотообразной бумаги, для другого какой-нибудь прихотливой материи на халат, для третьего гитару, для четвертого помадки для усов, и для других причин – словом, это посредник, для всего, что только терпит посредничество, <...> они в особенности толпятся в трактирах и заезжих домах. Вам, проезжему, стоит здесь только заикнуться и спросить какую-нибудь вещьцу, чтобы накликать на себя и занимаемый вами номер целое море, целое наводнение жидов-факторов. Если же вы неумолимы, если сердце у вас каменное и вы отнюдь не хотите ничего ни заказать, ни купить, ни приказать; если перстеньки и

сережки, запонки и застежки, камни и печатки, трубки, чубуки, гребни и перчатки не могут вас тронуть и прельстить – тогда отчаянные факторы обыкновенно решаются на крайнее средство: они надоедают вам неотвязчивостью и нахальным бесстыдством своим до того, что выведут из терпения и непременно заставят выкинуть одного из них в дверь или в окно, а потом они вынудят за это что-нибудь на водку» (Даль, 1861, 63-64).

В 1861 г. в двух томах вышла книга «Картины из русского быта Владимира Даля» (СПб.), в которой впервые напечатан «Цыган» (пустобайка) (Т. I. С. 207-216). В приведенной в качестве примера пустобайке «Цыган», в диалоге русского мужика и цыгана, мы обнаруживаем следующий ложный стереотип, сложившийся о цыганах. Русский мужик говорит прихворнувшему цыгану: «Вы же сами знахари и ворожеи, так и это должны знать». На что цыган ему отвечает: «Да, мы ворожеи для вас, а не для себя» (Даль, 1861, 2).

В другом случае цыган, получив грош от барина, который сжалился над ним, отправился на рынок. Там, насмешив людей и позабавив их, он продал лошадь, цыганскую сбрую и тележку, оставшись без единственного имущества, которое взял с собой. Единственным утешением была только мысль: «Хоть наелся досыта». Но цыгану в городе и на торгу тесно; он продал, что надо было, купил, что можно было, и выбрался в чистое поле...

Много еще разных историй происходит с цыганом, но каждый раз благодаря своей находчивости, смекалке и хитрости он остается при своем интересе.

В 1862 г. в сборнике «Два-сорока бывальщинок для крестьян» (СПб.), состоящем из 2-х книг, опубликован рассказ «Жид и цыган на часах» (Ч. I. С. 166). Этот сюжет присутствует и в предыдущей пустобайке и, как уже говорилось, подтверждает стереотип о цыганах как о людях острого ума, сообразительных, находчивых и смекалистых.

Рассказ «Евреи и цыгане» (1848, 1861) опубликован также в Полном собрании сочинений В. Даля в 8 томах (СПб., 1861, т. 2, 278-287). Несмотря на то, что в этом рассказе В. Даль снова обыгрывает известные сюжеты с лошадью еврея и цыгана, проведение неких сопоставлений в характерах этих двух этносов делает его особенно содержательным: «Жиды и цыганы, наводнявшие юг и запад России, и беспрерывно сталкиваясь на этом пространстве, никогда не могли быть друг к другу равнодушны, а между ними всегда сменялась вражда и тесная дружба, любовь и ненависть. Всякого жиды можно раздражить похвалою цы-

гану, всякого цыгана можно утешить забавными рассказами о жидях. Живучи постоянно на счет других, племена эти смотрят всегда с завистью друг на друга, как будто опасаясь, что мошенничество одного отобьет наконец доверенность к другому, что опыт надоумит легковерных и скоро некого будет надувать. Кажется, что опасение это не основательно. И цыган и жид довольствуются малым, обыкновенно не знают накануне, что будут завтра есть, то есть кому придется кормить их, но сколько дней у Бога, столько и дураков. Зато еврей нередко богатеет, потому что он предприимчив, пройдошлив, предприятия и обороты его делаются шире, по мере средств; цыган навсегда осужден, по нашим понятиям, к нищенству, хотя он и считает себя богатым, когда у него заведутся новые сапоги. <...> У обоих нет своего отечества, оба живут там, где живут другие люди, потому что живут на счет их; но у цыгана есть сильная привязанность к родному краю, он в кочевой жизни своей часто в него возвращается и радуется этому; еврей этого чувства, по-видимому, не знает вовсе, по крайней мере, оно вполне заглушается корыстью: у еврея отчизна там, где он привился и прижился. <...> У цыгана всякому преобразованию и улучшению положения его противится плоть, у еврея – дух; у первого в деле этом принимает, кроме плоти, нрав и обычай некоторое участие, – у второго, более всего, свойства умственные: там сердце, здесь голова» (Даль, 1861, 15-18).

Рассказ «Мужик и цыган» опубликован впервые уже после смерти его автора в 1874 г. Сюжет рассказа завязан на истории о том, как цыган решил поработать по найму у хозяина и что из этого вышло, учитывая бытовавший в то время стереотип о цыганах как о народе, который не любит работать.

В контексте изложенного материала представляется уместным выделить один важный момент: представления о цыганах, имевшие место в русском обществе XIX в., существенно отличались от тех, что сформировались уже гораздо позже, в XX в. Эти представления зачастую определялись той общественно-политической обстановкой, что складывалась в России и прилегавших к ней странах. В годы относительного благополучия, когда и цыганам жилось вольготнее, представления о них были значительно лучше, чем в те годы лихолетья и невзгод, как например, в послереволюционные или послевоенные периоды, когда цыгане, особенно кочующие, были поставлены в более жесткие условия.

Разумеется, для объективного многостороннего постижения национальной специфики того

или иного народа, адекватной оценки характера ее представителей необходимо воспроизведение разных оценок и взглядов на соседствующие в одном общем пространстве народы. Нельзя не отметить, в завершение, талант писателя-этнографа В. И. Даля находить детали в описании, по которым легко получить целостное восприятие образа. Отмечался многими исследователями и призван восполнить наши знания о цыганском и еврейском этносах, их характерах и менталитете.

Примечания

¹ Все произведения В. И. Даля в алфавитном и хронологическом порядке доступны для чтения и скачивания на сайте Восточноукраинского национального университета имени Владимира Даля – <http://www.dal.in.ua/creatio/25-trudy-v-alfavitnom-poryadke>, а также в хронологическом порядке на сайте Петрозаводского университета – <http://philolog.petsu.ru/dahl/html/texts.htm> В текстах сохранена авторская орфография и пунктуация.

² См. подробнее работы, опубликованные по теме диссертации Н. Л. Юган: Погребенная Н. Л. К творческой истории повести В. И. Даля «Цыганка» // Вісник ЛДПУ ім. Тараса Шевченка: Філологічні науки. Луганськ: «Альма-матер», 2000, № 5 (25). С. 133-140; Юган Н. Л. Проблема контаминации и особенности интерпретации фольклорного сюжета в сказке В. Даля «О нужде, о счастье и о правде» // Вісник ЛДПУ ім. Тараса Шевченка: Філологічні науки. Луганськ: «Альма-матер», 2002, № 3 (47). С. 163-168; Юган Н. Л. Свадебный обряд в «Былях и небылицах» В. И. Даля (Казака Луганского) // Наукові записки ХДПУ ім. Г. С. Сковороди: Сер. літературознавство. Харків, 2002. Вип. 2 (31). С. 51-60; Юган Н. Л. «Были и небылицы» В. И. Даля (Казака Луганского) в контексте книг-циклов 20–30-х гг. XIX в. // Вісник ЛДПУ ім. Тараса Шевченка: Філологічні науки. Луганськ: Альма-матер, 2002, № 12 (56). С. 187-197; Юган Н. Особенности интерпретации лубочных сюжетов в сказках «Былей и небылиц» В. И. Даля (Казака Луганского) // Вісник ЛДПУ ім. Тараса Шевченка: Філологічні науки. Луганськ: Альма-матер, 2003, № 9 (65). С. 145-154; Юган Н. Л. Особенности функционирования несказочных фольклорных жанров в «Былях и небылицах» В. И. Даля (Казака Луганского) // Вісник ЛНПУ ім. Тараса Шевченка: Філологічні науки. Луганськ: Альма-матер, 2004, № 3 (71). С. 215-223; Погребенная Н. Л. О диалоге как конструктивном принципе цикла В. И. Даля «Были и небылицы» // Диалог культур в аспекте проблем обучения в высшей школе: Материалы конференции. Луганск: Альма-матер, 2001. С. 146-152; Погребенная Н. Л. Русско-украинские мотивы в «Былях и небылицах» В.И. Даля (Казака Луганского) // Луганщина: Етнокультурний вимір. Луганськ: Альма-матер, 2001. С. 218-225; Юган Н. Л. Сказочная сюжетики «Былей и небылиц» и фольклор // Далевский сборник. Луганск: Альма-матер, 2001. С. 43-48; Юган Н. Л. Об использовании «Сборника Кирши Данилова» в «Былях и небылицах» В. И. Даля // Место и роль Владимира Даля в славянской культуре. Седьмые Международные Далевские чтения, посвященные 202-летию со дня рождения

Даля и году России в Украине. Луганск: Изд-во Восточноукр. нац. ун-та им. В. Даля, 2003. С. 125-133; Юган Н. Л. Пространственно-временная организация «Былей и небылиц» В. И. Даля // Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Загальні питання філології». Дніпропетровськ: Наука і освіта, 2004. Т. 1. С. 28-31; Юган Н. Л. Фольклоризм сказочной сюжетики «Былей и небылиц» В. И. Даля // Русская литература. СПб.: Наука, 2002, № 3. С. 237.

³ Подробнее об этом см.: Панченко А. А. К исследованию «еврейской темы» в истории русской словесности: сюжет о ритуальном убийстве // Новое литературное обозрение: журнал. 2010. № 104 // <http://magazines.russ.ru/nlo/2010/104/pa7.html>

⁴ «Бердичев (укр. Бердичів, польск. Berdyczów) – город в Житомирской области Украины, административный центр Бердичевского района (не входит в его состав). Располагается на реке Гнилопять (бассейн Днепра), в 43 км к югу от Житомира. <...> Начиная с конца XVII в. Бердичев становится ведущим центром еврейской культуры во всей Украине, хотя перепись 1787 г. фиксирует в городе только 1500 жителей-евреев. Главная заслуга культурного развития города того времени принадлежит, в частности, живущим здесь хасидам. <...> После 1765 г., когда с разрешения польского короля Станислава Августа в Бердичеве были введены ежегодные ярмарки, городок начал заселяться и спустя некоторое время превратился в большой торговый центр. Ежегодно в Бердичеве проводилось десять ярмарок. В популярности они не уступали знаменитым лейпцигским: сюда приезжали купцы не только из Киева, Чернигова, Москвы, но и из Пруссии, Австрии, Франции, Италии и других стран. Годовой оборот бердичевских ярмарок достигал 20 миллионов рублей серебром. В 1793 г. Бердичев был присоединен в составе Правобережной Украины к Российской империи. В декабре 1845 г. царским указом Бердичеву был присвоен статус города. Одновременно он становится центром Бердичевского уезда. Начиная со 2-й половины XVIII в. Бердичев стал одним из самых больших торговых центров Украины. Подробнее об этом см.: <http://berdichiv.at.ua>

⁵ Тексты В. Даля цитируются по произведениям, размещенным на сайте Петрозаводского университета – <http://philolog.petsu.ru/vdahl/texts/texts.htm>

⁶ Подробнее об этом см.: Степанов В. П. Миниатюры традиционной жизни евреев в «Очерках Днестра» А. С. Афанасьева-Чужбинского // Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. XV. 2014. С. 7-18.

⁷ Урусов С. Д. Записки губернатора. Кишинев, 1903–1904. М., 1907. С. 295.

Литература

Берг Л. С. Евреи // Берг Л. С. Бессарабия. Страна-Люди-Хозяйство. Петроград: Издательство «Огни», 1918. С. 134-141.

Берг Л. С. Цыгане // Берг Л. С. Бессарабия. Страна-Люди-Хозяйство. Петроград: Издательство «Огни», 1918. С. 145-147.

Даль В. И. Были и небылицы Казака Владимира Луганского: В 4 кн. СПб., 1833–1839. Кн. 1. Цыганка. С. 97-201. Кн. 2. Сказка про жида вороватого, про цыгана бородатого. 1835. С. 81-194.

Даль В. И. Два-сорока бывальщинок для крестьян. Ч. 1-2. СПб., 1862. Ч. 1. Жид и цыган на часах. С. 166.

Даль В. И. Картины из русского быта Владимира Даля. Т. 1-2. СПб., 1861. Т. 1. Цыганка. С. 34-43; Цыган. С. 207-216.

Даль В. И. Кружевница. Повести, рассказы, очерки. Предисл. Л. П. Козловой. Красноярск, 1986. Цыганка. С. 18-47.

Даль В. И. Повести и рассказы. Вступ. ст. Ю. М. Акутина и А. А. Ильина-Томича, подг. и сост. А. А. Ильина-Томича. М., 1983. Цыганка. С. 268-309.

Даль В. И. Повести, сказки и рассказы Казака Луганского. Ч. 1-4. СПб., 1846. Ч. 1. Цыганка. С. 147-210. Ч. 2. Сказка про жида вороватого, про цыгана бородатого. С. 259-328.

Даль В. И. / Соч. В. И. Даля. Повести и рассказы: В 8 тт. Посмертное полн. изд. М.; СПб., 1883-1884. Т. 3. Цыганка. С. 41-52; Цыган (Пустобайка). С. 250-261. Т. 5. Евреи и цыгане. С. 318-329; Т. 8. Цыганка. С. 68-120.

Даль В. И. Соч. Владимира Даля. Новое полн. изд.: В 8 тт. СПб., 1861. Т. 1. Цыганка. С. 34-43. Цыган. С. 207-216; Т. 3. Цыганка. С. 101-146. Т. 4. Сказка про жида вороватого, про цыгана бородатого. С. 177-224.

Зеленчук В. С. Евреи / Население Бессарабии и Поднепровья в XIX в. (Этнические и социально-демографические процессы). Кишинев: Штиинца, 1979. С. 201-207.

Зеленчук В. С. Цыгане / Население Бессарабии и Поднепровья в XIX в. (Этнические и социально-демографические процессы). Кишинев: Штиинца, 1979. С. 213-219.

Степанов В. П. Миниатюры традиционной жизни евреев в «Очерках Днестра» А. С. Афанасьева-Чужбинского // Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. XV. 2014. С. 7-18.

Тургенев И. С. Повести, сказки и рассказы Казака Луганского. СПб.: Гутенбергова тип., 1846. В 4-х частях. Текст предоставлен правообладателем: http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3001455

Юган Н. Л. Национальный колорит в «Былях и небылицах» В. И. Даля // http://tomb-raider6.narod.ru/lib/bb/iv_bolshakovskie_chtenija/jygan_n.l._nacionalnyj_kolorit_v_.html

Rezumat

În prezentul articol autorul încearcă să identifice în creația scriitorului și etnografului rus Vladimir Dali, lucrări în care este prezent așa-numitul "colorit țigănesc și evreiesc", detalii etnografice și caracteristicile etnice ale evreilor și țiganilor în secolul al XIX-lea, descoperite de scriitor, în baza cărora vor fi determinate reprezentările populației ruse despre aceste etnii.

Cuvinte-cheie: țigani, evrei, reprezentări despre etnii, specificări etnografice și colorit etnic.

Резюме

В представленной статье предпринимается попытка обозначить, вычленив из творчества русского писателя и этнографа Владимира Даля произведения, в которых присутствует так называемый «цыганский и еврейский колорит», этнографические детали и этнические характеристики евреев и цыган XIX в., описанные автором, которые способствуют выявлению представлений русского человека указанного периода об этих этносах.

Ключевые слова: цыгане, евреи, представления об этносах, этнографические детали и этнический колорит.

Summary

In the present article, the author attempts to identify from creativity Vladimir Dali, Russian writer, ethnographer, works in which there is a so-called "Gypsy and Jewish flavor", ethnographic details and ethnic characteristics of Jews and Gypsies in the XIX century, which was found a writer, on the basis of which will be determined by submission Russian population in specified period about these ethnic groups.

Key words: Gypsies, Jews, notions of ethnic groups, ethnographic items and ethnic flavor.

DATE NOI DESPRE MITROPOLITUL DE SILISTRA ANTIM (1778–1836)

În prima jumătate a secolului al XIX-lea Basarabia a devenit un adăpost pentru emigranții din Peninsula Balcanică și în special din pământurile bulgărești. Acest proces a fost cauzat în mare parte de situația grea a populației din cadrul Imperiului Otoman. În afara represiunilor în domeniul economic și social, populația a fost supusă persecuțiilor religioase și islamizării violente. Bulgarii din Balcani au contribuit la susținerea substanțială a Imperiului Rus, care pe parcursul secolelor XVIII și XIX a participat la războaiele duse împotriva Porții de nouă ori. Aceste conflagrații au intrat în istorie sub teminul ”războaiele ruso-turce”. Prin urmare populația țărilor, ce se aflau sub jugul otoman susțineau armată rusă prin furnizarea cu cereale, nutreț și luau parte la acțiuni în calitate de voluntari. Lucrul acesta nu a fost trecut cu vederea în Constantinopol, care de obicei după finisarea războaielor se răzbeau pe oamenii simpli. Drept consecință țăranii erau supuși de dări duble, iar unii din ei au fost persecutați fizic. Din această cauză mulți din supușii Imperiului găseau salvare prin părăsirea locurilor natale și stabilirea la nord de Dunăre în special în Basarabia, unde autoritățile țariste le-au creat o atmosferă prielnică prin acordarea anumitor înlesniri de drepturi și privilegii.

În cercetările noastre anterioare am arătat, că din masa țăranimii și negustorimii, ce s-a stabilit în teritoriul dintre Prut și Nistru trebuie de evidențiat și o categorie aparte – reprezentată de fețele duhovnicești. Cu ajutorul materialelor de arhivă am reușit să stabilim soartă unora din ei, care erau de rang înalt – episcopi și mitropoliți. Aceștia au emigrat din Bulgaria. Este vorba de episcopul de Ruse Neofit (Думиника, 2014, 95-101) și mitropolitul din Silistra Antim (Думиника 2013, 53-64).

În articolul de față publicăm documente noi referitor la mitropolitul Antim. Ele se referă la averea acestui duhovnic. La început considerăm necesar de a arăta preistoria compunerii acestor liste cu averea pe care acesta o deținea. Așa dar, amintim că Antim înainte de stabilirea sa în Basarabia, în Bulgaria conducea eparhia de Dristor (Silistra) și Preslav (martie 1821– septembrie 1836). Această perioadă s-a soldat cu războiul ruso-turc din 1828–1829. Atunci când la 19 iunie 1829 armată țaristă a intrat în orașul Silistra el împreună cu enoriașii săi i-a întâmpinat pe ei ca eliberatori. Fiind rugat de comandamentul rus, mitropolitul ordonă că moscheea orașului să fie trecută ca biserică ortodoxă Sf. Nicolai. Aici puteau să se

roage soldații ruși. Acest fapt a nemulțumit-o pe comunitatea turcă Silistrei, care s-a plâns Constantinopolului. De acolo au ordonat că Antim să fie expulzat peste hotare. După sfârșitul războiului și ca urmare a semnării Păcii de Adrianopol (14 septembrie 1829) orașul Silistra cu satele înconjurte pentru șapte ani au rămas sub conducerea administrației rusești. În această perioadă mitropolitul continuă să îndeplinească funcțiile sale duhovnicești. Sub inițiativa și supravegherea sa aici se construiește o altă biserică care urma să poarte numele de Sf. Gheorghe. Lucrările nu au fost terminate din cauza că armata țaristă după trecerea termenului de șapte ani a fost nevoită în iulie 1836 să părăsească orașul. Mitropolitul temându-se că turcii o să-l ucidă pentru susținerea rușilor și construirea bisericilor, părăsește Silistra urmând trupele țariste. Din documente aflăm, că el s-a stabilit în Basarabia în orașul Ismail unde a fost atașat de biserica grecească Sf. Dimitrii. El a murit la 16 decembrie 1836 și a fost înmormântat în biserica unde el a petrecut ultimele sale servicii duhovnicești ¹.

După regulile stabilite de Sinodul Sfânt toată averea rămasă trebuia să fie inventariată, ca mai apoi să fie dată moștinitorilor sau să rămână bisericii. În comisia specială pentru inventariere au intrat funcționarii poliției orașului Ismail, executorul judecătoresc privat Cartați, procurorul Judecătoriei de Comerț Vișnovski și preotul Bisericii „Acoperământul Maicii Domnului” din Ismail Petr Morgunov. În februarie 1837, inventarierea a fost terminată și la data de 10 februarie inventarul era trimis în Consistoriul Duhovnesc din Chișinău ². Acest inventar la început era integral și conținea numerotarea fiecărui obiect, denumirea lui și metalul din care era făcut (aur, argint, staniu), era indicat și numărul fiecărui obiect și valoarea lui în ruble rusești. Tabelul indica aparte hainele și obiectele bisericesti și din viața cotidiană, cărți și diferite documente. Iar acesta ulterior a fost împărțit în trei părți.

După verificarea inventarului averii mitropolitului, tot ce erau ale lui, în afara obiectelor de cult ce aparțineau altarului, s-au transferat verișoarei sale Dialleta conform dorinței lui Antim. (Tabele № 1–2). În același timp obiectele, care nu erau declarate în testamnet, după legislația rusă trebuiau să fie trimise la Patriarhia din Constantinopol. Asta a și făcut, pentru că proprietarii lor nu erau supușii Imperiului Rus și nu aparțineau ierarhie duhovnicești ruse. Pentru obiectele transferate în Constantinopol s-a făcut un

alt registru (Tabel № 3). În continuare anexăm cele trei inventare în limba rusă (normele ortografice s-au păstrat).

Note

¹ Arhiva Națională din Republica Moldova (ANRM). Fond 208 [Consistoriul Duhovnicesc din Chișinău], inventar 2, dosar 1787, fila 5.

² ANRM. F. 208, inv. 2, d. 1787, f. 66.

³ Acoperământ al capului de formă sferică sau conică.

⁴ Veșmânt arhieresc de mătase, lung până la genunchi și cu mâneci largi.

⁵ Bandă, care este acoperită cu aur sau argint.

⁶ Țesătura de matasă.

⁷ Veșmânt bisericesc în forma unei eșarfe, pe care arhierul îl poartă pe umeri în timpul serviciului.

⁸ Material lucios.

⁹ Sunt un fel de manșete cu care se strâng mânecile stiharului.

¹⁰ Veșmânt preoțesc atârnat de grumaz.

¹¹ Sfeșnice, din care unul cu două lumânări și altul cu trei, cu care arhierul binecuvântează pe credincioși.

¹² Pleduri cu care se acoperă vasuri liturgice.

¹³ Piesă de artă pe un substrat metalic făcută din praf de sticlă și emailu.

¹⁴ Iconiță cu chipul Fecioarei Maria, purtată de ierarhi pe piept.

¹⁵ Corp metalic acoperit cu un strat subțire de argint.

¹⁶ Acoperământ liturgic pe care sunt reprezentate punerea în mormint și patimile lui Hristos și cei patru evangheliști, în cele patru colțuri.

¹⁷ Un văl atașat de potcap (peste camilafcă) care coboară peste spate.

¹⁸ Se are în vedere Mineie – carte bisericească ortodoxă în care sunt indicate, pe luni și pe zile, slujbele religioase.

¹⁹ Carte rituală creștină cuprinzând cântările și rugăciunile din cele zece săptămâni dinainte de Paști.

²⁰ Carte care cuprinde rugăciuni și cântări religioase pentru diferite ceasuri ale zilei.

²¹ Stofă de lână.

²² Pânză de matasă din Asia.

²³ Țesătură de bumbac persan.

²⁴ Unitate de măsură a lungimii, de proveniență rusă, egală cu 71,12 cm.

²⁵ Unitate de măsură a greutateii 27 de funți este egală cu 12 kilograme.

²⁶ Obiect folosit la fumat, având o parte îngroșată cu o cavitate înăuntru, în care se pune tutunul, și alta în formă de tub, prin care se trage fumul.

²⁷ Unitate de măsură utilizată în Rusia pentru exprimarea greutateii până la trecerea la sistemul metric egală cu 16,38 kg.

²⁸ Ulcior mare.

²⁹ Monedă de origine turcă.

Literatura

Dicționar explicativ al limbii române – <http://dexonline.ro/> (accesat în 25.06.2014).

Tomuleț V. Basarabia în epoca modernă (1812–1918). Instituții, Regulamente, Termeni. Vol. I–III. Chișinău, 2012.

Думиника И. Две български икони на русенския епископ Неофит в Бесарабия (1822–1827 г.) // България, Българите и Европа – мит, история, съвремие. Т. VII. Велико Търново, 2014.

Думиника И. Иностранное духовенство в Бесарабии первой половины XIX в.: Силистренский митрополит Анфим (1778–1836) // Русин. Международный исторический журнал. Кишинев, 2013, № 4.

Rezumat

În articolul de față sunt publicate date necunoscute despre mitropolitul de Silistra și Preslav Antim. După plecarea armatei Ruse, în 1836, de frica represiunilor din partea otomanilor, a evadat în Basarabia. A locuit în orașul Ismail, unde scurt timp a slujit în biserica „Sf. Dimitrii”. A fost înmormântat în același lăcaș, unde a slujit. La fel, în articol se vorbește despre averea, care a rămas după el. Conform investigațiilor, partea de avere ce nu era indicată în testament, a fost trimisă la Patriarhia din Constantinopol, o altă parte însă, el a lăsat-o conform testamentului verișoarei sale Dialleta.

Cuvinte-cheie: Silistra, Anfim, Ismail, testament, avere, imigrație.

Резюме

В представленной статье публикуются неизвестные данные о Силистрийском и Преславском митрополите Анфиме. После ухода в 1836 г. царских войск, опасаясь репрессий со стороны осман, бежал в Бессарабию. Проживал в г. Измаил, где короткое время служил в Свято-Димитриевской церкви. После кончины был похоронен при той же церкви. В статье также рассказывается об его имуществе, которое осталось после его смерти. После разбирательств часть имущества, не отмеченного в завещании, была отправлена в Константинопольскую патриархию, а другая часть была передана его двоюродной сестре Диалете.

Ключевые слова: Силистра, Anfim, Измаил, завещание, имущество, иммиграция.

Summary

In this article are published some unknown data on Metropolitan of Silistra and Preslav Anthimos. For fear of reprisals by the Ottomans after the departure of tsarist troops he fled in the 1836 to Bessarabia. Resided in Ismail, where for a short period of time served in the Church of St. Dimitry. After his death was buried at the same church. The article also the assets that remained after his death. After the trials the part of the property not marked in the will was sent to the Constantinople Patriarchate, and the other part was transferred to his cousin Dialleta.

Key words: Bulgarian lands, Silistra, Anthimos, Ismail, testament, assets, immigration.

Tabelul 1. Inventarul obiectelor ce aparțineau mitropolitului Antim
(Оценочная опись вещей митрополита Анфима)

№	Наименование вещей	Число вещей	Рублей	Копеек
1	Митра ³ с привинченным крестом, серебряная позолоченная и осыпана простыми камнями, из коих 25 выпавших хранятся в особом мешке бывшего на нем при гребни и после снятом	1		
2	Три посоха употребляемых при священнослужении. Один серебряный с позолоченными камешками, набалдашником и короною, заделанною в змейке. Другой посох был выложен перламутром и черепахою с серебряными вызолоченными кольцами и короною таковою же змейкой, и третий – из черного дерева с костяными кольцами и таковою же короною	3		
3	Саккос ⁴ желтой парчи с красными бархатными цветами обложенный полосатой полупарчой с десятью медными побелелыми колокольчиками	1		
4	Саккос желтой парчи, с красно-зелеными цветами обложенный серебряным позументом ⁵ с двенадцатью серебряными колокольчиками	1		
5	Саккос черной материи, с красно-зелеными и позолоченными цветами облитой белою мишурою с семью медными побелелыми колокольчиками	1		
6	Подризник старой шелковой голубой материи с красными-белыми и золотыми цветами	1		
7	Подризник красного штофа ⁶	1		
8	Подризник красного цвета, старой простой шелковой материи	1		
9	Три омофора ⁷ : Один желтой парчи с красными, фиолетовыми и зелеными цветами, обложен плетеным орнаментом. Второй – белого гладкого глазета ⁸ с красными шитыми золотом иконками. Третий – белого гладкого глазета с золотыми красками и кистями	3		
10	Два старых малых омофора полупарчовых	2		
11	Две пары поручей ⁹ шитых позолоченным серебром. Одна пара красного, другая – черного бархата	2		
12	Два епатрахилия ¹⁰ : один шитый из серебряных позолоченных широких позументов, а другой старый полупарчевой	2		
13	Одна мантия старая фиолетового атласа, с 3 медными побелелыми колокольчиками	1		
14	Крест – кипарисный резной в серебряно-вызолоченной оправе, с таковым же подножием, жемчужинами и двумя простыми зелеными камнями и красным футляром	1		
15	Два крестика – деревянных резных в серебряно-вызолоченной оправе с жемчужинами, кораллами, без подножия, старые.	2		
16	Одно Дикирие и одно Трикирие ¹¹ , серебряные в футлярах, обтянутых красною кожею	2		
17	Два старых воздуха ¹² шелковой материи	2		
18	Одно Евангелие на греческом диалекте в серебряно-позолоченной оправе, обложенное красным бархатом с финифтями ¹³	1		
19	Два подножных митрополитских орлеца, старых, один на красном а другой на зеленом сукне	2		
20	Одна панагия ¹⁴ роговая, резная в серебряной оправе и с серебряной цепочкой	1		
21	Три бумажных простых покрывала, подбитых холстом, для обвертывания священного облачения	3		

22	Одна деревянная коробка с разными мелочами, употребляемыми при освящении церквей	1		
23	Одна малая штука, отломанная от митры с зеленым камушком с тремя жемчужинами	1		
24	Один поднос в апплике ¹⁵ маленький, употребляемый при священнослужении	1		
25	Антиминсы ¹⁶ , напечатанные на белом холсте	20		
26	Шкатулка деревянная с черепаховой обкладкой	1		
27	Шкатулка серебристая			
28	Палка черного дерева, на конце с белою костянистою головою	1		
29	Клобук ¹⁷ греческий, черный суконный в ветхом состоянии	1		
30	Образок Богоматери в меленькой серебряной оправе низкого серебра	1		
31	Икона Святых Архистратига Михаила и Саввы без оклада	1		
Книги				
32	Месячных ¹⁸ 11 листов	11		
33	Цветной Триод ¹⁹	1		
34	Трифолей 1795 г.	1		
35	Часослов ²⁰ 1832 г.	1		
36	Молитвенник	1		
37	Абаризюдкавия в 2-х томах	2		
38	Сочинение Ефтимия 3 тома, содержит 45 листов	3		
39	Правельник на русском и греческом языках	1		
40	Разговор	1		
41	Кутакодромион	5		
42	Толкование Иоанна Златоуста на Псалмы и на книги пророческие, на греческом и латинском диалектах	1		
43	Сочинения Фукидида о Пелопоннесской войне	7		
44	Молебник на молдавском языке	1		
45	Новейший лексикон эллинского и греческого языка 1836 г.	3		
46	Пеносит 2-й том	1		
47	Лексикон 1786 г. греческий, латинский и итальянский	1		
48	Математика Архимеда в 3-х томах	3		
49	Сочинения Ксенофонта в 2-х томах	2		
50	Нотных Ермолайчиков	2		
51	Чистоположенник служения Архиерейского			
52	Практическая риторика Ермогена Димитрия Каракоса, Медицинская 1795 г.	1		
53	Старый псалтырь на греческом диалекте	1		
Вещи				
54	Шуба новая или Джоба из соболевых лапок белого цвета	1	70	
55	Полушубок или Коцивейка. По бокам из соболевых лапок, перед и спина из брюшек, шелковая темно-зеленого цвета, новая	1	30	
56	Шуба из шерсти рыжих лисиц, покрытая тонким сукном бирюзового цвета, новая	1	80	
57	Полушубок или Кондагуни, поношенный из под шеек соболевых, по бокам была покрыта соболевыми подбрюшиннами. Покрыта бирюзовым мериносом	1	25	

58	Такая же поношенная соболева шуба	1	25	
59	Полушубок подбит и поношен, покрыт шкурой белок, покрыт голубым драдедамом ²¹	1	15	
60	Шуба из лисьих подбрюшек, опущена вокруг христовыми желтыми лисицами, покрыта гирмутом, светло-дикого цвета, малоношенная	1	30	
61	Кафтан летний из турецкой кутни, черного цвета из турецкой кутни ²² , подбита белым коленкором. Новый	1	20	
62	Кафтан материи желто-перламутрового цвета из турецкой кутни, подбита белым коленкором. Поношенный	1	12	
63	Кафтан материи зеленого цвета из турецкой кутни, подбит белым коленкором ²³ . Поношенный	1	15	
64	Кафтан из персидской материи или Цитери, темно-слепой с красными мелкими палочками, подбит белым коленкором. Поношенный	1	15	
65	Кафтан из персидской материи или Цитери, фиолетового цвета, подбит белым коленкором. Поношенный	1	2	
66	Кафтан суконный, темно-синего цвета, подбит коричневым коленкором	1	20	
67	Кафтан из персидской материи или Цитери, темно-синего цвета, подбит белым коленкором. Поношенный	1	13	
68	Шаровары или Цихцария, кашемировые, красного цвета, подкладка белая коленкоровая	1	8	
69	Шаровары или Цихцария, кашемировые, черного сукна, подкладка белая коленкоровая	1	8	
70	Шаровары или Цихцария, полутибетовые, светло-фиолетового цвета, подкладка белая коленкоровая. Старые	1	1	50
71	Ряса или Белис, суконная, горького цвету, подкладка шелковая фиолетового цвета	1	40	
72	Ряса или Белис, темно-синего цвета, простого сукна без подкладки	1	20	
73	Одеяло на вате, полупелюшковое и полосатое, обложено полукругом зеленою кутною, подбито бумажным белым толстым холстом	1	25	
74	Шаль багдадская, темно-зеленого цвета с двумя коймами – одною широкой и другою – узкой	1	20	
75	Покрывала ситцевые подбитые белым холстом. Одно – полосатое, второе – красного цвета, а третье – голубого цвета	3	1	20
76	Кошелек – полосатый, шелковый с цветами и золотыми цветками и кисточками	1	5	
77	Рубахи – белые, бурунчуковые	3	15	
78	Утиральники – бумажные, белые с каймами из турецкого бурунчука или болгарских меньшей руки	11	15	
79	Утиральник – бумажный, длинный с каймами из турецкого бурунчука с полосками и бахромой	1	1	
80	Утиральник – бумажный, узкий 1,5 аршина ²⁴ с вышитыми по желтому полу каймами	1		20
81	Утиральники – бумажные, на краю вышитые цветы и мишура из шелка и золота	14	4	
82	Утиральники – бумажные, с разными пестрыми каемками	5	1	50
83	Руковцы – летние, короткие, полосатые	1		40
84	Салфетки – турецкие, бумажные	3	2	
85	Табакерки – бумажные в медной оправе	6		40
86	Маленькие зирары – турецкие, медные	9		50
87	Ложки – кедровые, деревянные	4		20
88	Корка с посоха слоновой кости	1		80

89	Болгарский нож – простой, обложенный медью	1		20
90	Вилки и ножи – железные, простые	4		60
91	Очки в черепаховой оправе	1		40
92	Серебряные карманные часы, в двух футляров серебряных и одном черепаховом	1		25
93	Серебряные пофтали, одна поменьше с поясом, другие без одного, но побольше	2	30	
94	Поднос	1	5	
95	Серебряное малое блюдечко	1	4	
96	Стулья – 14 из кожи, 10 с подушками и 4 с плетенками	14	16	
97	Полтора фунта ²⁵ чая		8	
98	Шаль – английская, темная с большими разноцветными каймами	1	40	
99	Рясы – суконные, две черного цвета подбита шелковой материей, одна и другая фиолетового цвета	2	70	
100	Ряса – черного ластика, заграничного шерстяного	1	30	
101	Жестяная коробка	1		20
102	Наволочка – большая ситцевая по большому полю с цветами	1		40
103	Шаровары кофейного цвета с полусапожками	1	3	
104	Кружки с хрустальными крошками	4	4	
105	Стакан – хрустальный, гладкий	1		2
106	Рюмочки – хрустальные, маленькие	2		40
107	Кружка фаянсовая с ободочком и фигурками	1		80
108	Чашка с крышкой – хрустальная, граненная	1		40
109	Солонок – серебряный, внутри вызолоченный	2		13
110	Кадилничка – домашняя, серебряная угарчатая	1		16
111	Табакерки – одна французская золотая немного испорченная, другая серебряная	2		50
112	Бутылочка – серебряная с кривым горлом	1		10
113	18 серебряных чашек, из которых 6 гладких и 12 резных, употребляемых для кофе	18	25	
114	Черпачок – оловянный, маленький с черной ручкой	1		60
115	Пафтали в серебряной оправе, кирпичного цвета	2	10	
116	Кофейничок – серебряный, вызолоченный	1	12	
117	Столовые ложки – серебряные	6	30	
118	Серебряные ложки для чая	2	2	
119	6 ножей и 6 вилок с серебряными черенками	12	30	
120	Футляр – деревянный обтянутый красной материей	1	1	
121	Подзорная труба – малая в медной оправе	1	12	
122	Шкатулка оловянная	1	25	
123	Муштуков – 10 янтарных и 3 каменных белых	13	50	
124	Черешневые чубуки ²⁶ , 3 малые и 1 большой	4	10	
125	Черешневые чубуки – простые	2		80
Медная посуда				
126	Рукомойник – золотой меди	1	12	
127	Умывальница	1		
128	Сломанный подсвечник	1		

129	Ложки – столовые, желтой меди	20	2	
130	Рукомойник – красной полуженной меди с таковою же, умывальницею	2	10	
131	Разной медной посуды, турецкой работы и формы, из которых старые – 79 штук, весом: 6 пудов ²⁷ 27 фунтов	79	150	
132	Подносики – для трубок, малых, желтой меди	13	1	20
133	Два одеяла, одно полушелковое темное, а другое бумажное простое, обшиты белым коленкором	2	25	
134	Ковры – голубые, косматые, малые, 2 старых и 2 новых	4	20	
135	Ковер – шерстяной, в разноцветных клинышках, 3 метра в длину, и 4 – ширины	1	20	
136	Три покрывала – два полосатых с синими полосками и красными бахромками, а третье ситцевое с синею бахромою	3	15	
137	Шавари – фиолетового цвета, старые	1		40
138	Тюфяк или матрац – пестровой, набитый ватой	1	3	
139	Тюфяки – набитые соломой	3	1	50
140	Стенных подушек – 10, из которых 8 набитые ватой, 1 покрыта темно-зеленым сукном и 1 – полосатой пестрею, а 2 старой бумажной, красной с полоской пестрею	10	8	
141	Две небольшие штуки сукна черного цвета длиной в 9 аршин	2	6	
142	Дверные занавески – простого сукна, одна черного – другая голубого цвета	2	2	
143	Наволочки – пестрые для настенных подушек	4	1	20
144	Пуховая белая подушка, ситцевая с белой наволочкой	1	1	
145	Мешки – холстяные новые	3		40
146	Муштук – турецкий, лошадиный с медным украшением и нагрудником	1	1	
147	Молочники – фаянсовые	2		80
148	Чашки разного сорта с 4 разбитыми блюдечками	4		40
149	Чашки – турецкие, для кофе без блюдечек	3		20
150	Сундуки – 2 обтянуты материей и окованы железом из которых, один большой а другой поменьше, один деревянный из окремненной нежной оковы, другой маленький, такой же оковы	4	12	
151	Погребец – деревянный, обит железом для укладки штофов ²⁸ и 4-мя штофами	1	1	50
152	Карета двухместная на четырех колесах, вся окованная желтой темно-кофейной краской	1	250	
153	Пара лошадей масти вороной, росту среднего из которых одна имела 6 лет, а другая с гривой расположенной на правую сторону имела 5 лет	2	100	
154	Хомуты – разные, молдавские со всеми надлежащими приборами	1	5	
155	Хомуты – разные, русские со всеми надлежащими приборами	1	2	
156	Хомуты – простые не кованные в оглоблях	1	2	
157	Настенные часы – старые и испорченные	1	5	
158	Кисет – обшит шелком и золотом	1	20	
159	Диван – липового дерева под палитру, потертый с набивным тюфяком, подушками из шерсти, покрыт старым поварным ситцем	1	10	
160	Шкафы – 2 из липового дерева под палитрой, из коих 1 с 4-мя ящиками, с 4-мя стеклами, внутренними замками и задвижками	2	50	
161	Два горшочка варенья: 1 – альвы (айвы – I. D.) и 1 – неполное вишневое	2	1	
162	Варенья разного в стеклянных банках	4	2	
163	Подушки настольные – 12 штук турецкого полубархата	12	4	

164	Пряжка с одним большим и маленьким зелеными камнями, обложена вызолоченным серебром и на конце с простой зеленой сережкой	1	5	
165	Набалдашник белой кости без палки	1		50
166	Турецкие булавы, сломанные	2	1	
167	Мелкого серебра на 2 рубля серебром и 1 четвертак		8	60
168	Монеты – старые медные и 1 серебряная	4		
169	Австрийский талер 1427 г. и греческая монета рублевого достоинства	1		
170	Расписка измаильского 2-й гильдии купца Николая Кордали на 600 рублей серебром	1		
171	Особо запечатанные в одном сундуке бумаги, как письма, фирманы и другие – на разных языках, которые требуют подробного рассмотрения			

(ANRM. F. 208, inv. 2, d. 1787. ff. 53-63).

Табелул 2. Inventarul de documente găsite în casa mitropolitului Antim
(Опись бумаг, найденных в доме митрополита Анфима)

Название бумаг	Число оных
Множество писем разных годов и лиц на русском, молдавском, турецком и большею частью на греческом диалекте	-
Порванных денсорных расписок разных лиц	51
Расписок на коих пометок об уплате ни коих не сделано разных лиц и в разных годов на 22, 061 левов и 30 пар	19
Старых домашних и других, денежных счетов на разных лоскутках и две тетради с расчетами	-
Разные фирманы и документы на турецком диалекте	11
То же на греческом диалекте	13
То же на славяно-сербском	1
Духовное завещание собственноручно Митрополитом писанное 12 февраля 1830 г. на греческом диалекте за подписем его, но ни где не засвидетельствованное, где все его имущество завещается двоюродной сестре Диалетте.	1

(ANRM. F. 208, inv. 2, d. 1787. ff. 53-63).

Табелул 3. Lista obiectelor ce aparțineau mitropolitului Antim, transferate Patriarhiei din Constantinopol (Список вещей митрополита Анфима, переданных Константинопольскому патриарху)

№	Наименование вещей	Число вещей
1	Митра с привинченным крестом, серебряная позолоченная и осыпана простыми камнями, из коих 25 выпавших хранятся в особом мешке бывшего на нем при гребени и после снятом	1
2	Три посоха употребляемых при священнослужении. Один серебряный с позолоченными камешками, набалдашником и короною сделанною в змейке. Другой посох был выложен перламутром и черепахою с серебряными вызолоченными кольцами и короною таковою же змейкой и третий – из черного дерева с костяными кольцами и таковою же короною	3
3	Саккос желтой парчи с красными бархатными цветами обложенный полупарчею полосатую с десятью медными побеленными колокольчиками	1
4	Саккос желтой парчи с красно-зелеными цветами обложенный серебряным прозументом с двенадцатью серебряными колокольчиками	1
5	Саккос черной материи с красно-зелеными и позолоченными цветами, облитый белою мишурую с семью медными побеленными колокольчиками	1
6	Подризник старой шелковой голубой материи с красными-белыми и золотыми цветами	1
7	Подризник красного штофа	1
8	Подризник красного цвета старой простой шелковой материи	1
9	Три омофора: Один желтой парчи с красными, фиолетовыми и зелеными цветами облажен плетеным орнаментом. Второй – белого гладкого глазета с красными шитыми золотом иконками. Третий – белого гладкого глазета с золотыми красками и кистями	3
10	Два старых малых омофора полупарчевых	2
11	Две пары поручей шитых позолоченным серебром. Одна пара красного, другая – черного бархата.	2
12	Два епитрахилиа: один шитый из серебряных позолоченных широких прозуменов, а другой старый полупарчевой	2
13	Одна мантия старая фиолетового атласа с 7 медными побеленными колокольчиками	1
14	Крест – кипарисный резной в серебряно-вызолоченной оправе с таковым же подножием, жемчужинами и двумя простыми зелеными камнями и красным футляром	1
15	Два крестика – деревянных резных в серебряно-вызолоченной оправе с жемчужинами, кораллами, без подножия, старые.	2
16	Одно Дикирие и одно Трикирие, серебряные в футлярах, обтянутых красною кожею	2
17	Два старых воздуха шелковой материи	2
18	Одно Евангелие на греческом диалекте в серебряно-позолоченной оправе, обложенное красным бархотом с финифтами	1
19	Два подножных митрополитских орлеца, старых, один на красном а другой на зеленом сукне	2
20	Одна Панагия роговая, резная в серебряной оправе и с серебряной цепочкой	1
21	Три бумажных простых покрывала, подбитых холстом, для обвертывания священного облачения	3
22	Одна деревянная коробка с разными мелочами, употребляемыми при освящении церкви	1
23	Одна малая штука, отломанная от митры с зеленым камушком и тремя жемчужинами	1
24	Один поднос в апплике маленький, употребляемый при священнослужении	1
25	Антиминсы напечатанные на белом холсте	20

(ANRM. F. 208, inv. 2, d. 1787. ff. 148-148v.).

FORJAREA ARTISTICĂ ÎN CREAȚIA MEȘTERILOR AUTOHTONI DIN SECOLELE XIX–XX

Contextul bibliografic privind evoluția artei metalului în Basarabia, RSS Moldovenească și Republica Moldova ne sugerează o serie de constatări cu referință la piesele de feronerie și podoabele din spațiul vizat. Pe baza materialului acumulat autorul are intenția de a prezenta unele obiecte din metale nobile și comune, realizate în tehnica forjării metalului – o tehnică bine cunoscută meșterilor autohtoni.

Sursele de cercetare a subiectului enunțat sunt cele mai diverse, de la dosare de arhivă și literatura de specialitate la colecții muzeale, private și bisericești. În filele dosarelor consultate la Arhiva Națională a Republicii Moldova (ANRM) au fost documentate piese din patrimoniul bisericesc și podoabe laice, realizate în tehnica forjării artistice a metalului. De asemenea, dosarele de arhivă ne furnizează informații valoroase privind numele meșterilor care au profesat prelucrarea artistică a metalelor, fapt ce permite realizarea unui studiu etnologic privind proveniența meșterilor, datele genealogice și numărul meșterilor de o anumită etnie. Astfel, documentările noastre au condus spre concluzia că în secolele XIX–XX argintăria și confecționarea bijuteriilor era profesată cu predilecție de către meșteri de origine evreiască, iar prelucrarea metalelor comune (fier, alamă, tinichea, aramă) era profesată în mare parte de către meșteri romi (țigani), bulgari, moldoveni (români).

Ponderea cea mai mare constituie piesele din custodia Muzeului Național de Istorie a Moldovei (MNIM)¹, unde au fost documentate atât piese de orfevrărie, cât și podoabe din metal forjat. Totodată, pe baza colecțiilor MNIM pot fi stabilite interpenetrările și relațiile culturale între diverse regiuni, importurile obiectelor din metale nobile din țările cu tradiții la acest capitol (Polonia, Rusia, Ucraina). Un loc aparte revine pieselor de podoabă din colecția Muzeului Național de Istorie și Etnografie a găgăuzilor „D. Cara-Ciobanu” din satul Beșalma², care vin să confirme prezența meșterilor care prelucrau metalul și confecționau diverse piese de podoabă (de regulă, brățări, paftale, catarama) și obiecte de feronerie, satisfacând astfel cerințele populației din sudul Basarabiei. Nu putem trece cu vederea nici piesele de podoabă din custodia Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală din Chișinău, care vin să confirme prezența unor piese de podoabă specifice portului populației din sudul, centrul și nordul țării.

Se cuvine să menționăm și piesele de feronerie

atestate în orașele și în lăcașele de cult din spațiul actual al Republicii Moldova: crucile bisericilor și clopotnițelor lucrate de fierarii localnici, ferecăturile de carte și de icoană, la fel grilajele ferestrelor, balcoanelor, feroneria ușilor, diverse copertine, console, colonete etc., în mare parte rodul muncii fierarilor localnici.

Un loc aparte în cercetarea noastră revine și foilor de zestre, în care figurează piesele de podoabă și vase, lucrate inclusiv în tehnica forjării, a ștemuirii metalului. Din foile de zestre studiate stabilim piesele de largă circulație, care vin să demonstreze tabloul general al evoluției culturii materiale și spirituale a populației din Țara Moldovei, statutul posesorului în societate. De exemplu, conform diatei din 6 august 1805, stolniceasa Safta Kogălniceanu lasă urmașilor săi mai multe bunuri, iar nepoatei sale Catinca lasă icoana cu chipul Maicii Domnului în ferecătură de argint, iar din podoabe lasă ca zestre șase șiraguri de mărgăritare mari, șapte șiraguri de mărgăritare mai mărunte, o pereche de cercei de mărgăritar, două inele de aur, o pereche de paftale de argint, o tablă de argint, o străchinuță cu două lingurițe de argint, o stropitoare de argint, o afumătoare de argint, 2 solnițe de argint ș.a. (Ghibănescu, 1930, 115-116).

În așa fel, dată fiind multitudinea surselor de studiu, am stabilit ca obiect de cercetare piesele de podoabă și cele de feronerie (de cult și laice) lucrate prin tehnica forjării artistice a metalelor nobile și comune.

Costumul național și bijuteriile specifice prezintă un izvor important de studiu al istoriei poporului, fiind de domeniul interesului istoricilor, etnografilor, criticilor de artă și exprimând valori estetice autentice. Evoluția costumului național din Basarabia, RSSM și Moldova este analizată minuțios în istoriografie, însă podoabele specifice au fost menționate doar fragmentar, doar în contextul studierii accesoriilor vestimentației populare. Practic în toate monografiile pe subiecte istorice și artistice se menționează costumul național brodat cu mărgelile mărunte de sticlă colorată, care fac parte din categoria podoabelor ieftine (Искусство, 1971, 14). De o mare căutare erau și firele de aur și argint, fluturași și mărgelile, care integrează broderia, acordându-i un aspect de stofă grea, scumpă (Портул, 1960).

Podoaba prezintă o decorație pentru corp sau vestimentație, fiind o relatare a modului de viață și a

poziției în societate. Moda la anumite piese este un indiciu de dezvoltare a societății, a fiecărei personalități în parte și este condiționată de conflații, industrializare, multiplicarea articolelor, concurență etc. Trăsăturile fundamentale care definesc o piesă de patrimoniu sunt vechimea și importanța ei istorică, raritatea și unicitatea ei, originalitatea și executarea într-un singur exemplar, de unde și imposibilitatea reproducerii, legătura cu epoca istorică sau anumite personalități, valoarea financiară inestimabilă și cea artistică.

În cele mai dese cazuri podoabele par a fi niște mesaje și credințe din îndepărtata istorie, arta neolitică și geto-dacă. Fiecare podoabă și bijuterie în Antichitate și Evul Mediu era confecționată în mod individual, cu un anumit sens simbolic purtat, ceea ce-i conferea expresie și semnificație simbolică, putere și energie respectivă. În credința populară practic până acum persistă ideea precum că nenorocirile îi ocolesc pe cei ce poartă podoabe de metal, considerându-se că metalul respinge relele și blestemele. Astfel, o bătrână mărturisea: „*la gât port mărgelile și în ureche cercei, că dacă blestem copiii, să cadă blestemele pe mărgelile și pe cercei, nu pe copii*”. Continuăm subiectul printr-o veche înțelepciune populară: „*cine nu poartă mărgelile la gât, pe lumea cealaltă poartă șerpi, iar în ureche cine nu poartă cercei, poartă broaște*” (Ciobanu-Țurcanu, 2005, 26).

Pe baza colecțiilor muzeale și a surselor plastice, a materialului arhivistic și literaturii de specialitate a fost restabilit setul de bijuterii specifice portului populației din Basarabia, deși suntem conștienți de faptul că o atare reconstituire nu este una eminentă definitivă, întrucât este imposibilă studierea tuturor surselor la acest capitol. Populația Basarabiei în limitele cronologice studiate era constituită de moldoveni/români (populația predominantă) și într-un număr esențialmente mai redus – de ucraineni, ruși (în nordul și centrul țării), de bulgari și găgăuzi (în sudul Basarabiei). Din aceste considerente vom reliefa câteva podoabe mai elocvente, specifice portului populației basarabene.

O atenție deosebită în raioanele de sud se acorda împodobirii cu inele, cercei, mărgelile, catarama metalice ornate cu ozoare, colane, brățări, alte elemente decorative din monede de argint și de aur. În zilele de sărbătoare fetele purtau fruntare sau cordele cu bani și *lești* (o salbă de monede) (Costumul, 1990, 11).

Una din podoabele preferate ale bulgarilor și găgăuzilor din sudul Basarabiei au fost brățările. Un model de așa fel descoperim în custodia MNIM. Provine din satul Slobozia, raionul Vulcănești, și este realizat din aliaj metalic, cu dimensiunile de 18 x 2,5 cm (MNIM. FB 22924). Are o formă circulară, pre-

zintă două părți fixate cu ajutorul unor nituri metalice. Pe partea superioară a brățării poate fi deslușit un ornament vegetal-floristic, aplicat prin gravare. Centrul brățării este decupat în formă rotundă, cu aplică de forma picăturii. Se încheie brățara cu ajutorul unei lăcățele speciale.

Tot în sudul Basarabiei, la Vulcănești, au fost documentate brățări metalice și salbe de monede de la sfârșitul secolului al XIX-lea, care denotă producție locală meșteșugărească, fiind un argument incontestabil privind activitatea bijutierilor în Moldova în secolul al XIX-lea (Зеленчук, 1985, 84). Doamnele și domnițele din familiile mai înstărite purtau podoabe din coral, granat, chihlimbar, care constituia o subliniere a statutului social-economic al posesorului deținut în societate. Asemenea podoabe erau purtate de doamne în timpul festivităților: la nuntă, cununie, sărbători religioase ș.a.

Dacă ar fi să comparăm ambele brățări – din colecția MNIM și cea din Muzeul de Istorie și Etnografie al satului Beșalma, stabilim că ambele piese au fost realizate în metal alb, în tehnica forjării metalului. Posedă o formă practic identică a piesei – un semicerc cu partea centrală mai lată, îngustându-se spre capetele, care se unesc prin intermediul unor lăcățele speciale, prin nituri. Brățările sunt decorate prin gravare, folosind motive vegetal-floristice, centrul compozițional fiind dominat de o floare stilizată în formă de „crin” („lalea”). În ambele cazuri vorbim de o producție locală meșteșugărească, despre care fapt a atenționat în cercetările sale și Valentin Zelenciuc (Зеленчук, 1985, 84). Prezența unor similitudini în vederea aplicării ornamentului ne conduce spre aserțiunea că ar fi existat un atelier local, capabil să îndeplinească cerințele populației din sudul Basarabiei. Brățara din colecția MNIM, reieșind din tehnica de execuție, este superioară celei din Muzeul satului Beșalma, dat fiind stilul realizării ornamentului gravat – fin, subtil, deși pe alocuri rudimentar. Cât privește brățara din custodia Muzeului din satul Beșalma, ea repetă practic desenul aplicat prin gravare asupra piesei din colecția MNIM, doar că este executată mult mai stângaci, denotând sau lipsa măiestriei meșterului, sau lipsa unui instrumentar necesar acestei tehnici de prelucrare artistică a metalului.

Un alt accesoriu important, parte componentă a portului bulgarilor, sunt *altânchi* (алтынки) – o podoabă executată manual, prin asamblarea mai multor detalii, inclusiv și din metal ciocănit (MNIM. FB 17989). Exemplarul asupra căruia ne-am oprit atenția a fost realizat în 1892, din metal alb, are o lungime de 85 cm, fiind colectat din satul Tvardița, raionul Ceadâr-Lunga. Cerculețele de metal alb, forjat, sunt asamblate între ele împreună cu mărgelile de

sticlă colorată (de culoare roșie, verde). Considerate podoabe pentru cap, asemenea piese erau purtate de mirese în ziua cununiei.

Costumul de doamnă din localitățile sudului Basarabiei era completat cu brâie de catifea cu paftale (catarama) din metal. Exemplarul despre care discutăm face parte din portul femeilor din satul Tvardița, raionul Ceadâr-Lunga. Este datat cu anul 1892, are o lungime de 75 cm și lățimea de 3,5 cm (MNIM. FB 17990). Fără a ne referi la tehnica de executare a colanului, subliniem că paftaua (catarama) cu care se fixa colanul era făcută din metal galben, în tehnica forjării.

Un exemplar similar ne-a fost amabil oferit pentru cercetare de către colaboratorii Muzeului de Istorie și Etnografie din satul Beșalma. Placa lucrată de metal prin forjare a fost decorată în tehnica gravării artistice, ambelor părți ale cataramei (paftalei) și aplicelor fiindu-le aplicat un decor ornamental identic: motive vegetal-floristice cu o floare stilizată în centrul compoziției.

Un loc aparte în cercetarea noastră revine podoabelor specifice portului femeilor din stânga Nistrului, satul Podoimița, raionul Camenca fiind un areal destul de elocvent la acest capitol. Astfel, portul femeilor înstărite (întrucât un șirag de coral, sîdef sau chihlimbar era destul de prețios și nu fiecare gospodar își putea permite procurarea acestor piese), includea următoarele piese de podoabă: cercei tradiționali, de metal, iar la gât mărgelile – șiraguri în câteva fire de coral de diferite dimensiuni, sîdef și mai rar, chihlimbar.

Atenția noastră se îndreaptă astfel spre cerceii specifici portului feminin în limitele temporale enunțate. De regulă, asemenea cercei tradiționali, cunoscuți și ca „cercei moldovenești”, sunt realizați din metale comune sau din aur cu titlu 385 (în cazul unor familii înstărite). Prezintă forma stilizată a unei inimioare sau lunule, având gravate pe fațetele cerceilor diferite motive vegetal-floristice, simple sau compuse. Se prind de ureche printr-un cârlig, iar detaliile cârligului sunt unite cu ambele părți ale cerceilor prin cuie de nituire, cu gămălie rotundă. Urme ale instrumentului și prelucrarea uneori grosolană demonstrează că aceste piese de podoabă sunt produs al meșterilor locali, fiind lucrate deseori la comandă, dovadă servind gravarea pe fața cerceilor sau pe niturile de fixare a monogramelor, inițialelor proprietarului, un simbol al persoanei pentru care sunt predestinați cerceii (MNIM. FB 15758). Ulterior, deja în a doua jumătate a secolului al XX-lea, acest motiv al cerceilor tradiționali a fost explorat cu succes de meșterii uzinei de bijuterii din Chișinău (fondată în 1972) și era foarte căutat la finele secolului al

XX-lea în rândurile populației din Republica Moldova, Belarus, Kazahstan, mai ales în mediul rural.

În seria podoabelor de înfrumusețare a femeilor aristocrate din Basarabia intrau și piese decorative cu cea mai diferită utilizare, după cum ar fi, de exemplu, pudriera de metal, care a aparținut Eugeniei Crușevan, prima femeie avocat din Basarabia (MNIM. FB 23387). Piesa este realizată din metal, la început de secol XX, are formă rotundă și diametrul 6,8 cm. Partea exterioară a pudrierei, pe margini, are aplicat un ornament vegetal, având în centru o pasăre stilizată pe o crenguță.

Erau nelipsite în portul feminin și inelele de damă (MNIM. FB 24157). Simple, din placă rigidă de metal, cu o bordură simplă de metal, având în centru, în calitate de șaton, un motiv decorativ în formă de inimioară, în centru cu un motiv circular cu numeroase raze și o monogramă AK, iar pe lățimea inelului avem gravat numele „Katerina”, cu litere în grafie chirilică și latină. De regulă, pentru realizarea unui asemenea model de inele de damă era uzuală de asemenea tehnica forjării metalului. Sau continuă seria podoabelor atestate inelul de damă, produs al unui atelier din România, realizat în argint, ștanțare (tăiere sau deformare plastică prin presare a unui material, folosind în acest scop o ștanță specială), datat cronologic cu a doua jumătate a secolului al XIX-lea (MNIM. FB 24157).

Printre broșele solicitate de femeile basarabene menționăm podoaba de metal cu elemente vegetale (frunzulițe stilizate) cu două inserții de piatră albă fațetată *briliant*, care conform tehnologiei de realizare și a modelului, se încadrează în prima jumătate a secolului al XX-lea, reprezentând o producere de fabrică (MNIM. FB 23713).

Cât privește realizarea obiectelor din metale comune, în acest domeniu au activat numeroși meșteri – *fierari, tinichigii, alămari, arāmari*, unele specializări devenind o carte de vizită a etniei care a excelat în acest domeniu. Astfel, potrivit lui N. Iorga, în România fierăria era profesată, de regulă, de țigani (romi), doar în Ardeal piesele de metal erau realizate de meșteri de alte naționalități, de meșteri străini (Iorga, 4). Anume *țigani ursari*, care duceau un mod de viață nomad, practicau meseria de fierar. Către începutul secolului al XIX-lea majoritatea țiganilor ursari au trecut la modul sedentar de viață, ocupându-se cu fierăria (Tomuleț, 2013).

La finele secolului al XVIII-lea un loc aparte dețineau fierarii țigani și sârbi, ultimii venind din Bulgaria, fiind balcanici de origine (Iorga, 1927, 154). Printre obiecte realizate din fier, alamă, aramă, tinichea, cositor, tombac meșterii țigani realizau adesea și diferite obiecte lucrate artistic: cuțițe, felinare

de trăsuri, sfeșnice, tămâiernițe (cădelnițe) de aramă, veselă etc. (Iorga, 1927, 51-52). Acești meșteri erau uniți sub termenul de „faur” (a făuri), care a derivat cu timpul în *fierar*, *hierar*, adică meșter al fierului.

În spațiul pruto-nistrean un loc aparte dețin fierarii, cei care cu o deosebită măiestrie au realizat diverse piese de feronerie – uși cu feronerie pentru lăcașele de cult, crucile bisericilor, grilele ferestrelor etc. Asemenea lucrări au fost menționate încă de Ștefan Ciobanu, care a subliniat valoarea crucilor forjate de pe bisericile vechi, lucrute de fierarii localnici (Ciobanu, 1924, 16).

Despre prezența în satele moldovenești și bucovinene a fierarilor, care cu iscusință au lucrat feronerie originală a ferestrelor și crucile de fier pe acoperișurile bisericilor de lemn, indică cercetătorii în studiile sale recente (Ichim, 1999, 20; Condraticova, 2014). Numeroase piese sunt păstrate în fondurile MNIM – cuie de fier, fragmente ale împrejmuirilor metalice ale bisericilor basarabene etc. (MNIM. FB 19471). Informații sporadice găsim și în filele dosarelor de arhivă – fierarii care au reparat utilajul și au realizat întreaga feronerie în timpul construcției havuzului orașenesc (1828–1838), amplasat în proximitatea bisericii Măzărache din Chișinău (ANRM. F. 2, inv. 1, d. 1777); la fel cei 9 fierari din orașul Soroca, documentați în legătură cu deschiderea Departamentului Meseriilor, în 1878–1879 (ANRM, f. 6, inv. 5, d. 149, f. 12) ș.a. mențiuni privind activitatea fierarilor.

Un loc aparte în cercetarea noastră revine problemei stabilirii numelui meșterilor care au lucrat feronerie în unele lăcașe de cult. Astfel, pentru 50 de zile lucrute la acoperirea cu tablă zincată a ambelor cupole a bisericii mare de vară a mănăstirii Curchi au fost achitate câte 800 de lei pe zi, în total 40000 lei, unui oarecare cetățean al Chișinăului, Pavel Soloviov (ANRM, f. 1135, inv. 2, d. 1884, f. 163). În aceeași ordine de idei se înscriu și alte măsuri încadrate în totalitatea operațiunilor de reparație a mănăstirii Curchi din anul octombrie 1943, anume transportarea de niște locuitori ai satului Mana, județul Orhei, a 2992 kg de tablă zincată, la un preț de 2 lei pentru un kg, tabla fiind folosită la acoperirea bisericii de iarnă (ANRM, f. 1135, inv. 2, d. 1884, f. 79). Acoperirea bisericii cu tablă a fost făcută de meșterii fierari din orașul Chișinău: Gheorghe Danilov, Vasile Ușerenco și Simion Crâlov.

Tot la mănăstirea Curchi găsim un fierar local, care a executat patru cruci de fier la cupolele mici de la biserică de iarnă aflată în construcție (ANRM, f. 1135, inv. 2, d. 1884, f. 728). Contra sumei de 1200 de lei locuitorul comunei Vatici, județul Orhei, Petru Cuculescu a realizat patru cruci de fier, demonstrând

abilitățile sale în materie de prelucrare artistică a fierului, dar și prezența fierarilor în Basarabia, care realizau comenzi la solicitarea comunităților monahale și consiliilor parohiale.

Un oarecare Iosif Cușinov, domiciliat la Chișinău, str. Mareșal Averescu, nr. 35, a fost achitat în ianuarie 1944 cu suma de 160000 de lei pentru acoperirea cu fier zincat a acoperișului bisericii de iarnă a mănăstirii (ANRM, f. 1135, inv. 2, d. 1884, f. 791).

Atenție deosebită în ierarhia meseriilor dețin meșterii care prelucrau tinicheaua, obiectele fiind solicitate atât în mediul laic, urban, cât și în cel bisericesc. Amintim că primul tinichigiu cunoscut în spațiul românesc a fost un oarecare Stan din București, în 1669 (Iorga, 1927, 53). Pentru Basarabia secolului al XIX-lea au fost atestați 5 tinichigii în orașul Soroca, în 1878–1879 (ANRM, f. 6, inv. 5, d. 149), iar în Chișinăul interbelic M. Bragar, E. Cacișis, N. Tucinschi, A. Polonschi ș.a. confecționau din tinichea cununi simple, vase de cult, ferecături de icoane, care și astăzi pot fi văzute în parohiile din Republica Moldova. Și în perioada sovietică existau meșteri care profesau realizarea pieselor din fier, tinichea, doar că nivelul măiestriei și uzualitatea pieselor se reduceau la diferite ornamente pentru fântânile din satele moldovenești etc., fără a pretinde astăzi la vreo importanță istorică sau artistică.

De menționat că și la expozițiile de artă din perioada sovietică au fost prezente numeroase articole realizate în tehnica forjării metalului. Din numărul destul de mare al acestor piese vom menționa doar câteva plăci decorative din metal forjat, cum ar fi *Izvor* și *Familie* realizate prin anii 1968–1969 de Simion Odainic (Выставка, 1970, 16); panourile decorative din fier forjat *Roadă* și *Masca* realizate de Alexei Novicov în 1968 (Выставка, 1970, 16); panourile decorative realizate de Ludmila Odainic din alamă forjată *Păun*, din cupru forjat *Primăvara* și *Porumbel* (Dosar UAP) ș.a. Piese lucrate de artiștii plastici autohtoni reprezintă subiecte inspirate din tradițiile populare și obiceiuri, transmit prin intermediul metalului unele aspecte legate de dansurile populare, portul național (Igor Nifașev, *Moldoveancă*; Gheorghe Guzun, *Miorița* și *Perenița*; Ludmila Odainic, *Dans*). De regulă, perioadei sovietice îi sunt specifice atât lucrări profund ideologizate, cum ar fi proslăvirea vieții frumoase din colhoz (Gh. Guzun, *Tractoristul*, aramă forjată, 1966; *Dimineața tractoristului*, 1968; I. Nifașev, *Crescătoarea de tutun*), cât și unele peisaje neutre, simple și modeste ca idee (I. Nifașev, *Toamna*) etc.

Tehnica forjării a fost uzuală de meșterii din RSSM și în confecționarea articolelor de bijuterii.

Astfel, meșterul popular Ovidiu Alexeenco a realizat în 1977 din argint forjat podoaba cu un generic sugestiv *Sonata lunii*. În 1980 bijutierul Vladimir Kalașnikov a confecționat din argint forjat un set de bijuterie (o brățară și un inel), de asemenea, un colier din argint forjat ș.a. Maestrul Gh. Cojușneanu a folosit tehnica forjării pentru realizarea setului *Primele flori* (broșă și inel).

După 1991, în domeniul forjării artistice a metalului continuă să activeze bijutierul Gh. Cojușneanu, realizând schițe pentru feronerie gardurilor, schițe de felinare pentru Teatrul Național „V. Alecsandri” din orașul Bălți (Condraticova, 2011) sau simbolica creație din fier forjat *Așteptare*, cu înălțimea de 50 cm (Bienala, 2012, 27; Condraticova, 2011).

Și în confecționarea diverselor vase de cult și laice forjarea artistică și ștemuirea sunt de nelipsit. În această ordine de idei vom menționa câteva cupe realizate de bijutierii Gh. Cojușneanu (pocale de vin pentru Colegiul de viticultură și vinificație din Stăuceni, anii 1982–1983), Iuri Leonov (*Cupa jubiliară*, 1984) ș. a. Astăzi, asemenea cupe, la realizarea cărora este explorată de meșterii autohtoni și forjarea artistică, pot fi văzute în cadrul expozițiilor bienale de artă decorative, organizate de Uniunea Artiștilor Plastici din Republica Moldova. De exemplu, bijutierul Vasili Șochin bucură specialiștii din domeniul artelor vizuale cu renumitele sale cupe, în executarea cărora un loc aparte revine forjării: cupa pentru vin expusă în cadrul Bienalei internaționale de artă decorativă, ediția a II-a (Chișinău, 2012) și cupa expusă în cadrul celei de a III-a ediții a Bienalei internaționale de artă decorativă (Chișinău, 2014).

Dat fiind faptul că anterior s-a discutat despre piesele din metale nobile și comune realizate în tehnica forjării artistice a metalului, considerăm oportună creionarea unei succinte schițe istorice a evoluției tehnicii vizate. Forjarea metalului (baterea, ciocănirea), fiind utilizată pentru confecționarea bijuteriilor și monedelor vechi, reprezintă o tehnică bine cunoscută din cele mai vechi timpuri, în care au excelat mai ales egiptenii, etruscii și grecii antici. Ajunse din vechea Antichitate, vasele de fructe și de flori, obiectele de orfevrărie, cristelnițe, candelă, pocale și candelabre, confecționate în tehnica vizată, frapază prin măiestrie artistică și execuție, fiind păstrate în majoritatea muzeelor din țară. Este o tehnică de decorare a metalelor prețioase prin ciocănire la rece a foi de metal pe revers, motivul apărând în relief pe fața obiectului. Prezintă desenul reliefat, în volum, baterea se efectuează prin mai multe metode cu ciocanul respectiv, o varietate fiind imprimarea facturii granulare pe suprafața obiectului în scopuri decorative. Ciocănirea la rece a metalului poate fi de

câteva tipuri: ciocănirea conturului pentru formarea desenului conturat (relief concav, convex, pentru email); tehnica à jour, când se formează desenul asemănător filigranului; ciocănirea suprafețelor obiectelor turnate pentru obținerea desenului necesar.

Astăzi tehnica de lucru se află în permanentă căutare de soluții noi, metode de lucru eficiente, folosind realizările tehnologice și materialele sintetice contemporane. Pentru executarea operațiilor tehnologice de ștemuire a metalului se utilizează aluminiu, alama, oțel cu conținut redus de carbon, fier. Plasticitatea acestor metale permite întinderea metalului în diferite forme și crearea reliefului de orice complexitate.

Bateria metalului se efectuează cu ajutorul unor ciocane speciale, poansoane, deosebindu-se prelucrarea manuală și mecanică, adică executată cu ajutorul ștanțelor respective. Bateria automată a redus cu mult timpul de ciocănire a metalului și practic a exclus folosirea metodelor manuale de prelucrare a metalului. Pentru articolele de dimensiuni mici se folosesc foi de metal cu grosimea de 0,3–0,8 mm. La baterea metalului se folosește ciocanul de ștemuit din oțel, cu lungimea de 90–120 mm pentru forme mici. Forma ciocanelor de ștemuit pentru baterea metalului este special predestinată pentru executarea numeroaselor operații într-un timp îndelungat. Deosebim ciocan de conturare în formă de stilou ascuțit pentru trasarea imaginii necesare pe metal, ciocan pentru conturare și prelucrare punctată a suprafeței metalice. Pentru corectarea și îndreptarea suprafeței metalice, „ridicarea” și „coborârea” fragmentelor plate ale imaginii se folosesc ciocane cu fața plată. Pentru obținerea urmei strălucitoare se folosește ciocanul de polizare, iar pentru obținerea luciului opac – ciocanul cu fața necizelată, cu asperități. Pentru executarea adânciturilor de formă necesară se folosesc ciocane ștemuitoare cu fața concavă de diferite mărimi și forme, ele servind pentru reliefa imaginii ciocănite. Ciocanul de crestare este folosit la realizarea unor crestături pe suprafața metalică, la fel pentru conturarea imaginii sau fonului metalic. Pentru amplasarea figurilor identice se folosesc ștanțe-poansoane cu imaginea executată.

În sens restrâns procesul tehnologic de confecționare a obiectelor din metal prin ciocănire suportă următoarele operații: imaginea este trasată pe piesă, actualmente pe larg folosindu-se resursele graficii la calculator. Se fixează semifabricatul metalic și se conturează imaginea pentru prelucrare. Sub influența ciocanelor de diferite forme și dimensiuni, metalul se întinde, ce necesită o ardere specială. Pe metalul încălzit este efectuat desenul în interior și în exterior, ajustarea piesei fiind efectuată la temperaturi înalte.

Operațiile de ciocănire a metalului se efectuează în ordine strictă cu respectarea regimului tehnologic. După modul de realizare, ciocănirea metalului, ca și gravarea poate fi plat reliefată, când imaginea se află la același nivel cu fonul obiectului, reliefată – când imaginea se ridică de asupra fonului plăcii metalice și ciocănire în volum, când imaginea obținută nu depinde de fonul obiectului și persistă în mod independent, fiind astfel o imagine sculpturală. Tehnica de ciocănire prin care se realizează motive decorative în adâncime, cu ajutorul unor poansoane relativ elastice este cunoscută ca tehnica *au repoussé*. Într-o compoziție de proporții detaliile ciocănite aplicate se confecționează în mod individual și sunt fixate pe placa metalică prin sudură sau nituire.

O varietate aparte reprezintă ciocănirea ajurată a plăcilor de metal, care necesită condiții speciale pentru executare. Inițial este realizată compoziția dată pe hârtie cu respectarea unor reguli stricte: ornamentul ajurat trebuie să fie unit în mai multe locuri pentru a evita destrămarea întregii compoziții. Fonul este tăiat după executarea imaginii reliefate ciocănite, folosindu-se ferestrăul de traforaj, foarfece pentru metal.

Prelucrarea finală este efectuată după ciocănirea fonului și reliefului obiectului cu scopul acordării aspectului decorativ și acoperirea cu substanțe anticoroidale. Suprafața metalică se șlefuieste bine cu ajutorul hârtiei fine abrazive, fără afectarea imaginii reliefate și schimbarea formei detaliilor concave. Deseori cu ajutorul prafurilor abrazive suprafața metalică forjată obține efectul decorativ în formă de scoică. Obiectelor executate prin forjare artistică li se pot acorda nuanțe de culoare dorită, printre cele mai solicitate rămânând a fi opacizarea, brunarea și patinarea. Iar cu ajutorul lacului de protecție se acordă pieselor din metal forjat aspectul metalelor nobile. Actualmente obiectele forjate sunt foarte solicitate, mai ales ținând cont de aspirațiile populației și interesul pentru obiectele create sub „antichitate” sau „modern”.

În concluzie vom menționa că în creația bijuteriilor forjarea artistică a metalelor nobile și comune ocupă un loc distinct, această tehnică concurând cu tehnica turnării artistice în vederea realizării diverselor piese de podoabă, orfevrărie și feronerie. Articolele analizate reprezintă doar câteva din cele mai reprezentative opere de artă, argumentând prezența în spațiul pruto-nistean a meșterilor care profesau forjarea artistică a metalului. Totodată, numeroase piese din fondurile muzeale și patrimoniul bisericesc (ferecături de icoane și cărți, potire, sfeșnice etc.) vin să confirme strânsurile legături cu atelierele din regiunile limitrofe (Polonia, Rusia, Ucraina).

Note

¹ Exprimăm și pe această cale mulțumirile noastre doamnei Nadejda Botea pentru amabilitatea de a ne pune la dispoziție materialele din fondurile Muzeului Național de Istorie a Moldovei.

² Autorul exprimă recunoștință doamnei Ludmila Marin pentru amabilitatea de a ne prezenta imaginile din arhiva Muzeului Național de Istorie și Etnografie a găgăuzilor „D. Cara-Ciobanu” din satul Beșalma.

Literatura

- ANRM. F. 1135, inv. 2, d. 1884.
 ANRM. F. 2, inv. 1, d. 1777.
 ANRM. F. 6, inv. 5, d. 149.
 ANRM. F. 6, inv. 5, d. 149.
 Bienala Internațională de artă decorativă. Chișinău: Bons Offices, 2012, ediția a II-a.
 Ciobanu Șt. Biserici vechi din Basarabia // Comisiunea Monumentelor Istorice. București, 1924.
 Ciobanu-Țurcanu V. Din istoria costumului. Chișinău: 2005.
 Condraticova L. Creația meșterului bijutier Gheorghe Cojușeanu // Arta, Chișinău: Princeps, 2011.
 Condraticova L. Feroneria de cult din Basarabia în secolul al XIX-lea – prima jumătate a secolului al XIX-lea. Notițe preliminare // Monumentul. Tradiție și viitor. Ediția a XV-a. Iași: Doxologia, 2014, p. 599-616.
 Ghibănescu Gh. Surete și izvoade. Documente kogălnicenești între 1528–1878. Vol. XXV. Iași: Institutul de Arte Grafice „Presa bună”, 1933.
 Ichim Dorinel. Biserici de lemn din Basarabia și Bucovina de nord. București, 1999.
 Iorga N. Istoria industriilor la români. București, 1927.
 Iorga N. Scrisori și zapise de meșteri români. București, 1926.
 MNIM. FB 15758.
 MNIM. FB 17989.
 MNIM. FB 17990.
 MNIM. FB 19471.
 MNIM. FB 22924.
 MNIM. FB 23387.
 MNIM. FB 23713.
 MNIM. FB 24157.
 Tomuleț V. Basarabia în epoca modernă (1812–1918). Chișinău, 2013.
 Uniunea Artiștilor Plastici din Republica Moldova. Dosarul personal Ludmila Odainic.
 Вторая Республиканская выставка декоративно-прикладного искусства Молдавской ССР, посвященная 50-летию Великой Октябрьской Революции. Сост.: А. А. Мельник-Любинецкий, К. Д. Роднин, Кишинев: Тимпул, 1970.
 Зеленчук В. Молдавский национальный костюм. Кишинев: Тимпул, 1985.
 Искусство стран и народов мира. Архитектура. Живопись. Скульптура. Графика. Декоративное искусство. М.: Советская энциклопедия, Т. 3, 1971.
 Костумул сченик молдовенеск (райоанеле де суд але РССМ). Кишинэу: Тимпул, 1990.
 Портул национал молдовенеск. Суб ред. луй Зевина А. А., Лившиц М. Я. Кишинэу: Карта молдовеняскэ, 1960.

Rezumat

În paginile articolului autorului vine cu informații noi privind obiectele din metale nobile și comune lucrate de meșteri autohtoni în tehnica forjării metalului. Pe baza pieselor de podoabă (paftale, inele, catarama etc.) și a pieselor de feronerie (crucile bisericilor și ale clopotnițelor, ferecături de icoane și cărți, panouri decorative etc.) este prezentată evoluția domeniului în spațiul pruto-nistrean în secolele XIX–XX.

Cuvinte-cheie: piesă de podoabă, piesă de feronerie, bijutier, fierar, etnie, metale nobile, metale comune, forjare, tradiție.

Резюме

В формате представленной статьи автор приводит новые данные о предметах, выполненных местными мастерами в технике художественнойковки благородных и цветных металлов. На примере ювелирных украшений (пряжки, кольца, застёжки и т. д.) и предметов художественнойковки металла (кресты, возвышающиеся над церквями и колокольнями, оклады

икон и книг, декоративные панно и др.) рассмотрено развитие художественнойковки металла в Днестровско-Прутском междуречье в XIX–XX вв.

Ключевые слова: украшения, кованные предметы, ювелир, кузнец, национальность, благородные металлы, цветные металлы, художественнаяковка, традиция.

Summary

In the present article, the author provides new data on the items made by local craftsmen in the technique of forging precious and non-ferrous metals. On the example of jewelry (buckles, rings, clasps, etc.) and the objects of artistic forging (crosses towering over the churches and bell towers, the salaries of icons and books, decorative panels, etc.) the development of the forging art, in the area between Prut and Nistru rivers, during the XIX–XX centuries, is examined.

Key words: decoration, forged items, goldsmith, blacksmith, nationality, precious metals, base metals, Metal Art, tradition.

Galina LESNIKOVA

**THE ISSUE OF DEFINING «THE EXIT AREA»
OF EASTERN ROMAN POPULATION FROM SOUTHERN BESSARABIA
(on the example of the Cristmastide ritual masking tradition)**

Introduction. A rite is a marker of ethnicity on the level of ethnic and ethnographic groups. Variability (regionality) of its functioning is testified by both structural and attribute content and speech plan of expression. A comparative analysis of the systems of the traditional culture of ethnic groups of the Diaspora as a whole, and its separate elements in the context of the historical-ethnographic regions of the metropolis gives us the information about the area of its exit. On the territory of modern Southern Bessarabia as a part of the Moldavian Principality, the Ottoman Empire, the Romanian Kingdom, the Russian Empire Eastern Roman population had migrated from different parts of the then Moldavian and Wallachian principalities, partly from Transylvania and Dobrogea, which suggests the variability of the Eastern Roman cultural traditions in southern Bessarabia.

The analysis of ritual practices of mummering, considering the process of its historical evolution and cultural adaptation, will enable us to determine a dominant regional tradition of «exit area» in the context of historical-ethnographical areas of modern Romania and Moldova–Muntenia, Olten, Transylvania, Banat, Maramures, Krishny, Bukovina and historical and ethnographical region of Moldova, which today belongs administratively to the two countries

– Romania and the Republic of Moldova, and at the same time to highlight local elements in the structure and attribute content of the ceremony, which had been formed under the influence of socio-cultural conditions in the Southern Bessarabia.

Historiography of the problem. The study of the traditions of authentic Cristmastide mummering, and in particular the tradition of “Capra” among the Eastern Roman of the region is a poorly studied issue. For instance, one of the first notions on these rites of the population of Bessarabia is found in *Kishinevskie eparhialnye vedomosti*. T. Efimov, describing the Christmas crawls of Moldovan and Ukrainian population Khotyn district, notes that in the structure of the Christmas rituals of the population of the region there is a rite of “caroling with a goat”, highlights the genesis of this rite according to the existing historiography, and, what is important, takes note of the fact that while this rite tradition in the countries of the West (meaning the countries of Western Europe – G. V.) is represented at Christmas, in this area this action takes place at New Year (Ефимов, 1906, 1561-1668). The researcher does not make a comparative analysis of ethnic markers rites of the Ukrainian and Moldovan population, showing them as a single unit.

The study of A. Matiyevich «About the New

Year Holidays of Moldovans», which is placed in the same periodical, describes another authentic tradition of caroling by Moldovans «the plough and the bull», (Матеевич, 1913, 1325-1346) which is defined by genetic root by the Balkan academic A. N. Veselovsky (Веселовский, 1833, 115).

A number of articles by A. Matiyevich and P. Sirke on the rituals of celebrating the Christmas-tide, provide a general description of religious rites, which have become traditional for the Moldovan population along with the pagan ones (Матеевич, 1911; Матеевич, 1913; Сырку, 1874). It is indicative that in the work of A. Zashuk, despite a detailed description of ethnographic features of this ethnic group in the area of Bessarabia, the mentioning of traditional crawls of mummers at Christmas and New Year is sporadic (Защук, 1862).

A scholar of Moldovan ethnos V. S. Zelenchuk also fixes rituals of Christmastide mummering. The most thorough exploration in this direction is the study «Moldovan New Year holidays» by P. Popovich (Попович, 1974), in which he describes in details the variability of ritual masked crawls at Christmas and New Year («Capra», «Ursu» and others), which are presented among the population of the modern Republic of Moldova and Eastern Roman population of Budjak where only the village Furmanovka of Kiliya district became the subject of the researcher.

L. Antohiy explores the traditions of the Christmastide mummering among the Moldovan population of Northern Bessarabia (Антохий, 2009, 191-198) with such a rite as «Malanka» existing on the Moldovan-Ukrainian borderline, which is not Moldovan but Ukrainian by origin. The works by Moldovan researcher G. I. Spataru are written on the same empirical basis. He explores the types of inversion of folk dramas «Goat» and «Malanka» among the Moldovan population of Dniester area (Спарару, 1982, 54-58). A contemporary Ukrainian researcher Moisey Anthoniy explores the carnival traditions of the Eastern Roman population of the Bessarabian part of Bukovina (Мойсей, 2008, 42-52; Мойсей, 2011, 247-257; Мойсей, 2011a, 37-47), focusing on holiday rituals of both Romanian and Moldovan population of Bukovina, which was formerly part of Bessarabia. A number of articles on the study of the winter calendar rites of Moldovan population belongs to the famous Russian researcher A.V. Kurochkin (Курочкин, 2010, 168-174). Comparing them with the Ukrainian winter holidays, he points out ethnodifferentiating and ethnointegrating factors. When comparing the specifics of making masks by Ukrainians and Moldovans, the author notes that the Moldovan New Year masks were more conven-

tional and decorative. It is not the authenticity of this or that attribute which is important here but and its brightness and colour range. For example, the mask of «a goat» (Capra) among Moldovans (village Balasineshti Brichensk district) was decorated with coloured paper ribbons, beads made of corn cobs, artificial flowers, while among Ukrainians in most cases, the traditional clothing of goats is a turned out sheepskin coat» (Курочкин, 2010, 173). Accordingly, the depictive code of a festive ritual with «Capra» is ethnodifferentiating in the Ukrainian-Moldovan frontier.

In general, the description of the Christmas traditions of Moldovan population of the metropolis is represented in the collective monograph «Moldovans» (Молдаване, 2010). Traditions of ritual Christmas-tide crawls of Romanian population of the metropolis can be found in the works of M. Y. Salmanovich (Салманович, 1973, 284-299), N. Golanth, O. Hadeshen (Хедешан, Голант, 2010, 300-310), A. A. Plotnikova and others (Плотникова, 1999) who come to the conclusion that each region of settlement of Eastern Roman population has its own local version of the functioning of Christmastide ritual mummering with a zoomorphic masked character, depending on the name, a depictive code of Christmastide decoration and attribute-functional filling.

Empirical base of the research of ritual Christmastide crawls with the mummers on the territory of Southern Bessarabia consists of the following:

- field materials of the author, obtained as a result of a pilot research in villages where Eastern Roman population constitutes the majority and recognizes its “Moldovan”/ “Romanian” identity:
- Anadol, Lymanske, Novosilske villages;
- Dmitrijevka, Furmanovka villages;
- Bogatoje, Kislitsa, Larzhanka, Ozerne, Pervomajskoje, Utkonosovka, Kamyshovka villages;
- Novosjolovka village;
- Novije Kaplany village;
- Vysochanskoje village;
- Nadrichne village.

Also for the analysis of the borders of spreading and differentiation of the ritual tradition in the territory of the historical and ethnographical region of Moldova, thematic ethnographic materials from a number of villages and towns such as Beshalma village, Vulcaneshty, Congaz, Kopchak, Cajracliya and Tvarditsa were used¹.

For structural-attribute-functional analysis of the modern tradition of ritual crawls of mummers on the territory of Moldova and Romania **video materials** from more than 40 Romanian/Moldovan villages were used. They are stored on **the Internet** on the website **youtube.com** and were uploaded by the

authors-participants of these ritual crawls or, relatively speaking, “the audience”².

The main part. Thus, in general, it can be noted that each historical and ethnographic region of Romania and Moldova according to the functioning of ritual practices “Capra” and of its derivatives are characterized by regional filling in such modes as the name of a zoomorphic mask – character, the same name of the ritual; technology of producing the mask – character; the participants of the ceremony; the plot of execution of ritual actions; figurative and attribute codes.

Thus, for the historical and ethnographic region of *Moldova* is characterized by the ritual Christmas-tide crawl «Capra» which is the most popular among other traditional practices of mummers involving zoomorphic masked characters as the main participants of the ceremony («Plugusorul», «Ursu»). It is represented by three types in the region. The first is archaic, it functions initially in the most southern part of the region, it is characterized by a three – or two member structure: a goat – a reader – a musician/ a goat – a musician. The plot of the ceremony the following: the goat dances, beating the rhythm with the jaws. Upon completion of the dance the hosts put money into the goat’s mouth funds and give *kolatch* to the others carolers and musicians. Above all, different kinds of dishes (lids, which beat against each other, pots, spoons, imaginary drum etc.) are used as musical instruments³.

The second type, a transitional one, is presented in the area between the boundaries along the lines of – Onesti – Byrlad – Congaz – Cheadar-Lunga – the upper bound; Covasna – Fluid – Cahul – Burlacheni – the bottom line (See map 1). It is characterized by the existence of masked mummers, anthropogenic and zoomorphic characters who are accompanying the goat, but without playing theatrical performances with their participation⁴.

The third type is modern or theatrical; it is presented in the Central and Northern parts of the historical and ethnographic region. It is characterized by playing performances with the participation of carolers in masks – a grandmother, a grandfather, a doctor, a merchant⁵ (See Foto 2, 3).

The generalised plot of the story is the following: a grandfather sells a goat, a merchant buys it, the goat does not want to go with the new owner, it beats by its horns, the grandfather starts to beat it, the goat falls onto the ground and pretends to be dead, the grandmother and the grandfather lament about the goat, they are call the doctor, he comes to treat the goat with different methods – he gives injections, gives an enema etc., the goat turns up alive and dances. This

version began to be popular in the region because of the influence of the Ukrainian population, among which this option of the interlude was widespread on the whole territory of Ukraine back during the nineteenth century.

In historical and ethnographical region of *Transylvania*, the Christmastide ritual crawls with zoomorphic masked character is called «Turka» (Плотникова, 1999). At the same time, under this denomination two masks are used simultaneously, which differ by the method of manufacturing and their appearance – these masks of «Turka» and «a deer». It can be assumed that the mask of «Turka» is a transformed mask of a deer, since the latter one is distinctive for the Hungarian population, which at a certain time constituted the majority in this region (Гроздова, 1979, 200).

The specificity of manufacturing the masks, also confirms this, and in particular its head, which is made with a large triangular construction on top, that is likely to imitate the horns of a deer. At the same time, it is possible that previously there functioned two separate masks – a deer and «Turka». The common feature of the both masks is that their basis is made with the extended frame line along the body, that is why the posture resembles a four-legged animal⁶ (See Foto 5).

As for the plot options, on the territory which borders the historical and ethnographical region of *Moldova* there operates a dramatized variation with a play performance, while on all the other area there is an archaic simpler version of mummering.

In historical and ethnographical region of *Wallachia* Christmas ritual mummering is called “Brezaia”. This zoomorphic mask is likely to be (as the Transylvanian character “Turka”) a transformed version of the Hungarian “deer” because the construction contained on the head of the mask is similar to the transformed antlers⁷.

Historical and ethnographical region of *Dobrudja* does not have a distinctive regional version of Christmastide ritual mummering with a zoomorphic masked character. Several traditions of Christmastide ritual crawling are presented there: Moldavian archaic, Ukrainian and Moldavian modern variants of «Capra» and «Brezaia». Such variability of traditions is caused by the diversity of the population and also the location of this area on the borderline of two historical and ethnographic regions – *Moldavia* and *Wallachia*, whose population used to migrate from time to time to the territory of *Dobrudja*⁸.

The original version of the Christmas ritual mummering can be found the region of *Banat*, where two names, «cerbul» and «klocalica» present a festive ritual detour with the same zoomorphic masked

character – a goat. The double name was caused by the ethnic composition of the population of the region – Romanians and Serbs. Among the first ones the rite functions with the name of «cerbul», among the second ones the name is «klocalica». The manufacturing technique of the mask generally corresponds to the «capra» in its North-Moldovan version. The main difference of these ritual crawls is that Banat mummering is performed with masked mummers dressed in sheepskin, smeared with ashes and with dishes instead instruments (Плотникова, 1999, 93).

In the regions of *Maramures* and *Bukovina* because of the presence of a significant percentage of the Ukrainian population living in these areas since the Middle Ages, there function contaminated Ukrainian-Moldovan options of rite (*Maramures*) and also a polyphony of various ritual practices from other regions (*Bukovina*)⁹.

In Bessarabia this ritual practice is presented in four local variants: a «clean» South-Moldovan archaic variant caroling with a goat (1); in particular transformed in the conditions of the influence on the tradition of the ethnic factor, in particular (2) (See map 2).

– the factor of biethnicity within the limits of one settlement contributes to a better preservation of tradition (v. Pershotravneve, v. Kyslytsia of Izmail district, v. Furmanivka of Kilia district) than in mono-ethnic villages (v. Komyshivka of Izmail district, v. Dmytrivka of Kilia district) if the fact of transmission of tradition is not present (v. Utkonosivka of Izmail district)¹⁰;

– in the conditions of biethnic settlement the tradition operates in the conditions of ethnic controversy (v. Bagate of Izmail district), ethnic contamination (v. Kyslytsia of Izmail district), ethnic acculturation (v. Larzhanka of Izmail district)¹¹;

– transitional (3) and modern/theatrical version (4), which was formed under the influence of the Ukrainian traditions on the territory of the Dniester borderland and was spread in Budzhak together with the later migrations of Moldovan population¹² (See Foto 8).

Despite the common traditions of Moldovan population of the metropolis and the region, there have to be highlighted the markers that were formed directly on the territory of the region and are typical for all ethnic groups which have the rite «Capra» in the structure of the masked Christmastide (Bulgarians, Gagauzes, Moldovans):

– the basis of the masked character «Capra» on the whole territory of southern Bessarabia is made using authentic materials (sheep/goat skin or artificial fur), unlike the Moldovan ethnic traditions, where «Capra» is usually colourful;

– in the distribution zone of contemporary /dramatized version of the rite of «Capra» in Northern Bessarabia the masked character «goat» even among the Moldovan population of the region is manufactured according to the principles of Ukrainian tradition – without a wooden movable lower jaw, which indicates the initial impact of the Ukrainian locus in the context of forming a modern version of ritual variant.

Conclusions. Comparing the Bessarabian variant «Capra» in the context of the traditions of historical-ethnographic regions of resettlement of the Eastern Roman population, it can be noted that the region presents Christmastide ritual practice of mummering that is typical for the historical and ethnographic region of Moldova. This gives grounds to state that the majority most of the Eastern Roman population of Budjak comes from the historical and ethnographical region of Moldova and by their ethnographic characteristics they are carriers of Moldovan culture.

Notes

¹ Field materials of the author, Republic of Moldova, 2013.

² Video on youtube.com

³ Field materials of the author, Republic of Moldova, 2013 (Cairaclia, Vulcănești, Cișmichioi).

⁴ Field materials of the author, Republic of Moldova, 2013 (Copeac).

⁵ Field materials of the author, Republic of Moldova, 2013 (Congaz).

⁶ Video, [https://www.youtube.com/watch?v=oKhFzrEP0yY\\$](https://www.youtube.com/watch?v=oKhFzrEP0yY$);

⁷ Video, <http://www.youtube.com/watch?v=O-vQdsjTT4E>; [http://www.youtube.com/watch?v=kSpLEmo7ThU\\$](http://www.youtube.com/watch?v=kSpLEmo7ThU$)

⁸ Video, http://www.youtube.com/watch?v=5M_btOrQQdM; <https://www.youtube.com/watch?v=wMLXiUL6zWI>; <http://www.youtube.com/watch?v=85io8jFoLUQ>; <http://www.youtube.com/watch?v=pjwRL6Oq6dk>;

⁹ Video, https://www.youtube.com/results?search_query=capra%20din%20maramures&sm=1

¹⁰ Field materials of the author, Republic of Moldova, 2013.

¹¹ Field materials of the author, Republic of Moldova, 2013.

¹² Field materials of the author, Republic of Moldova, 2013.

Literature

Антохій Л. Зимовий календарний фольклор молдаван Басарабії // Фольклористичні зошити: Зб. наук. пр. Вип. 12. Луцьк, 2009.

Веселовский А. Н. Разыскание в области русского духовного стиха // Сборник отделения русского языка и словесности Императорской академии наук. Т. 32. 1833.

Гроздова И. Н. Венгры // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: зимние праздники. М., 1979.

Зеленчук В. С. Население Бессарабии и Поднепровья в XIX в. (Этнические и социально-демографические процессы). Кишинев, 1979.

Ефимов Т. Народное празднование рождественских святок // Кишиневские епархиальные ведомости, 1906, № 47-48.

Курочкін О. В. Календарні обряди зимового циклу на українсько-молдовському порубіжжі // Русин, 2010, № 2(20).

Матеевич А. Религиозные мотивы в поверьях и обрядах бессарабских молдаван // Кишиневские епархиальные ведомости, 1911, № 13-14.

Матеевич А. Новый год у молдаван. Очерк молдавских религиозно-бытовых традиций // Кишиневские епархиальные ведомости, 1913, № 18, № 20, № 47.

Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Бессарабская область, составил капитан штаба А. Защук. СПб., 1862. Ч. 1-2.

Мойсей А. Дані про карнавальні традиції східно-романського населення Буковини у відповідях на анкети (друга половина XIX – 70-ті рр. XX ст.) // Записки історичного факультету. Вип.19. Одеса, 2008.

Мойсей А. Зимняя карнавальная обрядность восточнороманского населения Буковины: некоторые историографические аспекты // Codrul Cosminului, XVII, 2011, № 1.

Мойсей А. Зимові драматичні обряди молдаван Бессарабської частини Буковини // Календарна обрядовість у життєдіяльності етносу. Одеські етнографічні читання. Одеса, 2011.

Молдаване. М., 2010.

Сырку П. (Сирков П.) Святочные обычаи и песни бессарабских молдаван на Рождество и Новый год // Кишиневские епархиальные ведомости, 1874, № 5.

Плотникова А. А. Терминология южнославянского ряжения. Зимние обходы // Славянское и балканское языкознание. Проблемы лексикологии и семантики. Слово в контексте культуры. М.: Индрик, 1999.

Попович Ю. В. Молдавские новогодние праздники. Кишинев, 1974.

Салманович М. Я. Румыны // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: зимние праздники. М., 1973.

Спатару Г. І. Народна драма «Коза Меланка» та типи її інверсії // Народна творчість та етнографія, 1982, № 1.

Хедешан О., Голант Н. Карнавал в румынском Банате: полевые исследования в Молдова-Ноуэ // Антропологический форум, 2010, № 7.

Rezumat

În acest articol se investighează conceptul de "zona din afară" (zonă de ieșire) a populației Est-romanice din sudul Basarabiei, având ca bază principiul precum că fiecare rit are markerii sai regionali. Ca exemplu sunt obiceiurile de mascare (ritualul "Capra") din timpul sărbătorilor de Crăciun. Rezultatele studiului au arătat că populația est-romanică din Bugeac reprezintă ritualul "Capra" conform tradițiilor istorico-etnografice ale Moldovei în variantele sale locale, ceea ce sugerează de a defini această regiune ca "zonă din afară" pentru populația romanică de Răsărit din sudul Basarabiei.

Cuvinte-cheie: sărbătorile de Crăciun, măști, „Capra”, popoarele romanice de răsărit, Basarabia de Sud.

Резюме

В данной статье, учитывая, что каждый обряд имеет свои региональные маркеры, на примере традиции святочного ряженья (обряд «капра») изучается проблема «зоны выхода» восточнороманского населения Южной Бессарабии. Результаты исследования показали, что у восточнороманского населения Буджака обряд «капра» соответствует традиции историко-этнографической области Молдовы в ее локальных вариантах, что дает основания определить данный регион как «зону выхода» восточнороманской группы Южной Бессарабии.

Ключевые слова: святки, ряженые, «капра», восточно-романское население, Южная Бессарабия.

Summary

The paper studies the problem of the exit area of Eastern Roman population of Southern Bessarabia, based on the principle, that every ritual has its regional markers on the example of the tradition of the Christmas ritual masking (rite «Capra»). The results showed that the Eastern Roman population of Budjak represents the ritual «Capra» according to the tradition of historical-ethnographic region of Moldova in its local variants, which suggests to define this region as an exit area for Eastern Roman population from Southern Bessarabia.

Key words: holidays, masks, «Capra», Eastern Roman population, Southern Bessarabia.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

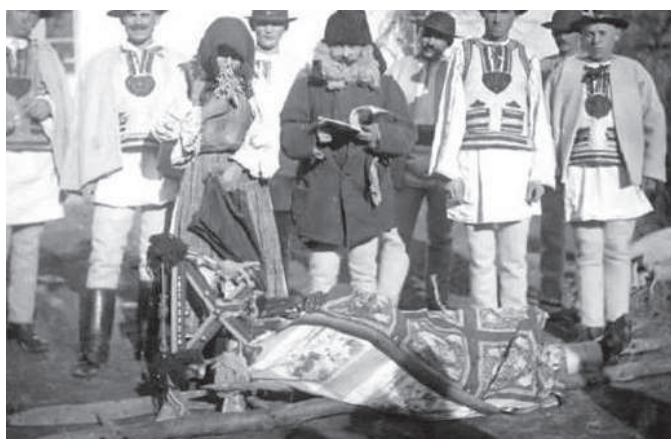


Fig. 5

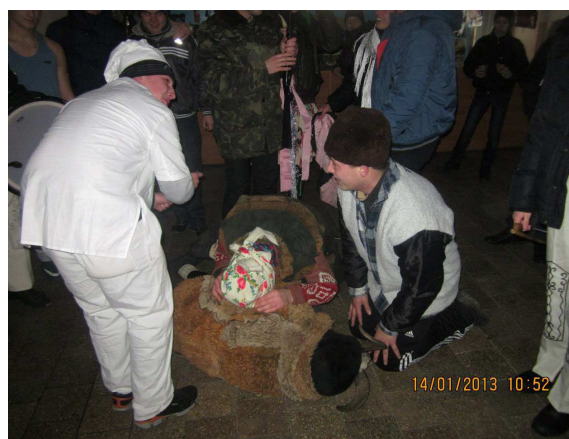


Fig. 8



Fig. 6



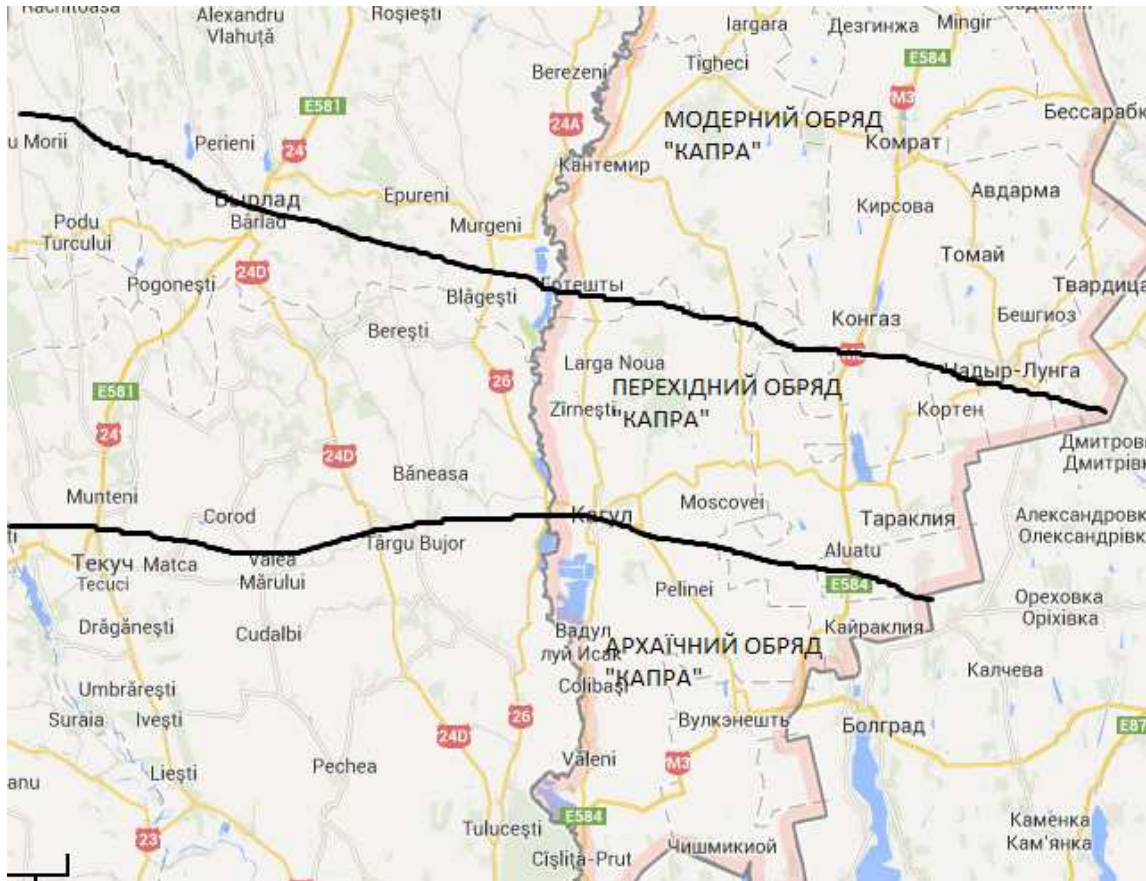
Fig. 7



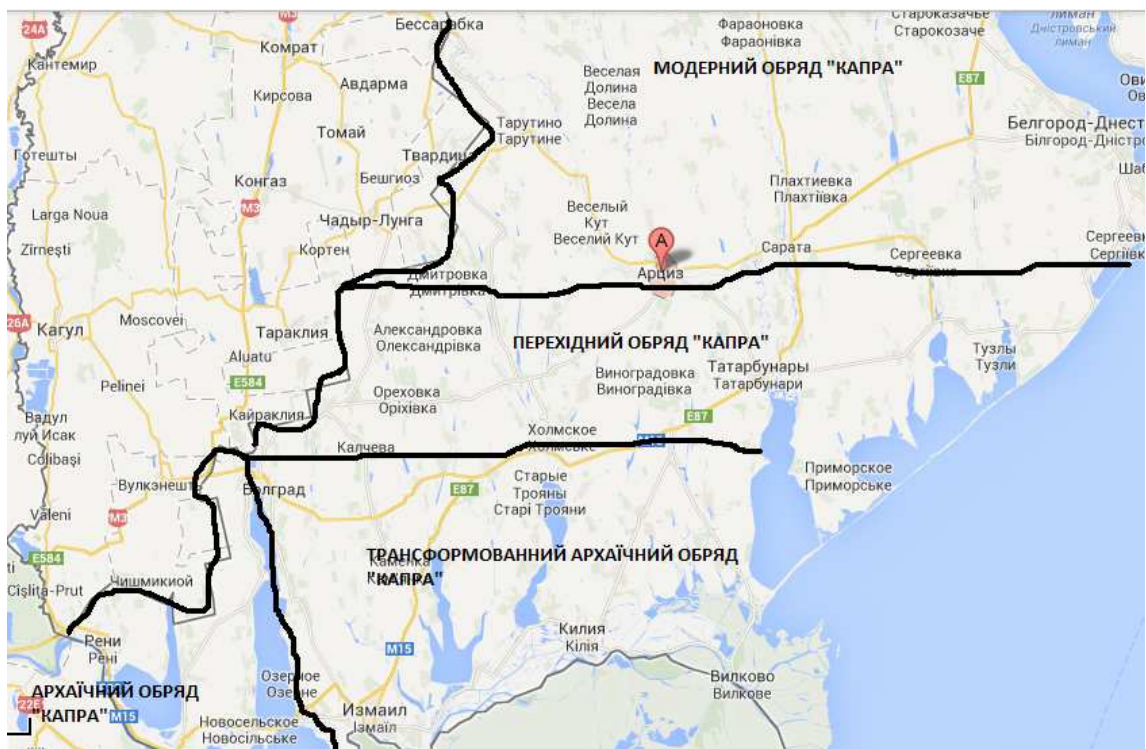
Fig. 10



Fig. 9



Harta 1



Harta 2

**MEDIA ANALYSIS IN AN ETHNOLOGICAL RESEARCH:
THEORETICAL APPROACHES**

Media studies are an important addition to the methods of traditional ethnography today. According to western experts, „anthropologists have traditionally studied myths, folktales, and other oral traditions for the same reason [because they may contribute to cultural patterns and attitudes]; the media have often now come to replace or supplement this kind of traditional storytelling” (Bird, 2007, 132). From the perspective of Thomas Eriksen, a Norwegian professor of social anthropology, the interests of journalism and anthropology increasingly overlap, because “anthropologists investigate many problems in which media take higher interest: these are the problems of multiethnic societies and migration, national culture and cultural changes, kinship structures, new conditions of work, tourism, consuming” (Эриксен, 2012, 123-124). He also claims that “from anthropologists’ point of view, mass-media have latent possibilities as leverages over circulation of very difficult ideas and notions” (Эриксен, 2012, 124). Traditional ethnography cannot cope with all the aspects of an ethnographic research under these conditions (Wolfe, Hagen, 2007, 151).

The change of option limits of the traditional ethnography is tightly connected to other tendencies in the development of modern society. As E. Bird and J. Barber note, “the concept of community has long interested anthropologists, who have often been especially concerned with communities having a geographic base – the villages or territories of the traditional peoples who were the focus of anthropological research until relatively recently” (Bird, Barber, 2007, 140-141).

The development of Internet – a new channel of communication – as well as the enhancement of possibilities and application of traditional types of mass-media reduced the relevance of representations about communities as a whole based on territory. Moreover, due to the idea of transformation of “real communities” into “virtual communities” scholars suggest the idea of changing the focus of anthropological researches, so now a community can deal with any category, including specification, preferences in

music, movies, etc. (Bird, Baber, 2007). Thus one can explore a great amount of communities, based on common interests or jobs.

It is obvious that this type of researches cannot be carried out only by means of methods of traditional ethnography and on the basis of traditional sources. This is the reason why some anthropologists switch from real field researches to the analysis of Internet, considering it a phenomenon close to the “traditional” field, if not the same (Радченко, 2014, 129).

This kind of researches can be classified as a part of visual anthropology, media anthropology and virtual anthropology. This subdivision of anthropology assumes that “national identity is already one type of community, but in the “real world” it may be hard to maintain once people become geographically dispersed” (Bird, Barber, 2007, 141).

It is mass-media that maintains it under these conditions. For example, Italian television became a uniting cultural power that made the population of Italy switch from many dialects to literary language (<http://www.eu.spb.ru/index/news-archive/2014/13672-etika-jurnalista>, quoted 10.06.2014). Thus, Internet and other types of mass-media can be considered one of important powers maintaining communities of new formation.

Except the issue of subdivision of ethnology that includes this type of researches, scholars raise the problem of choice of the method in researches on media analysis.

The main methods of text analysis are content-analysis and discourse analysis. Content-analysis is a method, traditionally used in sociological researches, at that it is often used in ethnology (see Тавадов, 2010, 24-25). This established approach of referring content-analysis to ethnology is practically assured, because application area of this method depends on the chosen categories of analysis. Though, as for discourse analysis, the question of application of this method to an ethnological research and, to be more specific, to the studies of identity formation or maintenance is quite appropriate. J. Sherzer emphasized that “the process of structuring of discourse is

a locus of interaction of language and culture <...> Just as discourse is embodiment, filter, creator, recreator and a transmitter of culture, so to get to the root of culture one should study myths, legends, stories, talks and verbal duels produced by the society and its members that make verbal life of this society" (Sherzer, 1987, 306). Nowadays we can add mass-media to the forms that make verbal life of the society.

Application of these methods is connected with some difficulties. The main problem of content-analysis usage is the construction of categories of analysis – "the concepts, according to which units of analysis will be sorted" (Осипов, 1977, 295). Since in all the works on content-analysis scholars accept the fact that categories are chosen by intuition, this part of application of the method is the most debatable. Moreover, the decision on the choice of the categories is individual for each research and depends on the goal of research. In the meantime there are some requirements to the categories of analysis. They must be exclusive and reliable (they must show a high level of agreement about the reference of parts of content to the definite category) (Осипов, 1977, 295).

In the usage of discourse analysis, traditionally applied in this kind of researches, there is also a problem of the search of so called "nodal points" of a discourse. The authors of one of the theories of discourse analysis E. Laclau and Ch. Mouffe claim that "discourse is formed by virtue of partial fixation of meanings around some nodal points. Nodal point is a privileged sign, around which other signs become ordered and significant" (Йоргенсон, Филипс, 2008, 57). As an example of such nodal point they suggest the concept of democracy for political discourse and the concept of people for the national one (ibidem).

But in case of media analysis the researcher should realize that many different discourses overlap in mass-media and the construction of "nodal points" is problematic and heuristic at the same time: it is obvious that text analysis has many options and the choice of categories of analysis and nodal points influences the line of research and its priorities.

To resolve the problem in both methods, the choice of categories of analysis and nodal points should be made on a theoretical level and be based on other researches on the topic of text analysis. It is to be emphasized that theorists of content-analysis affirm that constructed categories must be checked with analyzed texts, as during the practical work their efficiency is tested and new categories that were not taken into consideration are added.

The results of quantitative content-analysis that reveal the most frequent words in analyzed texts can be a solution of the problem in case the construction

of categories is difficult. This procedure is widely used by Cardiff School of Journalism, in which researchers use computer programs to count the frequency of utilized words. All the most frequent words are divided into groups by parts of speech. It helps limit the general list of the most topical concepts (through nouns) and their characteristics (through adjectives) for the analyzed texts at the first stage.

As for the nodal points of discourse, this procedure doesn't erase a problem of their construction, because frequency not necessarily correlates with the importance of a sign. Thus, the word democracy can be unused in a certain text that belongs to political discourse, but this very concept will influence the discourse and even its interpretation.

The possibility of the fact that not all the constructed categories of analysis will be represented in mass-media must be taken into consideration. It is topical in case of usage of media texts content-analysis. For instance, the analysis of images of Islam in the UK showed that "media tend to be confined to a rather narrow framework of understanding" (Moore, Mason, Lewis, 2011, 5). Our research of the image of Moldova in Russian mass-media showed that analyzed press covered only five aspects representing peculiarities of the image of the country from twelve possible ones. Our analysis elicited seven "empty signifiers" – seven topics, important for the image of Moldova but not covered in Russian press (Душаклова, 2013b).

Thus, one of the most important peculiarities of work with media information is intention of mass-media to create a narrow framework of comprehension forming the image of a group or covering an event. Within discourse-analysis this phenomenon can be explained through the notion of "field of discursivity", introduced by E. Laclau and Ch. Mouffe. This notion means "a reservoir for «additional meanings», appearing in articulation practice, i.e. meanings that have or had every sign but that were excluded by a certain discourse to create the unity of meanings" (Йоргенсон, Филипс, 2008, 57). The narrowing of understanding of covered event or group is determined by including this event or group into a discourse. As S. Hall writes in his article "Encoding / decoding", an event cannot be broadcasted in its initial form, it becomes significant only when it is transmitted in discursive forms, typical for this media channel¹ (Hall, 2005). That's why it is necessarily limited by discourse.

Practically these limits define categories that will become the basis of content-analysis and the construction of which is the most debatable part of application of this method. When passing from theoretical

level to the practical one, the described tendency to narrow and simplify the images of represented ethnic groups become apparent. But the choice of some categories and the omission of others reveal the “empty signifiers”, i.e. missing, un-shown categories in the text. On the other hand, these categories don't appear in relation to a list of topics created by a scholar (constructed by him / her before and based on other researches). It means they don't appear in relation to a researcher's (or researchers') point of view and can be judgmental.

The whole tendency to create a narrower understanding should be analyzed by taking into consideration the type of media source, because mass-media can vary by being inclined to show the truth, to do a political put-up job or to create some marketing texts.

It is obvious that this knowledge doesn't belong right to the text analysis but it is tightly connected to it and the lack of this knowledge can lead to crucial mistakes in the results of research. Traditionally this problem is not raised within content-analysis; discourse analysis considers discourse as a text in its social representation (Романов, Шебланова, Ярская-Смирнова, 2003). Context analysis will at least be one of the most important parts for a correct interpretation of a message, if not the key one.

The context can be described in the introducing part of an issue (so called lead or lead-in) as a news hook or in its concluding part. But the true reasons for covering the event can be concealed. For example, the research of images of British Muslims carried out in 2011 showed that changes in the content cannot be understood if a researcher is not aware of the facts that there was a terrorist attack in London in 2005 with Muslim participation. More generally these changes in the image of British Muslims couldn't be analyzed without the information about terrorists' activities in New-York in 2001, in Madrid in 2004, in London in 2005, in London and Glasgow Airport in 2006 (Moore, Mason, Lewis, 2011, 5). To give an example closer to our territory, we can say that the average amount of publications about Moldova after April, 7th, was higher than seven years before during five months in Russian newspaper “Izvestia” (for more details see Душакова, 2013a).

There is another aspect of the problem: some ethnic groups can use mass-media for their purposes. Thus, western researchers trained definite groups of ethnic minorities to use video cameras to document their culture and struggle against innovations (it was an attempt to promote self-representation of these groups). But later scholars realized that these minorities “used footage shot of negotiations and

other events to make their case to the government and to gain attention and sympathy through the news media” (Bird, 2007, 131).

This example shows that text analysis should consider the text not as an isolated finished unity but as a part of communicative act in which the peculiarities of the addressee (the edition that sends a message in our case) are one of the key characteristics of the context. The understanding of the type of analyzed edition helps to evaluate adequately the transmitted information. The researcher should be well informed about the policy of the edition, its history, its culture and its position among other editions in the analyzed region. It's also very important to know the source of financing of the edition. For instance, there is a long established division in British press: it is divided into the quality press (broadsheets) and the popular press (tabloids). They have a certain line of separation – the year of their foundation, 1896 (when Daily Mail was open), but they also differ by the content. Broadsheets “contain political, industrial and cultural news and devote pages to finance matters and international news” (Рябова, 2004, 10). The popular press “contains the sensational stories and aim to excite the reader” (Рябова, 2004, 11). These types of press differ even by size and style: tabloids are half size of broadsheets and they use very large headlines and photographs (ibidem).

The tendency to create a narrower framework of understanding outside the discursive forms can be connected to the characteristics of the edition. The work experience in a local newspaper showed that the reader can be unprepared for complicated analytical articles. So we can say that the level of the readers' background can considerably limit the editor's possibilities. As in the case with this local newspaper, to publish an article about tolerance we had to write an article explaining the notion of tolerance and then write one more article explaining the topicality of the problem. Only after these two articles we could expect that the reader was prepared for an analytical article on a topic like this.

It is worth mentioning that this motive of limitation may not be the most frequent. The problem of credibility of the given information is more relevant for entertaining editions, because they often try to cause a sensation. Within media analysis the questions of mass-media functions and the objectivity of information transmitted by them initially drew researchers' attention. Today the researchers claim that “mass-media note the processes of aberration of cultural and educational functions, exaggeration of function of relaxation and the development of new marketing and PR functions” (Савинова, 2010, 88).

The requirement of neutral position can serve a limiting power in informational agencies. They cannot openly criticize politicians, so they just ignore them. Thus, for the readers of this edition a political actor is excluded from the space where he or she fights for electorate's support. We can see the same situation with ethnic groups: the fact of their existence can be ignored, so a definite ethnic group can be excluded by an informational agency or another type of edition from the cultural space it belongs to. If some types of "empty signifiers" are debatable, because they can be judgmental, then such an "empty signifier" as ignoring an ethnic group is beyond doubt. In our opinion, the more ethnic groups have the possibility to represent themselves, the better and more harmonious interethnic relationships are in the society. Not only the fact of representation of a definite group but also its possibility to represent itself, to make self-representation is one more criterion to be mentioned here. This statement can be illustrated by a project on self-representation implemented British group "Media 19" in the UK and Hungary. According to a Hungarian researcher who participated in the project, "there exists negative context about minority group in the media. These negative approaches are strengthening the common prejudices against Roma origin people, refugees, homeless people, and are inhibiting the process of their integration. The negative effect of these paternalistic, platitudinous reports could be reduced by media actions built on the active participation and self-representation of the stakeholders, where the editors use a minority approach and avoid the majority viewpoint" (Meszaros, 2013, 51).

Readers' reactions to the issued message can serve a part of self-representation. Within the work with internet media this aspect is quite transparent, because sites can count the number of visitors of a landing page or the number of visits of each item published on the site. Working with printed media, we can only speak about issued readers' responses or comments. The problem of feedback is the key problem of limits of text analysis that only allows identifying the information the texts transmit. But both content-analysis and discourse analysis cannot determine if the text transmits information successfully or not or if the readers' opinions coincide with the view transmitted by edition, because "people respond to media in very different ways" (Bird, 2007, 132).

That's why the research of audience reception should involve surveys, interviews or focus group methods. It can help verify data and compare the results of content-analysis and discourse analysis with the efficiency of images created by mass-media and their reception. Besides that, the combination of

these methods can show how mass-media influence everyday life. The comparison of data of public opinion poll with the results of content-analysis of image of an ethnic group is a simplified method. But in this case we cannot identify the readers of the analyzed edition, so the comparison can be quite rough.

In conclusion we can say that today media analysis plays an increasing role in ethnological researches where the focus is shifting from traditional communities to virtual ones, including communities based on reading the same book or watching the same series. To construct the categories of analysis of mass-media, we can use two approaches: based on the content of texts (i.e. on the frequency of words in analyzed texts) or on the researcher's view (i.e. on categories representing the social context). The problem of feedback given by readers to media shows the necessity to combine methods of content-analysis and discourse analysis with traditional methods used in ethnology (participant observation, in-depth interview, survey, etc.).

Note

¹ S. Hall investigates the processes of encoding and decoding in terms of television, so, describing discursive forms, he writes about audio-visual form of TV discourse.

Literature

Bird E. Applying Visual Methods in Ethnographic Research // Doing cultural anthropology: projects for ethnographic data collection. Waveland Press, Inc., 2007.

Bird E., Baber J. Constructing a Virtual Ethnography // Doing cultural anthropology: projects for ethnographic data collection. Waveland Press, Inc., 2007.

Hall S. Encoding / decoding // Culture, Media, Language. Routledge, 2005.

Meszaros Attila Immigrations' Self-Representation // Postfactum: Historical Anthropology Studies, Odesa, 2013.

Moore K., Mason P., Lewis J. Images of Islam in the UK. The Representation of British Muslims in the National Print News Media 2000-2008 // ethnonet.ru/lib/1003-01.html#_edn*, 2011.

Sherzer J. Kuna Ways of Speaking: An Ethnographic Perspective. Austin, 1983.

Wolfe Alvin, Hagen Guy. Developing an Electronic Ethnography // Doing cultural anthropology: projects for ethnographic data collection. Waveland Press, Inc., 2007.

Душакова И. Динамика представлений о Молдове в российских печатных СМИ 2002–2011 гг. (на примере газет «Известия», «Новая газета») // Postfactum: Historical Anthropology Studies, № 3, Одесса, 2013а.

Душакова И. Образ Молдовы в российских СМИ (на примере изданий «Известия» и «Новая газета»). Магистерская работа, ун-т Высшая Антропологическая Школа, Кишинев, 2013б.

Йоргенсон М. В., Филлипс Л. Дж. Дискурс-анализ. Теория и метод. Харьков, 2008.

Осипов Г. В. Рабочая книга социолога. М.: Наука, 1977.

Радченко Д. Панночка помэрла: дискурсивные модели воспоминания о фольклорной практике в интернете // Фольклор в поле и кабинете: знание информанта и интерпретация антрополога. М., 2014.

Романов П. В., Щепланова В. В., Ярская-Смирнова Е. Р. Женщины-террористки в интерпретативных моделях газетных СМИ // Полис, № 6 (77). СПб., 2003.

Рябова Н.В. Чтение прессы на английском языке, М., 2004.

Савинова О. Н. Этнокультурный дискурс в региональной прессе (на примере Приволжского федерального округа) // Тишков В. А. (отв. ред.) IX Конгресс этнографов и антропологов России: Тезисы докладов. Петрозаводск, 4-8 июля 2011 г. Петрозаводск: Карельский научный центр РАН, 2010.

Тавадов Г. Т. Этнология. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2011.

Танис К. Этика журналиста и социальная ответственность <http://www.eu.spb.ru/index/news-archive/2014/13672-etika-jurnalista>, СПб, 2014.

Эриксен Т. Успех с горьковатым послевкусием: рассказ о норвежской антропологии. М., 2012.

Rezumat

Articolul descrie problema de aplicare a metodelor de analiză a mass-mediei într-o cercetare etnologică. Au-

torul analizează limitele metodelor de content-analiză și de analiză a discursului ca metode principale de analiză a textelor în mass-media.

Cuvinte-cheie: mass-media, analiza discursului, analiza conținutului, texte în mass-media, sursa etnografică.

Резюме

В статье рассматривается проблема применения методов анализа СМИ в этнологическом исследовании. Автор поднимает вопрос границ возможностей контент-анализа и дискурс-анализа как основных методов анализа медиатекстов.

Ключевые слова: СМИ, дискурс-анализ, контент-анализ, медиатекст, этнографический источник.

Summary

The article considers the issue of application of media analysis methods in an ethnological research. The author raises the problem of limits of content-analysis and discourse-analysis as the main methods of media texts analysis.

Key words: media, discourse-analysis, content-analysis, media texts, ethnographic source.

RECENZII

С. П. Прокоп «Особенности русской составляющей литературного процесса Молдовы второй половины XX в.» (Кишинев, 2014, 208 с.)

Вниманию читателя представлено оригинальное исследование литературного процесса Республики Молдова второй половины XX в., а именно его русской составляющей. Данная монография является плодом многолетнего труда автора. С. П. Прокоп четко обозначила цели и задачи исследования, что предопределило последовательность и логику самой работы. Одним из достоинств монографии является то, что в ней освещена как суть самого понятия «литературный процесс», так и особенности его компонентов: художественная литература, авторы, критика, история литературы, творческие направления, периодика, издательское дело, переводческая деятельность и т. д. Все они обстоятельно рассмотрены в исследовании. В этом и заключается его теоретико-методологическая ценность.

Интерес вызывает вторая глава, в которой рассматриваются трансформационные процессы в поэтическом восприятии образа родины в творчестве русских поэтов Молдовы указанного периода. У читателя может возникнуть вопрос о том, насколько целесообразно помещать данный раздел после первой главы, а не в финальной части работы. Однако после прочтения всей монографии становится понятно, почему автор поступил именно так. Дело в том, что русские литераторы республики жили и творили в совершенно иной этнической среде, а некоторые из них – за пределами своей исторической родины. Поэтому весьма важно было представить их собственные ощущения, впечатления, мысли, которые, несомненно, отразились в их творчестве. Пребывание в иноэтничном и иноязычном окружении, так или иначе, повлияло на весь облик русской литературы в республиках бывшего СССР. Интересны в этом контексте выводы по формированию этнической идентичности русских Молдовы, которая, зародившись в интеллектуальной среде в середине прошлого века и прежде всего в кругах творческой элиты, в переломные моменты истории обретает более четкие контуры.

Не менее значимым является вопрос наличия литературной критики в этой среде, без которой невозможно полноценное развитие ху-

дожественной литературы. Автор совершает экскурс в историю русскоязычной литературной критики Молдовы, указывая на причины ее кризиса. С. П. Прокоп приводит интересные примеры полемики и дискуссий, разгоравшихся в конце 80-х – начале 2000-х гг., свидетельствующие об интенсивности проявления социально-экономических и политических факторов, влияющих на литературный процесс. Трансформация в области ценностной системы неизбежно сказывалась и на литературе.

В этом контексте уместно подчеркнуть, что автор не обошел вниманием один из немногих литературно-художественных журналов на русском языке «Кодры», который выполнял ряд важных функций: пропаганда молдавской литературы и культуры на территории всего постсоветского пространства; формирование отряда переводчиков, обеспечивающих качественные переводы произведений молдавских авторов; в рамках просветительской миссии – перевод и публикация шедевров мировой литературы, включая лучшие произведения румынских и молдавских писателей. В целях формирования школы литературного мастерства осуществлялась публикация критических статей и обзоров профессиональных критиков; для поддержки местных подрастающих молодых литературных дарований – публикация дебютных произведений отдельными блоками в журнале и выделение один раз в году журнальной площади молодым, начинающим авторам; в целях поддержки литератур национальных меньшинств республики – публикация переведенных на русский язык произведений украинских, болгарских, гагаузских, еврейских и цыганских писателей; в русле формирования «молдавской пушкинианы» – публикация произведений ученых и писателей республики на тему «Пушкин в Молдавии»; в рамках поддержки и формирования отряда местных литераторов – публикация новых стихов и глав из новых книг; пропаганда российской современной и классической литературы; приобщение читателя к лучшим образцам румынской современной классической литературы.

Журнал распространялся не только в республике, но и по всему СССР, что давало возможность знакомиться с русской и русскоязычной литературой Молдовы далеко за ее пределами.

Общеизвестно, что проблема литературной критики всегда была актуальной, особенно для младописьменных литератур, в частности, для гагаузской, не обладающей этим важным компонентом литературоведения. Без критики невозможно полноценное развитие национальных литератур и сохранение этнической идентичности в иноэтнической среде.

Верным и обоснованным представляется и то, что автор, разделяя точку зрения А. Чагина о том, что русскую литературу в субъектах бывшего СССР можно охарактеризовать как «одна литература и два литературных процесса», предлагает эту модель спроецировать на местный контекст.

В ныне независимых государствах, некогда входивших в состав СССР, русский фактор, проявляющийся в русской культуре и духовности, начинает ослабевать. Насколько он сохранится в

дальнейшем, покажет время. Заслуга автора монографии в том, что ей удалось запечатлеть одну из интереснейших страниц в истории русской литературы Молдовы и показать целостность литературного процесса в указанный исторический период, а также вклад русских/русскоязычных литераторов в сохранение своей культурной идентичности.

На наш взгляд, данная работа не является чисто литературоведческой, поскольку, отражая в основе своей динамику и состояние, компоненты художественного процесса русскоязычных писателей второй половины XX в., автор непринужденно воссоздал исторический контекст, в рамках которого имели место этнополитические коллизии указанного периода, приведшие к социально-политическим и геополитическим трансформациям.

Данный труд, несомненно, вызовет живой интерес не только у литературоведов, но и у историков, этнологов, социологов, то есть и у всех тех, кто занимается изучением идентичности в трансформирующемся обществе.

докт. Диана НИКОГЛО

ПУТЬ ИССЛЕДОВАТЕЛЯ В ЛАБИРИНТАХ ПОВСЕДНЕВНОСТИ

Рецензия на монографию М. Н. Губогло «Антропология повседневности»
(М., 2013, 752 с.)

Однажды мне пришлось общаться с одним из знакомых художников – Евгением Осередчуком. И, воспользовавшись случаем, я задал профессионалу вопрос, который давно мучил меня как дилетанта: «Отчего многие жанры современного художественного искусства вызывают не только массу вопросов, но и откровенно требуют пояснений...?» Ответ прозвучал вполне исчерпывающий: «Каждый художник ищет свой особый, ранее не существующий путь. Тот, кому повезет его найти, становится известным. Отсюда появляются картины из песка на стекле или та же флористика...».

Наука всегда отличается своей консервативностью, но и она время от времени позволяет избранным расширить строгие академические рамки и дополнить их содержанием отдельными новаторскими идеями, новыми методологическими подходами. Я убеждаюсь в этом, когда держу в руках монографию известного российского ученого-этносоциолога Михаила Николаевича Губогло со звучным названием «Антропология повседневности».

Книга представляет интерес в силу целого ряда причин. Во-первых, она несет в себе заряд глубокого историзма, во-вторых, удивляет широтой авторского взгляда, который транслируется читателю посредством альтернативного классической этнологии подхода – самоанализа, в последнее время представляемого как «антропологизация авторства» или, как пишет сам автор в одной из своих статей, посредством трансляции и изучения себя по типу «сам себе этнолог»¹.

Далеко не все из обывателей вообще знают, что такое этнология. Но, тем не менее, зачастую не подозревая о существовании этой науки, они выступают как носители культуры повседневности, с одной стороны, и как хранители культурного наследия – с другой, являясь, кто в большей, а кто в меньшей степени отражателями, трансляторами и, конечно, пользователями этнокультурного знания.

Сила профессионального этнолога заключается в том, чтобы суметь отразить и транслировать народные знания, пропустив через себя.

Не смотря на огромный скачок прогресса, наука продолжает оставаться уделом достаточно

ограниченного по численности ученого цеха, и одними из основных трансляторов ценностей в массы выступают исследователи-эксперты.

Именно поэтому, помимо других достоинств, книга Михаила Губогло важна в качестве этнооблизирующей составляющей, – это особенно касается последних разделов работы, посвященных осмыслению (этносоциальных реалий родного автору Буджака и судьбы соэтников-гагаузов).

Одним из требований гуманитарной науки настоящего является быстрое реагирование на вызовы времени, умение мобилизоваться и вовремя реагировать на происходящее. Именно этим и отличается творческая судьба профессора М. Губогло, выпустившего за последние два десятилетия целый ряд глубоких монографических исследований: «Энергия памяти» (1992); «Мобилизованный лингвизм» (1993); «Развивающийся электорат России. Этнополитический ракурс» (1995); «Языки этнической мобилизации» (1998); «Может ли двуглавый орёл летать с одним крылом? Размышления о законотворчестве в сфере этногосударственных отношений», (2000); «Идентификация идентичности» (2003); «Русский язык в этнополитической истории гагаузов» (2004); «Именем языка. Очерки этнокультурной и этнополитической истории гагаузов» (2006) и др. В это же время исследователь руководил серьезным проектом «Национальные движения в СССР и постсоветское пространство», результатом которого стало издание 130 томов исследований, среди которых 12 томный труд, посвященный этносоциальным процессам в Удмуртии, и 10 томная работа «Курсом развивающейся Молдовы».

Академик В. А. Тишков, написавший предисловие к монографии Михаила Николаевича, справедливо отметил, что «опора на личные воспоминания представляет собой не бунт этносоциолога, а пополнение арсенала новой науки дополнительными возможностями, не опровержение, а подтверждение этносоциологии как части антропологии и ее потенциальных возможностей в деле осмысления истории и современной повседневности»².

Михаил Губогло справедливо отмечает: «Современный специфический интерес к индивиду

представляет, прежде всего, интерес к антропологии человека как носителя изменяющейся культуры и как субъекта самоидентификации. Ответом выступают интимные письма, дневники (для себя), автобиографии, в которых делается попытка, известная с античности, уяснить самому себе, каким образом реагируют на вызовы внешней среды душа и поступки человека на разных этапах жизненного цикла. При этом предполагается, что, во-первых, характерные для жанра автобиографии "чейные" события и факты не менее важны для читателей и исследователей, чем "ничейные"³. В. В. Карлов, рассуждая об этнонациональной рефлексии подчеркнул важность дифференциального подхода в анализе текста, сравнив труды двух крупнейших историографов науки – А. Н. Пыпина и С. А. Токарева. Он обратил внимание на то, что первый не только, а вернее сказать, не столько ставил задачей транслировать подходы ученых на развитие этнографической науки, сколько старался отразить и осмыслить состояние «развития общественных взглядов на "народность"...», когда в структуре этого сознания сами разновидности рефлексии еще недостаточно дифференцировались и профессионализировались⁴.

Книга М. Н. Губогло подробно представляет весьма широкий спектр авторских наблюдений и впечатлений. Она выигрывает своей эмоциональностью и тем зарядом романтизма, которые присущи и самому автору. Те, кто знаком с Михаилом Николаевичем, знают о том, что он неисправимый мечтатель и романтик. Поэтому его книги получаются такими образными и насыщенными примерами из культуры повседневности. При этом важно отметить, что элементы традиционной культуры, изучаемой автором, не являются для него чужой. В монографии умело проводится анализ большой советской культуры через призму автобиографической этнологии. Примером тому являются различные векторы культурного развития и адаптации, которые прошел автор, в течение жизни и которые оставили неизгладимый след в его судьбе.

Первая часть книги посвящена анализу повседневной жизни сквозь призму автобиографии. Автор подробно останавливается на собственных впечатлениях и осмыслении того круговорота событий и трансформаций, которые уготовила ему послевоенная судьба. Здесь нашли свое освещение хрущевская «оттепель» и «излом повседневности» путем изложения увиденного глазами спецпереселенца. Сюда же можно отнести анализ повседневности, произведенный

автором в годы «оттепели и застоя». В процессе становления профессионала – этносоциолога М. Н. Губогло довелось познакомиться и пообщаться с массой ярких, неординарных специалистов, которые помогли автору рецензируемой книги создать ту особую индивидуальность, которая свойственна перу этого исследователя. А. С. Рудь, С. В. Кулешов, Ю. Б. Симченко, Ю. И. Мкуртумян, Ю. С. Бромлей – вот далеко не полный список тех, с кем пересеклась судьба автора и кто повлиял на становление и развитие его научных взглядов. Об этих людях и, самое главное, о той среде, которую формировали они вокруг себя и которая складывалась в определенной социальной системе, подробно пишет автор.

Интересна и насыщена вторая часть исследования «Антропологии повседневности». Автор выполняет роль проводника культуры малочисленного этноса – гагаузов. Благодаря творчеству Михаила Николаевича, многочисленное полиэтничное русскоязычное население России и других государств узнало и познакомилось с яркой культурой этого тюркского народа. В немалой степени усилиями автора утратил актуальность анекдот-быль, родившийся в конце 50-х – начале 60-х годов и подчеркивающий слабую осведомленность отдаленной массы людей вообще о существовании такого народа, как гагаузы: «Русская девушка с Урала вышла замуж за гагауза и уехала с ним в его родное село в Молдавию. Через год молодая женщина пишет письмо маме на Урал: "Здравствуйте, дорогая мама! У меня все хорошо, муж любит, живем ладно, ... но вокруг одни гагаузы"».

Мать прислала ответ: "Здравствуй, дорогая дочка, всем селом читали твое письмо, рады, что у тебя все хорошо... Просим только, при okazji вышли пару шкурков этих самых гагаузов, у нас же такие не водятся!..".».

Автор не только передает эмоциональные переживания связанные с отражением культуры своих соотечественников, но и сам выступает в качестве транслятора этой культуры, ее популяризатора и одновременно аналитика. Это особенно ощущается, когда автор рассуждает о взаимоотношении большого русскокультурного пространства с его родным гагаузским этносом. Всплеск этничности гагаузов в немалой степени связан с определенными закономерностями, сложившимися в культурном коде гагаузов, где одним из устойчивых факторов сохранения этнической идентичности выступает русский язык и ориентация на большую русскую культуру как альтернативу навязываемому румынизму⁵.

После прочтения книги Михаила Губогло лишний раз убеждаешься в его глубокой любви к собственному народу – гагаузам, гордо несущим свое имя в степях Буджака.

Здесь вспоминаются строки гагаузского поэта Петра Чеботаря, поместившего свое произведение в разделе, посвященном творчеству Михаила Николаевича Губогло, в сборнике статей «Этносоциология и этносоциологи»⁶:

Еще во времена паши
Нас приютил Буджак,
И трудимся мы от души,
И пляшем просто так.
Всегда готовы выполнять
Команды «бей» и «пей»!
Нам просто нечего терять,
Кроме своих степей.

В этом шуточном произведении остро чувствуется энергетика народа, его динамизм. Как четко это сумел передать поэт, так и автор рецензируемой книги сумел тонко, в очерковом стиле, представить различные стороны культуры гагаузского народа, его систему ценностей транслировать повседневность народа в творчестве гагаузских писателей – Степана Курогло, Дмитрия Кара Чабана. Интересен и по-своему новаторски представлен раздел, отражающий образы повседневности гагаузского народа в творчестве Дмитрия Савастина, Петра Фазлы, Дмитрия Айоглу, Федора Дудогло, Ольги Унгуряну и других представителей гагаузской творческой судьбы.

В творчестве профессиональных мастеров пера и кисти, проживающих на перекрестке восточнороманской, восточнославянской и тюркской культур при сохранении этнического стержня одновременно ощущается эта самая неповторимая этнокультурная харизма, которая, подчеркивая тесное переплетение культур одновременно позволяет без труда узнать и ощутить многогранную гагаузскую самобытность.

Книгу М. Н. Губогло «Антропология повседневности» читать интересно, она будит мысль...

Примечания

¹ Губогло М. Н. Сам себе этнолог. Из автобиографических записей // Revista de Etnologie și Culturologie, 2008. Vol. 4. P. 76 – 87.

² Тишков В. А. Предисловие // Антропология повседневности. М.: Языки славянской культуры, 2013. С. 13.

³ Губогло М. Н. Антропология повседневности. М.: Языки славянской культуры, 2013. С. 36.

⁴ Карлов В. В. Этнонациональная рефлексия и предмет этнологии // Этнологическое обозрение. 2000. № 4. С. 3–21.

⁵ В данной монографии автор лишний раз подчеркивает тесную связь регионального языка с языком великой русской культуры. Более подробно он останавливается на анализе этого феномена в другой своей монографии – «Русский язык в этнополитической истории гагаузов (вторая половина XX века)». (М., 2004).

⁶ Петр Чеботарь. О нас, о гагаузах // Этносоциология и этносоциологи. Исследования, поиски, воспоминания/Сост.: Н. А. Дубова, Л. В. Остапенко, И. А. Субботина. М.: Старый сад, 2008. С. 307.

докт. хаб. Вячеслав СТЕПАНОВ

IN MEMORIAM

CONSTANTIN POPOVICI (1924–2010) – 90 DE LA NAȘTERE



S-au împlinit 90 de ani de la nașterea celui, pe care cu toate justificarea îl putem plasa în constelația personalităților din epoca Renașterii, după atitudinea sa față de viață și de muncă. Om de acțiune, Constantin Popovici a creat un întreg Univers științific prin abnegația și talentul său strălucitor de savant, gânditor și îndrumător științific. Născut la începutul secolului trecut, ar fi putut să fie mândria oricărei generații de oameni iluștri din trecut.

Numele lui Constantin Popovici – om de știință, academician, celebru critic literar, eminescolog, istoric literar, folclorist și scriitor, este cunoscut nu numai consătenilor, care au numit în cinstea academicianului cea mai frumoasă stradă, nu numai locuitorilor din Cernăuți, care au deschis la Centrul Internațional Cultural și Științific a diasporei ucrainene un Muzeu dedicat vieții și creației, dar și în afara Republicii Moldova și Ucrainei.

Constantin Popovici s-a manifestat într-un larg diapazon științific de investigație teoretică și aplicată în domeniul literaturii universale, afirmându-se mai ales în eminescologia postbelică și în comparativistică la nivelul literaturilor est-europene. Este autor al 50 de cărți și peste 600 de publicații, scrise în limbile română, rusă și ucraineană.

În anul 2008 apare primul volum al „Scrierilor alese” din cele XV volume, pregătite pentru tipar printr-un enorm efort și muncă asiduă a academicianului. Pe parcursul acestor aproape trei ani, când la sfârșitul fiecărui an Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM se bucura cu o serie de cărți, ca și autorul acestora, Constantin Popovici lucra, ca în timpul războiului: fără repaus, într-un ritm intens. În ultimele

luni, când boală insidioasă a devenit prea puternică, Constantin Popovici a reușit să pregătească pentru editare ultimul, cel de-al XVI-lea volum, care nu era de la bun început prevăzut în planul editării. „Scrierile alese” ale regretatului academician Constantin Popovici abordează nu numai toată problematica științifică a savantului, dar au inclus toate operele artistice ale scriitorului Constantin Popovici, publicate în trei limbi: română, rusă, ucraineană.

Monografia „Eminescu. Viața și opera” din volumul I – e în a șaptea ediție, fiind nevăzută și completată cu date și materiale noi. În anexă e reprodusă corespondența autorului cu eminescologi de văz, inclusiv cu Gheorghe Eminescu – ultimul descendent din neamul bărbătesc din celebra dinastie. Volumul II al „Scrierilor” prezintă cartea a doua „Эминеску. Жизнь и творчество” (în limba rusă) într-o variantă prescurtată a originalului. Sunt în fond reproduse aceleași capitole și probleme, accentuându-se momentul legăturilor literare moldo-ruse. Monografia „Ion Creangă și basmul est-slav”, care face parte din cel de-al III-lea volum, abordează problema afinității basmelor marelui humuleștean cu motivele folclorice ale slavilor de răsărit. Volumul IV prezintă reeditarea monografia „Український театр на кишинівській сцені» (în limba ucraineană). În baza materialelor de arhivă autorul restabilește istoria teatrului ucrainean în Basarabia de la sfârșitul secolului al XIX-lea – începutul secolului al XX-lea. Tot în limba ucraineană este editat volumul V – „Нариси українського фольклору та художньої літератури Молдови”. Pentru prima dată în Republica Moldova, care a deschis în ultimele decenii calea pentru dezvoltarea cul-

turii etniilor conlocuitoare, a apărut o monografie, unde sunt generalizate și studiate lucrările artistice ale scriitorilor de limbă ucraineană, a fost scrisă o istorie a literaturii ucrainene din Moldova, care, ca urmare, este considerată de autor ca o componentă a procesului literar republican. A doua componentă esențială este considerată și literatura rusă locală, căreia îi este rezervată altă lucrare din „Scrierile alese”: volumul VI – „Русская литература в Молдове”. Literatura rusă din Republica Moldova are o istorie destul de îndelungată. Încă la începutul secolului al XX-lea apăreau cărți în limba rusă. Acest proces s-a intensificat semnificativ în anii 50 ai secolului trecut. Astfel în componența Uniunii scriitorilor din Moldova activa o secție specială de scriitori de limbă rusă. În carte sunt analizate și apreciate diferite genuri și tematici apărute în ultimii zeci de ani. Tot în contextul legăturilor literare sunt prezentate în volumul VII „Relații literare moldo-ruso-ucrainene”. Lucrarea se înscrie într-o tematică firească, întrucât relațiile literare moldo-ruso-ucrainene au o istorie îndelungată și un suport substanțial.

Următoarele volume ni-l reprezintă pe academicianul Constantin Popovici ca scriitor talentat, care domina la perfecție trei limbi, fiind autor al romanelor: „Бентежний світанок” (în l. ucraineană, vol. VIII), „Скривдені доли” (în l. ucraineană, vol. IX), „На крутих перегонах” (în l. rusă, vol. X), „Тревожный рассвет” (în l. rusă, vol. XI), „Трудные судьбы” (în l. rusă, vol. XII), „На крутих перегонах” (în l. rusă, vol. XIII).

Unul din ultimele volume (cel de-al XIV) include o serie de materiale legate de amintirile militare ale autorului despre Artiom Lazarev „Жизнь отдана народу”. Cartea e bazată pe amintiri, documente și materiale de arhivă, prin care este restabilită calea de creație și viața academicianului Artiom Lazarev (fostul ministru al învățământului, Președinte al Consiliului Suprem, fost ministru al culturii, rectorul Universității de Stat, vicepreședinte al Academiei). Volumul XV – „Academicianul Constantin Popovici. Savant, scriitor, om” include materiale bibliografice, aprecieri, date biografice ale academicianului C. Popovici.

În mare măsură tot diapazonul amplu al tematicii științifice a lui Constantin Popovici și-a găsit continuitate în lucrările discipolilor săi, care au fost mulți ani la rând îndrumați de un conducător înțelept și grijuliu. Patriarhul domeniului „Literatura universală și comparată” pe parcursul anilor a crescut o întregă generație de savanți, lucrările cărora se înscriu în mare măsură în domeniul literaturii române, ruse, ucrainene, bulgare, găgăuze, evreiești, fapt ce ne permite să constatăm că sub egida academicianului Constantin Popovici s-a format și s-a dezvoltat o

școală științifică de pregătire a cadrelor de înaltă calificare. Pe parcursul activității acestei școli au fost pregătiți doctori în științe: S. Pinzaru (*Творчество М. Горького в Молдавии*, 1968), A. Matcovschi (*Вопросы молдавской культуры и литературы на страницах русской печати /1880–1905 гг./*, 1972), T. Botnaru (*Молдавская советская поэзия в оценке русской литературной критики /60–70-е гг./*, 1980), L. Birlădeanu (*Sentimentul naturii în poezia etnicesciană*, 1982), R. Kleiman (*Сквозные мотивы творчества Ф. М. Достоевского в контексте литературных связей*, 1983), I. Suhareva (*Проблема героя в творчестве русских писателей Молдавии*, 1984), T. Mitracova (*Вопросы современного эминесковедения /послевоенный период/*, 1985), L. Bostan (*Становление и развитие молдавской литературы в Советской Буковине*, 1987), M. Șlehtițchi (*Жанрово-стилевые поиски в молдавской прозе для детей /60–80-е гг./*, 1990), G. Topor (*Молдавская тематика в творчестве А. Ф. Вельтмана*, 1997), M. Lemster (*Opera fabulistului Eliezer Șteinbarg în contextul literaturii evreiești din Basarabia în anii 20–30 al sec. al XX-lea*, 1999), I. Șihova (*Карнавально-меннипейная традиция в мировой литературе XX века*, 2003), S. Procop (*Characterul eroului liric și evoluția lui în poezia rusă din Moldova din jumătatea a II-a a secolului al XX-lea*, 2003), N. Sporîș (*Cercetările literare ale lui A.I. Iațimirschi în contextul dialogului dintre culturile slave și română*, 2003), D. Apetri (*Receptarea literaturii ucrainene în Republica Moldova între anii 1924–1984*, 2005); și doctori habilitați: S. Pavlicenco (*Receptarea literaturii spaniole în spațiul cultural românesc*, 1998), E. Prus (*Reprezentarea românească a parizienilor în literatura franceză din a II jum. a sec. XIX-lea*, 2005). Majoritatea temelor au fost discutate pentru prima dată în istoria literaturii și au obținut apreciere înaltă în mediul științific din țară și peste hotare. Mulți din foștii discipuli ai școlii au devenit cunoscuți savanți și apreciați pentru lucrările realizate de comunitatea științifică mondială.

Depășind boală severă, care îi răpea fulgerător puținele forțe ale vieții, Constantin Popovici a pregătit pentru publicare ultimul său volum din „Scrierile alese”, pe care l-a așteptat atât de mult...

Patru ani au trecut din ziua când a părăsit această lume trecătoare, dar în memoria celor care l-au cunoscut, s-a întipărit pentru totdeauna forța lui titanică de voință, care nu l-a lăsat până la ultima suflare.

În ziua albă și rece, de mare tristețe, la 5 decembrie 2010 ne-a părăsit un om de știință remarcabil, care a intrat în anele literare ca un Luceafăr moldovenesc.

dr. Svetlana PROCOP

DATE DESPRE AUTORI

Bejan-Volc Iu. Doctor habilitat în sociologie, cercetător științific principal, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM

Chiseliță V. Doctor în studiul artelor, cercetător științific coordonator, Centrul Studiul Artelor, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. chivas@yahoo.com

Cojuhari E. Doctor în filologie, cercetător științific superior, conferențiar, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. kcojuhari@gmail.com

Condriticova L. Doctor în studiul artelor, cercetător științific coordonator, conferențiar, Centrul Studiul Artelor, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM

Cvilincova E. Doctor habilitat în istorie, conferențiar, cercetător științific superior, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. cvilincova@mail.ru

Drumea L. Doctor în filologie, cercetător științific superior, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM

Duminica Iv. Cercetător științific stagiar, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM

Dușacova I. Cercetător științific stagiar, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM

Frolova A. Doctor în istorie, cercetător științific superior, Institutul de Etnologie și Antropologie al AȘ FR (Moscova, Federația Rusă). alexnauka@rambler.ru

Fulea L. Cercetător științific, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM

Grigorov G. Doctor în filologie, Universitatea de Nord-West „Neofit Rilsky”, Departamentul de cercetări culturale (Blagoevgrad, Bulgaria)

Hristov P. Doctor în istorie, conferențiar cercetător, Institutul de Etnologie și Folclor (Muzeul de Etnografie), Academia de Științe a Bulgariei (Sofia, Bulgaria). hristov_p@yahoo.com

Kojoleanko A. Doctor în istorie, Universitatea Națională „Yu. Fedikovici” (Cernăuți, Ucraina). G_kojoleanko@hotmail.com

Lesnikova G. Doctorandă, Universitatea Națională „I. Mecinikov” (Odesa, Ucraina)

Lipinskaia V. Doctor habilitat în istorie, cercetător științific principal, Institutul de Etnologie și Antropologie al AȘ FR (Moscova, Federația Rusă). russkie@iea.ras.ru

Makarova G. Doctor în sociologie, cercetător științific superior, Institutul de Istorie al AȘ a Republicii Tatarstan (Kazani, Federația Rusă). makarova_guzel@mail.ru

Moisei L. Cercetător științific stagiar, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM

Nicoglo D. Doctor în istorie, cercetător științific superior, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. nikoglo2004@mail.ru

Procop S. Doctor în filologie, conferențiar, Director al Centrului de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. svetlana.procop@mail.ru

Savostianova O. Cercetător științific, Muzeul rezervație de Stat de artă, istorie, arhitectură și științe ale naturii din Moscova (Kolomenskoe, Federația Rusă). info@mgomz.ru

Soroceanu E. Doctor în filologie, cercetător științific superior, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. sevdokia@mail.ru

Stepanov V. Doctor habilitat în istorie, profesor, cercetător științific principal, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. stepansky@mail.ru

Șihova I. Doctor în filologie, cercetător științific superior, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. shihova@gmail.com

Șofransky Z. Doctor habilitat în istorie, conferențiar, cercetător științific coordonator, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. zina.sofransky@gmail.com

Vodincear E. Doctor în istorie, asistent principal, Institutul de Etnologie și Folclor (Muzeul de Etnografie, Academia de Științe a Bulgariei (Sofia, Bulgaria). v_olena@abv.bg

Voronina T. Doctor habilitat în istorie, cercetător științific principal, Institutul de Etnologie și Antropologie al AȘ FR (Moscova, Federația Rusă). russkie2@iea.ras.ru

Zaicovschi T. Doctor în filologie, conferențiar, cercetător științific coordonator, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. ranzai57@mail.ru

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРАХ

Бежан-Волк Ю. Доктор хабилитат социологии, главный научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ

Водичар Е. Кандидат исторических наук, главный ассистент, Музей этнографии, Институт этнологии и фольклористики Болгарской Академии Наук (София, Болгария). v_olena@abv.bg

Воронина Т. Доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник, Институт этнологии и антропологии РАН (Москва, Россия). russkie2@iea.ras.ru

Григоров Г. Доктор филологии, Северо-Западный университет им. Неофита Рильского, Департамент культурных исследований (Благоевград, Болгария)

Друмя Л. Доктор филологии, старший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ

Думиника Ив. Младший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ

Душаклова И. Младший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ

Зайковская Т. Доктор филологии, конференциар, ведущий научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. tanzai57@mail.ru

Квилинкова Е. Доктор хабилитат истории, конференциар, старший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. cvilincova@mail.ru

Киселицэ В. Доктор искусствоведения, старший научный сотрудник, Центр искусствоведения, Институт культурного наследия АНМ. chisvas@yahoo.com

Кожолянко А. Доктор истории, Черновицкий Национальный университет им. Юрия Федьковича (Черновцы, Украина). G_kogolianko@ukr.net

Кожухарь Е. Доктор филологии, конференциар, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ.

Кондратикова Л. Доктор искусствоведения, ведущий научный сотрудник, конференциар, Центр искусствоведения, Институт культурного наследия АНМ

Лесникова Г. Докторант, Одесский национальный университет им. И. И. Мечникова

Липинская В. Доктор хабилитат истории, ведущий научный сотрудник, Институт этнологии и антропологии РАН (Москва, Россия). russkie@iea.ras.ru

Макарова Г. Доктор социологии, старший научный сотрудник, Институт истории АН Республики Татарстан (Казань, Россия). makarova_guzel@mail.ru

Моисей Л. Младший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ

Никогло Д. Доктор истории, старший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. nikoglo2004@mail.ru

Прокоп С. Доктор филологии, конференциар, директор Центра этнологии, Институт культурного наследия АНМ. svetlanaprosop@mail.ru

Савостьянова О. Научный сотрудник, Московский государственный объединенный художественный историко-архитектурный и природно-ландшафтный музей-заповедник (Коломенское, Россия). info@mgomz.ru

Сорочяну Е. Доктор филологии, конференциар, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. sevdokia@mail.ru

Степанов В. Доктор хабилитат истории, профессор, главный научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. stepansky@mail.ru

Фролова А. Доктор истории, старший научный сотрудник, Институт этнологии и антропологии РАН (Москва, Россия). alexnauka@rambler.ru

Фуля Л. Младший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ

Христов П. Доктор истории, доцент, Музей этнографии, Институт этнологии и фольклористики Болгарской Академии наук (София, Болгария). hristov_p@yahoo.com

Шихова И. Доктор филологии, старший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. shihova@gmail.com

Шофрански З. Доктор хабилитат истории, конференциар, ведущий научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. zina.sofransky@gmail.com

DATE DESPRE COLEGIUL DE REDACȚIE

Procop S. Redactor principal. Doctor în filologie, conferențiar, director al Centrului de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. svetlana-procop@mail.ru

Zaicovschi T. Redactor responsabil. Doctor în filologie, conferențiar, cercetător științific coordonator, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. tanzai57@mail.ru

Damian V. Secretar responsabil. Doctor în istorie, cercetător științific superior, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. viktormd-ru@mail.ru

Cara N. Doctor în filologie, cercetător științific superior, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. knadejda50@yandex.ru

Covalov A. Cercetător științific, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. kavalov@mail.ru

Dergaciov V. Doctor habilitat în istorie, conferențiar, cercetător științific principal, Centrul de Arheologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. dergaciov@mdl.net

Derlicki J. Doctor în etnologie, cercetător științific, Departamentul de Etnologie, Institutul de Arheologie și Etnologie, Academia de Științe a Poloniei (Varșovia). derlicki@iaepan.edu.pl

Duminica I. Doctor în politologie, cercetător științific superior, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. johny_sunday@yahoo.com

Dușacova N. Doctor în istorie, cercetător științific, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. dushakova@list.ru

Ghinoiu I. Doctor în geografie, cercetător științific principal, gradul I, secretar științific, Institutul de Etnografie și Folclor „C. Brăiloiu”, Academia Română (București). ionghinoiu@yahoo.com

Grădinaru N. Cercetător științific, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. gradinarunatalia23@gmail.com

Guboglo M. Doctor habilitat în istorie, profesor, vice-director, Institutul de Etnologie și Antropologie „N. Mikluho-Maklai”, Academia de Științe a Rusiei (Moscova). guboglo@yandex.ru

Nicoglo D. Doctor în istorie, cercetător științific superior, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. nikoglo2004@mail.ru

Skripnik A. Academician al Academiei de Științe Naționale din Ucraina. Director al Institutului Studiul Artelor, Folcloristică și Etnologie „M. Rilski” a AȘNU (Kiev). etnolog@etnolog.org.ua

Stepanov V. Doctor habilitat în istorie, profesor cercetător, cercetător științific principal, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. stepansky@mail.ru

Șabașov A. Doctor în istorie, profesor, Catedra de Arheologie și Etnologie, Universitatea Națională „I. Mecinikov” din Odesa (Ucraina). shabashaga@ukr.net

Șofranksy Z. Doctor habilitat în istorie, conferențiar, cercetător științific coordonator, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. zina.sofranksy@gmail.com

Știrbu A. Cercetător științific, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural al AȘM. stirbualina22@gmail.com

СВЕДЕНИЯ О РЕДКОЛЛЕГИИ

Прокоп С. Главный редактор. Доктор филологии, конференциар, директор Центра этнологии, Институт культурного наследия АНМ. svetlanaprosop@mail.ru

Зайковская Т. Ответственный редактор. Доктор филологии, конференциар, ведущий научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. tanzai57@mail.ru

Дамьян В. Ответственный секретарь. Доктор истории, старший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. viktormd-ru@mail.ru

Гиною И. Доктор географии, главный научный сотрудник, ученый секретарь, Институт этнографии и фольклора им. К. Брэилою Румынской Академии наук (Бухарест). ionghinoiu@yahoo.com

Грэдинару Н. Научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. gradinarunatalia23@gmail.com

Губогло М. Доктор исторических наук, профессор, зам. директора, Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН (Москва). guboglo@yandex.ru

Дергачев В. Доктор хабилитат истории, конференциар, главный научный сотрудник Центра археологии Института культурного наследия АНМ. dergaciov@mdl.net

Дерлицки Я. Доктор этнологии, научный сотрудник, Департамент этнологии Института археологии и этнологии АН Польши (Варшава). derlicki@iaerpan.edu.pl

Думиника И. Доктор политологии, старший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. johnny_sunday@yahoo.com

Душак ова Н. Доктор истории, научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. dushakova@list.ru

Кара Н. Доктор филологии, старший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. knadejda50@yandex.ru

Ковалов А. Научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. kavalov@mail.ru

Никогло Д. Доктор истории, старший научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. nikoglo2004@mail.ru

Скрипник А. Академик Национальной Академии наук Украины, директор Института искусствоведения, фольклористики и этнологии им. М. Рыльского НАН Украины (Киев). etnolog@etnolog.org.ua

Степанов В. Доктор хабилитат истории, профессор, главный научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия АНМ. stepansky@mail.ru

Шабашов А. Кандидат исторических наук, профессор кафедры археологии и этнологии, Одесский Национального университета им. И. И. Мечникова (Украина). shabashaga@ukr.net

Шофрански З. Доктор хабилитат истории, конференциар, ведущий научный сотрудник Центра этнологии Института культурного наследия АНМ. zina.sofransky@gmail.com

Штирбу А. Научный сотрудник Центра этнологии Института культурного наследия АНМ. stirbualina22@gmail.com

