

MINISTERUL CULTURII
INSTITUTUL PATRIMONIULUI CULTURAL

**MATERIALELE SIMPOZIONULUI
INTERNAȚIONAL DE ETNOLOGIE:
TRADIȚII ȘI PROCESE ETNICE**

Ediția III

CHIȘINĂU 2022

Organizarea conferinței științifice și editarea culegerii de articole fac parte din acțiunile programate în cadrul proiectului „Evoluția tradițiilor și proceselor etnice în Republica Moldova: suport teoretic și aplicativ în promovarea valorilor etnoculturale și coeziunii sociale”.

Opiniile exprimate în culegere aparțin autorilor articolelor respective și nu reflectă în mod obligatoriu punctul de vedere a editorului. Responsabilitatea pentru conținutul articolelor revine autorilor acestora.

Culegerea de studii a fost discutată și aprobată pentru tipar de către Consiliul Științific al Institutului Patrimoniului Cultural în ședința din 29 septembrie 2022 (proces-verbal nr. 5).

Coordonator: dr. Natalia Grădinaru

Recenzenți: dr. hab. Dumitru Cătălin ROGOJANU, dr. Ion DUMINICA

Redactare: dr. Tatiana ZAICOVSCHI (în rusă), Ana GOREA (în engleză)

Prepress: Notograf Prim

Tipar: Notograf Prim (notografprim@gmail.com)

Descrierea CIP a Camerei Naționale a Cărții

„Tradiții și procese etnice”, simpozion național de etnologie (3 ; 2022 ; Chișinău). Materialele Simpozionului Național de Etnologie „Tradiții și procese etnice”, Ediția a 3-a, 31 martie 2022, Chișinău. – Chișinău : Institutul Patrimoniului Cultural, 2022 (Notograf Prim). – 262 p. : fig., fot., tab.

Antetit.: Min. Culturii, Inst. Patrimoniului Cultural. – Tit. pe cop. paral.: lb. rom., engl. – Texte : lb. rom., engl., rusă. – Rez.: lb. engl. – Referințe bibliogr. la sfârșitul art. – 100 ex.

ISBN 978-9975-84-173-3.

39(082)=135.1=111=161.1

T 80

© Autorii

© Institutul Patrimoniului Cultural

Cuvânt înainte

Volumul de față apare în baza materialelor Simpozionului Internațional de Etnologie: Tradiții și procese etnice, care s-a desfășurat la data de 31 martie 2022, în cadrul Institutului Patrimoniului Cultural, în a treia ediție.

Reuniunea a avut ca obiectiv principal valorificarea, promovarea patrimoniului cultural national/ international și a tradițiilor etniilor conlocuitoare. Simpozionul a reunit oameni de știință, cercetători cu reputație din mai multe instituții de cercetare și învățământ superior atât din țară, cât și de peste hotare. Manifestarea științifică a constituit un bun prilej de comunicare între cercetători și schimb de idei și experiență acumulate, dar și a rezultatelor cercetărilor realizate în acest an.

Sesiunea plenară a Simpozionului a fost deschisă de către directorul Institutului Patrimoniului Cultural (în continuare IPC), dr. hab. Victor GHILAȘ. Domnia sa a salutat partenerii și participanții la reuniune și le-a mulțumit pentru că au dat curs invitației de a participa cu comunicări în cadrul Simpozionului. Mesaje de salut din partea partenerilor Simpozionului au fost transmise de către: dr. hab. Gherghina BODA de la Muzeul Civilizației Dacice și Romane, Deva, România și dr. Delia SUIOGAN de la Universitatea Tehnică din Cluj Napoca, Centrul Universitar Nord din Baia Mare, Facultatea de litere.

Atenția participanților la plenară a fost captată de diversitatea și actualitatea rapoartelor științifice prezentate de cercetători cu renume din țară și de peste hotare (dr. Adrian DOLGHI, Institutul Patrimoniului Cultural, dr. Natalia LAZAR, Facultatea de Litere, Centrul Universitar Nord din Baia Mare, Universitatea Tehnică din Cluj Napoca (Romania), dr. hab. Dumitru-Cătălin ROGOJANU, Muzeul Civilizației Dacice și Romane, Deva, România, dr. Delia SUIOGAN, Facultatea de Litere, Centrul Universitar Nord din Baia Mare, Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca, România și dr. Valentin ARAPU, Institutul Patrimoniului Cultural), reprezentanți ai instituțiilor cu care IPC are acorduri de colaborare. Imediat după ședința plenară, cercetătorii s-au întrunit în cinci grupuri de lucru, pentru a-și prezenta comunicările în cadrul secțiunilor: Patrimoniul etnocultural reflectat și promovat în expresie scrisă, artistică și în colecții muzeale, Cultura tradițională: resurse și soluții de valoricare, Cultura tradițională – sursă de cunoaștere istorică și identitară, Procese etnice, etnosociale și etnodemografice: istorie, prezent, perspectivă și Cultura tradițională: analize și sinteze etnologice și interdisciplinare. Simpozionul s-a regăsit în lista evenimentelor științifice programate de către Institutul Patrimoniului Cultural și a constituit unul din obiectivele Proiectului de cercetare „Evoluția tradițiilor și procesele etnice în Republica Moldova: suport teoretic și aplicativ în promovarea valorilor etnoculturale și coeziunii sociale” (2020–2023), desfășurat în cadrul Centrului de Etnologie al Institutului Patrimoniului Cultural. În cele cinci secțiuni, care au întrunit domeniile de cercetare ale Centrului de Etnologie al IPC, au fost prezentate 67 de rapoarte, în baza cărora au fost inițiate discuții substanțiale și formulate propuneri pentru activitatea de cercetare și inovare, precum și managementul cercetării.

Simpozionul a oferit o platformă convenabilă pentru comunicarea profesională între etnografi, istorici, antropologi, lingviști, specialiști în domeniul artelor, a căror activita-

te abordează o gamă largă de probleme legate de studiu tradițiilor culturale, practicilor sociale, aspectelor demografice și confesionale ale etniilor conlocuitoare, precum și problemelor de ordin metodologic.

Articolele incluse în volum se deosebesc prin modalitatea de abordare a chestiunilor puse în discuție și prin soluțiile propuse, fiecare autor aducându-și propria contribuție la investigarea diferitelor aspecte ale mesajului etnologic, ale educării în spiritul valorificării și salvării patrimoniului cultural.

Dr. Natalia Grădinaru

PERPETUAREA ROMBULUI ÎN ARTA TRADIȚIONALĂ ROMÂNEASCĂ

Lucia ADASCALIȚA, Viorica CAZAC
Universitatea Tehnică a Moldovei

Summary

Perpetuating the rhombus in traditional Romanian art

The rhombus as an ornamental motif of traditional art can be found both among the signs sewn on popular costumes or in interior textiles, on household objects, and among the shapes found in traditional cuisine. Being a geometrical motif with an archaic symbolic charge, characterized by perpetuity and cosmic sacredness, it was exploited and integrated into all the daily, celebratory and ceremonial circumstances of man.

In this context, the objective of the study was directed towards the presentation of the multi-criteria interpretation of this motif. On the one hand, the Rhombus carries a special semantic load, varied by the chromatic diversity and by the shapes it takes/generates, and on the other hand, the aim is to record and fix some valuable images of the objects bearing this decorative element. Noted for its wide use, the Rhombus is found in its geometric meaning as a singular element, in ensembles of motifs and geometric compositions integrated with other inscribed motifs, but also in free rendering that involves changes in outline and proportions. Thus, knowing the multiple values of the rhombus allows the revitalization of some compositions from the national folk art and the preservation of this ancient primary ornamental motif, while the aesthetic valences and spiritual interferences will serve as a source of inspiration for today's folk art creators.

The paper presents the results of the study carried out within the State Program 20.8009.0807.17 REVICULT.

Keywords: rhombus, meaning, ornament, symbol, values.

Introducere

Arta populară a răspuns mereu necesităților societății, completată continuu de multiple și variate obiecte de artă populară. Fiecare dintre ele denotă narațiuni prin elementele de limbaj artistic: semne, simboluri, structuri, care se doresc a fi percepute, identificate doar de către cei interesați în identitate culturală, în valorificarea și asigurarea continuității lor.

Rombul și aparența sa

Remarcat prin prezența sa frecventă în arta tradițională, *Rombul* a devenit subiect de studiu al cercetărilor în teren desfășurate în gospodăriile țărănești și muzeele din zonele de centru, sud și de nord ale Republicii Moldova, precum și în literatura de specialitate. S-a constatat că *Rombul* are o prezență remarcabilă în bogatul repertoriu ornamental al artei tradiționale. Atestarea frecvenței poate fi explicată prin argumentul că acest motiv îndeplinește și „a îndeplinit toate condițiile trebuincioase, impuse de tehnica țesutului, care silește pe artist să prefere liniile frânte celor încovoiate”, formulă ce poate fi valabilă și pentru alte tipuri de meșteșuguri (Miller 1927: 31, 32). Analiza prezenței *Rombului* în obiectele specifice diverselor genuri ale artei tradiționale este prezentată în Fig.1.

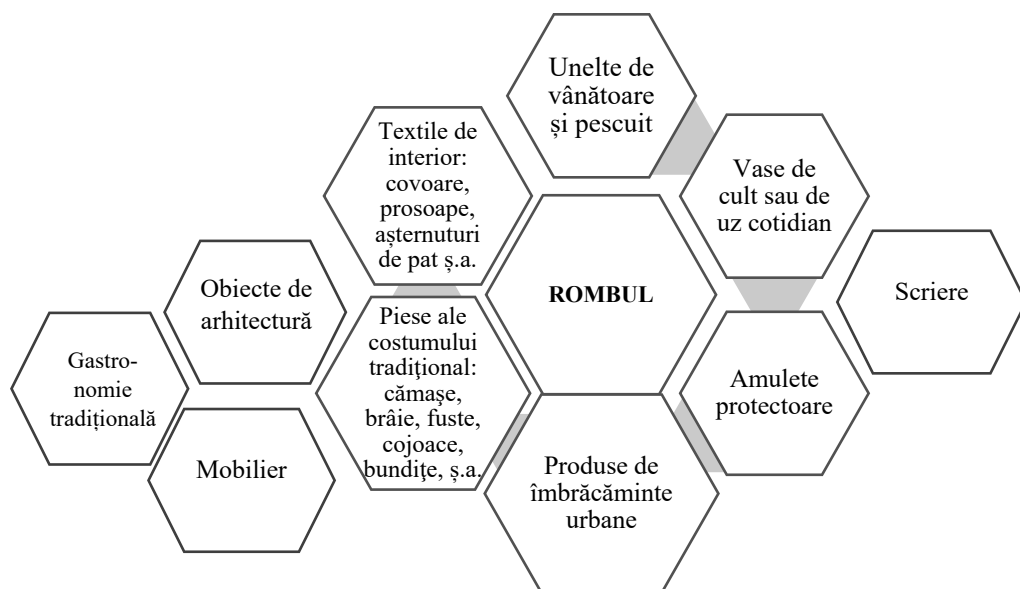


Figura 1. Prezența *Rombului* în arta tradițională

Semnificațiile atribuite *Rombului*

Pornind de la afirmația că, „operele de artă populară au de cele mai multe ori aspectul unui text enigmatic care poate fi citit numai cu ajutorul unei chei, pe care comunitatea o posedă cu titlu exclusiv” (Dima 1971: 38) s-a intenționat stabilirea unor semnificații specifice atribuite *Rombului*. Arta populară proprie diferitor popoare și perioade istorice este studiată în special prin prisma iterației simbolice argumentată de macrocosmosul identitar național. Analiza evoluției interpretării *Rombului* este prezentată în Fig. 2.

Astfel, s-a observat că, evoluând în timp, în accepțiunile diferitor popoare semnificațiile *Rombului* au oscilat dobândind caracter magic, simbolic și estetic. Ele s-au desprins din codurile majore ale culturii, din jocul lor dialectic și din interferența categoriilor fundamentale care susțin edificiul ideatic al motivului. Cu toate acestea, *Rombul*, „fiind o formă extrem de simplă, s-a strecurat de-a lungul veacurilor fără să își piardă caracterul primitiv, mulțumită mării regularități a elementelor” constitutive (Miller 1927: 14). Este necesar de menționat că alterațiunea formei *Rombului*, de altfel și a multiplelor motive din arta populară, este cauzată de materialul în care se reproduce motivul, forma obiectului de decorat și tehnologia utilizată. Astfel, la țărăncuțe, sau mai nou la meșterițele populare, se poate observa dibăcia cu care micșorează/măresc sau modifică un motiv, fiind călăuzite de instinct, de propriul gust estetic, de nivelul cunoașterii esențelor istorice, filosofice ce stau la baza motivelor ornamentale, de operarea cu simbolurile în reproducerea narațiunii etc.

Studii cu referință la semnificațiile oferite (Răchișan 2019) denotă că *Rombul* este un simbol ambivalent — un simbol geometric, dar și simbol solar. *Rombul* pare a fi un simbol totalizator care interacționează cu cercul, rozeta, pătratul, triunghiul, formând, împreună cu ele, o adevărată „familie” ornamentală, în totalitate subordonată cultului solar” (Antonescu 2009: 574).

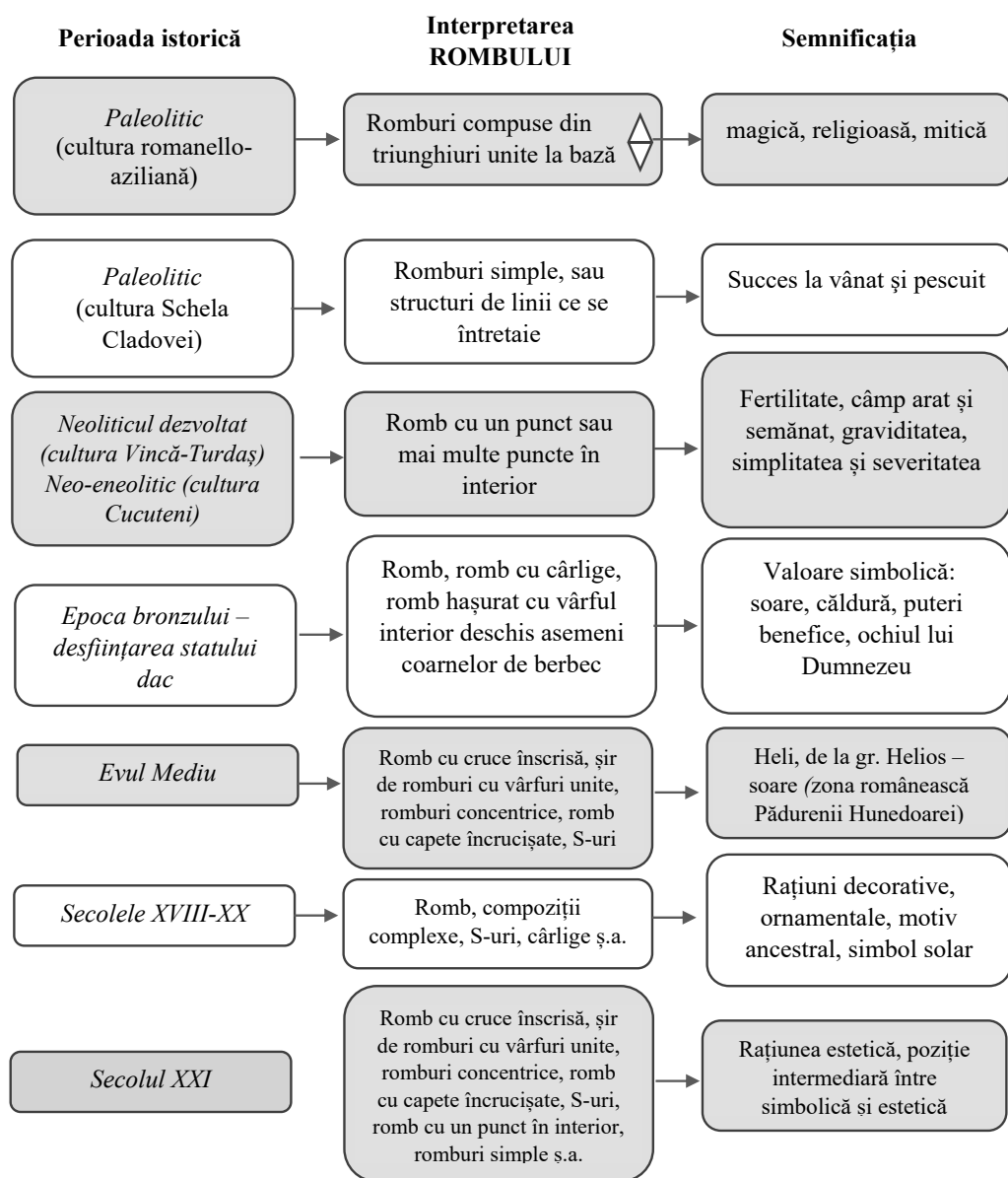


Figura 2. Semnificațiile specifice atribuite Rombului în diferite etape istorice,
după Zelenciuc V., Batca M.

În opinia autoarei Delia Anamaria Răchișan, *Rombul* nu întâmplător este denumit „roată”. Această denumire conduce spre ideea de cerc, rozetă — simbol solar. Cercul, având o formă perfectă, rotundă, era greu de redat pe materiale din fibre textile. Femeile de la țară, în loc de cerc, redau pe cămăși și pe ștergere rombul, denumit „roată”. Cercul duce cu gândul la perfecțiune, protecție, ciclicitate, eternitate, dinamism, divinitate. Cercul îmbracă o serie de accepțiuni: „cosmosul, divinitatea, perfecțiunea și viața [...] reprezenta zeul Soare [...] punctul central al cercului reprezintă centrul infinitului sau originea cosmică”;

„reînvierea miraculoasă din sine, în sensul unei doctrine a morții și renașterii [...] tot ceea ce ține de latura spirituală”; „la majoritatea popoarelor lumii, cercului i se atribuie o putere magică de apărare”.

O a doua interpretare face referință către *Romb* ca un pătrat întors. *Rombul*, precum pătratul, are laturile congruente. Pătratul reprezintă pământul, având patru laturi egale, generează, pe de o parte, stabilitate, pe de altă parte, îi conferă ființei umane posibilitatea de a fanda atât pe planul orizontal, cât și pe planul vertical. Nu întâmplător există patru anotimpuri, patru puncte cardinale, patru stâlpi pe care se sprijină pământul/universul, patru vânturi, patru faze ale astrului selenar, patru evangheliști etc. Patru reprezintă totalitatea: „Relația dintre el și cruce făcea din numărul patru un simbol incomparabil de plenitudine și universalitate, un simbol totalizator. La nivel simbolic, *Rombul* emană dinamism, reînstaurează starea de echilibru” (Răchișan 2019).

O altă argumentare vizează interferența *Rombului* cu triunghiul, fiind considerat a fi format din două triunghiuri alipite. Triunghiul este alcătuit din trei laturi. Cifra trei conduce la Sfânta Treime, la Mântuitorul Iisus Hristos. Abordarea triadică se regăsește prin trei magi, trei ore pe cruce, trei cruci pe Golgota, inscripția de pe cruce în trei limbi, abordarea referențială: naștere-viață-moarte; lumea subpământeană-lumea htoniană-lumea celestă; credință-speranță-iubire; bine-frumos-adevăr; egalitate-libertate-fraternitate; trup-suflet-spirit; regn mineral-regn vegetal-regn uman; mamă-tată-copil. Raportarea la romb cu două triunghiuri este sesizată confluența: ascendent-descendent, dialectica contrariilor care se armonizează: masculin-feminin, materie-spirit, pământ-cer, întuneric-lumină. În termenii lui Ivan Evseev, principiile opuse (masculin-feminin, cer-pământ) conferă echilibru, dat fiind faptul că sunt „semne ancestrale ale dragostei”.

În același timp, la nivel simbolic, *Rombul* face referință către Arborele Vieții: „Rombul nu este altceva decât desenarea, în oglindă, a triunghiului care reprezintă schematic bradul” (Antonescu 2009: 574). Funcționează legea corespondenței. Se pornește de la premisa că ce este sus este aidoma și jos. *Rombul* conține simultan două direcții (verticală și orizontală), la nivel simbolic, unește pământul cu cerul, materia cu spiritul, inferiorul cu superiorul, umanul cu divinul, stânga cu dreapta, masculinul cu femininul etc. și este un simbol solar necesar armonizării și vindecării (Răchișan 2019).

Multituidea valențelor semnificative atribuite *Rombului* a determinat sintetizarea lor și specificarea lor (Evseev 1994, Antonescu 2009, Chevalier, Gheerbrant 2009):

- Rombul și pătratul simbolizează inteligența (Maria și Nicolae Zahacinschi).
- Rombul nu este altceva decât desenarea, în oglindă, a triunghiului care reprezintă schematic *bradul* (Petrescu).
- Rombul este format din două triunghiuri și în cazul în care forma acestora este prelungă poate semnifica legătura între cer și pământ și chiar unirea între sexe (Chevalier, Gheerbrant 2009).
- Rombul este figura geometrică alcătuită din două triunghiuri unite la baza lor are semnificația conjuncției dintre două principii opuse: masculin și feminin, cer și pământ. Ca semne ancestrale ale dragostei, fecundității, fertilității și armoniei, romburile apar adesea și în ornamentica populară românească (Evseev 1994).
- Rombul nu poate fi desprins, ca interpretare, de *triunghi*, *rozetă*, *cerc*, *pătrat*, formând, împreună cu ele, o adevărată „familie” ornamentală, în totalitate subordonată cultului solar (Petrescu).

- Rombul ilustrează transpunerea cercului în țesătură — deoarece acesta din urmă este imposibil de realizat din cauza tehnicii de încrucișare perpendiculară a firelor (Gheorghiu, ziarul *Cultura*).
- Rombul este simbolul vulvei feminine începând cu desenele de pe pereții peșterilor din epoca magdaleniană, pe fondul păstrării funcții simbolice erotice, „unde” contextele simbolice predominante relevă din plin atributele fecundatoare ale motivului Romb (Evseev 1994: 157).
- Rombul este simbolul creației. Concentrarea pe imaginea rombului favorizează eliminarea blocajelor care împiedică procrearea. Vârfurile rombului reprezintă extremitățile crucii, acesta fiind asimilat cu o cruce. Crucea este un generator de energie care aliniază și echilibrează energia corpului. Acest semn influențează toate elementele de bază (Zegrea).
- „Romburile, simboluri străvechi, din perioada Culturii Cucuteni, sunt reprezentări ancestrale ale zeităților” (Zegrea).

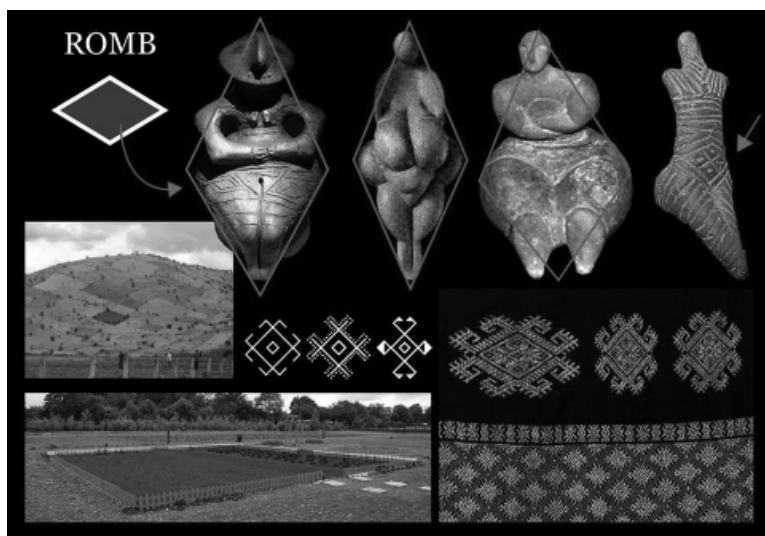


Figura 3. Reprezentarea ancestrală a zeiței Mamă în Cultura Cucuteni încadrată în Romb (Marius Zegrea)

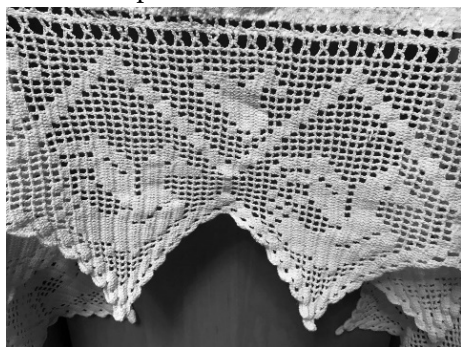
Prezența Rombului în textilele de interior

Atestat foarte prezent în ornamentica produselor textile și de îmbrăcăminte pe tot parcursul evolutiv al poporului român, *Rombul* variază prin multitudinea de interpretări stilistice precum:

- romb integrat cu elemente înscrise (Fig. 4);
- romburi compuse (Fig. 5);
- romb cu capete deschise asemeni coarnelor (Fig. 6);
- romb integrat cu alte elemente înscrise (adesea steaua cu opt vârfuri) (Fig. 7);
- romburi cu vârfuri unite (șiruri) (Fig. 8);
- romburi în trepte (coasta vacii) (Fig. 9);
- romburi — linii ce se întretaie și formează o structură (Fig. 10);
- romb concentric, romb cu punct, romb cu vârfuri unite (Fig. 11).

Perpetuarea motivelor este datorată transmiterii lor de la mama la fiică, precum și interesului tinerilor generații pentru tradițiile bunicilor și străbunicilor.

Reproducerea *Rombului* nu este delimitat de tehnologiile de prelucrare, acesta fiind identificat reprodus la țeserea: textilelor de interior atât în echipamente de țesut verticale cât și orizontale, textilelor pentru piesele vestimentare; prin croșetare în „horboțelele” prosoapelor, a fețelor de masă, așternuturilor de pat etc; prin tehnicile de coasere în costumul tradițional, „drumuri”, prin decorarea obiectelor din lut, lemn, piatră etc.



a



b

Figura 4. Romb în horboțică:

a — romb cu motive avimorfe înscrise; b — romb înscris în motive zoomorfe



Figura 5. Romburi compuse
Covor. Muzeul Ținutului Edineț

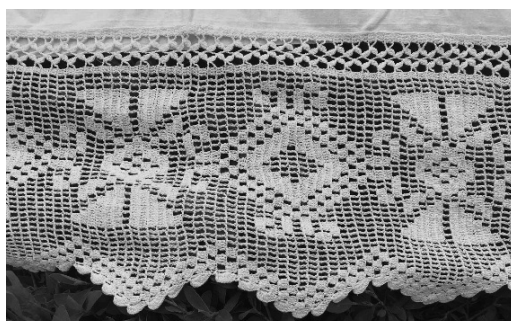


Figura 6. Romb cu capete încrucișate (cu coarne)
Prosop cu horboțică cu Romb cu capete încrucișate



a



b



c

Figura 7. Romburi integrate cu elemente înscrise

Prosop cu horboacă cu steau cu opt colțuri înscrisă în Romb

a — Muzeul Ținutului Edineț; b — Muzeul de Istorie și Etnografie din s. Mereni, r. Anenii Noi
c — Muzeul de Istorie și Etnografie din or. Călărași



Figura 8. Romburi cu vârfuri unite (șiruri), lăicer ales.

Autoare: Paterău Silvia (a.n. 1950), s. Sofia, r. Drochia

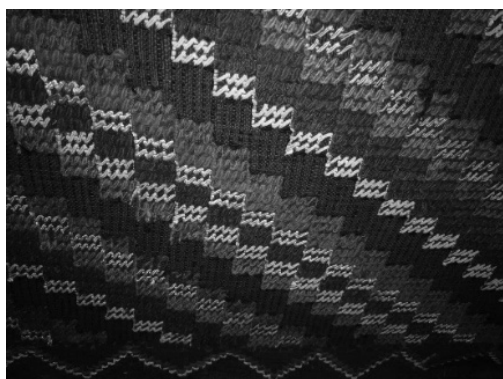


Figura 9. Romburi în trepte (coasta vacii)
Rumbă, Muzeul de Istorie și Etnografie,
s. Sofia, r. Drochia



Figura 10. Romburi — linii ce se întretaie și
formează o structură, cusătură sau drum
Autoare: Mustea Veronica (a.n. 1955),
o. Sîngerei



Figura 11. Romb concentric, romb cu punct, romb cu vârful unite
Cămașă cu platcă pentru femei, Muzeul Ținutului Edineț

Prezența *Rombului* în bucătăria tradițională

În bucătăria tradițională din Republica Moldova regăsim adesea prezentate produsele de patiserie (copturi/dulciuri) sub formă romboidală. De cele mai multe ori, *Rombul* este simplu, iar uneori cu mici modificări ale formei. Astfel, gospodinele din centrul și nordul țării, cum ar fi cele din raioanele Dondușeni, Drochia, Singerei, Orhei ș.a., gătesc și de sărbători, dar și cu alte ocazii, copturi precum: prăjituri cu amniu sau zăcuști (Fig. 12), hrustiși sau prăjiței (Fig. 13), zburăței/ urechea porcului/ minciunile/ urechiușe (Fig. 14). Toate acestea având forma inițială sau finală de romb. În vederea oferirii unui aspect mai deosebit, gospodinele taie forma romb astfel încât marginile să fie crenelate. Menționăm că foile pentru prepararea băițelor/ cornulețelor la fel sunt tăiate, preliminar rulării, în formă de romb (Fig. 15).



Figura 12. Romb crenelat
Prăjituri cu amniu, (s. Sofia, r. Drochia)
sau turte, zăcuști (r. Briceni, r. Dondușeni)



Figura 13. Romb crenelat
Prăjiței sau Hrustici
(r. Orhei, r. Dondușeni)

Valorificarea *Rombului* și prin intermediul artei culinare naționale constituie încă o modalitate de transmitere din generație în generație a încărcăturii simbolice, sacre a acestui motiv ancestral. Deci, astfel are loc dăinuirea în timp a acestuia.



Figura 14. Romb cu formă modificată
Urechea porcului sau urechiușe
(s. Sofia, r. Drochia)

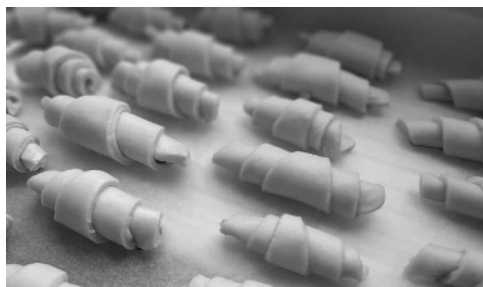


Figura 15. Romb rulat
Băiței/cornulețe

Concluzii

- Rombul în diferite interpretări are semnificații multiple, în funcție de motivul sau elementul ornamental aflat în imediata apropiere sau cu care creează structuri compoziționale, astfel semnificația rombului se modifică.
- Interpretările atribuite rombului identificate în teren, din zona de nord, sud și centru ale Republicii Moldova, au fost diverse în funcție de cultura și fantezia informatoarelor: *coasta vacii*, *coarne de berbec*, *soare*, *ochi*, *uzor cu romb*, *rumbe*, *cruce*, *prăjițel*.
- Adesea se atestă prezența rombului ca structură compozițională, frecvent utilizându-se: *metoda înscrierii* cu scop de a evidenția și a releva partea centrală ca fiind cea mai importantă — steaua cu opt vârfuri (de cele mai multe ori); *metoda tactului ritmic* care divizează prin linii suprafața.
- Actualmente, se încearcă revitalizarea, valorificarea semnelor, simbolurilor artei tradiționale prin crearea diverselor societăți, cum ar fi: Măiestria, Șezătoarea Basarabia ș.a. sau prin intermediul proiectelor locale, muzeale. Acestea sunt axate pe revenirea la tradiție, crearea conexiunilor între generații.
- Factorul uman este decisiv în perpetuarea ornamentelor, obiceiurilor și tradițiilor naționale.
- În acest context, conchidem că toate obiectele de artă populară identificate în teren constituie „*titlul de noblete al neamului nostru*” (Oprescu).

Referințe bibliografice/ Webografie

- Dima Al. *Arta populară și relațiile ei*. București: Editura Minerva 1971. 320 pag. Sursă disponibilă online <https://fdocumente.com/document/al-dima-arta-populara-si-relatiile-ei.html> (accesat 25 februarie 2022).
- Miller M. *Izvoade strămoșești*. 1927. Sursă disponibilă online: <https://pdfcookie.com/documents/izvoade-stramoeti-margarita-miller-verghy-1927-rvr7kj0xqz2o> (accesat 25 februarie 2022).
- Evseev I. *Dicționar de simboluri și arhetipuri culturale*. Timișoara: Editura „Amarcord”, 1994. Sursă disponibilă online: <https://vignette.wikia.nocookie.net/nccmn/images/5/5f/Dictionar-de-Simboluri-si-Arhetipuri-Culturale.pdf/revision/latest?cb=20150813050920&-path-prefix=ro> (accesat 25 aprilie 2022).
- Antonescu R. *Dicționar de simboluri și credințe tradiționale românești*. 2009. Sursă disponibilă online: <http://cimec.ro/Etnografie/Antonescu-dictionar/Antonescu-Romulus-Dictionar-Simboluri-Credinte-Traditionale-Romanesti.pdf> (accesat 27 februarie 2022).

- Chevalier J., Gheerbrant A. Dicționar de simboluri. București: Editura Polirom, 2009.
- Răchișan D. Arta tradițională maramureșeană și simbolurile ancestrale — rombul, funia răsucită. În: Buletin Științific. Fascicula Filologie. Seria A. Vol. XXVIII, 2019. Sursă disponibilă online: [http://bslr.ubm.ro/files/2019/36.Rachisan_Delia_Anamaria_\(437-449\)_BSLR_2019.pdf](http://bslr.ubm.ro/files/2019/36.Rachisan_Delia_Anamaria_(437-449)_BSLR_2019.pdf). (accesat 27 februarie 2022).
- Zelenciuc V., Batca M. Universul lumii țărănești, înscris într-un romb. În: Revista de Etnologie, 2001, nr. 3, 5-15.
- Zegrea M. Rombul și semnificația sa. Sursă disponibilă online: <https://www.facebook.com/groups/448260509683368/permalink/569075937601824/> (accesat 03 martie 2022).

LEPRA ÎN CONTEXTUL FOLCLORULUI MEDICAL ȘI A MEDICINEI MAGICE (ASPECTE ETNOCULTURALE)

Valentin ARAPU
Institutul Patrimoniului Cultural

Summary

Leprosy in the context of medical folklore and magical medicine (ethnocultural aspects)

Leprosy has been known since ancient times, and has been reported in civilizations that have survived from antiquity to the present day. Lepers were treated in a contradictory way, being simultaneously excluded from social life, but also tolerated by certain secular and ecclesiastical institutions. The plague terrified the people even though they had never seen a leper alive. Leprosy is considered an ugly disease, „destroying body and soul”, „serious and bad disease of the skin and of the body”, „an evil without cure”, a hideous disease that cripples, disfigures man until you cannot recognize him.

In Romanian folklore, the appearance of leprosy is attributed to curse. According to a legend collected in Ialoveni, Emperor Alexander of Macedon cursed the gypsies with leprosy disease for lying to him, when they declared that they had nothing to pay tribute with, because of poverty, in fact having sumptuous houses, covered with gold. In another folklore source collected in Wallachia, an emperor's daughter was cured of leprosy by Saint Basil, who used a stew of tobacco flowers as a remedy.

Leprosy has been known since ancient times, and has been reported in civilizations that have survived from antiquity to the present day. Lepers were treated in a contradictory way, being simultaneously excluded from social life, but also tolerated by certain secular and ecclesiastical institutions. The plague terrified the people even though they had never seen a leper alive. Leprosy is considered an ugly disease, „destroying body and soul”, „serious and bad disease of the skin”.

Keywords: leprosy, disease, folklore, curse, tobacco.

Actualitatea

În percepția contemporanilor, boala leprei ar ține doar de domeniul trecutului îndepărtat, când în societățile medievale leproșii insuflau groază celor din jur, formându-se cu timpul multiple stereotipuri și prejudecăți față de comunitățile de leproși. Totuși, realitățile zilei de astăzi sunt altele, existând pe glob țări și regiuni în care este atestat un număr însemnat de bolnavi de lepră în forma ei endemică. De exemplu, la „începutul anului 2003 numărul de pacienți cu lepră din lume era de aproximativ 530.000, raportat la 106 țări”. Printre țările cu cea mai mare rată de epidemie sunt India, Brazilia, Mozambic, Nepal și Madagascar (Raport 2012: 33).

În „Lista tabelară a bolilor” pentru anul 2002 este inclusă boala bacteriană lepra (Boala Hansen — A30), care include următoarele forme de infecții: *Mycobacterium leprae*, *Lepra nedeterminata* (A30.0), *Lepra tuberculoida* (A30.1), *Lepra tuberculoida de tip intermediar atipic* (A30.2), *Lepra de tip intermediar atipic* (A30.3), *Lepra lepromatoasa de tip intermediar atipic* (A30.4), *Lepra lepromatoasa* (A30.5), *Alte forme de lepra* (A30.8), *Lepra, nespecificată* (A.30.9) (Lista 2002: 3a, 7).

În anul 2019 erau înregistrate 177.175 de cazuri de lepră în lume. Totodată, în același an au fost înregistrate 202.185 de cazuri noi de lepră. Cele mai multe au fost înregistrate în Asia de Sud-Est: 109.956 de cazuri, și, respectiv, 143.787 de cazuri noi. Cele mai puține cazuri, 18 și respectiv 42 de cazuri noi, au fost înregistrate în Europa (Aubry, Gaüzère 2020: 1). Succesele în eradicarea leprei la nivel global se datorează unor ample campanii de informare a populației. De exemplu, în India, țară în care sunt atestate două treimi din cazurile de lepră, au fost mediatizate pe larg următoarele informații: „lepra nu este ereditară; lepra nu este cauzată de faptele rele dintr-o viață anterioară; lepra nu se transmite prin atingere”. Oamenilor li s-a explicat că lepra este o boală curabilă, iar medicamentele care o vindecă sunt oferite cu gratuitate. Cvasi important a fost mesajul autorităților prin care era promovată informația că „cei afectați de lepră nu ar trebui excluși din societate” (Raport 2012: 7).

În satul Tichilești, lângă Isaccea, județul Tulcea din România, în anul 1928 a fost înființat un spital pentru leproși sau leprozerie. În anul 2015 la spitalul din Tichilești erau îngrijiți 20 de bolnavi de lepră, majoritatea fiind de o vârstă înaintată (Iancu 2015). Actualmente, termenul de leprozerie a fost închis oficial, spitalul fiind reorganizat în Centrul de îngrijire pe termen lung din Tichilești, deoarece, „potrivit OMS, continuarea de a trata pacienții de lepră prin facilități izolate și separate s-a dovedit a avea o abordare greșită, singura modalitate eficientă și durabilă de a diagnostica și trata lepra fiind în comunitățile în care se constată, astfel încât pacientul să poată avea o viață obișnuită” (Raport 2016: 249, 261).

În Basarabia, în anul 1916 a fost înființată „Societatea de tutelă a leproșilor” din județul Ismail. În cadrul acestei Societăți medicii M. Harea, S. Kolciugov, J. Jucov, T. Borisov și-au pus scopul să oprească răspândirea leprei în județul Ismail. Asociația era susținută prin donații, parvenite de la persoane private și instituții ale statului, respectiv, din mijloacele acumulate a fost fondată o leprozerie în care bolnavii primeau asistență medicală (Benu, Moraru: 2008, 41-42, 305). În perioada anilor 1918—1928, o leprozerie a funcționat în Lărganca, în Basarabia. În leprozeria de la Lărganca bolnavii erau întreținuți în condiții inumane, faptul dat fiind sesizat în anul 1928 de Filip Brunea-Fox, „după ce petrecuse cinci zile printre leproșii din „iadul de la Lărganca”, în Delta Dunării” (Runcan 2015: p. 9).

Dimensiunea metodologică

Problema leprei în contextul folclorului medical și a medicinei magice a fost cercetată tangențial într-un șir de lucrări cu caracter general, publicate de către Anastasiu Fetu (Fetu 1871; Fetu 1874), G. Surdulescu (Surdulescu 1928), M. Zavergiu-Theodoru (Zavergiu-Theodoru 1930), Pompei Gh. Samarian (Samarian 1935; Samarian 1938), Eugen Pavlescu (Pavlescu 1939). Unele aspecte conexe temei investigate au fost în centrul preocupărilor cercetătorilor Zacharia C. Panțu (Panțu 1929), Petre E. Mihăescu (Mihăescu 1931), Bertrand Lançon (Lançon 2003), Ion Horațiu Crișan (Crișan 2007), Nicolae Șt. Făulete (Făulete 2013), Petre Matei (Matei 2016), Vlasin Veronica Ana (Vlasin 2017).

Sursele de cercetare a problemei abordate includ următoarele genuri de izvoare scrise: acte juridice (Bujoreanu 1885); surse folclorice (Ștefănuță 1933; Brill 2005); scrieri narative și eclesiastice (Григорий Турский 1987; Platon, Rădvan 2005); documente și evaluări statistice în domeniul epidemiologic (Lista 2002; Raport 2012; Raport 2016; Aubry, Gaüzère 2020).

În articolul de față este abordată, în baza unei metodologii interdisciplinare, problema leprei în contextul folclorului medical și a medicinei magice prin punerea în valoare știin-

țifică a informațiilor relevante din sursele de documentare și din edițiile istoriografice în domeniu.

Etimologia leprei

În majoritatea edițiilor lexicografice lepra este prezentată drept „o boală cronică de piele” (Hodoș 1929: 130). Pompei Gh. Samarian folosește mai mulți termeni, prin care în societatea românească medievală și cea modernă era identificată boala leprei. Leprosul era numit *gubav*, la feminin — *gabavă*. Bolnavul de lepră era numit și *mișelit* sau *mișel*, femininul *mișea*. Totodată, „în acea vreme prin mișelit, sau mișel se înțelegea omul cel mai din urmă, mai ticălos și mai sărac, leprosul” (Samarian 1935: 290). În 1816, domnul Munteniei Ioan Caragea a poruncit să li se dea lunar câte 20 de taleri la doi bolnavi cu patimă de „lof”, adică de lepră, care „osebit că nu are leac, dar este și foarte *lipicioasă*” (Samarian 1938: 379).

Cu trecerea timpului și eradicarea aproape totală a leprei, în spațiul european prin *gubav* în limba română erau identificate efectele bolii asupra sănătății omului și omul bolnav propriu-zis, adică „slab, lipsit de putere, bolnăvicios”, „slăbănog, gălbăios la față, buged [...], buhos, nesănătos” (Vlasin 2017: 437). Totodată, în Sud-Vestul Transilvaniei există verbul *gubăvi* — „a se împle de lepră” similar cu „a se buhăi”. În cazul dat este o derivată din limba sârbă, în care *gúbav* înseamnă lepros (Drincu 2019: 20).

Imaginea leprei

Lepra este considerată o boală urâtă, „nimicitoare de trup și suflet” (Surdulescu 1928: 25), boală „grea și rea a pielei trupului” (Fetu 1874: 545). Fiind „un rău fără leac”, o boală hidoasă care-l schilodește, îl desfigurează pe om până nu-l poți recunoaște (Zavergiu-Theodoru 1930: 11). Lepra insuflă oamenilor groază, chiar dacă ei nu au văzut niciodată pe viu un lepros.

În comunitățile rurale românești din a doua jumătate a secolului al XIX-lea persista convingerea că lepra este nemiloasă și necruțătoare. De exemplu, în satul Costești, județul Vâlcea, Gheorghe Nestorescu a fost atins de lepră, „o boală care nu iartă”, murind în anul 1875 (Făulete 2013: 363).

Chipul nemilos al leprei era fortificat cu noi caracteristici, unele dintre ele referindu-se la originile sumbre ale acestei boli. De exemplu, în „Pravila lui Matei Basarab” (1652) este expusă o abordare curioasă a nașterii la propriu a leproșilor. Legiuitorul în *Glava* 14 susține că leprosul sau *gubavul* apare pe lume în urma raporturilor sexuale dintre soți, și anume când femeia concepe copilul în timpul menstruației, născând un copil olog sau „*gubav*, sau altă boală dobândește pe trup și după câțva vreme putrezescu-i mădulele, sau mâinile sau picioarele, sau alt mădulariu, sau parte a trupului, și acele boale sunt fără tămăduire și fără leac” (Bujoreanu 1885: 424). Pompei Gh. Samarian susține că „boala de trup cu necroze de mădule, nevindecabilă, nu-i decât lepră” (Samarian 1935: 290).

De-a lungul timpurilor, oamenii au încercat să identifice cauzele apariției leprei, invocând în acest sens factori de ordin biologic, epidemiologic, gastronomic și sanitar. În anul 1871 doctorul „în medicină și legi” Anastasiu Fetu susținea că printre cauzele îmbolnăvirii cu lepră este consumul în exces a bucatelor pipărate și sărate, mai ales a păstrămurilor de pește sau de altă carne, consumul abuziv al băuturilor alcoolice și „necurătenia și mizeria” de tot felul. Doctorul A. Fetu era de părerea că lepra este o boală ereditară (Fetu 1871: 410).

Blestemul împăratului

În folclorul românesc sunt oferite unele explicații ale apariției leprei. Astfel, dacă în cazul ciumei și a holerei este invocată deseori pedeapsa divină, în cazul leprei este invocat și blestemul. O legendă culeasă în Ialoveni îl are în centrul expunerii sale pe împăratul Alisandru Machidon (Alexandru Macedon), care, mergând prin lume, s-a întâlnit cu țigani care i s-au închinat, spunându-i că nu au cu ce să-i plătească haraciul. Împăratul a fost îngăduitor cu ei, spunându-le să rămână în pace și să se întoarcă la locul lor de trai. La reîntoarcere, Alisandru Machidon a trecut prin satul țăganilor, văzându-le „casele acoperite cu aur și le-o dzis: Di răs v'aț arătat și di răs să fiț păn în vecii vecilor!” Blestemul lui Alexandru Macedon durează până astăzi, țăganii „și azi îmblî leproș, rupt, c'on cal la căruță cum i-o ieșit înainti lui Alisandru și cum i-o blăstămat iel”¹ (Ștefănuță 1933: 154).

Un altfel de blestem în legătură cu lepra este atestat în cazul breslei mișeilor, adică a calicilor, cerșetorilor, betegilor și săracilor din Iași, cărora la 23/27 iulie 1791 le-a întărit catastihul Mitropolitul rus Ambrosie în timpul ocupației rusești (1788—1792) (Pavlescu 1939: 291). Catastihul prevede întreținerea din milostenie a unor categorii defavorizate ale populației, în special a celor bolnavi (*orbi, șchiopi, ciungi*) care nu puteau munci. În breasla mișeilor intrau atât bărbați cât, și femei. Spectrul bolilor de care sufereau este reflectat în catastihul de la 1 septembrie 1735, întărit de Mitropolitul Antonie breslei mișeilor din Iași, astfel, în lista membrilor breslei figurau următorii: „Vasile Streakie starostele *șchiop*, Pascal *orb*ul, Simion *ciuntul*, Grigorie *fulgeratul*, Baba Ioana, Savin *ologul*, Antinia *surda*, Toader *gură stricată* ot Bivolărie, Gavril *beteag*, Toader *gură puțitea*, Nichita *nevolnicul*, Andrei *stricatu*, Grigore *ce are acea nevoie* (Pavlescu 1939: 293-294). În catastihul de la 1791 este reglementată viața breslei mișeilor, fiindu-le poruncit „să nu să facă bolnavi nefiindu” (Pavlescu 1939: 296). Breslele mișeilor din Țara Moldovei erau sub oblăduirea atât a mitropoliților, cât și a patriarhilor, aflați „în trecere pe la noi, întărind catastihurile și trecând sub cumplit blestem pe acei care s-ar fi încercat să le strice alcătuirea” (Pavlescu 1939: 297). În privința breslei mișeilor din Roman, Patriarhul Ierusalimului Chrisant, la 15 ianuarie 1715, dispunea un șir de pedepse și blesteme la adresa celor care vor atenta la statutul mișeilor printre care cei vinovați urmau „să moștenească lepra lui Geezi (Ghezi) și spânzurătoarea Iudei” (Pavlescu 1939: 297).

Trimiterea leprei ca o pedeapsă este atestată și în tradiția istorică și cea creștină. Într-o legendă bizantină din secolul al IV-lea este vizat în mod paradoxal împăratul Constantin cel Mare, cel care a oficializat Creștinismul în Bizanț (Poupard 2001: 20-21). Conform acestei surse orale, împăratul Constantin s-a îmbolnăvit de lepră „pentru că i-a persecutat pe creștini”. În încercarea de a se vindeca, împăratul ar fi recurs la o măsură macabră, „făcând baie în sânge de copii”. Legenda dată este expusă și în textul hagiografic de la începutul secolului al V-lea — *Vita S. Silvestri* sau *Actus S. Silvestri* (Pohlsander 2007: 40-41).

În „Donația lui Constantin” (Platon, Rădvan 2005: 200-206)² — lucrare contestată în mod special în cadrul Bisericii ortodoxe bizantine, fiind etichetată drept „un fals destul de grosolan” sau „un fals ridicol” (Chrysostomos 2001: 83, 89) — este descrisă pe larg această legendă, în care împăratul Constantin cel Mare se confesează că a fost „scos din întunericul [necredinței], ajungând „la adevărata lumină și la cunoașterea adevărului”. Suveranul mărturisește următoarele: „Căci pe când lepra violentă și murdară a invadat toată carnea trupului meu, iar grija acordată de mulți doctori veniți împreună la mine nu m-a însănătoșit [și nu a folosit] ajutorul nici unuia din ei, au venit încoace preoții de pe Capitoliu, spunându-mi că trebuie făcută pe Capitoliu o fântână și că trebuie umplută cu sângele

copiilor nevinovați; și că, dacă m-aș îmbăia în ea cât [sângele] ar fi cald încă, aș putea să mă curăț. Și, după cuvintele lor, fiind aduși foarte mulți copii nevinovați, când preoții sacrilegi ai păgânilor au vrut ca ei să fie masacrați și fântâna să fie umplută cu sângele lor, Serenitatea Noastră, văzând lacrimile mamelor, ne-am îngrozit de îndată de această faptă. Și făcându-mi-se milă de ele, am poruncit ca fiii să le fie înapoiți; și dându-le care și daruri, le-am trimis de acolo, să se bucure”(Platon, Rădvan 2005: 202). Alcătuitoarea *Donației lui Constantin* au inventat acest episod macabru pentru a lovi mai întâi în cultele păgâne și ulterior în practicile păgâne de tratare a leprei prin băile cu sângele „copiilor nevinovați”. Autorii anonimi ai donației au folosit argumente defăimătoare în adresa medicinei și a medicilor antici, adică păgâni, atribuindu-le pe nedrept practicile macabre de tămăduire a leprei. Însuși împăratul, după ce a fost botezat, a declarat că toți „zeii neamurilor” pe care i-a adorat până atunci s-au dovedit „a fi demoni [și] lucrări făcute de mâna omului” (Platon, Rădvan 2005: 203).

În continuarea visului său, împăratul Constantin este cercetat de Sfântul Petru și Sfântul Pavel, care i-au declarat „că se va tămădui prin baia botezului pe care avea să i-o dea Silvestru, episcopul fugar al Romei”, adică papa Silvestru I (314—335) (Lançon 2003: 120). Sfinții Apostoli ai Mântuitorului i-au declarat împăratului că a reușit să-și pună capăt vicilor sale, îngrozindu-se de vărsarea sângelui nevinovat”. Trimișii lui Hristos îl sfătuiesc pe împărat să-l repună în drepturi pe episcopul orașului Roma Silvestru care a fugit de persecuții pe Muntele Soracte, ascunzându-se în „peșterile din stânci”. Silvestru îi va arăta suveranului „un lac al credinței” în care îl scufunda „pentru a treia oară” pentru ca într-un final „acea putere a leprei” îl va părăsi pe împărat. Trezindu-se din somn, Constantin cel Mare a făcut de îndată așa cum fusese sfătuit de către Sfinții Apostoli. După o perioadă de penitență în palatul Lateran, împăratul a fost purificat „în urma a trei scufundări”, rificându-se curat și „curățat de toată murdăria leprei”. În prima zi după ce a primit taina sfântului botez și i „s-a vindecat trupul de murdăria leprei”, iar Constantin cel Mare a „recunoscut că nu era nici un alt Dumnezeu în afară de Tatăl, Fiul și Sfântul Duh” (Platon, Rădvan 2005: 202-203).

Autorii *Donației lui Constantin* sunt inconsecvenți în alineatul următor când afirmă că împăratul și-a „recăpătat în întregime sănătatea prin bunătatea Sfântului Petru însuși”, omițându-l din actul de tămăduire de lepră pe Sfântul Pavel, care de asemenea îi vorbise în vis lui Constantin cel Mare. De fapt, acest episod vine doar să confirme tradiția catolică în conformitate cu care Sfântul Petru era văzut „ca fiind vicarul Fiului lui Dumnezeu” și primul papă la Roma, care urma să aibă supremație „asupra celor patru scaune supreme Antiohia, Alexandria, Constantinopol și Ierusalim, și asupra bisericilor lui Dumnezeu din întreaga lume” (Platon, Rădvan 2005: 203).

Deși pare neverosimilă, această legendă a fost acreditată mai târziu de cronicarii medievale Gregoire de Tours, Beda Venerabilul, ea fiind invocată și în *Liber pontificalis* (Zimmermann 2004: 19).

În „Istoria francilor” Gregoire de Tours a folosit legenda menționată pentru a-l convinge pe regele francilor merovingieni Clovis I (481—511) să adopte creștinismul. Regele a fost botezat de către episcopul Remigius la Reims împreună cu 3.000 de ostași de ai (Cocârță 2010: 139). Clovis a fost convins cu greu să primească botezul, mai ales după ce soția sa Clotilda l-a botezat pe fiul lor nou-născut și în scurt timp după aceea copilul a murit. Gregoire de Tours, prin personajele centrale ale narațiunii sale, aduce mai multe argumente care urmau să-l convingă pe Clovis să se boteze. Respectiv, referința la Constantin

cel Mare este una indirectă, în text fiind vizat „Noul Constantin” sau „Un alt Constantin”, adică Clovis, care „merse către cristelnița botezului pentru a se vindeca de lepră și pentru a spăla cu apă proaspătă păcătoasele pete pe care le avea de când se născuse” (Platon, Rădvan 2005: 18). Cronicarul folosește noțiunea de lepră în sens metaforic, boala fiind asemuită cultelor păgâne și zeilor păgâni care, după afirmațiile Clotildei, nu sunt în stare să-i ajute pe oameni cu nimic, fiind „sculptați în piatră, lemn sau metal”. Gregoire de Tours îl asemuiește pe Clovis cu Constantin cel Mare în privința persecutării inițiale a creștinilor din cauza căreia au fost atinși de lepră și doar botezul creștin i-a tămăduit pe ambii de această molimă (Григорий Турский 1987: гл. 31).

În apocriful datat cu mijlocul secolului al VIII-lea — *Liber pontificalis* — autorul susține că împăratul Constantin cel Mare afirma că a fost „victima leprei când l-a persecutat pe Silvestru”, iar după vizita onirică a Sfântului Petru și a Sfântului Pavel „și a unei penitențe” a „fost scufundat de trei ori în cristelnița botezătoare și tămăduit prin botez” (Lançon 2003: 120). Circulația îndelungată a acestei legende este explicată prin „afirmarea intereselor pontificale în difuzarea acestei tradiții despre penitența și convertirea unui împărat mai întâi ostil” (Lançon 2003: 121).

Remediul tutunului

În folclorul medical din Muntenia a circulat o poveste în care lepra este tratată cu tutunul cultivat de draci. Povestea a fost publicată și cu titlul „Sf[ântul] Vasile și șarpele”. Conform șirului expunerii, fata unui împărat se îmbolnăvise de lepră. Împăratul făgădui că cel care o va vindeca pe fiica sa o va putea lua de nevastă, primind în dar și jumătate de împărăție. Fiind la vârsta de 25 de ani, Sfântul Vasile plecă în lume pentru a căuta remediul împotriva leprei. Poposind într-o pădure, Sfântul Vasile „auzi un glas înăbușit ce venea dintr-un ulcior. Scoase de acolo un șarpe care-i spuse că este dracul și fusese băgat în ulcior de pustnicul Anton, fiindcă-l deranja la rugăciune”. Drept răsplată pentru eliberarea șarpelui, Sfântul Vasile „ceru leacul leprei”. Șarpele îl însoțise pe salvatorul său până în vârful unui deal de unde se vedeau în vale niște draci care „lucrau la o buruiană bună de lepră”. Șarpele îl „sfătui să slujească la ei trei ani, fără să vorbească și dracii îi vor da buruiana”. După expirarea termenului de trei ani Sfântul Vasile „primi trei fire din acea buruiană” apoi merse la șarpe „pe care-l rugă să-i arate cum a putut intra în ulcior, apoi astupă ulciorul, lăsându-l pe drac să moară acolo”. La întoarcerea sa acasă, Sfântul Vasile a semănat firele căpătate, iar „din florile lor făcu o fiertură cu care-o spală pe fată și o lecu” de lepră. Împăratul, după cum și promise, a vrut să-i de fata de nevastă, dar „el nu primi, ci le ceru să se creștineze”. Iar „buruiana de leac era tutunul” (Brill, 2005: 218-219).

Remediul tutunului ca leac de tratare a leprei, descris în această poveste, nu este atât de vechi ca alte tratamente naturiste, atestate de exemplu în Dacia antică, unde, deși nu este pomenită lepra, dar totodată, în spălătura pielii bolnave era folosit decoctul preparat din *Stirsozila* (*Erythraea centaurium Pers.*), plantă medicinală cunoscută în popor cu multiple denumiri: Fierea pământului, Potroacă, Frigor, Frigurică, Floare de friguri, Cintaură, Țintaură, Scânțeuță de friguri (Crișan 2007: 182).

Apariția tutunului în spațiul românesc este cu mult mai tardivă, astfel, Petre E. Mihaescu deduce în baza unor vestigii arheologice și însemnări ale călătorilor străini că tutunul a fost introdus în această parte a Europei, în primul rând în Transilvania, după anul 1610, de turci, care, la rândul lor, au introdus fumatul la ei în „anul 1605 sau 1610” (Mihaescu 1931: 59). Cert este faptul că și în Muntenia în a doua jumătate a secolului al XVII-

lea se făcea comerț cu tutun (Mihăescu 1931: 63). Cam în aceeași perioadă tutunul devine răspândit în Moldova, deoarece în anul 1694, pe timpul lui Constantin Duca Vodă, era atestată „darea tutunăritului” (Mihăescu 1931: 65).

Este evident faptul că povestea despre tratarea leprei cu „florile de tutun” a apărut cronologic după ce această cultură a fost răspândită în spațiul românesc. Cât nu ar părea de straniu, dar europenii, făcând cunoștință cu cultura amerindienilor, au preluat de la ei percepția precum că această cultură ar avea calitățile necesare de medicament în tratarea astmului, migrenelor, mușcăturilor de șerpi sau insecte; prin inhalare sau mestecare tutunul ar fi tratat durerile de dinți, bolile de stomac, bolile de piele și îndepărta paraziții (Matei 2016: 31-32). Această percepție a tutunului ca medicament s-a răspândit cu timpul și în spațiul românesc, unde oamenii credeau că prin acest remediu pot fi tratate bolile pielii la oameni și animale, cu „zeama de tutun fiert” erau spălate rănilor provocate de sifilis (Panțu 1929: 321). Tutunul era folosit împotriva păduchilor, ajuta la digestie, ușura somnul, „era bun și pentru ochi, junghiurile și durerile reumatice se tratau și ele cu tutun” (Matei 2016: 32). Frunzele de tutun erau aplicate pe măselele bolnave, diminuând durerile de dinți. Pentru a combate moliile, tutunul se punea „printre hainele de lână sau blănuri” (Matei 2016: 33). Revenind la povestea în care fiica împăratului este tratată și vindecată de lepră cu ajutorul tutunului, constatăm că această percepție privind puterea vindecătoare a tutunului a fost influențată de cultura occidentală, care, la rândul său, a imitat în acest sens credințele amerindienilor în calitățile de medicament ale tutunului. În tradiția românească, tutunul a căpătat și denumirea de „iarba dracului”, faptul fiind consemnat și în sursa folclorică analizată, în care această cultură este cultivată de draci. În plan european blamarea tutunului era însoțită și de alte etichetări, cum ar fi „planta lui Satan” și „iarba plină de scârbă” (Codău 2019: 93).

Concluzii

Boala leprei ține nu doar de trecutul îndepărtat al umanității, dar și de prezent, fiind răspândită în forma endemică în anumite regiuni ale globului. Leprea este reflectată în folclorul medical și medicina magică românească prin prisma unor percepții populare, bazate mai mult pe imaginarul colectiv al bolii, considerată a fi necruțătoare și neiertătoare. Puținele cazuri de vindecare se datorează terapiei teologice și unor remedii magice, cum ar fi tutunul. De-a lungul timpului în jurul leprei s-au constituit multiple legende în care apariția bolii era atribuită blestemului, în unele blesteme fiind invocată atât lepra, cât și leproșii, ca mijloc de înfricoșare și de intimidare a adresatului.

Note

¹ Cules de la Irimia Țuțu (65 de ani) din Ialoveni, județul Lăpușna (Ștefănuță 1933: 154).

² Lorenzo Valla a analizat din punct de vedere istoric și filologic donația lui Constantin cel Mare în scrierea sa *De falso credita et ementitia Constantini donatione declamatio* (1440). Controversata donație a stârnit discuții aprinse timp de secole în istoriografia europeană. Pretențiile de supremație laică a curiei papale în partea vestică a imperiului au fost expuse în Donația lui Constantin cel Mare. Conform acestui document, împăratul i-ar fi oferit papei Silvestru puterea supremă asupra părții de vest a Imperiului Roman. Lorenzo Valla a criticat din punct de vedere științific donația și a demonstrat cu lux de amănunte falsitatea acestui act. Umanistul italian a constatat, pe bună dreptate, că donația nu este confirmată prin alte acte datate cu secolul al IV-lea sau emise mai târziu. Analiza filologică a limbii latine în care a fost scrisă îl face pe autor să constate că de fapt este latina secolului al VIII-lea dar nici într-un caz cea din secolul

al IV-lea. De altfel, și terminologia creștină nu corespunde perioadei lui Constantin cel Mare. Autorul consideră donația un mit și s-a străduit să folosească critica internă și externă a sursei. În cadrul Bisericii catolice Donația lui Constantin cel Mare a fost extrem de mediatizată, fiind și dezbătută pe larg în curcările științifice de atunci. Referindu-se la această scriere, cardinalul Cesare Baronio / Baronius (1538—1607) expune poziția papalității, conform căreia a existat originalul scris în limba greacă, deci a fost falsificat nu de papi, dar de greci. Cu atât mai mult, în viziunea autorului, nu avea nici un sens ca împăratul să-i transmită papei ceea ce în realitate îi aparținea demult (Люблинская 1955: 345-346; Cristian 1979: 131-132, 141; Zimmermann 2004: 18; Carbonell 2006: 70).

Referințe bibliografice

- Aubry P., Gaüzère B.-A. *Lèpre ou maladie de Hansen*. Actualités 2020. Mise à jour le 06/09/2020. Centre René Labusquière. Institut de Médecine Tropicale. Université de Bordeaux, 2020. — <http://medecinetropicale.free.fr/cours/lepre.pdf> (vizitat 27.03.2022).
- Benu V., Moraru A. *Istoria Sindicatului „Sănătatea”*. Chișinău: „Crio” SA, 2008.
- Brill T. *Tipologia legendei populare românești*. Vol. I. *Legenda etiologică*. București: Saeculum I.O., 2005.
- Bujoreanu I. M. *Colecțiune de legiurile Românei*. Vechi și cele noi. Pravila lui Mateiu Basarab V. V. Domnul Țării (Complectă cu canonele ect.). Tipărită în Târgoviște în 1632. Vol. III. București: Tipografia Academiei Române, 1885.
- Carbonell Ch.-O. *Istoriografia*. București: Grafoart, 2006.
- Chrysostomos Arh. *Relațiile dintre ortodocși și romano-catolici*. De la Cruciada a IV până la controversa isihastă. București: Editura Vremea, 2001.
- Cocârlă P. *Dicționar explicativ de istorie medievală*. Vol. I. Chișinău: CEP USM, 2010.
- Codău L. *Povestea unei reclame Belle époque pentru țigări românești, ilustrată de artistul Nicolae Vermont*, din colecția Arhivei orașului Bruxelles. În: *Revista de Artă și Istoria Artei*, 2019. București: Muzeul Municipiului București, p. 88-97.
- Cristian V. *Istoriografie generală*. București: Editura Didactică și Pedagogică, 1979.
- Crișan I. H. *Medicina în Dacia (de la începuturi până la cucerirea romană)*. Ediție îngrijită de Dorin Alicu și Eva Crișan. București: Dacia, 2007.
- Drincu S. *Prefixul nă- în limba română*. În: *Philologica banatica*. Vol. II. Timișoara, 2019.
- Făulete N. *Șt. Monografia istorico-etnografică a comunei Costești — județul Vâlcea*. *Lucrare de diplomă*, 1977; *Istoria învățământului în comuna Costești — județul Vâlcea, până în anul 1918*. *Lucrare de grad*, 1994. București: Contaplus, 2013.
- Fetu A. *Manualu de medicina practica populara*. Iași: Tipografia D. Gheorghiu, 1871.
- Fetu A. *Descrierea și întrebuințarea apei comune și a apelor minerali din România: Moldavia și Muntenia*. Ediția a II-a. Iassy: Tipografia Grădinei Botanice, 1874.
- Hodoș E. *Mic dicționar pentru școale și particulari: cuprinde peste 15 mii de neologisme, cuvinte străine, unele provincialisme, arhaisme ș.a.* Ediția I. Sibiu: Tipografia Arhidiecezană, 1929.
- Iancu M. *Tărâmul ultimilor leproși din România; cum trăiesc în Tichilești singurii 20 de bolnavi din țara noastră care poartă în ei coșmarul unei boli covârșitoare*. În: *Adevărul*, 12 mai 2015. — https://adevarul.ro/locale/tulcea/taramul-ultimilor-leprosi-romania-traiesc-tichilesti-singurii-20-bolnavi-tara-poarta-cosmarul-boli-covarsitoare-1_5550bee5cfbe376e351486d3/index.html (vizitat 27.03.2022).
- Lançon B. *Constantin cel Mare*. București: Corint, 2003.
- Lista tabelară a bolilor ICD-10-AM. Vol. 1. *Al clasificării internaționale și statistice a bolilor și problemelor de sănătate înrudite*, Revizia 10, Modificarea australiană ICD-10-AM. Ediția a III-a, iulie 2002. București: Centrul Național de Clasificare în Sănătate; Ministerul Sănătății Publice, 2002.

- Matei P. De la „iarba dracului” la drog. Aspecte ale condamnării tutunului în spațiul românesc. În: *Arhiva Moldaviae*. Vol. VIII. Iași, 2016.
- Mihăescu P. E. Tutunul în trecutul Țării Românești și al lumii întregi. București: „Cartea Românească”, 1931.
- Panțu Z. Plante cunoscute de poporul român: vocabular botanic cuprinzând numirile române, franceze, germane și științifice. București: Editura Casei Școalelor, 1929.
- Pavlescu E. Economia breslelor în Moldova. București: Fundația Regele Carol I, 1939.
- Platon Al.-Fl., Rădvan L. (editori). De la Cetatea lui Dumnezeu la Edictul din Nantes. Iași: Polirom, 2005.
- Pohlsander H. A. Împăratul Constantin. București: Artemis, 2007.
- Poupard P. Papa. București: Corint, 2001.
- Raport mondial privind dizabilitatea (World Report on Disability). București: OMS, 2012.
- Raport de evaluare a nevoilor. Strategia Integrată de Dezvoltare Durabilă a Deltei Dunării, Fondul European pentru Dezvoltare Regională, 2016. — https://www.fonduri-ue.ro/images/files/studii-analize/48101/3._Raport_Analiza_de_nevoi_ro.pdf (vizitat 27.03.2022).
- Runcan R. Se stinge o lume. Timișoara: Excelsior Art, 2015.
- Samaritan P. Gh. Medicina și Farmacia în Trecutul Românesc (1382—1775). Vol. I. Călărași-Ialomița: Tipografia „Moderna”, 1935.
- Samaritan P. Gh. Medicina și Farmacia în Trecutul Românesc (1775—1834). Vol. II. București: Tipografia Cultura, 1938.
- Surdulescu G. Lepa (după dr. W. Schweisheimer). În: *Natura*. Revistă pentru răspândirea științei. Anul XVII, nr. 8, 15 octombrie 1928, p. 25-28.
- Ștefănuță P.V. Folklor din județul Lăpușna. În: *Anuarul Arhivei de Folklor*. Publicat de Ion Mușlea. Vol. II. București: Monitorul Oficial și Imprimeriile Statului; Imprimeria Națională, 1933.
- Vlasin V. A. Termeni pentru ‚pipernicit’ și ‚plăpând’ pe baza ALR II. În: *Caietele Sextil Pușcariu*. Vol. III. Cluj-Napoca, 2017, p. 429-439.
- Zavergiu-Theodoru M. Lepa în decursul vremurilor (după E. Jeanselme). În: *Natura*. Revistă pentru răspândirea științei. Anul al XIX-lea, nr. 2, 15 februarie 1930, p. 11-14.
- Zimmermann H. Papalitatea în Evul Mediu. O istorie a pontifilor romani din perspectiva istoriografiei. Cu o listă a papilor din secolul al IV-lea până în secolul al XV-lea. Iași: Polirom, 2004.
- Григорий Турский. О крещении Хлодвиг [496 или 497 г.]. În: Григорий Турский. История франков (Historia francorum). Книга вторая, глава 31 (Текст воспроизводится по изданию: Григорий Турский. История франков. Москва: Наука, 1987) — https://www.vostlit.info/Texts/rus/Greg_Tour/frameset2.htm (vizitat 20.03.2022).
- Люблинская А. Д. Источниковедении истории средних веков. Ленинград: Издательство Ленинградского университета, 1955.

Valentin ARAPU, doctor în istorie, cercetător științific coordonator, Institutul Patrimoniului Cultural (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: valarapu@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1103-9758>

CHISĂLIȚA — DELICIUL DE PE VREMEA BUNICILOR

Coralia BABCENCO, Olga TABUNȘCIC
Universitatea Tehnică a Moldovei

Summary

Chisalita — the delight from the time of the grandparents

Moldovan cuisine is considered a chosen one considering many aspects of world cuisines. It is the result of synthesizing in time the tastes, ideas and gastronomic customs specific to our people. It is special due to the multitude of integrated values, mentioning in this respect the nutritional value, food safety, aesthetics, etc., including the cultural value focused on culinary customs and traditions, but also the attributed semantic ones. The value multitude is determined by the heritage marked by the interconnection of traditional gastronomic culture with that of other peoples, with whom our people have come into contact throughout historical evolution.

The study carried out within the State Program 20.8009.0807.17 REVICULT, in order to revitalize the traditional gastronomy and the interaction with the housewives in the field, allowed the capitalization of a traditional dish known as *Chisalita*, *Chisăliță* a dessert from the sweet memories of childhood reminiscent of grandparents and the beautiful childhood, is prepared in summer from fresh fruits, and in winter from dried fruits. Previous studies show that *Chisalita* is over 1000 years-old, and meant sour. It is of great interest to prepare the *Chiselita* in different areas of the Republic of Moldova. Thus, it was identified the traditional technology of preparing *Chisălița* with sour cherries, thickened with pasat (ground millet seeds) (years '20—'50) in the northern area (v. Rudi, v. Sudarca, Plop, Donduseni district), *Chisălița* with corcodușe (wax cherries) thickened with stripes made of dough (v. Japca, v. Bursuc, v. Salcia, v. Sănătăuca, Floresti district), in order to be more consistent and "satiating". After the '60s, *Chisălița*, according to the informants, becomes more diverse considering the ingredients used, It was made from different fruits combined and slowly avoiding thickening with ingredients other than fruit, keeping the same viscous consistency, sometimes being sweetened with sugar. In this regard, we present *Chisălița* prepared in summer from apricots (Anenii Noi district) and in winter from dried apples and pears.

The knowledge of the culinary heritage associated with this traditional dish allows the identification of the traditions of yesteryear, the finding of their values, of the gastronomic diversity as elements of tourist attraction but also of the nutritious health of a people.

Keywords: chisalita, study, traditions, fruits, sour.

Introducere

Bucătăria tradițională este transmisă de la o generație la alta și reprezintă istoria și valorile culturii respective. Mâncarea este o punte între generații, este un mijloc de comunicare, dar și un mod de expresie a culturii. Prin urmare, bucătăria națională definește identitatea culturală. Gastronomia unei anumite regiuni trebuie să fie autentică și un simbol al identității (Brașoveanu 2020: 368). Cu certitudine sănătatea unei națiuni derivă din valorile nutritive oferite de bucatele tradiționale ale fiecărui popor, ce au stabilite tradiții culinare dezvoltate și transmise secole și milenii la rând. Bucatele tradiționale moldovenești, la rândul său, presupun utilizarea ingredientelor de geneză locală, care în accepțiunea multor specialiști în domeniu, cumulează valori derivate din oportunitățile naturale ale Republicii Moldova.

Anume alimentele tradiționale joacă un rol important în identitatea locală, comportamentul consumatorilor, transferul patrimoniului cultural pentru generațiile viitoare și interacțiunea acestui patrimoniu cu restul lumii. Produsele autohtone sunt, de regulă, produse naturale, care au valoare nutritivă și biologică înaltă și se înscriu perfect în tradițiile alimentare naționale (Fala 2018: 48).

Destinul istoric al bucătăriei tradiționale poate fi caracterizat prin următorii factori semnificativi: oportunitățile naturale ale meleagului unde cresc diverse fructe și legume, dar și animale și păsări de curte și amplasarea Republicii Moldova la intersecția țărilor cu diverse culturi, pe unul dintre cele mai vechi și mai aglomerate trasee comerciale “de la varangieni la greci”.

Astfel, în bucătăria moldovenească au pătruns mai multe preparate, dar și tehnici și tehnologii ale majorității bucătăriilor mediteraneene, din sudul și nordul Europei, dar și ale țărilor vecine, care cu timpul au fost adaptate la materiile prime locale și au devenit tradiționale. Iar în timp moldovenii au reușit să sintetizeze cele mai bune idei și obiceiuri gastronomice și să creeze cele mai potrivite gusturi. Doar că, în ultimele decenii, sub influența unor factori, precum dezvoltarea tehnologiilor industriale, migrația tinerilor din spațiul rural etc. duc la faptul că unele preparate nu se mai pregătesc și tind să fie uitate pentru totdeauna.

Istoria alimentației ne arată modul în care evoluția tehnicilor de obținere și producere a hranei a influențat întreg parcursul civilizației. Pe parcursul istoriei sale, omenirea a cunoscut doar câteva modalități esențiale de obținere a hranei. Prima modalitate, caracteristică paleoliticului, se baza pe vânătoare și cules de tot ce oferea natura, iar cea de-a doua modalitate s-a dezvoltat în neolitic și se caracterizează prin dezvoltarea agriculturii, creșterea animalelor și cultivarea plantelor. În esență, această perioadă mai durează și astăzi, doar că în ultimele două sute de ani alimentația tradițională a fost substituită tot mai mult cu tehnologiile alimentare industriale moderne, care actualmente, atât în Republica Moldova, cât și pe plan mondial, oferă cea mai mare parte a hranei.

Populația din zilele noastre este tot mai ocupată și mai grăbită, astfel tot mai rar pregătesc hrana în condiții casnice, de cele mai multe ori apelând la serviciile de alimentație organizate în diverse tipuri de unități, fie stradale (streetfood), fie unități de tip fast food sau clasice — restaurante, cafenele, ospătării etc. Or acest lucru contribuie la dispariția unor tradiții și obiceiuri culinare, iar cu ele se pierd în umbra istoriei și multe rețete de preparate culinare. Este îmbucurător faptul că în Republica Moldova mai există și excepții, unele gospodine, dar și localuri de alimentație cu tradiție păstrează obiceiurile alimentare ale țăranilor moldoveni și pregătesc bucate care datează de sute de ani. Iar cunoașterea acestor obiceiuri și particularități de pregătire a unor preparate ne permit să constatăm că bucătăria din Republica Moldova se explică prin conviețuirea multiethnică, care a dezvoltat de-a lungul timpului o cultură gastronomică de intersecție, reușind să “infiltreze” elemente de la ucraineni, evrei, turci, ruși, bulgari, greci, unguri, cehi, nemți. Un exemplu este preparatul tradițional moldovenesc *chisălița*, care pe timpuri se pregătea în arealul Țărilor Baltice (Letonia, Estonia, Lituania), dar și în Polonia, Ucraina, Rusia și România.

Obiectivele studiului

- revitalizarea preparatului tradițional moldovenesc *chisăliță* în cadrul Programului de Stat 20.8009.0807.17 REVICULT.

Proveniența și semnificația termenului *chisăliță*

În conformitate cu unele surse (<https://savoriurbane.com/chisalita-sau-compot-in-grosat-din-visine-cirese-prune-corcoduse/>), *chisălița* este un fel de compot (desert) de

vară îngroșat servit atât cald, cât și rece, care a pătruns în Republica Moldova din Bucovina, unde, la rândul său, a ajuns pe filiera rusească și s-a răspândit în România (nordul Transilvaniei și Moldova). O altă sursă datează că preparatul are o vechime de peste 1000 de ani, iar cuvântul este de origine slavă și înseamnă acru, supă acră (<https://ro.wikipedia.org/wiki/Kissel>).

În Dicționarul Explicativ al Limbii Române (DEX/ sinonime) se regăsesc mai multe definiții pentru termenul *Chisăliță*, le enumerăm pe cele mai semnificative: 1. *Borș de tărâte* (Papahagi, 1925); 2. *Fiertură de fructe* (Morariu, 1990): „Bună-i vara jântița / Și iarna chisălița” (Papahagi, 1925: 224). Tot în această sursă este specificată și semnificația acestui termen: - din ucr. kyselyca, srb. kiselica „macriș”, bg. kiselica „măr pădureț”, ceh. kiselyce „zeamă acră” (sl. kiselü „acru”) (Scriban, Șăineanu, MDA) (<https://www.dex.md/definitie/chis%C4%83li%C8%9B%C4%83/949543>).

Chisălița în diferite țări are și denumiri corespunzătoare: rusă — *кисель*; ucraineană — *кисиль*; poloneză — *kisiel*; lituaniană — *kisielius*; letonă — *ķīselis*; finlandeză — *kiisseli*; estoniană — *kissell*. Este similar cu băutura daneză *rødgrød* sau germană *Rote Grütze*. Se prepară mai ales din fructe uscate: mere, pere, prune etc. (<https://dexonline.ro/definitie/chiseli%C8%9B%C4%83>). Aceeași sursă specifică că *Chisălița* este: *fiertură de plante (știr, lobodă etc.) acrită cu prune necoapte ori cireșe; zeamă din diferite fructe fierte cu sămburi cu tot; compot de prune; borș făcut din tărâte; supă de vin*.

Dicționarul Explicativ al Limbii Române, precizează și formele figurative ale *chisăliței*, cităm: ***Chisăliță*** — *amestec din care nu se mai alege nimic; A face pe cineva chisăliță* ~ *a bate zdravăn; Trei ape-n chisăliță* ~ *rude de grad îndepărtat* (<https://dexonline.ro/definitie/chiseli%C8%9B%C4%83>).

Formele figurative ale *chisăliței* sugerează ideea că fructele din componența preparatului sunt răsfierate, zdrențate sau se prezintă sub formă de terci.

Investigația în teren, a permis să conchidem că în Republica Moldova, *chiselita* poate însemna doar trei lucruri: *fiertură din fructe verzi, compot dulce și amestec nedefinit (terci)*.

Adesea, *chiselita* este percepută ca un compot dulce, lucru confirmat de folcloristul tecucean Tudor Pamfile, care scotea la iveală, acum un secol, și o zicală unică (era prezentă pe atunci doar în zona de sud a Moldovei cu referire la fudulie, grandomanie și fățărnicie, cităm: „*Cine are sare multă, pune și-n chisăliță*”. Și cum principiul arhaic „câte bordeie, atâtea obicei” este deja lege în chestiunea *chiselitei*, unele gospodine adaugă preparatului și făină de porumb sau zdrențe de făină de grâu. Alte gospodine o fac ca borșul rusesc, adică mai „rară”, altele din contră o fac „deasă”, fără prea multă zeamă, aproape ca un gem. Însă, este faptul că în Moldova *chiselita* (sau *chisălița*, după pronunția locului) se servește cu mămăligă, semn că, deși pare un desert, este percepută mai mult ca un fel de bază, în esență o ciorbă acră, numai bună pentru revigorat trupul la începutul verilor caniculare (Pamfile 2018: 432).

Tehnologia de preparare a chisăliței

Tehnologia de preparare a *chisăliței*, cu trecerea anilor, a suferit mai multe modificări și diferă în diferite zone ale Republicii Moldova. Studiul desfășurat în cadrul Programului de Stat 20.8009.0807.17 REVICULT în vederea revitalizării gastronomiei tradiționale și interacțiunea cu gospodinele în teren a permis identificarea tehnologiei tradiționale de preparare a *chisăliței/chiselitei* cu vișine, îngroșată cu pasat (anii '20-'50) în zona de nord (s. Rudi, s. Sudarca, s. Plop, r-nul Dondușeni), *Chisălița* din corcodușe îngroșată cu zdrențe („lăzănci”) din aluat (s. Japca, s. Bursuc, s. Salcia, s. Sănătăuca, r-nul Florești), pentru a

fi mai consistentă și mai „sățioasă”. După anii ,60, *chisălița*, din cele menționate de informatoare, devine mai diversă după ingredientele utilizate, fiind realizată din diferite fructe combinate și încet evitând îngroșarea cu alte ingrediente decât cu fructe, păstrând aceeași consistență vâscoasă, uneori fiind îndulcită cu zahăr. În r-nul Anenii Noi, *chiselita* se prepară vara din fructe de caise, iar iarna din fructe de mere și pere uscate.

Investigația în teren a permis selectarea informațiilor utile privind sortimentul și particularitățile de obținere a *chisăliței*. În acest context, s-au constatat următoarele:

- *chisălița* este o fiertura din diverse fructe sau pomușoare proaspete, precum: vișine, prune, corcodușe, caise, agrișe, coacăze sau cireșe amare;
- fructele din *chisăliță*, după fierbere, se fărâmițează, nu rămân întregi ca în compot;
- au fost identificate rețete care conțin un singur tip de fructe (de ex. din cireșe; din caise; din prune etc.) și rețete care conțin 2, 3 și mai multe tipuri de fructe;
- *chisălița* se poate pregăti și din zarzăre verzi, doar că în acest caz se adaugă mai mult zahăr;
- *chisălița* se pregătește și iarna din fructe uscate, pe care țaranii le pregăteau din surplusul de fructe pe care le creșteau în propriile gospodării.

Sortimentul și tehnologia de preparare a *chisăliței* a fost selectat din diverse sate, de la diverse gospodine și este prezentat în Tabelul 1.

Tabelul 1. Sortimentul și tehnologia de preparare a *chisăliței* în Republica Moldova

Nr. crt.	Tipul <i>Chisăliței</i>	Tehnologia de preparare
1	Chisăliță cu păsat Zona de nord a Republicii Moldova (s. Rudi, s. Sudarca, s. Plop, r-nul Dondușeni)	Fructele curățate se pun la fiert, se lasă 3-4 minute să dea în câteva clocote. Se ia de pe foc, se adaugă păsatul măcinat fin și se fierbe aproximativ 10 minute la foc mic. Când păsatul este fiert, <i>chisălița</i> se drege cu zahăr, dacă fructele sunt acrișoare. <i>Chisălița</i> se poate mânca rece sau caldă, în funcție de preferințe. Este fină și cremoasă, dulce-acrișoară și foarte aromată.
2	Chisăliță cu zdrențe (lăzănci) (s. Japca, s. Bursuc, s. Salcia, s. Sănătauca, r-nul Florești),	Un alt mod de preparare: se fac „zdrențe” de aluat sau „lăzănci” din făină de grâu și puțină apă (sau lapte), care se adaugă în <i>chisălița</i> de fructe proaspete care clocotește. Se servește ferbinte, în boluri, și este foarte sățioasă.

3 **Chisăliță de corcodușe**



În apa clocotită se adaugă fructele (corcodușe) proaspete. Se fierb până fructele devin moi. Se adaugă zahărul, se fierbe încă 10 min; până compoziția se îngroașă. Dacă zeama este prea acră, se mai adaugă puțin zahăr. Se servește fierbinte sau rece cu mămăligă.

4 **Chisăliță din zarzăre verzi**



În apa clocotindă se adaugă fructele culese proaspete. Se fierb până fructele devin moi. Se adaugă zahărul, se fierbe încă 10 min; până compoziția se îngroașă. Dacă zeama este prea acră, se mai adaugă puțin zahăr. Se servește fierbinte sau rece cu mămăligă.

5 **Orșav (chisăliță) de caise**



Caisele coapte se pun la fiert în apă cu zahăr. Se lasă să fiarbă la foc mic până când fructele sunt înmuiate foarte bine ca să poată fi zdrobite puțin cu lingura de lemn. Separat, se pune o cană de apă rece într-un castron, se adaugă făina și se bate puțin cu o furculiță. Se toarnă în oală compoziția de apă cu făină și se mai lasă să dea un clocot. Se servește rece, este foarte sățiosă, nutritivă și răcoritoare.

6 **Chisăliță din fructe uscate**



Fructele uscate se spală bine în apă, se pot înmuia în apă fierbinte pe câteva minute. Se fierb într-o cantitate mai mare de apă timp de 15 min; apoi se lasă pe o oră acoperite cu capac. După necesitate se poate îndulci cu zahăr. Se servește caldă cu mămăligă.

Reieșind din cele menționate, putem afirma că procesul de alimentare nu se rezumă doar la caracterul biologic, fiind din această perspectivă un generator de energie vitală, ci, în cazul oamenilor, reflectă și complexe valori identitare. Ca parte integrantă a culturii, mâncarea spune multe despre specificul unui popor, despre istoria și originile lui, despre contactele, schimburile culturale și interferențele de-a lungul timpului. Republica Moldova este recunoscută pentru tradițiile păstrate încă de pe vremea strămoșilor și, mai presus de toate, cu bucate alese preparate cu multă grijă.

În cadrul trăsăturilor care definesc identitatea etnică, pe lângă limbă, cultura, religie, credință, o atenție sporită se acordă în ultima vreme gastronomiei specifice. Într-adevăr, hrana a fost dintotdeauna un reper identitar semnificativ atât la nivel individual, cât și la nivel de clasă, de grup sau la nivel național. În cadrul abordărilor sociologice, etnogeografice, istorice și antropologice, focalizarea cade asupra identității culinare înțelese mai ales ca un ansamblu de alegeri, de preferințe, de obiceiuri de consum transmise în cadrul unei

societăți, ca o experiență culturală definitorie pentru valorile și tradițiile unui popor, *chisălița* fiind un produs al istoriei, modificat în funcție de circumstanțele spațio-temporale parcurse.

Referințe bibliografice

Brașoveanu A., Rybaleov R. Moldova, oameni, locuri, bucătărie și vin. Chișinău: Editura Cartier 2020.

Chisălița este / < <https://ro.wikipedia.org/wiki/Kissel> > (vizitat 23.01.2022).

Chisăliță — borș / < <https://www.dex.md/definitie/chis%C4%83li%C8%9B%C4%83/949543> > (vizitat 03.02.2022).

Chisălița / < <https://www.dex.md/definitie/chis%C4%83li%C8%9B%C4%83/949543> > (vizitat 13.01.2022).

Chisălița / < (<https://dexonline.ro/definitie/chiseli%C8%9B%C4%83>) (vizitat 23.02.2022).

Diaconu R. Sarea în lumea satului tradițional — între practică și simbol. În: *Buletin Științific. Re-
vizită de Etnografie, Științele Naturii și Muzeologie*. Chișinău, 2018.

Fala A. Results of the Study on Identification of Traditional Products and Crafts and Handicrafts That Can Be Promoted as Geographical Indications in the Republic of Moldova.

Iarovoi V. Sistemul alimentară — mijloc de păstrare a culturii tradiționale//Păstrarea patrimoniului cultural în țările europene. Chișinău, 2009. În: < <https://mecc.gov.md/ro/content/capitolul-vii-cunostinte-privind-alimentatia-traditionala> > (vizitat 07.03.2022).

Pamfile T. Sărbători la români. Editura Saeculum Vizual, 2018. 432 p.

Lupescu M., Olteanu A., Rafailă M. Din bucătăria țărânului român. București: Paideia, 2000.

Coralia BABCENCO, cadrul didactic, gr. I, Colegiul Național de Comerț al ASEM (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: coralia.babcenco@mail.ru

ORCID: <https://orcid.org/0000 0001 7405 1132>

Olga TABUNȘCIC, dr., conf. univ., Academia de Studii Economice (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: tabunscic.olga@ase.md

ORCID: <https://orcid.org/0000 0002 7552 4189>

BRODERIE PE DESEN – PIESE DIN COLECȚIA DE TEXTILE A MUZEULUI DE ARTĂ POPULARĂ „PROF. DR. NICOLAE MINOVICI”

Ionuț Alexandru BANU
Muzeul de Artă Populară „Prof. Dr. Nicolae Minovici”

Summary

Embroidery on drawings — pieces from the textile collection of Dr. Nicolae Minovici Museum of Popular Art

In a first part, the paper proposes to analyze a short introduction regarding the history of embroidery, from its appearance to embroidery techniques, especially in the Romanian space. In the second part of the paper, a part of the embroideries owned by the museum is analyzed, as well as one of embroidery techniques called the *irásos* technique. This is an embroidery technique of Hungarian origin, a combination of colors and stitching taken to the level of art. On the territory of our country, it is specific to the Călata area. Călata or Kalotaszeg is the area between Huedin and Cluj, an area rich in history, but especially ethnography. It should be remembered that, between 1919—1932, Dr. Nicolae Minovici held the position of full professor and head of the department of forensic medicine at the Faculty of Medicine and Pharmacy in Cluj. He was president of the College of Physicians, founder of the society of professional forensic doctors and of the first journal of forensic medicine in Romania (1936). His collection of traditional art, exhibited today in the museum he designed and created in the early twentieth century, is enriched with pieces from this ethnographic area, from pottery to traditional shirts and embroidery, including eight Hungarian embroidery pieces, made in the *irásos* technique.

Keywords: embroidery, *irásos* technique, Dr. Nicolae Minovici, Dr. Nicolae Minovici Museum of Popular Art.

Natura și omul sunt factorii care împreună clădesc arta, aceasta fiind o imitație a naturii. De la primele contacte cu formele estetice populare, în contextul oricărei comunități creatoare și consumatoare de cultură ni se descoperă nu doar universalitatea fenomenului artistic, ci și genurile de bază ale artei populare (Tomida 1972: 108). Așa se face că și broderia se caracterizează printr-un orizont mult mai larg văzut din punct de vedere etnologic, istoric, dar mai ales estetic.

Domeniul broderiei poate fi văzut ca parte componentă a artei decorative. Temenul *broderie* este de sorginte franceză și înseamnă înfrumusețare (DEX 1975: 128). Tehnica broderiei este meșteșugul înfrumusețării țesăturilor cu ajutorul unui ac prin aplicarea unor fire colorate sub diferite forme. Broderia prezintă avantajul de a realiza o gamă inepuizabilă de împodobiri — de la simpla înșăilare albă și până la tehnicile de cusut ornamentale polimorfe și policrome de o mare valoare decorativă. Domeniul broderiilor pune în lumină o seamă de note definitorii ale specificului etnic unind valențele comunitare exprimate prin simțul practic și gustul artistic al omului (Pintilescu 1975: 231).

Istoria broderiei începe din Antichitate, deși întrebarea în ce țară a apărut pentru prima dată încă provoacă controverse între oamenii de știință și arheologi. Potrivit unora,

modelele brodate au apărut pentru prima dată în Asia antică, conform altora — în Grecia antică.

Tehnicile de cusut sunt extrem de vechi. Practicarea lor începe odată cu apariția îmbrăcăminte. Tehnicile rudimentare au avut o răspândire generală, fiind utilizate la toate piesele de îmbrăcăminte și încălțăminte pentru prinderea părților componente. În schimb, tehnicile ornamentale au apărut ca un gen nou decorativ. Faptul că broderiile permiteau marcarea unor deosebiri semnificative între persoane, pătri și clase sociale, au constituit un puternic stimulent în dezvoltarea și diferențierea lor teritorială (Theodorescu 1974: 215, 218).

Descoperirile arheologice din mormintele antice au scos la iveală rămășițe de îmbrăcăminte cusute manual și bogat decorate cu astfel de broderii. Așa cum am menționat, arta broderiei este o artă veche de mii de ani, practică în întreaga lume, însă originea ei, conform ultimelor cercetări, ar fi China (Theodorescu 1974: 245, 251).

De-a lungul secolelor, broderiile doamnelor nobile au devenit mai rafinate, deoarece puteau obține materiale mai scumpe. Desenele lor au fost inspirate de elemente renascen-tiste și turcești, deoarece clasele conducătoare au fost mai receptive la modelele noi și cele străine. Și țărani au continuat să brodeze, așa cum au făcut strămoșii lor timp de multe secole. În timp, aceste cusături au evoluat și au dat naștere la diferite posibilități de orna-mente decorative pe materiale textile (Ștefănescu 1964: 479-481).

Istoria broderiei s-a dezvoltat și continuă să se dezvolte și în zilele noastre. De-a lungul a sute de ani de existență, în funcție de popoare, credințe, modă, pentru a ilustra modelele de fire pe țesături sau alte materiale au apărut multe cusături și tipuri de broderii. Modelul poate fi brodat într-un singur stil și poate, în funcție de abilitățile și gustul artistic al maestrului, să fie creat cu ajutorul unor fire texturate diferite și a diferitelor tehnici de broderie. Această combinație oferă broderiei originalitate și farmec.

Dovezi materiale despre practicarea tehnicilor de cusut la populația de pe teritoriul de astăzi al României datează încă din Epoca bronzului, cum sunt figurinele descoperite la Cîrna, lângă Craiova. La acestea se disting principalele câmpuri ornamentale ce aveau să dăinuiască și să se dezvolte peste veacuri până în prezent (Papadima 1954: 259-269). Herodot însuși releva practicarea acestui meșteșug artistic pe meleagurile noastre, atunci când amintea de șubele brodate ale triburilor geților (Dunăre 1985: 155).

Vechea broderie românească, de o valoare artistică remarcabilă, somptuoasă și stră-lucitoare prin firul de aur, argint și mătasea colorată cu care este lucrată, impresionantă prin desăvârșirea tehnică și prin calitatea sa de a face direct și imediat inteligibilă lumea de simboluri pe care o înfățișează, alături de arhitectură și pictură aduce contribuții repre-zentative nu numai în arta sud-estului european, ci și la aceea a întregului Orient creștin (Theodorescu 1974: 115, 132).

De ce am specificat acest aspect, deoarece originile broderiei românești se află în bro-deria bizantină, ale cărei principii și motive au fost preluate și răspândite în toate țările bal-canice. Pe aceste premise bizantine și slave, adaptate nevoilor și posibilităților locale, in-terpretate și îmbogățite pe măsură ce societatea românească își definea propriul său gust artistic. Artă broderiei medieval românești se desăvârșește în a doua jumătate a secolului al XV-lea și va evolua cu strălucire timp de aproape patru veacuri, până în pragul timpurilor moderne. Echilibrul, monumentalitatea compoziției, puritatea și originalitatea liniei, inten-sitatea concentrată a expresiei, eleganța gusturilor, subtilitatea cromatică înrudesesc broderia cu pictura și o așează printre artele majore ale Evului Mediu (Theodorescu 1974: 120).

Evoluția cămășii femeiești și a celei bărbățești pe teritoriul țării noastre pune în lumină fapte de o reală însemnătate istorico-artistică. Secole de-a rândul, în ornamentația brodată pe diferitele piese lucrate în familiile domnești și boierești s-au conservat, în general, aceleași câmpuri și motive ornamentale întâlnite încă din secolele XV—XVI, piese păstrate în diferite colecții (Pascu 1954: 175).

În istoria broderiilor populare românești s-au cristalizat două tendințe: pe de o parte, creșterea continuă a ponderii lor artistice, iar pe de altă parte, diferențierea unor piese specific de podoabă. Demersul artistic din domeniul broderiilor s-a manifestat sub forma a două orientări principale: pe de o parte, către conturarea unor caractere unitare specific din punct de vedere etnocultural și etnoestetic, iar pe de altă parte, realizarea unor forme artistice cât mai variate. În ceea ce privește aceste forme artistice, ele au devenit marcate de diferențieri zonale, subzonale sau chiar locale (Petrescu 1971: 88).

Această noțiune de broderie adeseori se interpretează cu noțiuni ale căror sensuri se suprapun: cusătură sau broderie. Prin termenul de cusătură a fost denumită acțiunea de a coase. Prin cusătură se înțelege și lucrul la care cineva coase, obiectul rezultat din cusătură sau partea de pânză, piele, care a fost cusută sau împodobită. Astfel, că prin broderie se înțelege cusătura lucrată în relief reprezentând diferite elemente, motive sau compoziții ornamentale, realizate pe pânză, stofă, mătase, piele, cusătură realizată fie în gherghef, cu forfecuță cu mâna liberă sau cu mașina, fie cusăturile lucrate după desen, sparte și apoi bătucite (Petrescu 1968: 75, 81).

Una dintre formele de brodare analizate în prezenta comunicare este tehnica *irásos*. Aceasta este o tehnică de brodare de origine maghiară, o combinație de culori și cusături dusă la nivelul de artă. Pe teritoriul țării noastre este specifică zonei Călatei. Călatea sau Kalotaszeg este zona dintre Huedin și Cluj, o zona bogată din punct de vedere istoric, dar mai ales etnografic (Sinkó Kalló 1980: 12). Trebuie amintit faptul că, între anii 1919—1932 dr. Nicolae Minovici a deținut postul de profesor titular și șef al Catedrei de Medicină Legală de la Facultatea de Medicină și Farmacie din Cluj, a fost președinte al Colegiului Medicilor, întemeietor al organizației socio-profesionale a medicilor legiști și a primei reviste de medicină legală din România (1936) (Majuru 2001: 108). Colecția sa de artă tradițională, expusă astăzi în muzeul pe care l-a gândit și l-a creat la începutul sec. XX, este îmbogățită cu piese din aceasta zonă etnografică, de la ceramică la cămăși tradiționale și broderii, printre care se numără și opt piese de broderie maghiară lucrate în tehnica *irásos*.

Aceast tip de artă populară și tehnica de realizare a atras atenția cercetătorilor încă de la finalul sec. al XIX-lea. În zona Călatei, brodatul se numește „cusut”, iar toate aceste textile brodate se numesc „cusături”. Denumirea de *irásos* reprezintă desenarea, în prealabil, a modelului pe suportul textil. Această tehnică seamănă cu festonul, dar se deosebeste de acesta prin faptul că, atât în partea de sus, cât și în partea de jos se creează câte un șir de ochiuri. Modelele cusute sub această formă se deosebesc cu totul de gama celorlalte atât prin aspectul robust și pronunțat/ viguros al broderiei, cât și prin modul de lucru (Sinkó Kalló 1980: 19, 23).

Caracteristicile generale ale acestui tip de broderie includ modele bine proporționate, pline de motive florale stilizate, delicat lucrate, variații de modele mari și mici, alternate de culori vii și uneori contrastante, dar întotdeauna armonioase, plăcute ochiului.

Se decorează astfel: fețe de masă, fețe de perne sau chiar cămăși femeiești. Execuția țesăturii se realizează fără a se ține cont de numărul de fire, cu alte cuvinte, nu este nevoie

de un anumit tip de pânză, cu fire regulate. Însă, desenul este necesar, pentru că rândurile de linii verticale, să fie mărginite pe o parte și alta de ochiuri mici, de asemenea, rândurile trebuie să aibă aceeași lățime, deoarece liniile nu sunt doar drepte, ele putând fi și șerpuite (Stoica 1973: 55,59).

Din colecția de țesături deținută de Muzeul de Artă Populară Dr. Nicolae Minovici fac parte opt piese de broderie maghiară realizate în această tehnică. Colecția numără trei fețe de pernă, patru fețe de masă de diferite dimensiuni și un tischleifer. Piesele sunt lucrate din pânză groasă din bumbac. Motivele decorative întâlnite sunt motive vegetale stilizate precum: petale de flori, floarea de lealea, flori în rozete, de asemenea se întâlnesc motive fitomorfe, avimorfe și geometrice. În general, aceste motive sunt încadrate în chenare cu reprezentări florale dispuse pe laturile pieselor sau încadrate de linii în zig-zag formând chenare. Tivul este decorat cu puncte de feston egale. Gama cromatică utilizată este variată de la albastru, la variații de roșu, galben și portocaliu.

Această artă tradițională, deși este supusă schimbării datorită disponibilității diferitelor tipuri de material, ale diferitelor motive desenate datorate gusturilor oamenilor, aceste broderii încă păstrează modele simbolice vechi, precum floarea de lealea, motive care împodobesc și astăzi hainele și casele tradiționale.

În următoarea parte a articolului sunt prezentate o parte din piesele de broderie pe care Muzeul de Artă Populară Dr. Nicolae Minovici le deține în patrimoniu:



Figura 1. Față de masă, nr. inv. 1721, dimensiuni: 96x96 cm

Față de masă maghiară, de formă pătrată, lucrată din pânză țesută în război, brodată cu bumbac roșu. Piesa este lucrată în tehnica *irasos*, tehnică maghiară, care se realizează pe desen. Este confecționată dintr-o singură bucată de pânză. Laturile sunt prevăzute cu feston și colțșori realizați cu croșeta. Ornamentul este dispus astfel: pe laturi un chenar cu motive florale și vegetale stilizate urmat de un alt chenar pătrat format din 24 de flori cu câte 13 petale fiecare, ce închide în interior o floare mare cu opt petale și alte patru flori mai mici dispuse în colțurile chenarului. Cromatica utilizată: roșu pe fond alb.



Figura 2. Tischleifer, nr. inv. 1930, dimensiuni: 125x45 cm

Tischleifer de formă dreptunghiulară, lucrat din pânză țesută în război, brodat cu bumbac portocaliu. Piesa este lucrată în tehnica *irasos*, tehnică maghiară, care se realizează pe desen. Este confecționată dintr-o singură bucată de pânză. Laturile sunt prevăzute cu feston și colțişori realizați cu croșeta. Ornamentul este dispus astfel: pe laturi un chenar cu motive florale și vegetale stilizate urmat de un alt chenar format din 3 flori de mari dimensiuni alcătuite din șase petale și opt flori de mici dimensiuni alcătuite din opt petale. Cromatica utilizată: portocaliu pe fond alb.

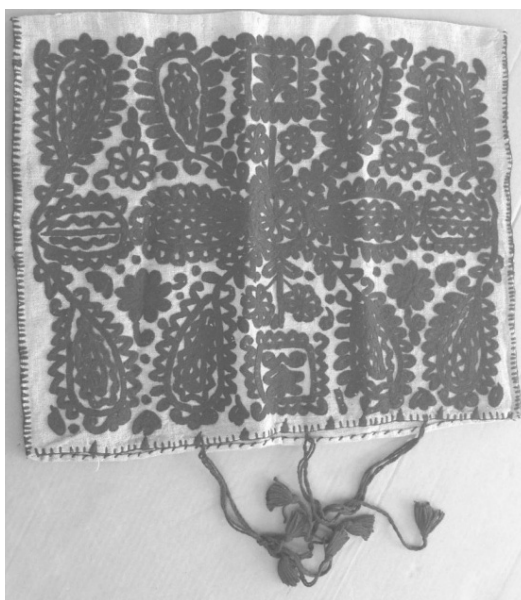


Figura 3. Față de pernă, nr. inv. 2034, dimensiuni: 50x41 cm

Față de pernă maghiară, de formă pătrată, din pânză țesută în război, brodată cu bumbac roșu. Piesa este lucrată în tehnica *irasos*, tehnica maghiară, care se realizează pe desen. Este confecționată dintr-o foaie cusută manual pe margini, cu feston, iar una dintre laturi este tivită și prevăzută cu ciucuri de prindere. Ornamentul este dispus pe întreaga suprafață a piesei, motivele regăsite sunt florale și vegetale stilizate. Cromatica utilizată: roșu pe fond alb.

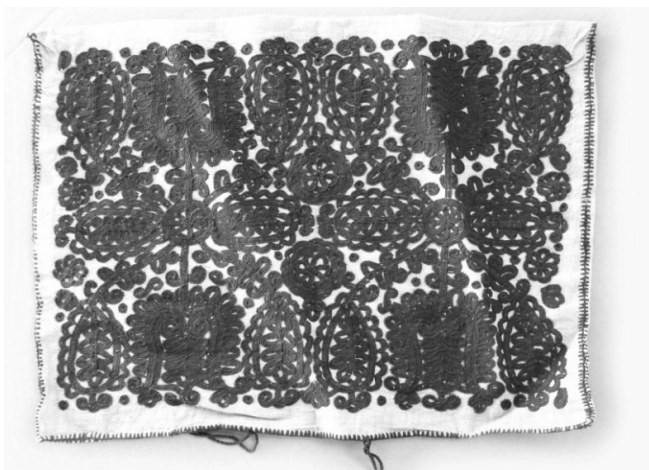


Figura 4. Față de pernă, nr. inv. 2035, dimensiuni: 50x41 cm

Față de pernă maghiară, de formă pătrată, din pânză țesută în război, brodată cu bumbac albastru. Piesa este lucrată în tehnica *irasos*, tehnica maghiară, care se realiza pe desen. Este confecționată dintr-o singură foaie de pânză cusută manual pe margini (cu feston), iar una dintre laturi este tivită și prevăzută cu ciucuri de prindere. Ornamentul este dispus pe întreaga suprafață a piesei, motivele regăsite sunt florale: floarea de lealea și motive vegetale stilizate. Cromatica utilizată: albastru pe fond alb.

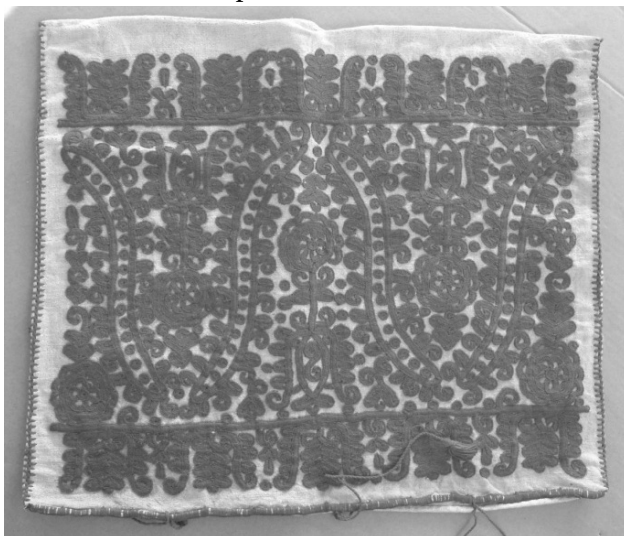


Figura 5. Față de pernă, nr. inv. 2036, dimensiuni: 50x41 cm

Față de pernă maghiară, de formă pătrată din pânză țesută în război, brodată cu bumbac portocaliu. Piesa este lucrată în tehnica *irasos*, tehnica maghiară, care se realiza pe desen. Este confecționată dintr-o foaie cusută manual pe margini (cu feston), iar una dintre laturi este tivită și prevăzută cu ciucuri de prindere. Ornamentul este dispus pe întreaga suprafață a piesei, motivele regăsite sunt florale — floarea de lealea — și vegetale stilizate. Cromatica utilizată portocaliu: pe fond alb.

Referințe bibliografice

- Dicționarul explicativ al limbii române. București: Editura Institutului de Lingvistică „Iorgu Iordan Al. Rossetti al Academiei Române, 1975.
- Dunăre N. Broderia populară românească. București: Editura Meridiane, 1985.
- Gergely J. Magyar Motívumok Gyűjteménye, 40 kapon. București: Editura Kriterion Könyvkiadó, 2017.
- Kalló K. Kalotaszegi nagy írásos. București: Editura Kriterion Könyvkiadó, 1980.
- Majuru A. Muzeul de Artă Populară Dr. Nicolae Minovici. București: Editura MMB, 2017.
- Papadima O. Temelii folclorice și orizont European în literatura română. București: Editura Academiei Române, 1971.
- Pascu Șt. Meșteșugurile din Transilvania. București: Editura Academiei Române, 1954.
- Petrescu P. Motive decorative celebre. București: Editura Meridiane, 1971.
- Pintilescu A. Broderii colorate. București: Editura Tehnică, 1975.
- Theodorescu R. Bizanț, Balcani, Occident la începuturile culturii medievale românești (sec. X—XIV). București: Editura Academiei Române, 1974.
- Tomida E. Cusăturile și broderiile costumului popular din România. București: Editura Tehnică, 2017.
- Stoica G. Interiorul locuinței românești. București: Editura Meridiane, 1973.
- Ștefănescu I. Broderiile de stil bizantin și moldovenesc în a doua jumătate a secolului XV. București, în CMTSM, 1964.

Ionuț Alexandru BANU, muzeograf, Muzeul de Artă Populară „Prof. Dr. Nicolae Minovici” România.

E-mail: ionut3@hotmail.com

PATRIMONIUL NAȚIONAL ROMÂNESC LA EXPOZIȚIA UNIVERSALĂ DE LA BARCELONA (1929)

Gherghina BODA
Muzeul Civilizației Dacice și Romane Deva

Summary

Romanian national heritage at the universal exhibition in Barcelona (1929)

Since the 18th century, universal exhibitions have undergone a wide development, each aiming to bring to the public's attention not only the most special and innovative exhibits but, at the organizational level, the most varied and unique attractions, usually the latest technical innovations or using what is already known in a whole new way.

Romania was one of the participating countries, the inauguration of the Romanian Pavilion in Barcelona, on an area of 400 square meters, taking place on October 4, 1929, in the presence of King Alfonso XIII of Spain. The layout of the Pavilion provided for two major groups: a cultural one and an economic one, with sections dedicated to peasant art, modern painting and sculpture, decorative art, household industries. Following the judging, the products on display, received 62 Grand Prix, 51 honorary diplomas, 49 gold medals, 14 silver medals, 8 bronze medals and 21 collaborator diplomas. This shows the special value of the exhibits, as well as the international recognition of the national art and economy.

Keywords: heritage, exhibition, innovations, international, prestige.

Expoziția, ca formă de activitate umană, își are rădăcinile încă în antichitate, chiar dacă nu în înțelesul modern al termenului. Formele sale au evoluat de la simplele etalări de obiecte deosebite și valoroase în temple sau în casele păturii bogate a societății, până la târguri, piețe, licitații, iar în perioada modernă la expozițiile privite ca „o manifestație care își propune ca scop principal de a învăța publicul, făcând inventarul mijloacelor de care dispune omul pentru a satisface nevoile unei civilizații și făcând să iasă în relief una sau mai multe ramuri ale activității umane, progresele realizate sau perspectivele de viitor” (Galopin 1997: 96-97). Putem privi expozițiile și ca „reflexe ale unei culturi, ca un bun de cultură din care se servesc deliberat atât organizatorii, cât și expozanții tentați de a transmite viziunea lor despre lume”, încercându-se prezentarea unui portret cât mai sofisticat al țării lor prin care să impresioneze vizitatorii, de fapt o oglindă valorizantă a activității economice, artistice, științifice și tehnologice a poporului lor, având în vedere atât caracterul național, cât și cel internațional al acestor evenimente (Boda 2008: 77), nepierzându-se din vedere nici caracterul mercantil al evenimentului. Altfel spus, acest tip de eveniment se prezintă „ca o recomandare a unei țări prin sinteza a ceea ce este coeziv în societatea gazdă, adesea bazat pe premisele inovației și prezentării unei culturi locale confruntate cu alte țări” (Ballester 2013: 255).

O definiție mai recentă a expoziției este formulată de BIE (Biroul Internațional al Expozițiilor), care o privește ca pe „un eveniment internațional care are ca scop educarea publicului, împărtășirea inovației, promovarea progresului și încurajarea cooperării. Este organizat de o țară gazdă care invită alte țări, întreprinderi, organizații internaționale, societatea civilă și publicul larg să participe. Datorită diversității participanților săi, expoziția

oferă un eveniment cu mai multe fațete, în care au loc în același timp expoziții extraordinare, conferințe, spectacole, întâlniri diplomatice și întâlniri de afaceri” (Qu'est), așadar o extindere a sferei inițiale. A fost formulată o multitudine de definiții care încearcă să surprindă esența și caracteristicile principale ale acestui tip de eveniment social, ceea ce denotă importanța care i se acordă de către comunitățile și societățile umane. Nu putem omite faptul că expozițiile, indiferent de tipul lor, sunt de fapt reflecții ale progresului, o oglindă veridică a treptei de dezvoltare a expozanților.

Expozițiile universale, începând cu secolul al XVIII-lea îndeosebi, cunosc o amplă dezvoltare, fiecare urmărind să aducă în atenția publică nu numai exponate cât mai deosebite și novatoare, ci, la nivel de organizare, atracții cât mai variate și inedite, de obicei ultimele inovații tehnice. Astfel, la Expoziția de la Londra din 1851 a fost prezentată telegrafia, la cea din 1867 de la Paris, ascensorul hidraulic iar la cea din 1878, lumina electrică, ulterior automobilul, radioul și multe altele (Boda 2008: 80-81).

Dacă inițial expoziția universală se prezenta ca o competiție între participanți, fiecare încercând să obțină profituri cât mai mari din vânzarea produselor prezentate, ulterior aceasta devine „o scenă care difuza diferite moduri de viață, ideologii sau construcții politice, adică sisteme coerente de reprezentări, subsumate unei rațiuni globalizante, o scenă așadar în care se confruntau niște imagini puse în circulație de propaganda externă a statelor participante” (Vlad 2004: 13).

Succesul înregistrat de expozițiile universale, adevărate mega-evenimente, i-au determinat pe unii comisari generali să întocmească un memorandum pentru reglementarea acestora, demers susținut și sprijinit de comitetele naționale din care făceau parte „industriași, experți, expozanți și reprezentanți publici”, și care organizează două conferințe majore la Paris în 1907 și la Bruxelles în 1908, în cadrul cărora s-au subliniat avantajele expozițiilor: „afaceri, progres tehnologic și relații publice internaționale” (Loscertales 2011: 1). Germania este promotoarea acestui demers, astfel că în 1912 organizează la Berlin o conferință la care au participat 16 state, din păcate războiul va întrerupe alte inițiative și abia în 1928 discuțiile pe această temă se reiau în cadrul unei convenții internaționale organizate la Paris și la care au participat 40 de țări, fiind stabilite primele reglementări în privința expozițiilor universale și cadrul lor legal, inclusiv formarea unui birou internațional responsabil cu aplicarea acordului încheiat, dar abia la 19 ianuarie 1931 se înființează *Le Bureau International des Expositions*, cu sediul în Paris (Loscertales 2011: 2). La această întâlnire a participat și România, alături de alte 10 țări (Loscertales 2011: 2).

Expoziția de la Barcelona din anul 1929 se înscrie în această pleiadă de expoziții universale, România figurând și ea în rândul țărilor participante.

Dorința de afirmare a prestigiului național și de reamintire a gloriei trecutului, a determinat Spania să organizeze două expoziții simultan, una ibero-americană la Sevilla (9 mai 1929 — 21 iunie 1930), „menită să redeștepte gloria trecutului și să întărească relațiile între metropola de odinioară și statele latine din America de Sud”, și cealaltă la Barcelona (19 mai 1929 — 15 ianuarie 1930, cu tema *Industrie, Artă și Sport*), care prezenta secțiunile internaționale (Tzigara-Samurcaș 1987: 431).

La expoziția de la Barcelona au participat 20 de state, care au atras 5.800.000 de vizitatori, evenimentul constând în concretizarea unei propuneri din anul 1905 a arhitectului și activistului politic Josep Puig i Cadafalch, care cerea modernizarea arhitecturii și infrastructurii Barcelonei prin intermediul unei alte expoziții universale, după cea din 1888 (BIE). A fost una dintre expozițiile care, prin construcțiile ridicate cu această ocazie, prin

folosirea jocurilor de lumini și apă (una dintre realizările emblematice ale expoziției a fost fântâna monumentală cu apă și jocuri de lumină „Juego de Agua y Luz”, proiectată de Carles Buigas, care includea mai multe jeturi de apă care desenau diverse forme care își schimbau culoarea), prin parcurile de distracții, prin activitățile culturale (teatru, concerte, operă și balet) și sportive (terenuri de tenis, o piscină și un stadion special construit pentru această ocazie, care găzduia competiții atletice și meciuri de fotbal) (BIE), prin crearea unei atmosfere generale feerice s-a distins ca una dintre cele mai spectaculoase expoziții interbelice.

La fel ca în cazul altor evenimente de acest tip, și la Barcelona are loc o regândire urbanistică printr-un proiect cultural și turistic, axarea pe o clădire emblematică, așa-numita arhitectură simbolică, care ulterior expoziției conferă o nouă orientare strategiei orașului, care se înscrie în procesul de globalizare (Ballester 2013: 259). Așadar, cu ocazia organizării acestei expoziții, are loc o modernizare majoră a orașului: celebrul cartier „Gòtic” este reproiectat, se completează decorul legendarei „Plaze de Catalunya” și se instalează acolo o serie de statui realizate de către artiștii spanioli de avangardă precum Pablo Gargallo, Josep Clarà și Josep Llimona, noul centru al orașului Barcelona este legat de centrul istoric al Eixample prin linii de metrou, se reconstruiește gara „Franca” pe baza proiectelor arhitectului Pedro Muguruza, se introduc în circulație noi străzi asfaltate, dotate cu iluminat modern, se pun în funcțiune primele linii de metrou ș.a. (BIE).

Nu putem omite importanta uriașă a electricității în cadrul acestui uriaș eveniment, aceasta devenind principală sursă de atracție a expoziției, chiar dacă a avut predecesoare în utilizarea curentului electric. Important este faptul că ideea expoziției a fost lansată de către industriașii din domeniul energiei electrice, ei propunând o expoziție a electricității cu scopul de a reflecta progresul și posibilitățile tehnologiei electrice, astfel determinând electrificarea țării (Boleda 2006: 46).

Organizarea expoziției poate fi privită și ca un act politic, în condițiile în care dictatura generalului Primo de Rivera a menținut Spania relativ izolată de puterile europene, organizarea expoziției venind ca o încercare de legitimare a regimului aflat deja în etapa sa finală, fiind totodată și o încercare de a ajunge la uvertura financiară a Europei prin participanții prezenți (Boleda 2006: 36).

Expoziția a fost organizată pe muntele Montjuich, un spațiu de circa 118 ha, care s-a transformat în cel mai mare parc urban, astăzi infrastructurile acesteia devenind „*Fira de Barcelona*”, „instituția târgului internațional al orașului, care organizează numeroase evenimente comerciale și culturale în fiecare an și este una dintre cele mai mari de acest gen din Europa” (Jessop 2016). Locul era înconjurat de pergole magnifice puse în onoarea celor doi cei mai mari peisagiști mediteraneeni și prieteni ai epocii, unul francez, J.C.N. Forestier, altul spaniol, Mario Rubio i Trubadurí” (Ballester 2011: 7). Proiectul zonei a fost creat de arhitectul catalan Puig i Cadafalch, care se baza pe proiectul arhitectului francez Léon Jaussely, făcând din Barcelona singurul oraș din lume care a organizat o expoziție universală într-un spațiu care nu prezenta o topografie plană, decorul începând în Plaza de España, pornită din Avenida de América, până la Fuente Mágica și Palacios de Alfonso XIII și Victoria Eugenia, axa principală terminându-se cu o scară care ducea la Palacio Nacional, cea mai reprezentativă clădire a expoziției (Lizondo, Luján, Fayos, Reig 2014: 420).

Însă începuturile organizării teritoriale a locului expoziției datează din 1917 și s-au extins până în 1923, în această perioadă arhitectul francez Jean-Claude Nicolas Forestier transformând în grădini mai multe ferme din zonă, acolo fiind construite și palatele regelui

Alfonso XIII și ale reginei Victoria-Eugenia, proiectate de Josep Puig i Cadafalch; „Între 1927 și 1929 au fost construite sau extinse alte clădiri și pavilioane, în special cele ale celebrilor arhitecți August Font, Enric Sagner și Jean-Claude Nicolas Forestier. Arhitectul, Nicolau M. Rubió, proiectează și hotelurile situate pe „Plaça d’Espanya”, vizavi de intrarea principală în spațiul Expo. „Pueblo Español” este construit ca un muzeu de arhitectură spaniolă în parcul „Montjuic”. Cele 117 clădiri ale sale sunt direct inspirate de diferite stiluri arhitecturale regionale” (BIE). Este de remarcat faptul că această modernizare amplă a condus la înlocuirea multor sisteme care funcționau pe bază de gaz, abur sau cărbune, cu cele electrice, promovându-se astfel utilizarea pe scară tot mai largă a electricității.

Privitor la Pueblo Español, se poate afirma că acesta reprezenta imaginea fidelă a Spaniei, însă „Printr-o inversare impresionantă a spațiilor, Pueblo Español realizează barcelonizarea Spaniei. Orașul monumental din 1929 este așadar și un oraș al memoriei în care s-a impus în sfârșit o relație cu trecutul născut în primii ani ai acestui secol. Se poate ca în spatele realităților opresiunii dictatoriale să existe linii de continuitate în construcția memoriei catalaniste. Nu este mai puțin paradoxal să vedem sub dictatură realizarea unui proiect elaborat de Noucentisme” (Michonneau 2007: 220).

În cadrul expoziției au existat două tipuri de clădiri: *palatele* („clădiri de mari dimensiuni, ale căror urme structurau zona de expoziție”), în incinta cărora se aflau exponatele și *pavilioanele* („mici clădiri monografice ale căror locații nu erau foarte bine planificate, iar multe dintre ele erau chiar folosite pentru a umple spațiile care au rămas libere datorită construcției palatelor”), care reprezentau țări, instituții sau societăți, proiectate de proprii arhitecți (BIE). Au existat Pavilioane naționale (Germania — proiectat de marele arhitect Mies van der Rohe, Belgia, Danemarca, Franța, Ungaria, Italia, Norvegia, România, Elveția și pavilionul „Regina Victoria Eugenia” comun tuturor națiunilor străine) și spaniole (Palatul Național pentru Artele Antice Spaniole, Pavilionul Regal, Pavilionul de artă modernă, Pavilionul orașului Barcelona, Pavilionul de Stat (Poștă, Telegrafe, Servicii de Război și Marine, Caritate, Industrie și Agricultură, Educație Publică), Pavilionul companiei de tutun, Satul spaniol (aspecte ale vieții rurale prin construirea de case tipice diferitelor regiuni spaniole), Pavilioane tematice ale grupului industrial: Arte decorative și arte aplicate, Arte grafice, Comunicații și transport, Electricitate și forță motrice, Industria construcțiilor, Pavilionul Alphonse XIII, Echipament sportiv, Proiecție: fotografie și cinematografie, Muncă, Îmbrăcăminte și arte textile, Pavilioane ale secției agricole: Viticultură, Creșterea stridiilor, Oenologie, Elaiotehnică, Produse agricole (Ballester Album).

După închiderea expoziției, mai multe clădiri și pavilioane au fost păstrate, fiind considerate exemple ale arhitecturii secolului al XX-lea, în special în mișcările clasicismului, modernismului și avangardei, ca de exemplu „Pueblo Español” și Teatrul Grec, altele au fost transformate în locuri culturale, cum ar fi Palatul Național care găzduiește acum „Museo Nacional de Arte de Cataluña” (MNAC), Palatul Artelor Grafice; Muzeul de Arheologie din Catalonia, în timp ce Palatul Agriculturii este transformat în „Mercat de les Flors” (sau piața de flori), „Feria de Muestra de Barcelona”, un loc vast pentru concerte, piețe și diverse evenimente culturale, care a fost creat plecând de la trei pavilioane ale expoziției, Pavilionul german, proiectat de arhitectul Mies van der Rohe, construit din sticlă, travertin și diferite feluri de marmură, care a fost demontat după expoziție dar reconstruit între 1983 și 1986, fiind considerat un simbol precursor al mișcării moderniste, pavilionul făcând obiectul unei atenții deosebite și al unor interpretări succesive de către multe generații de arhitecți (Ballester Album).

Însă farmecul deosebit, novator și original al expoziției l-au constituit „jocurile neîntrecute de ape, de-a lungul aleii principale, ce duce de la intrare până la terasa superioară a Palatului național, punctul culminant al expoziției. Această alee, într-adevăr triumfală, e brăzdată pe ambele părți de măreți piloni de sticlă, iar terasele succesive sunt accentuate prin cascade sau bazinuri cu ape țîșnitoare, de cele mai variate înfățișări. Seara mai ales, când toate coloanele și bazinele sunt luminate, efectul e din cele mai feerice. La intervale scurte, toate luminile, atât cele fixe cât și ale jerbilor de ape și de aburi, se reînnoiesc și se multiplică, căpătând un aspect fantastic” (Tzigara-Samurcaș 1987: 342). În acest feeric joc de „diverse și armonioase culori” se prezintă publicului și impunătorul Palat național construit din piatră (Tzigara-Samurcaș 1987: 342).

Expoziția a beneficiat de o excelentă promovare, făcută prin intermediul presei — articole, anunțuri, note, fotografii, serviciu gratuit de informații (Românul 1929: 4) -, al reclamelor și afișelor, realizate de unii dintre cei mai renumiți artiști ai vremii. De semnalat că promovarea artistică s-a împletit armonios cu cea națională, multe valori economice, științifice, geografice, naturale, etnografice și culturale fiind aduse în atenția publică. Referitor la acest fapt, în ziarul *Societatea de mâine* se face o comparație între promovarea Spaniei, aflată în plină dictatură, și cea a României, care nu știe să-și fructifice bogățiile, astfel că „la noi după zece ani de stăpânire încă avem câte-o statuie demnă de genialitatea marilor noștri oameni, și nimeni nu se gîndește că măcar în cărțile poștale ilustrate de artiști adevărați, să prezinte publicului din străinătate frumusețile văii Prahovei, a Bistriței, a văii Tisei, a Borgo-Prundului, a Damecletului, a mării ... și atîtor mii și mii de minunate subiecte de inspirație pentru un artist și pentru un burghez” (Societatea de mâine 1929: 169).

Participarea României la acest eveniment expozițional a fost una de anvergură, expozitele sale câștigând numeroase premii. La sfârșitul anului 1928 se decide participarea României la expoziția de la Barcelona, însă schimbându-se guvernul, abia în februarie 1929 se aprobă un credit de 3 milioane și numirea de către Ministerul de Industrie a unei comisii de organizare prezidată de Dimitrie Gusti, comisar general al expoziției fiind numit Al. Tzigara-Samurcaș, precum și alegerea a diverși specialiști însărcinați cu organizarea secțiilor din pavilionul românesc (Ioanițiu 1929: 73).

Al. Tzigara-Samurcaș, referitor la cheltuielile cu organizarea pavilionului românesc, afirma că „Principiul carpist de a nu depăși fondurile prevăzute pentru cele 12 expoziții ce am organizat în urmă în principalele centre europene a fost strict respectat; chiar cea mai reușită participare a noastră la măreața Expoziție din Barcelona, în 1929, s-a soldat cu un excedent de 15.000 pesetas, provenit din vânzarea clubului catalan de la Monseny (1200 m altit.), a pavilionului românesc construit numai din lemn — și anume demontabil” (Tzigara-Samurcaș 1991: 77).

Conform desenelor cu planul expoziției, România a fost amplasată pe cea mai înaltă terasă, având ca vecini pavilionul spaniol și pe cel italian.

România și-a expus obiectele expoziționale în cadrul unui pavilion care se întindea pe o suprafață de circa 400 m², care, în urma propunerii ministrului Madgearu, a fost construit în țară de firma Schindl & Co. și predat gata montat la Barcelona la 1 septembrie 1929, costul acestuia ridicându-se la 3.300.000 lei, din care 300.000 lei a fost costul proiectului de arhitectură, transportul făcându-se cu 11 vagoane, alte 7 vagoane fiind destinate obiectelor expoziționale, costurile de transport și asigurare ridicându-se la suma de 2.500.000 lei (Participarea României 1930: 73). Jumătate din sumă a fost acordată de stat, cealaltă

jumătate fiind suportată de Camerele de Comerț și Industrie, de Uniunea Camerelor și de Asociația industriașilor petroliști (Tzigara-Samurcaș 1987: 350).

Pavilionul a fost executat de arhitectul D. Marcu „care, după unele proiecte abandonate, a dezvoltat ideea ministrului Madgearu, servindu-se de tipul casei munteanului român, spre a pune în evidență nu numai arhitectura noastră caracteristică, dar și materialul lemnos, atât de scump în Spania, pe a cărei piață a trebuit să înfrîngem concurența altor state. Aspectul cam monoton al arcadelor neîntrerupte, mai ales pe lungimea fațadei de 40 de metri, a fost în bună parte atenuat în aripa de miazănoapte, agrementată prin adausul bustului de bronz al lui Eminescu, de Han, și a troiței de lemn, care sporeau pitorescul clădirii concepută în stil național, cu elemente ale casei lui Mogoș din Muzeul din București” (Tzigara-Samurcaș 1987: 350). Era format din două săli mari, „acoperișul era susținut de o colonadă înconjurată de plante și flori. Elementele exterioare ale edificiului, coloane, ferestre etc. au fost ornate cu sculpturi înfățișând motive populare românești. Interiorul Pavilionului era de o deosebită simplitate, cu mari suprafețe acoperite cu pânză de culoare gri, pentru a da relief obiectelor expuse...” (Istoricul participării).

Exponatele au fost împărțite în două părți sau grupe: culturală și economică. Între cele două părți era o sală mediană care, în prima parte a expus două metope și mulajul monumentului de la Adamclisi, în spatele sălii aflându-se catapeteasma bisericii Stavropoleos (începutul sec. XVIII), pereții au fost împodobiți cu icoane vechi, iar alături au fost expuse „tronuri sculptate în lemn, candelă, evanghelii, ripide și alte odăjdii”, care aparțineau Comisiei Monumentelor Istorice (Tzigara-Samurcaș 1987: 344-345).

Partea culturală a fost organizată pe 12 secțiuni (Participarea României 1930: 74):

a). *Arta veche*, organizată de prof. I. Andriesescu, directorul Muzeului de Antichități; b). *Arta bisericească*, organizată de I. Drăghicescu, secretarul Comisiei Monumentelor Istorice; c). *Arta țărănească*, organizată de Al. Tzigara Samurcaș; d). *Pictura*, organizată de pictorul G. Petrescu; e). *Sculptura*, organizată de Cecilia Cuțescu-Stork; f). *Cartea*, organizată de Em. Bucuța; g). *Arta decorativă*, organizată de Cecilia Cuțescu-Stork; h). *Etnografia*, organizată de D. Gusti; i). *Propaganda*, organizată de Em. Bucuța; j). *Teatrul*, organizat de I.M. Sadoveanu; k). **Știința**, organizată de prof. Ionașcu; l). *Sportul*, organizat de Maior Mârzea.

Cele mai multe aprecieri a primit arta țărănească, în special costumele populare și scoarțele oltenești datorită coloritului viu și combinației culorilor, precum și modelelor decorative utilizate, dar și obiectele din lemn, lut sau instrumentele muzicale. Admirația vizitatorilor a fost stârnită și de pictură și sculptură, printre care „lucrările lui Grigorescu, din diferitele sale epoci, precum și portretul în costum oriental al Herăscului, de la Eforie, care pentru prima dată s-a arătat peste hotare. Admirate au fost și operele lui Luchian; sculpturile au obținut de asemenea distincția „Grand Prix”, arta decorativă (broderii, olării, smălțuri și obiecte decorative moderne, bijuterii din chihlimbar extras din munții noștri), machetele teatrale concepute conform noilor cerințe ale artei scenice (Tzigara-Samurcaș 1987: 345-346), în ansamblu toate obiectele expuse. Acestea reflectau atât trecutul cu tradițiile sale care formau patrimoniul nostru național, zestrea noastră etnică care ne definea ca neam, cât și alinierea la noile tendințe ale lumii moderne.

Partea economică cuprindea 7 secțiuni (Participarea României 1930: 76):

a). *Industria*, organizată de dl. Botez; b). *Agricultura*, organizată de ing. G. Sebastian; c). *Școlile profesionale*, organizate de I. Baci; d). *Forestiera*, organizată de V. Stinghie; e). *Minele și petrolul*, organizată de C. Zamfirescu; f). *Secția de vânzare a industriei casnice*,

organizată de H. Cosma și Florescu; g). *Biroul informații* condus de George Ioanițiu, secretarul general al Comitetului.

Această grupă de exponate a relevat cu o deosebită claritate bogățiile naturale ale țării și industriile dezvoltate pe baza lor, harta în relief a inginerului Leonida fiind foarte explicită în acest sens. De asemenea, miniaturile unei sonde petroliere și a șantierului de la Moreni au atras atenția vizitatorilor (Tzigara-Samurcaș 1987: 347). Despre toate celelalte obiecte expuse vorbesc cu prisosință premiile câștigate, dar și sumele de bani provenite din vânzarea lor.

O descriere a expoziției românești face și Nicolae Iorga, care s-a înscris printre vizitatori: „Poate că lunga clădire cu două rânduri a d-lui Marcu are și ceva din arhitectura septentrională a nordului. Ansamblul însă e foarte atrăgător. Și această fațadă de lodbe, de stilpi sculptați, când e bătută de luminile electrice ale serii, e irezistibilă pentru curioșii cari vin cu sutele, cu miile și n-au niciodată aerul unor decepționați. Prin ușa deschisă, lângă care e o bună cârtică franceză de informație, care ar trebui dată gratuit, îmbiată chiar orișicui, palidele figuri pe fond de aur ale glorioasei catapetesme strălucesc de o misterioasă lumină veche. Sfinții icoanelor străbune păzesc chipul Mîntuitorului și al Maicii Domnului. Printr-o reculegere religioasă intră cineva în mărturisirea modestă a vredniciei unui popor a cărui notă în viața generală a lumii e mai ales aceasta. În dreapta sunt cele mai frumoase covoare din lume, în a căror bogată împodobire olteană se întâlnesc vînători ca ale Asiriei și procesiuni din care nu lipsesc nici Pazvangiile de pe la 1802 cu fesurile. Săpătura în lemn e bine reprezentată. Etnograful se oprește la expoziția de curiozități muntene din Vrancea ale Institutului Social, și bibliograful, amatorul de tipar frumos se poate desfăta la vitrina, bine întocmită, a librăriei... Și unele reclame în culori, ca și harta cu puncte luminoase, impresionează. În stînga industria e discret, dar bine reprezentată” (Iorga 1987: 405).

Cu toate că pavilionul românesc fusese finalizat la 1 septembrie 1929, acesta a fost inaugurat doar pe 4 octombrie deoarece doar atunci a reușit să vină regele Alfons al XIII-lea la Barcelona, suveranul Spaniei dorind să deschidă expoziția românească, onoare pe care a făcut-o doar altor 3 pavilioane străine din cele 18 existente (Tzigara-Samurcaș 1987: 347). Inaugurarea a fost făcută cu un fast deosebit în sala Artei țărănești, Regele, însoțit de Regina, Infanți și suita regală, ocupând „marele tron sculptat după modelul lui Petru Rareș” (Tzigara-Samurcaș 1987: 347). Deschiderea a fost făcută de ministrul Madgearu printr-un discurs care l-a impresionat atât de mult pe Rege încât acesta a oferit un dineu în cinstea ministrului, la Palatul din Pedralbes, unde i-a decernat marele cordon al Meritului Civil, fiind decorați cu această ocazie și președintele Comitetului, Comisarul general, membrii din Comitet — ing. Cezar Petrescu, dr. Ernest Ene și Secretarul general, ing. G. Ioanițiu” (Participarea României 1930: 78).

Succesul expoziției românești este reflectat de numărul mare de diplome și medalii obținute — 62 de Grand Prix, 57 de medalii de aur, 14 de argint și 8 de bronz, 49 de diplome de onoare și 21 de colaborator, adică 211 distincții la un număr de 230 de participanți, România fiind clasată astfel în prima categorie alături de Germania, Franța și Ungaria; festivitatea de decernare a distincțiilor având loc în 12 aprilie 1930 la Palatul Camerei de Comerț de către E. Mirto, ministrul Industriei și Comerțului, asistat de președintele Camerei și de comisarul guvernului la Expoziția din Barcelona (Tzigara-Samurcaș 1987: 349; Participarea României 1930: 76).

De asemenea, succesul nostru la Barcelona se datorează și celor peste 400 de români care au vizitat expoziția, printre aceștia numărându-se ministrul Madgearu, Mihai Popovici, N. Iorga, însoțiți de soții, D. Gusti, Cezar Popescu, ministrul Bibescu, Alexandrina

Cantacuzino, Marta Bibescu, T. Gâlcă, însărcinatul cu afaceri, I. Vlădoianu, Chr. Staicovici, N. Ioanițiu, G. Alesseanu, V. Ioachim, Bedițianu, ing. Tătărascu, arh. Simota ș.a. (Participarea României 1930: 78).

Nu putem omite faptul că succesul a fost și unul financiar, pavilionul nostru vânzându-se Prefecturii Barcelona cu suma de 15.000 pesetas, acesta urmând a fi utilizat ca refugiu pentru turiștii din parcul național de la Montseny, pe o plăcuță arătându-se și proveniența sa (Participarea României 1930: 78).

O parte dintre obiectele expuse s-au întors în țară, altele, cum ar fi cele ale industriei casnice, au fost dăruite sau donate membrilor familiei regale și oficialilor, troița a fost donată parcului regal din Barcelona, probele de sol și cereale și blocurile de sare le-a primit Institutul agricol, Școala politehnică a primit uleiurile și extrasele petroliere, Muzeul Național a primit reproducerea în ghips a monumentului de la Adamclisi și cele două metope, mare parte a cărților au ajuns la membrii familie regale, la bibliotecile oficiale din Barcelona, la seminariile universitare, la presă, la profesori universitari și la unii particulari (Tzigara-Samurçaș 1987: 351).

Importantă este și promovarea expoziție în țară unde, în scopul determinării participării a cât mai mulți români la evenimentul din Barcelona, s-au ținut mai multe conferințe „care au popularizat participarea noastră și însemnătatea întrecerii internaționale din capitala Cataloniei”, ținute de N. Iorga, „documentat, vioiu și de atâtea ori shchiuitor pentru oameni și lucruri, prinși cu lipsurile lor în lumina ochilor mari”, Al. Tzigara-Samurçaș, „cu tot felul de amănunte tehnice sau anecdotice” și Alexandrina Cantacuzino, „cu patosul de oratoare, care face să sune din aramă orice subiect” (Expoziția de la Barcelona 1930: 46).

Concluzii

Expozițiile internaționale, indiferent de țara gazdă sau participanți, se constituie într-un eveniment unic din 4 motive (Qu'est):

1. **„Pentru comunitatea internațională:** Expoziția este o platformă de dialog pentru progres și cooperare, obiectivul său fiind cel de reunire a actorilor „din întreaga lume pentru a găsi soluții la o provocare fundamentală a umanității”... În practică, această temă este acordată prin alocarea tuturor participanților a unui „spațiu expozițional unde pot construi un pavilion (World Expos și Horticultural Expos). În aceste spații, aceștia își pot evidenția experiența, inovațiile și ideile despre temă. Pe lângă aceste expoziții, sunt organizate conferințe, workshop-uri, dezbateri precum și întâlniri diplomatice și profesionale. Aceste evenimente permit participanților să facă schimb de idei, să ofere soluții și să dezvolte noi legături de cooperare”.

2. **„Pentru publicul larg:** expoziția este o experiență educațională și distractivă ...o experiență care combină divertismentul și educația și oferă o mare varietate de exponate, activități și spectacole. Cu arhitectura sa inovatoare, locul expoziției este o atracție în sine. Dar exponatele interactive, tehnologiile inovatoare expuse și programul cultural intens al expoziției asigură o experiență de neuitat ...Succesul acestor evenimente se poate exprima prin numărul de vizitatori... și de bilete vândute”.

3. **„Pentru țara gazdă:** expoziția este un instrument de dezvoltare și „nation branding” deoarece expoziția este unul dintre puținele evenimente care atrage lideri mondiali, precum și milioane de vizitatori, este o oportunitate unică pentru o țară de a-și spori imaginea internațională și de a se poziționa ca un jucător cheie pe scena mondială... O expoziție este, de asemenea, un mijloc extraordinar de accelerare a dezvoltării unei țări. Evenimentul duce la îmbunătățirea infrastructurilor, rețelelor de transport și crește capaci-

tatea de primire a orașului gazdă și a regiunii sale. Stimulează activitatea, creează locuri de muncă și energizează mediul de afaceri general al țării. Această dezvoltare locală și națională este favorizată și de o reutilizare eficientă a locului expoziției. După eveniment, locul este transformat pentru a răspunde nevoilor economice, sociale și culturale ale regiunii...”.

4. „Pentru participanți: expoziția este un instrument de comunicare și cooperare internațională. Gazdele expoziției invită țările, organizațiile internaționale, societatea civilă și întreprinderile să participe la eveniment și să facă parte din expoziție prin propriile pavilioane și spații dedicate. Acest lucru oferă participanților o etapă unică pentru a-și prezenta realizările, cultura, produsele etc. unui public internațional. Acest lucru are impact asupra imaginii lor internaționale, dar și asupra dezvoltării activităților lor. Expozițiile permit țărilor să-și întărească legăturile de cooperare cu țara gazdă și alți participanți și să-și promoveze produsele locale. De asemenea, ajută companiile să-și extindă piețele, permițându-le să participe la organizarea evenimentului, să cunoască potențiali companii și investitori și să ajungă la un nou public. În cele din urmă, ele oferă și o platformă unică de exprimare societății civile pentru a atrage atenția asupra cauzelor pe care le apără”.

Prin combinațiile originale dintre imaginație și tehnică, expoziția de la Barcelona a conferit o nouă perspectivă asupra utilizării electricității. Tocmai de aceea, la acest eveniment interesul pedagogic a crescut în timp ce intenția comercială a scăzut, demonstrându-se marile avantaje conferite de progresul tehnologic activităților ludice și educative (Boleda 2006: 49).

De asemenea, putem afirma despre expoziție că s-a erijat într-un model pentru cele următoare prin modul de a o gândi într-un mod durabil, nu doar efemer, oferind „o soluție nouă și originală prin dotarea orașului cu utilaje grele esențiale pentru promovarea comerțului și industriei sale, propunând în același timp o intervenție peisagistică de amploare pe dealul Montjuich. Mai mult, cazul expoziției din 1929 este o sursă de reflecție pentru arhitecții/urbaniștii europeni, în special pentru Roma 1942 și Bruxelles 1958” (Ballester Album).

În ceea ce privește România, prin participarea sa la acest mega-eveniment internațional, a reușit, în ciuda unor critici, să plaseze țara printre primele din Europa, alături de Franța, Germania și Ungaria, secțiunile sale oferind vizitatorilor o imagine a bogățiilor țării, a trecutului său istoric, a activității intelectuale și artistice privită din toate perspectivele, a bogăției și vechimii culturii și artei tradiționale. Marele succes obținut a fost atât din punct de vedere financiar, cât mai ales propagandistic, moral și relațional, România, prin produsele expuse, reușind să atragă atenția unor industriași, favorizarea exportului în Spania și alte țări, crearea unor legături între instituțiile de cultură și învățământ.

Referințe bibliografice

- Boda G. Muzele din Transilvania între 1817 și 1905. Mediaș: Samuel, 2008.
- Galopin M. Les expositions internationales au XX^e siècle et le Bureau International des Expositions. Paris: L'Harmattan, 1997.
- Iorga N. Pe drumuri depărtate, vol. 2. București: Minerva, 1987.
- Tzigara-Samurçaș Al. Scrieri despre arta românească. București: Meridiane, 1987.
- Tzigara-Samurçaș Al. Memorii, I. București: „Grai și suflet — Cultura națională”, 1991.
- Vlad L. Pe urmele „Belgiei Orientului”. România la expozițiile universale sau internaționale de la Bruxelles, Liège și Grand (1894—1935). București: Nemira, 2004.

Documente electronice

- Ballester P. Les expositions universelles et internationales comme des méga-événements: une incarnation éphémère d'un fait social total? În: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, nr. 40, 2013, pp. 253-281, <https://www.scielo.br/j/ha/a/J4hxJyCPLkM4HZSzcbxRgtP/?format=pdf&lang=fr> (vizitat 20.02.2022).
- Ballester P. L'héritage des expositions!: les parcs urbains récréatifs et paysagers ou la mémoire-présence verte. În: *BIE INFO* nr. 18, 2011, p. 7, https://www.academia.edu/39775205/Le_BUREAU_INTERNATIONAL_DES_EXPOSITIONS_f%C3%AAte_ses_80_ans_Progression_exposition_internationale_et_universelle_Newsletter_n_18 (vizitat 2.03.2022).
- Ballester P. Album de l'exposition internationale de 1929 a Barcelone, <http://bipt.univ-tlse2.fr/VOIR/barcelone29/barsa29.html> (vizitat 6.03.2022).
- BIE, <https://www.bie-paris.org/site/fr/1929-barcelona> (vizitat 2.03.2022).
- Boleda 2006: Boleda J.F. Technology for the public: electricity in the Barcelona International Exhibition of 1929. În: *Annales historiques de l'électricité*, 2006/1 nr. 4, p. 46, <https://www.cairn.info/revue-Annales-historiques-de-l-electricite-2006-1-page-31.htm> (vizitat 3.03.2022).
- Expoziția din Barcelona. În: *Românul*, nr. 20/1929, p. 4, https://documente.bcuculuj.ro/web/bibdigit/periodice/romanul/1929/BCUCLUJ_FP_P2581_1929_014_0020.pdf (vizitat 4.03.2022).
- Ioanițiu G. Participarea României la expoziția internațională din Barcelona. În: *Almanahul „August”*, 1929, p. 73.
- Istoricul participării României la expoziții universale în perioada 1867—1937. România la Expoziția universală Barcelona 1929, <https://www.mae.ro/node/47178> (vizitat 7.03.2022).
- Jessop T. The legacy of the 1929 Barcelona International Exposition, 2016, <https://theculturetrip.com/europe/spain/articles/the-legacy-of-the-1929-barcelona-international-exposition/> (vizitat 27.02.2022).
- Lizondo L, Luján N.S., Fayos J.S., Reig I.B. The International Exhibition of Barcelona, 1929. Aside from the Barcelona pavilion. În: *Actas del congreso internacional Las exposiciones de arquitectura y la arquitectura de las exposiciones. La arquitectura española y las exposiciones internacionales (1929—1975)*. Pamplona, 2014, p. 420, https://www.researchgate.net/publication/302472069_The_International_Exhibition_of_Barcelona_1929_Aside_from_the_Barcelona_Pavilion (vizitat 24.02.2022).
- Loscertales V. G. Le BIE: 80 années d'existence, 160 ans de tradition. În *BIE INFO*, 18/2011, p. 1, https://www.academia.edu/39775205/Le_BUREAU_INTERNATIONAL_DES_EXPOSITIONS_f%C3%AAte_ses_80_ans_Progression_exposition_internationale_et_universelle_Newsletter_n_18 (vizitat 3.03.2022).
- Michonneau S. L'Exposition de 1929, de la ville-monument à la ville-mémoire, în *Barcelone. Mémoire et identité, 1830—1930*. Rennes: Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 220, DOI : 10.4000/books.pur.6344, <https://books.openedition.org/pur/6367> (vizitat 10.03.2022).
- Note, în *Societatea de mâine*, nr. 9-10, 1929, p. 169, https://documente.bcuculuj.ro/web/bibdigit/periodice/societateademaine/pdf/BCUCLUJ_FP_279802_1929_006_009_010.pdf (vizitat 4.03.2022).
- Participarea României. În: *Almanah „Argus”*, 1930, http://digitool.bibmet.ro:1801/view/action/singleViewer.do?dvs=1648536773029~766&locale=ro_RO&VIEWER_URL=/view/action/singleViewer.do?&DELIVERY_RULE_ID=10&search_terms=almanah%20argus&adjacency=N&application=DIGITool-3&frameId=1&usePid1=true&usePid2=true (vizitat 9.03.2022).
- Qu'est-ce qu'une Expo?, <https://bie-paris.org/site/fr/qu-est-ce-qu-une-expo> (vizitat 15.02.2022).
- România la Barcelona. În: *Boabe de grâu*, nr. 1, 1930, <http://www.bibliotecadeva.eu/periodice/boabedegrau/1930/numar1/mobile/index.html> (vizitat 9.03.2022).
- Qu'est-ce qu'une Expo?, <https://bie-paris.org/site/fr/qu-est-ce-qu-une-expo> (vizitat 17.02.2022).



Pavilionul românesc

(sursa: <https://www.facebook.com/media/set/?set=a.510582825763884.1073742307.276924052463097&type=3>)



Ministrul Virgil Madgearu după inaugurarea pavilionului românesc

(sursa: <https://www.facebook.com/media/set/?set=a.510582825763884.1073742307.276924052463097&type=3>)



Secția Economică organizată de ing. Cezar Popescu. În centru se află harta electrică a ing. D. Leonida

(sursa: <https://www.facebook.com/media/set/?set=a.510582825763884.1073742307.276924052463097&type=3>)



Secția țărănească

(sursa: <https://www.facebook.com/media/set/?set=a.510582825763884.1073742307.276924052463097&type=3>)



Secția de artă Troița

(sursa: <https://www.facebook.com/media/set/?set=a.510582825763884.1073742307.276924052463097&type=3>)

Gherghina BODA, cercetător științific I, dr. hab., Muzeul Civilizației Dacice și Romane Deva.
E-mail: ginaboda15@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2736-1810>

INTERFERENȚE ȘI TRADIȚII ALE ORNAMENTULUI COVOARELOR ȘI PRODUSELOR DE PORT POPULAR ÎN REPUBLICA MOLDOVA

Svetlana CANGAȘ
Universitatea Tehnică a Moldovei

Summary

Interferences and traditions of carpet ornament and folk wear products in the Republic of Moldova

The carpet is a cult object used in decorating the house, certainly found in all areas of the Republic of Moldova. It is an old object that retains in itself symbols and ornaments often common with those on shirts and folk costumes. The tradition of weaving carpets by each housewife has little been preserved since the beginning of the century, but the tradition of decorating the house with carpets is still viable today. The authentic carpet as an object of worship is characterized by a strongly geometric and stylized characteristic ornament with common symbolic influences of the ornament of folk wear products. The chromatic range, the organization in rows of the ornament in the carpet or in the popular shirt, the presence and the semantics of the height and of the in the shirt, as well as the border of the carpet mention about the deep interferences in the organization of the plastic space. The predominant use of the tree of life, the comb or the palm, the shepherd's hook in the carpet ornament, but also in the embroidery elements of the shirt or other pieces of popular wear characterize the authenticity of the product.

Keywords: carpet, decorating the house, symbol, ornament.

Punerea în valoare a produselor artei populare este una din tendințele de ultimă oră, revenind ca un ecou al mesajului de odinioară a specialiștilor din etnologie, cum ar fi dr. Elena Postolachi, care în articolul sau „Covorul moldovenesc în dificultate” a abordat problema indiferenței societății față de tradiția de a „găti” casa cu covoare de perete, păretare, război, scoarțe, chilimuri, grindare, șătranci, lădare, cioltare, mițe, cergi etc. Actualmente, covorul moldovenesc se reduce în casele oamenilor prin tradiția de promovare a produsului sustenabil și revigorarea calităților ornamentului de covor prin structura sa — cromatică, simbolism — și stilizare a mesajului vizual încadrate în designul de interior contemporan. Tehnica de țesere pe neted caracterizează aspectul autentic al covorului și este utilizată ca element de identificare în designul produselor de îmbrăcăminte, în designul materialelor de căptușire a mobilei și altor articole de uz curent care intonează rigorilor actuale de promovare a mediului ecologic prin tradițiile populare. Produsul sustenabil și ecologic încadrat în globalizarea economică menține prin sine tradițiile și cultura în calitate de identificator al diferitor popoare, dar și ca element de noutate în promovarea designului de produs.

Termenul de covor apare în sec. al XV-lea — sec. al XVI-lea, încadrând în sine toate țesăturile groase și alese. Covoarele țărănești pe teritoriul basarabean în sec. al XVIII-lea sunt numite „scoarță” și „lăicer”, către mijlocul sec. al XX-lea covoarele de dimensiuni mari alese la „război” se numesc „covor” sau „război”, iar uneori și „chilim”. Datorită tradițiilor de moștenire practică în curțile gospodariilor, astăzi covoarele țesute manual prezentate

în expozițiile de muzeu, șezători locale zonale pot avea o vechime de peste 200 de ani. Cele mai frecvent întâlnite sunt cu vechimea de 80 de ani, care la fel mai păstrează în sine tradițiile de a se transmite ca zestre, ca daruri sau pomană, redescoperind din generație în generație marca socială a familiei. Cel mai vechi covor, care are o vechime de peste 260 de ani, a fost expus la una din sărbătorile covorului și este din Crișcăuți, Dondușeni, moștenit de meșterii de la stră-străbunica sa.

În tradiția populară, covorul întotdeauna s-a lucrat numai de femei, în procesul de țesere a covoarelor bărbații nu au participat. La țesutul covoarelor basarabene cel mai frecvent s-au aplicat trei categorii de tehnici: alesul în neted, numit și „scoțteresc” (sau chilim); alesul în ridicături și alesul „în mițe”, căruia i se mai spune „în noduri” (Mardare 2016: 1). În zonele de Nord și de Sud ale Republicii Moldova tehnica de lucru a covoarelor de a „alege fir cu fir”, cu fire scurte de lână pe unealta verticală numită: război sau ramă, cărângi, druci, permitea realizarea covoarelor netede, dense, cu 2 fețe. Factura netedă și densă se obținea în urma tehnologiei de prelucrare, prin care în procesul de lucru acestea erau bătute cu un pieptene greu din lemn sau chiar cu furculița. Datorită densității sporite a firelor covorul, cu două fețe se deosebește prin calitatea de a nu îmbiba praful, de a menține căldura și a proteja casa de zgomete.

În sudul republicii covorul se confecționa pe stative orizontale numite și război — tehnică și ustensilă prin care se realiza covorul cu o singură față. Țeserea covoarelor cu utilizarea stativelor, la care se lucrau aproape toate textilele din gospodărie, era impusa de locuința de dimensiuni mai mici din aceste localități. Este impresionantă tehnica covorului „ales în bumbi” practică mai mult în raioanele din centru, tehnică care este și un element de broderie tradițională veche utilizată și în produsul de ie veche, în care alesul în bumbi se realiza pe pânză, în covor — pe urzeală sau urzit. Este un covor pentru podele sau cuvertură de pat cu element curativ de terapie a tălpii, realizarea căruia actualmente este reînviată la Călărași, care este încă o dovadă a readucerii tehnologiilor populare în produsele de uz casnic curent.

Firele toarse manual ale covorului autentic mai frecvent sunt vopsite cu coloranți naturali. Plantele tinctoriale cultivate în țara noastră pot oferi o gamă de peste 200 de nuanțe de culoare, fiind obținute la amestecul în diferite cantități ale ingredientelor, precum și culegerea la diferite etape de coacere ale acestora influențează nuanță cromatică. Covoarele vopsite cu coloranți naturali sunt dominate de nuanțe cromatice calde și pastelate, una din cele mai apreciate calități ale covorului moldovenesc datorată coloranților naturali. Deși coloranții naturali oferă o gamă bogată de nuanțe, spectrul cromatic al unui covor oscilează în jurul a șapte culori, efectul estetic fiind obținut din asocierea contrastantă a nuanțelor cromatice. Datorită valorificării tradițiilor de cultură națională prin intermediul rețelelor de socializare și alte oportunități oferite de resursele digitale, astăzi un public destul de larg cunoaște că, pentru a obține culoarea kaki sunt utilizați mugurii de nuc, culoarea verde se obține din urzici, culoarea cafenie și oranj — din coji de ceapă, culoarea galbenă — din flori de gălbenele și șofran. Pentru o culoare de negru intens se folosește vinul roșu, pentru culoarea de albastru se utilizează albăstrica sau rochița rândunicii. Pentru a întări și fixa culoarea pe firul de lână se folosește mortantul, care reprezintă prin sine o soluție preparată din oțet sau borș acru. Diferite nuanțe și culori necesită utilizarea a diferitului mortant. Vopsitul în culori naturale este un proces de lungă durată și destul de costisitor, dar și vopsitul cu coloranți sintetici nu este unul mai simplu, constantă meșterii.

Dacă ar fi să abordăm problema esteticii și simbolului ornamentului covorului, dar

și a produselor de port popular, atunci sursa de inspirație a străbunicelor noastre, spun meșterițele de covoare și sursele livrești, era absolut tot ceea ce le înconjură. Atât pe covor, cât și pe produsul de port popular, găsim mesajul și simbolul încrîptate în motive vegetale, geometrice, motive cu reprezentări de animale și figuri umane primitive din punctul de vedere al stilizării, diverse inscripții care reprezintă anul realizării covorului, numele autorului, unelte de muncă ș.a. Primii pași în arta de țesere a covorului se realizau prin lucrarea motivelor ornamentale geometrice: vrîste, romburi, pătrate, zimți, cârlige, linii frînte ș.a. Pomul Vieții — un motiv frecvent în vestimentația de port popular, în produsele de cult, cum ar fi prosoapele și cu precădere în covor, se întâlnește în diverse interpretări, dovedind prin caracteristica grafică apartenența către cultura populară dezvoltată în spațiul dintre fluviile Nistru și Prut. Pomul Vieții cu chipul unui om asemănat cu un copăcel pe produsul de tipul covor, Pomul Vieții de tipul rămurica (Fig. 1c), care apare și ca timbru poștal, Pomul Vieții pe cămașa de sărbătoare (Fig. 1d), Pomul Vieții pe produsele de ritualuri din perioada interbelică (Fig. 5 a, b) etc.

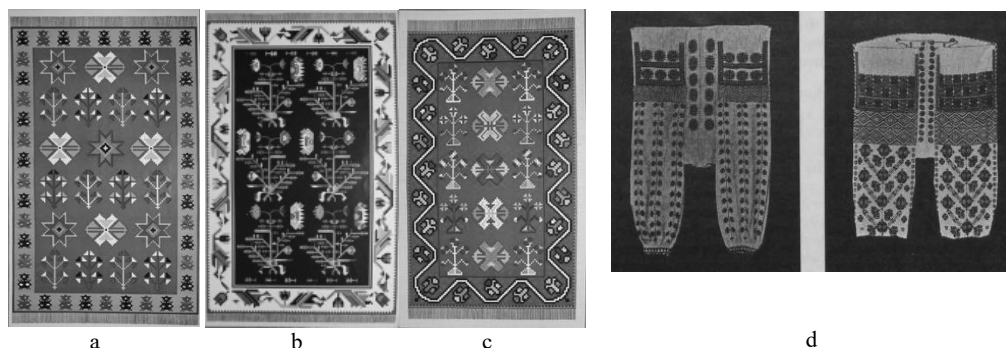


Figura 1. a) b) c) Schițe de model din Albumul ornamentelor de covoare moldovenești (Gore 1912: 3); d) Cămăși de sărbătoare — componentă a costumului popular românesc de sărbătoare (Kolbenheyer 1912: 5)

Structura compozițională a covorului moldovenesc se bazează pe organizarea fundalului, desenului central numit „floarea” sau „ozorul” și marginea. Structura compozițională a mânecii iei la fel se organizează pe zone sau câmpuri, care sunt: altița, încrețul și râurii. În „Albumul ornamentelor de covoare moldovenești” ediția din 1912, Chișinău, de care se folosesc și astăzi mulți meșteri populari, se menționează că ornamentul covorului autentic, vechi moldovenesc este altul, dar totuși destul de apropiat de covorul italian și totalmente diferit de covorul oriental. Caracteristica de bază a covorului moldovenesc vechi, menționează autorul, este structura compozițională organizată pe câmpuri de ornament care sunt totalmente diferite. De remarcat ar fi că prin diversitatea ornamentală este atinsă armonia estetică și cea compozițională a produsului, identificându-se ca o caracteristică de autenticitate a covoarelor și produselor de port popular prezentate în exemplul iei (Fig. 1 d).

După mesajul, ornamentul și structura sa, covorul basarabean al secolului trecut, secol în care rămânem să fim martori oculari, se desprinde în doua mari grupuri și anume: covorul autentic, ornamentul căruia este organizat pe rânduri (Fig. 1), și covorul cu ornamentul centrat (Fig. 2) sau ornamentul căruia pivotează în jurul mesajului central, care s-a dezvoltat începând cu sec. al XVIII-lea, conturându-l deja în sec. al XX-lea într-un produs

popular. Pe la mijlocul anilor '70 ai sec. XX în condiții casnice se mai produceau covoare de dimensiuni mari, numite „războaie”, „tave” sau „tabloane”, confecționate mai mult cu scop comercial (Mardare 2016: 1), deși în această perioadă era în vogă covorul industrial persan (flaușat) produs de întreprinderile locale. Tipul de covor de perete, țesut manual, care datează cu sec. XX, cel mai frecvent întâlnit în zona de centru a țării, este considerat modelul „podnos”. „Podnosul” este cel mai popular covor din această zonă, datorită formei sale dreptunghiulare, care aduce aminte de o tavă și este țesut cu flori jur împrejur, afirmă meșterițele de covoare. Sau structura compozițională a acestor modele de covor, prezentate în Fig. 2, este organizată pe câmpuri amplasate pe perimetrul desenului central al covorului, care deseori reprezintă forma unei tăvi (popular — „podnos”, „tabloane”). Numărul câmpurilor este impus de modelul de covor și poate fi foarte variat (Fig. 2).



a
b
Figura 2. a) Covorul „Podnos” cu margine potcoava, sec. XX;
b) Covorul „Podnos” cu margine națională, sec. XX (Postolachi 2011: 2)

Tipul structural fuzionează din modelul covorului tradițional vechi moldovenesc (Fig. 1) și covorul persan pufos, așa-zisul „de la Țarigrad”, care începând cu sec. al XVIII-lea a început să se fabrice pe cale industrială în Spania, Anglia și Germania. Ajunse în mediul aristocrat, din acea perioadă, covoarele orientale, persane erau considerate obiecte de lux. Și deja către sec. al XIX-lea — XX în cultura populară de țesere apar influențele covorului persan, care, după cum menționează autorul „Albumului...” P. Gore, se caracterizează prin bordură și chenar corelate cu motivul de bază plasat în centrul covorului. Această subordonare a bordurii, chenarului și centrului se regăsește în covorul de tip „podnos” sau „tabloane”, care cu precădere în urma invaziei covorului industrial flaușat din sec. XX fabricat de întreprinderile locale (ex: „Floare-Carpet”) rămâne să se contureze în calitate de produs popular cu caracteristici de structură compozițională aparte. Această structură compozițională alogenă se regăsește în multe mostre de covoare păstrate în muzeele de istorie și etnografie locale, regionale din țară în calitate de valori, produse de meșterii populari din sec. XX, datate cu perioada interbelică și mijlocul anilor '70.

Atât ornamentul covorului, cât și ornamentul broderiei de pe produsele de port popular, este subordonat ritmului vertical și orizontal al firelor țesute, fapt care impune ca elementele de simbol să se organizeze ritmului grafic caracteristic firelor țesute sau să capete în mare parte aceleași elemente de stilizare a imaginii. Morfogeneza cromatică și iconografică a ornamentului produselor de port popular este una din problemele mult discutate. Migrațiile multiseculare motivate de modificările climaterice neesențiale cu acaparări de

teritoriu și popoare au avut influențe considerabile asupra dezvoltării triburilor în preistorie, dar și în perioada istorică au contribuit către noi invaziuni, cuceriri de teritoriu, dar deja prin asimilările de tradiții, reinterpretări de legendă, care pe final au ajuns să fie țesute pe covoare, cusute pe cămăși, bundițe, zugrăvite pe instrumentele de țesut și tors, care se considerau și au rămas să fie sacre ca un iconostas al casei.

Apelând la datele istoriografice menționate de specialiștii în domeniul istoriei din perioada neolitică și cea eneolitică, care au studiat cultura pre Cucuteni și Cucuteni, concretizăm încă o dată că Cultura Cucuteni-Tripolie este rodul celei mai vechi civilizații din Europa, care a precedat cu câteva sute de ani toate așezările umane Sumeriene și de Egiptului Antic, adeverindu-se a fi o cultură locală, dezvoltată în spațiul geografic cunoscut. Culorile preferențiale ale Culturii Cucuteni în virtutea ocupațiilor practicate de vânătoare, agricultură și meșteșuguri casnice erau roșul, negrul și albul. Cromatica iei autentice rămâne să fie roșul, negrul și albul. Cromatica covorului basarabean încadrat în albul pereților casei aduce prin sine valori identice de organizare a culorii și ornamentului cămășii din costumul popular. Roșul dintotdeauna a semnat viața, albul — puritate și moarte, negrul — bogăție, pământ, relatează meșterii portului popular, care, deși sub acțiunea distrugătoare a timpului, dovedită nu o singură dată, au reușit să păstreze etalonul preferințelor cromatice. Odată cu apariția industrializării cronologizată către sfârșitul sec. al XIX-lea și începutul sec. XX datorită apariției coloranților sintetici, gama cromatică a produselor costumului popular se lărgeste semnificativ. Însă corelația cromatică este de o inteligență deosebită, asortată ca nuanță, dar și ca suprafață de acoperire, respectând principiile de organizare structurală a suprafețelor vestimentare.

Eroii principali ai legendelor și simbolurilor totemice ale Culturii Cucuteni sunt fulgerul, ploaia, apa năvalnică și focul. Analiza rândurilor ornamentale ale produselor de port popular autentic și covor ne permit să afirmăm că reflecția spirituală și conceptuală a eroilor principali ai Culturii Cucuteni se regăsește atât în morfogeneza iconografică al ornamentului, cât și în conceptul cromatic (Fig. 4).

Zona de centru a Republicii Moldova, deși ca suprafața este destul de mică, dar ca varietate și tehnici, cromatică, morfogeneza și iconografie a broderiei poate fi de invidiat. Sunt diferite și materialele textile pe care s-a lucrat, acestea remarcându-se ca tip de legare a firelor și compoziție fibroasă, încadrând toată gama de materiale naturale, cum ar fi inul, cânepa, bumbacul și lâna.

Fiecare ținut se caracterizează prin particularitățile sale de conservare a tezaurului popular. Însă, se profilează o abordare comună în ceea ce privește identitatea și apartenența tipurilor de produse tradiționale în dependență de iconografia și stilistica broderiilor, și anume:

- broderia orășenească sau de „fălăcheală” (Fig. 3 a, b)
- broderia țărănească (Fig. 3 c)
- broderia de cult sau motivele brodate pe obiecte de ritual sau cult (Fig. 3 d).

Broderia țărănească este considerată a fi una autentică, în care se transmiteau tradițiile de la mamă la fiică prin frumosul obicei de a pregăti zestrea (Postolachi 2011: 2; 2007: 12; Buzilă 2007: 13). Republica Moldova se caracterizează prin zone rurale destul de dens localizate, de aceea urbanizarea populației de la sate prin intercalarea tradițiilor de ornamentare este mult mai rapidă și în consecință broderia orășenească se regăsește destul de frecvent în zestrea fetelor de gospodine și gospodari de la țară. Analiza revistelor și publicațiilor de origine franceză, vieneză, rusă etc., datate cu anii de hotar ai secolelor al XIX-lea

și XX, cum ar fi: “Modnâi vestnik”, “New patterns in old style”, “Old and new designs in crochet work” ș.a., au permis să regăsim motive și reinterpretări ale ornamentelor broderiei din revistele nominalizate în șiragul autentic de elemente brodate, croșetate, țesute pe produse de port popular și covoare. Covoarele în urma acestor intercalări urmate ca proces al industrializării, deși un covor autentic moldovenesc și în această perioadă prea puțin a fost scos din tradiția familiei, aduc în structura sa ornamentul bogat în forme, nuanțe și redări realiste al mesajului și simbolului. Sau mesajul covorului este expus în tradiția veche de organizare a spațiului respectând legenda, utilizând eroii totemici, dar cu modificări ale simbolului grafic și cu introducerea de noi personaje ca urmare a dezvoltării culturale a societății. Și totuși, tipizarea produsului în corespundere cu elementele decorative grafice nu poate fi ignorată, pentru că discrepanțele în tradițiile de oraș și sat în spațiul geografic al Republicii Moldova sunt bine profilate.

Motivele brodate în produsele cu destinația de cult sunt realizate în diverse tehnici (Fig. 3 d, e, j), dar cel mai frecvent întâlnim broderia în cruciuliță. Amplasarea elementelor brodate care la rândul său contribuie la intensificarea mesajului, este foarte variată. De la rânduri șiroite și colțuri brodate în năfrâmița miresei (Fig. 3 d) și brăduțul intercalat în semnul grafic al rombului pe unul din prosoape (Fig. 3 e), semnificația frecventă a căruia este ogorul semănat sau fertilitatea feminină, considerate semne iconografice destul de vechi până la cele cu grafică deși stilizată, dar care permite ușor de recunoscut tipurile de flori și personajele realizate prin broderie din tradiția de „fălăcheală” dezvoltată la sf. sec. al XIX-lea — înc. sec. XX (Fig. 3 j). În produsele de cult se regăsesc motivul Pomului Vieții, motivul cucoșului, hulubașul, iepurele, figurine antropomorfe de femei, bărbați, hora fetelor, hora băieților etc. sau tot ce se poate atașa de legende tradiționale ale poporului care s-a stabilit cu traiul între râurile Nistru și Prut.

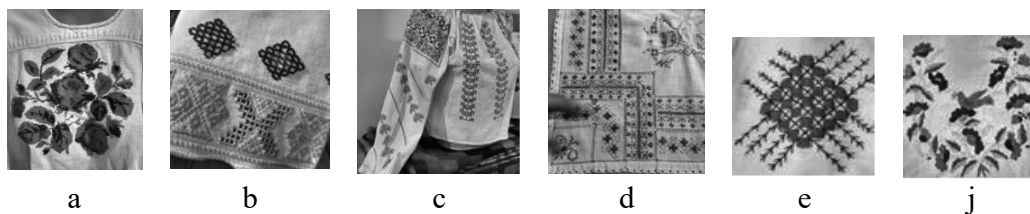


Figura 3. Elemente de broderie în produsele tradiționale: a), b) broderia orășenească sau de „fălăcheală” în produsul de tip cămașă; c) broderie țărănească în produsul de tip ie; d), e), j) motive brodate pe produse de tip năfrâmița miresei și prosop utilizate în calitate de obiecte de ritual sau cult¹

În hotarele zonei economice centrale ale Republicii Moldova se desprind raioane cu ale sale particularități de tehnici ornamentale care aduc contribuții esențiale asupra graficii și cromaticii întâlnite în produsul de port popular.

Localitățile apropiate de Chișinău, în exemplul satului Țânțăreni, se caracterizează prin utilizarea broderiei netede, broderiei în volum și broderiei în cruciuliță în cazul produselor de cult și de împodobire a casei. Pentru produsele de îmbrăcăminte prin — utilizarea frecventă a broderiei în cruciuliță. În produsele de port popular în localitățile din apropierea or. Ungheni se utilizează broderia în cruciuliță simplă în patru capete ori cruciulița dublă sau “musca îmbrobodită”, lăncșorul, „gura păpușii”, „căsuța”, care oferă semnul grafic cruciform ori a unei fereștruci, sunt și „ocoale”, și „soroace”, diverse tipuri

de cheițe de asamblare a reperelor produselor — toate impun grafica geometrizată și sunt motive ale produselor autentice sau elemente grafice păstrate de milenii.

Analiza produselor de port popular autentic a permis depistarea infiltrării calităților broderiei orășenești în elementele broderiei produselor autentice manifestate prin influențe cromatice mai bogate, prin dimensiunea elementelor grafice ale broderiei și prin raporturi modificate ale zonelor de broderie amplasate pe mâneca iei, și anume altită, încreț și râuri, fapt menționat și de meșterii populari. Datorită industrializării, și ca o consecință a accelerării apărute la hotarul secolelor XIX-lea — înc. sec. XX, în cămășile tradiționale pentru femei se simplifică anumite zone de structură estetică. Zona încrețului în unele produse a pierdut din grafica și tehnica de realizare a ornamentului predestinată pentru acest sector, care etala forma produsului de îmbrăcăminte. Motivele tot mai mult respectă o intercalare a tradițiilor de broderie orășenească, care aduce cu sine linia plastică moale a stilului modern de la sf. sec. XIX-lea — înc. sec. XX (Fig. 3 a), caracterizându-se și prin utilizarea tehnicilor broderiei cu mărgelے în broderia autentică, grafica căreia rămâne să fuzioneze cu elementele moderne preluate din albumele sau revistele de ornamente, croșete, broderie din perioada sec. al XIX-lea.

S-a observat că motivul broderiei autentice „soroacele” numit și „cârligul ciobanului”, corespunde imaginii grafice a șarpelui de pe vasele ceramice din Cultura Cucuteni, sau simbolului cocoșului în grafica ornamentală populară din Bucovina (Fig. 4), fapt care ne-a permis să etalam forțele totemice ale simbolului cocoșului foarte frecvent utilizat în broderia tradițională (Fig. 5) cu forțele totemice ale simbolului șarpelui (Fig. 4 c). Șarpele în cultura neolitică este apărător al casei, al bunăstării, al grânelor, cocosul la fel este apărătorul casei și bunăstării și deseori veghează Pomul Vieții, simbol al spiritualității și continuității neamului (Fig. 5 c, d).

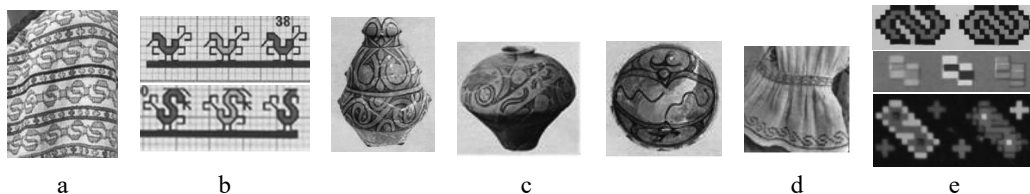


Figura 4. Motive ornamentale ale “S-lui” în: a) altită iei, produs de port popular din Muzeul de Istorie și Etnografie (MIE) din or. Ungheni; b) semnul grafic al cocoșului brodat pe cămășile bucovinene (Kolbenheyer 1912: 5); c) vase de ceramica pictate din epoca eneoliticului (colecția Muzeului Național de Istorie a Moldovei); d) terminația mânecii cămășii de mireasă, MIE din or. Ungheni; e) motive de ornamente de pe covoarele vechi basarabene (Gore, 1912: 3)

Reprezentarea grafică a simbolului Pomului Vieții întâlnit în motivele covoarelor (Fig. 1 a, b, c), păretarelor, dar și în produsele de cult de tipul prosoapelor și produselor de port popular, este destul de variată. Întâlnită printr-o reprezentare stilizată conceptuală a spicului de grâu, a brăduțului, a rombului etc. până la reprezentarea mult prea realistă, bogat ornamentată regăsită în grafica Pomului Vieții implantat în vas. Floarea din vas, protejată de două păsări sau două mamifere, ilustrează același cult al Pomului Vieții, întâlnit în textilele de casă de factură mai nouă. În general, florile au fost compoziții ornamentale preferate, fiind cele mai decorative și ușor de realizat (Moisei 2015: 14). Personajele care completează mesajul simbolic al Pomului Vieții, cum ar fi iepurașul de culori deschise pe prosopul de nuntă și de culori închise pe prosopul de funerarii, hulubașul, cocoșul prin plastica și sti-

listica grafică, la fel sunt reinterpretări caracteristice perioadei interbelice, cu intercalarea caracterelor structurale și grafice individualizate ale localității.

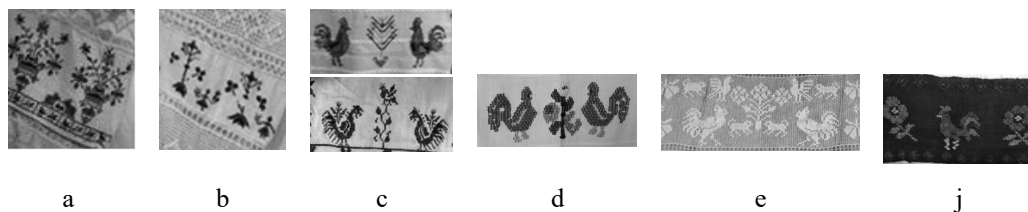


Figura 5. Motivele ornamentale ale: a), b) pomului vieții; c) cucoșului în prosoape de ritualuri din perioada interbelică ale MIE din or. Ungheni; d), e) cucoșului în prosop; j) cucoșului în păretar — expozate ale MIE din or. Nisporeni

Produsele de port popular din zonele etnice ale Republicii Moldova, și anume Nisporeni, în afară de elementele grafice nominalizate mai sus, se identifică prin prezența ornamentului țesut (Fig. 5 d). În cămașa bătrânească pentru femei, ornamentul țesut pe fața produsului este amplasat în dungi verticale în cromatica de alb pe alb cu evidențierea în relief destul de pronunțată a rândurilor verticale. Rânduri și repetare a ornamentului, a rândului țesut, brodat în covoare și în produsele de port popular este una din caracteristicile esențiale ale culturii populare găzduite prin satele amplasate pe malurile Nistrului și Prutului, deși în urma multor evenimente istorice aceste pământuri au servit punte de trecere pentru foarte multe etnii și popoare, au rămas a se conserva datorită caracterului oferit produsului. Datorită filosofiei de continuitate, dezvoltare și păstrare de tradiții de la mamă la fiică, de la tată la fecior neclintite și educate de milenii. Rânduri ale ramurilor Pomului Vieții, rânduri ale generațiilor care se succed și rânduri de ornament, simboluri ornamentale în rânduri și astăzi oferă semnificația de continuitate până la nesfârșit și relații strânse de rudenie.

Concluzii

Elementele de grafică și simbol utilizate în covoare, produsele de port popular din spațiul geografic al Republicii Moldova datate cu perioada interbelică intercalează în sine amprentele Culturii Cucuteni și influențe ale religiei creștine, caracterizându-se prin utilizarea simbolurilor cârligul ciobanului, coarnele berbecului, spicul grâului, hora fetelor și a băieților, prin utilizarea cocoșului și hulubașului etc. Produsele de port popular autentic au conservat tehnica broderiei și respectiv grafica simbolului de broderie. Tehnicile de broderie netedă de influența europeană, sau așa-zisa broderie orășenească, sunt caracteristice produselor de cult de tipul prosoape de diversă destinație. Influențele cultului religios creștin sunt profund resimțite prin motivele semnelor crucii, hulubașului și semnificația păgână în cazul ritualului de ultim drum și anume a „vrâstelor” și a numărului lor pe prosop, indicând perioade ale vieții grele și mai puțin grele, pasarea care curăță drumul pentru o trecere mai ușoară a sufletului etc.

În spațiul geografic al Republicii Moldova, în sec. al XX-lea covorul popular se conturează în trei tipuri compoziționale. Covorul numit „podnos”, compoziția și grafica ornamentului căruia derivă din covorul autentic și covorul persan. Covorul care și astăzi se întâlnește în casele bunicilor, muzee, utilizat de mulți meșteri populari conturează organizarea repetată sau dublată a ornamentului floral pe centru cel mai frecvent cu fundal negru

și centrul cu buchețele de flori trandafiri, maci, liliac, spice de grâu etc. în culori destul de vii (roșu, violet, auriu) și chenar sau margine pe conturul covorului. Covorul care păstrează compoziția autentică de ornament în rânduri pe centru cu grafica stilizată și simbolul criptat în elementele de stilizare, cum ar fi broderia cămășilor din portul popular și margine sau chenar. Se îmbogățește și formatul covorului, care frecvent este îngustat în tradiția sec. al XX-lea, preponderent acoperă peretele pe o suprafață de 2×3 m.

Pomul Vieții este un motiv ornamental de bază întâlnit deseori în reprezentări grafice practic identice în covor și produsul de port popular. Vrejurile formate din motivul crengilor cu frunze și flori sau vrejul viței-de-vie folosite în câmpul chenarului, scoarțelor, covoarelor aduc semnificația și calitățile de protecție ale Pomului Vieții. Adeseori părțile componente ale Pomului au fost desprinse pentru a forma motive autonome: crengi, vrejuri, frunze, flori, fructe, de asemenea cu un profund simbolism, care în mentalitatea tradițională reflectă deopotrivă viața și moartea. (Moisei 2015: 14) Sau rândurile de ornament pe cămașa portului popular și covorul autentic ar demonstra neîncetat prin sine calitățile Pomului Vieții, și anume de a se aseamăna cu o familie care trebuie să stea grămăjoară cum stau ramurile prinse de pom.

Identitate prin varietate — aceasta ar fi afirmarea caracteristică pentru vestigiile portului popular și pentru produsele de „gătit” ale casei din Republica Moldova. Contradicția afirmației de „Tradiții dezvoltate” se poate explica prin longevitatea în timp a legendelor neamului transmise de la tată la fiu, a conservării informației, păstrării meșteșugului familial, dar și al asimilării de la alte popoare a culturii etnice, a tehnologiilor și tehnicilor ce permit dezvoltarea în sine.

În baza varietății tehnicilor și interpretării grafice a simbolului brodat, țesut, se poate menționa că în zona centrală a Republicii Moldova au acumulat schimbări mai mult obiectele de cult de tipul prosoape, năfrămițe, covoare, pe când produsele de port popular au rămas să fie fidele tradițiilor autentice cu incursiuni paralele ale portului de „fălăcheală” și slabe influențe ale intercalării ambelor direcții de dezvoltare a produsului, în care s-au asimilat elementele broderiei orășenești și elementele broderiei autentice.

Note

- ¹ În Fig. 3 sunt prezentate exponatele din Muzeul de Istorie și Etnografie din or. Ungheni, iar modelul j — preluat din gospodărie particulară.

Referințe bibliografice

- Apostol-Makovei T. Simbolismul cromatic în cultura românească tradițională. Chișinău: Știința, 2019. 208 p.
- Bullen M., Collins B., Doyle N. s.a. Mitologia, Roma, scandinavii, celții, Americile, Orientul apropiat, Egiptul, Grecia, India, China, Japonia, Africa. București: Litera international, 2010.
- Buzilă V. Costumul popular din Republica Moldova. Ghid practic. Chișinău, 2011.
- Buzilă V. Manuscrise inedite din sec. al XIX-lea privind eticheta vestimentară popular. În: Buletinul Științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei. Nr. 7 (20). 2007, p. 45-65.
- Designs of the home-industry embroideries in Bukovina. Collected, drawn and arranged by engineer Erich Kolbenheyer, published by the imperial ministry for public works and the Bucovina Diet, 1912. 200 p.
- Gore P. Albumului ornamentelor de covoare moldovenești. În: Ediția, 1912.
- Old and new designs in crochet work by Sophie T. La Croix, book No. 1, 1912.

- Mardare Gh. Arta covoarelor vechi românești basarabene. Chișinău: Cartier, 2016.
- Moisei L. Ornamentica țesăturilor tradiționale din Republica Moldova. Teză de doctor în istorie. Specialitatea: 612.01 — Etnologie. Chișinău, 2015.
- New patterns in old style by Emilie Bach Directress of the Imperial and Royal School of Art-Needlework in Vienna, English Edition-All Rights reserved, 1890.
- Postolache E. Casa mare-funcții și décor. În: Buletinul Științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei. Nr. 7 (20). Chișinău, 2007, p. 34-44.
- Postolachi E. Covorul moldovenesc în dificultate. În: Revista de Etnologie, 2011. Nr. 4, p. 113-119.
- Simac A. Tapiseria contemporană din Republica Moldova: evoluția tapiseriei contemporane din Republica Moldova în anii 1960–2000. Chișinău: Știința, 2001.
- Вестник моды. Иллюстрированный журнал Моды, хозяйства и литературы. Перевод французского журнала “Moniteur de la mode” Nr. 1-52, 1894–1918.

Svetlana CANGAȘ, dr., Universitatea Tehnică a Moldovei (Chișinău, Republica Moldova).

DIVERSITATEA RUMBELOR BASARABENE

Viorica CAZAC, Elena URSU, Marin CUCERENCU
Universitatea Tehnică a Moldovei

Summary

The diversity of Bessarabian rumba weaving

The beauty of Bessarabian carpets is known beyond the borders of the Republic of Moldova, becoming a subject of interest both for those who are passionate about art, as well as for the great fashion houses and design agencies in the world. They are breathtaking through their beauty and diversely realized aesthetically, structurally and technologically. Rumbas are part of the group of wall and floor carpets, covers on beds and chairs, upholstery, the main textile decorations of the interiors, having the rhombus as the main aesthetic visual element of communication.

The paper presents the results of the study carried out within the State Program 20.8009.0807.17 REVICULT "Education for the revitalization of the national cultural heritage through the traditional processing technologies used in the Republic of Moldova, in the context of multiculturalism, diversity and European integration".

The Bessarabian carpets called Rumbas, identified especially in the north of the Republic of Moldova, present a wide aesthetic diversity, each of them being a unique artisanal product determined by the craftsmanship that makes it, but also by its aesthetic qualities.

Keywords: rhombus, rumba, interior textiles, woven barks.

Scoarțele basarabene sunt cunoscute în lume, reprezentând surse de inspirație pentru marile case de modă, dar și pentru admiratorii de produsele artisanale unicat.

Istoriile țesute în aceste scoarțe prezintă aspirațiile, dar și măiestria fiecărei meșterite transmise din generație în generație, care au fost diversificate pe parcurs și completate cu noi elemente.

Rumbele reprezintă o varietate a scoarțelor basarabene țesute, având ca element decorativ principal rombul. *Rombul* face parte din motivele ancestrale interpretat pe diverse produse românești: scoarțe/covoare, costumul popular pentru femei și pentru bărbați, produse textile, decorul caselor țărănești, porților, cioplit în lemn sau piatră, regăsit și în bucătăria tradițională etc. Mai mulți autori susțin că, *rombul* este departe de a fi un simplu simbol, fiind perpetuat din cele mai vechi timpuri, inclusiv și astăzi, care are profunde conotații simbolice (Zegrea). Unul din cele mai importante mesaje transmise este legătura făcută dintre Cer și Pământ, dintre material și spiritual, regenerarea continuă și ascensiunea către infinit. În același timp, *rombul* este consemnat ca simbol al feminității și fertilității. El este simbolul creației. Argument în acest sens regăsim într-un descântec spus la reproducerea unei catrințe „Și-ți așez pe poale un șir lung de colți de lup să te protejeze de duhurile necurate și să te scoată mereu la lumină. Aștern un cer înstelat să-ți fie drumul luminat. Steaua cu colți să-ți fie călăuză. Rombul îl aștern ca să-ți fie casa plină de bucurie și să sune minunat glăscioare de prunci. Să-ți fie calea luminată draga mea!” (Muzeul de Etnografie Brașov). Surse axate pe acest subiect (Zegrea) denotă că concentrarea pe imaginea *rombului* favorizează eliminarea blocajelor care împiedică procrearea, vârfurile *rombului* reprezintă extremitățile crucii, fiind asimilat cu o cruce. Crucea este un generator

de energie care aliniază și echilibrează energia corpului. Remarcând tendințele direcționale ale *rombului* pe verticală și orizontală, se spune că este simbolul unificării materiei cu spiritul, astfel conectând Cerul cu Pământul. Verticala exprimă aspirația către Divinitate, iar orizontala este orientată către materie.

Rombul a fost identificat pe obiectele din vestigiile civilizației Cucuteni, fiind reprezentări ancestrale ale zeităților.

Revenind la Rumbele din spațiul Republicii Moldova în calitate de suport al valorificării *rombului* în diverse forme de reprezentare, variat după caracteristicile dimensionale, interpretare cromatică, acestea sunt identificate ca fiind realizate și utilizate preponderent în nordul Republicii Moldova. Echipa de autori, în rezultatul vizitelor în teren, a identificat o mare colecție de Rumbe în s. Sofia, r. Drochia, s. Climăuții de Jos, s. Vadul-Rașcov, s. Sănătăuca, r. Șoldănești, s. Sudarca, r. Dondușeni și în alte localități.

Pornind de la aspirația de a pune în lumină valoarea acestor scoarțe, directoarea Muzeului de Istorie și Etnografie din s. Sofia, r. Drochia, Svetlana Banaru a organizat la 21 septembrie 2021, în cadrul sărbătoririi Zilei Europene a Patrimoniului — *Festivalul Rumbelor*. Din lada de zestre și din stative au fost scoase și prezentate la Festival peste 40 de tipuri variate de *rumbe* realizate de către meșterițele din satul Sofia: Eugenia Schițco (1941—2021), Ana Cozma (1930—2022), Acsenia Grosu (1916—1984), Eugenia Țugui (1916—2008), Liuba Patlataia (a.n. 1950), Eugenia Glavan (a.n. 1938), Elena Petrovsevskaia, Olga Mutruc, Elena Măgăleas, Alexandra Guțu, Tamara Codreanu, Nina Chirilenco și Taisia Reșetnic (a.n. 1972), Silvia Gropa (a.n. 1949), s. Sudarca, r. Dondușeni, oferind vizitatorilor poveștile țesute cu multiple semnificații (Muzeul Satului Sofia). Din cele comunicate de către doamne, la sfârșitul secolului al XIX-lea, începutul secolului XX nu exista femeie în sat să nu cunoască și să nu țese textile. Fiecare gospodină avea pe lângă multiplele roluri de a fi mamă, a crește și educa copii, a avea grijă de sănătatea alimentară a familiei, rolul de creare a mediului confortabil de viață al casei, vizând activitățile de decorare a interiorului casei, de confecționare a textilelor și a produselor de îmbrăcăminte, pregătirea zestre pentru fetele din familie etc. Acest rol, atribuit intrinsec, purta titlul de „a ține casa”. Dovadă a responsabilității pentru cele menționate este expresia populară care este vie și actualmente în sate: „Jupânul ține drumul, iar jupâneasa ține casa”.

Pentru realizarea acestor obiective, fiecare gospodină avea în gospodărie *stative* (război de țesut orizontal), care erau aduse și instalate în casă, adesea în perioada rece a anului, când erau mai puține munci pe afară. Perioada de țesere intensă coincidea cu începutul postului Nașterii Domnului/Crăciunului, durând până în Postul Mare (postul Paștelui), în preajma sărbătorii Sf. Cuvios Alexie (17 martie — stil nou/30 martie — stil vechi), când se „apropia” munca de țesere și se scotea zestre. Astfel, stativele erau strânse, urcate în podul casei ca să nu i-a mult spațiu în casă pentru a fi păstrate până la o nouă perioadă de muncă. Începutul procesului de țesere era însoțit de expresia: „Doamne Ajută!”, „Să crească rostul Mare!”, „Și/să pornesc și să isprăgesc”. Unele meșterițe își lăsau stativele/ războiul de țesut orizontal nestrâns, continuând să țese când „apucau” (prindeau) o clipă liberă printre alte munci.

Elementul principal identificat în *rumbe* este *rombul*, prezentând o multitudine de valențe și interpretări stilistice de reprezentare estetică, dar și etnolingvistică. Astfel, l-am regăsit „botezat” de creatoarele din s. Sofia, r. Drochia, „prăjițel”/„prăjitură”/„tudoră”/„dobă” (Fig. 1), „jumătate de prăjițel” (Fig. 2), „romburi alungite”/„prăjitura în picioare”/„curbence”/„sueici” (Fig. 3), „romburi pătrate”

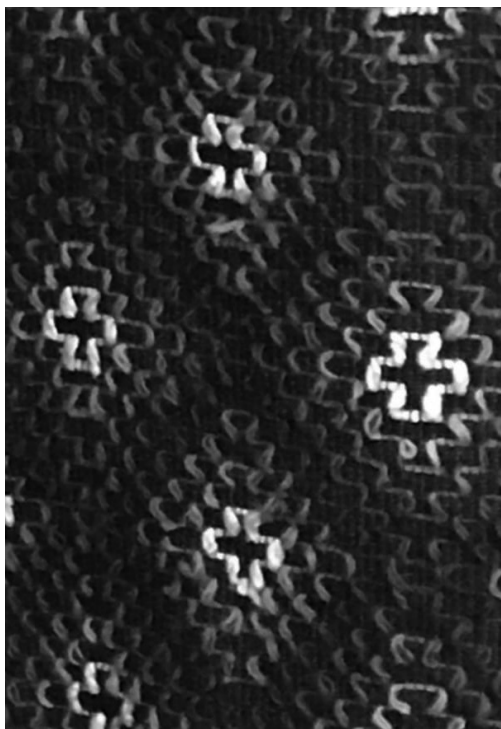
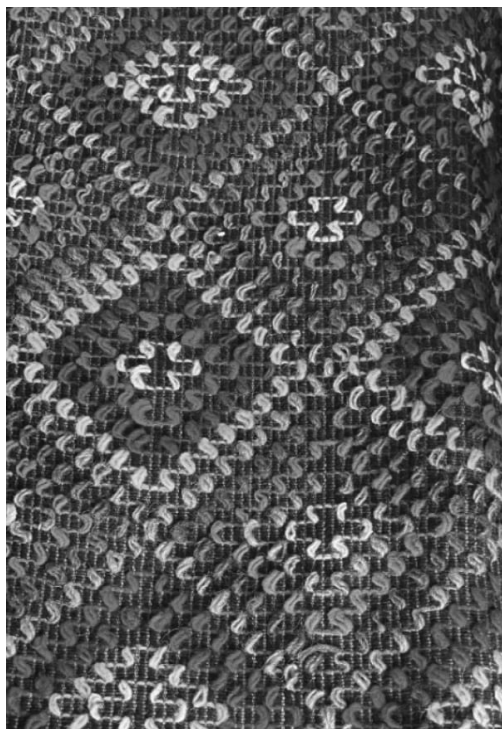
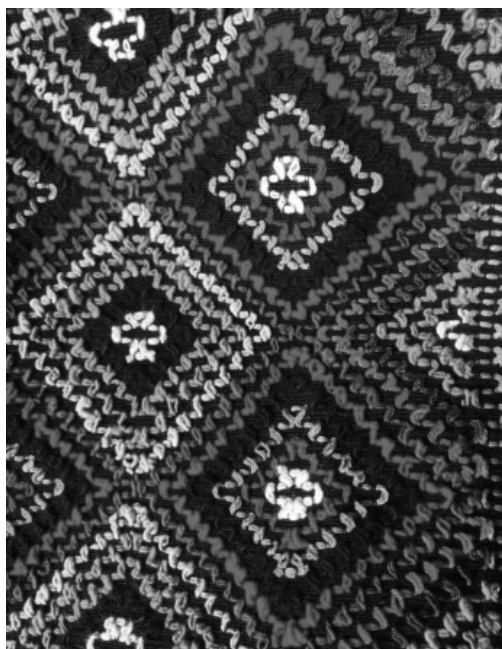
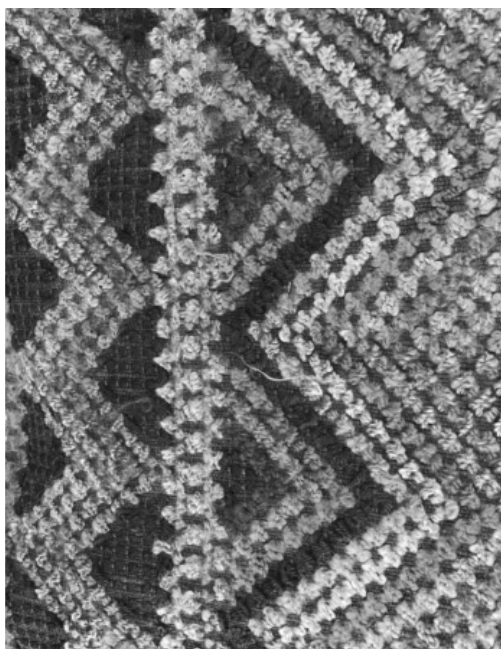


Figura 1. *Rumbă* cu „prăjituri”/„prăjiței”



a)



b)

Figura 2. *Rumbă* cu „prăjituri/prăjiței” și „jumătate de prăjituri/jumătăți de prăjiței”.

Autoare: Glavan Eugenia, a.n. 1938, b) anul țeserii: anii 1930.

b) *Autoare:* Grosu Acsenia (1916—1984), s. Sofia, r-nul Drochia



Figura 3. *Rumbă* cu „prăjituri în picioare”/„prăjituri alungite”/„romburi alungite”/„curbence”/„suveici”

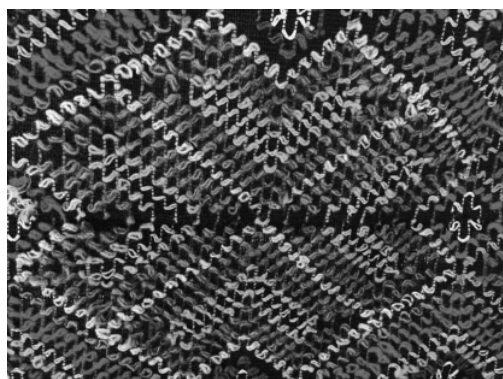
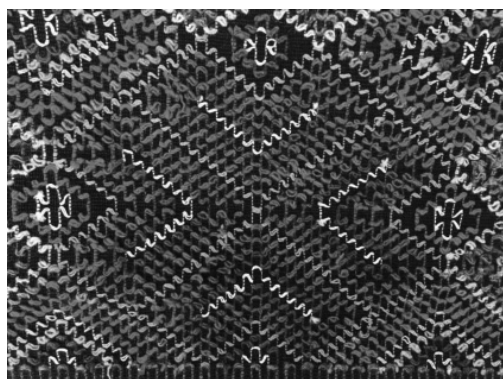


Figura 4. *Rumbă* cu „fluturi”.

Autoare: Reșetnic Taisia, s. Sudarca, r. Dondușeni

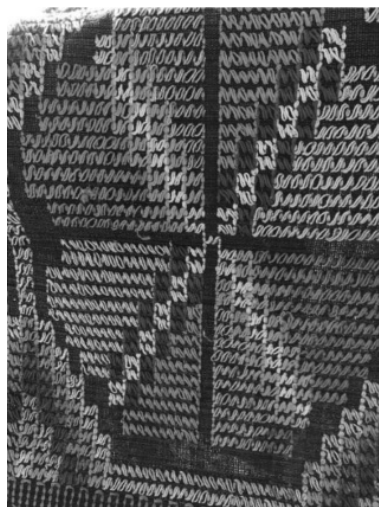


Figura 5. *Rumbă* cu „floare de măr” („fluturi”).

Autoare: Mutruc Olga, anii 1960—1970,
s. Sofia, r. Drochia



Figura 6. *Rumbe* cu prăjituri
și cu „fundé” în mijloc, anii ’70—’80.

Autoare: Cozma Ana

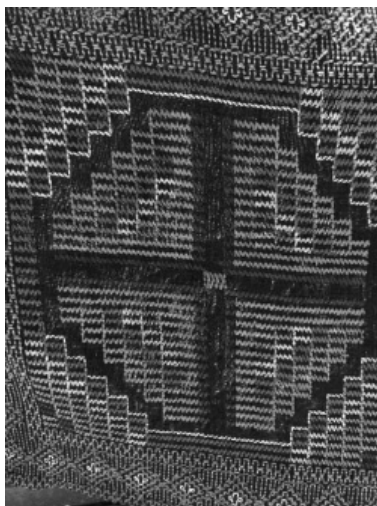


Figura 7. *Rumbă* cu „miezul de nucă/miezul mărului”. *Autoare:* Cozma Ana, s. Sofia, r. Drochia



Figura 8. *Rumbă* cu „coasta vacii”, *Autoare:* Patlataia Liubovi, s. Sofia, r. Drochia

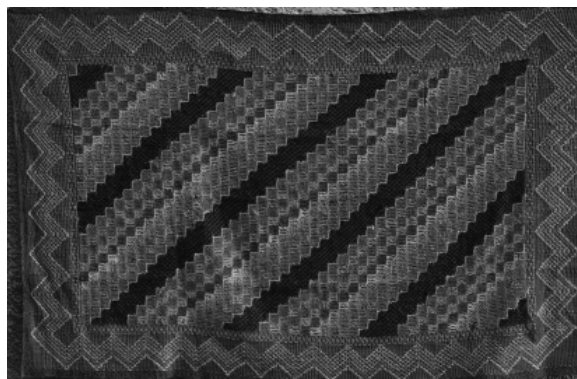


Figura 9. *Rumbă* cu structură complexă: panou central cu „coasta vacii” și câmpuri/chenar de jur-împrejur cu „șuvoiae” și „drum”. *Autoare:* Patlataia Liubovi, s. Sofia, r. Drochia

La fel de variate sunt *rumbele* cu elemente ornamentale complexe, cum ar fi cele cu: „fluturi” „floare de măr” (Fig. 4, 5), „funde” (Fig. 6), „miezul mărului” (Fig. 7), „coasta vacii” (Fig. 8, 9) etc. Aceste elemente formează panoul central al *rumbei*, uneori fiind separate în registrul ornamental pe care îl formează pe verticală printr-un ansamblu de linii numite „scaune”.

Un alt element ornamental identificat în multe modele de *rumbe* este Crucea dreaptă și Crucea în formă de X (Fig. 5, 6, 7, 11 a), 13 b), 14), principalul simbol al Creștinismului. Crucea amintește de moartea și învierea lui Hristos, care „a biruit moartea și a adus la lumină viața și nemurirea, prin Evanghelie (2 Timotei 1, 10) și „pentru ca prin moarte să-l surpe pe cel ce are stăpânia morții, adică pe diavolul (Evrei 2, 14)” (Larionescu). Crucea este remarcată ca fiind integrată în mijlocul motivelor ornamentale fitomorfe din panoul central al ansamblului compozițional, deseori reprezentată prin culoarea neagră.

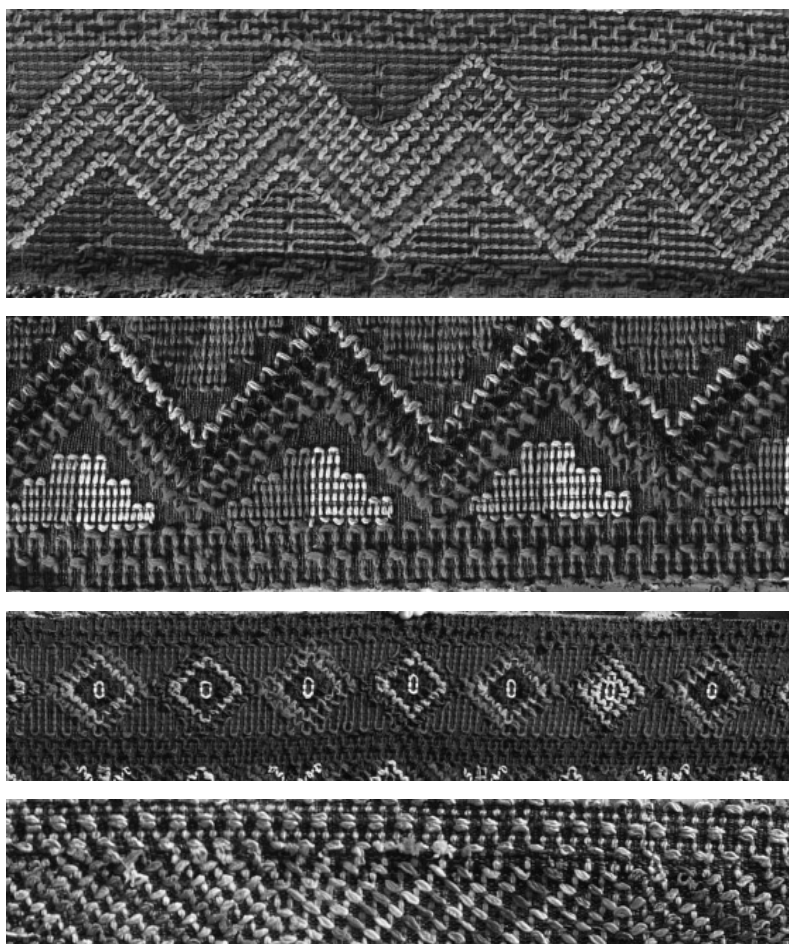


Figura 10. Soluții structurale ale chenarelor/bordurilor *rumbelor*
a) chenar triplu din: „drum”, „șuvoaie”, „drum”; b) chenar triplu din: „drum”, „jumătăți de prăjiței”, „șuvoaie”; c) chenar triplu constituit din: „drum”, „dobe”, „drum”;
d) chenar constituit doar din „drum”

Constituirea structural-compozițională a *rumbelor* depinde de concepția estetică, cea structurală și cea dimensională. Astfel, cele de lățimi mici au o structură mai simplă, fiind constituită din elemente ornamentale (romburi) care se alternează cu deplasarea registrelor verticale sau orizontale în raport unele cu altele (Fig. 1). *Rumbele* cu lățimi mai mari au o structură mai complexă, fiind constituite din panou central integrat într-un chenar/câmp realizat din liniile frânte ce repetă traiectoria rombului, numite „șuvoaie”, „râuri” și „drum” (Fig. 9, 10 a)), sau registrul chenar este format din repetitivitatea elementelor ornamentale numite „prăjiței”/ romburi mici sau „jumătăți de prăjituri/ prăjiței” (Fig. 10 b), 11). Modelele de lățimi medii și mari au câmpul/chenarul de o structură complexă triplă, alcătuită dintr-un registru cu romburi/„dobe”/ „prăjiței” pe mijloc, flancat de 2 registre cu elementul ornamental „drum” (Fig. 10 a), 11) sau structură compozițională dublă constituit dintr-un registru cu „șuvoaie” și unul cu „drum” (Fig. 12).



Figura 11. *Rumbe* cu chenar triplu alcătuit dintr-un registru cu romburi /„dobe”/ „prăjiței” pe mijloc, flancat de 2 registre cu elementul ornamental „drum”

- a) *Autoare:* Cozma Ana, s. Sofia, r. Drochia
- a) *Autoare:* Cozma Ana, s. Sofia, r. Drochia
- b) *Autoare:* Țugui Eugenia, s. Sofia, r. Drochia
- c) *Autoare:* Patlataia Liubovi, s. Sofia, r. Drochia

În modelele de lățimi mici și unele de lățimi medii, chenarul putea fi constituit doar din elementul ornamental numit „drum” (Fig. 13). S-au țesut *rumbe* în care chenarul se regăsește doar pe o margine/ o parte, nu de ambele părți (Fig. 14). Există și modele în care chenarul lipsește (Fig. 15). Elementele ornamentale geometrice în culori vii/ expesive sunt puse în evidență datorită contrastului de negru al câmpului *rumbelor*, fiind cel mai frecvent utilizat. Rareori, pot fi întâlnite „câmpuri” de altă nuanță cromatică.

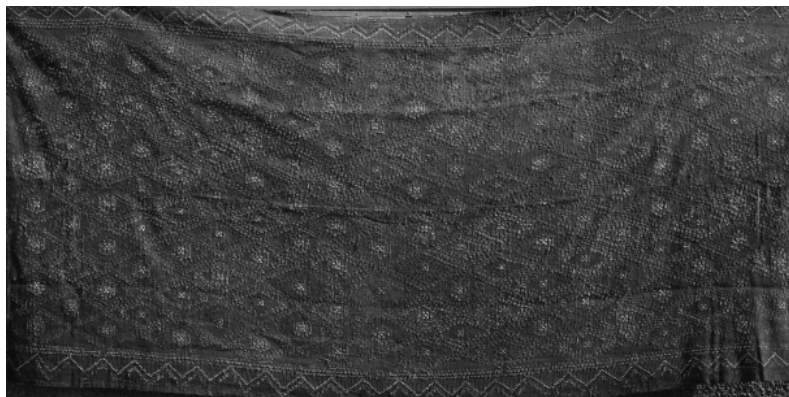
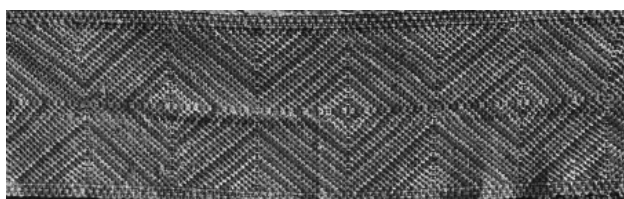


Figura 12. *Rumbă* cu chenar dublu alcătuit dintr-un registru cu „drum” și alt registru constituit din „șuvoaie”



a)



b)

Figura 13. *Rumbe* cu chenar/ câmp constituit din elementul ornamental numit „drum” și „jumătăți de prăjiței”:

- a) *Autoare*: Cozma Ana, s. Sofia, r. Drochia
- b) *Autoare*: Patlataia Liubovi, s. Sofia, r. Drochia

Rumbele puteau fi țesute în 5, 7, 8, 10, 12, 22 ițe la *stative/ război de țesut orizontal*. Cele de lățimi mari erau țesute, așa cum spun creatoarele, cu spată de 10. Până în anii '50—'60 ai sec. XX, cel mai frecvent *rumbele* aveau urzeala din cânepă, iar bătătura putea fi din lână sau cânepă grosieră. *Rumbele* cu urzeala din cânepă și bătătura din lână sunt numite a fi realizate „lână în cânepă”.



Fig. 14. *Rumbă* cu chenar triplu constituit din „drum”, „șuvoaie”, „drum” pe o singură margine



Figura 15. *Rumbă* fără chenar Datorită lungimii mai mari a fibrelor din cânepă, aceasta asigură o rezistență mai mare la solicitările de întindere a firelor realizate din ea, proprietate importantă pentru urzeală. Lână din bătătură putea fi lână de capră sau de oaie. Lână de capră poate fi identificată după nuanțele mai puțin expresive, „domoale”, în comparație cu cele identificate în lână de oaie din scoarțe

Sunt *rumbe* care au structura compozițională de tip „lână în lână”, ceea ce denotă constituirea urzelii și bătăturii din lână. Astfel, prin această tehnologie se puteau obține *rumbe* de o mari finețe.

Prin anii '70 ai sec. XX, la țeserea *rumbelor* pentru reproducerea ornamentală în bătătură se utiliza și mătasea artificială.

Prezintă interes termenii prin care erau definite nuanțele cromatice ale lânii utilizate și cu care operau creatoarele din satul Sofia: „pielea cucoanei”, „mânuța Domnului”, „culoarea soarelui”, „culoarea cerului”, „culoarea verdeții”. Una din țesătoarele de *rumbe* avea să menționeze, ca „toate culorile vin din natură”.

Modelele ornamentale/ izvoadele erau preluate de pe modelele de *rumbe* moștenite de la părinți, dar fiecare meșterită ținea neapărat să completeze/ „îmbogățească” fiecare *rumbă* a sa cu alte elemente, personalizându-le, fie prin culorile utilizate, fie prin elementele ornamentale și îmbinarea acestora în module compoziționale, definindu-le ca fiind unice în felul său.

Din aspectul tradițiilor legate de implicare *rumbelor* sunt atestate utilizarea lor în decorul interiorului caselor țărănești atât în calitate de așternuturi pe podea, cât și pentru

decorul pereților — cu rol de covoare, lăicere; așternuturi pe lavițe, sofcă/ paturi.

Rumbele faceau parte din piesele oferite drept zestre, astfel însoțind omul pe tot parcursul vieții și după.

Este menționată de către informatoarele din satul Sofia, r-nul Drochia, oferirea în calitate de „pomană”/„de sufletul” celui decedat a unor bucăți de 2—3m de *rumbă* la ceremonia de înmormântare. Datul de pomană este explicat de bunici, prin faptul că astfel se săvârșește liniștea celui decedat și nu va apărea în visele celor vii, în același timp asigurându-se că pe acea lume decedatul are ce mânca și ce îmbrăca (Mihaileanu). De aici, se poate deduce extensia preocupărilor nu doar pentru a avea ce mânca și îmbrăca pe cealaltă lume, ci și pentru a decora anturajul, punând în evidență interesul pentru hrana spirituală axată pe valorile estetice. Astfel, în cea de-a doua parte a vieții meșterițele aveau grijă să țese *rumbe* pentru ca cei apropiați să aibă ce oferi drept pomană la propria lor ceremonie de înmormântare.

Scoarțele basarabene au ajuns în atenția comunității mondiale, după mult timp de aflare în umbră, reușind să pună în lumină calitățile deosebit de valoroase ale creatoarelor, care au făcut din fiecare piesă un produs artizanal unicat cu o valoare estetică deosebită. Calitățile estetice sunt completate de cele tehnologice de realizare, de materia primă utilizată, abilitățile de posedare a meșteșugului și predestinația lor. Din păcate, arta țesutului riscă să rămână doar istorie, atât timp cât cunoașterea ei nu reprezintă în obiectiv în sine necesar de revitalizat și promovat.

Rumbele pot constitui elemente de atracție turistică, integrând în circuitele turistice pe lângă obiectivele arhitecturale, laice și pe cele meșteșugărești axate pe țesutul covoarelor.

Surse electronice

Larionescu A. Comunicarea prin simboluri în arhitectura populară românească-https://www.researchgate.net/publication/270589698_Comunicarea_prin_simboluri_in_arhitectura_populara_romaneasca_Communication_through_symbols_in_popular_Romanian_architecture_Romanian_Sociology_vol_VII_32009_121-134 (vizitat 09.03.2022).

Mihaileanu Iu. Sufletul dă semne. În: Revista de Lingvistică și Cultură Românească-<https://limba-romana.org/revista/sufletul-da-semne/> (vizitat 02.03.2022).

Muzeul Satului Sofia <https://www.facebook.com/muzeul.sofia/videos/1385665931849033> (vizitat 02.03.2022).

Zegrea M. Rombul și semnificația sa. <https://www.facebook.com/groups/448260509683368/permalink/569075937601824/> (vizitat 02.03.2022).

Viorica CAZAC, conf. univ. dr. Universitatea Tehnică a Moldovei (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: viorica.cazac@ntp.utm.md,

ORCID: 0000-0003-0745-1931

Elena URSU, lect. univ., Universitatea Tehnică a Moldovei (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: elena.ursu@tctt.utm.md,

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1481-7295-1806>—1812

CUCERENCU Marin, lect. univ., Universitatea Tehnică a Moldovei (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: marin.cucerencu@ntp.utm.md

ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ. STUDIU DE CAZ — COMUNITATEA ROMÂNEASCĂ DIN GRECIA

Ana-Maria CUCIUREANU

Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca, Centrul Universitar Nord din Baia Mare

Summary

Traditional nutrition. Case study — The Romanian community in Greece

The act of “eating” is part of the ritual and ceremonial acts that have a great capacity for social transformation with a well-marked symbolic effectiveness. The history of nutrition cannot be seen as detached from the history of humanity, as they are identified in the stages of their evolution. Factors that play an important role in this regard, influencing and sizing specific meanings and connotations, are the natural environment, climatic conditions, the socio-economic structure of communities, spiritual beliefs.

Migration has been an acute phenomenon of the Romanian society in the last 30 years. If in the second half of the last century, during the communist period, the phenomenon of migration focused on moving the population from rural to urban areas, the liberalization of borders, entering EU structures, NATO, etc., facilitated and even encouraged, in a way or another, the migration of Romanians. The Romanian communities have grown significantly, reaching a significant place in the population of migrating countries, and even a representative minority in certain European states (Italy, Spain, Great Britain, etc.).

Statistically speaking, Greece does not have a concrete record of the Romanian community, the last census dating from 2007 and the one from the end of 2021 not being centralized yet. In Greece, based on the information provided by the Romanian associations, there are a number of approximately 80,000 — 100,000 Romanians from several areas of Romania, mainly from Moldova, Bucovina and Maramureș, most of them living in Athens and a smaller part on the islands.

This paper presents a case study, conducted within the Romanian community in Greece, having as main element traditional food. Starting from the idea that this community is part of the mobility diaspora, not being clearly defined for a period of time, we will notice, however, that the traditional food is an extremely important element in preserving the national identity. The Romanian communities, be they historical or mobility, follow an authentic Romanian social pattern, with few foreign influences, determined by several factors.

Keywords: traditional food, migration, Romanian, national identity, Greece.

Introducere

Acțiunea de „a mânca” intră în seria actelor ritualice și ceremoniale care dețin o mare capacitate de transformare socială cu o eficacitate simbolică bine marcată (Dunca, Suio-gan, Mariș 2007). Istoria alimentației nu poate fi privită detașat de istoria umanității, acestea identificându-se în etapele evoluției lor.

Factorii care au un rol important în acest sens, influențând și dimensionând semnificații și conotații specifice, sunt: mediul natural, condițiile de climă, structura socio-economică a comunităților, credințele spirituale.

Alimentele reprezintă o formă de menținere a vieții, hrana fiind o necesitate biologică. Valoarea simbolică pe care o au acestea scoate acțiunea de „a mânca” din simpla zonă a

nevoilor elementare. Însemnătatea alimentelor este evidențiată de rolul pe care îl au în riturile în care intră, prin rolul membrilor familiei sau al comunității mai mari în pregătirea meselor de sărbătoare ori în riturile de trecere, legătura concret-abstractă este asigurată, unitatea lumii evită fisurile, omul trăiește în armonie cu sine în Marele Tot.

Conștiința colectivă este un fenomen ce caracterizează o comunitate, fenomen valabil și în comunitățile etnice stabilite în diaspora, indiferent că sunt parte a comunităților istorice sau parte a diasporei de mobilitate.

Un fenomen acut al societății românești, în ultimii 30 de ani, este migrația. De unde în perioada anterioară anilor '89 fenomenul migrației s-a concentrat pe mutarea populației din mediul rural în cel urban, liberalizarea granițelor, intrarea în structurile UE, NATO etc., au facilitat și chiar încurajat într-un mod sau altul migrația românilor.

”În ceea ce privește dinamica, se constată creșterea în dimensiuni a diasporei emergente (prin „înrădăcinarea” a numeroși români în țările spre care s-au îndreptat inițial pentru a găsi un loc de muncă — a se vedea comunitățile din țările de sud ale Europei, în special Italia și Spania, precum și prin apariția unor generații de copii născuți în cadrul acestor comunități). În ceea ce privește mobilitatea în spațiu, se identifică în acest moment o schimbare a orientării celor care pleacă din România dinspre Europa de Sud (Italia, Spania, Portugalia, Grecia) spre Europa de Vest (Franța, Marea Britanie) și de Nord (Benelux, Germania, Danemarca, Țările Scandinave). Românii din jurul granițelor sunt și ei cuprinși în acest trend regional al migrației economice, ajungând să constituie în numeroase țări în care se regăsesc cetățeni români, comunități înrudite”¹.

Comunitățile românești au crescut semnificativ, ajungând să reprezinte un procent deloc de neglijat din populația țării, dar și să constituie o minoritate reprezentativă în anumite state din Europa (Italia, Spania, Marea Britanie etc.)

Statistic vorbind, Grecia nu are o situație clară a comunității românești, ultimul recensământ datând din 2007, iar cel de la sfârșitul anului 2021 nu este deocamdată centralizat. Pe baza supozițiilor făcute de asociațiile românești, în Grecia se află un număr de aproximativ 80,000 — 100,000 de români, mare parte din ei locuind în Atena. În funcție de zona din care provin din România, în Grecia se regăsesc foarte mulți români din Moldova, Bucovina și Maramureș.

Acest tip de migranți se cristalizează în adevărate comunități etnice, de multe ori în jurul parohiilor, însă nu este cazul românilor din Grecia, ambele țări fiind țări ortodoxe. Există doar biserici în care se țin periodic slujbe în limba română, fie în biserica propriu-zisă, fie în spațiile auxiliare ale acesteia (Foto 1).

Diaspora de mobilitate formează un nucleu aparte, integrându-se parțial sau chiar deloc, formând structuri proprii și perpetuându-și propriile tradiții. Comparativ cu alte grupuri etnice aflate pe teritoriul Greciei, românii duc cu ei tradiția și obiceiurile unui popor puternic și bine definit.

Astfel, infrastructura alimentară românească este foarte bine dezvoltată și plasată strategic în zonele intens locuite de români (magazine alimentare, restaurante, firme de transport, biserici cu preoți români). Românii își botează copiii, se cunună, participă la slujbe în limba română și sărbătoresc românește (nunți, botezuri, înmormântări, Crăciun, revelioane românești etc.)

Obiceiurile alimentare ale comunității românești din Grecia

Obiceiurile alimentare ale comunității românești din Grecia au fost analizate în cadrul acestui studiu prin prisma unor factori care formează o imagine de ansamblu destul de bine definită.

În urma unor discuții cu proprietarii și angajații unor magazine și restaurante cu produse românești, este destul de evident că alimentația tradițională joacă un rol important în viața comunității românești nu doar în viața de zi cu zi, dar și în cadrul meselor de sărbătoare sau a celor dedicate evenimentelor importante din viața omului: naștere, nuntă, înmormântare, lucru reflectat chiar de diversitatea alimentelor și de frecvența cu care acestea sunt cumpărate (inf. Milea Mihaela).

Alimentele cu specific tradițional și diferitele solicitări ale cumpărătorilor evidențiază un tipar bine definit și o respectare strictă a unui calendar românesc, fie că vorbim despre sărbătorile mari, perioada postului, moșii sau evenimentele care fac parte din viața oricărui om: botez, nuntă, înmormântare (inf. Munteanu Gabriela). Astfel, românii cumpără constant următoarele produse (Foto 2): mezeluri (șorici, tobă, kaizer, cârnați, slănină etc), produse congelate (mici, burtă, cârnați pentru grătar), produse lactate (iaurturi, smântână, cașcaval, brânză de burduf, etc.), murături: gogoșari, castraveți, varză murată, pate, inclusiv varianta vegetală, în perioada postului, gemuri, dulceață, icre, borș de puțină, arpacaș, gris, ceaiuri din plante, vin, șampania de sărbători, mălai (un magazin vinde cel puțin 200 de kg săptămânal), eugenii, ciocolată de casă, covrigi, pufuleți, ciocolată cu rom, bomboane de pom, cozonac (inf. Linga Galina).

Odată cu intrarea României în Uniunea Europeană în anul 2007, comunitatea românească din Grecia a avut acces mult mai ușor la statutul de cetățean stabilit cu forme legale și implicit la o circulație liberă între cele două țări. Astfel și companiile de transport internațional și-au diversificat și multiplicat rutele spre numeroase orașe din România, facilitând pe lângă transportul de persoane, inclusiv transportul pachetelor de dimensiuni mai mari la un preț mult mai mic decât cel oferit de firmele de curierat. Acest lucru a influențat considerabil alimentația tradițională a comunității românești, nu pentru că ar fi acoperit o lipsă majoră a unor alimente, ci o lipsă a acelor produse de „acasă”, a unui gust specific și cu o încărcătură nostalgică.

Aceste pachete sosesc constant din România dar cu precădere în preajma sărbătorilor, conținând în mare parte alimente. Natura lor diferă în funcție de perioada în care sunt trimise, însă se definesc clar alimentele trimise frecvent: mezelurile de casă, carne de porc și pasăre, băuturile alcoolice: vin, țuică etc., murăturile: castraveți, gogoșari, varză, ardei iute, gogonele etc., legume și fructe conservate: zacuscă, gem, dulceață, compot, legume și fructe proaspete: mere, nuci, hrean, urzici, lobodă, leuștean, tarhon etc., produsele lactate: brânza de burduf, cașcaval afumat, smântâna etc., miere de albine și faguri, dulciuri de casă (inf. Ianoș Andreea).

Influențe și modificări asupra alimentației din România

Liberalizarea granițelor și accesibilitatea unui mod de transport rapid și economic a facilitat și accesul alimentelor grecești pe teritoriul României. Observăm în acest sens ce alimente trimit frecvent românii care locuiesc în Grecia, rudelor și prietenilor din România, acestea fiind nelipsite de pe mesele lor: ulei de măsline, măsline, fructe: portocale, mandarine, smochine, fistic etc., brânza feta, dulciuri diferite.

Diaspora de mobilitate și-a căpătat denumirea tocmai datorită acestei asumări temporare a șederii într-o țară. Numeroși membri ai comunității românești s-au repatriat și deschizând diferite magazine sau restaurante cu specific culinar grecesc și-au asigurat originalitatea și succesul afacerilor prin importarea unor alimente autohtone. Prin intermediul acestor practici, alimentația grecească este accesibilă și disponibilă în forma ei originală și pe teritoriul României.

Influențe și modificări asupra alimentației grecilor

Gastronomia românească este recunoscută și apreciată la nivel internațional. Acest lucru a permis ca influențele ei să se resimtă acolo unde a interferat cu gastronomia grecească. Acest lucru se face remarcant, în primul rând, în familiile mixte, care preiau o parte din alimentația românească, fie prin adăugarea unor feluri de mâncare inexistente în cultura grecească, fie prin adaptarea unor rețete grecești la cele românești (inf. Tsoulos Anastasios).

România este recunoscută la nivel internațional pentru calitatea educației, astfel că un număr impresionant de medici greci au absolvit studiile în universitățile românești. La revenirea lor în Grecia, au adus și nostalgia mâncărurilor românești pe care le-au integrat în obiceiurile lor alimentare.

Numeroase familii de greci au ca ajutor casnic/ sau bone femei românce. Acestea, pe lângă celelalte activități casnice, se ocupă și de gătit. Multe rețete românești intră astfel în alimentația de zi cu zi sau chiar a zilelor de sărbătoare. De asemenea, un număr semnificativ de români lucrează în colectivități mixte, în diferite domenii. Pauza de masă se face în comun și astfel alimentele românești sunt consumate frecvent de greci, dar și de celelalte naționalități care fac parte din colectiv (inf. Dipla Theodora).

Grecii apreciază diversitatea culinară așa că, după ce intră în contact cu gastronomia românească, frecventează restaurantele românești și devin clienții magazinelor alimentare cu specific. Acestea sunt câteva exemple de alimente preferate în varianta românească: colacul și pâinea de casă, sarmalele cu smântână, mezelurile afumate, micii, salata de boeuf, ciorba de burtă, ciorba rădăuțeană, cozonacul românesc, pasca (inexistentă în tradiția grecească), plăcintele cu brânză dulce, clătitele etc.

Masa în comun — cotidiană și de sărbătoare

Luarea mesei în comun are semnificații spirituale. Finalitatea ei este dedicată asigurării echilibrelor, precum și atenuării durerii provocată de trecerea dintr-o etapă în alta a vieții. Mâncarea trebuie să fie ancorată într-un context socio-cultural. „A te așeza la masă, a lua masa, a pune pe masă anumite produse, într-un anumit fel, sunt elemente care, analizate în interacțiunea între situația și tipurile de discurs, între relațiile gestuale, posturale și proxemice permit o mai bună înțelegere a sensului” (Dunca, Suiogan, Mariș 2007: 66). Mesele în comun fac posibilă comunicarea între microcosmos și macrocosmos, reinstaurând un context în care se pot desfășura transformări sociale.

„În cazul meselor în comun, echilibrul este menținut prin intermediul unei stări de ordine impusă printr-o anumită ritmicitate care produce asumarea treptată a unui comportament” (Dunca, Suiogan, Mariș 2007: 45). Modul de ordonare a actorilor sociali în jurul mesei nu este întâmplător, la aceasta participând imaginar atât moșii, cât și strămoșii, masa fiind de asemenea un câmp de comunicare de natură gestuală, verbală și paraverbală.

Masa nu este așezată la întâmplare. Așa cum în România Casa cea Mare era o cameră specială inaccesibilă zilnic, în care se lua masa doar la ocazii importante, în Grecia există „trapezaria”, cu diferența că această cameră era destinată strict mesei, diferită de camera de primire a musafirilor „katistiko” (living). Ca și în România, aceasta a ajuns să fie unită cu livingul, însă masa și scaunele păstrează denumirea de trapezaria, cuvânt care definește întregul mobilier necesar luării mesei. Importanța acordată de greci acestui aspect al mesei a fost preluată și de familiile de români, în casele cărora va exista cu siguranță și o masa principală, formală, în afară de clasică masă din bucătărie.

Riturile de trecere — modificări preluate de comunitatea românească

Nașterea, nunta, dar și înmormântarea se caracterizează printr-o adevărată abundență alimentară, aceasta fiind simțită drept o normă, pentru că ea va determina într-o măsură destul de mare evoluția ulterioară a actanților, fie că este vorba despre copil, mire/mireasă sau defunct (Dunca, Suiogan, Mariș 2007: 45).

Ospățul este un rit de integrare. Acesta precede și permite agregarea la o nouă stare. Ospățul trebuie să ofere o imagine a abundenței, masa să fie bogată și să nu-i lipsească alimentele simbolice: pâine de grâu curat, carnea de porc sau de vacă, mierea, laptele, fructele și semințele, vinul și țuica. Alimentele au valori magico-rituale, simbolurile constituindu-se într-un limbaj codificat, cunoscut și înțeles de întreaga comunitate, prin intermediul acestora realizându-se un act de comunicare, atât pe orizontală, cât și pe verticală.

În ceea ce privește botezul și nunta, în afară de unele diferențe ce țin strict de actul religios, românii care constituie comunitatea din Grecia își păstrează cu strictețe obiceiurile alimentare legate de ospăț. Acest lucru este posibil datorită restaurantelor cu specific românesc (Foto 3) și a firmelor de catering, dar și al flexibilității restaurantelor grecești care permit completarea meniului cu alimente și băuturi, la cerere, aduse de obicei de solicitanți. Excepții constituie evenimentele care presupun botezuri sau nunți în familiile mixte.

În cazul înmormântărilor, lucrurile stau diferit. În majoritatea cazurilor, românii își repatriază decedații pentru a nu fi înmormântați în pământ străin. Dacă defunctul va fi înmormântat în Grecia, cu excepția cazurilor în care practicile medicale o impun, înmormântarea are loc de cele mai multe ori, în termen de 24 ore. Slujba ținută la biserică nu include niciun aliment în afară de colivă și vin (de ex. colaci, pom etc). Excepții rare se fac atunci când slujba este oficiată de preoți români care permit enoriașilor să țină rânduiala după tradiția românească. Aceste excepții sunt permise doar în cadrul Bisericii, cimitirul fiind foarte strict în privința acestor lucruri. Ritualul înmormântării este mult simplificat, precum și pomenirile care se fac defunctului. Nu există punțile (vămile) care se dau pe parcursul procesiunii. În incinta cimitirului nu se împart alte alimente cu excepția colivei, a unor produse de panificație (biscuiți fragezi cu must de vin), urmând ca cei apropiați să fie serviți mai apoi cu cafea, vin sau țipuro (țuică) (inf. Preot Daniel Dumitru Pisar).

Un aliment cu o puternică încărcătură simbolică este „coliva” (Foto 4). Destul de diferită de varianta românească, aceasta este un amestec de 9 ingrediente, reprezentând cetele îngerilor. Fiecare ingredient este ales cu grijă, având o simbolistică aparte.

Grâul este elementul pământ și simbolizează moartea, înmormântare și învierea trupurilor; dar numai grâul și nu celelalte cereale: orz, ovăz etc. Trupul omului se dezintegrează revenind la materia din care a fost alcătuit și va învia din nou prin puterea lui Dumnezeu, în timpul Învierii, cu un trup nestricăcios ca grâul. *Zahărul* simbolizează dulceața Paradisului. *Stafidele* care provin din vița-de-vie sunt vinul simbolul Domnului Iisus Hristos. *Pătrunjelul* sau *menta* sunt parte a urărilor de înmormântare „să se odihnească într-un loc verde, plin de iarbă”. *Pesmetul* sau *susanul* simbolizează pământul („...să fie pământul care îl acoperă, să-i fie țărâna ușoară”). *Rodia*, un fruct cu o puternică simbolistică în cultura grecească, reprezintă în acest context mila Paradisului, lumina și splendoarea acestuia. *Scorțișoara* simbolizează parfumul și aromele mirului cu care au uns trupul lui Hristos. *Migdalele* reprezintă sămânța, viața care se perpetuează odată cu urmașii. *Bomboanele* argintii sau albe simbolizează oasele care rămân neschimbate pe măsură ce corpul se dezintegrează (inf. Zoi Liamis, Herman Elena).

Pentru a nu se desprinde de tradiție, românii fac mesele de pomană acasă sau la restaurantele românești (Foto 5). Oferită celor vii, mâncarea este pentru cel mort „chiar dacă, aparent, se manifestă pragmatic, masa de pomană implică ideea de sacru, prin credința adânc ancorată în gândirea tradițională în sacralitatea alimentelor, augmentată de contextul temporal și de ritualitatea slujbei religioase” (Văduva 1997: 112).

Pâinea și colacul nu lipsesc de la mesele de pomană, fiind imperios necesar ca acestea să se mănânce ritual „în situații liminale de destrucție spațială, temporală sau socială datorită funcției mediatoare a pâinii, în ipostaza ei de dar sau de ofrandă rituală” (Văduva 1996: 25).

Postul și împărtașania

Postul alimentar reprezintă expresia recunoștinței arătate lui Dumnezeu pentru hrana dăruită, un mijloc de purificare fizică și spirituală, intrarea în comuniunea cu Dumnezeu. Participarea directă a trupului la această comuniune se realizează prin intermediul tainei Euharistiei, când creștinii vor gusta pâinea și vinul, principalele simboluri sacre creștine. „Cei care primesc Euharistia cu credință devin sacri în trup și suflet” (Clement din Alexandria 2: 20, 1).

Postul alimentar în Grecia, ca și în România, presupune abstenența în ceea ce privește consumul de carne, ouă, produse lactate, pește, vin și ulei, cu excepția zilelor de dezlegare.

Postul începe cu „Lunea curată”, zi în care școlile și instituțiile statului sunt închise. În această zi se mănâncă fasole, fructe de mare și *Lagana*, o pâine nedospită (Foto 6). Alimente frecvent consumate aici în post sunt fructele de mare, românii cumpărând foarte multe produse românești: pate vegetal, dulciuri de post etc.

Postul joacă un rol important în viața românilor din Grecia atât prin faptul că face parte din dogma creștină, cât și prin faptul că intră în conștiința generațiilor de copii născuți sau crescuți aici, prin intermediul educației. În școală, spital, companii și orice altă instituție care asigură mesele de peste zi, în zilele de miercuri și vineri alimentele vor fi exclusiv de post.

De la vârste foarte fragede, ideea postului este explicată pe înțelesul copiilor, o imagine reprezentativă fiind *Kiria Sarakosti*. Imaginea reprezintă o femeie cu 7 picioare, simbolizând fiecare săptămână a postului, cu excepția Săptămânii Mari dar care nu are gură (Foto 7). Acest lucru este explicat simplu, prin faptul că lipsa gurii nu se referă doar la restricțiile alimentare, ci și la cele legate de cuvintele și discuțiile răutăcioase care nu sunt permise în perioada postului.

Joia Afumată

Joia afumată este o zi de sărbătoare a tradiției ortodoxe grecești în care se consumă cantități mari de carne. Are loc joi, fiindcă miercuri și vineri sunt zile de post, în săptămâna premergătoare Postului Paștelui. În această zi întreaga țară miroase a fum, generat de grătarele pe care se gătește carnea.

Sărbătoarea își are originea în ritualurile de oferire a ofrandelor către zei, fiind preluată mai apoi de religie, prin stabilirea acestei zile înaintea Postului Mare. Mirosul fumului trebuie să pătrundă în fiecare casă pentru a scoate tot ce este negativ, pregătind un loc curat pentru post, dar și de a atrage oamenii dragi la masă. Obiceiul a fost îmbrățișat de comunitatea românească, grătarul jucând un rol important în alimentația lor și fiind oarecum echivalentul zilei de lăsatul secului.

Masa de sărbătoare — influențe grecești și românești

Masa de sărbătoare reprezintă o formă specifică a darului, care „punctează temporalitatea sacră a sărbătoreșcului în viața tradițională” (Văduva 1997: 105).

Masa de sărbătoare, fiind una dintre cele mai importante mese luate în comun, are semnificații spirituale, cu rol în asigurarea echilibrelor. Darurile alimentare ce se oferă au funcția de a asigura regenerarea timpului, dar mai ales a sacralului.

Ca element important al menținerii vieții, hrana apare și ca o necesitate biologică, însă, în același timp, orice aliment este un dar de la Dumnezeu. „Codul culinar al tuturor popoarelor e puternic semiotizat, adică interpretat, clasificat, valorizat sub aspectul semnificațiilor religioase, morale, sociale” (Evseev 1994: 11). Din acest motiv, codul pregătirii și folosirii alimentelor trebuie să fie cunoscut de individ, deoarece participarea inconștientă la acest fel de acțiune magico-ritualică duce la efecte distructive, așa cum menționează Marcel Mauss: „Cel ce mănâncă fără să știe ucide hrana, și, odată mâncată, hrana îl ucide” (Mauss 1993: 156).

O influență benefică asupra comunității românești din Grecia este dată de tradiționalismul grecesc în ceea ce privește mesele de sărbătoare. Acestea se țin în familie, în ajunul Crăciunului și exclusiv în seara de Înviere. Evident că românii o serbează de multe ori cu prietenii, ca o extensie a familiei care se află în România.

Masa de Paște

Sărbătoarea Paștelui include alimentele din gastronomia sacră: ouăle, mielul și pâinea, cu excepția modului lor de preparare, preluat și de românii din Grecia. Mielul se face la proțap, alături de un alt preparat, numit *kokoreți*, echivalentul drobului, cu excepția că organele mielului sunt învelite în intestine și gătite la proțap, alături de miel (Foto 8).

O altă modificare a tradițiilor de Paște este aceea că la Biserica grecească nu se merge cu coșul la sfințit. Acest obicei este permis românilor doar acolo unde slujesc preoții români. Acest lucru nu-i împiedică pe români să-și urmeze tradițiile, mulți dintre ei participând la slujba de Înviere la Bisericile rusești, unde se păstrează rânduiala sfințirii coșurilor cu bucate.

Masa de Crăciun și de Anul Nou

În obiceiurile alimentare legate de sărbătoarea Crăciunului nu există modificări față de cele tradiționale. Există însă alimente preluate de români. Un element important al mesei de Crăciun este pâinea. Aceasta se face în ajunul Crăciunului, fiind decorată cu elemente religioase, principal fiind semnul Crucii. Această pâine se numește *Hristopsomo* — Pâinea lui Hristos (Foto 9). Prăjiturile specifice sărbătorilor de iarnă sunt *melomakarona* și *corabiedes* (Foto 10), nelipsite de pe masa de sărbătoare, fiind preluate și de români. Un ingredient care face parte din rețeta originală a acestor prăjituri este leșia, o fiertură din cenușă curată de lemn și apă. „Cenușa e un element rezidual al arderii, un produs al focului, de unde prezența ei în anumite rituri de purificare, de penitență și de expiere a durerii. Călugării amestecă cenușa în mâncarea lor” (Evseev 1997).

Cenușa, de altfel, era un mijloc de curățare a hainelor albe, prin urmare, poate simboliza și purificarea inimii prin pocăință. În Vechiul Testament, cine voia să-și arate pocăința, își arunca cenușa în cap. Dar pentru Dumnezeu ceea ce contează cel mai mult sunt lucrările credinței, adică acele lucrări care în cele din urmă vor fi încercate de foc, dar vor ieși fără să fie distruse de el (1 Corinteni 3:13). Cenușa, datorită ușurinței sale, este ușor împrăștiată de vânt și nu se poate colecta ulterior. Astfel devine simbolul temporalității și slăbiciunii omului în fața măreției, puterii și eternității lui Dumnezeu. Cenușa, ca simbol multiplu ales de Dumnezeu însuși, ne poate ajuta să înțelegem mai ușor semnificația perioadei Postului pentru viața spirituală a fiecăruia dintre noi. Se crede că acesta este motivul pentru care cenușa este un ingredient important al alimentelor aflate pe masa de sărbătoare (<https://episkopisyrou.gr/h-eylogia>).

Darul de colindat

Darul de colindat este un obicei pe care încercăm să-l păstrăm viu în cadrul școlii românești din Grecia (Foto 11). Oferite colindătorilor, darurile (ofrandele) sunt incluse în semantismul sacrificial, deci sunt consacrate, sacralizate. „Covrigii și colăceii sunt simbolul grâului, expresie a rodniciei — dintr-un bob se naște un spic — dar este concomitent și «trupul Domnului» din Sfânta Împărtășanie. Prin forma lor rotundă, alături de colacul de Crăciun, ei amintesc de forma discului solar, celebrat prin jertfe alimentare în credințele precreștine legate de cultul Soarelui, aflat în criză cosmică la solstițiul de iarnă. Nucile întrușipează, prin miezul lor, Crucea Domnului, iar merele amintesc de răscumpărarea păcatului originar, dar și de perfecțiunea frumuseții care învinge timpul” după cum afirmă Doina Ișfanoni, cercetător etnolog la Muzeul Satului „Dimitrie Gusti” (<https://adevarul.ro/locale/calarasi/superstitii-craciun>).

Primate și purtate de colindători, mai ales de copii, pe tot parcursul colindatului, ele capătă, în credințe tradiționale, valențe magice, cu efecte sigure în stimularea fertilității femeilor și animalelor. „Aceste nuci și mere purtate de colindători, descântându-le și dându-le să le mănânce femeile care nu fac copii, se crede că vor naște nu după mulți ani. Precum și colacii pe care copiii îi strâng în această noapte, se dau vacilor spre a fâta viței mulți” (Pamfile 1997).

Vasilopita sau pita Sfântului Vasile

Un alt produs preluat de români este *Vasilopita* sau pita Sfântului Vasile, un produs dulce care are în interiorul aluatului un bănuț, considerat a fi norocos pentru cel care îl găsește. Aceasta se mănâncă la masa de Anul Nou sau a doua zi. În prezent, *Vasilopita* este un chec sau un cozonac în formă rotundă, însă în varianta tradițională aceasta era o plăcintă cu brânză în Grevena sau cu carne în Larissa, obicei care se mai păstrează în anumite sate din Grecia. În Grevena, *Vasilopita* era făcută din aproximativ 15 foi subțiri de aluat, coapte separat, unse cu ulei de măsline și apoi umplute cu brânză sărată. Pe lângă bănuțul ascuns între foi, în aceasta se mai puneau câteva boabe de grâu, câteva paie, o crenguță de stejar și o tulpină din vița-de-vie. Preocuparea principală a familiilor tradiționale grecești fiind agricultura, aceste elemente simbolizau modul în care vor evolua culturile de cereale, livezile, viile, creșterea animalelor pentru fiecare membru al familiei în parte, în funcție de ce primea în bucata de *Vasilopită*. Aceasta era împărțită de cel mai în vârstă membru al familiei, o bucată fiind socotită pentru casă, una pentru Hristos, una pentru Sfântul Vasile, una pentru Fecioara Maria, iar mai apoi pentru cei prezenți, în ordine a vârstei. Dacă unul dintre membrii familiei este decedat, se taie și pentru acesta o bucată. *Vasilopita* era pusă pe un disc care se învârtea și fiecăruia îi revenea bucata care ajungea în dreptul lui. Dacă bănuțul se nimerea în bucata pentru Hristos, era motiv de mare bucurie, familia beneficiind de protecția divină pe parcursul noului an. Dacă bănuțul se nimerea în bucata casei, urma un an plin de înțelegere, realizări în familie precum și un mare spor al casei. Cel care primea în bucata lui bănuțul norocos, urma să aibă bunăstare materială în noul an (inf. Maria Tzhkou). Darul pâinii prin această *Vasilopită* este extrem de important, fiind extins de la familia directă până la marile companii, care încep activitatea noului an cu festivitatea de tăiere a pitei (Foto 12).

Rodia

Un obicei cu o însemnătate deosebită în prima zi a noului an, preluat și de românii din Grecia, este spartul rodiei. Cuvântul *rodie*, pe lângă relația lui etimologică evidentă cu insula Rodos, este direct legat de conceptele de curgere și putere. Puterea acestui fruct este caracte-

ristică în mitologia greacă și nu numai, întrucât datele istorice legate de acest fruct sunt inepuizabile. În Grecia Antică se credea că puterea rodiei era ascunsă în numeroasele sale boabe simbolizând abundența și fertilitatea, dar și în culoarea ei purpurie, culoare care aduce noroc. Nu întâmplător, și astăzi, este unul dintre cele mai expresive simboluri ale folclorului grecesc, cu o prezență puternică în fiecare etapă a vieții tradiționale. Obiceiurile legate de rodie variază în practică de la o zonă la alta. Cele mai cunoscute sunt folosirea acestui fruct în *Vinerea Colivei*, zi în care se împarte pomana pentru răposați, prezența sa la diferitele obiceiuri de nuntă² și, bineînțeles, spargerea sa în ajunul sau în prima zi a Anului Nou.

În dimineața de Anul Nou familia merge la Biserică, pentru a participa la slujba Sfântului Vasile și pentru a întâmpina noul an cu binecuvântarea Bisericii. La întoarcere, gospodarul casei aduce o rodie sfințită. În Asia Mică aceasta se păstra la icoane din 14 septembrie, adică din Ziua Crucii. Intră în casă cu piciorul drept și tot cu acesta sparge rodia, ca aceasta să-și arunce boabele peste tot și spunând: „Cu sănătate, fericire și bucurie în noul an și câte boabe de rodie sunt, tot atâtea lire³ în buzunarul nostru pe tot parcursul anului.” Cu cât boabele sunt mai puternice și mai frumoase, cu atât mai fericite și mai binecuvântate vor fi zilele pe care noul an le aduce cu el (Foto 13).

Pâinea și sarea — rit de ospitalitate în comunitatea românească din Grecia

Darul pâinii poate avea conotații sărbătorești, în context ceremonial festiv, sau conotații ritual-funerare, în context adecvat. Dar, în genere, el transmite mesaje de prietenie, recunoștință, devotament, intenția de captare a bunăvoinței sau numai dorința de menținere a relațiilor.

Importanța pâinii ca aliment, dar mai ales importanța ei spirituală, este convingător redată de însăși rugăciunea „Tatăl Nostru”, care evidențiază semnificațiile pâinii materie, dar și spirit, hrană a trupului dar și a sufletului.

Regăsim pâinea în gestul ritual al primirii oaspeților cu pâine și sare, care, prin conotațiile simbolice ale pâinii, completate de cele ale sării, cu întreg subtextul lor benefic, exprimă bucuria și urările cuvenite, pecetluind totodată legăturile spirituale ce se creează între oaspeți și gazde.

Sarea, simbol de puritate, curățenie și perfecțiune, apare în viața rituală alături de pâine, devenind semn al armoniei, al păcii, prieteniei și ospitalității, ca parte a obiceiului devenit marcă a identității culturale românești, întâmpinarea oaspeților cu pâine și cu sare. Valoarea spirituală a sării este consemnată din vechime, în textele religioase la vechii evrei dar și la primii creștini. Iisus îi numește pe apostolii săi „sarea pământului” (Evseev 1997).

Concentrând simboluri în totalitate benefice, pâinea și sarea, cu valențele lor augurale fac din ospitalitate un rit de agregare, de integrare a individului într-un grup, rit bazat pe simbolismul comuniunii alimentare și al schimbului de daruri ce creează continuitatea legăturii sociale.

Acest ritual este nelipsit de la evenimentele culturale sau educative desfășurate de comunitatea românească din Grecia, fiind o emblemă distinctivă a culturii românești (Foto 14).

Concluzii

Rezumând acest studiu de caz, putem concluziona că alimentația este un element principal al culturii unei țări cu o istorie și o tradiție solidă. Păstrarea alimentației tradiționale în comunitățile românești depinde de „bagajul cultural”, de nivelul de educație, dar și de un puternic fundament spiritual al migraților români. Familiile tradiționale vor fi mereu un reper identitar în diaspora, formând generații cu rădăcini bine înfipite în tradițiile și cultura românească.

Particularizând, putem afirma că nu doar comunitatea românească din Grecia, ci și celelalte comunități din diaspora se identifică din punct de vedere alimentar cu tot ceea ce înseamnă cultură și tradiție românească.

Unele modificări și adaptări apar invariabil, și nu doar în diaspora, ci și în România, prin prisma globalizării, fenomen care permite întrepătrunderea și intersectarea tradițiilor și obiceiurilor la nivel mondial. Aceste modificări nu trebuie privite cu reticență atâta timp cât nu modifică, ci doar completează și diversifică alimentația unui popor.

Un semnal de alarmă declanșează însă fenomenul de integrare. Acesta trebuie înțeles corect pentru a fi evitată integrarea prin asimilare. În acest sens, intervenția organizațiilor românești din diaspora joacă un rol important ca agent de coagulare al comunităților, oferindu-le un reper și un sprijin românilor, în mod special generațiilor născute în afara granițelor României.

Note

¹ HOTĂRÂRE Nr. 405/2017 din 31 mai 2017 privind aprobarea Strategiei naționale pentru românii de pretutindeni pentru perioada 2017—2020, EMITENT: GUVERNUL ROMÂNIEI, PUBLICATĂ ÎN: MONITORUL OFICIAL Nr. 485 din 27 iunie 2017.

² Culoarea simbolică a nunții în Grecia este roșu.

³ Cu referire la lirele de aur.

Referințe bibliografice

Benoist L. Semne, simboluri și mituri. București: Humanitas, 1995.

Bernea E. Spațiu, timp și cauzalitate la poporul român. București: Humanitas, 1997.

Chevalier J., Gheerbrant A. Dicționar de simboluri. Vol. I, II, III. București: Editura „Artemis”, 1995.

Dunca P. Repere în antropologia culturală a alimentației. Iași: Editura Fundației Axis, 2004.

Dunca P., Suiogan D., Mariș Ș. Mâncarea între ritual și simbol. Baia Mare: Editura Universității de Nord, 2007.

Eliade M. Imagini și simboluri. București: Humanitas, 1994.

Evseev I. Dicționar de simboluri și arhetipuri culturale. Timișoara: Editura „Amarcord”, 1994.

Gibson C. Semne și simboluri. Oradea: Editura „Aquila ’93”, 1998.

Golban V. Dimensiunea etico-estetică a sărbătorii. Piatra Neamț: Casa de Editură Panteon, 1995.

Levi-Strauss C. Crud și gătit. București: Editura Babel, 1995.

Mauss M. Eșeu despre dar. Iași: Institutul European, 1993.

Oișteanu A. Motive și semnificații mito-simbolice în cultura tradițională românească. București: Editura Minerva, 1989.

Oișteanu A. Ordine și Haos. Mit și magie în cultura tradițională românească. Iași: Editura Polirom, 2004.

Pamfile T. Mitologie românească. București: Editura All, 1997.

Panea N. Folclor literar românesc. Pâinea, vinul și sarea. Ospitalitate și moarte. Craiova: Editura Scrisul Românesc, 2005.

Praoveanu I. Etnografia poporului român. Editura Paralela 45, 2001.

Văduva O. Magia darului. București: Editura Enciclopedică, 1997.

Văduva O. Pași spre sacru. București: Editura Enciclopedică, 1996.

Webografie

https://adevarul.ro/locale/calarasi/superstitii-craciun-ziua-graiul-animalelor-dezleaga-nu-e-faci-25-decembrie-1_61c5ada95163ec4271ee7cd6/index.html, 29.12.2021, ora 17:55

https://episkopisyrou.gr/h-eylogia-mestaxth/?fbclid=IwAR3V81KKu6ir0d4jp5W-2kUQUHsZFGNRPZx_PaKRnsX3Bd3C48whnfUD4Nd9, 31.12.2021, ora 16:35
<https://www.helppost.gr/xristougenna/protoxronia/spasimo-rodou/>, 31.12.2021, ora 00:38

Informatori

Conduraru Mariana, președintele asociației eleno-române Sfinții Constantin și Elena, 51 de ani, Aspropyrgos, Grecia.

Dipla Theodora, 90 de ani, Atena, Grecia.

Ianoș Andreea, angajat al firmei Perla Trans, 37 de ani, Atena, Grecia.

Liamis Zoi, 65 de ani, Herman Elena, 43 de ani, enoriașe ale parohiei Sfântul Dumitru, Atena.

Linga Galina, angajata magazinului Warisawa, 49 de ani, Atena, Grecia.

Milea Mihaela, proprietarul magazinului Warisawa, Atena, 45 de ani, Grecia.

Munteanu Gabriela, proprietarul restaurantului Iași, 52 de ani, Atena, Grecia.

Mihalakopoulou Evanghelia, profesor, 69 ani, Atena, Grecia.

Preot Daniel Dumitru Pisar, 52 de ani, Halkida, Grecia.

Tsoulatos Kostas, director UNESCO, secția Pireu și insule, 50 de ani, Atena, Grecia.

Tsoulos Anastasios, istoric, 47 de ani, Atena, Grecia.

Tsoulou Evmorfia, 88 ani, Atena, Grecia.

Tzikou Maria, 89 ani, Grevena, Grecia.

Ana-Maria CUCIUREANU, masterand, Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca, Centrul Universitar Nord din Baia Mare, Facultatea de Litere, Președintele Asociației Femeilor Românce din Grecia, coordonator al Școlii în limba română „Elena Rosetti-Cuza”, Atena.

Anexă Fotografii (Arhiva personală)



Foto 1. Biserica „Aghios Marcos”, Atena, Grecia



Foto 2. Magazin cu produse alimentare românești, Atena



Foto 3 (a, b) Restaurantul „Dorna”, Atena, Grecia



Foto 4. Colivă grecească



Foto 5 (a, b). Slujbă de pomenire la Restaurantul „Iași” și la sediul Asociației Femeilor Române din Grecia



Foto 6 (a, b). Fructe de mare și Lagana, mâncare specifică primei zile de post „Lunea curată”, Atena, Grecia



Foto 7. Doamna Sarakosti, simbolizând Postul

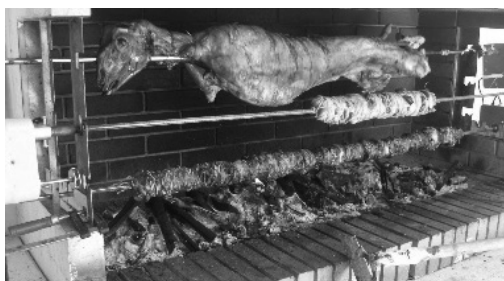


Foto 8. Miel și kokoretsi, de Paște



Foto 9. Hristopsomo, pâinea lui Hristos



Foto 10. Melomakarona și corabiedes



Foto 11 (a, b). Seara colindului, Școala Elena Rosetti-Cuza, Atena, Grecia



Foto 12. Tăierea pitei la Școala Elena-Rosetti, Cuza, Atena



Foto 13. Rodie cu Fecioara și pruncul Iisus



Foto 14. Primirea Ambasadorului și a Secretarului de Stat

URZICILE — PLANTĂ MIRACULOASĂ ÎN PREPARATE TRADIȚIONALE

Olga GUTIU, Viorica CAZAC
Universitatea Tehnică a Moldovei

Summary

Nettles — miraculous plant in traditional dishes

Traditional food plays an important role in local identity, consumer behaviour, the transfer of cultural heritage to future generations and the interaction of this heritage with the rest of the world. Local products are, as a rule, natural products, which have a high nutritional and biological value and are perfectly inscribed in the national food traditions.

Until the advent of agriculture, the first foods for our ancestors were those picked up from nature. They had a longer life expectancy and a stronger immune system, and this is probably due to their diet rich in herbs and raw products. Nettles play an important role in nutrition and health, especially in spring after the relative shortage of fresh sources of vitamins in the winter period, when the nutritional qualities of vegetables and food are low.

The preliminary study carried out in the field, found that nettles were used in various traditional dishes in various regions of the Republic of Moldova such as: soups, broths, stews, sauces, fasting food, pilafs, salads, pies, canned food for the winter, spices, drinks, tinctures, etc. These plants were also used in traditional medicine, methods of care and health, craftsmanship (making textile fibers, coarse fabrics, fishing ropes, paper), fodder for animals, destruction of insects and pests in the garden, etc. According to popular beliefs, many customs and superstitions are related to nettles. They are associated with their protective force, with their endowment to heal and maintain people's health, to remove unclean forces; bundles of nettles were hung at the entrance and corners of the house, animal stables, etc.

In the framework of the study of the state program 20.8009.0807.17 analyzing the composition and physico-chemical properties of nettles and of dishes with the use of nettles, a fairly high biological value of these plants was noted. Nettles are rich in substances of protein nature, having a large number of amino acids, carbohydrates, vitamins C, B2, and K pantothenic acid, folic acid, chlorophyll, carotene, calcium salts, magnesium, iron, silicon, phosphates, etc.

Keywords: spring plants, nettles, traditional dishes, benefits, habits.

Introducere

Bucătăria moldovenească este o adevărată comoară, în care doinește sufletul mărimii al neamului. Ea este diversă și include

nenumărate obiceiuri și tradiții culinare. Bucatele tradiționale sunt servite cu generozitate și mândrie tuturor oaspeților, care vor să cunoască țara și cultura.

Gastronomia a avut întotdeauna un rol foarte important în reunirea culturilor (Cohen, E., Avieli, N). Bucătăria națională moldovenească a influențat mult bucătăriile tradiționale ale altor popoare de pe teritoriul ei, și, în același timp, s-a completat cu elemente din bucătăriile altor culturi: ucraineană, bulgară, găgăuză, rusă, iar în secolele trecute — din bucătăria grecească și cea turcească (Baltsiotis 2014).

Toate influențele s-au integrat treptat în tradiția culinară moldovenească variată și delicioasă. Mai mult, utilizarea anumitor ingrediente și metode specifice de gătit au fost transmise dintr-o generație în alta, fiind cunoscute în zilele noastre sub denumirea de „mâncare tradițională”. Mâncarea tradițională a jucat un rol major în tradițiile diferitelor culturi și regiuni de peste mii de ani. Acestea includ produse care au fost consumate local și regional pentru o perioadă lungă de timp (Dincă, Timiș-Gânsac 2020). Republica Moldova are o multitudine de produse culinare tradiționale, principalul avantaj fiind reprezentat de metodele de preparare și tradițiile vechi păstrate din cele mai vechi timpuri.

Cunoașterea ingredientelor utilizate, a termenilor, tehnologiilor de preparare a bucatelor tradiționale, semnificației și tradițiilor reprezintă un obiectiv educațional, dar și de cercetare, care merită atenție în vederea asigurării continuității ei.

Alimentele tradiționale joacă un rol important în identitatea locală, comportamentul consumatorilor, transferul patrimoniului cultural pentru generațiile viitoare și interacțiunea acestui patrimoniu cu restul lumii. Produsele autohtone sunt, de regulă, produse naturale, care au valoare nutritivă și biologică înaltă și se înscriu perfect în tradițiile alimentare naționale (Fala 2018).

Până la apariția agriculturii, primele produse alimentare pentru strămoșii noștri erau cele culese din natură. Culesul din natură a fost pentru ei, ca și pentru alte etnii, una din sursele importante de asigurare a familiei cu produse alimentare. Ei aveau o speranță de viață mai lungă și un sistem imunitar mai puternic, iar acest lucru se datorează, probabil, bucătăriei bogate în ierburi și produse crude.

În bucătăria țărănească, un loc aparte îl ocupau urzicile, principala hrana pe care și-o putea prelua direct din natură, în stare proaspătă, la începutul primăverii, după penuria relativă în surse proaspete de vitamine în perioada de iarnă când calitățile nutritive ale legumelor și hranei sunt scăzute. În bucătăria tradițională moldovenească putem întâlni diverse bucate, ca: zeama de găină, răcitură, sarmale, friptură, plăcinte, murături, biscuiți, însă un loc de apartate îl au și bucatele pregătite din urzici. Urtica este o plantă sacră, mănca-tă în anumite zile sau perioade ale primăverii: perioada lui Baba Dochia, Săptămâna Patimilor, Sâmbăta Paștelui etc. „*Urtica se dă în gura foamei*”, zice un proverb, adică săracimea își oprea cu ea foamea pe vremurile crunte ale foametei sau postului (Marian 1898: 2021).

Numele latin al genului, „*Urtica dioica*”, provine din latinescul „*uro*”, „a arde”, făcând astfel referire la înțepăturile usturătoare ale plantei, numele speciei, „*dioica*”, se referă la caracteristica urzicii ca plantă dioica. Din latină *urtica* (Pușcariu 1840), confer italiană *ortica*, provansală *ortiga*, catalană *ortiga*, spaniolă *ortiga*, portugheză *ortiga* și franceză *ortie*. Denumirea ei în limba engleză, „*nettle*”, provine din cuvântul olandez „*netel*”, care înseamnă „ac”, deoarece, la atingere, când planta este tânără, înțeapă usturător (*Urtica dioica*, <https://ro.wikiterrence.com/322659>).

Termenul popular, cunoscut ca „urticarie”, provine de la numele latinesc al urzicii. Urtica a fost asemuită cu iutele și puternicul zeu Marte — *Buruiana lui Mart* (Ghinoiu 1997).

Compoziție și proprietăți. Compoziția chimică a urzicilor se poate spune că este aproape o interpretare a tabelului cu elemente chimice elaborat de către Dmitri Mendeleev. Urzicile sunt bogate în Vitamina C (până la 0,6%), K (0,2%), B2, K, carotenoizi (50mg%), număr mare de aminoacizi, acizi pantotenic, folic, substanțe de natură proteică, glucidică, amine, steroli, cetone, ulei volatil, sitosteroli, clorofilă (8%), săruri minerale (calciu, magneziu, fier, siliciu etc).

Cu toate că urtica este o plantă cunoscută, pe care o folosim deseori în alimentație, de cele mai multe ori nu luăm în calcul proprietățile ei vindecătoare de consolidare a sănătății. Cunoscută din vechime ca plantă medicinală încă în secolul I d. Hr., medicii greci

Discoride și Galen o descriau în lucrările lor ca pe o plantă cu proprietăți miraculoase. Atât Hipocrate, cât și Platonius, o recomandau ca remediu în tratarea unor boli, argumente identificate în textele medicale. În Egiptul Antic, urzicile erau utilizate pentru „flagelarea” sau „biciuirea” zonelor corpului afectate de artrită. În Evul Mediu urzica era atât de apreciată ca plantă de leac încât Albrecht Dürer (1471–1528) a pictat un înger ce zboară către tronul Atotputernicului ținând în mână un lujer de urzică. Urzica are nenumărate acțiuni/proprietăți asupra organismului uman:

- | | |
|--|---|
| — Vitaminizare după astenia de primăvară. | — Antihelmintice. |
| — Efecte diuretice. | — Astm bronșic, alergii. |
| — Detoxifiante și de curățare a sângelui (datorita flavonoidelor). | — Expectorante, antiastmatice, antibronșitice. |
| — Prevenirea și tratarea anemiei. | — Antidiabetice, hipocolesterolemizante, depurative, hematopoetice. |
| — Antihemoragice (datorita vitaminei K). | — Antireumatice. |
| — Obezitate, lumbago, sciatică și alte nevralgii. | — Cicatrizante, epitelizante, revulsive, astringente, antiseptice. |
| — Antiseptic extern. | — Tumori. |
| — Afecțiuni gastrice, hepatice, intestinale | — Mătreață, seboree. |
| — Insuficiență pancreatică. | — Căderea și îngrijirea părului. |
| — Tulburări gastrice datorită abuzului de tutun. | — Profilaxia cancerului. |
| — Antidiareice. | — Antimicrobiene, insecticide. |

Utilizare. În decursul istoriei, urzicile au avut numeroase întrebuințări: se folosea în bucătărie la prepararea unor preparate și băuturi, în medicina tradițională, meșteșugărit și în alte scopuri, acestea fiind prezentate în Fig. 1:

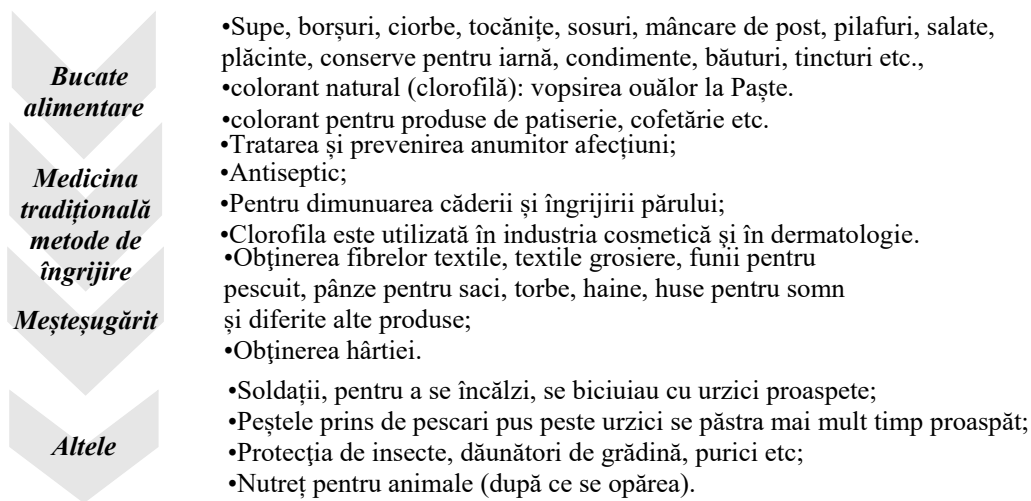


Figura 1. Domeniile de utilizare a urzicilor

Preparate din urzici. Fiind una dintre cele mai răspândite plante din flora spontană a climatului temperat, urzica a fost cunoscută multor popoare și civilizații străvechi. Budinca de urzici era una dintre mâncărurile favoritele ale locuitorilor de pe teritoriul actualei Marii Britanii, cu mult timp înainte de sosirea romanilor, fiind declarată cea mai veche rețetă din Marea Britanie, datând cu anii 6000 î. N. H. Nativii americani culegeau și foloseau

această plantă, la începutul primăverii, în maniere foarte similare celor ce sunt utilizate și astăzi (<https://prime.md/budinca-din-urzici>).

Studiul preliminar desfășurat în teren a condus la constatarea că urzicile se utilizau în diverse preparate tradiționale în diverse zone ale Republicii Moldova ca: supe, borșuri, ciorbe, tocănițe, sosuri, mâncare de post, pilafuri, salate, plăcinte, conserve pentru iarnă, condimente, băuturi, tincturi etc.

Preparatele culinare tradiționale moldovenești realizate pe bază de urzici sunt prezentate în Tabelul 1. *Tocănița din urzici*, cel mai des întâlnit preparat tradițional din urzici, are în denumire și tehnologia de preparare, remarcând unele deosebiri în funcție de mai multe criterii de referință: ingredientele utilizate, tipul de făină adăugat (grâu, porumb, secară), făina: crudă, undată, prăjită. La fel, se deosebește prin adaosurile din preparatul de bază: în unele rețete se pune ou (zonele de Centru și de Sud), cartofi fierți (zona de Nord), ceapă, prăjeală, nuci la suprafață (zona de Nord). În diverse zone ale Republicii Moldova, *Tocănița din urzici* se servește diferit, cu mamaligă și mujdei, ou, smântână, pampuşte cu usturoi, turte pe apă, lipii etc.

Tabelul 1. Preparate culinare tradiționale moldovenești realizate pe bază de urzici

Preparate	Preparate	Preparate
Tocană de urzici de post	Salată de urzici	Ceaiuri
Tocană de urzici cu ouă	Salată de urzici și leurdă	Infuzii
Tocană de urzici și leurdă (usturoiul țiganului).	Salată de urzici și pădării	Chişleac cu ierburi de primăvară
Tocăniță de urzici cu nuci prăjite	Salată de urzici opărite	Tincturi
Tocăniță de urzici cu mamăligă și murături	Salată cu urzici și verdețuri de primăvară	Băutură din urzici cu pădărie
Tocană de urzici cu cartofi și ouă	Borș de urzici	Preparatele rușilor originali din Republica Moldova Botvinia cu urzici Supă de varză cu urzici Schi cu urzici Mors de Urzici
Urzici scăzute	Borș de vară	
Urzici sleite	Borș cu fasole și urzici	
Urzici chioare (de post)	Borș din urzici uscate	
Urzici făcăluite	Borș de urzici cu crupe	
Urzici frecate cu mălai	Borș mănăstiresc	
Urzici mestecate	Supă de urzici cu lobodă	
Sous (sos) din urzici cu mamăligă	Supă cu urzici și ciuperci	
Sos de urzici cu smântână	Supă de urzici de post	
Piureu de urzici	Ciorbă cu urzici	
Urzici cu smântână și mamăligă	Blanele (Oladii) cu urzici	
Ciulama de urzici	Clătite cu urzici	
Mâncărică din urzici	Plăcinte cu urzici	
Mâncare de urzici cu nuci	Plăcintă cu brânză și urzici	
Mâncare moldovenească de urzici cu mamăliguță	Pateuri (Pirojki) din urzici	
Urzici cu fasole	Alivancă cu urzici	
Urzici cu năut	Urzici la cuptor (Budincă)	
Urzici cu orez	Lipii din urzici	
Colțunași cu urzici		
Terci cu semințe de urzici		
Pilaf cu urzici		
Drob de urzici la cuptor		
Pârjoale din urzici		
Chiftele cu urzici		

Datorită conținutului sporit de vitamine și microelemente și gustului acrișor al frunzelor tinere ale urzicilor, acestea se folosesc la prepararea saladelor: salate din urzici cu leurdă (usturoiul țiganului), salată din urzici și pădăii, salată din urzici opărite. Am regăsit urzici în diferite preparate lichide: borșuri de post, supe, ciorbe. Urzicile se folosesc și la multe preparate de bază, chiar și în plăcinte, lipii, clătite, pateuri, colțunași etc.

La rușii din Republica Moldova au fost identificate urzicile în preparatele lichide, ca Botvinia cu urzici, supă rece preparată pe cvas cu măcriș, frunze de sveclă, spanac, ceapă verde, urzici etc.

Urzicile se utilizează și la pregătirea unor băuturi: ceaiuri, infuzii, chișleac cu ierburi de primăvară, tincturi, băutură din urzici cu pădăie etc.

În Fig. 2 sunt prezentate etapele de pregătire a celui mai frecvent preparat tradițional pe bază de urzici *Tocăniță din urzici*.

Conform relatărilor mai multor gospodine (*Zinaida Duca, Margareta Cantaragiu, Vera Nicolaev, Tamara Topchin etc*), după obiceiul din străbuni, pentru a pregăti *Tocană din urzici* este nevoie de două cepe, o frunză de dafin, piper negru, sare, ulei, puțină făină prăjită. Se pun în apa clocotindă și se țin 2–3 min., apoi sunt pisate bine și se prăjesc cu făină și ceapă călită (undată, prăjită) împreună cu condimente și puțin usturoi adăugat în final. *Tocănița din urzici* trebuie să fie pregătită la foc mic, se amestecă des, ca să se evite prinderea de vasul în care se prepară. Se servește caldă sau rece.



Figura 2. Prepararea culinară a *tocăniței din urzici*

Frecvent, *Urzicile* se servesc cu mămăligă tăiată cu ață și mujdei (Criuleni, Sângerei, Anenii noi, Cricova). În zona Șoldănești, s. Salcia (*Maria Gîrlea, Vera Melnic*) *Urzicile* sunt completate la servire cu nuci prăjite sau ceapă. În satul Bravicea, r. Calărași, r. Florești (*Agnesa Vesco*) — cu cartofi fierți dați prin răzătoare și opțional cu ouă. În Fig. 3 sunt prezentate câteva preparate din urzici.

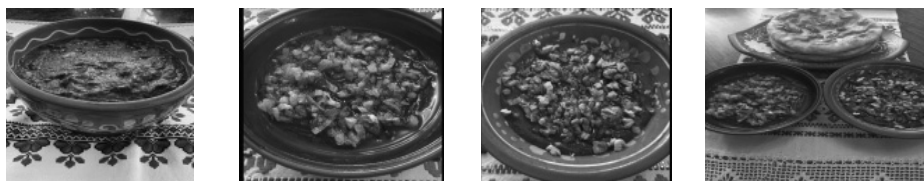


Figura 3. *Tocăniță din urzici* din diferite zone ale Republicii Moldova

Preparatele din urzici sunt considerate nu doar gustoase, ci și sănătoase. În cadrul studiului a Programului de Stat 20.8009.0807.17 *REVCULT*, analizând compoziția și proprietățile fizico-chimice ale urzicilor, s-a remarcat valoarea biologică înaltă a acestor plante. Urzicile sunt bogate în substanțe de natură proteică, un număr mare de aminoacizi, glucide, vitaminele C, B2 și K, acid pantotenic, acid folic, clorofilă, caroten, săruri de calciu, magneziu, fier, siliciu, fosfați etc. Vitamina C și carotenul rămân în cantități considerabile chiar și în plantele uscate, care pot fi utilizate pe tot parcursul anului.

Tradiții și superstiții. Există multe obiceiuri și superstiții aferente urzicilor. Conform credințelor populare, acestea sunt asociate cu forța lor protectoare, cu înzestrarea lor de a vindeca și a menține sănătatea oamenilor. Pentru a înlătura forțele necurate, mănunchiurile de urzici erau atârinate la intrare și în colțurile casei, în grajdurile de animale etc.

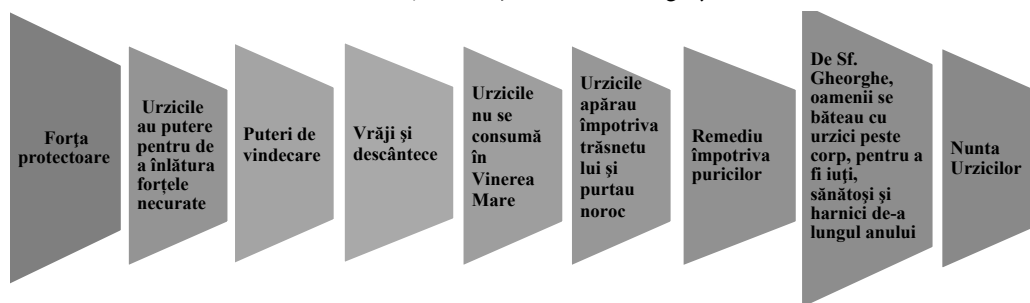


Figura 4. Tradiții și superstiții aferente urzicilor

Urzica a fost întotdeauna folosită ca talisman. Se punea în fața intrării în casă un covor de urzici, considerându-se că răul ocolește această casă și protejează împotriva tuturor bolilor. Frunzele de urzică, ascunse sub brânțuri în pantofi, își vor salva proprietarul de forțele întunecate, iar cele așezate în colțul camerei copiilor, îi ajută pe aceștia să depășească toate fricile, să își îmbunătățească somnul și starea de bine. Conform altei superstiții, se punea un vas plin cu urzici proaspete sub patul unui bolnav: dacă se mențineau verzi, acesta urma să se însănătoșească, iar dacă se uscau, vesteau moartea lui. Când cineva se îmbolnăvea, era „bătut” cu urzici proaspete. Urzicile aveau funcții magice, putând fi folosite în vrăji și descânțece. Într-o superstiție, se recomandă ca în Vinerea Mare să nu mănânci nimic cu urzici și oțet, întrucât Iisus ar fi fost bătut în această zi cu urzici și i s-ar fi dat să bea oțet. De Sfântul Gheorghe, oamenii de la țară se băteau cu urzici peste corp, pentru a fi iuți, sănătoși și harnici de-a lungul anului.

Urzicile sunt comestibile primăvara, până la ziua Maicii Domnului sau până în Duminica Floriilor. În aceste zile ele înfloresc, perioadă considerată a fi „nunta urzicilor”.

Urzica este o plantă legendară. În arta populară, *urzicile* sunt întâlnite în poezii, proverbe și zicători, basme și ghicitori, care exprimă întreaga esență a acestei plante arzătoare. La fel cum le regăsim în fragmente din „*Rapsodii de primăvară*” de George Topârceanu. Există și legende conform cărora Dumnezeu a răsplătit urzicile cu spini pentru vindecarea oamenilor și a animalelor. Urzica se găsește în multe opere de artă populară, de ex.: basmul „Lebedele” de Hans Christian Andersen.

Gastronomia și bucătăria tradițională joacă un rol important în definirea identității naționale și personale. *Urzicile* sunt elemente importante în gastronomia noastră. Considerăm absolut necesară promovarea tradițiilor culinare tradiționale ca fiind esențiale în menținerea și consolidarea identităților etnice și culturale.

Referințe bibliografice

- Baltsiotis L. The discovery of new Greeks. The cases of Gagauz in Moldova and Pontians in Turkey. În: International journal of Science Culture and Sport. Vol. 2, Nr. 8, p. 6.
- Brașoveanu A., Rybaleov R. Moldova. oameni, locuri, bucătărie și vin. Chișinău: Cartier, 2018.
- Bucate moldovenești. Chișinău: Editura Biblion, 2013.
- Cace C., Libardea L., Stroia A., Costea C. URZICA (*Urtica dioica*) — rolul și importanța ei în viața poporului român și în tradițiile populare. www.science.ase.ro/Real/
- Cohen E., Avieli N. Food in tourism: Attraction and impediment [online]. 2004. *Annals of tourism Research*, 31(4), 755-778. Disponibil: <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003> (accesat 10.10.2020).
- Dincă L., Timiș-Gânsac V. The Usage of Non-Wood Forest Products — Culinary and Artisanal Traditions in Romania, *Sustainable Development Research*; Vol. 2, No. 1; 2020. Disponibil: <https://doi.org/10.30560/sdr.v2n1p50> [accesat 25.09.2020].
- Donica S. Молдавская кухня. Chișinău: Editura Biblion, 2008.
- Fala A. Results of the Study on Identification of Traditional Products and Crafts and Handicrafts That Can Be Promoted as Geographical Indications in the Republic of Moldova. În: *Intellectus*. Vol. 4, p. 47-63.
- Ghinoiu I. Obiceiuri populare de peste an: Dicționar. București: Editura Fundației Culturale Române, 1997.
- Marian S. F. Sărbătorile la români. Vol. I–III. Editura. Saeculum.
- Roman R. A. Bucate vinuri și obiceiuri românești. București: Paideia, 1998.
- Romulus A. Dicționar de Simboluri și Credințe Tradiționale Românești, 2019.

Olga GUTIU, dr., lector universitar, Universitatea Tehnică a Moldovei
E-mail: gutium@toap.utm.md
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5295-2191>

Viorica CAZAC, dr., conf. univ., Universitatea Tehnică a Moldovei
E-mail: viorica.cazac@dttp.utm.md
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0745-1931>

ABORDĂRI SEMANTICE ALE DECORULUI ARHITECTURAL RURAL DIN SUDUL MOLDOVEI

Vitalie MALCOCI
Institutul Patrimoniului Cultural

Summary

Semantic approaches of rural architectural decor from the south of Moldova

Traditional artistic creation, manifested through customs, traditions, folklore, is the basic substratum of the knowledge about a civilisation and its culture. Throughout the entire process of its constitution, the Romanian people produced a huge substratum of archaeological cultures and mythic-folkloric structures that constitute the essence of folk creation.

Folk architecture is one of the most impressive material forms from the past of any civilization. Evolving over time, it shaped some of the traditions and practices in peasant constructions, in the evolution of architectural forms, and the development of ornament and architectural decoration.

The issue addressed refers to the plastic language of universal motifs, which are deeply rooted in Romanian culture and which contain messages encoded in a string of symbolic connotations. It involves deciphering the message and interpreting the symbolic meaning of the Tree of Life, some aspects of the solar cult, symbols as images of the world and of the universe, and the multiple representations that are part of the animal iconography repertoire.

Keywords: folk art, ornamental element, traditional culture, artistic representations.

Creația artistică tradițională, manifestată prin obiceiuri, tradiții, folclor constituie substratul de bază al cunoașterii unei civilizații și al culturii sale. Astfel, poporul român, pe parcursul întregului proces de constituire, a format un imens substrat de culturi arheologice și de structuri mitofolclorice care constituie esența creației populare.

Aceste micro sisteme culturale au fost cifrate în semne, simboluri și ideograme plastice ce constituie repertoriul motivelor ornamentale și al elementelor decorative. Aceste simboluri îndeplinesc rolul de mesageri ideatici ai valorilor spiritual-naționale și general-umane. Solii culturii spirituale, dăinuind peste milenii, transmit și explică sensul existenței și vieții umane creând o imagine complexă despre universul mitic spiritual.

Arhitectura populară este una dintre cele mai impresionante forme materiale din trecutul tuturor civilizațiilor, avându-și rădăcinile în cele mai adânci orizonturi ale vieții spirituale din trecut. Evoluând în timp, ea a dus la formarea tradițiilor și practicilor în construcția arhitecturii țărănești, la formarea și evoluția formelor, la elaborarea ornamenticii și decorului arhitectural. În această privință, Ernst Bernea, vorbind despre civilizația satească, notează că ea „... are un *gen propriu* pornit dintr-un fond străvechi pierdut în negura veacurilor și pe care încă îl poate arăta strălucit mitologia precreștină aflătoare azi în satele noastre pe de o parte și alta a Carpaților și are o *perfectiune*, o experiență vie de continuă îmbogățire către forme pure așa cum ne-o arată mai ales arta noastră populară” (Bernea 1944: 21). Despre vechimea imemorială a acestor forme perene a subliniat și istoricul Mircea Eliade: „Am descoperit că la noi, în preajma Carpaților, rădăcinile sunt mai adânci decât am fi crezut, mai adânci decât lumea greacă sau romană ori chiar mediteraneană.

Un număr de elemente paleo-indo-europene s-au conservat aici mai bine decât oriunde în Europa...” (Elidiana 1997: 16). Acestea vin să afirme încă odată sacralitatea spațiului mitico-spiritual sătesc și a existenței vieții civilizației sătești.



Figura 1. Imaginea Pomului vieții pe o tăblie de lemn. România



Figura 2. Pomul vieții în formă reductivă s. Manta (Vulcănești)

Decorul și ornamentica arhitecturii tradiționale păstrează cele mai arhaice imagini plastice de conținut simbolic. Una dintre aceste forme, larg răspândită în culturile mai multor popoare, cu o funcție deosebită în economia sacralului și a religiei, cu revelații și semnificații multiple, este *Arborele Vieții* (*Pomul Vieții*). Ca imagine plastică se întâlnește în arta tuturor popoarelor din Europa și a multora din Asia sub diferite forme și reprezentări iconografice.

Pe teritoriul Moldovei acest simbol s-a înrădăcinat sub cele trei categorii genealogice ale Pomului Vieții: *elenă, iraniană și tracică*.

Tiparul elenistic (*Kantharosul grecesc*) reprezintă un butuc de viță-de-vie în care stau două păsări ce ciugulesc (Fig. 1). Uneori, la baza vasului stau două animale sau păsări care păzesc pomul. În decorul arhitecturii din sudul Moldovei acest tipar se întâlnește fie sub imaginea unui butuc de viță-de-vie, fie sub formă de fragmente ale acestuia (Fig. 2).

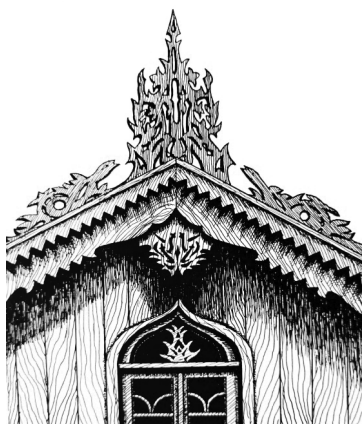


Figura 3. Terminație de fronton al unei case din s. Ecaterinovca (Cimișlia)

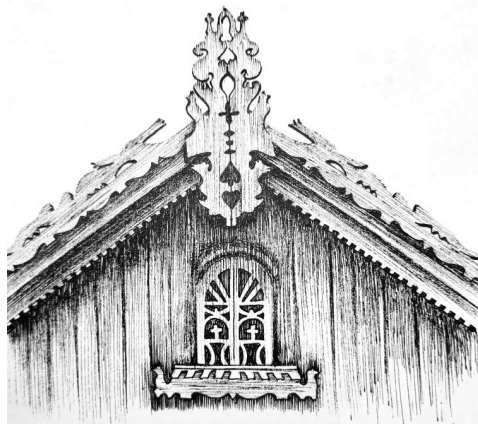


Figura 4. Terminație de fronton al unei case din s. Chirsova (Comrat)

Al doilea tipar plastic este figurat ca un copac cu coroană, rădăcina căruia este puternic îngroșată, bi- sau trifurcată, sau cu un gol la rădăcină simbolizând "izvorul vieții". Copacul este păzit lateral de păsări, animale sau oameni. Asemenea tipare pot fi savurate pe terminațiile frontoanelor din s. Ecaterinovca (Cimișlia) (Fig. 3) sau din s. Chirsova (Comrat) (Fig. 4).

Aceste două modele clasice ale Pomului Vieții au pătruns adânc în plastica europeană, însă relativ târziu, abia prin secolele V—VI e.n. Mult mai vechi, anterior celor două tipare — elenistic și iranian, este Pomul Vieții depistat pe teritoriile românești sub formă de *brăduț*. Verde și peren, din cele mai vechi timpuri a inspirat credința oamenilor acestor meleaguri în forța sa vitală, devenind astfel simbol al vieții. Nu vom insista asupra menționării importanței locului pe care l-a ocupat bradul în viața de toate zilele și credințele poporului nostru, ci vom nota doar că anume el a stat în centrul cultului dendrolatriei în cultura tradițională românească. Tiparul traco-dacic se întâlnește mai des sub imaginea unui brad, mai rar în imagine de ram sau frunză (Fig. 5).

După cum observăm, în decorul arhitecturii populare, tiparele sus-menționate se întâlnesc, sau în anumite cazuri se fac simțite, însă nu toate sunt reprezentate în aceeași măsură și sub aceeași formă. Deosebit de interesante și totodată foarte răspândite sunt exemplele întrepătrunse de două sau chiar trei tipare plastice.

În imaginile discutate mai sus ușor este sesizată rădăcina Pomului Vieții într-o compoziție dezvoltată, în asociere cu „izvorul vieții”. Astfel este subliniată interdependența Pomului Vieții cu sucurile vitale ale pământului, simbolizând legătura ideativă cu „seva pământului”.

Absolut nouă și unică în felul său, neîntâlnită până acum în decorul arhitecturii populare, este reprezentarea numită „rădăcina vieții”, căreia i se mai spune și „sfeclă”, depistată în regiunile de centru și de sud ale Moldovei. Această imagine, ca simbol al germinalității naturii, este frecvent întâlnită pe covoarele basarabene în diverse variante, de unde, probabil, a și fost împrumutată.

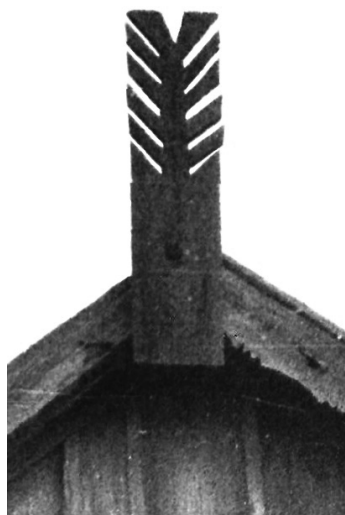


Figura 5. Bold de fronton al unei case din s. Chircăieștii Noi (Căușeni)



Figura 6. Bold de fronton, s. Chircăieștii Noi (Căușeni)



Figura 7. Pomul vieții or. Comrat

Înrudirea motivului dat cu tiparul iranian pare a fi incontestabilă, însă uneori redarea aproape naturalistă a sfeclei ne sugerează ideea că aceasta este una dintre cele mai târzii variante ale rădăcinii vieții. Simbolul forțelor germinale ale naturii este deseori accentuat prin legătura motivului cu un romb, fapt ce atribuie rădăcinii o funcție duală. Cu toate acestea, se întâlnesc și variante rezolvate într-o formă compozițională mult mai dezvoltată și cu anumite elemente stilizate (Fig. 7).

Pomul Vieții este indisolubil legat de imaginile păsărilor și mai ales de cele ce țin de cultul solar. Motivele avimorfe sunt plasate fie pe crengile pomului, fie în partea superioară sau la tulpina arborelui.

Din panteonul păsărilor solare, frecvent întâlnit în ornamentica și decorul arhitecturii populare, face parte imaginea *cocoșului* (Fig. 8-9). Înzestrat cu valențe mitice, cocoșul întruchipează lumina cu toate conotațiile ei cosmice și spirituale. Esența protectoare a acestui reprezentant se manifestă nu numai în ordinea temporală, ci și în cea spațială. Motivele avimorfe, după structura lor morfologică și semantică, apar și sub imaginea *păsărilor solare*. Păsările solare pot fi reprezentate sub formă de *gâște* sau *răuște solare*. Semnul simbolic al acestor păsări este marcat dublu prin simbolurile solare și cele ale fertilității, ce se află în imediata vecinătate. Acest fapt confirmă o dată în plus aparența motivelor discutate la categoria simbolurilor solare, deoarece sunt plasate în vârful pomului sau adosate de ambele părți ale Pomului Vieții.



Figura 8. Imaginea cocoșului pe terminația frontonului din s. Căinari (Căușeni)



Figura 9. Imaginea cocoșului pe terminația frontonului din s. Căinari (Căușeni)

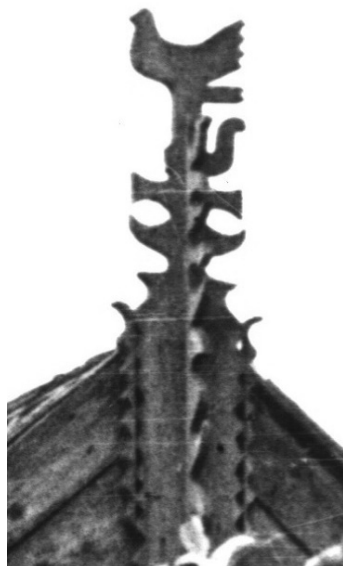


Figura 10. Imagine de pasăre pe terminația frontonului din s. Crocmaz (Ștefan-Vodă)

Reprezentările zoomorfe de asemenea nu fac excepție din imaginea simbolică a Pomului Vieții. Cel mai des întâlnită este figura *calului*. Acestui reprezentant de onoare al mitologiei zoomorfe i se atribuie o importantă funcție de apărare. Caracterul său apotropaic îl face să ocupe locurile de frunte din decorul și ornamentația arhitecturii populare. Astfel, vedem imagini de cai sau doar capete ale acestora așezate pe boldurile casei, la cornișa acoperișului, pe frontoane, pereții caselor și pe porți (Fig. 11-13).



Figura 11. Margine de acoperiș al unei case din or. Căinari



Figura 12. Terminație de fronton al unei case din s. Moscovei (Cahul)



Figura 13. Stâlp de poartă din regiunea de sud a Moldovei

Următorul animal totemic, ce simbolizează renovarea ciclică, este *cerbul* (Fig. 14-16). Legătura mitologică a cerbului cu Lumea de Sus se explică prin identificarea coarnelor lungi și ramificate cu razele soarelui. Nu în zadar întâlnim această imagine plasată pe terminațiile frontoanelor. Aici cerbul este asociat cu imaginea Pomului Vieții și uneori are stea între coarne. În legendele românești, „*cerbul poartă între coarne arborele vieții — bradul și un leagăn de mătase unde se află Ileana Cosânzeana*” [3, p. 69].



Figura 14. Imaginea cerbului. Acoperiș de casă. s. Căinari (Căușeni)



Figura 15. Imaginea cerbului pe tăblia unei porți din s. Manta (Cahul)



Figura 16. Imagine de cerb din or. Căinari (Căușeni)

Simbol fundamental al culturii arhaice, un simbol magico-religios, având rolul unui model cosmogonic sau antropogenic, îl constituie șarpele. Învestit cu funcția de animal fertilizator, avea și rolul de duh protector al gospodăriei, al casei, el garanta norocul, bo-

găția și sănătatea în casă. „Șarpele, la toată casa unde e șarpe, e noroc la casă, merge bine și nici un rău, nici un farmec nu se apropie” [4, p. 3]. Deopotrivă cu șarpele se întâlnește frecvent și imaginea *balaurlui*. Acesta apare, mai ales, în partea superioară a frontoanelor, de o parte și de alta a Pomului Vieții. Balaurul este un simbol arhetipal de mare persistență și cu o arie largă de răspândire în miturile lumii. Această ființă este încărcată cu multe semnificații și apare în diferite forme (*dragon, zmeu, șarpe, basilisc* ș. a.) (Fig. 3-4; 17-23).

Desigur, nu putem pune în discuție tot repertoriul reprezentărilor zoomorfe și avimorfe asociate Pomului Vieții. Însă aceste imagini de origine străveche străjuiesc casa și gospodăria țărănească înscriindu-se într-un ansamblu simbolistic arhaic, ce cumulează un bogat tezaur imagistic și perpetuează numeroase elemente arhetipale de motive și simboluri.



Figura 17. Bold de fronton din or. Comrat



Figura 18. Colonetă cu consolă s. Selemet (Cimișlia)



Figura 19. Bold de fronton din s. Răscăieți (Ștefan-Vodă)



Figura 20. Fronton de casă din or. Comrat



Figura 21. Fronton de casă din s. Moscovei (Cahul)



Figura 22. Fronton de casă din s. Ciobolaccia (Cantemir)



Figura 23. Fronton de casă din s. Copciac (Ștefan-Vodă)

Omenirea, pentru a-și găsi ori a-și explica sensul existenței, întotdeauna și-a creat repere ale valorilor perene, ce au dăinuit milenii și care au stat la cosmogeneza altor valori de aceeași esență și natură. Dintotdeauna țăranul și-a creat viața, existența și traiul său conform unor principii universale exprimate în obiceiuri, datini, rituri și manifestări religioase. Anume civilizația rurală este acel organism unic ce mai păstrează perenitatea formelor arhaice cu un conținut de viață nealterată, armonioasă și echilibrată, bogată în valori spiritual-tradiționale.

Lista ilustrațiilor

- Fig. 1. Imaginea Pomului vieții pe o tăblie de lemn. România.
Fig. 2. Pomul vieții în formă reductivă, s. Manta (Vulcănești). Imagine grafică V. Malcoci.
Fig. 3. Terminație de fronton al unei case din s. Ecaterinovca (Cimișlia). Imagine grafică V. Malcoci.
Fig. 4. Terminație de fronton al unei case din s. Chirsova (Comrat). Imagine grafică V. Malcoci.
Fig. 5. Bold de fronton al unei case din s. Chircăieștii Noi (Căușeni). Foto V. Malcoci.
Fig. 6. Bold de fronton, al unei case din s. Chircăieștii Noi (Căușeni). Foto V. Malcoci.
Fig. 7. Pomul vieții figurat pe timpanul frontonului unei case din or. Comrat. Foto M. Livșiț.
Fig. 8. Imaginea cucoșului pe terminația frontonului din s. Căinari (Căușeni). Foto V. Malcoci.
Fig. 9. Imaginea cucoșului pe terminația frontonului din s. Căinari (Căușeni). Foto V. Malcoci.
Fig. 10. Imagine de pasăre pe terminația frontonului din s. Crocmaz (Ștefan-Vodă). Foto M. Livșiț.
Fig. 11. Margine de acoperiș al unei case din or. Căinari. Foto V. Malcoci.
Fig. 12. Terminație de fronton al unei case din s. Moscovei (Cahul). Foto M. Livșiț.
Fig. 13. Stâlp de poartă din regiunea de sud a Moldovei. Foto V. Malcoci.
Fig. 14. Imaginea cerbului. Terminație de acoperiș de casă din s. Căinari (Căușeni). Foto V. Malcoci.
Fig. 15. Imaginea cerbului pe tăblia unei porți din s. Manta (Cahul). Foto M. Livșiț.
Fig. 16. Imagine de cerb pe terminația unui fronton din s. Căinari (Căușeni). Foto V. Malcoci.
Fig. 17. Terminație de fronton din or. Comrat. Foto V. Malcoci.
Fig. 18. Colonetă cu consolă de pe prisma unei case din s. Selemet (Cimișlia). Foto V. Malcoci.
Fig. 19. Terminație de fronton din s. Răscăieți (Ștefan-Vodă). Foto V. Malcoci.
Fig. 20. Terminație de fronton de casă din or. Comrat. Foto V. Malcoci.
Fig. 21. Terminație de fronton de casă din s. Moscovei (Cahul). Foto M. Livșiț.
Fig. 22. Terminație de fronton de casă din s. Ciobolaccia (Cantemir). Foto. M. Livșiț.
Fig. 23. Terminație de fronton de casă din s. Copciac (Ștefan-Vodă). Foto. M. Livșiț.

Referințe bibliografice

- Bernea E. Civilizația română satească. București, 1944.
Cușcă V., Rusnac E. Aura spiritualității noastre. Chișinău: UPS Ion Creangă, 2006.
Elidiana. Iași: Polirom, 1997.
Gorovei A. Șarpele de casă. Cercetări de folclor. București: Memoriile Sfecției literare, seria a II-a, tom XI.

Vitalie MALCOCI, doctor în studiul artelor, conferențiar universitar, Institutul Patrimoniului Cultural (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: vitaliemalcoci@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5528-4723>

MELOSUL POPULAR ÎN FORMULE CINEMATOGRAFICE

Dumitru OLĂRESCU
Institutul Patrimoniului Cultural

Summary

Folk music in cinematographic formulas

The folk music, being a complete sociocultural phenomenon, expresses over the centuries the most diverse emotional-psychic states about the inner wealth of man, his emotional relationships with other people, with society, with his native lands.

The local documentary film managed to record the images and voices of several popular music performers in order to preserve and capitalize on this art, which contains priceless samples of our spiritual culture, of our identity valences.

Several filmmakers devoted their films to the creation of popular music performers: Emil Loteanu, Anatol Codru, Andrei Buruiană, Petre Ungureanu, Iacob Burghiu, Vlad Druc, Ion Mija, Ștefan Bulicanu et al.

The director Vlad Druc got interested in the universe of folk music and through the creation of several professional and amateur singers in the film *Ploi de dor* (*Rain of Longing*) (1975) manages to prove to us that our people created songs for all the events of human life: from birth to death.

Director Andrei Buruiana's film about the distinguished performer Nicolae Sulac, whose creation constituted an era in our folk music, is also of interest.

Keywords: folk music, documentary film, cinematic language.

De-a lungul anilor s-a demonstrat că domeniul culturii este vast și integrează toate cunoștințele și activitățile umane în cele mai diverse dimensiuni, rămânând mereu un indiciu important în ierarhia componentelor nivelului spiritual al unei societăți, în capacitatea poporului respectiv de a pune în valoare capitalul cultural pentru a-și păstra identitatea, dăinuirea sa în timp și spațiu.

Despre multiplele și diversele semnificații ale capitalului cultural ne demonstrează și numeroasele tratate, elaborate de-a lungul secolelor în toată lumea de către unii dintre cei mai de vază filosofi, culturologi, oameni de artă și cultură.

Filosoful și poetul Lucian Blaga, spre exemplu, în vestitul său tratat „Trilogia culturii” (pe care eu, cel puțin, îl consider drept „Biblia culturii noastre!”), referitor la capitalul cultural menționa: „Ne găsim aici în fața unei definiții scormonite din adânc și cu miros de rădăcini smulse din huma cea mai secretă a existenței umane [...] Cultura este expresia directă a unui mod de existență *suis-generis*, care îmbogățește cu un nou fir, cu o nouă culoare canavaua cosmosului. Omul a devenit creator de cultură în clipa promițătoare de tragice măreții, când a devenit cu adevărat «Om», în momentul când el a început să existe altfel, în alte dimensiuni, pe podișul său în tărâmul celălalt, al misterului și al revelării. Cultura e condiționată de începere în lume a unui nou mod, mai profund și în aceeași măsură mai riscant, de a exista. Acest mod aduce cu sine, firește, o smulgere din imediat și o transpunere permanentă în non-imediat, ca orizont veșnic prezent” (Blaga 1960: 365).

Și arta profesionistă, și acea populară este expresia proprie, reflexivă a artistului, a reprezentantului creator al unui popor concret. De aceea arta populară, având în centru ființa umană, creatorul și fenomenul creației sale, făurită dintr-un îndemn sufletesc, s-a aflat mereu în atenția oamenilor de artă și cultură, inclusiv și a cineaștilor, care au elaborat subiecte complexe, de o amplă diversitate tematică, ocupând un spațiu aparte în evoluția filmului autohton de nonficțiune.

Melosul popular, fiind un fenomen sociocultural complex, exprimă de-a lungul secolelor cele mai diverse stări emoțional-psihice despre bogăția interioară a omului, relațiile sale emotive cu alți oameni, cu societatea, cu meleagurile natale.

Cântecul nostru popular s-a născut odată cu omul, ca apoi să-l însoțească toată viața.

Filmul documentar autohton a reușit să înregistreze imaginile și vocile mai multor interpreți de muzică populară întru păstrarea și valorificarea acestei arte, ce conține inestimabile mostre ale culturii spirituale, ale însemnelor noastre identitate.

În 1964 pe ecrane apare primul film moldovenesc cu această tematică — „Cântecul și dansul”, în regia lui Vitalie Kalașnikov, fiind dedicat interpretului Nicolae Sulac și dansatorului Spiridon Mocanu.

Ulterior creațiilor interpreților de muzică populară și-au consacrat filmele lor mai mulți cineaști: Emil Loteanu, Anatol Codru, Andrei Buruiană, Petre Ungureanu, Iacob Burghiu, Ion Mija, Ștefan Bulicanu ș.a.

Regizorul Vlad Druc a reușit, de-a lungul mai multor ani, să exploreze cinematografic diverse aspecte ale artei populare. Pătrunde cu camera de filmat și în patrimoniul melosului nostru popular prin filmele „Ploi de dor” și „Vai, sărmana turturică”.

Primul este axat pe ideea că neamul nostru și-a zămislit cântece, care să-l însoțească toată viața: nașterea, copilăria, dragostea, căsătoria, petrecerea la armată/ război, toamna vieții, bătrânețea și ...moartea.

În filmul „Ploi de dor” aceste ipostaze semnificative ale vieții sunt interpretate măiestrit prin melodiile unor cântăreți vestiți, precum Tamara Ceban, Maria Bieșu, Nicolae Sulac, Valentina Cojocar, Nicolae Glib, Anastasia Istrati și ale unor cântăreți amatori, integrate organic în coloana sonoră a filmului. Iar ideea că poporul nostru și-a înălțat cântece de la naștere până la moarte, a devenit conceptul filmului și procedeul său dramaturgic, prin care autorii au reușit să consolideze un tot integru, captivant și plin de viață, invocându-ne la meditații și deosebindu-se net de un simplu spectacol de muzică populară, filmat, ca de obicei, prin păduri, pe maluri de lacuri și prin alte locuri „pitorești”, devenite deja niște stereotipuri...

Majoritatea melodiilor însoțesc ceremoniile respective, fiindcă așa, precum se menționează în comentariul literar al filmului, fiecare timp are cântecul său. Prin cântec lumea iubește, se veselește... Și tot prin cântec plânge...

Iar imaginea ne-o prezintă pe o mamă, care plânge cântând sau cântă plângând: „...la 22 iunie s-a început război pe lume./ Ostașii'nalți și subțirei/ Să treacă glonții prin ei...”

Pentru a concretiza și a intensifica starea emotivă a secvenței, regizorul Vlad Druc continuă această narațiune dramatică cu o altă melodie la aceeași temă în interpretarea formației „Contemporanul”: ...Ioane, Ioane/ Ca tine au căzut milioane, / Feciorii atâtor popoare/ Stau monumente'n picioare/...

Iar în imagine — o secvență-detaliu cu o semnificativă valență sugestivă: pe multele morminte ale ostașilor căzuți în luptă trec pe rând umbrele celor vii (rude, prieteni, camarazi de luptă), veniți cu flori la mormintele acestora...

Dar războiul... continuă, parcă, ar vrea să ne avertizeze autorii filmului prin următoarea secvență cu petrecerea la armată, însoțită de un duet, care apare foarte firesc în toilul acestei ceremonii:

— Acum pleci milităraș/ Dar pe mine cui mă lași?/ — Rămâi dragă cui a-i vrea/ Pân'la eliberarea mea, / Iar când m-oi elibera,/ Tot pe tine te-oi lua./

...Și pentru anotimpul iubirii, cel mai frumos anotimp din viața omului, dar și pentru rapida trecere a timpului, regizorul V. Druc „a compus” o sugestivă secvență audiovizuală: pe fundalul melodiei „Primăvara”(versuri — Andrei Strâmbeanu, melodia — Mihai Dolgan) cu: „Se trezesc câmpiile,/ Cântă ciocârliile./ Nu oprește nimeni primăvara.../ Trec în goană clipele, (...)/ Și ne-am rătăcit în lumea mare... Iar în ritmul melodiei pendulează un scrânciob, în care se perindă una după alta imaginea unei fete, a unei adolescente și apoi — a unei doamne... Se perindă viața...”

Autorii au abordat și tema înnoirii repertoriului interpreților noștri prin identificarea unor cântece rămase de la strămoșii noștri. Și drept argument servește imaginea cu interpretul Nicolae Glib, care, cu mare atenție, se străduiește „să sorbească” acea melodie veche din sufletul unui rapsod în vârstă din satul său de baștină. Această idee o continuă și interpreta Anastasia Istrati, care afirmă în cadru, că „demult a plecat din sat, dar a luat și cântecele satului cu ea pentru ca să le poarte prin lume...”

Aceeași dragoste față de cântecul popular o manifestă și interpreta Valentina Cojocaru, care, îmbrăcată în haine de sărbătoare, cântă: Tot vorbește lumea-n sat/ Că-s bună de măritat...

...Episodul cu scăldatul miresei înainte de nuntă, regizorul Vlad Druc și operatorii filmului Valeriu Ciurea și Valentin Belonogov au decis să-l „surprindă” din realitate: într-un loc de poveste, cu apă cristalină, cu sălcii plângătoare până la apă, două tinere se scaldă goale...

Jocul corpurilor acestor frumoase ființe cu valurile de apă, cu razele de soare emană dragoste, bucurie de viață, înainte de a încerca o altă treaptă a destinului — căsătoria...

Protagonista acestui eveniment este interpreta Anastasia Istrati și începe cu despărțirea de mamă, de casa părintească: Mi-am pus straie de mireasă/ Rămâi, mamă, sănătoasă,/ Măculița mea...

Și apoi se trece la spectacolul nunții susținut de vestitul interpret Nicolae Sulac, care, prin melodiile sale, a provocat toată lumea la joc...

După acest episod destul de vesel și zgomotos se face liniște... Într-o imagine divină: la marginea unui lan de grâu auriu, la o masă improvizată, pozează un bătrân cărunț cu un copilăș în brațe, iar pe masă — o pâine mare de casă, un ulcior cu vin, altul cu lapte și o garafă cu apă...

Din cele ce se află pe masă nimic nu este întâmplător. Toate vin să exprime multiplele lor semnificații, pe care, generalizându-le, găsim și unele sensuri comune: regenerarea spirituală, simboluri ale fertilității, ale purității, înțelepciunii, al harului și virtuții ș.a.

...Ploaia și tunetul de la începutul filmului continuă și în acordul final.

...Iar după cadru — vocea neprihănită a unei copile: „Lin și lin, și iară lin/ Tare de departe vin...”

Acest dar al cerului — ploaia, se revarsă peste câmpii, peste păduri, peste ape, amintind că picăturile ei sunt „germene ale vieții, sămânță divină, care fertilizează pământul.” (Evseev 1998: 380)

Astfel, în tot traiectul acestui discurs cinematografic se evidențiază străduința autorilor de a prezenta melosul nostru popular în albia sa firească, „acompaniind” tradițiile,

obiceiurile strămoșești, dar și fenomenele naturii, pentru ca aceste sărbători de suflet să se păstreze cât mai integre, cât mai aproape de autentic.

Menționăm că s-a reușit. Deși instanțele ideologice de atunci insistau ca acest film, ca și altele cu tematică similară, să fie niște concerte numai cu cântece vesele despre traiul socialist „plin de fericire”, autorii au creat un film în care ne vedem pe noi înșine „împovărați” de cea mai scumpă avere — aceea ce ține de sufletul poporului.

Autorii acestui film au conștientizat faptul că prin arta populară, prin melosul popular omul își creează posibilitatea sa de a-și exprima propria imagine asupra felului său de a fi artist și de a-l prezenta lumii prin diversele limbaje ale artei populare, obținând adesea și rezonanțe universale.

Secvențe și subiecte cu interpretul Nicolae Sulac au fost integrate în mai multe filme, jurnale de actualități și almanahuri cinematografice. Primul film dedicat integral acestui cântăreț a fost lansat în 1986 în regia lui Andrei Buruiană, cunoscut prin filmele sale muzicale: „Cântecele dragostei”, „Contemporanul”, „Cântecele noastre” ș.a.

Regizorul a reușit să selecteze cele mai reprezentative piese muzicale din repertoriul cântărețului, integrându-le în contexte bine chibzuite, care, împreună cu melodiile, adesea au sugerat date importante din zbuciumata biografie a cântărețului, fiindcă, precum a menționat academicianul Mihai Cimpoi: „Nicolae Sulac este o floare de dor și jale, răsărită cu Binecuvântarea lui Dumnezeu pe un plai atât de al nostru și atât de înstrăinat...” (Olărescu 1997: 76).

Pe cântăreț îl vedem mereu printre oameni... Operatorul filmului, Ion Bolboceanu, l-a surprins plin de nostalgie și de amintiri printre consătenii din Sadăcul său drag, cărora le cântă cu multă jale „Dor de mamă”. Îl vedem și printre oamenii de la Gura Galbenei, satul unde și-a petrecut copilăria și acum a venit în oșpeție la vechiul său prieten Gheorghe Haiducul, cu care au început să-și depene amintirile din îndepărtata copilărie...

Și toate acestea continuă cu cântecele lui Sulac, așteptate de toată lumea în pofida faptului că artistul a fost o jertfă, o țintă de atac atât a ideologiei timpului, cât și a răuvoitorilor.

În film această idee o amplifică cineastul Emil Loteanu, care atunci se afla pe platoul de filmare al filmului său „Luceafărul” și bucurându-se că, în sfârșit, se face un film despre Sulac, a menționat în cadru că: „Un artist adevărat plătește foarte scump dreptului de a fi artist, dreptului de-a crea. Și acest preț suprem este viața. Și după ce a-i dăruit oamenilor pasiunea, sufletul, inima nu-ți mai aparții ție însuși, iar omul, care a reușit să aparțină astăzi tuturor, „este Nicolae Sulac”.

Acest film nu vine să-l reabiliteze pe cântărețul Nicolae Sulac chiar dacă acesta a cântat și „Frumoasă-s nunțile în colhoz”, „Turnați vin și dați găluște” și altele, dar să nu uităm că în acele timpuri el a cântat și „Miorița” ca nimeni altul...

Din film spectatorul conștientizează talentul, măiestria cântărețului, dar autorii au reușit să spună câte ceva și despre firea lui deosebit de mucalită. Chiar în debutul filmului protagonistul e revoltat afirmând: „După ce ați filmat despre oi, vaci, despre boi, v-ați amintit și de mine. Cam târziu ați venit...”.

E o constatare, poate, și dureroasă, dar e un adevăr rostit în felul lui Sulac...

După ce regizorul A. Buruiană i-a demonstrat filmul deja finalizat, l-a întrebat dacă e împăcat cu cele privite, și el răspunde în cadru: „E-he-he, oameni buni, dacă s-ar împăca Sulac cu Sulac, ar fi bine...”. Această secvență vorbește și despre faptul că interpretul e neîmpăcat cu cele realizate și e mereu în căutare... Acesta este felul său de a fi, contemplând

arta, prietenii și viața însăși în propria viziune, adesea, foarte originală, afirmându-se printre semenii săi drept o legendă vie, compunându-și și fermecătorul său cântec-testament cu care regizorul a finalizat acest discurs cinematografic: Când o fi-n pământ să zac,/Nu vreau monument bogat:/Doar un fir de liliac/Să mi-l răsădiți la cap.../.

Astfel, regizorul Andrei Buruiană și operatorul Ion Bolboceanu au izbutit să-l prezinte pe artistul Nicolae Sulac talentat, mucalit, plin de viață și mereu în căutare, deosebindu-se prin felul său de a fi de alți cântăreți de ai noștri. Așa precum l-a conceput și ziaristul Vlad Olărescu, autorul cărții *Înfierea din urmă* despre destinul cântărețului: „Nicolae Sulac parcă ar fi pogorât dintr-un mit de al nostru, dintr-o Doină, dintr-o Baladă și hărăzit i-a fost a împărți cu noi sufletu-i ce, iată-l se cerne mereu peste timp și Lume. Ca o lacrimă, ca o lumină, ca o tămadă. Se cerne întruna peste cumpăna destinului nostru, peste tot ce suntem, peste tot ce avem... Parcă ar veni anume din însăși etnogeneza neamului, să ne adune și să ne țină grămadă prin fiecare cântare a sa...” (Olărescu 1997: 4).

Acest film ne-a convins încă o dată că toată creația cântărețului Nicolae Sulac a făcut epocă în melosul popular.

În toate aceste filme sunt prezente suflete împătimate de frumos, care printre grijile cotidiene mai reușesc să făurească clipele nemuririi. Iar autorii acestor filme ne-au făcut să conștientizăm unele momente semnificative din marea noastră bogăție spirituală, demonstrând concomitent și posibilitățile filmului de nonficțiune întru păstrarea și valorificarea patrimoniului artei populare a neamului nostru.

Referințe bibliografice

Blaga L. *Trilogia culturii*. București: Editura pentru literatura universală, 1960.

Evseev I. *Dicționar de magie, demonologie și mitologie românească*. Timișoara: Amarcord, 1998.

Olărescu V. *Înfierea din urmă*. Chișinău: Î.E.P. Știința, 1997.

Dumitru OLĂRESCU, doctor în studiul artelor, conferențiar cercetător, cercetător științific coordonator, Institutul Patrimoniului Cultural (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: dumitru.olarescu@yahoo.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9651-5364>

GALERIA DE ARTĂ POPULARĂ — MIJLOC EFICIENT DE PROMOVARE A CULTURII TRADIȚIONALE

Elena PLOȘNIȚA

Muzeul Național de Istorie a Moldovei

Summary

Folk art gallery — an effective means of promoting traditional culture

Traditional culture is an important element of the Romanian identity. There are dozens of concepts and definitions for traditional culture; even any culture can be considered traditional. No matter how we define it, one thing is certain: in the era of globalization, it must be protected, because traditional culture, with its inherent changes, continues to exist, and society is called upon to promote it. In this article, the author touches upon the issue of promoting traditional art by organizing folk art galleries in the form of sales exhibitions. Art galleries are a modern solution for promoting the values of folk art, and their creation would solve several problems:

- make a significant contribution to the development of traditional culture through an exhibition approach;
- promote authentic traditional culture in the country and abroad;
- solve a number of problems related to the sale of traditional art works of folk craftsmen;
- facilitate the process of studying and learning about traditional culture through organizing some workshops and seminars within them.

Keywords: traditional culture, gallery, promotion, museum, artistic creations.

În era globalizării și a tehnologiilor informaționale devine actuală problema cercetării și promovării patrimoniului etnografic ca parte integrantă a patrimoniului cultural. La începutul secolului al XXI-lea, secolul transformărilor profunde în toate domeniile vieții, în mentalitatea și comportamentul oamenilor, la ordinea zilei este pusă problema necesității de a revedea politicile de păstrare și promovare a acestui patrimoniu în scopul satisfacerii cerințelor și doleanțelor societății contemporane. Pentru că „patrimoniul etnografic al Republicii Moldova este unul dintre pilonii pe care se sprijină cultura și identitatea țării. Această moștenire, numită de specialiști «cultură tradițională» la nivel internațional, a fost recunoscută și a devenit subiect al politicilor culturale”. O atenție aparte necesită cultura tradițională, care este considerată ca una dintre cele mai valoroase componente ale patrimoniului cultural național. Cultura tradițională are nevoie de păstrare și valorificare. În Republica Moldova, în ultimii 10 ani a fost construită o anumită structură instituțională, a fost elaborat cadrul legislativ ce facilitează procesul de promovare a culturii tradiționale. Unele elemente de cultură tradițională au fost incluse de UNESCO în Patrimoniul Cultural Intangibil al Umanității. Este necesar să menționăm că în plan internațional se face mult pentru păstrarea și promovarea culturii tradiționale, în mod special începând cu anul 1989. Astfel, 1989, cea de-a 25-a Conferință Generală UNESCO (Paris 1989) a adoptat *Recomandarea referitor la salvagardarea culturii tradiționale și a folclorului ca parte a patrimoniului umanității*, care a avut un rol important în a spori conștientizarea importanței acestui tip de patrimoniu. Începând cu acest an, UNESCO, prin diverse Recomandări și Convenții, va reveni permanent la tema păstrării și valorificării culturii tradiționale, pen-

tru că, cultura tradițională este un element important al identității. Există zeci de concepte și definiții pentru cultura tradițională, chiar dacă orice cultură poate fi considerată tradițională. De fapt, „tradiția este un proces care îmbină continuitatea și schimbarea, fiecare membru al unei comunități își aduce aportul în ceea ce privește inovarea tradiției”. În general, tradiția este pusă în opoziție cu modernitatea. Tradiția nu este pur și simplu un concept, este un proces. Conceptul de tradiție presupune că „orice cultură este tradițională. Chiar dacă ea se crede nouă, ruptă de trecut, chiar dacă ea se vrea și poate chiar este născută din prezent, ea(cultura) urmărește să se perpetueze, să devină o tradiție”(Bonte, Izard 1999: 674). Etnologii menționează că, „cultura tradițională este cartea de identitate a oricărui neam, națiune indiferent de vechimea istorică a acestuia”(Puiu). Cultura tradițională este astăzi studiată și cercetată în muzee, instituții de cercetare, universități. Cercetătorul V. Buzilă consideră că, „cultura tradițională rămâne a fi obiectul de cercetare al etnografiei și de acum încolo, fiind revendicat într-o măsură justificată atât de etnologie, cât și de antropologie. Etapa de acum a dezvoltării demersului științific tinde să urmeze două necesități majore. Una dintre ele invocă recuperarea printr-un proces autoreflexiv a unor domenii importante puțin sau insuficient cercetate ale culturii tradiționale și cealaltă vizează modernizarea cercetării ei prin abordarea unor noi sarcini cognitive, asumarea unui spirit critic, polemic, asimilarea noilor idei, concepte, teorii” (Buzilă 2007: 11). De fapt, cultura tradițională a devenit azi domeniu de studiu prin excelență interdisciplinar. Cultura tradițională, oricum am defini-o, mai mult sau mai puțin cercetată, cunoscută, promovată, provoacă o întrebare concretă: Mai are nevoie omul modern de cultura tradițională? Este greu să răspunzi la această întrebare, dar un lucru este cert: în era globalizării, cultura tradițională trebuie protejată, pentru că cultura tradițională cu modificările ei inerente, continuă să existe, iar societatea are rolul de a o promova. Nu vom face o radiografie a componentelor culturii tradiționale, nu vom prezenta explicații privind conceptul de cultură tradițională, ne vom referi concret la un aspect practic în ceea ce privește cultura tradițională — la necesitatea promovării culturii tradiționale prin Galeriile de Artă Populară. Unul din mijloacele eficiente care poate fi folosit în promovarea culturii tradiționale este Galeria de Artă Populară. Asemenea Galerii există, funcționează și au succes în mai multe țări europene, inclusiv în Cehia, Polonia, România. Specialiștii în domeniu consideră că Galeria de artă reprezintă „o soluție modernă și generoasă care facilitează accesul publicului la cunoașterea locului și funcției împlinite de valorile creației artistice populare, constituind un factor educativ important și eficient, de a păstra vie în conștiința oamenilor amintirea eforturilor culturale ale înaintașilor, dar și de a stimula moral ducerea lor mai departe”(Luca 1998: 58). Organizarea Galeriei de Artă nu este o noutate a secolului XXI. Ideea a preocupat mințile muzeografilor la începutul secolului al XX-lea. Ideea a fost lansată de Muzeul Zemstvei, după participarea instituției la Expoziția de Industrie Casnică din toată Rusia, desfășurată la Sankt-Petersburg în anul 1913, ediția a II-a. Muzeul Zemstvei a prezentat în cadrul acestei expoziții nu numai piese din patrimoniul muzeului, dar și din diverse colecții instituționale și private. Secția *Gubernia Basarabia* din cadrul expoziției cuprindea unelte pentru prelucrarea și vopsirea lăunii și mătasei, covoare vechi moldovenesti, covoare contemporane vopsite cu coloranți minerali, pânză de bumbac, lână și mătase, prosoape, costume populare, articole meșteșugărești din lemn, papură, ceramică etc. La întoarcere s-a propus ca piesele din colecțiile instituționale și private să fie amenajate într-o Galerie separată „pentru studiere și vânzare”. Nu dispunem de informații privind soarta Galeriei din Muzeul Zemstvei. Un lucru este cert, în toate timpurile a existat tendința de păstrare și promovare

a artei populare. Astăzi, Galeria poate fi organizată sub forma unei expoziții cu vânzare (de fapt, aceasta trebuie să fie un obiectiv al fiecărei instituții muzeale cu profil etnografic) pe linia continuității tradițiilor meșteșugărești. Galerile de artă populară pot fi deschise și pe lângă Centrele turistice de informare, care au început să apară în centrele raionale ale republicii, în muzeele raionale și sătești, fiind organizate pe două profiluri — istorie și etnografie. Patrimoniul și expozițiile acestor muzee de cele mai multe ori sunt axate pe etnografie, iar etnografia foarte des se reduce la amenajarea Casei Mari; în multe muzee lipsește compartimentul Istorie. Galeria de Artă Populară oferă vizitatorului posibilitatea de a cumpăra suveniruri — produse autentice de artă populară, în comparație cu diverse magazine, piețe ce comercializează tot felul de produse de artizanat de proveniență și gusturi îndoielnice. Produsele din aceste Galerii trebuie să fie promovate prin radio, presă, posturi locale de televiziune, material promoțional — pliante, și să fie pus accentul pe autenticitatea obiectelor de artă populară expuse spre vânzare. În Galerie pot fi prezentate toate genurile artei populare: țesut și broderie, olărit, prelucrarea artistică a lemnului, metalului, confecționarea măștilor, instrumentelor muzicale, încondeierii ouălor etc. Poate prima expoziție ar trebui să fie de ceramică populară, care este una din dovezile cele mai clare ale unității și continuității poporului român, având o implicație deosebită în viața tradițională. Prin aceste expoziții se va încerca trezirea interesului pentru adevăratele valori către sentimentul propriei identități. În astfel de galerii se pot expune și piesele muzeului, dar și piese contemporane, prin care poate fi exemplificat procesul de prelucrare a celor mai valoroase elemente tradiționale, atât sub aspectul ornamenticii, cât și a materialelor și a tehnicilor de execuție.

Începând cu a doua jumătate a secolului al XX-lea, procesele economice, atât și cele social-culturale, au condus la modificarea întregului inventar de valori al culturii tradiționale. Meșterii populari produc astăzi obiecte adaptate stilului de viață contemporan, însă aprecierea publicului nu este întocmai pozitivă. Menționăm, la începutul secolului XXI valorile culturii tradiționale nu pot rămâne în tiparele secolului trecut, fiind necesară o selecție autorizată și competentă „care să elibereze produsele contemporane de balastul kitsch-lui, nu prin impunerea forțată a unor structuri fixe, ci prin educarea gustului publicului și prin sugerarea respectului în spiritul tradiției”(Luca 1998: 59). Nu încercăm să negăm aspectul inovației ca proces care determină configurația contemporană a creației populare. Prin prezentarea în expozițiile cu vânzare se va încerca evaluarea pieselor prezentate, se va încerca atât „pentru creatori, pentru meșterii populari, cât și pentru public să surprindem elementul nou, grefat pe suprafața tradiției, elementul tipic, care va deveni tradiție în momentul acceptării generale de către colectivitate și al integrării sale în contemporaneitate”. Este un motiv serios „de existență a Galeriilor de Artă Populară în educarea publicului, în aprecierea unor produse caracterizate pentru simțul măsurii, aspect estetic și utilitar, cromatic rafinată, atribute care conduc la o înaltă expresivitate artistică”. În cadrul Galeriilor pot fi organizate permanent master-class, diverse ateliere care ar trezi interesul, curiozitatea tinerilor în legătură cu adevăratele valori ale satului. Organizarea galeriilor de artă are mai multe conotații:

- economice — de producere a unor obiecte ale creatorilor, ale meșterilor populari;
- comerciale — de spații de desfacere pe loc a produselor realizate;
- culturale — spații originale organizate ca interioare țărănești originale;
- turistice — spațiu accesibil publicului care ar putea urmări anumite procese de producție; educative — prin prezentarea celei mai largi game de producții autentice de artă populară, create de cei mai renumiți meșteri-artiști.

Galeriile de artă populară sunt binevenite în muzeele sătești, în localitățile care sunt incluse în anumite trasee turistice. Acestea ar da un impuls nou la modernizarea satelor, „deoarece prin intermediul acestui proces, actorii sociali vor încuraja turismul rural, în așa fel s-ar menține frumusețile locului, s-ar păstra tradițiile, obiceiurile, bucătăria tradițională, monumentele de arhitectură (biserica, locuințele tradiționale), meșteșugurile etc. Îmbunătățirea condițiilor de viață vor contribui la sensibilizarea comunității și apropierea ei de valorile culturale. Astfel ar demara acțiuni de restaurare a obiectivelor culturale locale, ar renaște artizanatul, s-ar respecta ordinea și s-ar proteja mediul înconjurător” (Onica 2019: 172). O galerie de artă în instituția muzeală reprezintă un mare pas în sprijinul ideii de păstrare a valorilor trecutului, integrate în vârtejul cerințelor lumii moderne. Într-o Galerie de Artă Populară:

- publicul larg poate afla despre istoricul tradițiilor, despre elementele reprezentative ale autenticității poporului care pot fi remarcate în obiectele de artă populară — costumele tradiționale, meșteșugurile tradiționale, textilele tradiționale;
- publicul poate participa la anumite activități de documentare;
- pot fi realizate anumite activități de instruire;
- pot fi prezentate filmele etnografice — care ajută la reconstituirea fidelă a unor procese tehnologice arhaice.

Într-o Galerie de Artă Populară filmele etnografice ar trebui să fie permanent prezentate publicului vizitator. Pentru că filmele sunt păstrătoare de obiceiuri și modul lor de desfășurare, filmele etnografice sunt documente excepționale în promovarea culturii tradiționale. În Republica Moldova avem puține filme etnografice, dar ele există, primul fiind creat la Cornova, în 1932, de Școala lui Dimitrie Gusti. Un film etnografic prezentat într-o Galerie de artă poate contribui la cunoașterea culturii tradiționale, promovarea culturii tradiționale și susținerea meșterilor populari. În cadrul galeriilor se pot organiza diverse manifestări educaționale, în care vor prima aspectele formative, deci nu informarea, ci formarea. O Galerie de Artă Populară cu demonstrații practice și posibilitatea cumpărării de obiecte de artă populară poate organiza și manifestări de divertisment.

Crearea Galerieilor de Artă Populară ar rezolva mai multe probleme și anume:

- ar contribui esențial la valorificarea culturii tradiționale prin demersuri expoziționale, permanent ar fi organizate diverse expoziții cu vânzare a diverselor categorii de obiecte de cultură tradițională;
- ar promova cultura tradițională autentică în țară și peste hotare;
- ar rezolva mai multe probleme legate de vânzarea operelor culturii tradiționale ale meșterilor populari;
- ar conduce la revitalizarea și transmiterea tradițiilor populare autentice;
- ar fi un pas sigur în stimularea creației artistice populare în Republica Moldova;
- ar facilita procesul de studiere și cunoaștere a culturii tradiționale prin organizarea unor workshop-uri, seminare, master-class în cadrul lor;
- ar contribui la dezvoltarea turismului de factură etnografică;
- ar facilita procesul de salvare și conservare a elementelor de identitate;
- ar contribui la dezvoltarea unor programe educaționale pentru public;
- ar conduce la o diversificare a ofertei de agrement care împreună cu bogata ofertă expozițională existentă ar face ca vizitatorul să-și dorească să revină la muzeu;
- ar solicita o largă mediatizare în țară și peste hotare, astfel ar apărea o nouă audi-ență internă și externă.

În aceste Galerii ar putea fi organizate cercetări sociologice ale publicului, în primul rând al elevilor prin utilizarea unor chestionare adresate anume elevilor; atunci când în instituții muzeale se organizează activități educaționale cu elevii, este necesară corelarea desfășurării activității în muzeu cu tematica programelor școlare, deși în cazul dat etnografia nu face obiect de studiu școlar, și astăzi nici universitar. Este și aceasta o temă de discuție pentru cercetătorii domeniului. Practic este imposibilă o cercetare serioasă de etnologie sau etnografie când nu avem o disciplină corespunzătoare nici în școală, nici la facultate. Dar există ore de istorie în cadrul cărora poate fi promovată cultura tradițională. Un asemenea chestionar ar trebui să fie structurat pe dezvoltarea capacităților cognitive ale elevilor, pe însușirea unor noțiuni specifice artei tradiționale, pe dezvoltarea imaginației și creativității, denumirea motivelor ornamentale și a tehnicilor de execuție, motive decorative. Și nici într-un caz un chestionar cu întrebări care presupun operații de observare, analiză, comparație, probleme adresate creativității, pentru că sunt dificile în soluționare. Cunoaștem că, marea majoritate a tinerilor și o bună parte a adulților nu cunosc elementele esențiale de cultură și civilizație populară. Un muzeu de etnografie cu o galerie de artă populară ar trebuie să-și orienteze activitatea spre popularizarea eficientă a valorilor culturii noastre tradiționale. Sarcina instituțiilor care gestionează patrimoniul etnografic, care cercetează probleme de etnologie și etnografie ar trebui să fie o permanentă evidențiere a continuității poporului prin păstrarea tradiției. Acesta ar fi un pas important în definirea specificului nostru etnocultural. Prin Galerie se face și popularizarea eficientă a valorilor culturii tradiționale. Cunoașterea lumii și civilizației tradiționale este necesară, iar Galeria de Artă Populară este un mijloc eficient de promovare a culturii tradiționale, de educare în spiritul tradiției. Promovarea culturii tradiționale are ca efect și relansarea, dezvoltarea meșteșugurilor de artă populară. Poate pentru început ar fi utilă organizarea unei asemenea Galerii la Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală, muzeu reprezentativ pentru întreaga civilizație populară tradițională a Basarabiei, muzeu cu un bogat patrimoniu care încearcă zilnic să trezească interesul vizitatorului pentru cultura tradițională. O Galerie de artă populară în acest muzeu poate fi un prilej permanent pentru realizarea unor evenimente pedagogice, educaționale. Este evident, Galeriile de Artă Populară pot fi amenajate în muzee, în special cele etnografice, muzee în aer liber, cele de istorie etc., în instituțiile de cercetare, expoziții și colecții ce aparțin de alte ministere și instituții, în universități și școli cu muzee școlare, în colecții și muzee private, în muzeele mănăstirilor și bisericilor. O Galerie de artă populară poate fi deschisă și în cadrul unui monument etnografic sau monument de cultură populară, dar care îndeplinește următoarele condiții:

- „să prezinte interes istoric;
- să prezinte interes arhitectonic și artistic;
- să prezinte o stare de conservare bună;
- să aibă valoare documentară evidentă;
- să prezinte un specific clar din punct de vedere tehnic și al materialelor de construcție;
- să ofere informații precise privind modul de viață al individului sau colectivității unde a luat naștere;
- să fie reper evident pentru localizare, atribuire etnică, națională sau socială, meșteri și comanditari, utilizatori și destinatari;
- să fie frumos, plăcut ochiului și spiritului” (Godea 2007: 46).

Discuțiile muzeografilor în cadrul vizitelor efectuate de elevi în muzee dovedesc lipsa de cunoaștere a elementelor esențiale de cultură și civilizație tradițională. De aceea este foarte importantă organizarea Galeriilor de artă populară în cadrul cărora să fie organizate diverse manifestări, activități moderne pentru popularizarea eficientă a valorilor culturii tradiționale.

Cultura tradițională, fiind o creație a ființei umane, este un patrimoniu exclusiv al omului. Importanța culturii tradiționale este imensă, ea este o parte integrantă a ființei noastre, de aceea cultura tradițională trebuie păstrată, promovată, inclusiv prin organizarea Galeriilor de artă populară. Pentru că, în contextul globalizării și a modernizării necontrolate a satelore, atitudinea indiferentă față de cultura tradițională poate duce la dispariția totală a unor elemente, genuri ale culturii tradiționale, construite de popor pe parcursul secolelor.

În concluzie, afirmăm că asigurarea procesului de deschidere a Galeriilor de artă populară este posibilă doar prin contribuția conjugată a comunității științifice, muzeografice, a cadrului legislativ și instituțional și a comunităților locale. Galeriile de Artă Populară bine organizate și promovate pot deveni un puternic instrument economic în societate și un factor cultural semnificativ ce ar putea facilita înțelegerea contextelor istorice în care s-a construit cultura tradițională, formele, expresiile de reprezentare, importanța culturii tradiționale în păstrarea identității naționale.

Referințe bibliografice

- Bonte P, Izard M. Dicționar de etnologie și antropologie. Iași: Polirom, 1999.
- Buzila V. Cultura tradițională — obiect de studiu în secolul XXI. În: Buletinul Științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală, 2007, vol. 7(20), 5-12.
- Godea I. Muzeotehnică. Oradea: Editura Muzeului Țării Crișurilor, 2007.
- Luca I. Rolul educativ al Galeriilor de Artă Populară. În: Revista muzeelor, 1998, Nr. 1, 58-60.
- Onica D. Peisajul cultural rural dintre Prut și Nistru. Aspecte etnogeografice. București: Editura Etnologică, 2017.
- Puiu A-M. Cultura tradițională românească — piatră de căpătâi a (re)formării unei națiuni. În: Studiul artelor și culturologie: istorie, teorie, practică, 2016, nr. 1: <https://revista.amtap.md>

Elena PLOȘNIȚA, doctor habilitat în științe istorice, Muzeul Național de Istorie a Moldovei (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: rackayskaine@yahoo.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9061-3369>

APORTUL MUZEULUI NAȚIONAL DE ETNOGRAFIE ȘI ISTORIE NATURALĂ LA ORGANIZAREA TIMPULUI LIBER ÎN PERIOADA POSTBELICĂ

Elena REȘETNIC

Muzeul de Etnografie și Istorie Naturală

Summary

The contribution of the National Museum of Ethnography and Natural History to the organization of free time in the post-war period

The Communist Party entirely controlled the lives of the citizens, including the way of organizing and spending leisure time. The individual didn't actually have the choice of what to do in his spare time. In order not to allow people too many "useless" thoughts, it was necessary for them to be always busy with something. Since they were little, they passed into the ranks of Octombrees, then of pioneers, later they became komsomolists and party members. There are a lot of activities for spending the free time: watching movies, theatrical performances, sports activities, visiting museums, etc. The cinema, the theater, the museum were all efficiently used in the party's propaganda policy. From the very beginning, museums have occupied a leading place in the list of ideological instruments. The exhibitions offered to the public by the NMENH, in the first post-war years, focused on topics such as: The participation of Moldova in the October Revolution, the Great War for the Defense of the Fatherland, ancient Slavic settlements on the territory of Moldova, etc. In the following decades, they no longer reflect the war so often, but the unbelievable success that the Moldovan people achieved in the construction of communism, under the guidance of the party, were always displayed. Of course, in connection with these achievements, exhibitions were organized until the dissolution of the USSR. Only in the late 60's, visitors have the opportunity to appreciate exhibitions on ethnography themes, from an ideological perspective, of course. At the same time, during the entire Soviet period, the museum employees had an impressive number of annually planned lectures, which they had to deliver in the villages and districts of the republic. Besides, they were organizing touring exhibitions with the same purpose. Everyone had a duty to know the results of the last elections in the Council of Ministers of the MSSR, who G. Kotovski was, how Moldova has evolved since it was "liberated", etc. On the one hand, the museum was accessible to all, and on the other hand, it continued to be an instrument of political enlightenment until the dissolution of the USSR. Comparing this period with present times, when we have the right to decide how we organize our time, be it for work, or rest, it is more obvious that the political ideologization of that period used all possible means, including activities devoted to leisure time.

Keywords: museum, leisure time, ethnography, Soviet period, political ideology.

Începând cu Epoca Modernă, individul are posibilitatea de a-și controla timpul liber, luând în calcul capacitatea economică și condiția socială a fiecăruia. Un mare latifundiar sau proprietarul unei fabrici își îndeplineau ambele condiții pentru a-și organiza timpul liber după bunul plac, vizitând galerii, muzee, săli de concerte etc. Spre deosebire de aceștia, țăranul care muncea pământul sau muncitorul care lucra 14 ore din zi nu avea timp liber. Îi

rămânea duminica, când mergea la biserică sau la crășmă. Semnificativ este însă că fiecare putea face alegerea fără presiuni exterioare.

Cu totul altfel au decurs lucrurile odată cu instaurarea în spațiul nostru a puterii sovietice. Partidul vedea necesar să controleze modul de organizare a timpului liber și tipurile de activități practicate. Autoritățile de la Moscova considerau că cetățeanul nu trebuie să aibă prea mult timp fără vreo îndeletnicire. Toate preocupările acestuia trebuiau să fie aprobate de către partid și îmbibate cu ideologie politică: „Astăzi, timpul liber prezintă o latură importantă în cadrul activității umane. Folosirea lui chibzuită și rațională este necesară nu numai pentru dezvoltarea armonioasă a oamenilor muncii, ci are și o influență hotărâtoare asupra creșterii productivității muncii, întăririi disciplinei de muncă. Toate acestea sunt necesare pentru realizarea programului de dezvoltare social-economică a țării, înaintat de Congresul XXVII al Partidului Comunist al Uniunii Sovietice. Timpul liber e la dispoziția fiecăruia, fiind folosit atât pentru perfecționarea spirituală, socială și fizică, cât și pentru odihnă și reconfortare. Dar nu oricare persoană poate să-l întrebuințeze cu chibzuință și folos. Iată de ce în fața societății stă problema de o mare valoare social — educarea deprinderii de a distribui rațional timpul liber, de a-l organiza rezonabil” (Melenciuc 1989: 5). Căci „principala funcție socială a timpului liber este perfecționarea personalității” (Calchei 1987: 12), iar „programul PCUS prevede «formarea unei personalități armonios dezvoltate, social — active, care să întruchipeze bogăția spirituală, puritatea morală și perfecționarea fizică» (Calchei 1987: 4).

Într-adevăr, timpul liber, sau mai exact, modul ales de a-l petrece, constituie un element decisiv în formarea noastră ca indivizi; cu condiția ca să avem puterea de a alege cum anume să dispunem de el.

În perioada sovietică însă alegerea nu aparținea individului, ci partidului. Existau și o mulțime de oferte, dintre care poate să „aleagă”: cinematograful, concertele, muzeul, practicarea unui sport etc., dar toate fiind folosite ca instrumente de îndoctrinare în masă. Între ele, muzeul ocupă un loc de frunte.

Aici este necesar să facem o paranteză. „Muzeul Zemstvei, precursorul MNEIN, creat la 1889, avea ca scop acumularea și diseminarea tehnologiilor agricole avansate în vederea dezvoltării gospodăriei agricole în general. Rostul lui era de a prezenta publicului cele mai folositoare colecții din domeniul științelor naturii” (Șișcanu 2019: 173). Iar în perioada interbelică, „muzeul era privit ca un for științific și, în același timp, ca un mijloc eficient de popularizare a științei” (Șișcanu 2019: 174).

După cum relatam mai sus, în urma ocupării de către URSS a Basarabiei, statutul muzeelor se schimbă radical. De acum încolo, scopul acestora este de a promova politica de partid. Studiarea etnografiei devine absolut irelevantă; cât privește activitatea expozițională, are loc în conformitate cu rolul de iluminator politic al muzeului.

Studiind planurile și rapoartele de activitate ale muzeului, putem distinge câteva etape care derivă din situația politică din fosta URSS. Prima ar corespunde perioadei imediat postbelice. Planul de activitate al muzeului pentru anul 1947 includea: „Elaborarea unui plan tematic-expozițional la tema «Formarea Statului Moldovenesc», cu următoarele subpuncte: așezări antice slave pe teritoriul Moldovei, orașe vechi rusești pe teritoriul Moldovei, harta etnografică a Daciei” (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 45, f. 6). Într-un altul, din 1949, se planifica „finisarea construirii expoziției «Octombrie și Războiul Civil în Moldova»” (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 70, f. 4). Astfel, publicul vizitator avea posibilitatea să afle o „mulțime de lucruri noi” despre etnogeneza poporului din care făceau parte, lupta de clasă

pe care au dus-o până când au fost în sfârșit „eliberați” etc. Nu în ultimul rând, din expoziție făceau parte Hotărârile Comitetului Central cu privire la problemele ideologice, Constituția RSSM, Planul cincinal de creștere a animalelor în colhozuri și sovhozuri etc. (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 99, f. 18). Un punct important în planificarea anuală îl constituia citirea lecțiilor prin orașele și satele republicii. Temele abordate se rezumau la propagandă, țărani colhoznici puteau să afle despre: „Prioritățile orânduirii colhoznice față de gospodăria individuală, Basarabia în anii ocupației românești” etc. (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 70, f. 6); „Cu scopul de a îmbunătăți deservirea culturală a colhoznicilor și a țăranilor individualiști din republică, în perioada semănatului de primăvară — ordon: Să fie creată o sală mobilă de curs [...], directorii: muzeului de studiere a ținutului, tov. Șarov, muzeului A. Pușkin, tov. Trubețkoi, muzeului G. Kotovski, tov. Belii, să asigure cu expoziții ambulante la temele: Pușkin în Moldova — cu ocazia a 150 de ani de la naștere a lui A. S. Pușkin, Despre frunțașii gospodăriei sătești în Moldova, Despre eroul legendar al poporului moldovenesc, G. I. Kotovski. A include în obligațiile conducătorilor grupurilor de lectori să atragă către lucrul în componența grupului, organizatori ai acțiunilor culturale de la casele de cultură, baianiști, cântăreți, de asemenea pe larg să fie folosite cercurile de amatori, lectorii din raion și cei din sat” (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 68, f. 9). Planificarea acestor lecții, combinate cu expoziții ambulante, a continuat cât a existat Uniunea Sovietică, chiar și după destrămarea acesteia. Dar în perioade mai târzii erau propuse și un număr de lecții despre istoria ținutului sau științele naturii.

Un lucru foarte interesant este acela că în anul 1948, radioul era deja folosit în scopul de a populariza activitatea muzeului. Se știe că în primii ani postbelici radioul era încă o noutate tehnologică; folosit din timpul războiului, pentru a transmite vești de pe front, drept care era instalat în câteva puncte mai importante ale orașului, iar în sate abia dacă exista câte un aparat în mijlocul satului. Puțini își permiteau să și-l procure (Reșetnic 2020: 182). Totuși, în planul de lucru al muzeului pentru 1948 se preconiza să fie transmise două mesaje informaționale la radio despre: „Scopurile și sarcinile muzeului pentru anul 1948” și „Studierea multilaterală a ținutului său este datoria fiecărui patriot” (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 55, f. 4). Tot prin intermediul radioului muzeul face propagandă politică: „În timpul alegerilor în Consiliul de Miniștri al RSSM au fost date două anunțuri la radio (în rusă și moldovenească) îndemnând alegătorii să facă cunoștință cu realizările poporului moldovenesc în anii puterii sovietice, cu ajutorul expoziției muzeale” (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 99, f. 23). Observăm că muzeul încearcă să acopere o parte cât mai mare din timpul liber al maselor truditoare, totodată continuând să le educe, în strictă concordanță cu instrucțiunile emise de partid.

A doua etapă ar corespunde epocii hrușcioviste. Deosebirile față de perioada precedentă nu sunt foarte evidente. Ideologia comunistă continuă să fie axa în jurul căreia se învâрте întreaga activitate a muzeului. Dar, odată cu schimbarea liderului politic de la Moscova, muzeele își schimbă puțin arealul preocupărilor, fiind reflectat și în oferta prezentată publicului. Teme ca: războiul pentru apărarea patriei și etnogeneza poporului moldovenesc nu mai sunt abordate atât de des, în schimb muzeul are obligația de a aduce la cunoștința maselor largi despre rezultatele pe care le-a obținut RSSM în construirea socialismului, care sunt eroii muncii socialiste și cum să traducă în viață hotărârile de partid. Spre exemplu, pentru anul 1957, aveau planificat să „Finiseze construirea expoziției; Creșterea culturii și a bunăstării materiale a poporului moldovenesc în anii puterii sovietice”, să construiască o expoziție despre meșteșugurile populare și una dedicată aniversării a 40 de ani de la Revoluția din Octombrie” (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 207, f. 6). Trebuie menți-

onat faptul că în 1959 muzeul primește un ordin de la Ministerul Culturii de a crea o nouă secție care să se ocupe de munca ideologică-educativă (*отдел научно-просветительной работы*): „Cu scopul de a îmbunătăți activitatea științifică-educțională a Muzeului de Stat de Istorie și Studiere a Ținutului, ordon: Să se formeze în cadrul muzeului secția de muncă științifico-educțională [...]” (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 226, f. 12). Propagandă se făcea și mai înainte, dar acum a fost creat un departament care să se ocupe de aceasta în mod special. Membrii departamentului aveau sarcina de a organiza lecțiile/expozițiile ambulante care urmau să fie citite/ prezentate prin localitățile din republică (temele alese de cele mai multe ori fiind de ordin politic, doar o mică parte din ele referindu-se de fapt la studierea ținutului). De asemenea, în sălile muzeului se organizau anual întâlniri cu muncitori, elevi, cu veterani de război, Eroi ai Muncii Socialiste, partizani, revoluționari, fruntași în producție, scriitori (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 229, f. 13). Un rol foarte important în ceea ce privește aportul muzeului în organizarea timpului liber îl constituia un punct din planul de activitate a secției de muncă ideologico-educativă, acela de a încheia anual contracte cu școlile, universitățile, întreprinderile, unitățile militare din oraș etc., în vederea vizitării expoziției muzeale (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 270, f. 18). În opinie, acesta este pur și simplu un exemplu clar de *forțare a mâinii* posibilului vizitator. După semnarea acestor contracte erau obligați să vină la muzeu împreună cu tot colectivul ca să afle despre cele mai noi realizări în industrie, colhozuri, ș.a. Este cumva o forțare dublă: Ministerul Culturii cerea muzeului să răspândească printre masele truditoare aceste informații, iar angajații muzeului, la rândul lor, obligau masele să facă cunoștință cu ele. Numărul de vizite era contabilizat nu doar de către muzeu, ci și de către instituțiile care îl vizitau, deoarece și în planurile lor de activitate era preconizat un anumit număr de vizite pe an.

Tot în legătură cu rolul de iluminator pe care îl are instituția muzeală, în 1962 a fost luată decizia „De a elabora o nouă expoziție depre istoria RSSM (epoca socialismului), în care să se combine principiul științific, ideologic și partiinic cu o amenajare artistică de înaltă calitate” (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 269, f. 1). „La baza construcției expoziției stau principalele hotărâri ale CC PCUS în legătură cu problemele ideologice, hotărârile celui de-al 20, 21, 22 Congres PCUS în legătură cu crearea bazei tehnice materiale a comunismului, [...] educația comunistă a maselor muncitoare, lichidarea consecințelor cultului personalității. În expoziție este prezentat primul tractor care a arat prima brazdă colhoznică în Republica Autonomă Moldovenească, primul tractor pentru îngrijirea viilor și livezilor ansamblat la uzina din Chișinău în 1962 [...] documente și alte materiale care dovedesc despre declinul economic al muncitorilor din Basarabia ocupată” (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 270, f. 14).

Prin ce se deosebește perioada brejnevistă? Pe lângă obișnuitele expoziții și teme de cercetare, despre puterea sovietică, Revoluția din Octombrie, fruntașii în producție etc., care nu încetează să fie prezentate publicului până la căderea URSS, sunt organizate primele expoziții etnografice. Este vorba despre etnografia Moldovei Socialiste (ANRM, F. 2261, inv. 1, d. 307, f. 9). Pe lângă aceasta, în expoziția secției de etnografie mai erau prezentate: Casa Mare, Nunta moldovenească ș.a. (Arhiva MNEIN, d. 403, f. 11). Prin intermediul acestor expoziții, putea fi încă o dată subliniată ideea că moldovenii sunt un popor total diferit de români, cu care nu au nimic în comun. Căci concepția despre ceea ce înseamnă un muzeu și rolul pe care îl are acesta în societate nu se schimbă. În 1980 apare o broșură în care se face o scurtă descriere a tuturor muzeelor existente la acea vreme în RSSM. Iată cum începe autorul lucrarea: „În munca ideologico-educativă și de luminare cultura-

lă a Partidului Comunist și Guvernului Sovietic un rol important revine muzeelor. Parte constitutivă a sistemului științific și instructiv-educativ, muzeele dispun în același timp de posibilități specifice și nemaipomenit de eficace în educarea comunistă a personalității” (Verjbițki 1980: 3). Mai apoi explică pe scurt ce prezintă fiecare muzeu. Despre expoziția Muzeului de Stat de Istorie și Studiere a Ținutului putem afla următoarele: „Astăzi, în cele 25 de săli ale muzeului, pe o suprafață mai mare de 2300 de metri pătrați, funcționează cinci expoziții de profil complet. Cea mai mare expoziție este plasată în secția de istorie a perioadei sovietice. Aici sunt expuse numeroase materiale documente relicve originale, care povestesc despre mișcarea revoluționară din ținutul nostru, despre lupta oamenilor muncii pentru Puterea Sovietelor împotriva intervenției militare străine și contrarevoluției interne în anii războiului civil, despre formarea RASSM și succesele construcției socialiste în republica autonomă. Expoziția povestește despre lupta oamenilor muncii din Basarabia pentru reunirea cu Patria Sovietică, despre fapta eroică a poporului sovietic în anii Marelui Război pentru Apărarea Patriei, despre succesele poporului moldovenesc în viața social-economică și culturală” (Verjbițki 1980: 22).

Abia după anul 1985, pe lângă temele ideologice, se regăsesc într-un număr mai mare și unele teme etnografice. Astfel, în 1985 erau propuse expoziții ca: „Colaborarea sovieto-bulgară, expoziția de covoare de la Fabrica de covoare din Orhei, o expoziție cu piesele produse de meșterii populari de la asociația «Meșter-Faur»” (Arhiva MNEIN, d. 470, f. 7). Probabil, o expoziție de covoare sau ceramică, lemn, piatră, prezenta totuși o atracție mai mare decât hotărârile de partid, decupate din ziare și expuse pentru iluminarea cetățenilor.

După destrămarea URSS și obținerea independenței Republicii Moldova, Muzeul de Stat de Istorie și Studiere a Ținutului a devenit Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală. Conceptul muzeal a fost schimbat, etnografia și-a recăpătat locul atât în cercetarea științifică, cât și în tematica expozițiilor permanente sau temporare. În 1993, Secția de propaganda științifică își schimbă denumirea în Secția de activitate cultural-educativă. Deși mai erau planificate acele lecții cu care să se meargă prin localitățile republicii, temele alese nu mai aveau nimic în comun cu ideologia politică. Aveau ca scop doar valorificarea patrimoniului.

Din cauza includerii masive a ideologiei politice, în expozițiile, amenajate pentru public, de cele mai multe ori vizitatorii nu exprimau prea mult entuziasm, petrecându-și timpul în sălile expoziționale. De cele mai multe ori aceștia erau siliți să facă cunoștință cu noile expoziții, conform planurilor de iluminare culturală a instituțiilor unde activau. Căci timpul liber în perioada sovietică era organizat și controlat de stat. Putem constata că muzeul totuși a ocupat un loc important printre instituțiile care participau la organizarea timpului liber al cetățeanului, cu toate carențele regimului.

Referințe bibliografice

- Calchei Gh. Timpul liber al oamenilor muncii din satul contemporan. Chișinău: Editura „Știința”, 1987.
- Melenciuc N. Timpul dumneavoastră liber: Indice bibliografic de recomandare. Chișinău: Editura „Timpul”, 1989.
- Reșetnic E. Noi forme de loisir în societatea rurală postbelică din RSSM (1945—1985): Aspecte generale. În: Materialele Simpozionului de Etnologie: Tradiții și Procese Etnice. Ediția I. N. Grădinaru (coord.). Chișinău, 2020, p. 177-184.
- Șișcanu E. Metamorfozele conceptului muzeal sub comunism: cazul MNEIN. În: Buletin Științific, Revistă de Etnografie, Științele Naturii și Muzeologie, 2019. Vol. 31(44), p. 171-190.

Ursu M., Ciobanu C. Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală: Evoluția în epoca modernă și contemporană. Vol. I. Chișinău: Tipografia „Lexon-Prim”, 2019.

Verjbički S. Despre ce povestesc muzeele. Prin muzeele Moldovei. Chișinău: Editura „Timpul”, 1980.

Dosare de Arhivă

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 23.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 45.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 55.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 68.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 70.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 97.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 99.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 113.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 149.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 207.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 216.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 218.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 226.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 229.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 240.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 269.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 270.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 293.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 307.

Arhiva Națională a Republicii Moldova. Fond 2261, inventar 1, dosar 342.

Arhiva MNEIN. d. 384, Planul de activitate a muzeului pe anul 1970.

Arhiva MNEIN. d. 394, Planul de activitate a muzeului pe anul 1971.

Arhiva MNEIN. d. 442, Planul de activitate a muzeului pe anul 1975.

Arhiva MNEIN. d. 469, Planul de activitate a muzeului pe anul 1977.

Arhiva MNEIN. d. 470, Planul de activitate a muzeului pe anul 1985.

Arhiva MNEIN. d. 620, Planul de activitate a muzeului pe anul 1986.

Arhiva MNEIN. d. 657, Programul de activitate a MNEIN pe anii 1990—1991.

Arhiva MNEIN. d. 685, Programul de activitate a MNEIN pe anul 1993.

Arhiva MNEIN. d. 696, Programul de activitate a MNEIN pe anul 1995.

Elena REȘETNIC, doctorandă la UPSC Ion Creangă, Facultatea de Istorie și Geografie, cercetător științific stagiar, MNEIN (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: reshetnic_elena@yahoo.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0272-5342>

TURTE CU MAC — TRADIȚII DE PREPARARE

Olga TABUNȘCIC
Academia de Studii Economice

Summary

Poppy cakes — preparation traditions

Traditional gastronomy, along with history, culture, religion and ethnicity, continues to play an important role in defining national and individual identity. The intense pace of modern life in recent decades is changing the conception of food very rapidly, and gastronomic traditions are collapsing dramatically under the action of the new preferences of the population to feed themselves. The tendency to standardize the taste in terms of food, leads to the disappearance of diversity and culinary identity. Thus, more and more traditional dishes, full of taste, value and history, tend to be forgotten.

In the trend of revitalization of *poppy cakes*, the results of the study are presented within the State Program 20.8009.0807.17 REVICULT; the recipe being found in the Republic of Moldova (north and center), as well as in Moldova and Transylvania, Romania.

Poppy cakes (Turte cu mac) are considered fasting dishes. Those prepared on Christmas Eve are called The Diapers/Wormwoods of the Lord, Julfe, Christmas Cakes referring to the diapers in which the Jesus Christ was wrapped at birth, recording the end of the fasting and being offered as alms. They are attested, according to several sources, in existence for hundreds of years, the recipes being transmitted from generation to generation and adapted to the possibilities of the time. Thus, we find in some localities cakes prepared and covered only with poppy, after their burial (Tarasova village, Mateuți village, Rezina district), in other localities buried with julfă (mixture of water sweetened with honey, with shredded hemp seeds in the square and passed through the sieve) (Drochia district), covered with shredded walnuts and with poppy or only with poppy (v. Salcia, v. Climațuții de Jos, v. Socola, v. Vadul-Rascov, Florești/Kamenka/Soldanesti district, Ungheni district, Donduseni district).

The utensils used in the preparation of various sweet dishes, such as macohon, marcoteț, budăiul, etc. are of interest for the study.

Keywords: poppy cakes, julfa, poppy seeds, hemp seeds.

Introducere

Gastronomia tradițională, alături de istorie, cultură, religie, continuă să joace un rol important în definirea identității naționale. Importanța cunoașterii modului de alimentație al poporului moldav, din diverse momente ale evoluției, poate fi argumentată prin faptul că furnizează informații prețioase, servind drept oglindă a transformărilor istorice, culturale și sociale din diferite timpuri și reprezintă un indiciu al gradului de civilizație și bunăstare al poporului.

Tradițiile culinare trebuie revitalizate, deoarece concepția vieții moderne despre mâncare și tendința de uniformizare și standardizare a gustului în materie de alimentație duc la dispariția diversității și identității culinare. Iar tradițiile gastronomice se prăbușesc dramatic sub acțiunea noilor preferințe ale populației de a se alimenta și tot mai multe preparate tradiționale, pline de gust, valoare și istorie se pregătesc tot mai rar sau deloc, astfel tind să fie date uitării.

O analiză generală a alimentației moldovenilor din secolul XIX-lea — începutul secolului XX demonstrează că societatea opta pentru o bucătărie bazată pe simplitate. Diversitatea de ingrediente era mică, iar preparatele făcute după rețete complexe erau prezente foarte rar pe masa de zi cu zi. Oamenii erau obișnuiți cu mese pregătite din ce creștea în gospodăriile proprii. Pe lângă asta, țăranii vedeau mâncarea doar ca sursă principală de energie; fără să-i atribuie valoarea unui generator de satisfacție și împlinire.

Dovadă a unui astfel de stil de alimentație sunt *turtelele cu mac*, atestate, după mai multe surse, ca existente de sute de ani, rețetele fiind transmise din generație în generație și adaptate la posibilitățile timpurilor.

Unii cercetători menționează că desertul *turte cu mac* provine din Bucovina, de unde rețeta se transmite în țările vecine (Marian 1895). Acest desert se mai pregătește în România (Moldova, Ardeal și de aromânii din Dobrogea), în Ucraina (regiunea Bucovina) și în Republica Moldova (zonele de nord și de centru). Atestăm că turtele cu mac erau pregătite în Ajunul Crăciunului și de polonezi (Valentina Savițchi despre Chișinăul din anii războiului | promemorie.md)

De-a lungul timpului, *turtele cu mac* au avut diferite denumiri și particularități de preparare. Din punct de vedere tehnologic, se încadrează în grupa preparatelor de cofetărie, numite și deserturi. Se pregătesc din turte coapte din aluat simplu nefermentat, care se însiropează și se mestecă cu miez de nuci pisat sau alte fructe nucifere. Valoarea nutritivă este determinată de compoziția chimică a semințelor de mac, bogate în substanțe minerale și vitamine și a nucilor care conțin aminoacizi esențiali, grăsimi mono și polinesaturate, minerale, vitamine și fibre.

Investigațiile în teren au permis să constatăm că în Republica Moldova acest deliciu culinar pe care îl pregăteau de sute de ani strămoșii noștri se pregătește tot mai rar, iar în unele localități deja a dispărut de pe mesele moldovenilor.

Chestionarul aplicat pe un eșantion pe 50 de persoane, cu vârsta între 18 și 90 ani, a demonstrat că tinerii (20—25 ani) doar au auzit de acest desert, persoanele cu vârsta între 26 și 50 de ani au afirmat că este desertul copilăriei, pregătit de bunici și doar persoanele cu vârsta mai mare de 50 de ani au confirmat că au pregătit sau mai pregătesc *turte cu mac*.

Obiectivul studiului: Revitalizarea Desertului Tradițional moldovenesc *turte cu mac* în cadrul Programului de Stat 20.8009.0807.17 REVICULT.

Metodele de cercetare utilizate: cercetarea bibliografică, observația în teren și chestionarul au permis culegerea, sistematizarea și verificarea informațiilor, cât posibil de veridice, în ce privește denumirile și semnificațiile desertului *turte cu mac*; tehnologia de obținere a acestora din cele mai vechi timpuri până în prezent; particularitățile de obținere a turtelor cu mac în diferite regiuni; prezentarea vaselor și ustensilelor (macohon, marcoteț, budăi, stîșcă, ciur) utilizate la obținerea julfei (lapte de buhai sau bou).

Denumiri și semnificații

În diferite regiuni *turtele cu mac*, sunt cunoscute sub diferite denumiri. Astfel, în zona Moldovei din România poartă denumirea de *julfă* și/sau *pelincile* (*scutecele*) *lui Hristos* (ale Domnului, ale Maicii Domnului), *turte de Crăciun*, *turte de Ajun* și sunt preparate rituale pentru Ajunul Crăciunului (dexonline.ro/definitie/julfă).

Tradiția spune că moldovencele au creat această rețetă cu gândul la Maica Domnului, care nu își găsea adăpost nicăieri pentru ea și pruncul ce urma să se nască și pentru care nu avea pelinci. Tot tradiția spune că această prăjitură trebuia să fie singurul fel de mâncare consumat în Ajunul Crăciunului. În dicționarul *Obiceiuri populare de peste ani*, Ion Ghi-

noiu menționează: „Turtele de Crăciun sunt un aliment sacramental reprezentând spiritul grâului” (Ghinoiu 1997: 286).

În volumul *Ulița Copilăriei*, Ionel Teodoreanu face următoarea comparație: „miroase ca turtele de Crăciun, a migdale și apă de flori”) (Teodoreanu 1923: 5).

În una din lucrările sale, Radu Anton Roman descrie despre dispariția acestui desert, cităm: „Dulcegărie de altădată, încă de prin '33 Păstorel îi deplângea dispariția. Dar tot el le așază alături de cele mai subtile produse ale patisierului francez” (Radu 1998: 83).

În zona de nord a Republicii Moldova, *turtele cu mac* au și alte denumiri. În satul Chetrosu, raionul Drochia (Gurdila Varvara) — *turte cu julfă*; în satul Bocani, raionul Fălești (Cernavca Maria) — *turte cu lapte de buhai*. În zona de centru se cunosc sub denumirea de *turte cu mac*.

Actualmente sunt incluse în lista — meniu a unor restaurante, de exemplu (restaurantul Kvint Palace, or. Chișinău) sub denumirea de *turte dulci* (rețetă veche basarabeană) sau înregistrate ca preparate tradiționale locale, de exemplu, *turte de mac de Tarasova* (Produse tradiționale locale ale Moldovei).

Deoarece mai des se pregătesc în postul Crăciunului și la mesele de pomenire, sunt numite și preparate rituale.

Materii prime

Materiile prime utilizate la prepararea *turtelor cu mac* sunt: făină de grâu, apă, sare, zahăr, semințe de cânepă sau mac. Cele mai vechi surse documentare constată că la prepararea turtelor se utilizau semințe de cânepă, din care se pregătea un sirop, numit și lapte de buhai sau julfă — *un fel de mâncare de post făcută din sămânță de cânepă pisată cu apă și amestecată cu miere; zeamă care se obține prin fierberea seminței de cânepă* (www.qdictionar.com). Cu trecerea timpului, semințele de cânepă au fost înlocuite cu cele de mac, iar rețeta a fost ameliorată, astfel, în calitate de materii prime încep să se folosească fructe oleaginoase uscate și pisate: nuci grecești, alune, migdale, fistic; în loc de apă pentru pregătirea siropului se folosește ceai de tei, iasomie și petale de trandafir, adăugându-se și alte ingrediente parfumate: vanilie, rom, răzături de coji de citrice și altele.

Procesul tehnologic de preparare

Investigarea în teren și cercetarea bibliografică privind subiectul dat au permis să documentăm procesul tehnologic al *turtelor cu mac* și să identificăm particularitățile de obținere a acestora în diverse regiuni.

Tehnologia de obținere a desertului *turte cu mac* constă din mai multe operațiuni consecutive, care sunt structurate și prezentate în Fig. 1.

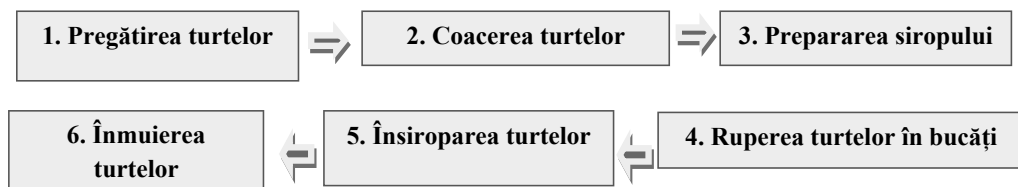


Figura 1. Procesul tehnologic de obținere a turtelor cu mac

Pregătirea turtelor — această operațiune tehnologică constă din trei etape:

a. *Frământarea aluatului* — în făina cernută se adaugă apă și sare, se amestecă și se frământă până la obținerea unei coci de aluat de consistență medie, se bate de masă, până prezintă goluri în secțiune. Se lasă în repaus pe 20—30 minute acoperit cu un șervet.

Un prim exemplu de pregătire a aluatului pentru *turtele de Ajun* este descris în cartea lui Radu Anton Roman „Bucate, vinuri și obiceiuri românești”: „*Iată un prim exemplu: ce fac moldovencele pentru noaptea de Ajunul Crăciunului. Aluat: 800 g făină, apă, sare, ulei de uns tava (deși tradiția nu prevede!). Se frământă un aluat ce se poate întinde foaie subțire (muchie de cuțit). Se taie cu paharul turtițe. Se unge tava cu puțin ulei (se poate și fără, presărând doar făină).* În aceeași sursă este descris și modul de preparare al aluatului pentru *Turte din făină de grâu*, care se pregăteau și în alte posturi și cu alte ocazii: (500 g făină, sare, apă cât primește un aluat (de-i vârtos ori moale, puterea casei decide. Făina se cerne, se frământă cu apă și un pic de sare până nu se mai lipește de dejete). (Radu 1998: 81).

b. *Divizarea aluatului în părți*, modelarea în bile mici de dimensiunea pumnului, acoperirea cu un prosop (se lasă pe 30 minute să se odihnească), pentru a facilita operațiunea de întindere a turtelor.

c. *Laminarea (întinderea)* bilelor de aluat în turte subțiri, de aceleași dimensiuni, cu grosimea de 0,2—0,4 mm. Această operație este descrisă de Ion Ghinoiu în cercetările sale: *aluatul se întinde în foițe rotunde cu mâna sau cu făcălețul (sucitorul)* (Ghinoiu I., 1997: 286). Iar Păstorel Teodoreanu compară finețea turtelor cu alaturile franțuzești (Cosmin 2018: 5).

Coacerea turtelor

Turtele se pot coace în cuptor sau pe suprafața sobei înferbântate. Sursele bibliografice atestă că această operațiune este una foarte delicată și migăloasă. Păstorel Teodoreanu descria această operațiune astfel: *operația aceasta e și foarte migăloasă și foarte gingașă. Pui pe plită un fund de la o formă de tort (numai fundul = talger). După ce s-a încălzit fundul, iei o foiță decupată și o așezi pe el, acoperind imediat cu un capac (altfel se coșcovește). După ce crezi că s-a încălzit foaia, o întorci pe cealaltă parte, procedând la fel. În acest amănunt, în execuția căruia numai aptitudinea și experiența te pot orienta, constă toată gingășia operației. Foile trebuie să se usuce și să se înferbânte pe ambele părți, fără să se prăjească. Nu e permis foi să se rumenească și cu atât mai puțin să se întunece. Ea trebuie să rămână albă, imaculată* (Cosmin 2018: 4). Turtele se coc cu 5—7 zile înainte de a fi însirocate, se acoperă cu un șervet și se țin la loc uscat.

Prepararea siropului

De-a lungul anilor, această operațiune, a suferit cele mai multe modificări. Primele rețete atestă că siropul se pregătea din semințe de cânepă și se mai numea *juflă*, de unde și denumirea *turte cu juflă*. În una dintre cele mai vechi referințe la subiectul abordat găsim descrierea „*Julfa, jufa, jurfa se face din sămânță de cânepă pisată și numai prin posturi. Ea se face așa: sămânța de cânepă se vântură de două-trei ori ca să se ducă colbul, se alege de gozuri și se pune pe cuptior, când e cald, să se prăjască puțin; apoi se pisază în piua până se face turtă, se cerne printr-o sită rară sau prin ciur și ceea ce rămâne se mai pisază o dată. Făina căpătată se încălzește puțin la foc într-o cratiță mare, se pune peste ea puțină apă caldă și se mestecă cu dosul lingurii. Când socotim că-i destul de mestecat, se umple strachina cu apă caldă, o strecurăm prin sitișcă (n.m. vas de forma unui trunchi de con, cu fundul perforat, folosit în gospodărie la strecurarea laptelui și a altor lichide; strecurătoare) și căpătăm laptele de sămânță. Laptele acesta se pune într-o oală la foc, se fierbe; în timpul fiertului, el se încheagă puțin, ca o jântiță, se brânzește și, dacă-l strecurăm, căpătăm julfa sau brânza de lapte din sămânță de cânepă*” (Cosmin 2018: 3).

Variantele de rețete mai recente ale siropului înlocuiesc semințele de cânepă cu cele de mac. Siropul de mac, chiar dacă mai rar, se mai prepară în satele din nordul Republicii

Moldova. Aceasta a permis revitalizarea rețetei autentice: *semințele de mac se introduc în marcoteț, peste care se toarnă apă fierbinte și se lasă pe aproximativ 30 de minute. Surplusul de apă se scurge, se adaugă zahăr și se macină cu ajutorul macohonului până se zdrobesc toate semințele de mac și se transformă într-un sirop de culoare albă* — de unde și denumirea de *lapte de bou* (Valentina Lazar).

Prezintă interes și vasele folosite la obținerea siropului — laptelui de bou, care se întâlnesc în gospodării tot mai rare, dar care contribuie în mare măsură la formarea valorilor gustative ale acestui desert. Acestea fiind *marcotețul* și *macohonul* (Fig. 2). *Marcotețul* este un vas din ceramică cu incizii în interior, iar *macohonul* — un instrument din lemn, care are două capete și respectiv și mai multe utilizări.

Capătul mai îngroșat se utiliza în gospodărie la zdrobirea semințelor de mac pentru a obține sirop, iar capătul mai îngust — la zdrobirea usturoiului și pisarea fasolelor fierte pentru pregătirea gustării tradiționale moldovenești „fasoliță” sau „fasole făcăluite”. Denumirea instrumentului provine de la cuvântul ucrainesc „гонять мак” (Макогон — (укр. макогін) — *деревянная закружённная внизу палка, пест, которой на Украине толкут семена льна, растирают мак, творог, масло*) (<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D>).

Pe timpuri, moldovencele din nordul Republicii Moldova procurau aceste vase de la târgurile organizate în orașul Movilău, amplasat peste Nistru de Otaci, pe malul stâng al frontierei cu Ucraina.

În unele sate din centrul republicii Moldova (s. Salcia, s. Climăuții de Jos, s. Socola, s. Vadul-Rașcov), siropul se pregătește din zahăr, zahăr vanilat și apă. Se fierbe zahărul cu apă până se face un sirop bine legat. În regiunile din estul României — *sirop (400 g zahăr sau miere, 1 cană ceai de tei, iasomie și petale de trandafir, zahăr vanilat. Se fierbe zahărul cu ceai (sau mierea cu julfă) până se face un sirop bine legat)* (Radu 1998: 81).

Ruperea turtelor în bucăți

Și această operațiune poate fi făcută în mai multe moduri:

- turtelile coapte se rup cu mâna;
- turtelile coapte, cât încă sunt călduțe, se taie în romburi mici;
- turtelile nu se rup, ci se assemblează întregi, această metodă fiind descrisă în una din cele mai vechi surse: *desert ca baclavaa cu straturi din aluat nedospit (fript, prăjit și chiar și finalizat în cuptor) cu semințe de cânepă/ nuci/ migdale/ mac și sirop de zahăr, la care se mai adaugă apă de flori, vanilie, coji de citrice etc.* (Marian 1895: 368).

Însiroparea și înmuierea turtelor (asamblarea)

Turtelile rupte sau tăiate bucăți se pun într-un vas adânc, se toarnă peste ele lapte de bou, se adaugă nuci uscate și pisate, se mestecă și se lasă la rece pe 4—6 ore pentru ca siropul să se îmbibe în ele. Dacă se pregătesc din sirop de zahăr, se adaugă nuci pisate și semințe de mac, care preventiv se opăresc aproximativ 15 minute, se strecoară prin sită și se răcesc (Turtă cu mac — rețetă veche basarabeană) (<https://m.moldovenii.md/md/section/465/content/250>).



Figura 2. Marcoteț cu macohon

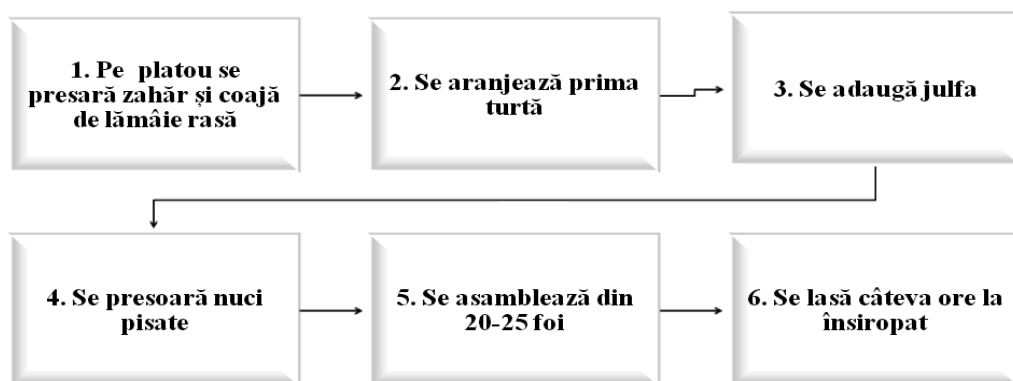


Figura 3. Algoritmul de preparare al prăjiturii *scutecile / pelincile Domnului*

Prezintă interes și pregătirea prăjiturii *scutecile/ pelincile Domnului*. Este preparatul care se pregătește în Moldova în Ajun de Crăciun, consemnând sfârșitul postului și fiind oferite drept pomană. Algoritmul de preparare al acestei prăjituri este prezentat în Fig. 3.

Particularități de preparare a turtelor cu mac în zilele noastre

Cu trecerea timpului, fiecare generație adaugă la modul de a se alimenta un plus de experiență, fiecare familie percepe în mod personal elementele moștenite, adaptându-le la cerințele timpurilor de astăzi. Astfel, documentările în teren au permis constatarea că și rețeta autentică a aluatului pentru *turtele cu mac* a suferit mai multe modificări și diferă de la sat la sat. În satul Hădărăuți, raionul Drochia (Valentina Lazar), turtele se pregăteau din aluat dospit din care se cocea pâinea, gospodinele coceau turtele în cuptor, după ce se scotea pâinea. În s. Chetrosu (Gurdila Varvara) din același raion, aluatul pentru turte se prepara din făină de grâu, bicarbonat de sodiu, ulei de floarea-soarelui, borș acru, sare și apă. Tot în această localitate, în ultimul timp, gospodinele folosesc în loc de turte coapte biscuiți industriali, iar în unele sate turtele se coc din foi de lavaș.

Mai mulți băștinași din satele de nord a Republicii Moldova au menționat că motivele pentru care tot mai puține gospodine pregătesc delicioasele turte cu mac sunt:

1. interzicerea cultivării cânepii și a macului în gospodăriile țărănești;
2. „lipsa de timp” a gospodinelor — procesul de preparare este unul complicat și necesită mult timp;
3. în rețeaua de comerț există o multitudine de dulciuri pentru orice mof și orice buzunar. Acestea, pe de o parte, ușurează munca în bucătărie, iar pe de altă parte, specificul și gustul inedit al mâncării de altădată se pierde.

Considerăm că fiecare preparat tradițional din gastronomia națională **reprezintă o moștenire a poporului nostru**, care trebuie documentată și transmisă generațiilor în creștere. Valorile gastronomice trebuie păstrate cu sfințenie, îndeosebi la nivel local, în mediul rural, unde încă se mai reușește.

Lista de informatori

Gurdila Varvara (n.1953, s. Chetrosu, r. Drochia)

Cernavca Maria-Codreanu (n. 1936, s. Bocani, r. Fălești).

Lazar-Bolșaia Valentina (n. 1960, s. Hădărăuți, r. Ocnița).

Referințe bibliografice

- Ginoiu I. Obiceiuri populare de peste ani: dicționar. București: Editura Fundației Culturale Române, 1997.
- Lupescu M., Olteanu A., Rafailă M. Din bucătăria țaranului român. București: Editura „Paideia”, 2000.
- Marian S. F. Tradiții Poporane Române din Bucovina. Imprimeria statului. București, 1895, p. 368.
- Panico D. Relația omului cu mâncarea. youth.md, n.d.: <https://youth.md/vox-relatia-omului-cu-mancarea-alimentele-in-trecut-si-in-prezent> (vizitat 21.03.2022).
- Produse tradiționale locale ale Moldovei. Chișinău, 2008, p. 18.
- Radu A. Bucate, vinură și obiceiuri românești. București: Editura „Paideia”, 1998.
- Teodoreanu I. Ulița Copilăriei. Iași: Editura „Ion Creangă”, 1923.

Resurse electronice

- Ce înseamnă mâncare de post din julfă pisată și fiartă cu crupe: turtă cu julfă Hristos și jufă? <https://www.qdictionar.com/ce-inseamna/mancare-de-post-din-julfa-pisata-si-fiarta-cu-crupe-turta-cu-julfe-hristos-22454.php> (vizitat 18.02.2022).
- Dicționarul explicativ. <https://dexonline.ro/definitie/julf%C4%83> (vizitat 17.02.22).
- Dragomir C. De la brânza de julfă (lapte de bou) la scutecele lui Hristos. Povești culinare românești cu strigoi și narcotice. În: GastroArt, 2018. <https://gastroart.ro/2018/12/19/de-la-branza-de-julfa-lapte-de-bou-la-scutecele-lui-hristos-povesti-culinare-romanesti-cu-strigoi-si-narcotice> (vizitat 15.02.2022).
- Savițchi V. Despre Chișinăul din anii războiului. [promemorie.md](http://anatolpetrencu.promemorie.md), n.d. <http://anatolpetrencu.promemoria.md/?p=1921> (vizitat 25.03.2022).
- <https://m.moldovenii.md/md/section/465/content/250> (vizitat 18.02.2022).
- <https://m.moldovenii.md/md/section/465/content/250> (vizitat 25.03.2022).
- <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BA>) (vizitat 15.01.22).

Olga TABUNȘCIC, dr., conf. univ. Academia de Studii Economice (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: tabunscic.olga@ase.md

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7552-4189>

FOLCLORUL (EXPRESII FOLCLORICE) ÎN LIMBAJUL PERSONAJELOR LUI ION CREANGĂ (ÎN BAZA FILMELOR INSPIRATE DIN OPERA SCRIITORULUI)

Violeta TIPA
Institutul Patrimoniului Cultural

Summary

Folklore (folkloric expressions) in the language of Ion Creanga's characters (based on films inspired by the writer's work)

The rich folklore background, created over the millennia, is one of the inexhaustible sources of inspiration for the classic of our literature Ion Creanga. His vivid, unmistakable style, which is due to popular spirituality, became the subject of many researches of linguists, philologists, literati, who mentioned the writer's ingenuity to captivate through the spoken word. His works are written in a popular language, enriched with the most diverse phraseological structures: comparisons, metaphors, sayings, proverbs and witty remarks, which give the text originality, depth and unrepeatable beauty. As the writer's first biographer, Jean Boutiere, noted, „Creanga imitates the living word admirably” and „constitutes a rich folk repertoire of great interest”.

Most of these phraseological structures will be found in the language of the characters from the films inspired by the Crengian works. We will try to analyze the verbal expression from the perspective of an important component of the audiovisual narrative, often getting involved in the dramaturgical collisions of these films. We will watch how the language from Creanga's works is projected in the film in order to characterize characters, states, situations, etc.

Keywords: Ion Creanga, folklore, film, popular expression, saying, witty remarks, character.

Bogatul fond folcloric, creat de-a lungul mileniilor, a fost și rămâne a fi unul dintre nescapatele izvoare de inspirație pentru creatorii din cele mai diverse domenii. Exegeții, care au avut ca obiect de cercetare valorile literaturii române, n-au trecut cu vederea și opera clasicului nostru Ion Creangă. În lucrările lor critice — George Călinescu, Nicolae Manolescu, Constantin Ciopraga, Ovidiu Bîrlea, Garabet Ibrăileanu, Zoe Dumitrescu-Buşulenga, Vladimir Streinu și mulți alții — s-au referit inevitabil și la stilul limbajului, ce „imită admirabil cuvântul viu” și „constituie un repertoriu folcloric bogat de foarte mare interes” (Boutière 2011).

Stilul său viu, inconfundabil, ce se datorează anume spiritualității populare, a suscitât atenția mai multor cercetători lingviști, filologi, literați, care au menționat ingeniozitatea scriitorului de a captiva prin cuvântul rostit. Opera sa este scrisă într-un limbaj popular, îmbogățit cu cele mai diverse structuri frazeologice, de la comparații, metafore, zicători și proverbe până la vorbe de duh, care-i conferă textului originalitate, profunzime și o frumusețe irepetabilă. După cum menționa primul biograf al scriitorului, Jean Boutière, „Creangă e înainte de orice un artist, ca Ch. Perrault. <...> Creangă nu se deosebește de predecesorul său decât printr-un realism uneori puțin mai accentuat și, mai ales, prin bogata colecție de expresii, de dictoane și de proverbe populare pe care el o oferă cititorilor săi, colecție care, după cunoștința noastră, nu are echivalent la nici un alt povestitor european” (Boutière 2011: p. 204).

La ineputabilul limbaj crengian s-a referit și Ioan Slavici. El menționa că: „...au scrierile lui atâta farmec: ne-n cânta nu atât ceea ce ni se spune-n ele, ci forma românească a lui atât ca concepțiune, cât și la limbă”. Căci după cum va menționa scriitorul: „Ioan Creangă nu creează, ci reproduce cu cea mai deplină sinceritate adevăratele creațiuni ale poporului” (Slavici 2006: 12).

În amintirile sale, George Panu, scriitor și memorialist român al timpului, nu pregetă să se expună și asupra poveștilor: „Marele merit al lui Creangă a fost că el a scris poveștile întocmai sau aproape întocmai cum ele se spun la țară. <...> că dacă este ceva fermecător în poveștile lui Creangă, este acel aer de țară, sunt acele expresii plastice...”, căci „dacă Creangă s-ar fi depărtat de felul deprinderilor căpătate în copilărie, el ar fi fost un povestitor ca toți surtucarii de orașe” (Panu 2006: 21-22).

Vorbind despre limbajul poveștilor, ele sunt scrise, după cum menționa însuși scriitorul, „...într-o limbă moldovenească întocmai așa cum o vorbesc țăranii din județul Neamț, din satul Humulești...” (Panu 2006: 25). Tot G. Panu în amintirile sale despre Creangă relatează că nu o dată l-ar fi întrebat „...cum se face că le ții așa de bine minte (întâmplările, istoriile, poveștile — n.n.), și te servești cu expresii aidoma populare?”, la care scriitorul răspundea cu: „Apoi cum să nu le știu pe de rost, dacă de la cinci ani, de când am început a înțelege, până când am venit la seminar, în fiecare seară aproape, am auzit de sute de ori poveștile, pe care vi le povestesc și eu” (Panu 2006: 23).

Despre acest limbaj popular Alexandru D. Xenopol scria: „Și apoi acest grai, care pare venit numai să reproducă povestea, este presurat cu cugetări adânci și înțelepte, pornite din izvorul filosofiei popoarelor din care răsar și minunatele proverbe și zicători. ...În hârțiile lui s-a găsit listă de mii de cuvinte culese din popor, spre a le întrebuința acolo unde gândul o cerea” (Xenopol 2006: 29).

Or, majoritatea acestor structuri frazeologice le vom regăsi și în limbajul personajelor din filmele inspirate din opera crengiană. Vom încerca să analizăm expresia verbală din perspectiva unei componente importante a narațiunii audiovizuale, implicându-se adesea și în coliziunile dramaturgice ale acestor filme. Vom urmări cum limbajul din operele lui Creangă este implantat în film pentru a caracteriza personaje, stări, situații etc.

Unul dintre cele mai interesante personaje din poveștile lui Creangă este Harap Alb, în care autorul și-a dorit să adune din poveștile populare, ce seamănă între ele „toate însușirile și apucăturile tuturor Feților-Frumoșilor și să ia cu dânsul pe toți Sfarmă-Piatră și Sfarmă-Lemne și câte dihanii și băhăhăanii toate și să facă toate isprăvile și năzbâtiile pe care le fac prin atâtea povești” (Speranția 2006: 110) și să scrie o singură poveste, care să cuprindă întreaga filosofie a vieții. Astfel, Ion Creangă va crea și un „personaj universal”, în care se vor reflecta spiritualitatea națională, dar și întreg spectru calităților umane.

Filmul lui Popescu-Gopo *De aș fi... Harap Alb* (1965) vine să confirme încă o dată particularitatea naturii umane, care contrar cunoașterii consecințelor unor acțiuni, oricum nu le evită, precum și neglijarea sfaturilor părintești, ce apoi se adevăresc...

Filmul prezintă o interpretare a poveștii (sau chiar o poveste în poveste), unde mezinul craiului (actorul Florin Piersic) își măsoară rolul lui Harap Alb din povestea ce o *știe pe dinafară* (ne confirmă și discuția cu Zâna (Vasilica Gheorghiu), sau cea cu Ochilă (Liliana Tomescu)). Deși, știe ce poate să i se întâmple în călătorie, se lasă prins în cursa Spânului (actorul Cristea Avram), ajungând nu o dată la vorba ceea: „De ar ști omul ce ar păți, dinainte s-ar păzi”.

Și în film, ca și în poveste, mezinul este cel mai nepriceput și neîndemânatic la toate, confirmat de eșecul lui chiar de la început. Craiul-tată, după testarea ce le face fiilor cu ochitul din arc, la care numai cel mic nu nimerește ținta, îl va lua în răspăr, muștrându-l cu zicale tipice și expresii idiomatice: „geaba mai strică mâncarea... că umblă numai așa frunza frâsinelului toată viața și să te lauzi că ești fecior de crai, vorba cea: la plăcinte înainte, la război înapoi”, — „aprecieri” care încă o dată argumentează atitudinea față de mezin, care nu-i bun de nimic, trăind sub imaginea tatălui-crai.

Mai târziu și pentru nereușita fiilor mai mari, întorși din drum, craiul găsește fraze ce caracterizează exact situația:

- feciorului mai mare: „Se vede că nici tu nu ești de împărat și împărăția de tine și decât să încurci așa lumea mai bine stai acasă...”
- feciorului mijlociu: „Așa-i că s-a împlinit vorba ceea: apără-mă de găini că de câini nu mă tem”, precum și întrebarea retorică: „Rușinea unde o puneți?”

Urmând firul poveștii, mezinul, ajutat de o Zână bună, pe care o aștepta, se va dovedi a fi cel mai îndrăzneț sau cel mai norocos și, primind blagoslovirea tatălui, va porni spre împărăția Împăratului Verde.

Limbajul Bătrânei, care ia chipul unei frumoase Zâne, este, la fel, ilustrativ prin expresii idiomatice și fraze stereotipe:

- „Alungă mâhnirea, că *norocul îți surâde din toate părțile...*”;
- „De unde dai, milostivul Dumnezeu să-ți dea...”;
- De-ar ști omul ce-ar păți, dinainte s-ar păzi”;
- „Ei, Harap Alb, când vei ajunge și tu odată *mare și tare* (foarte puternic — n.n.), *vei judeca lucrurile de-a fir-a păr* și vei crede celor asupriți și necăjiți, pentru că știi acum ce e necazul”.
- „...Vezi, dacă este să dai peste păcat, dacă-i înainte te silești să-l ajungi, iar dacă-i în urmă, stai și-l aștepți...” etc.

Nu mai puțin colorat în expresii populare este și vocabularul Spânului, al cărui ostatic devine Harap Alb:

- „Fecior de om viclean, tocmai de ce te-ai păzit, n-ai scăpat...”;
- „...că de nu acolo îți putrezesc oasele...” (în sensul de a muri în loc străin, departe de casă);
- „Dacă vrei să mai vezi soarele cu ochii și să calci pe iarbă verde, atunci jură-te...”;
- „...vorba cea: părinții mănâncă aguridă și fiilor li se strepezesc dinții...” (în poveste acestea sunt vorbele calului năzdrăvan, care își consolează stăpânul, încercând să-i explice cum e cu păcatul strămoșesc);

Mai simplu și nepretențios este limbajul lui Harap Alb, care parcurge drumul devenirii sale spirituale, dar și fortificării fizice:

- Bătrânei: „Una-i una și două-s mai multe...”;
- Zânei: „E ca-n poveste...” ș.a.

Filmul lui Ion Popescu-Gopo are o structură circulară și în final Harap Alb, care revine cu fata Împăratului Roșu, se trezește pe tronul tatălui-său, luându-l la trei parale pentru incapacitatea de a fi în rând cu frații săi.

Povestea originală încorporează 34 de proverbe, introduse prin sintagme de tipul: „vorba ceea”, „vorba cântecului” sau „cum spune povestea” și încă zeci și zeci de frazeologisme, vorbe de duh etc. Căci, autorul deținea un bagaj impunător al fondului folcloric, fapt confirmat și de amintirile contemporanilor săi. N. A. Bogdan scria că Ion Creangă:

„Știa mii și mii de versuri populare, care de care mai frumoase și mai hazlii” (Bogdan 2006: 50). Dacă vom face o comparație cu filmul, vedem că regizorul păstrează cea mai mare parte din proverbe și expresii, introduse în limbajul personajelor, accentuând astfel legătura cu textul creangian, dar și conferindu-le o originalitate și expresivitate aparte.

Un alt personaj, al cărui nume, cu mâna ușoară a scriitorului, a devenit o caracteristică a omului care le face toate pe dos. E vorba de Dănilă Prepeleac, și în mod special, de cel al regizorului Tudor Tătaru din filmul cu același titlu. Personajul principal este prezentat de un moșneag (actorul Ernest Maftei), care ne introduce în istoria propriu-zisă, cu textul mot-a-mot a lui Creangă: fratele „cel mai mic era sărac. De multe ori fugea el de noroc și norocul de dânsul, căci era leneș, nechitit la minte și nechibzuit la trebi și-l chema... Dănilă” (actorul Mircea Diaconu). Chiar din primele secvențe e caracterizat de soția lui (actrița Diana Lupescu), care e mereu în trebi și nu poate să-și urnească soțul la muncă.

Scenaristul, regretatul Vlad Olărescu, scriind dialogurile dintre personaje, nu se limitează la acel fond lingvistic strict al poveștii, ci îl completează cu o serie de expresii și frazeologisme etc., preluate din folclorul popular, ce se includ adecvat în structura filmului, completând demersul lingvistic al scriitorului.

Arătându-l pe Dănilă, lungit pe prispă, soția lui tot încearcă să-l trezească din ocupația îndrăgită de-a „trage toată ziua la aghioase”, căci „numa atâta știe”, fiind indiferent de faptul că „ne macină și pe noi nevoile” și „ne înghite sărăcia”, strigând în disperare: „Văleu, bărbate, te ridici ca piatra la deal”. Doar în 2—3 fraze, adresate lui Dănilă, avem formule lingvistice, ce îl caracterizează ca pe un mare leneș, deși soția îl numește „sărăcie”, referindu-se la situația familiei prin „ne înghite sărăcia”, „ne macină nevoile”, iar el, Dănilă, nu se mișcă să facă ceva, găsindu-i o comparație cu o „piatră la deal”.

Nici soția fratelui său (actrița Draga Olteanu-Matei) nu-l vede în culori mai vii, aruncându-i niște vorbe și mai acide: „dormi toată vara cu muștele la gură <...> pei din ochii mei!” or, „...mai vezi carul de la noi, când oi vedea eu ceafa fără oglindă!”. Chiar și fratelui (actorul Dem Rădulescu) i s-a cam „lehametit de frăția asta”, căci tot împrumutându-l „hodoronc! în sus, hodoronc! în jos și carul se strică. <...> Te uiți ca proasta în bănci... Știi vorba ceea: *Vinde popa pintenii și bate iapa cu călcâiele*”, încât îl trimite: „Să te duci unde a dus surdu roata și mutul iapa. Hai, să nu mai aud de numele tău!”.

Când începe seria de schimburi (sau cum se exprimă Dănilă: „*hai să facem treampa*”, adică un schimb în natură) *boii pe car, carul pe capră, capra pe gânsac...*, negustorii încep să-l privească cu suspiciune. Moșneagul cu carul (actorul Ernest Maftei) îi spune în ochi: „Mare mehenghiu ești!” în sens că la mijloc ar fi vreo șiretenie, șmecherie. După care, privindu-l din urmă, își dă seama că nu miroase a șmecherie, „măi am mai văzut, da ca aista...”, mai degrabă crede că „l-o fi deocheat vre-o babă, tare-i rătăcit săracul...”.

După fiecare schimb îi urmărim reacțiile lui Dănilă, care se bucură ca un copil spunând: „lasă că *l-am potcovit bine!* (în sensul că la păcălit — n.n.) De nu cumva s-ar răzgândi, dar parcă nu era țigan, să întoarcă...” — moșneagului cu carul; „*l-am boit*” — cu același sens, celui cu capra; celui cu gânsacul — „și eu îți dau o sămânță bună <...> l-am păcălit!”. Dar nici gânsacul nu-l satisface, încercând să se liniștească singur prin: „las că te însor și pe tine, măi buclușule! Am scăpat de dracu și am dat de tată-său!” (expresie verbală, ce semnifică *a da peste un rău și mai mare*). Și ultimul schimb îl face de acum la iarmaroc, unde ajunge cu gânsacul subțioară și-l dă pe o pungă goală. Atunci rămânând gol, parcă i se cam luminează în cap, zicând: „Na-ți-o frântă, că ți-am dres-o! Dintr-o pereche de boi de mai mare dragul m-am ales cu o pungă goală. Pesemne mi-a luat dracul mințile!”.

Revenind la frate-său pentru a se mai împrumuta o dată, i se destăinuie despre situația sa utilizând, la fel, zicători și proverbe: „m-am pornit cu graba și m-am întâlnit cu zăbava” și că „socoteala de acasă nu se potrivește cu cea de la târg”, jucând un întreg spectacol în fața fratelui, dar totodată conștientizând faptul că a pierdut totul.

Această primă parte a filmului, în care Dănilă Prepeleac este prezentat ca un nepriecut și nătărău, abundă de cele mai diverse expresii lingvistice, ce-i caracterizează toate acțiunile sale. În a doua parte, unde el, fiind conștient de faptul că nu mai are ce pierde, începe „să se joace” cu dracii, care îl pun la diverse încercări. El găsește în ei ființe mai puțin inteligente, lipsiți de logică elementară, fapt ce-i oferă mai multă îndrăzneală. Deci „tot așa mănăstiri să croiești, dacă vrei ca dracii să-ți vie cu banii la picioare și să te facă putred de bogat”. În comunicarea cu necurații îl vedem de acum pe Dănilă, care îl caracterizează pe trimisul lui Scaraoțchi — Michiduță: „Dracii nu-s proști, da tu *dai în gropi de prost...*”, după întrecerea la trântă îi spune „cred că-ți va ieși pe nas” sau „poate îi vine mintea la coarne...” etc.

Frumusețea și originalitatea poveștilor lui Creangă, ce rezidă în limbajul viu, simplu și colorat al țăranilor din Moldova, este păstrat în filmele — interpretări ale poveștilor și prin vocabularul personajelor.

Amintiri din copilărie este cea mai abundentă operă a lui Ion Creangă cu zicale și proverbe preluate din folclorul național. Referindu-ne la capodopera scriitorului, suntem de acord cu Ioan Holban, care susține că: „Autorul *Amintirilor* întreține un dublu raport cu trecutul: pe de o parte, el povestește evenimentele întâmplare, iar pe de altă parte, el înțelege, interpretează, comentează aceste evenimente” (Holban 2019: 169). Aceste două ipostaze ale scriitorului sunt menținute și în ecranizarea *Amintirilor...* (1965) de către Elisabeta Bostan. Iar limbajul plin de „proverbe, maxime și zicători populare conturează o viziune asupra lumii și, în același timp, un sistem axiologic” (Holban 2019: 169), numit pe drept de semioticianul francez Roland Barthes — *codul cultural*. „Sursa acestui cod cultural, înserat în textul *Amintirilor*, este cultura populară înscrisă în ceea ce Eminescu numea „cartea naturii” (Holban 2019: 169).

De aceea și regizoarea își propune să mențină atât atmosfera perioadei, cât și limbajul scrierii, scăldat „prin numeroase vorbe de duh”, păstrând acel viu grai, ce formează originalitatea operei crengiene. Astfel, în ecranizarea capodoperei regăsim nu doar personaje din alte povești ale autorului, ci și acele perle ale spiritualității poporului ce vor îmbogăți vădit limbajul personajelor.

După cum consenma alt contemporan al scriitorului, Grid I. Alexandrescu: „...În *Amintiri*, dimpotrivă, limba este mai literară, fraza mai îngrijită, aici se văd jocuri de cuvinte mai subtile, antiteze mai ingenioase, stilul se vede că evoluează către o formă mai literară...” (Alexandrescu 2006: 73).

Ne referim, în primul rând, la chipul lui Nică al lui Ștefan al Petrei (în rol Ion Bocan- cea) vizavi de cel al scriitorului Ion Creangă (actorul Ștefan Ciobotărașu), care își amintește de frumoasele timpuri ale copilăriei și le înșiră pe paginile cărții sale, comentându-le prin vocea *din off...* năzbâtiile sale:

- „...Să nu credeți că nu mi-am ținut cuvântul de joi până mai de-apoi, că mai aveam și alte bunuri: când mă lua cineva cu răul, puțină treabă mai făceam, când mă lua cu binișorul, nici atâta, iar când mă lăsa de capul meu făceam câte-o drăguță de trebușoară ca aceea, de nici Sfânta Anastasia, izbăvitoarea de otravă, nu era în stare a o desface cu tot meșteșugul ei” (*La scăldat*).

În secvența *La cireșe*, la fel ca pe întreg parcursul filmului, expresiile idiomatice pito-rești aduc un iz umoristic în comentarea situațiilor și a personajelor:

- „Știi c-am nemerit-o? bine că nu-s acasă...”;
- „Dar cum să te cobori, căci jos *era prăpădenie!*...”;
- „...și-mi pierd urma, ducându-mă acasă...”;
- „...și moș Vasile era un cărpănos ș-un pui de zgârâie-brânză, ca și mătușa Mărioa-ra. Vorba ceea: „Au tunat și i-au adunat”;
- „...mi se dusesse buhul despre pozna ce făcusem, de n-aveai cap să scoți obrazul în lume de rușine”;
- „S-a trece și asta; obraz de scoarță, și las-o moartă în păpușoi...”;
- „Și doar mă și feream eu, să nu mai dau peste vro pacoste, dar parcă naiba mă împingea, de le făceam cu chiuita” etc.

Trăind într-un mediu rural, cu tradiții înrădăcinate, îl surprindem pe Nică în imagini — în jocurile copilăriei, susținute de cupletele folclorice: „*Auraș, păcuraș, scoate apa din urechi/că și-oi da parale vechi/și-oi spăla cofele/și și-oi bate dobele...*”. Or cele de sărbătorile de iarnă: umblatul cu uratul...

Crescut în această spiritualitate și înțelepciune populară, știa mii și mii de versuri populare, care de care mai frumoase și mai hazlii, utilizate cu multă abilitate în scrieri.

Alt personaj spre care autorul își îndreaptă întreaga s-a dragoste este mama, descrisă: „Așa era mama în vremea copilăriei mele, plină de minunății, pe cât mi-aduc aminte; și-mi aduc bine aminte, căci brațele ei m-au legănat; Și sânge din sângele ei și carne din carnea ei am împrumutat, și a vorbi de la dânsa am învățat”; „Mama era în stare *să toarcă în furcă* și să învăț mai departe” etc. Chipul Smarandei (actrița Corina Constantinescu) îl întregesc nu doar acțiunile, ci și vorbele din care se desprinde filosofia vieții și spiritualitatea ei:

- „Smântânește, Smarando, dacă ai ce... <...> Doamne, prinde-l-voiu strigoiul cela odată la oala cu smântână! ...Se cunoaște el strigoiul, care a mâncat smântâna după limbă.... Urât mi-a fost în viața mea omul viclean și lingău, drept să-ți spun, dragul mamei!”;
- „...eu asemenea nu-mi văd capul de trebi...; tu mai lasă drumurile și stai lângă mămuca, de-i fă țevi și leagănă copilul...”;
- „Hai de mănâncă, dar să știi că mi te-ai lehametșit de la inimă; doar să te porți de-acum tare bine, să mai fiu ceea ce-am fost pentru tine”; (*La scăldat*)
- „Dumnezeu să te înzilească, Ionică, dragul mamei, și să-ți deie toate darurile sale cele bogate...”;
- „Scoală, duglișule, ...iar vrei să te pupe cucul armenesc și să te spurce, ca să nu-ți meargă bine toată ziua?...”; (*Pupăza din tei*)
- „Doamne, cumnățică-hăi, cum se pot învățbi oamenii din nimica toată, luându-se după gurile cele rele! Ia poftim, să cinstim câte un păhar de vin în sănătatea gospodarilor noștri. Căci, dac-ai sta să faci voie rea de toate, zău, ar trebui de la o vreme s-apuci câmpii!” (*Pupăza din tei*)
- „V-ași găsit joacă, acuș vă croiesc de vă merg peticele...”;
- „Na-vă de cheltuială...” (copiilor ca să se liniștească)
- „Las-că îl eu la depănat...”;
- „E păcat să rămâi fără leac de învățătură. Nu știi tu că omul învățat, înțelept va fi?” etc.

Prezența în film a iarmarocului se impune și ca un spațiu de valorificare a folclorului:

- „De-ași ajunge odată în târg să scap de râia asta! <...> N-ați-o frântă că ți-am dres-o, cred că nu mi-a luat dracul mințile... Mâncate-ar lupchii să te mănânce...” (țăranul cu capra buclucașă);
- Strigătele negustorilor: „Ieftin, ieftin, ieftior... Inimioară înflorată cine are noroc poartă!”;
- „Zică lumea ce o vre, dragostea e-în mâna me” (tânărul îndrăgostit);
- După cântec se cunoaște pasărea, Rică, rică turturică, dragă păsărică, păsărică frumușică...” (Nică își strigă marfa sa);

Deosebit de colorat este dialogul lui Nică cu moșul:

- „De vânzare ți-e găinușa ceea... măi băiete?
- De vânzare, moșule!
- Și cât cei pe dânsa?
- Cât crezi și dumneata că face!
- Ia ad-o-n coace la moșul, s-o drămăluiască!...Iaca pozună, c-am scăpat-o!
- Ce gândești dumneata, moșule? Te joci cu marfa omului? Dacă nu ți-a fost de cum-părat, la ce i-ai dat drumul? Că nu scapi nici cu junca asta de mine! Înțeles-ai?
- Dar știi că ești amarnic la viață, măi băiete? Nu cumva ai pofti să-mi iei vițica pen-tr-un cuc armenesc? Pesemne te mănâncă spinarea, cum văd eu măi țică, și ia acuș te scarpin, dacă vrei, de-i zice „aman, puiule” când îi scăpa din mâna mea!
- <...> Căci îmi era acum a scăpare dânsul, drept să vă spun. Vorba ceea: „Lasă-l, măi! L-aș lăsa eu, dar vezi că nu mă lasă el acum!”
- „Tot pățitu-i priceput” etc.

Regizoarea înzestrează vocabularul tuturor personajelor cu expresii populare, zicale: „nu plătește bogatul, ci vinovatul”, „înaintat la învățătură până la genunchiul broaștei” etc. O serie de expresii populare cu caracter metaforic: de-i merg peticele, ți-oi da de cheltuială; l-am potcovit, l-am boit etc., precum și vorbe de duh, „care devin o componentă a stilului lui Creangă, prin frecvența lor împlinesc mai întotdeauna o imagine și nu au un rol gratuit. Ele sintetizează sau subliniază un caracter ori o situație, cuprind o aluzie sau o ironie neajg-nitoare pentru cel căruia îi e adresată, din pricina ermetismului sau a polivalenței zicerii” (Dumitrescu-Buşulenga 2011: 217).

În final, vom apela iarăși la cercetările lui Jean Boutière, care menționa: „Amintirile sale, pe lângă faptul că sunt un document autobiografic foarte prețios, completează într-un mod cu totul fericit Poveștile, oferă un tablou fidel, și cât de viu, al vieții rustice moldo-venești la mijlocul secolului al XIX-lea. Ele furnizează, de asemenea, multiple indicații asupra obiceiurilor, datinilor și superstițiilor populare, și constituie un repertoriu folcloric de foarte mare interes” (Boutière 2011: 252).

Analizând ecranizarea *Amintirilor* și interpretarea *poveștilor* lui Ion Creangă în limbaj cinematografic, conchidem că expresiile, împrumutate din spiritualitatea populară, au un rol semnificativ în plan caracterologic, în redarea situațiilor, înviorarea dialogurilor etc. toate acestea configurează un component determinativ în nivelul artistic al filmelor inspi-rate din opera marelui povestitor humuleștean.

Referințe bibliografice:

Alexandrescu G. Ion Creangă. În: Ion Creangă în amintirea contemporanilor. Antologie de Daniel Corbu. Iași: Princeps, 2006.

- Bogdan N. Ion Creangă, povestitorul popular. Câteva amintiri. În: Ion Creangă în amintirea contemporanilor. Antologie de Daniel Corbu. Iași: Princeps, 2006, p. 33-64.
- Boutière J. Viața și opera lui Ion Creangă, prefață de acad. Mihai Cimpoi, traducere din franceză de Daniel Corbu. Iași: Princeps Edit, 2011.
- Călinescu G. Ion Creangă. Viața și opera. București—Chișinău: Litera Internațional, 1989. 336 p.
- Călinescu G. Viața lui Mihai Eminescu. Chișinău: Litera, 1988.
- Creangă I. Opere. Ediție alcătuită de Iorgu Iordan și Elisabeta Brâncuș. Introducere de Eugen Simion. București: Editura „Univers Enciclopedic”, 2014.
- Cristea V. Despre Ion Creangă. Iași: Princeps Edit, 2001.
- Cubleșean C. Ion Creangă în conștiința criticii. Cluj-Napoca: Editura „Tribuna”, 2006.
- Dumitrescu-Bușulenga Z. Ion Creangă, prefață de acad. Mihai Cimpoi, Iași: Princeps Edit, 2011.
- Holban I. Ion Creangă. Spațiul memoriei. Iași: Junimea, 2019.
- Papu G. Creangă la „Junimea”. În: Ion Creangă în amintirea contemporanilor. Antologie de Daniel Corbu. Iași: Princeps, 2006.
- Slavici I. Ioan Creangă. În: Ion Creangă în amintirea contemporanilor. Antologie de Daniel Corbu. Iași: Princeps, 2006.
- Speranția Th. Ion Creangă și Harap Alb. În: Ion Creangă în amintirea contemporanilor. Antologie de Daniel Corbu. Iași: Princeps, 2006.
- Xenopol A. Ceva despre Ion Creangă. În: Ion Creangă în amintirea contemporanilor. Antologie de Daniel Corbu. Iași: Princeps, 2006.

Violeta TIPA, doctor în studiul artelor, conferențiar universitar, Institutul Patrimoniului Cultural (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: violeta_tipa@yahoo.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9930-8520>

ASPECTE ALE CULTURII MATERIALE DIN SATUL FUGHIU, JUDEȚUL BIHOR

Vasile TODINCA

Muzeul Țării Crișurilor, Oradea, România

Summary

Aspects of material culture from Fughiu village, Bihor county

The subject of the present study considers some aspects of the material culture from Fughiu village. The research was done in the field and in the State Archives of Oradea, revealing a huge documentary material, but also valuable ideas stored in the collective mind of the villagers of Fughiu village, in memory of those *silent* of history who remained captive to orality. In the first part of our study, we illustrated the main occupations of the village, agriculture and animal husbandry, as we found them in documents, but also how they emerged from interviews with villagers. In the second part, we exemplified the secondary occupations, respectively the household crafts.

Keywords: material culture, main occupations, secondary occupations, agriculture, animal husbandry.

Asumarea elaborării prezentului demers etno-cultural al satului Fughiu din jud. Bihor a necesitat o perioadă de gândire. Reținerea noastră a pornit de la o pejudecată, potrivit căreia în satele aflate în vecinătatea marilor orașe s-au pierdut de multă vreme reperiile culturii tradiționale, motiv pentru care folcloriștii și etnografi au cercetat cu predilecție comunitățile mai izolate, mai reticente la mutațiile socioeconomice, mai opace față de paradigmele de orice fel ale vieții urbane. Ne-am convins însă că lucrurile nu stau chiar așa, din ieșirile pe teren și desigur din discuțiile avute cu oameni ai locului. Satul Fughiu deține un patrimoniu cultural material și imaterial bogat și variat, consemnat în documentele de arhivă, în revistele de specialitate, în culegeri de folclor etc., dar și înmagazinat în mentalul colectiv. La teaurizarea acestuia au contribuit de-a lungul timpului preoți și dascăli, elevi și studenți, folcloriști și etnografi precum și oamnei ai locului.

Demersul unei cercetări etnologice și/sau etnografice despre mirifica lume a satului, despre valorile sale perene are în vedere cu prioritate, acel imens depozitar, pe acei *tăcuți* ai istoriei ce au rămas captivii oralității, acele fosile vii despre care vorbea Mircea Eliade, care prin excelență reprezintă o realitate încă vie. Cercetarea etnografică caută reconstituirea acelei lumi *discrete și tăcute* pornind de la realitățile consemnate de documentele vremii, dar și de la cele rămase în memoria colectivă. Dorim să redăm, printr-o examinare atentă, ceea ce are acest univers rural mai de preț — *simplitatea*, înțelepciunea și *spiritul*, adică acea chiromanție ascunsă în dosul căreia se aude doina, deschizătoarea unui orizont cu totul particular, plaiul, adică acel orizont înalt, ritmic și indefinit alcătuit din deal și vale (Blaga 1985: 191). Relația dintre orizontul spațial și accentele sufletești, pe care orizontul le dobândește din partea unui destin uman, este revelatoare pentru acești *captivi ai oralității* (Ștefănescu 2010: 7), ce caută mereu să deșțelenescă atât pământul, cât și spiritualul, transformându-le în ogoare ale orizontului spiritual al satului românesc.

Este cunoscut faptul că orice activitate desfășurată în comun face posibilă și inevitabilă „apariția modelelor, crearea unor tipare, a unor șabloane comportamentale și chiar

afective” (Vetișanu 1971: 58; Șeuleanu 1985: 48). Pentru a deveni mai ușor transmisibile, acestea sunt încorporate în obiceiuri, datini, doine, proverbe, dansuri, acte mimice sau dramatice etc. Colectivitatea sătească ajunge să posede, în timp, o experiență comună, valori de natură materială și spirituală ce sunt teaurizate, ajungându-se astfel la ceea ce numim tradiție.

Cu toate că lumea în care *etnografia* și-a făurit conceptele și s-a format ca știință este pe cale de destructurare și dispariție, cercetarea etnografică este mai vie ca niciodată, judecând după cercetările de teren întreprinse, lista publicațiilor și revistelor ce îi sunt consacrate. Ajunsă pe ultima sută de metri, realitatea rurală a satului tradițional este parcă mai mult supusă cercetării ca în vremurile ei bune, etnografia, și nu numai, căutând să-i smulgă din răspuțuri ultimele „rămășițe” ce poartă amprenta tradiționalului.

În ceea ce privește definirea conceptului și a domeniului de investigare al etnografiei, nu s-a ajuns încă la un consens între specialiștii domeniului nici până azi. Claude Levi-Strauss susține că „etnografia, etnologia și antropologia culturală nu constituie trei discipline diferite, ci trei etape ale aceleiași cercetări, *etnografiei* îi aparține primele stadii ale cercetării, observația și descrierea, *etnologiei*, primul pas spre sinteză, iar *antropologiei culturale sau sociale* o a doua și ultima etapă a sintezei luând ca bază concluziile etnografiei și etnologiei” (Levi-Strauss 1978: 189).

O asemenea opinie este împărtășită și de profesorul Dumitru Pop, care consideră că cercetării etnografice îi revine sarcina de a aduna descrieri și sistematiza materialul din teren, iar etnologia are menirea de a stabili sursele și filiația lor, de a le explica științific. Cele două discipline, conchide Dumitru Pop, nu se exclud, ci se presupun (Pop 1973: 183-187).

În același consens cu cele relatate se înscrie și concepția reputatului etnograf Tancred Bănățeanu, care consideră din acest punct de vedere că separarea celor două discipline (etnografia și etnologia) ar constitui „o eroare metodologică și de concepție a rigorilor științifice”, aceasta pentru că „nu poate fi acceptată o distincție între cercetarea din teren (descriere, analiză și clasificare), pe de o parte, și interpretarea, sinteza, teoretizarea, legiferarea, pe de alta : descrierea, sinteza și interpretarea sunt etape ale cercetării și stadii metodologice ale aceleiași științe și nu pot da naștere la două discipline diferite” (Bănățeanu 1985: 94).

Cei mai mulți cercetători ai domeniului, inclusiv din țara noastră, înțeleg prin *etnografie* știința care parcurge toate etapele investigației : observația directă în teren, descrierea, analiza și sinteza ca etapă de finalizare, înglobând astfel și etapele considerate ca aparținând etnologiei. Ca atare, etnografia este tratată ca disciplina care se ocupă cu studiul modului de viață al culturii și civilizației populare, studiu care presupune acumularea în teren a materialelor etnografice, descrierea fenomenelor, analiza lor, stabilirea legităților de dezvoltare a culturii populare.

* * *

Demersul cercetării noastre întreprins în satul Fughiu poartă amprenta unor investigații devenite clasice, întrucât ele au avut în vedere realități ale culturii materiale și spirituale ale locurilor, aflate în mentalul colectiv, adică în aducerile aminte ale celor intervievați. Astfel, ne-am axat demersul nostru, în cercetarea acestei lumi născătoare de „mister”, pe informațiile primite de la bătrânii satului, care au ipostaziat dorul, jalea și urâtul prin cântece, doine, balade, bocete și strigături. „Pe unde umblă doru / Nu poți ara cu plugu / Că s-agață plugu-n dor / Trag boii dă să omor. / Pe unde umblă jalea / Nu poți trage cu grapa / Că s-agață grapa-n jele / Trag săraci vacile mele”. În această vatră a satului Fughiu, oamenii s-au dovedit dintotdeauna ospitalieri cu cei ce le treceau pragul casei, indiferent dacă erau

români sau maghiari, neîntrepuți în meșteșugurile gospodărești (făcutul pâinii, lemnărit, fierărit, torsul, țesutul, cusutul etc.) în lucratul pământului, dar și în mănuierea cuvântului. Aici s-a născut legenda, cântecul, snoava, cimilitura, dar și bocetul. Așa cum spune poetul: „Aici orice gând e mai încet / și inima-ți zvâcnește mai rar, / ...Aici se vindecă setea de mîntuire / și dacă ți-ai sîngerat picioarele / te așezi pe un podmol de lut” (Blaga 1986: 68).

Prin așezarea sa geografică satul Fughiu oferă și astăzi fericită ocazie trecătorilor, iubitorilor de tradiție și frumos de a se întâlni cu structuri materiale și spirituale autentice ale românilor și maghiarilor deopotrivă, ancorate, încă, în puterea tradiției. Deși satul Fughiu este așezat în apropierea unui mare oraș, iar influențele acestuia sunt mai mult decât vizibile în habitatul locuitorilor, în nivelul de trai, în comportamentul acestora etc., totuși mai pălpâie câteva reminiscențe ale arhaicului în sat. Și astăzi, ca și altădată, mai vezi chiar sfidând elementele modernului, pe femeia neaoșă din Fughiu, luând pristolnicul din grindă, în care-i dăltuit numele lui Iisus „biruitorul morții”, singura pecete notabilă a fiecărui țaran oricât de sărac ar fi, aflată în casa lui și aplicând-o pe prescuri în taina sfintelor rugăciuni. (Sunt rare cazurile astăzi când se mai fac prescuri în casă, întrucât la boldurile din sat se aduc prescuri gata facute; Doamne, ce vremuri lipsite de sfințenie mai trăim ...mon cher). Dar, trebuie remarcat că am găsit la Fughiu pe „măicuța bătrână”, care face sfintele prescuri după care apucă pe ulițele asfaltate ale satului cu sfială și smerenie spre casa lui Dumnezeu, unde le duce și unde se roagă pentru liniștea și bunăstarea gospodăriei, pentru belșugul holdelor, pentru primirea ei în lumea dreptilor și pentru străbuni. Aceasta este nimeni alta decât Fechetă Irina, o femeie așezată cu multă smerenie și credință în Dumnezeu. Este un adevărat focar de spiritualitate ce duce peste vremuri taina făcutului sfintelor prescuri. Chiar dacă suntem în pline prefaceri socioeconomice și habitaționale, tradiția, încă mai păstrează o dâră de mister. Ea nu se lasă învinsă, în ciuda mutațiilor moderne survenite în peisajul socioeconomic al localității.

Aceste aspecte ale vieții materiale și spirituale vom încerca prin cercetările noastre să le scoatem la iveală, de cele mai multe ori ascunse sau chiar nebagate în seamă de cei tineri.

Denumirile locurilor botezate cu nume ce vin din adâncuri de istorie precum: Ciarda, Corzi, Rātu Buc, Cora, Baranca, La Vais, Cripta, Între Potoace etc. străjuiesc împrejurimile satului Fughiu, răsărite parcă din străfunduri de istorie, denumiri ce aduc aminte de vremuri de mult apuse, de locuri și oameni. De asemenea, numele de familii : Antal, Fekete, Laza, Szekely, Indrieș, Oros și porecele Mitra Babi, a Dicului, Dogar, Dolaroș, a Galambi fac ca satul Fughiu să se mai adape la izvoarele trecutului prin acei bătrâni ai satului încărcăți de ani și de istorie.

Cultura materială

Gospodăria țărănească, considerată un ansamblu compus din casa de locuit, grajdul pentru animale, colnița, șura și acareturile (cuptoriștea, cocina de porci și păsări, coșara pentru porumb, fântâna și uneori „găbănașul” — magazia de cereale), precum și gardurile, reprezintă microuniversul care ne-a implantat gustul pentru ordine și frumos, pentru tot ce este drept și înălțător, demnitatea și omenia, dragostea față de pământul strămoșesc. Dimensionarea clădirilor, poziția acestora în spațiu nu sunt întâmplătoare. Forma, planul și dimensiunea curții, cum preciza Romulus Vuia, sunt expresia economică a regiunii (Vuia 1937: 27).

Gospodăria a răspuns prin toate utilitățile sale arhitectonice și funcționale condițiilor specifice vieții atât sub aspect geografic, cât și economic, astfel ocupațiile locuitorilor s-au putut desfășura optim într-un spațiu adecvat. Cât privește dispunerea în spațiu a construc-

țiilor în cadrul vetrei de locuit, se poate spune că întotdeauna vom găsi casa de locuit dispusă spre ulița satului, deci în față, iar grajdul în spatele acesteia delimitând curtea de ogradă. Din relatările celor intervievați, am putut constata că orientarea casei era în cele mai multe cazuri pe lungimea locului, în timp ce grajdul (poiata) este construit transversal, astfel încât să împartă locul de casă în două părți: ocolul și *teleacul* sau grădina. Tot aici mai găsim în spatele grajdului un al doilea ocol, numit *teleac*, unde sunt adăpostite de obicei nutrețurile pentru iarnă. Trebuie semnalat că și azi, în noile condiții de locuit, împărțirea aceasta se respectă, la stradă casa este orientată tot pe lățimea locului.

Gospodăria oglindea starea economică a fiecărui sătean, indiferent că era român sau maghiar, spiritul lui de organizare și chiverniseală, de aceea construirea acesteia reprezenta o preocupare prioritară din partea fiecărui gospodar.

În decursul timpului și pe măsura puterii economice și a gustului fiecăruia, în valea Crișului Repede, inclusiv la Fughiu, am întâlnit variate forme și tipuri de gospodării încadrate tipului de ocupații precum și a reliefului (Mozes 1984: 123). Am putea spune că în funcție de starea materială a oamenilor, elementelor componente ale gospodăriei tradiționale, amintite mai sus, li se alătură altele noi urbanizate, casele sunt etajate, iar spațiul dintre stradă rămas liber se completează din ce în ce mai mult cu garaje.

Tradițional pentru locuitorii satului Fughiu este construcția pe un singur nivel a gospodăriei, indiferent că este vorba de casa de locuit sau de grajd. Astăzi întâlnim case ridicate chiar cu etaj sau mansardate, case care sporesc confortul habitatului locuitorilor.

Casa reprezintă, între edificiile gospodăriei, centru vital, spațiul cel mai marcat de prezența umană, cel mai încărcat de funcționalități și semnificații, unele dintre ele venind din timpuri imemorabile

În aceste locuri, pe această vatră străbună, a luat ființă *casa tradițională* din Fughiu. La maghiari, în special la cei înstăriți (bogați), fundația casei era făcută din piatră de criș sau cărămidă, pe care se înălțau pereții din chirpici (voioagă). Vatra și podul erau lipite cu noroi (chină), iar acoperișul era din țiglă de dimensiuni mici în formă de solzi de pește (Székely Ludovic). La cei săraci casele erau făcute din pământ bătut. Se făceau cofraje din scânduri, între care se bătea pământul alături de crengi pentru a întări peretele. Pereții erau ridicați până la 2, 8 metri, după care se tăiau ușile și geamurile la casă. La începuturi, casele nu aveau tavan, acoperișul era din paie sau trestie, astfel fumul urca liber în pod impregnând paiele sau stuful, împiedicând procesul de putrezire. În acest fel, acoperișul dura 100—150 de ani.

Mâncarea se prepara pe vatră, așezată în fața cuptorului pe o ridicătură numită *pomnol*. Deasupra cuptorului la nivelul tavanului era așezată *băbura*, (numită *boboșeu* la Fughiu), o împletitură de nuiele în formă de coș lipită cu lut. Acesta avea menirea de a opri și stinge scânteile și de a dirija apoi fumul către pod. La unele gospodării, în special la cele maghiare, băbura era construită din scânduri lipite cu lut și avea formă de trunchi de piramidă (Székely Ludovic). Toate aceste minunății erau rânduite după datina locului de fiecare gospodar. Casa, atât la români, cât și la maghiari, era compusă, de cele mai multe ori, din două camere și o chindă, unde era sediul membrilor familiei. Desigur, numai una dintre camere era locuită și chinda, unde se afla soba (caminița) din pământ cu boboșca (băbură), pe care ieșea fumul în pod. În chindă se aflau: stelajii, cuptorul de pâine (în cuptor încăpeau până la 5—6 pite) (Indrieș Aurel), lavița pe care se pune pâinea, cratițe mari și mici etc. Camera de la uliță, numită și *casa mare*, era camera curată. În aceasta se păstra adevărata comoară a familiei: pernele înflorate, lipideele țesute în război din cânepă, șter-

gurile așezate pe rudă, lădoiul, de obicei colorat cu lalele, adăpostea zestrea gospodăriei. La jumătatea camerei se afla masa, deasupra ei prinsă în grindă era lampa, iar de o parte și de alta — cele două paturi frumos așternute. Deasupra geamurilor erau puse două rânduri de blide frumos colorate.

Și la români, ca la maghiari, casele aveau aceeași structură cu trei încăperi: camera de locuit, tinda și camera de la uliță (camera cea mare sau camera curată). De asemenea, casa mare sau cea curată adăpostea elementele de valoare ale gospodăriei și era foarte frumos întreținută. Aici se aflau două paturi așternute frumos, sub geamuri era rindeiul (ladă din lemn în care se ținea haine), masa la jumătatea camerei cu câteva scaune după ea, după puterea economică a gospodarului, pe pereți erau farfurii cu șterguri și icoane. În tindă se aflau stelajii pentru oale, lavița pentru pâine, cuptorul, mai târziu, precum și caminița (soba de gătit), unde se prepara hrana de zi cu zi și boboșca (băbura), de care am făcut vorbire mai înainte. Camera de zi sau dormitorul era prevăzut cu două paturi pentru adulți și un vâțoc — un fel de pătuț pentru copii, masa și 2—3 scaune (Indrieș Aurel).

Interiorul locuințelor tradiționale din satul Fughiu a evoluat prin extinderea spațiului de locuit, prin îmbogățirea pieselor de mobilier și prin realizarea lor artistică, prin organizarea și combinarea elementelor decorative; textile, ceramică, pictură pe sticlă, obiecte de uz casnic, etc., păstrându-se de-a lungul vremii aceeași unitate de concepție specifică locuinței tradiționale românești. Această unitate a organizării interiorului denotă cum aprecia cercetătorul Tancred Bănățeanu aceleași condiții de dezvoltare istorică, un mod de trai similar, aceeași condiție de viață și gândire, datorită unității etnice (Bănățeanu 1975).

În fața casei se întindea târnațul acoperit din prelungirea acoperișului casei, pe toată lungimea acesteia, iar intrarea în casă se făcea din târnaț prin tindă. Pe târnaț se ținea hambarul cu grâu, iar la un capăt avea o mica încăpere unde se ținea vinul, slănina, butoiul cu varză etc. Mai târziu casele vor avea tavan din scânduri puse între grinzi (Bredean Maria). Ușile și ferestrele caselor erau din lemn și aveau balamale din metal. La casele vechi ușile se închideau cu zăvor din lemn, iar ferestrele erau de dimensiuni foarte mici. Din relatările vârstnicilor am aflat că în loc de geam se utiliza, mai cu seama de către cei săraci, și bășica de porc (Bele Mărioara). Casele la Fughiu erau construite în două ape, având în partea dinspre stradă un fronton pe care se găsesc postamentate vase decorative, ramuri, diverse forme geometrice precum și anul construcției. Aici se vede influența orașului în arhitectură, în special a stilului baroc, un baroc rustic. Casele prezintă puține elemente decorative, în unele cazuri doar stâlpii de la târnaț au cioplituri ornamentale și mici decorațiuni traforate. Multe case, atât ale românilor, cât și ale maghiarilor, erau prevăzute cu pivniță, care se întindea, de obicei, sub camera de la uliță și în care intrarea se făcea fie din târnaț, fie din tindă. Casele în marea lor majoritate erau văcălite cu var de culoare albastră, galbenă sau verde. Construcția casei se făcea cu clacă și de către români și de către maghiari (oamenii din sat, prieteni, vecini, neamuri) cărora li se dădea de mâncare, fără a fi retribuiți pentru munca depusă (Indrieș Aurel). Nu se cunosc în sat, nici la români, nici la maghiari, practici mitico magice, care să alunge spiritele rele, dar se știe că la temelia noii case se pune în semn al prosperității — monezi sau chiar păsări vii, găini, pui sau chiar cocoși. Din cele relatate, doar cei bogați făceau feștanie după terminarea construcției casei, care dura cam o săptămână-două (Indrieș Aurel).

După casă, cea mai importantă construcție era *grajdul*, poiata sau iștalăul, care era rânduitor a avea o singură cameră pentru animale, iar înăuntru la jumătate era un șopru în care se cobora fânul din pod la animale. Sub același acoperiș al grajdului era locul unde

se adăpostea carul (colnița), din care se urca fânul în pod. În acest loc se mai adăposteau grapa, plugul și alte unelte agricole.

Alături de casă și grajd gospodăria din satul Fughiu mai avea în componență cotețul de porci, confecționat din scânduri (potici), cu două compartimente: unul pentru porcii grași și altul pentru scoafa de sămânță, coșara de porumb împletită din nuiiele de alun sau salcie. Până la apariția acesteia porumbul era adăpostit în podul casei.

Sistemul ocupațional

În sistemul culturii populare ocupațiile, ca modalități de valorificare a resurselor naturale și umane, ocupă un loc determinant, întrucât ele se reflectă direct în modul de trai al unui popor, în configurarea unui anumit tip de economie, în structura gospodăriilor și așezărilor, în evoluția generală a culturii materiale și în planul vieții spirituale. Cercetarea ocupațiilor a constituit o preocupare constantă pentru istorici, etnografi, folcloriști, lingviști, geografi etc., dar fiecare a tratat subiectul de pe pozițiile specialității lor, fără a face apel și la datele oferite și de alte științe. Așa s-a ajuns de multe ori la concluzii eronate și chiar la nelămurirea unor chestiuni-cheie. De aceea se impune coroborarea datelor cercetărilor arheologice, istorice, lingvistice, geografice cu cele oferite de sociologie, economie, demografie, biologie, chimie și chiar de o analiză matematică. Considerăm că angajarea unui dialog inter și multidisciplinar poate duce la sporirea optimului de știință în cadrul disciplinelor în cauză.

În cercetarea sistemului ocupațional s-au întrebuințat, de cele mai multe ori, scheme mai mult sau mai puțin mecaniciste, în clasificarea ocupațiilor tradiționale, scheme ce reduceau consistența conținutului informațional. O schemă ieșită din tiparele „cercetării tradiționale” ne-o propune etnograful Ioan Praoveanu, schemă ce privește sistemul ocupațional ca pe un organism viu, în strânsă interdependență. Un sistem format nu numai din „componente” rigide, ci dintr-un ansamblu relațional ce are la bază o matrice criterială, care predispune la o tratare inter și multidisciplinară a ocupațiilor universului rural pastoral.

Folosind drept criteriu de clasificare modul de valorificare a resurselor naturale, I. Praoveanu distinge următoarele tipuri de ocupații tradiționale (Praoveanu 2001: 91):

1. Ocupații nespecializate — clasificate la rândul lor, după ponderea în economia rurală și modul de valorificare a resurselor naturale în:
 - a. ocupații principale, sau de bază — agricultura, (inclusiv pomicultura și viticultura) creșterea animalelor, lucrul la pădure;
 - b. ocupații secundare, sau anexe — albinăritul, vânătoarea, pescuitul și culesul din natură;
 - c. ocupații casnice pentru satisfacerea cerințelor zilnice ale traiului — prelucrarea produselor alimentare, pregătirea hranei, prelucrarea fibrelor textile și confecționarea îmbrăcăminte.
2. Ocupații specializate — meșteșugurile legate de prelucrarea resurselor naturale și a materiilor prime obținute din practicarea ocupațiilor de bază.

În cele ce urmează vom trata aceste ocupații principale și secundare așa cum le-am găsit în documentele vremii și cum s-au păstrat în memoria colectivă a acestor trudituri ai gliei străbune din satul Fughiu.

Ocupații principale

Ocupațiile de bază ale locuitorilor satului Fughiu, ca de altfel ale populației rurale din zona Crișului Repede, au fost *agricultura* și *creșterea animalelor*. Între cele două există o

puternică întrepătrundere și interdependență bazată pe faptul că agricultura constituie o sursă a bazei furajare a animalelor, iar creșterea animalelor asigură necesarul de îngrășă-minte naturale fertilizării unui sol sărac în substanțe bio-nutritive. Există între cele două o complementaritate funcțională ce le impune o interdependență totală. Mai mult, am spus-ne, creșterea animalelor reprezintă și un aport consistent la necesitățile cotidiene de hrană, îmbrăcăminte etc., dar și o sursă de materii prime pentru meșteșugurile populare (Todinca 2009: 32).

Agricultura

Din conscrierile urbariale și din registrele de dijmă rezultă că și strămoșii celor de azi din satul Fughiu se ocupau cu agricultura, ce-i drept pe scară mult mai redusă decât în zilele noastre, dar cultivau orzul și grâul, iar de pe la mijlocul sec. al XVIII-lea porumbul și cartoful, dar și de viticultură, fiind foarte buni viticultori. Din registrele de dijmă observăm că locuitorii din Fughiu, precum și din alte sate, plăteau dijma și nona din *vin*, adică a zecea și a noua parte, obligația fiind mult mai împovăraătoare pentru populație și mai benefică pentru cetate¹. Rezultă de aici că locuitorii din Fughiu erau mari viticultori, dar nu avem o justificare a faptului că nu figurează în registrele de dijmă, nici din produse și nici din animale mici, având în vedere poziția geografică a satului, la 10—15 km de cetate; o ipoteză plauzibilă în acest sens ar putea fi solicitarea locuitorilor, în schimbul anulării unor obliga-ții, la lucrările de reconstrucție a cetății Oradea, care s-au derulat în perioada principilor Ștefan și Cristofor Bathori. Cu cheltuieli aprobate de dieta Transilvaniei, cetatea s-a con-struit sub forma bastionară, păstrată până în zilele noastre (Borcea, Gorun 2007: 123-127).

Satul *Fughiu* figurează numai la dijma din vin, după cum urmează:

- În anul 1580, la Casa Pinczehell, satul Fughiu, a predat 1396 ciubere de vin drept dijmă și nonă, alături de alte 10 sate din jurul orașului Oradea, între care Osorhei cu 419 ciubere, Cheri cu 116 ciubere, Seleuş cu 474 ciubere etc. (A.N.S.J.BH., d. 2608: 38)².
- În anul 1581, la casa Pintzehell, locuitorii din Fughiu au predat 1505 ciubere și 4 cânți de vin drept dijmă și nonă, alături de alte nouă sate între care Osorhei cu 4525 ciubere de vin (A.N.S.J.BH, d. 2614: 43, 54)³.

În registrul din anul 1687 găsim menționat satul *Fughiu* (*Fugy*) alături de următoarele sate din zonă: Oșorhei, Săldăbagiu de Munte, Alparea și Cheri. În Fughiu sunt nominali-zați locuitorii cu producția din cereale după cum urmează:

- judele Andreas Kosa; Andreas Kiss cu 36 de cruci (c), 9 snopi (s); Bokor Vanyai — 25 c, 9 s; Paulus Szabo — 40 c, 2 s; Ioannes Varga — 33 c, 3 s; Ștefanus Toth — 26 c, 3 s; Ștefanus Simon — 27 c, 6 s; Ioannes Botos — 46 c; Michael Pirculy — 28 c, 3 s; Ștefanus Pirculy — 14 c, 1 s; Ioannes Nagy — 26 c; Ioannes Kiss — 31 c.
- Producția totală de grâu a locuitorilor, după cum rezultă din registrul de dijmă din 1687, se ridică la aproximativ 332 de cruci, din care dădeau dijmă 33 de cruci de grâu. Producția totală de vin înregistrată era de 81 tine sau ciubere, din care se lua dijma. Judele satului Andreas Kosa nu figurează cu producție pentru că era scutit de dijmă.

La aceștia se adaugă și următorii patru jeleri, care, neavând semănături de dijmuit, plăteau câte 9 dinari, taxa numită banii creștinătății; Ioanes Vonkucs, Paulus Toth, Andreas Bajnok, și Ioanes Varga, suma datorată de ei ridicându-se la 36 de dinari (A.N.S.J.BH, d. 2618: 58-89, 81)⁴.

În anul următor, 1688, sunt tot mai puține satele cuprinse în registrele de dijmă, ca

apoi în anii 1689—1692 satele din vecinătatea estică a cetății Oradiei, împreună cu Fughiu, să fie omise din registre, în multe cazuri făcându-se mențiunea că dijma nu s-a putut colecta datorită lipsurilor și sărăciei locuitorilor sau pentru că aceștia și-au părăsit satele datorită blocadei instituită asupra Oradiei (Mudura 1979: 62).

Documentele vremii mai relatează că în anul 1699, locuitorii din Oșorhei, pe lângă producția din hotarul propriu, mai au și în hotarul satului *Fughiu* 270 cruci de grâu (Ștefănescu 1995: 199-213). Din păcate, și fără să avem o explicație plauzibilă, aceasta este singura mențiune pe care o avem în legătură cu satul Fughiu în aceste registre de dijmă.

Cumpăna dintre secolele XVII—XVIII, după cum apreciază istoricul Barbu Ștefănescu, „*nu este doar o simplă translație, ci mai degrabă poate fi vorba de o translație între două lumi, adică trecerea de la o îndelungată perioadă de grele încercări, cu factori perturbatori de tot felul, la una de relativă liniște și stabilitate care să-i asigure țăranului bihorean continuarea vieții de zi cu zi, cu normele și cutumele ei spre o nouă societate cu tendințe de modernizare*” (Ștefănescu 1992: 115-116).

De remarcat, în conșcrierile din anii 1731 și 1735 (archives.hungaricana.hu/en/urbanium/hu-mnl-ol-e-156-fasc.O17-n009/e, p. 40-42) conșcriptorii au consemnat observații destul de dure la adresa locuitorilor din Fughiu, subliniind că aceștia nu au suficientă preocupare pentru ogoare, vii și fânețe, ci mai degrabă acolo unde apar arbuști îi lasă să crească. Tuturor le place însă să se plângă de îngustimea ogoarelor, dar nimeni nu se mobilizează la lucrări de defrișare, motiv pentru care merită mai degrabă să fie îndepărtați din acest loc, decât să îi păstreze, și această posesiune, precum și altele, să poată fi populată cu locuitori de etnie germană. Anii care au urmat denotă că țăranii au reușit să-și sporească suprafețele arabile și fânașul, dar ei se preocupau în mod deosebit de stăvilirea inundațiilor Crișului, mai ales în locurile unde obișnuia să se inunde.

Preocuparea lor era justificată pentru că pagubele erau foarte mari. Ani la rând, fânașul le-a fost compromis în așa măsură încât chiar provizorul domeniului, care deținea în sat fânaș de 170 de care de fân, în anul 1752 a cedat în favoarea țăranilor suprafața de 50 de care pentru a-și putea întreține animalele. În Tabelul de mai jos, se observă că numărul animalelor de tracțiune era redus raportat la numărul familiilor:

Anul	1715	1718	1719	1720	1722	1725	1731	1735	1752
Cai	—	11	6	—	6	10	17	7	—
Boi	—	36	24	—	32	45	52	37	48

Creșterea generală a populației reclama însă și o creștere corespunzătoare a masei alimentare, care la acea vreme se putea realiza numai prin extinderea suprafețelor cultivate, printr-o agricultură extensivă, țăranii neavând la îndemână alte mijloace, iar stăpânii încă nu făceau investiții în acest sens. Deci, și la începuturile Epocii Moderne vorbim de o agricultură „*devoratoare de spațiu*”, o condiție „*sine qua non*” pentru asigurarea existenței populației, mai ales în zonele înalte (Ștefănescu 1998: 138-141). Principalele soluții pentru a acoperi „*foamea*” de pământ, atât a țăranului, cât și a stăpânului, erau *defrișările* și *desțelenirile*, executate, în primul rând, asupra terenurilor cotropite de tufișuri, mărăcini, spini și subarboret și mai ales asupra prediilor, pentru a fi introduse în circuitul agricol (Ștefănescu 1995: 141-151).

Acest lucru îl constatăm și în satul Fughiu. Numai prin defrișări, în anul 1720, suprafața arabilului a ajuns la 55 iugăre la cele 32 de familii.

Nu putem vorbi de o suprafață îndestulătoare, nerevenind nici două iugăre la o familie, dar se consemnează însă și îmbunătățiri în ce privește calitatea solului, adică este de fertilitate bună, după o câblă semănată și două arături, cu 4—6 boi, producția era de 4 câble. Înseamnă că pământul a fost lucrat bine și probabil gunoit. La fel și fânațul ajunge la 31 iugăre și produce fân de bună calitate, dar este puțin. A crescut și suprafața plantațiilor de vie de bună calitate. După o suprafață de un săpător (1/4 iugăr) se obțineau ușor 4 urne (42 litri — urna) de vin, o urnă fiind evaluată la 1 fl, 70 cr.

Am observat că hotarul satului dispunea de suprafețe considerabile, care necesitau defrișare pentru a putea fi cultivate. Dar defrișarea trebuia făcută și urmărită ritmic aproape de la an la an, pentru că tufișurile, mărăcinii și subarboretul aveau o apreciabilă forță biologică și se extindeau cu repeziciune, astfel chiar locurile curățate odată erau amenințate de a deveni din nou locuri sălbatice. Țăranii executau lucrările de defrișare, atât în folosul lor pentru a spori suprafețele cultivabile cât și pentru fiscul regal care și-a amenajat aici terenuri alodiale, e drept, în suprafețe destul de reduse, doar 14 iugăre teren arabil și până la 150 iugăre fânaț. Conscriptorii consemnează că satul are puțin teren de cultură și fânaț, și, de aceea nu pot crește animale în bune condițiuni și nu pot efectua suficiente lucrări agricole, iar o parte din terenul arabil este de mult timp plin cu sălcii și arbori și fânațul este expus inundațiilor. În anul 1735 spre exemplu, fiscul avea în perimetrul satului Fughiu un fânaț de 100 de iugăre, dar pentru că a fost năpădit de tufișuri și mărăcini se poate spera doar la o producție de 30 de care de fân. Pentru a readuce fânațul la o stare productivă, conscriptorii i-au recomandat provizorului să se treacă de urgență la executarea unor lucrări de defrișare.

În ce privește plantele de cultură, este menționat în primul rând grâul curat, grâul în amestec, ovăzul și porumbul. Grâul rămâne cereala de prestigiu, este etalonul bunăstării, având statutul de „*plantă de civilizație*”, atât ca element de bază, cât și ca simbol al spiritualității, pâinea de grâu nelipsind în momentele importante din viața omului și a comunității (Ștefănescu 2001: p. 54-56).

Între anii 1660—1692 călătorul turc Evlia Celebi, vorbind despre produsele din jurul Oradiei, arată că „are o calitate de grâu fără mustăți care este admirat și din acesta se face pâine albă care este ca prăjitura hebebi” (Celebi 1937: 30).

Sub alt aspect, grâul este o plantă sensibilă și pretențioasă, care reclamă pământ de bună calitate sau gunoie periodică, ceea ce nu se face în mod obligatoriu în cazul altor cereale, de aceea se spune că grâul a supus oamenii la o existență aspră, adică „*grâul care-l hrănește pe om a fost în același timp și călăul lui*” (Ștefănescu 1995: 192).

Întrucât grâul nu întotdeauna dădea randamentul scontat și nu se putea semăna în orice condiții, țăranii, pentru a-și asigura existența, au fost nevoiți să însoțească cultura grâului cu cea a altor cereale păioase, adică să cultive amestecurile de cereale cu calități asemănătoare, cum era grâul cu secara, și orzul cu ovăzul. În documente, amestecurile sunt consemnate sub denumirile de „*frugum și frumentum*”, grâul este numit „*trificum*” și „*trificum puri*.” Nu sunt consemnate semănături individuale de orz, secară și mei. Probabil se foloseau numai în amestec.

Cultura cerealelor păioase este urmată îndeaproape de cea a orzului, ovăzului, meiului și a porumbului, această plantă de proveniență americană, care s-a impus rapid în Europa și a intrat cu ușurință în toate combinațiile alimentare ale vremii. În Bihor cultura porumbului s-a generalizat în timp relativ scurt, porumbul fiind preluat ca un element de bază pentru hrana populației și creșterea animalelor. A devenit chiar un substitut al grâului, cu

timpul consumându-se în unele zone mai mult pâinea din porumb și mămăliga românească, devenind astfel „prima hrană și cea mai generală a națiunii valahe” determinând prețul celorlalte cereale (Stefănescu 2001: 58, 1995: 229).

În Fughiu, la anul 1731, țăranii erau îndemnați ca în situația când rămân sesii părăsite, pe aceste locuri să cultive *porumb și varză*, iar în anul 1735 se spera ca din producția locuitorilor să se obțină drept nonă (a noua parte) 15 câble de cereale păioase și 8 câble de porumb. În anul 1752, locuitorii au avut de asemenea semănături de grâu, ovăz și porumb, după care se spera nona la 6 câble de grâu, o câblă ovăz și 20 câble porumb în știuleți, de unde deduceau că producțiile de cereale erau destul de modeste (arhives.hungaricana.hu/en/urbarium/hu-mnl-ol-e-156 — fasc.017-n 009/q; fasc. 023-n 004; fasc. 080-n 006/b).

Inițial, porumbul s-a cultivat în intravilane, în grădini, unde era scutit de la nonă și dijmă, apoi a intrat în cultura mare în extravilan. Odată cu porumbul s-a generalizat și cultivarea fasolei și a dovleacului în lanurile de porumb. În Fughiu nu am găsit menționate în documente aceste culturi în prima jumătate a secolului al XVIII-lea, probabil, pentru că erau în cantități mici și nu se percepea nona.

La începutul secolului al XVIII-lea s-a introdus și cultura cartofului pe valea Crișului Repede. Primele culturi de cartofi apar prin anul 1788 și la Fughiu (Borovsszky 1901: 565). La sfârșitul secolului al XVIII-lea s-au răspândit culturile de tutun, cele de rapiță și de hamei.

Culturi nelipsite pentru gospodăria țărănească erau, de asemenea, inul și cânepa, produse indispensabile pentru confecționarea diverselor articole de îmbrăcăminte. Și aceste produse erau dijmuite sau, la înțelegere cu locuitorii, se presta un oarecare număr de saci. În anul 1752, satul Fughiu dădea 22 de saci confecționați din cânepă.

Pe lângă cultura pământului și creșterea animalelor locuitorii se ocupau și cu cultura viței-de-vie. În sat exista un promontoriu în care o anumită suprafață era a stăpânului, iar locuitorii aveau parcele de vie. În anul 1722 se consemna că promontoriul, în mare parte, este pustiu și necultivat. Se făcea mențiunea că promontoriul este de altfel mic în totalitate, pentru că, se pare, că pe vremea ocupației turcești (secolul XVIII) o treime din el a fost ocupat de promontoriul din Oșorhei și că acum se studiază posibilitatea stabilirii hotarului în mod corect pentru a nu se pierde venitul după nona din vin. Acum nona era de aproximativ 25 tine de vin, evaluat la 500 fl.

Până la mijlocul secolului, suprafața promontoriului a crescut și posibil și productivitatea, din moment ce nona se ridica la 90 de tine de vin. În plus, în acest promontoriu exista și o vie domenială de aproximativ 120 săpători, după care se obținea o producție de 350 tine de vin. În via stăpânului era construit un edificiu din lemn pentru adăpostul lucrătorilor în timp de ploaie și o căsuță mai mică necesară pentru adăpostul oficialilor pe timpul culesului viei (arhives.hungaricana.hu/en/urbarium/hu-mnl-ol-e-156, fasc. 080-n 006/b, p. 31-34). În ce privește pomii fructiferi, se menționează că există și la vie și în sat, în intravilan, dar nu sunt mulți și sunt numai pentru propriile nevoi ale locuitorilor.

Odată cu mijlocul secolului al XIX-lea au început măsurile de îndiguire și asanare a Crișului Repede, fapt ce a eliberat noi teritorii pentru agricultură, fânețe și pășuni (Borovsszky 1901: 262-263). De asemenea cultivarea zarzavaturilor s-a răspândit relativ devreme în zonele limitrofe cetății Oradea, inclusiv în satul Fughiu. Astfel, același Evlia Celebi scria că ”zarzavaturile nu lipsesc nici vara, nici iarna”, el făcea referire mai cu seamă la producția mare de varză (Celebi 1937: 30).

La lucrările de semănat și grăpat inițial s-au folosit numai unelte de mână, precum săpăliga, sapa, hârlețul (arșeul) din lemn și fier. La acestea s-au adăugat uneltele cu tracțiune

animală, în primul rând plugul, cu corman fix, brăzdarul asimetric, fiind ascuțit într-o singură parte, unde tăia brazda. La început acesta era din lemn, iar mai târziu cu cuțitul din fier. Acestea necesitau o forță mare de tracțiune, în general se utilizau 2—4 boi sau bivoli. Pe la sfârșitul secolului al XIX-lea începe introducerea plugului din fier. Grapa, numită și *boroană*, la Fughiu (Bredean Maria), era folosită la netezirea terenului și acoperirea boabelor, era confecționată din spini și pentru a mai mări eficiența pe aceștia se așezau bolovani de piatră. Mai târziu grapele erau confecționate din lemn de esență tare cu colți ascuțiți din lemn de corn. Pe la sfârșitul secolului al XIX-lea au apărut în zonă și grapele cu colți din metal.

Pentru adunatul recoltei de grâu se folosea secera, de unde și denumirea de secerat, și abia mai târziu cu coasă. Pentru treierat la început se folosea îmblăciul (era format dintr-o bătă lungă de 1,50 m, ce avea legat la capăt, cu o împletitură de piele, o bucată mai scurtă de lemn 0,50 m), apoi caii. În primul caz snopii erau așezați roată cu spicele spre centrul ariei, după care 2—3 oameni băteau snopii până cădeau boabele. Pentru trăieratul cu caii se bătea un par în mijlocul ariei și se așezau snopii în jurul acestuia, iar peste ei erau mănăți caii, legați de parul din centru. Ceea ce rămânea era vânturat cu lopata, apoi cu ciurul în bătaia vântului, până la alesul boabelor (Bredean Maria). Amestecul de grâu și pleavă rezultat se *ciuruia* manual cu ciurul sau mai exista o vânturătoare acționată manual de doi bărbați care alegea grâul din pleavă și paie. Mai târziu, treieratul grâului la Fughiu se făcea cu batoza cu cazan de foc (gheep). Într-un cazan se făcea foc cu lemne, iar de acolo era pusă în funcțiune sub presiunea apei batoza. Acest tip de batoză era mai performantă, ea alegea grâul având și ciur. Acestei instalații de treierat i-a urmat batoza cu tractor, care a persistat până prin anii 1990, când a fost înlocuită cu combina.

La începuturi grâul se recolta cu coasa, se făceau mănunchi, apoi era legat și făcut snopi, iar snopii cruci (călchii) erau transportați la arie, unde se făceau stog. Trebuie spus că drumul grâului de la sămânță și până la scoaterea pâinii din cuptor stă sub semnul crucii. La semănat, când se ultuia, adică se amesteca cu piatră vânăță și apă sfințită, se descânta și se făcea semnul crucii, când se semăna se aruncau din sac cu mâna tot încrucișat în semn de cruce. Călchiele (când se făceau din snopi) aveau semnul crucii, iar când se începea a construi stogul, primii snopi erau puși, de asemenea, în formă de cruce. Pâinea când se scotea din cuptor înainte de a se mânca din ea, era făcut semnul crucii cu cuțitul.

Drumul grâului trecea pe la instalațiile de măcinat numite mori. Acestea erau amplasate fie pe ape curgătoare, fie în locuri speciale în sate sau la marginea lor.

Alături de grâu, porumbul se cultiva pe scară largă în Fughiu, cu toate că necesita un efort mai mare. După ce creștea, acesta se prășea de două ori cu sapa pentru a nu fi invadat de buruieni. Culesul se făcea în clacă, culegându-se știuleții împreună cu pănușile, iar seara în clacă se despuia de pănușă.

Cânepa, ca planta tehnică, se cultiva și ea la Fughiu, atât de către maghiari, cât și de către români, pe suprafețe întinse în trecut, fiind principala furnizoare nu numai de fibre vegetale, ci și de semințe oleaginoase. Cânepa fiind și o plantă productivă și care se prelucra mai ușor, puține au fost gospodăriile care să nu aibă o cânepiște: mai mică sau mai mare, în funcție de numărul membrilor de familie (Petrică Maria). Cânepa se mai semăna și prin porumbiști, unde creștea viguroasă, furnizând fibre mai lungi și mai groase, întrebuințate pentru confecționarea funiilor, cu numeroase destinații gospodărești, precum și mai multe semințe, folosite nu numai la extragerea uleiului, ci și la prepararea unor mâncăruri.

Tulpinile cu flori bărbătești, cânepa de vară, se culegea după polenizare, iar cele cu flori femeiești, cânepa de toamnă, abia după ce făceau semințe. Primele se smulgeau fir cu

fir, se legau în mânuși, și după ce se termina culesul, se duceau la topit, în bălți care rezultau în urma făcutului de voioagă, sau la criș. La Fughiu mai toată comunitatea ducea cânepa la topit în Criș, acesta fiind mai aproape. Cânepa de toamnă se usca după ce se culegea, apoi se băteau vârfurile florifere cu maiul ori cu un băț și chiar cu îmblăciul, dacă era mai groasă și mai multă, ca să se scuture semințele, după care se ducea la topit (Szekely Ilona).

În apele mai calde din timpul verii, cânepa se topea mai repede și mai bine, iar în cele reci din toamnă — mai încet, de aceea de multe ori tulpinile se culegeau deodată, înainte de coacerea seminței, ca să nu se usuce prea tare cele de vară. Pentru sămânță se cultiva cânepă prin porumbiști.

După ce se topea, cânepa se spăla, se usca, pregătindu-se astfel pentru melițat. În zilele însorite începea melițatul, răsunând în tot satul limbile melițelor. Se lua din mânuși cât cuprindea mâna, se frângeau tulpinile bine uscate pe meliță, pe alocuri cu melițoiul mai solid decât unealta comună folosită pentru separarea fibrelor de puzderii. Cum se termina mânușa, se răsuceau ușor și se îndoiu fibrele, ca să nu se amestece și să se încălcească cu mânușile următoare (Petrică Maria).

După ce se termina melițatul, se trecea la a doua fază de prelucrare și anume, selecționarea fibrelor în vederea pieptănăturii. În urma pieptănăturii și periatului fuioarele se împărțeau în mai multe părți. Se alegeau trei categorii: fibrele lungi formau fuiorul, din care se torceau fire mai subțiri și mai tari pentru urzeală și pânză mai fină, fibrele mijlocii, din care se torceau firele pentru băteala obișnuită a pânzei și textilelor de casă, și fibrele mai scurte și încălcite, numite câlți, din care se torceau fire mai groase, pentru băteală la saci, cenușere, obiele, scutece etc.

Operațiile următoare erau: rășchiatul, adică transformarea firelor în „jirebii” (sculuri) în vederea albirii. După albire urma depănarea cu ajutorul „vârtelnițelor”, jurebia transformându-se în ghem, în vederea urzirii. Urzirea avea loc pe urzoi, montați fie în grindă, fie în ocol. După urzire urma învelitul, adică punerea pe război a „numărăturilor”. Învelitul pe sulul războiului se făcea de către un bărbat necăsătorit, care după terminare ieșea afară în „drum” cu „răstăul” pe frunte și cu ochii închiși pentru a-și vedea ursita. Când deschidea ochii, dacă vedea bărbat, atunci în iarna respectivă se însura, iar dacă vedea femeie, trebuia să mai aștepte până la anul. Învelitului îi urma neveditul, prin ițe și spată, apoi putea începe țesutul.

Toate aceste operațiuni sunt apanajul muncii femeii, care participă sub imperiul practicilor și riturilor, mitico-magice, implicându-se pe tot parcursul drumului cânepii de la sămânță la pânză (Petrică Maria).

Instrumentul încărcat de mister cu ajutorul căruia se produc textilele este „războiul de țesut” — un instrument pe cât de simplu, pe atât de complex și ingenios. Operațiunile specifice și care se realizează prin intermediul lui sunt învelitul, neveditul și țesutul propriu-zis. Odată cu „învelitul” intră în acțiune „războiul de țesut” — când are loc înfășurarea fibrelor de urzeală pe sulul din spate al războiului, introducându-se totodată vergi (nuiele de alun sau de corn). În acesta se țesea pânză, necesară producerii straielor de muncă și sărbătoare, traiste, desagi, saci, șterguri, fețe de masă etc.

Cele care țeseau, în special femeile, nu erau școlite la „înalte școli de țesătorie”, ele au deprins meșteșugul de la bunici, mame, într-un cuvânt — de la strămoși.

Astăzi, când industria textilă oferă o gamă variată de produse, acest „instrument tainic” și-a încetat activitatea, devenind istorie. Îl mai găsim prin muzee, în magazinele de antichități sau prin târguri.

Note

- ¹ Nona a fost o obligație feudală a țăranimii iobage față de stăpânii de pământ, legiferată prin decretul regelui Ludovic I al Ungariei, în anul 1351. La fel ca și dijma, se percepea din semănături și din vin. Obligația este prevăzută și în statutele Capitlului din Oradea, din anul 1374. Datorită rezistenței țăranimii și chiar a unor stăpâni de pământ, s-a generalizat mai întâi nona din vin, care atingea un segment mai îngust din populație și nu afecta atât de mult situația economică. Vezi L. Demeny, *Introducerea nonei în Transilvania*, în Revista Studii, nr. 5, 1960, p. 35-38.
- ² Un ciubăr=42 de litri.
- ³ Tot în acest registru, la dijma din produse figurează satul Ineul de Criș cu o producție de 52 clăi de grâu, iar 4 locuitori plăteau banii creștinătății, neavând semănături, iar alți 7 plăteau banii secerișului pentru că se foloseau de secerători.
- ⁴ Unele sate de pe Valea Crișului Repede au avut mult de suferit din cauza grindinei care a distrus în principal culturile de grâu și viță de vie, lăsând localități întregi fără principalele mijloace de subsistență.

Lista informatorilor

Bele Mărioara 64 de ani, Fughiu.

Bredean Maria, 79 de ani, Fughiu.

Indrieș Aurel, 88 de ani, Fughiu.

Petrică Maria (născută Fechete-Negreanu), 80 ani, Fughiu.

Székely Ludovic, 84 de ani, Fughiu — decedat în timpul redactării lucrării.

Szekely Ilona, 77 de ani, Fughiu.

Petrică Maria (născută Fechete-Negreanu), 80 ani, Fughiu.

Dosare de arhivă

A.N.S.J.BH. Fond Episcopia romano-catolică Oradea (E.R.C.O.). Acte economice, dosar 2608, p. 38 (un ciubăr=42 de litri).

A.N.S.J.BH., Fond Episcopia romano-catolică Oradea (E.R.C.O.). Acte economice, dosar 2614, p. 54. Tot în acest registru, la dijma din produse figurează satul Ineul de Criș cu o producție de 52 clăi de grâu, iar 4 locuitori plăteau banii creștinătății, neavând semănături, iar alți 7 plăteau banii secerișului pentru că se foloseau de secerători. Ibidem, p. 43.

A.N.S.J.BH., Fond Episcopia romano-catolică Oradea (E.R.C.O.). Acte economice, dosar 2618, p. 81; Unele sate de pe Valea Crișului Repede au avut mult de suferit din cauza grindinei care a distrus în principal culturile de grâu și viță de vie, lăsând localități întregi fără principalele mijloace de subsistență.

A.N.S.J.BH. Fond Episcopia romano-catolică Oradea (E.R.C.O.). Acte economice, dosar 2618, p. 58-89.

Referințe bibliografice

Bănățeanu T. Arta populară bucovineană. București: Editura „Suceava”, 1975.

Bănățeanu T. Prolegomene la o teorie a esteticii arte populare. București: Editura „Minerva”, 1985. 336 p.

Blaga L. Poezii. București: Editura „Minerva”, 1986. 382 p.

Blaga L. Trilogia culturii. București: Editura „Minerva”, 1985. 422 p.

Borcea L., Gorun Gh. Istoria orașului Oradea. Oradea: Editura „Arca”, 2007. 510 p.

Borovszky S. Bihar vármegye és Nagyvárad. Budapest, 1901. 414 p.

Călători străini despre țările române. Vol VI. București: Editura Științifică și Enciclopedică, 1976. 822 p.

- Celebi E. Despre ocuparea cetății Oradea de către turci în anul 1660. Oradea: Editura „Sonnenfeld”, 1937. 32 p.
- Herseni T. Prolegomene la teoria sociologică. București: Editura Științifică, 1969. 198 p.
- Levi-Strauss Cl. Antropologie structurală. București: Editura „Politică”, 1978. 486 p.
- Mozes T. Zona etnografică Crișul Repede. București: Editura „Sport-Turism”, 1984. 200 p.
- Mudura Gh. Populația localităților de pe cursul superior al Crișului Repede la sfârșitul secolului al XVII-lea și prima parte a secolului al XVIII-lea, în: Aleșd 1904—1979. Oradea, 1979.
- Praoveanu I. Etnografia poporului român. Pitești: Editura „Paralela 45”, 2001. 298 p.
- Șeuleanu I. Poezia populară de nuntă. București: Editura „Minerva”, 1985. 221 p.
- Ștefănescu B. A da glas tăcerilor. În: Monografia județului Bihor. Vol. 2: Satul bihorean. Oradea: Editura „Arca” (Editura Universității din Oradea), 2010. 267 p.
- Ștefănescu B., Chiriac A., Goman I., Nistor S. Agricultură, meșteșug și comerț la locuitorii zonei Beiușului în secolele XVIII—XX. Oradea: Editura Universității din Oradea, 2001. 346 p.
- Ștefănescu B. Lumea rurală din Crișana între Evul Mediu și Modern. Oradea: Editura Universității din Oradea, 1998. 251 p.
- Ștefănescu B. Lumea rurală și criza agrară din Crișana la cumpăna veacurilor XVII—XVIII. În: Crisia, XXII, Oradea, 1992, p. 115-138.
- Ștefănescu B. Tehnică agricolă și ritm de muncă în gospodăria țărănească din Crișana (secolul al XVIII-lea și începutul secolului al XIX-lea). Vol II. Oradea: Fundația Culturală „Cele Trei Crișuri”, 1995. 305 p.
- Todinca V. Universul pastoral, cultură și civilizație. Cluj-Napoca: Editura „Eikon”, 2009. 205 p.

Resurse electronice

- arhives.hungaricana.hu/en/urbarium/hu-mnl-ol-e-156 — fasc.O17-n 009/e, p. 40-42.
- arhives.hungaricana.hu/en/urbarium/hu-mnl-ol-e-156 — fasc.O17-n 009/q; fasc. 023-n 004; fasc. 080-n 006/b
- arhives.hungaricana.hu/en/urbarium/hu-mnl-ol-e-156, fasc. 080-n 006/b, p. 31-34.

Vasile TODINCA, cercetător științific I, Muzeul Țării Crișurilor, Oradea (România).
E-mail: todinca_vasile @yahoo.com

THE CULINARY OF THE GYPSIES / ROMA IN BULGARIA — INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE BETWEEN TRADITION AND MODERNITY

Evgenia IVANOVA, Velcho KRASTEV
Regional Historical Museum town of Stara Zagora, Bulgaria

Summary

The cuisine of the Gypsies living in Bulgaria is part of their cultural heritage and more specifically of the knowledge and customs related to nature and the universe. The aim of the paper is to present the safeguarding of the ethnic culinary traditions as part of the intangible cultural heritage of the group and their current state of preservation. Our field work, conducted for over 20 years, provided an opportunity to search for and systematize information about the changes in the cuisine in the second half of the twentieth and in the early twenty-first century as a result of new socio-economic conditions, influenced by the environment, mobility and migration in the modern global world. Examples of the dynamic of the changes are presented for different periods and various Gypsy groups. Our research shows that Gypsies manage to preserve their traditional cuisine mainly through the continuity of the family setting. The dishes are passed down through the generations by the women in the family. Gypsy cuisine, despite the influence of various social and economic processes, is one of the preserved elements of the ethnic cultural heritage.

Keywords: Bulgaria, Gypsies, Cuisine, intangible cultural heritage.

Introduction

Culinary art is part of the cultural heritage of different ethnic groups in Bulgaria, related to knowledge and customs that relate to nature and the universe. It reflects the traditions of nutrition, established in our centuries-old history under the influence of various circumstances — historical and socio-economic development, geographical and climatic conditions, demographic change, communication and the impact of others on nutrition, customs, culture, life, religion.

The study, preservation, preservation and socialization of the culinary heritage, especially that of the minorities in our country, is largely unexplored, the factors influencing it have not been studied, no concept for its protection has been developed. In part, activities are underway to collect and record recipes, publishing them in separate independent publications. Culinary exhibitions, presentations and festivals are a traditional place for displaying. In the last decade, the culinary tradition of some ethnic groups has become the subject of scientific research given its cultural influence in individual regions (Nazarska 2014: 13, 230-231).

In this paper we will look at how we have studied the culinary traditions of Gypsies/Roma from different groups have been preserved as part of the intangible cultural heritage of the ethnic group and what is their current state. Our interest in this topic dates back to about twenty years, when visiting Gypsy/Roma family or traditional holidays, visiting their homes, we tried their typical dishes. We started recording not only recipes, but also the way of preparation, the typical customs of the group, related to both everyday life and holidays. Our first respondents were elderly women who took us back in time with their stories of how

it is preserved and how the tradition continues to be observed. The result of our research work is the book „Vidritza or 77 recipes from gypsy cuisine” published in 2007 (Ivanova, Krastev 2007) (Obr. 1). We continued to search for and systematize information about the changes in their cuisine that occurred in the second half of the twentieth and early twenty-first century as a result of new socio-economic conditions, mobility and migration in today's global world. Part of it has been published in our articles on various topics (Ivanova, Krastev 2014: 226-246; Ivanova, Krastev 2017: 196-205; Ivanova, Krastev 2019: 416-423).

Our thesis is that the traditional food of the Gypsies/Roma, despite the influence of various socio-economic processes, is one of the preserved elements of their cultural and historical heritage. The considered facts concern separate Gypsy/Roma groups and are traced in their dynamics during the different periods. We cover the time from the 1930s to the present day. In the initial decades, the transition from tradition to modernity took place among the Gypsies/Roma.

Gypsies/Roma, living for centuries in the Bulgarian lands, retain over time their groups with their own ethno- and socio-cultural characteristics. Historically, different levels of metagroup associations and subgroup subdivisions have been observed, each with its own local differences and processes of change. Wandering or sedentary, the professional specialization of individual gypsy groups has been preserved for decades, and for some for centuries. Many of them get their group endonym from the craft they work in¹. Heterogeneous in terms of religion, they are mainly Christians and Muslims (professing both orthodox Sunni Islam and heterodox Islam — Alevis). Forced by circumstances to live among other ethnic groups, Gypsies/Roma are very adaptable to their environment and inevitably accept part of it as their own. Their calendar and family ritual system, of which the table is a part, is a mixture of pagan, Christian and Muslim rites and customs and is strongly influenced by the traditions of others.

The daily meal of the Gypsies/Roma and the natural cycle

The daily table of the Gypsies/Roma is reflected in several factors — whether the group is wandering or sedentary, permanent residence — in town or village, its specific characteristics. Transformations also occurred with the new economic and socio-political situation in Bulgaria in the second half of the twentieth century (the period from 1944 to 1989, the so-called socialism) and again at the end of the century and the beginning of the XXI century after the democratic changes.

Gypsy/Roma cooking is agricultural in the sense that it is based on the products produced in the village and naturally — on the fact that they are taken ready-made from nature. This is a tradition from the years of *katunarstvo*, and after the constant forced or voluntary settlement of all gypsy groups in the 60s of the twentieth century, most settled in the villages. In recent years, their specific daily routine, associated with constant movement and care for food, affects both the technology of cooking and the ingredients used. Most often, the general heat treatment is done on all products together — a technique used by future generations (Obr. 2). The nomads and the people living in the villages use for cooking the products of the season, which nature gives ready-made. For example, the *Miners/Whitlers/Lingurars* (Christians, the locals call them “Wallachian gypsies”) in the spring prepare dishes of nettle, amaranth (latin), dock, milkweed, *chaerophyllum* (latin), green plums, snails. In the old days they were only for quick consumption (stews, soups, gruels, fried snails, etc.), but probably under the influence of the surrounding Bulgarian population after settle down, began to preserve (usually only with salt and water) for the

off-season — sour chaerophyllum, sauerkraut. In the autumn, the *Demirdji* (Christian gypsies) and the *Horohane/millet* (Muslim gypsies) widely use chestnuts and dried broad beans — they make mezenlik from them, chestnut stew, chestnuts with leek, dry broad beans stew. *Laho* (Gypsy Christians from the Stara Zagora region) at that time prepared walnut meatballs, and nettle gruel — from early spring to late autumn. For them, flour is the main product in the dishes — flour soup, old bread soup, trahana. Nowadays, flour soup is very often made instead of water with sauerkraut juice.

Today, most daily recipes are preserved in the family tradition, but are prepared mainly by older women. Probably in the past these simple dishes with natural products were imposed by necessity. Changes in supply and lifestyle gradually put them in the background.

Meat — poultry, mutton, pork — is also present at the table of the Gypsies/Roma. Meat dishes are usually cooked without added fat. Fatter meats are used, which are stewed in their own fat. Thus, to a large extent, the specific aroma of the meat remains.

Particularly impressive are the different group preferences for the use of green spices. They do not differ from those in Bulgarian cuisine, but the nuances are that they are placed on different dishes and give them a different flavor (for example, *Ficheres* in Stara Zagora region season each dish with mint, and *Thracian tinsmiths*² — with savory). There is also a kind of combination of products (for example, in the *Demirji* — rice with potatoes, in the *Ficheri* — mutton with sauerkraut, broad beans/green beans with mutton, in *Laho* — “black dish” — prepared from white and black pork liver, wrapped in the mesentery). *Demirdzhi* and *Laho* bind with yogurt and flour, and flour soup — with egg and vinegar. This, as well as the typical technology of putting everything in the pot all at once (whether the products are fresh or dry/canned such as ripe beans, onions, meat from an older animal, sauerkraut, etc.), is preserved in the cooking practice of ethnicity and in the present.

Many new products are entering the Gypsy/Roma cuisine, especially from the second half of the 20th century. Many families also benefit from innovations in technology. The combination of the products, the technology of preparation and the spices used continue to be characteristic. Such an example of a dish with a more specific taste are fried meatballs of minced pork or beef hearts, seasoned with onions and mint. “Sach” pies/cast cakes, which are prepared from a mixed thin porridge of water with flour and a pinch of salt, are already baked on a “sach”, heated with a gas burner (Obr. 3). Stacked on top of each other and still warm sprinkled with sugar, they are also prepared in large quantities for sale.

Calendar and family rituals and traditional food

Gypsy/Roma calendar holidays are directly influenced by the group's religion and religious calendar. Gypsy/Roma religious syncretism involves the intertwining of Christian and Muslim beliefs in their worldview. In their annual holiday cycle, there are no major pre-holiday and weekly fasts that are used and observed in Christianity and Islam. Their family-ritual system, formed by superimposing old, characteristic only for elements with new ones, introduced by the relation with surrounding population, reflects their specific way of life. Non-Roma elements are conceived and modified to function as part of the Roma tradition and identity. Preserving to a certain extent the traditions of their holidays, the Gypsies/Roma preserve the respective ritual food (Ivanova, Krastev 2014: 226-246).

Despite the internal division and diversity of the groups in the ethnic, in the most general version several elements can be summarized, characteristic of their ritual table. Some of them are borrowed from others, but have long been recognized as theirs. First of all, we must point out the presence at each festive table of specially prepared bread

— in different groups these are: bread with or without decoration, spread with honey or sugar dissolved in water, honey-comb, bread with yeast, chorek (bread mixed with eggs and baking soda), little rolls of bred, mekici (botter gried in deep oil). In their production and distribution to those present, gender and age definition is observed. For example, in the birth ritual in the first days after birth, the rite of “offer” is performed to protect the mother and baby from evil forces. The mother-in-law or mother of the young mother, in some cases a “pure” woman (a woman who is not menstruating), kneads a special cake, breaks it over the newborn’s head, then distributes it to the women invited to the event. On the feast of Bango Vasil (January 13—14 — Roma New Year), the bread kneaded by the housewife is first given to the oldest man/father in the family and then in a certain order to the others present. It is not cut with a knife, but always broken. The tradition of kneading special bread for the holidays is preserved among the younger generations, but there is a simplification in terms of decoration.

Respondents point out that there are always meat dishes on the holiday table, unlike everyday ones, where in the past it was less present. There are also some peculiarities in the different groups. The *Fichers* traditionally use mutton — at the wedding it is obligatory to cook mutton with sauerkraut, inviting a deliberate woman, a master of this dish (Obr. 4). This is the reason why in recent decades in the gypsy neighborhoods and quarters to prepare and sell sauerkraut all year round. When “henna” is made for the wedding, the mother-in-law entertains the newcomers with mutton and broad beans. On the Mother of God (August 28) they roast mutton on fire and always have watermelon on the table. For the Bayram, *Horohane/Millet* cooks this meat with potatoes or canned greens. The main spice is mint. On Bango Vasil, in addition to the traditional for all groups cabbage rolls with meat, the *Thracian tinsmiths* must put stuffed duck/goose (female, born in 1938), and the *Kardarashi* (Christian gypsies) — boiled turkey (female, born in 1939). In general, the festive table of the *Kardarashi* has been and continues to be one of the richest, very often it has lamb in different variants. On St. George’s Day (May 6) the lamb is present in all groups — at most of them it is roasted, the *Lingurs* in Stara Zagora region make it a “sacrificial” dish by adding tomatoes and savory (female, born in 1941) (Obr. 5). There is also a variety of *Kardarashi* and *Fichers*, which boil or bake the inwards of the animal and draw with them neighbors, relatives. Traditional is the soup “pacha genim” or “pacha gyunyu”, as it is called by the Gypsies/Roma, boiled from the remains of roasted lamb (in salted water and added pepper) and consumed the next day — May 7.

A tradition forgotten in recent decades is the slaughtering of a black hen on St. Athanasius’ Day (January 31). This custom, probably introduced by contacts with the Bulgarian population and aimed at appeasing the Plague (in both ethnic groups St. Athanasius is the sovering of the plague, measles and other diseases), is known to *Thracian tinsmiths*, *Ficheri*, *Sofia bell ringers*, *Vidin gypsies*.

Sweets have a place on the rich festive table both in the past and today. Recognition for the mastery of each housewife is the baklava prepared for Sheker Bayram (Ramadan Bayram). In making it, the women compete to roll out thinner and more sheets, the number of which reaches 40, 60, 90. Iven today *Horohane* from village Nova mahala, Kazanlak region. Sey that “Wher Sheker Bayram is before winter, we leave those baklava wrapped in cheesecloth, hund under the roof in a cool way for the New Year” (female, born in 1928). On the holiday, after the requested and received forgiveness, a toast is raised with sherbet (sweetened water, painted red), replaced in recent decades by purchased carbonated beverages. Fried semolina,

pilaf, kadaif, sweet pie and pumpkin pie (previously made with home-made, and today with factory crusts) are traditionally served during the winter holidays.

Making a vow occupies a special place in the worldview of the gypsies. This happens on various occasions in life — most often illness, trouble, sign, dream and more. Then the family “calls”, “condemns”, kills an animal and makes a “sacrifice for health”. The animal is necessarily slaughtered by a man, if it is a bird (rooster, hen, turkey) it should not be black, because “it is not a good omen”. In the families of the *Fichers*, where “there is a promise”, on Atanasovden a “turkey sacrifice” is made — the sacrificial animal is a turkey (female, born in 1953). The *Lingurars*, in the case of a child with measles, appeased the “Good Mother” (“Mama Buna” — so called measles — b.a.) also with a blood votive “sacrifice”. The animal must be male, and young unmarried girls prepare cakes smeared with honey.

The Gypsies/Roma, who took a vow — “sovralak” for health, slaughter an animal and at the tekke/turbe³ during cult rites dedicated to the Alevi saints. At that time the gypsy rallies took place. They lasted until the mid-1970s, when they were banned by the communist government and in many places in the country the Tekkes themselves were destroyed. In the Stara Zagora region the gatherings are: on March 22 in the village of Petrovo — they call it “Stengerlist” (according to the Turkish name of the village) and on May 24 near the village of Novo Selo — “Novo galv”. “A great crowd of people is gathering. Everyone came,” says an elderly gypsy woman (female, born in 1930). The dishes are prepared in large cauldrons, mutton and rice are cooked. In the recent past, gypsies from Stara Zagora and the surrounding villages on the eve of St. George’s Day (May 5) go en masse to the Tekke in the village of Bogomilovo, Stara Zagora region. The Tekke is located almost in the center of the village next to a fountain. On this day, those who have a „doomed” offer a sacrifice. “They put clothes on the ground and set out a sacrifice, pilaf, red sherbet (...) “Barren” (childless) women came to seek help from the Boba⁴ (the saint of the Tekke)” (male, born in 1933). The Gypsies/Roma from Targovishte region on the fest of the Tekke Kuz Ana (Virgin Mother) near the village of Momino and on the Tekke Osmankoru (between the villages of Gradina and Poroishte), also lead young girls and childless women there. They make sacrifices for children, for healing from diseases, for health and luck. They gather on Osmankoru on May 6 to celebrate Huderles/St. George’s Day. “Don’t look at the women who cook the sacrifice, because thenis is trouble in story for everyone. If someone wants to ask women something, an elderly grandfather must read a prayer and then he can go and ask” (quoted in Petrov, Marinov 2004: 57). The Tekke Osman Babà, Haskovo region, was visited by individual Gypsy/Roma families at the end of the 20th and the beginning of the 21st century to give promises to the grandmother “sacrifice”. They prayed to him and he granted their wish. Usually the sacrifice (the sacrificial animal is a ram) is for health, but in some cases it is related to business (gypsy innovation for the purpose of the “sacrifice”, which seeks some economic stability in a new field). In the Sofia gypsy neighborhood “Tatarli” of the Great Mother of God (August 28), “if there is asided, a sheep is slaughtered. A sacrifice is made ...and in the evening the gypsies gather, eat a sacrifice with hot pepper” (Ivanova, Krastev 2017: 197). Until the beginning of the XXI century, one of the great meetings of the group of *Thracian tinsmiths* took place on August 28 at the Bachkovo Monastery. Here, if a family there is “doomed”, they slaughter a lamb and roast it on a barbecue. The tradition of the *Futadji* (Christians) from Haskovo and from villages along the Maritsa River is similar, but they slaughter a lamb or a hen.

Sacrifices as a common practice are preserved over time in all gypsy groups.

Preservation and promotion the cuisine of the Gypsies/Roma

Our many years of research lead to the conclusion that Gypsies/Roma strive to preserve their traditional cuisine by ensuring family continuity. Most often, the knowledge and skills are passed on from parents to the children, and in this case the transfer of the tradition takes place from mother-in-law to daughter-in-law, from mother to a daughter and granddaughter (Obr. 6) — to a large extent their families continue to be patrilocal. Separately, there are certain women — masters of “sacrifices”, a dish of mutton with sauerkraut, who are invited to weddings and celebrations to cook in larger quantities. The transmission of knowledge and recipes is most often done orally. This, on the one hand, leads to different superimpositions from generations and the influence of the cuisine of others, and on the other hand is a kind of danger to the preservation of traditional cuisine as a cultural heritage. Most informants say that traditional dishes are prepared in their families. A closer look shows that the frequency is not as high as in the past. The products are changing, semi-finished raw materials are being used more and more (for example, in the *Fichers* at Mother of God next to the embers on which mutton is roasted, you can see a grill with steaks, grilled rissoles, meatballs).

The activity of individual community centers, non-governmental organizations, projects in schools is also important for the preservation and promotion of the culinary heritage of the Gypsies/Roma groups live in most Bulgarian villages, and more and more often their representatives are involved in the activities of the local community center. This, with a well-organized and planned work, allows for the search, processing, preservation and promotion of the inherited characteristic ethnographic heritage. Such an example in the field of cuisine is the annual national Midsummer's Day festival of Bulgarian folklore and Bulgarian traditional dishes in the village of Pryaporets, Stara Zagora region. Over the years, dishes from the traditional gypsy cuisine (in the case of the *Lingurs*) were also presented here — baldaran (chocropyllam — latin) soup, sour baldaran soup, trahana. Non-governmental organizations (NGOs) and schools organize culinary events with a festive, charitable or representative focus. They are most often directed outside the Gypsy/Roma community, but also provide an opportunity for expression. For example, in 2013 the Club of Ethnicities in Stara Zagora organized a culinary exhibition, which included traditional Gypsy dishes. Such are presented in 2012, on the occasion of April 8 — International Roma Day, at the Primary School in the village of Cherna, municipality Dobrich, in 2017 under the project „Ethnopalette” at the Primary School “Vasil Levski” in Kardzhali and elsewhere.

Last but not least, we must mention the fact that the publication and distribution in the bookstores of our book “Vidritsa or 77 recipes from Gypsy cuisine” not only preserves part of the daily and festive culinary tradition of the Gypsy/Roma ethnic group, but also give the opportunity to people from other ethnic groups, amateur and professional chefs to prepare these dishes themselves.

Conclusion

The following conclusions can be drawn from the state of the culinary tradition of the Gypsy/Roma ethnic group presented in this way:

Traditional food for Gypsies/Roma, despite the influence of the dynamics of socio-economic processes, is one of the preserved elements of their cultural heritage. The dishes are passed down through the generations and some of them, given the input products and their technology of preparation, can be used as a natural way of eating.

There is also a negative trend. Some of the recipes from the usual practice of the ethnic group are irretrievably lost, others are doomed to gradual oblivion, and others register a

process of change, which combines traditional with innovative elements and produces a new product. This process has been particularly active in the last three decades. In turn, the modern reading of traditional Gypsy/Roma recipes provides an opportunity to preserve this cultural and historical heritage.

Notes

1. For the groups see: Ivanova, Krastev 2013: 155-158, 193-195.
2. Gypsy Christians living in various settlements in the geographical region of Thrace, whence their name.
3. Teketas are sanctuaries of the Alevi Muslims — places built around the tomb of a saint.
4. Babá (Turkish-Persian — father) — used as an address to a person of high social status and placed after the personal name. In the religious aspect, the Alevis denote a teacher, a leader.

List of informants

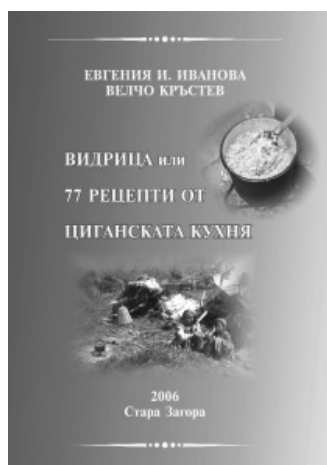
Varbanova G., born in 1939, village of Elenino, Stara Zagora region, Kardarashi
Dimitrova R., born in 1941, village of Yagoda, Stara Zagora region, Linguri
Koleva A., born in 1938, village of Kolarovo, Stara Zagora region, Thracian tinsmiths
Karakachanov St., born in 1933, Stara Zagora, Fichers
Petrova St., born in 1930, village of Petrovo, Stara Zagora region
Hadjieva F., born in 1928, village of Nova mahala, Nikolaevo region, Horohaia
Hristova V., born in 1953, village of Dabovo, Stara Zagora region, Fichers

Literature

Ivanova E., Krastev V. Vidritsa or 77 recipes from the gypsy cuisine. Stara Zagora: Kota, 2007. 112 p.
Ivanova E.I., Krastev V. Gypsies/Roma in Bulgaria — Gender Relations. Stara Zagora: Litera Print AD, 2013. 342 p.
Ivanova E.I., Krastev V. Gypsy/Roma holidays and ritual table. In: Food — sacred and profane. T. 3. Editor in chief A. Goev. Veliko Tarnovo: Faber, 2014, p. 226-246.
Ivanova E.I., Krastev V. Cult places and cult practices: the example of the gypsies in Bulgaria. In: Balkan Forum, 2017, vol. 2, p. 196-205.
Ivanova E.I., Krastev V. Holy places in the Rhodopes and the Gypsies/Roma. In: Rhodope Mountains — land of gods, people and temples. Editor in chief M. Schnitter. Sofia: Roprint, 2019, p. 416-423.
Nazarska J. The Cultural and Historical Heritage of the Ethnic and Religious Minorities in Bulgaria: Preservation, Preservation and Socialization. Sofia: Za bukvite — O pismeneh, 2014. 314 p.
Petrov D., Marinov Sv. Rotates my wheel, to not stop... Group Horohana Roma in northeastern Bulgaria. Razgrad: Poligraf, 2004. 131 p.

List of illustrations

Obr. 1 Book “Vidritza or 77 recipes from gypsy cuisine”
Obr. 2 Gypsies-katunari, 50s of the XX century (archive of RIM-Stara Zagora)
Obr. 3 In step with the new times, beginning of the XXI century (personal archive of the authors)
Obr. 4 The master prepares for a wedding dish “mutton with sauerkraut”, late twentieth century (personal archive of the authors)
Obr. 5 Sacrifice for St. George’s Day. Linguri, late twentieth century (personal archive of the authors)
Obr. 6 Preparation of traditional dishes for Bango Vasil, 90s of the XX century (personal archive of the authors)



Evgeniya I. IVANOVA, PhD, Assoc. Prof. Regional Historical Museum town of Stara Zagora, Bulgaria

E-mail: evgenia_iv@abv.bg

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7363-5838>

Velcho KRASTEV, PhD, Stara Zagora, Bulgaria

E-mail: tehnitari@abv.bg

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9630-3510>

GASTRONOMIC TRADITIONS OF MOLDOVAN SWEET DISHES

Natalia SUHODOL, Coralia BABCENCO

Technical University of Moldova,

National College of Commerce, Academy of Economic Studies of Moldova

Summary

The cuisine has been established in recent years as one of the key elements for promoting and consolidating tourist destinations. Tourists show different attitudes towards food as a variable of interest in choosing a destination and tourist experience. In this sense, a greater attitude towards the local cuisine translates into a major tourist impact that involves a higher planned expenditure, a maximum behavioral loyalty, a greater appreciation of the quality or the degree of innovation of the cuisine of the Republic of Moldova. The purpose of this paper is to contribute to the scientific literature in the field of sustainable tourism in Moldova. The methodology is based on field study of the characteristics of sweet culinary dishes specific to Moldovan gastronomy.

Keywords: gastronomy, sweet dishes, baba neagra, plakia, coliva.

Introduction

The meaning of the term gastronomy needs to be clarified, because each destination interprets it differently. According to Richards, there are assumptions about when the term gastronomy was originally used (Richards 2014: 27). Although various authors argue that there is a strong connection with the ancient Greek words *gastro* (stomach) and *nomos* (law), the term is supposed to have first appeared as the title of Joseph de Berchoux's poem published in 1801 *La Gastronomie ou L'homme des champs a table* (Warwick et al. 2016, 184).

One of the most defining elements of a country, region or culture is its cuisine. We believe with certainty that the health of a nation derives from the nutritional values offered by the traditional dishes of each people, which have established culinary traditions developed and transmitted centuries and millennia in a row. Food is a strong part of the identity of a nation, region or people (Salanță 2015: 186).

Traditional foods have played a major role in the traditions of different cultures and regions for thousands of years. These include foods that have been eaten locally and regionally for a long time. Traditional food preparation methods are part of the folklore of a country or a region. Among other things, local cuisines contribute a lot to increasing the sustainability of tourism, to increasing the authenticity of the destination, to strengthening the local economy, to ensuring ecological infrastructure and, last but not least, to raising tourists' awareness of the cultural richness of a region. (Constantin 2012: 54). Traditional dishes involve the use of local genesis ingredients that, according to many specialists in the field, accumulate values derived from the natural opportunities of the Republic of Moldova that they fully enjoy (Gutium 2020: 111). They concern the environment, growth technologies, processing technologies, the fertility and richness of the land, but also the solar generosity, there being in this sense a multitude of traditions and customs.

The traditional cuisine specific to each people is very varied and interesting, offering new culinary, aesthetic, gustatory but also nutritious experiences.

The characteristic of Moldovan gastronomy

Moldovan cuisine was born as a result of complex historical processes that involved external influences in the Carpathian-Danubian-Pontic space. Based on culinary elements, Moldovan cuisine is one of the richest and most refined in the world. Although many of the dishes found on Moldovan tables can be found in other kitchens, once in this region they have been adapted and changed to some extent to suit the preferences of Moldovans (Sturza 2021: 249). Moldovan cuisine, thanks to the rich range of culinary recipes, is appreciated as one of the tastiest and healthiest in the world, not so much for the large range of dishes but for the multitude of gastronomic nuances obtained and by the successful combination of products. The description of the Moldovan cuisine would not be relevant without mentioning the sweet dishes: black baba (*babă neagră*), lies (*minciunele*), poppy cakes (*turte cu mac*), plums in wine, ripe apples stuffed with nuts, etc. The housewives choose their specific sweets for each holiday.

The data of this study were collected through bibliographic research and field studies to select, investigate and understand the significance of gastronomy, especially sweet dishes in the local culture and tradition and how gastronomy appreciated or promoted certain destinations.

Sweet dishes of Moldovan Gastronomy

Traditional sweet dishes from the Republic of Moldova are the subject of interest of this paper, being less approached, but very valuable. The field study revealed the existence of a wide and extensive range of sweet dishes including: walnut pies, walnut and apples pies, “*invărtita*”, *poale-n brâu* with sour cherries, coliva, corasla, black baba, poppy cake (or “Jesus’ diapers”), shortcrust croissants (*cornulețe/băieței*) with rose petal jam, *minciunele*, *mucenici*, plums in wine, baked apples with nuts, sweet *alivanca*, *plachie*, *uscăței*, *zărzărele*, etc. Traditional and indispensable in the list of sweet dishes at weddings and sponsorships are the so-called white baba and black baba. Their cooking technology differs from each other. White baba is prepared from homema-



Figure 1. Black baba (*babă neagră*)



Figure 2. Sweet Alivanca



Figure 3. Sweet plachia



Figure 4. Poppy cakes



Figure 5. Uscăței



Figure 6. Croissants /Băieței with
rose petal jam



Figure 7. Coliva

de tocmași, milk, eggs, sugar, vanilla and oil. Black baba is prepared from flour, eggs, milk, oil, sugar, baking soda.

A special page deals with cakes, especially in the northern part of Moldova, and their use in the wedding ritual. Some of the names of cakes that are traditionally prepared in rural communities are either passed down from generation to generation, or orally from one housewife to another, or from other sources. The sweet dishes on the Moldovan table most often appear on holidays, that's why each sweet dish has its special destination: whether it is prepared especially for commemorative meals, or the village's patron saint, Christmas, Easter, etc. (Figures 1-7).

The most fascinating dessert of Moldovan gastronomy is the **black baba** (Figure 1). It is very difficult to say to which class this dessert is assigned: it is not a cake, nor a cookie, biscuit or sponge cake. It is characterized by a moderately sweet, moist taste, porous and firm consistency. It is also characterized by a long cooking time of about 4 hours, in the oven, during which the sugar turns into caramel and gives the cake a rich brown color and delicious flavor. It is a specific preparation for the northern part of the country (Onta 2019: 126). Black baba is prepared and served on the occasion of family holidays, Christmas, Easter, Village Feast.

Alivanca or **malavanca** (Figure 2), is a leading dish of Moldovan cuisine, baked in a wood oven on the feast of Holy Sunday and the Ascension of the Lord, specific to the eastern part of the country (Flașer 2015: 99). For many of us *alivanca* is the dessert

of childhood, and for others, the sweet cake made by grandma. Its preparation is based on a mixture of cornmeal with whipped milk and cheese and baked in the oven. Depending on the region in which it is prepared — cottage cheese can be replaced with urda or salted sheep cheese.

Sweet Plachia — The genesis of this preparation is not known exactly. In the Republic of Moldova the term is attributed to a sweet dish, baked in a wood oven in clay pots, made of rice, milk, butter, raisins and sometimes eggs. Previously, plachia was ubiquitous at any important holiday such as weddings, baptisms, sponsorships, etc. At present, however, *plachia* is most often served at memorial tables in the northern part of the country (Ciocanu 2010: 75). During Lent, *plachia* is prepared on oil and without eggs. As a custom related to serving food, Plachia symbolizes the end of the feast, it being the last dish brought to the table.

Poppy desserts were common in the north, now poppy is used less and less and this somehow diminishes the gastronomic heritage **Poppy or walnuts cakes (*turte cu mac*)** —

Also called in some parts the Lord's diapers or worms, this preparation is made on Christmas Eve, at memorial meals or fasting holidays in the North of the country (Iarovoi 2010: 225). They can also be presented as fine cakes with nuts, delicious, arranged in layers, soaked in aromatic syrup and filled with lots of ground walnuts or *julfa* (hemp seeds).

Uscăței — The name derives from the fact that the cookies are very dry. They are simple to prepare, but not absent from family holidays and the period of Lent in the North and Center of the country (in the central area they are also called *Zburați* or *minciunele*). There are strips of dough fried in oil and powdered with powdered sugar, very crunchy and tasty. The dough must be spread very thin (max. 1,5—2 mm or as thick as a knife blade — like homemade noodles) to get blistered and crunchy *uscăței*.

The shortcrust croissants or **Băieței** with rose petal jam are prepared for family holidays — Baptism, Wedding, Village Feast. The traditional recipe involves the preparation of croissants on lard and filled with rose jam, however nowadays there are more suitable options that allow the use of butter and sourcream, and as an assortment range of filling the sour cherry jam is also used. The croissants with a tender consistency with a lot of powder are served in fruit bowls, in the Center and North area of the country.

Coliva — Prepared from whole or crushed wheat grains, it is indispensable in the customs of burial and remembrance of the dead. The plate with *coliva* — кутя (коливо) is left in the house of the dead. In this case, those who come to say goodbye to the deceased, taste the *coliva* and light candles in the bowl of flour. The *coliva* is taken to the cemetery and is served to those present. It is a mandatory attribute of the memorial table. The cross on the cage means that the deceased was a Christian. Moldovans respect the ancient tradition of preparing and taking the wheat *coliva* to the church, especially on Saturdays when memorials are made for the dead, this preparation is prepared throughout the country (Siminiuc 2020).

Conclusions

In conclusion, we will emphasize that Moldova is one of the European countries with a strong traditional culture, which is still alive, in the same shape as before. The country has a cuisine influenced by other cultures, whose route somehow intersected with the Moldovan culture. In addition to traditional dishes such as sarmalele or polenta, there is also a wide range of sweet dishes that are characterized by the use of seemingly simple local raw materials and the application of special technologies, but which through revitalization processes can add value to gastronomic tourism.

Note

The study was done within the State Project 20.80009.0807.17. "Education for the revitalization of the national cultural heritage through traditional processing technologies used in the Republic of Moldova in the context of multiculturalism, diversity and European integration", running at Technical University of Moldova.

References

- Ciocanu M. (2010). Tradiția nunții în satele din Raionul Rezina. Buletin Științific. Revista de Et-nografie, Științele Naturii și Muzeologie (Serie Nouă), 26(13), p. 75-86.
- Constantin S. (2012). Gastronomic Traditions and Eating Habits in the Far East. Cactus Tourism Journal, 3(2), p. 54-60.
- Gutium O., Siminiuc R., Grosu C. & Cazac, V. (2020). Sarmale-symbol of Moldovan gastronomy. In: Journal of Social Sciences, 4(4), p. 111-116.

- Flaișer M. (2015). De la Savarin la Bacalbasa sau despre influenta franceza asupra fiziologiei gus-
tului la romani. *La Francopolyphonie*, 10(2), p. 99-107.
- Iarovoi V. (2010). Specificul trapezei mănăstirești. *Buletin Științific. Revista de Etnografie, Științe-
le Naturii și Muzeologie (Serie Nouă)*, 26(13), p. 223-228.
- Onta A. Realia words in the web-sites in english describing the Republic of Moldova. In: *Analele
științifice ale USM. Științe ale naturii și exacte. Științe umanistice* (2019) (p. 126-130).
- Richards G. (2014, November). The role of gastronomy in tourism development. In *Presentation
to the Fourth International Congress on Noble Houses: A Heritage for the Future*, Arcos de
Valdevez to be held on (p. 27-29).
- Salanță L. C., Păucean A., Tofană M., Man S. & Pop C. (2015). Romanian cuisine: culinary habits
and local produce. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 21(2), p. 186-191.
- Siminiuc, R., Turcanu, D., Pojar, D., Cujba, R., Cazac, V., Gutium, O., & Grosu, C. (2020). Cultural
and Technological Retrospectives of the Coliva in the Republic of Moldova. *Global Journal of
HUMAN-SOCIAL SCIENCE: C Sociology & Culture*.
- Sturza R. & Ghendov-Moșanu A. (2021). Food, nutrition, and health in Moldova. In *Nutritional
and Health Aspects of Food in the Balkans* (p. 249-262). Academic Press.
- Warwick F., Laing J., Best G., Williams K., Strickland P., Lade C. *Tourism, gastronomy and the
media*. Channel View, Bristol, 2016. 242 p.

Natalia SUHODOL. PhD, assistant professor, Technical University of Moldova, Chisinau, Re-
public of Moldova.

E-mail: natalia.suhodol@toap.utm.md

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5609-5139>

Coralia BABCENCO, 1st degree teacher at National College of Commerce, Academy of Eco-
nomic Studies of Moldova.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7405-1132>

ЭТНОПОЛИТИЧЕСКИЕ ВЗГЛЯДЫ ИОСИФА БАДЕЕВА (ЯНВАРЬ 1880 г. — ОКТЯБРЬ 1937 г.)

Олег ГАЛУЩЕНКО
Институт культурного наследия

Summary

Ethnopolitical views of Joseph Badeev (January 1880 — October 1937)

Joseph (Iosif) Isaakovich Badeev (real surname Suslik) was born in 1880. He graduated from an agricultural school and worked as a gardener before the revolution. From 1903 to 1915 he was a member of the Bund, and from 1917 he was a member of the Communist Party. One of the founders of the communist underground organization in Bessarabia and the creation of the Moldovan ASSR in 1924.

I. Badeev considered the Moldovans a separate ethnic group from the Romanians, advocated the Moldovan language and led a group of originalists (samobytniki) in the leadership of the Moldovan Autonomous Republic. In 1924—1928, he actively participated in discussions on these issues with Ion Dicescu-Dik and Grigory Stary. At the suggestion of the Central Committee of the CP (b) of Ukraine, he was included in the Bessarabian Commission of the Communist International, at whose meetings he defended this point of view, in contrast to the opinion of Al. Badulescu and Ekaterina Arbore-Rally.

During the “Romanian operation” I. Badeev was arrested and on October 8, 1937 he was sentenced to death. Shot on October 11, 1937. Rehabilitated on April 4, 1957.

Keywords: Moldovan ASSR, Transnistria, ethnology, history.

Данная статья посвящена этнополитическим взглядам Иосифа Исааковича Суслика (его наиболее известный псевдоним — Бадеев). И. И. Суслик родился в январе 1880 г. в Оргееве в мещанской семье. Окончил сельскохозяйственную школу и до революции работал садовником. С 1903 г. по 1915 г. состоял в Бунде, а с 1917 г. — член партии большевиков. Один из организаторов коммунистического подполья в Бессарабии и создания Молдавской АССР.

На прошедшей в Одессе с 7 по 11 июля 1919 г. II областной конференции большевиков Бессарабии И. И. Бадеев был избран членом Чрезвычайного бюро Бессарабского партийного комитета (Беспарткома). В это время познакомился с А. Л. Гринштейном¹ и Г. И. Старым². С этими людьми он работал в дальнейшем. По словам И. И. Бадеева, непосредственно руководить коммунистическим подпольем в Бессарабии должен был Г. И. Старый. Однако он не приехал в Бессарабию, и поэтому возглавил подполье сам И. И. Бадеев, а избранный на конференции Беспартком в полном составе так ни разу и не собрался³.

Согласно договоренности, общее руководство Бессарабским партийным комитетом было возложено на политический отдел 45-й дивизии. Она отступила, и связь была полностью прервана. В ноябре 1919 г. в Кишинев приехал М. Симон (настоящая фамилия Геличенский)⁴, курьер Г. И. Старого, назвавший для связи фамилии Х. Б. Богопольского⁵ по Кишиневу и П. Д. Ткаченко (настоящая фамилия Я. Я. Антипов)⁶ по Бендерам. Одновременно М. Симон потребовал отчета о проделанной работе. И. И. Бадеев отчитываться перед Г. И. Старым отказался. «Это было вполне

справедливое недовольство действиями Старого, ибо я считал, что он должен был работать рука об руку в подполье, а не требовать от меня отчета, находясь в СССР», — писал позднее И. И. Бадеев⁷. С этого и начался разлад между будущими руководителями Молдавской АССР.

В 1920 г. И. И. Бадеев и П. Д. Ткаченко восстановили связь с начальником политотдела 45-й дивизии А. Л. Гринштейном. В дальнейшем А. Л. Гринштейн перешел на работу в Закордот⁸ и все инструкции стали исходить от Закордота.

И. И. Бадеев в 1920 г. был арестован сигуранцей и около полугода находился в военной тюрьме Кишинева. При аресте ему удалось незаметно выбросить ранее купленный у примара с. Пересечено чистый бланк румынского паспорта, оформленный им самим на имя Иосифа Исааковича Бадеева и предъявить румынским властям российский (царский) паспорт на имя Иосифа Исааковича Суслика. Жена И. И. Бадеева, Ида Иосифовна (Осиповна) передала взятку в размере около 5 тыс. леев следователю Жоржеску, который вел это дело, и 2 тыс. леев плюс золотое кольцо — жене начальника сигуранцы Бессарабии Хусэреску (Гусареску). Сигуранца не стала доказывать, что садовник Иосиф Исаакович Суслик и усиленно разыскиваемый видный член руководства коммунистического подполья Бессарабии Иосиф Исаакович Бадеев — одно и то же лицо, хотя знала это практически наверняка. Официально он был обвинен всего лишь в незаконном переходе Днестра, который действительно пересекал неоднократно⁹, но тогда это было, в общем-то, обычным делом. И. И. Бадеев был отпущен под залог до рассмотрения дела. По решению партийной организации он вскоре ушел за Днестр¹⁰.

Отвечавший за румынскую работу в Закордоте А. Л. Гринштейн рекомендовал И. И. Бадеева на должность руководителя коминтерновского передаточного пункта № 3 в Тирасполе, вместо уехавшего на учебу Г. И. Старого. Также по предложению А. Л. Гринштейна И. И. Бадеев был направлен на III конгресс Коминтерна. После переименования отделения Закордота в Одессе в Бюро КП Бессарабии и Буковины он был оставлен начальником Тираспольского пункта связи Коминтерна. Затем И. И. Бадеев руководил советско-партийной школой в Первомайске, а с 1923 г. стал заведующим отделом агитации и пропаганды Николаевского окружного партийного комитета.

Позднее И. И. Бадеев вспоминал о том, как он включился в работу по созданию МАССР: «В 1924 году было принято решение правительства об образовании Молдавской АССР¹¹. Я тогда работал в Николаевском окрпарткоме и находился в санатории в Одессе. В санаторий ко мне явился БОРИСОВ [ШУТ]¹², которым я был проинформирован о решении правительства об организации МАССР. БОРИСОВ объяснил мне, что работа по организации МАССР поручена нашему общему знакомому ГРИНШТЕЙНУ. ГРИНШТЕЙНА я знал еще с 1919 года. Он тогда работал комиссаром или начподива 45 дивизии. Я с ним был связан по своей подпольной работе. Позже ГРИНШТЕЙН работал в Закордоте, где моя связь с ним продолжалась. Тут же БОРИСОВ сказал мне, что во главе МАССР должны быть поставлены свои люди, что моя кандидатура на секретаря обкома наиболее подходящая, предложил мне пройти с ним для переговоров к ГРИНШТЕЙНУ. Я с БОРИСОВЫМ направился к ГРИНШТЕЙНУ в гостиницу, где последний остановился. У ГРИНШТЕЙНА мы застали СТАРОГО. После коротких переговоров ГРИНШТЕЙН предложил мне идти работать в Молдавию секретарем обкома, объяснив, что председателем ЦИКа будет СТАРЫЙ.

Не желая работать вместе со СТАРЫМ, в силу неприязненных отношений, которые между нами существовали еще со времени работы в бессарабском подполье, — я от работы в МАССР отказался». В дальнейшем И. И. Бадеев все же принял предложение А. Л. Гринштейна и в качестве секретаря партийного Организационного бюро Молдавской республики, затем — секретаря Молдавского обкома КП(б) У возглавил партийную организацию Молдавской АССР.

В начале декабря 1924 г. И. И. Бадеев по поручению Организационного партийного бюро и Революционного комитета МАССР написал письмо генеральному секретарю ЦК КП(б) Украины Э. И. Квирингу¹³. В нем трактовалась проблема этногенеза молдаван: «Мы считаем, что молдаване являются одной из ветвей романской расы и имеют право на национальное самоопределение.

В то время как румынская культура исторически развивалась под влиянием французской (это ярко отразилось на литературе, быте, государственном строительстве и т. д. румынского народа), молдавское национальное развитие шло по линии влияния славянской и, впоследствии, русской культуры (что также отразилось во всем укладе жизни молдаван).

<...> Румынские же товарищи стоят на другой точке зрения, а именно: молдаване являются частью румынского народа, а бессарабская экономика тесно связана с Румынией.

Вследствие этих различных точек зрения между большинством бессарабских коммунистов — как тех, которые находятся в подполье, так и тех, что недавно прибыли в СССР, — и румынскими товарищами происходят непрерывные трения. Отсюда и вытекает вопрос о постановке работы в АМССР и о подборе руководящей группы работников АМССР» (АОПОМ, ф. 49, оп. 1, д. 5, л. 1, 1об.).

15 декабря 1924 г. Политбюро ЦК КП(б) Украины, рассмотрев вопрос «О группе бессарабцев», постановило: «Принять следующее предложение тов. Квиринга: Политбюро отмечает наличие двух групп среди молдавских работников — одной, которая находится сейчас главным образом в Москве и организует так называемую инициативную группу с ориентацией на румынскую культуру, и другой — составное ядро обкома и Ревкома Молдавской Республики с ориентацией на народно-молдавскую культуру. ЦК полагает, что наличие двух групп может повредить работе, почему считает необходимым руководство работой в Молдавской Республике оставить за работающей в настоящее время группой.

Исходя из этого, Политбюро просит ЦК РКП распустить московскую инициативную группу по созданию Молдавской Республики.

Предложения об изменении состава правительства, внесенные инициативной группой, отклонить». 21 января 1925 г. это решение было утверждено Оргбюро ЦК РКП(б) (Союсагу: 228, 229; РГАСПИ, ф. 17, оп. 16, д. 1393, л. 31).

Весной 1925 г. была реализована инициатива Политбюро ЦК КП(б)У о создании Бессарабской комиссии Коминтерна с включением в ее состав секретаря Молдавского обкома партии И. И. Бадеева.

Выступивший 3 апреля 1925 г. на заседании Бессарабской комиссии Коминтерна Н. А. Скрыпник первым в повестке дня назвал вопрос о молдаванизации или румынизации партийной работы в Бессарабии. Он заявил: «Население Бессарабии не желает присоединения к Румынии и чувствует себя не частью румынского народа, а молдаванами. Румыны и молдаване — это два близких народа, причем молдавский

народ был крестьянским, малоразвитым, язык их тоже мало развит. Они чувствуют себя отдельным народом. Как относиться нам, Коминтерну, к этому вопросу? Поддерживать ли стремление молдаван к тому, чтобы отдельно вести работу и чувствовать себя особой нацией и дальше развивать движение или, наоборот, содействовать ведущейся румынской буржуазией румынизации Бессарабии? Как построить свою работу, на каком языке?» (Национальный 2003: 413).

Ему энергично помог И. И. Бадеев: «Если румынский ЦК не выдвигал вопроса о языке, то это не значит, что вопрос не актуальный. Вопрос этот является основным вопросом определения нашей будущей тактики по отношению к Бессарабии и АМССР.

Вопрос о языке связан с вопросом о том, стоит ли румынский ЦК и румынская компартия за право молдавского народа на самоопределение или настаивает на том, что они являются частью румынского народа? Вопрос актуальный». Он также заявил: «...Надо повести работу на молдавском языке, признать молдаван Бессарабии за народ, который должен жить вне даже советской Румынии, ибо в Бессарабии происходит как раз не то, чего ожидала румынская олигархия, и если до сих пор крестьяне в Бессарабии не чувствовали себя особой нацией, то за последнее время замечается с их стороны стремление оформиться как народ. <...> У меня есть целый ряд убедительных фактов. Возьмите такой: если вы пойдете в молдавское село и спросите молдавского крестьянина — румын ли он, он ответит, что ничего общего с румынами не имеет. Еще один момент: если в Бессарабии крестьянин видит, что идут с поля два крестьянина и один полицейский, то говорит: „Вот идут два человека и один румын“, этим крестьянин старается подчеркнуть, что он — не румын» (Национальный 2003: 414-416).

В тот же день, 3 апреля 1925 г., прошло второе заседание Бессарабской комиссии Коминтерна. На нем И. И. Бадеев, Н. А. Скрыпник и П. Д. Ткаченко дополнительно аргументировали высказанные ранее точки зрения. Затем в дискуссию включился Г. Димитров, поддержавший лозунг на самоопределение молдаван вплоть до отделения от Румынии: «Мы знаем: существует молдавская нация, несмотря на это, часть молдаван в Старой Румынии румынизировалась. Молдавская нация существует, и молдаване имеют право на национальное самоопределение, на национальное единство, на свою самостоятельную республику» (Sojocaru: 273).

Затем состоялась острая дискуссия по содержанию резолюции комиссии. Представитель Румынской компартии при Исполкоме Коминтерна и Балканской Коммунистической Федерации А. С. Бадулеску высказался категорически против тезиса о существовании молдавской этнической нации, отдельной от румынской. С ним не согласились П. Д. Ткаченко и другие участники заседания. В свою очередь, 8 апреля 1925 г. А. С. Бадулеску обратился в Исполком Коминтерна с письмом, посвященным результатам деятельности Бессарабской комиссии. В нем он подробно изложил позицию большинства румынских коммунистов по обсужденным вопросам (Sojocaru: 273-285).

Затем была принята «Резолюция ИККИ по бессарабскому вопросу». Она существенно отличалась от аналогичного документа его Бессарабской комиссии. Исполнительный Комитет Коминтерна занял более благоприятную для Румынской компартии позицию. ИККИ далеко не полностью поддержал мнение своей Бессарабской комиссии и не поставил в центр резолюции Коминтерна этнические и

лингвистические вопросы. Н. А. Скрыпник считал, что резолюция Бессарабской комиссии вообще отклонена. Вместе с тем в январе 1926 г., подводя итоги работы уже другой, Румынской комиссии Исполкома Коминтерна, ее председатель Г. Димитров заявил: «О молдаванах. Являются ли они румынами? Я считаю, что не являются, но пусть они сами определяют — что они такое. Партия, по-моему, должна считать бессарабских молдаван такими же, как и молдаван в Молдавской (автономной — О. Г.) республике. <...> Дискуссия по этому вопросу закончена»¹⁴ (Национальный 2003: 464-466, 572, 573, 606).

Таким образом, Бессарабская комиссия Коминтерна поддержала самобытников, постепенно усиливавших свою позицию и одержавших к 1928 г. практически полную победу.

А. И. Строев — один из руководящих работников Молдавской АССР, хорошо знавший ситуацию в автономной республике, позднее писал: «Под предлогом выполнения директивы ЦК — не допускать румынизацию, происходило сознательное засорение языка. Этим руководил Бадеев.

С Бадеевым повел борьбу Старый, но выдвинул другое положение — нужно культивировать в Молдавии румынский язык.

<...> Между Бадеевым и Старым велась борьба, люди Бадеева занимали в районах по партийной линии все командные посты, сторонники Старого занимали должности в исполкомах и райсоветах.

В 1926 году Старый был избран председателем СНК Молдавии. Борьба между старовцами и бадеевцами продолжалась, а руководство хозяйственной и политической жизнью Молдавии все ухудшалось». Возможно, А. И. Строев несколько стусил краски, так как Г. И. Старый в 1926 г. занял пост председателя СНК Молдавии, на котором ранее находился сам А. И. Строев.

Тем не менее другой руководящий работник МАССР Г. И. Бучушкану вспоминал: «С самого начала моей работы в Молдавской республике я заметил, что основные работники знают друг друга уже давно и делятся на две группировки: бадеевцев и старовцев <...>

Группировка Старого: Старый, Криворуков, Бубновский, Ботев и другие считали, что молдавский язык — не язык, а жаргон, молдаване не имеют своей культуры, а потому нужно ввести в Молдавии румынский язык и культуру <...>

Группировка Бадеева: (Галицкий, Богопольский, Раевич, Холостенко, Россинский и др.) якобы стояла за народный молдавский язык, на самом деле приписывали молдавскому языку то, что ему чуждо или создавали искусственно слова и пр[очее]».

И. И. Бадеев и Г. И. Старый неоднократно обращались за помощью в разрешении спорных вопросов в ЦК КП(б)У. Однако украинское руководство делало ставку на примирение соперников.

Черту под первым периодом борьбы румынизаторов и самобытников в Молдавской АССР подвела в декабре 1928 г. V Молдавская областная партийная конференция.

Прибывший на конференцию член Политбюро ЦК КП(б) Украины В. П. Затонский сказал: «Здесь были принципиальные расхождения. <...> Несколько раз и Бадеев, и Старый приезжали к нам. Они приезжали 4-5 раз, не помню (точно — О. Г.). Приезжали в ЦК и говорили: „Не можем, силов нету“ (так в тексте — О. Г.). Каждый говорит, он хороший товарищ и тот говорит хороший товарищ, а вместе никак не могут сработаться. А потому у нас драка получается.

<...> Решение было таково: отозвать и Старого, и Бадеева. Почему? Мы не хотели принимать такое постановление, которое дискредитировало бы того или другого. <...> Я подчеркиваю, что ЦК и Старого, и Бадеева отозвал не за то, что они проштрафились, не в виде наказания, а из деловых соображений. Такая обстановка создалась» (АОПОРМ, ф. 49, оп. 1, д. 1146, л. 191-194).

Следует уточнить, что наиболее активным из румынизаторов был И. Дическу-Дик¹⁵. Радикальные румынизаторы (политические эмигранты из Румынии И. Дическу-Дик, А. Залик, А. Николау, Н. Плоештяну и др.) считали молдаван этническими румынами, настаивали на ориентации в культуре в целом и, особенно, в языковом строительстве на румынские стандарты. В политическом плане они активно выступали за экспорт революции, выдвигали идею «сверхвеликой» Румынии, включающей не только Бессарабию, но и Молдавскую АССР. Однако не королевской, а советской. С последующим вхождением этой Румынии в СССР в качестве еще одной союзной республики. Не менее радикальные самобытники (бессарабские беженцы — И. Бадеев, Л. Мадан, И. Очинский, И. Малай и др.) ратовали за полностью самостоятельный путь развития молдаван, с пролеткультовских позиций отрицали практически любую связь и преемственность народных традиций в восточнолатинском ареале, классическую молдавскую литературу. Они заявляли, что румынский литературный язык уже настолько офранцужен, что его не понимает население на берегах Прута, а тем более — к востоку от Днестра. Средней позиции (широкое использование достижений румынской культуры для ускорения развития молдавского этноса) придерживались Г. Старый, Е. Арборе-Ралли, Г. Бучушкану, Е. Багров, П. Киор-Янаки и др. Эта борьба была временно прервана массовыми репрессиями 1937—1938 гг. Почти все они погибли¹⁶.

После отставки с должности секретаря Молдавского обкома КП(б)У в декабре 1928 г. И. И. Бадеев работал зав. организационным отделом Курского окружного партийного комитета, директором совхоза и т. д. В ходе «румынской операции» был арестован в городе Мариуполе и ложно обвинен в сотрудничестве с сигуранцей, в шпионской и диверсионной деятельности в пользу Румынии. Решением Комиссии НКВД СССР и Прокуратуры СССР в составе наркома Н. Ежова и генерального прокурора А. Вышинского 8 октября 1937 г. он был приговорен к высшей мере наказания.

«Протокол № 1

от 8 октября 1937 года

Присутствовали: 1) Народный Комиссар Внутренних Дел Союза ССР,
Генеральный Комиссар Государственной Безопасности — тов. ЕЖОВ.

2) Прокурор Союза ССР — тов. ВЫШИНСКИЙ.

СЛУШАЛИ:

Материалы на лиц, обвиняемых в шпионской и диверсионной деятельности в пользу Румынии, представленные НКВД Молдавской АССР.

ПОСТАНОВИЛИ:

<...> БАДЕЕВА Иосифа Исаакович — расстрелять.

Народный Комиссар Внутренних Дел Союза ССР, Генеральный Комиссар
Госбезопасности [подпись] (ЕЖОВ)

Прокурор Союза ССР [подпись] (ВЫШИНСКИЙ)».

И. И. Бадеев был расстрелян 11 октября 1937 г. 6 ноября 1956 г. старший следователь Следственного отдела КГБ при СМ МССР рассмотрел архивно-следственное

дело № 742 297 по обвинению И. И. Бадеева и материалы проверки, проведенной в порядке ст. 370 УПК УССР. Он нашел, что: «Из материалов дела видно, что БАДЕ-ЕВ был расстрелян по сомнительным и непроверенным материалам. Кроме личных признаний БАДЕЕВА о принадлежности его к к.-р. организации и о шпионской деятельности никаких других объективных доказательств его виновности не имелось, и как установлено они не состоятельны и опровергаются материалами дополнительной проверки». В ходе этой проверки: «<...> по архивам ЦГАОР МССР, УССР и СССР, по архивам Главного Архивного Управления и Центрального Государственного Особого архива МВД СССР, по архивам Главного Разведывательного управления и КГБ при СМ СССР, а также по архивам румынских органов госбезопасности данных о принадлежности БАДЕЕВА к агентуре бывших румынских разведорганов не обнаружено».

4 апреля 1957 г. Военная коллегия Верховного Суда СССР отменила постановление от 8 октября 1937 г. в отношении И. И. Бадеева и дело о нем прекратила за отсутствием состава преступления.

Примечания

¹ Гринштейн Абрам Львович (1890—1937). Уроженец Бессарабии, из мещан. Образование — незаконченное высшее. В революционное движение вошел в 1905 г. в Одессе. В том же году стал членом Бунда в Бельцах. В январе 1919 г. вступил в РКП(б). В начале 1917 г. активно участвовал в политической борьбе в Петрограде. Затем вместе с группой будущих руководителей Сфатул Цэрий прибыл в Кишинев. Был товарищем председателя Центрального бюро профсоюзов Бессарабии и членом Исполкома Совета крестьянских депутатов. Осенью 1917 г. был избран товарищем председателя Кишиневского исполкома. С января 1918 г. стал одним из организаторов Красной Гвардии, секретарем и казначеем Военного Совета Тираспольского отряда. Принял активное участие в создании Молдавской АССР. А. Л. Гринштейн был убежденным троцкистом, открыто высказывался во второй половине 20-х гг. в поддержку Л. Д. Троцкого. За это по инициативе И. И. Бадеева был снят с должности постоянного представителя МАССР при правительстве Украины. Исключен из партии в 1928 г. и был впервые арестован 25 января 1929 г. Осужден к ВМН 8 сентября 1937 г. Расстрелян 25 сентября 1937 г. Реабилитирован в 1956 г. См. подробнее: Галущенко О. С. Евреи в составе руководящих кадров Молдавской АССР: Абрам Львович Гринштейн. In: Сборник научных трудов Института иудаики. Вып. 5. Кишинев: Ин-т иудаики, 2013, с. 90-99.

² Григорий Иванович Борисов, псевдоним — Старый (1880—1937). Родился 9 декабря 1880 г. на железнодорожной станции Кульманская Бендерского уезда. Рождение было документально оформлено в с. Божиены Кишиневского уезда, откуда была родом его мать — молдаванка. Отец русский, работал на железной дороге. С 1900 г. Г. И. Старый участвовал в революционном движении — меньшевик. Официально вступил в компартию в октябре 1918 г. В 1921—1923 гг. учился в коммунистическом университете им. Свердлова. Был знаком со многими румынскими политэмигрантами, взгляды которых разделял по ряду вопросов. Активно участвовал в создании МАССР, но в состав инициативной группы по ее образованию не входил. Работал председателем Ревкома, затем председателем ЦИКа, СНК МАССР. Арестован 22 июня 1937 г. и 8 октября приговорен к ВМН. Расстрелян 11 октября 1937 г. Реабилитирован 17 сентября 1955 г. См. подробнее: Галущенко О. С. Этнополитические взгляды Григория Ивановича Борисова (Старого). In: Patrimoniul cultural: cercetare, valorificare, promovare. Materialele conferinței științifice internaționale. Vol. 2. Chișinău: S. n., 2021, с. 195-204.

- ³ Составители сборника документов «Коммунистическое подполье Бессарабии» придерживаются другой версии. Они отметили, что Беспартком не распался, «а по настоянию представителя Бессарабского бюро при ЦК РКП(б) О. Рабеля и председателя Временного Бессарабского рабоче-крестьянского правительства И. Криворукова был распущен решением Политбюро ЦК КП(б)У от 4 августа 1919 г.». После чего «функции руководящего партийного органа в крае в течение нескольких месяцев выполнял Кишиневский партком во главе с П. Ткаченко». См. подробнее: Коммунистическое подполье Бессарабии. 1918—1940. Сб. документов и материалов в 4-х тт. Т. 1. Кишинев, 1987, с. 217, 218, 311.
- ⁴ Геличенский Моисей (псевдоним Симон) — участник II конференции бессарабской областной организации РКП(б). Работал в Оргеевской партийной организации, был связным между Г. И. Старым и И. И. Бадеевым. Затем работал в МАССР. 21 сентября 1926 г. бюро Молдавского обкома КП(б)У утвердило его заведующим учебной частью молдавской советско-партийной школы.
- ⁵ Богопольский Хаим Бенционович (1891—1937). Уроженец Кишинева. Столяр, член партии эсеров с 1905 г., член РКП(б) с 1918 г. В 1919 г. руководил временным кишиневским партийным комитетом. В 1920 г. был арестован и, не выдержав пыток, выдал сигуранце подпольную типографию. Поскольку типография была чрезвычайно удачно замаскирована (единственный вход в нее был оборудован в печке), то Бессарабский партийный комитет хранил там и партийный архив. Этот проступок строго осудила партийная тройка политических заключенных Кишиневской тюрьмы, но, учитывая его мужественное поведение в ходе «процесса 48», Х. Б. Богопольский был оставлен в партии. В 1922 г. амнистирован румынскими властями и эмигрировал в СССР. В 1923—1924 гг. работал уполномоченным по делам политических эмигрантов. Принял активное участие в создании и развитии Молдавской АССР. Был председателем Президиума Молдавского совета профсоюзов с 1925 г. В 1928—1930 гг. — секретарь Молдавского обкома КП(б)У. Затем конструктор мебели на заводе № 161 в Москве. Арестован НКВД 13 марта 1937 г. Приговорен к расстрелу 8 октября. Расстрелян 11 октября 1937 г. Реабилитирован посмертно. См. подробнее: Галущенко О. С. Хаим Бенционович Богопольский. In: Сборник научных трудов Института иудаики. Вып. 4. Кишинев: Ин-т иудаики, 2013, с. 97-106.
- ⁶ Павел Дмитриевич Ткаченко (20.04.1901 — 5.09.1926) — наиболее известный псевдоним Якова Яковлевича Антипова. Родился на станции Новосавицкая близ Тирасполя в семье железнодорожника, вскоре переехавшей в Бендеры. В 1918—1922 гг. — член РКП(б). Неоднократно арестовывался сигуранцей. В августе 1923 г. был освобожден из тюрьмы и нелегально перешел в СССР. В августе 1924 г. избран в ЦК КП Румынии, членом которой являлся с 1922 г. В 1925—1926 гг. был членом Секретариата и Политбюро ЦК РКП. 5 сентября 1926 г. убит на кишиневской железнодорожной станции Вистерничены «при попытке к бегству». См. подробнее: Довгополый И. И. Кемат де революție. Кишинэу, 1967.
- ⁷ В действительности Г. И. Старый также находился в подполье, но на территории левобережья Днестра, контролируемой белогвардейцами. 29 ноября 1919 г. в инструктивном письме коммунистическим организациям Бессарабии он писал: «После отхода советских войск в Бессарабию переехали оставленные для этого 3 члена Бес[сарабско-го] пар[тийного] ком[итета]: тт. Бадеев, Танеев и Сасов. Они все находятся в настоящее время в Бессарабии и при них же имеются суммы, предназначенные для работы в Бессарабии. <...> Способы связаться с тов. Бадеевым будут указаны отдельно».
- ⁸ Закордот — отдел пограничной работе ЦК КП(б) Украины.
- ⁹ В подполье И. И. Бадеев действовал и по линии Разведывательного управления Рабоче-Крестьянской Красной Армии. По данным ГРУ Генерального штаба министерства

обороны СССР, «БАДЕЕВ (он же СУСЛИК) Иосиф Исаакович, он же ВАНШТЕЙН Хаим Мошкович <...> действительно в 1919 году был сотрудником разведуправления бывшей литовской стрелковой дивизии, а в 1920 году работал в разведотделе Реввоенсовета 12 армии в должности ходока». В 1920 г. его случайно встретил двойной агент Разведывательного управления и сигуранцы (псевдоним Барон), работавший на подпольной переправе через Днестр и опознавший И. И. Бадеева как человека, перешедшего из Бессарабии на советскую территорию. Но это разоблачало последнего только как И. И. Суслика, а не как И. И. Бадеева — одного из руководителей коммунистической организации Бессарабии. Во время очных ставок другие арестованные подпольщики говорили, что его не знают и видят впервые. Для доказательства того, что И. И. Суслик и И. И. Бадеев одно и то же лицо, сигуранце пришлось бы раскрыть во время суда еще как минимум одного из своих сотрудников, на основании свидетельских показаний которого можно было бы вынести обвинительный приговор. Позднее И. И. Бадеев утверждал: «Сигуранца знала, что я Бадеев — руководитель большевистского подполья. Однако дело было направлено в суд по обвинению меня только в попытке перехода границы, и я был выпущен под залог только в связи с тем, что моей женой была дана взятка шефу сигуранцы Гусареску и следователю Жоржеску». Следователь НКВД в 1937 г. настаивал на другой версии: «Вы говорите совершенно абсурдные вещи. Несмотря на общеизвестную продажность сотрудников румынской сигуранцы, совершенно исключается освобождение из этих побуждений такого человека, каким являлись вы в большевистском подполье Бессарабии».

¹⁰ Версию И. И. Бадеева подтвердил Г. И. Старый: «В 1920 г. (И. И. Бадеев — О. Г.) был переброшен из Тирасполя в Кишинев для коммунистической работы, получил для этого много денег. Вместо комработы, Бадеев на эти деньги организовал „Комфербанд“, т. е. еврейский коммунистический Бунд, был арестован сигуранцей, мы его выкупили». В реальности «Комфербанд» (Еврейский коммунистический союз) был образован летом 1919 г. в результате раскола еврейской организации Поалей-Цион, пытавшейся соединить идеи сионизма и социализма. В мае 1920 г. часть членов «Комфербанда» вошла в состав коммунистического подполья Бессарабии.

¹¹ Имеется в виду постановление Политбюро ЦК РКП(б) от 29 июля 1924 г.

¹² Шут Борис Исаакович (псевдоним Борисов). Уроженец Кишинева (1898—1938), рабочий, член компартии с 1918 г. С этого года состоял на службе в аппарате уполномоченного Разведуправления РККА в Украине. С марта 1922 г. по июль 1926 г. работал там же в качестве сотрудника для особых поручений. С 1926 г. по август 1928 г. находился в распоряжении РУ РККА в Москве. Активный участник коммунистического подполья в Бессарабии, создания и развития Молдавской АССР. Расстрелян 20 октября 1938 г. Реабилитирован посмертно.

¹³ О предшествовавших дискуссиях по этому вопросу см. подробнее: Галущенко О. С. Молдаване или румыны? Взаимоотношения между бессарабцами и румынскими политэмигрантами накануне создания Молдавской АССР. В: *Revista de Etnologie și Culturologie*, 2008, nr. 3, с. 275-282.

¹⁴ См. подробнее: Галущенко О. С. Влияние доктрины Коминтерна на этнополитическую ситуацию в Молдавской АССР. Часть I. In: *Revista de Etnologie și Culturologie*. Vol. XIXII, 2012, с. 45-49; Галущенко О. С. Влияние доктрины Коминтерна на этнополитическую ситуацию в Молдавской АССР. Часть II. In: *Revista de Etnologie și Culturologie*. Vol. XIII—XIV, 2013, с. 164-169.

¹⁵ В 5 томе Советской исторической энциклопедии сказано: «Дик, Иван Осипович [наст. фамилия и имя Дическу (Dicescu), Ион; май 1893 — апр. 1938] — деятель рум. рабочего движения, участник борьбы за Сов. власть в России. Род. в Бухаресте в семье рабоче-

го-маляра, окончил высшее коммерч. училище. <...> По политич. мотивам дезертировал из королевской рум. армии. Находясь в Петрограде, в апр. 1917 вступил в РКП(б). В нояб. 1917 — янв. 1918 и в мае 1918 — апр. 1919 работал в НКВД, в февр. — мае 1918 — секретарь рум. ВРК в Одессе. В апр. 1919 — дек. 1920 — на фронтах Гражд. войны; политкомиссар на Вост., Туркестанском, Юго-Зап. фронтах. Принимал активное участие в формировании интернац. отрядов Красной Армии и организации ячеек и иностр. групп РКП(б). В янв. — нояб. 1921 — зав. Балканским сектором Регистрационного управления штаба РВС республики. В дек. 1921-22 — слушатель Воен. Академии им. Фрунзе. В 1922—37 — на преподават. и науч. работе в Москве. Д. — автор мн. работ по вопросам статистики и учета строительства. В период культа личности Сталина был необоснованно репрессирован. Реабилитирован посмертно». В действительности речь идет об Исидоре Кантоне (по другим источникам — Контоне, Канторе). См. подробнее: Иосиф Дик. Встреча с отцом. М., 1975; Советская историческая энциклопедия. Т. 5. М., 1964, с. 199; Nistor I. I. *Românii Transnistrienii*. Cernăuți, 1925.

- ¹⁶ См. подробнее: Галущенко О. С. Молдаване или румыны? Дискуссии в Молдавской АССР: этнополитологический аспект. In: *Revista de Etnologie și Culturologie*, 2007, nr. 2, с. 234-246.

Литература

АОПОРМ: Архив общественно-политических организаций Республики Молдова.

Национальный вопрос на Балканах через призму мировой революции: В документах центральных российских архивов начала — середины 1920-х годов. **Ч. 2.** Июнь 1924 — декабрь 1926. Москва: Российская политическая энциклопедия (РОССПЭН), 2003. 688 с.

РГАСПИ: Российский государственный архив социально-политической истории.

Стратиевский К. В. Бадеев Иосиф Исаакович. In: *Молдавская ССР. Краткая энциклопедия*. Кишинев: Главная редакция Молдавской Советской Энциклопедии, 1982. 712 с.

Cojocaru G. E. *Cominternul și originile „moldovenismului”: studiu și documente*. Chișinău: Civitas, 2009. 500 p.

Сведения об авторе:

Олег Галущенко, доктор истории, конференциар, ведущий научный сотрудник, Институт культурного наследия (Кишинев, Республика Молдова).

E-mail: galuscenco@mail.ru.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8800-4211>

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАНЯТИЯ РУССКОГО НАСЕЛЕНИЯ МЕЖВОЕННОГО КИШИНЕВА

Ольга ГАРУСОВА
Институт культурного наследия

Summary

Professional occupations of the Russian population during the interwar period in Kishinev

Being one of the most urbanized ethnic groups in Bessarabia, the majority of Russian population was engaged in professional activities. The article analyzes the specialized occupations of the Russian-speaking intellectuals from Kishinev when this region was a part of Royal Romania. Changes taken place in the labor market during this transitional historical period have transformed the formerly existing hierarchy of employment, moving the Russians from managerial and administrative structures to economic and cultural spheres of activity.

Based on the materials that deal with the life trajectories of different professional groups of intellectuals (officials, employees, lawyers, doctors, journalists, artists, etc.), the author reviews a less studied plot of adaptation of the Russian-speaking specialists to new political and socio-economic conditions, determining the ways and chances of their self-realization. Previous professions or the acquisition of new ones, able to realize the creative potential, could emphasize their significance as the “owner of the profession” and allowed them to consistently maintain their habitual lifestyle and cultural traditions, contributing to social adaptation to the new reality.

Keywords: Kishinev of the interwar period, Russian intelligentsia, professional occupations.

Одна из самых урбанизированных этнических групп Бессарабии, русские в своем большинстве занимались профессиональной деятельностью. В этой статье мы рассматриваем специализированные занятия, характерные для определенных групп интеллигенции.

Отметим, что в работах, посвященных русскому населению межвоенных лет, сфера занятий интеллигенции не являлась предметом специального изучения, затрагивалась фрагментарно в контексте хозяйственно-экономической жизни края. Помимо научной литературы и архивных документов, нами в значительной мере использованы материалы прессы, мемуары, частная переписка — источники, которые хорошо иллюстрируют процесс социальных изменений, происходивших в этот сложный, переломный период на рынке труда, особенности функционирования тех или иных занятий, их значимость с точки зрения «носителей профессии».

К моменту вхождения Бессарабии в состав королевской Румынии в сфере занятий различных этнических групп населения сложились определенные традиции и преемственность. Петербургский историк И. И. Верняев, проанализировав статистические данные Всеобщей переписи населения Российской империи 1897 г. в различных сферах управления и хозяйства Кишинева, показал тесную связь специализации трудовой деятельности горожан с этнической принадлежностью. Согласно используемому автором «индексу этнического представительства», русские

(великорусы) «составляли наибольшую долю занятых в управлении (существенно больше половины), вооруженных силах (чуть менее половины), частной службе и услужении (более трети всех занятых). В сфере свободных профессий, а также на транспорте и в связи — более трети. <...> более чем в два раза выше уровня пропорциональности представлены в сфере управления и в полтора раза выше нормы — в сфере вооруженных сил и среди рантье. Относительно пропорционально своей доле среди всех занятых (примерно на уровне общегородской нормы) великорусы представлены в промышленности и ремесле, в частной службе и услужении, на транспорте и в связи, в сфере свободных профессий. В два раза ниже городской нормы они представлены в сфере торговли и финансов и сельском хозяйстве, на треть ниже нормы — в церковной сфере занятости» (Верняев 2020: 58). Примерно такая ситуация, сохранялась до 1918 г., с учетом внесенных Первой мировой войной корректив¹.

Межвоенный период стал переломной для Бессарабии исторической эпохой. Смена государственности повлекла за собой трансформации во всех сферах жизни. Процесс этот был долгим и тернистым. Перед русскими, оказавшимися в Румынии на положении национального меньшинства, возникли специфические проблемы, в том числе и на рынке труда. В исторической литературе были рассмотрены основные изменения в «социально-профессиональной структуре и, соответственно, в экономическом положении русского населения края», связанные с утратой прежних высоких позиций в административно-управленческой, судебной, образовательной сферах (Скворцова 2002). Однако в тени исследовательского внимания остались непростые вопросы адаптации русских к новым политическим и социально-экономическим условиям, важнейшим из которых являлись пути и перспективы профессиональной деятельности.

Наиболее рельефно перемены обозначились в сфере занятости интеллигенции, к которой в то время относили всех, кто не занимался физическим трудом. Так, современники в круг кишиневской интеллигенции включили помещиков, чиновников, военных, людей свободных профессий, врачей, адвокатов, инженеров, педагогов и пр.

Необходимо уточнить, что понятие «русская интеллигенция» применительно к горожанам трактовалось широко, подразумевая не столько этническую, сколько социокультурную идентичность. Люди разных национальностей, получившие образование в дореволюционной России, составили «многочисленный интеллигентский слой в Бессарабии, который считал себя русским» (Инсаров 1932: 3). Сформировавшийся как город многонациональный, Кишинев и в межвоенные годы сохранял свой сложный «этнический ландшафт». Существенное влияние на численность и профессиональный состав русскоязычных жителей оказал приток беженцев из советской России, среди которых было немало людей «интеллигентного труда». Таким образом, в период между двумя войнами здесь проживали две категории русских — коренное население и эмигранты, в бытовом и культурном плане мало различавшиеся².

Ситуация на рынке труда в межвоенные годы была переменчивой, противоречивой, нестабильной. Многим русским пришлось преодолевать разного рода барьеры на пути к профессиональной реализации. Не всем удалось приспособиться к новым политическим, социальным, экономическим условиям. Жизненные шансы определялись не только профессиональной квалификацией, но и способностью к адаптации.

С точки зрения профессиональных групп (чиновники, врачи, педагоги, юристы, инженеры, предприниматели, журналисты, артисты) ситуация складывалась многозначно. Начало нового этапа особенно болезненно сказалось на сотрудниках бывших российских государственных и областных учреждений, сосредоточенных в Кишиневе. Административный, экономический, культурный центр Бессарабии постепенно утрачивал прежние статусные позиции. В соответствии с политикой централизации упразднялись или реформировались региональные и местные учреждения. Сохранение должности или службы ставилось в зависимость от принятия присяги на верность румынской короне и знания государственного языка, ставшего основным критерием профессиональной пригодности. «Введение румынского гражданства и румынского языка в качестве официального стало поворотным пунктом в судьбе служащих разных рангов, так как было напрямую связано с возможностью выполнения ими должностных обязанностей. Изменения затронули прежде всего служащих органов местного самоуправления (земств), суда, учителей, многих медицинских работников, чиновников почты, телефона и телеграфа, органов охраны правопорядка, железнодорожных служащих и многих других» (Скворцова 2003: 144, 148). Первыми столкнулись с проблемой занятости сотрудники судебной системы, при реорганизации которой были уволены «все судьи и служащие Бессарабского губернского суда, нотариусы и адвокаты, которые были заменены румынскими судьями и чиновниками» (Там же). Однако большинство уволенных из различных государственных институтов не были пассивными жертвами нового режима. «Так как сначала Бессарабия была присоединена в качестве автономной провинции, то многие, в том числе и я, — писал юрист Н. Н. Толмачевский, — сочли возможным работать на благо родного края в бессарабских учреждениях», но затем отказались от сотрудничества с властями (Толмачевский 1955: 79). Протестная позиция, охватившая широкие круги интеллигенции, мотивировалась многими факторами: отменой региональной автономии, неприятием жестких методов румынизации, ожиданием исхода Гражданской войны в России и надеждой на падение власти большевиков, до окончания которой румынская администрация воспринималась временной. Свою роль сыграло различие в культурах и мироощущении. По позднейшему утверждению известного общественного деятеля, врача Л. Е. Сицинского, «большой помехой к принятию новой государственности было незнание румынского языка, полное незнание румын, их культуры, их государственного строя и их общественного быта» (А. 1925: 3). В одних случаях сознательный, в других — невольный, бойкот не только повлиял на профессиональные перспективы, но и привел к устранению бессарабской интеллигенции из государственной жизни, негативные экономические и социальные последствия которой будоражили общество до начала 1930-х гг.

Политические события, вызвав драматические коллизии на рынке труда, вторглись в повседневную жизнь различных социальных слоев. Положение оставшихся не у дел чиновников и служащих различалось в зависимости от источников дохода, сословного и имущественного ценза. Особенно тяжело пришлось тем, кто жил на ежемесячное жалованье и материально зависел от службы. В условиях экономического кризиса, общего падения уровня жизни, «продовольственного мародерства», как тогда называли безудержную спекуляцию, речь шла об элементарном выживании. Участь «нового кадра нищих из выброшенных за борт жизни» стала самой злободневной темой на страницах газет. Постоянно пишут о безысходных матери-

альных обстоятельствах, в которые попали «бывшие строители государственной жизни», нередко «по целым дням голодающие вместе с женами и детьми», о нередких случаях самоубийств людей, которые «не могли перенести страданий голодной жизни».

В мае 1919 г. был организован Комитет помощи остро нуждающимся и безработным, на поддержку которого, как было объявлено его инициатором, бывшим депутатом Сфатул Цэрий Г. Пынтей, могли «рассчитывать в первую очередь все впадавшие в нужду бессарабцы и бессарабки, без различия национального и социального положения». Поступившие в первый месяц деятельности Комитета прошения, от «интеллигентных лиц», определили основное направление его деятельности. Лишь «беспредельно» нуждавшиеся просили «пособия и работы, остальные же просят только одного — работы и работы. Им стыдно просить пособие, они привыкли жить на заработанные личным трудом средства, а не на средства благотворительности» (Комитет 1919: 3). Комитетом выдавались хлеб, обеды, денежные пособия; оказывалась бесплатная медицинская помощь. Созданное при комитете Бюро труда в 1919 г. зарегистрировало 1138 безработных, 597 из них была предоставлена работа. Были открыты фабрика колесной мази и корзиночная, сапожная и чулочная мастерские, двенадцать распределительных пунктов для продажи товаров, «хотя кассе общества лавки дали всего дохода лишь 2974 лея 52 бань, но зато 12 семейных сидельцев лавок <...> зарабатывали от 750 до 1000 лей». Были устроены курсы румынского языка, по окончании которых одни «при посредстве правления общества получили службу в государственных и общественных учреждениях», другие — в частных предприятиях. Решить полностью вопросы трудоустройства благотворительное общество было не в состоянии, однако с его помощью многие смогли пережить самые тяжелые, «смутные» времена, стать на ноги и количество безработных и остро нуждающихся постепенно сокращалось (Комитет 1921: 3).

Когда прошел период острых политических потрясений, был подписан Парижский протокол о признании Бессарабии в составе Румынии, окончилась Гражданская война и укрепилась власть большевиков в России, русские стали осваиваться со своим новым положением. Приспосабливаясь к изменившемуся национально-политическому и социальному контексту, многие представители прежней бессарабской элиты или статусных социальных групп были поставлены перед необходимостью выбора жизненного и профессионального пути. Труднее всего было адаптироваться старшему поколению, людям еще трудоспособного возраста, получившим образование и немалый профессиональный опыт в дореволюционной России. Часть из них пополнили ряды безработных или зарабатывали средства к существованию в областях, далеких от прежних занятий, что часто сопровождалось переходом в другие социальные слои. К ним стали применять определение «бывшие». Понятие «бывший», в отличие от классового подхода в Советском Союзе, не относилось к выходцам из «эксплуататорских классов», не имело негативного смысла, а подразумевало некогда занимаемую должность — бывший судья, учитель, служащий казначейства... На Всебессарабском конгрессе общественных деятелей, состоявшемся в октябре 1929 г., много говорилось о перманентной проблеме — «бывших интеллигентах, которые влачат жалкое существование. Бывшие судьи и офицеры идут в дворники или в пильщики, чтобы заработать кусок хлеба» (Всебессарабский 1929: 3).

Некоторые из «бывших» принципиально не желали «перестраиваться», служить в государственных учреждениях, хотя и имели такую возможность. Порой такая бескомпромиссная позиция вела к решительному отказу от профессии. В этом отношении показательна история бывшего члена кишиневского Окружного суда Трифона (имя и отчество не указаны — О. Г.), «исключительно-одаренного цивилиста-практика». По мнению коллег-юристов, у него «были все данные, после недолгого пребывания в судебной палате, быть дальше сенатором в составе гражданского кассационного департамента Правительствующего сената». Трифон как «знаток местных бессарабских законов Арменопуло-Донича, но что было особенно ценно — обычного права молдавского крестьянства вполне мог рассчитывать на успешную карьеру в структуре румынской магистратуры», о чем свидетельствовали неоднократные предложения «подать соответствующее прошение и, конечно, как и полагается, принять надлежащую присягу». Но Трифон предпочел быть дежурным в клубах, где разрешались карточные игры. «Кончил свою жизнь этот своеобразно-последовательный человек буквально «под забором», во всяком случае в обстановке крайней нужды» (Дашков 1947: 9).

Материальное положение оставшихся не у дел бывших российских чиновников было сложным на протяжении межвоенных лет. Однако большинство из них стремились поддерживать прежний социальный статус, прежде всего обеспечив соответствующее образование детям. Те, кто не мог полностью оплатить обучение, прибегали к благотворительной поддержке. Так, в русской женской гимназии Ю. П. Гейкинг «целая категория воспитанниц», преимущественно из семей бывших чиновников, рассчитывала на «помощь местного общества» (Гимназия 1929: 3). Сбор пожертвований в пользу «недостаточных» учеников был обычным делом и в русской мужской гимназии П. Шумахера, музыкальном училище и прочих учебных заведениях. Благодаря этой давней благотворительной традиции многие дети смогли получить образование.

Те, кто лишился основного источника существования либо недостаточно зарабатывал, пытались поправить ситуацию различными доступными способами: устраивали домашние столовые; давали уроки по разным предметам, открывали частные библиотеки, книгами которых можно было пользоваться за небольшую плату. Распространенным материальным подспорьем была сдача квартир в наем, и ранее практикуемая в интеллигентских семьях. В межвоенные годы категория домовладельцев, живших исключительно за счет квартиросъемщиков, заметно расширилась. На страницах газет все чаще встречаются объявления о сдаче от одной до четырех комнат, квартир, особняков со всеми удобствами в верхней части города, где проживали преимущественно дворяне, чиновники, люди свободных профессий. К примеру, сдавал «удобную комнату» бывший член Кишиневского Окружного суда Г. А. Троцкий, две комнаты — бывший нотариус И. Ф. Бартелеманов (Булычев 1959: 45). По свидетельству Г. Безвиконного, семья известного писателя Л. Добронравова-Донича, после приезда из Петрограда «осталась на попечении матери, <...> сильно нуждалась, комнаты сдавались, Домника Петровна давала обеды» (Безвиконный 1950-е: 23).

Для помещиков и дворян, прежде служивших на высоких административных должностях, основным материальным источником стало поместье. Так, представитель одного из самых влиятельных и богатых дворянских родов Бессарабии, бывший камергер царского двора Г. Д. Крупенский сдавал землю в аренду крестьянам, получая ежегодно от 50 до 70 тыс. леев, на которые жил с семьей с 1920 по 1938 г.

Этой суммы было достаточно для безбедной жизни в Кишиневе, несмотря на существенное сокращение доходов вследствие аграрной реформы. Дочери Крупенского служили в различных учреждениях: Александра — конторщицей в банке „Basarabia”, Вера — в кишиневском Трибунале, Анна — в примарии. Дочь его сестры, известной благотворительницы и общественной деятельницы С. Д. Крупенской, София давала частные уроки. Пример этой семьи наглядно показывает изменение профессиональной траектории младшего поколения привилегированного дворянского сословия.

Как отмечал историк Шт. Чебану, к середине 20-х гг. «большинство чиновников выучили румынский язык и занимают различные должности в государственных и общественных учреждениях» (Себан 1925: 83.). По позднейшему свидетельству, «не всем» бывшим российским чиновникам, принявшим присягу и выучившим румынский язык, «удавалось найти постоянную работу по специальности» (Săgeată 1934: 31). В ряде общественных структур — кишиневском земстве, городском самоуправлении — остались прежние сотрудники. После ликвидации Губернского земства, его экономические функции отчасти выполняли Центральный союз кооперативов Бессарабии и Союз аграриев и специалистов по сельскому хозяйству и садоводству, где также служили русские бессарабцы.

Необходимые специалисты принимались на работу, невзирая на гражданство. В кишиневской городской управе с начала 1920-х гг. работали не имевшие румынского подданства русские эмигранты, «на разных должностях, каждый по своей специальности»: чертежники, служащие, руководитель группы... Заработная плата вполне позволяла содержать семьи, которыми они обзавелись уже в Бессарабии (ГАРФ 1935: 224).

Реальные перспективы трудоустройства для русскоязычных преимущественно были связаны с частным сектором. Здесь специалисты находили работу, в той или иной степени соответствующую их прежним занятиям, и могли оставаться независимыми от идеологии — последнее являлось немаловажной мотивацией для людей с юридическим образованием. Так, юрист Н. Н. Толмачевский предпочел работать в нотариальных конторах, которых тогда было немало в Кишиневе. Поначалу он поступил на «скромную должность» в нотариальную контору И. И. Валуцы, куда помог устроиться бывшему члену Кишиневского Окружного суда Цвакунову, который охарактеризован им как «человек старого закала, очень образованный и культурный и при том замечательный полиглот, знавший около десяти языков, и вскоре хорошо усвоивший и румынский». (Толмачевский: 90). Затем стал управляющим конторой бывшего измаильского нотариуса Гафенко, которая получила «широчайшую популярность в деловых кругах», что объяснялось высоким уровнем квалификации сотрудников: «в ее составе было три дипломированных юриста и один практический адвокат». Управляющим одной из нотариальных контор был В. Г. Милеант, служивший судебным следователем и товарищем прокурора в разных российских городах, а затем имевший собственную нотариальную контору в Николаеве, откуда в 1920 г. бежал в Кишинев (Некролог 1927: 3).

В Бельгийском анонимном обществе по эксплуатации кишиневского трамвая работали более двухсот человек, из них шестнадцать с российским паспортом. Работа инженерно-технического персонала здесь очень хорошо оплачивалась, позволяя жить вполне безбедно. В воспоминаниях И. Л. Кантакузин приводится пример успешной карьеры инженера А. А. Лебедева, эмигранта, работавшего на городской

электростанции, а в 1930 г. приглашенного в трамвайное общество. Прежде чем приступить к должности инженера по эксплуатации, он был послан на курс обучения электросварке в Бельгию (Кантакузин 2000: 18).

Продолжили свою деятельность врачи, в том числе приезжие. В Костюженской психиатрической лечебнице в составе врачебного персонала оставались старые сотрудники — Моисеев, Чижевский, Пожого. В Детской больнице продолжали работать Чорба, Шепф, Деревенко, Миллер, Варфоломеева, Шимановский, Морозов, Урбанович, Алфеевский, Бархадуров, Городецкий, Гринфельд, эмигранты — Доризо и старший врач Дуван-Хаджи. Частной практикой традиционно занимались многие врачи. Так, бывший директор Костюженской психиатрической лечебницы А. Д. Козовский открыл санаторий для нервных больных, а эмигрант А. Лебедев — стоматологическую клинику.

Благодаря вернувшимся на родину уроженцам Бессарабии и беженцам, большой процент которых составляла интеллигенция из крупных российских городов, в социальной структуре Кишинева выросла численность специфически городской прослойки представителей творческих профессий. Литераторы, журналисты, актеры, художники, музыканты стремились реализовать себя в сферах, связанных с русским языком и культурой, при всех ограничениях их использования. В Кишиневе имелась многочисленная русскоязычная зрительская аудитория, посещавшая спектакли, концерты, лекции о литературе и искусстве. Потребность в привычных формах социализации, сохранении прежнего культурного уклада ярко иллюстрирует существование на протяжении двух десятилетий русского театра в Кишиневе. Здесь продолжили творческую деятельность актеры, служившие на сценах Петербурга, Москвы, Киева, Одессы, антрепренеры В. Вронский, А. Вернер, М. Муратов, Е. Маршева, И. Дубровин организовывали различные по жанру театральные труппы. Стали зарабатывать на жизнь артистическим трудом и некоторые кишиневские любители драматического искусства — А. Пясецкий, Н. Маратов и др. Так сложилась новая для Бессарабии профессиональная группа драматических актеров. Делались попытки поставить на профессиональную основу обучение будущих актеров драмы, а также оперных исполнителей и танцовщиков в государственных учебных заведениях и частных театральных студиях.

Имевшие опыт преподавания и впервые приступившие к педагогической работе поступали на службу в музыкальное училище, которое существовало с 1900 г., затем — в консерватории: «Unirea» и муниципальную. В них преподавали выпускники известных музыкальных учебных заведений России и Европы, местные и приезжие. Будущих музыкантов и исполнителей готовили также Музыкальная школа К. Ф. Хршановской, Хоровая капелла с музыкальной школой В. Булычева, фортепианные курсы В. Сороцинского.

Многие художники получили образование в Кишиневском художественном училище, затем продолжили учебу за границей. Выпускники этого училища Ф. Кирьяков и Б. Несведов работали декораторами в Национальном театре. Материальное положение людей творческих профессий всегда было неустойчивым. «В Кишиневе в ту эпоху, — вспоминала Ольга Пламадяла, — жить исключительно искусством было почти невозможно. Всецело посвятили себя искусству только преподаватели художественного училища Пламадяла, Бальер и Коган. Бессарабское общество изысканных искусств, конечно, ничем не могло обеспечить художников, и каждый из них

устраивал свою жизнь как мог. Искусству посвящали время, свободное от других занятий, дававших средства к существованию. Блинов, Булат, Малешевская и Реммер преподавали рисование в средней школе. Фюрер был служащим, Климашевский — нотариусом в Липканах» (Пламадяла 1966: 59-60).

Эти слова приложимы к большинству представителей свободных профессий. Поскольку заработная плата была небольшой, приходилось подрабатывать и тем, кто имел постоянную службу. Консерваторские преподаватели давали частные уроки, играли в ресторанных оркестрах и кинематографах; с приходом в кино звука «иллюстраторы» немых фильмов оказались без работы.

Среди обосновавшихся в Кишиневе постреволюционных беженцев был большой процент людей с высшим образованием, владевших двумя-тремя языками. В начале своего пребывания в Бессарабии многие брались за любую работу, часто очень далекую от специальности. Возникали неожиданные профессиональные траектории, чьи удачные финалы были связаны с прежними увлечениями или хобби. Так, бывший московский успешный адвокат Алексей Дашков в первые годы жизни в Кишиневе переменил множество занятий — был рабочим на маленьком химическом предприятии, натурщиком в Художественном училище, кельнером в загородном ресторане... Случайное выступление в любительском спектакле обнаружило в страстном поклоннике Московского Художественного театра актерские способности, и Дашков связал свою дальнейшую жизнь со сценой, с успехом выступая в различных русских антрепризах.

Хорошее знание иностранных языков помогало многим. Бывший служащий одесского страхового общества В. Недзельский так описывал свой рабочий день в частном письме: «С 6-ти часов утра до 8 я заметаю улицы благословенного города Кишинева, затем бегу к 10 часам к нотариусу и усердно и весьма прилежно служу копиистом до 3-х час[ов] дня. <...> После обеда даю уроки французского языка, а от 6-8 вечера «делопроизвожу» в профессиональном союзе врачей» (Ярмолинец 2019). Помимо этих «основных занятий» Недзельский, когда-то удостоившийся похвального замечания Бунина за беллетристические опусы, пробует реализовать себя в газетно-журнальном деле. Со временем он становится известным кишиневским журналистом и, пожалуй, лучшим театральным критиком. Его жена, писательница Е. Боскович, также давала уроки французского и периодически публиковала рецензии на спектакли местных и гастрольных трупп.

Когда Г. Г. Блоку, окончившему петербургский Учительский институт, «пришлось подыскивать род занятий, соответствующий собственному духу и обстоятельствам новой жизни края, с которым по жене сроднился» (Безвиконный 1950-е: 63), он выбрал журналистскую стезю, сотрудничал в различных кишиневских и зарубежных изданиях. В. Ф. Благов, внук известного российского книгоиздателя И. Д. Сытина и сын редактора газеты «Русское слово», по всей видимости, не собиравшийся продолжать семейную традицию: учился в петербургском Политехническом институте, а в эмиграции — на юридическом факультете в Праге. В Кишиневе он становится «настоящим газетным работником»: был корреспондентом, переводчиком, редактором в «Бессарабском слове», в качестве румынского корреспондента сотрудничал в рижской газете «Сегодня».

Жизненные и профессиональные стратегии русской интеллигенции в межвоенные десятилетия диктовались не одними материальными проблемами. Труд был

естественной составляющей образа жизни. Об этом так писал известный российский хоровой деятель В. А. Булычев: «...В течение всего моего пребывания в эмиграции я ни на момент не прерывал этой моей каждодневной работы и не потому, что я рассчитывал из нее извлечь какие-нибудь моральные и материальные выгоды, а потому, что этот труд был моей органической необходимостью, средством моего человеческого существования. И чем я становился старше, тем эта потребность в работе на почве моего любимого искусства делалась у меня острее. Меня от нее не удерживали никакие житейские невзгоды, ни материальные разорения: за ней я забывал всякие беды и считал себя самым счастливым человеком в мире» (Булычев 1959: 192).

Те, чей творческий потенциал был выявлен, кто нашел применение своим знаниям и способностям, свой труд соизмеряли с общекультурными ценностями. Описание всевозможных тягот и лишений, сопутствовавших работе бессарабских актеров, А. Дашков заключил такими словами: «...Преодолеть все эти осложнения тернистой дороги помогала не только нужда в заработке, но и нечто большее: взгляд на театральную работу не только как на ремесло, но и как на место приложения энергии подлинно человеческого свободного духа» (Дашков 1947: 145). В воспоминаниях Н. Толмачевского о своем жизненном пути прослеживается теснейшая взаимосвязь профессиональных и нравственных норм; во главу угла автор всегда ставит этику профессии, выраженную в осознании общественного служения. Для В. Благова и В. Недзельского существенным обстоятельством не приносившей желаемый материальный достаток работы в газете, было моральное и творческое удовлетворение.

К концу 1920-х гг. большинство русских, в особенности новое поколение, адаптировалось к условиям жизни в рамках румынской государственности. Негативные перемены в сфере занятости вызвал мировой экономический кризис, от последствий которого в той или иной степени пострадали все бессарабцы, в том числе и престижные профессиональные группы. «Адвокаты, врачи и вообще люди свободных профессий очень остро чувствуют кризис. Некоторые врачи, особенно из молодых, живут впроголодь. Даже местные светила жалуются на отсутствие клиентов. Адвокаты берутся за какую угодно работу, лишь бы как-нибудь удержаться на поверхности жизни. Чиновник, еще недавно стабильный элемент в нашей жизни, теперь работает вдвое при слабой надежде получить жалованье» (Д. 1932: 3).

Интересны «социологические» наблюдения журналиста над кишиневской «толкучкой» — барометром социально-экономической жизни города. «После 1918 года: Семечки жаренные — надрываются сразу несколько „купцов“ из бывших ремесленников. А подальше в два ряда по обеим сторонам улицы расположились торговцы. В толпе мелькает красная подкладка старика-генерала, вот бывший чиновник, бывший учитель. Несут они на базар остатки своего добра: фарфор и редкостные вещички, самовары и граммофоны. <...> 1931—1932 гг. Картина резко меняется. Новый экономический сдвиг отразился на толпе. Вы теперь увидите здесь: потерявшего службу банковца, пенсионера-учителя, не получающего жалованья в течение девяти месяцев, недавних скоробогачей. Эта пестрая толпа людей разных классов и состояний силой жестоких жизненных обстоятельств приведена к одному знаменателю: бывшая патронесса продает рядом с прачкой» (Дад 1932: 3). Зафиксирован-

ная автором статьи «текучая» тенденция перемещения «старой» и «новой» элиты в иные социальные слои усиливается в последующие годы.

Принятый в 1935 г. Закон о защите национального труда поставил тысячи бессарабцев перед угрозой безработицы. Национальный протекционизм в хозяйственной и культурной сферах особенно драматично сказался на наиболее уязвимой категории русского населения — эмигрантах, приравненных к иностранцам. Хотя нансеновский паспорт давал право на проживание и получение работы, его владельцы увольнялись на основании соответствующего приказа МВД. Возраставшие административные препоны по устройству разного рода мероприятий на русском языке сокращали круг занятий творческой интеллигенции, а последовавший в мае 1938 г. полный запрет на них, ликвидация русскоязычной прессы привели либо к смене профессии, либо к отъезду в Бухарест. Там, к примеру, смогли продолжить режиссерскую деятельность А. Вернер, Е. Маршева, М. Муратов, работал переводчиком В. Благов. А самому известному русскому актеру Бессарабии, В. Вронскому, пришлось «переквалифицироваться» в кладовщики.

С утратой Кишиневом своего доминирующего экономического, торгового и культурного статуса в крае, погружением в провинциализм, сужалось поле деятельности для интеллигенции. Найти работу по специальности становилось все менее вероятным. В поисках заработка и профессиональной реализации переезжали в города Старого Королевства музыканты, инженеры, журналисты, педагоги... На протяжении всего межвоенного периода шел отток наиболее мобильной и творчески активной части русского населения.

Специализация трудовой деятельности русских жителей межвоенного Кишинева, как и прежде, была тесно связана с этнической принадлежностью, но иначе актуализованной. Переход русского населения на положение национального меньшинства вызвал перемещение из административно-управленческих структур в хозяйственные и культурные сферы жизни³. С изменением иерархии занятости снизился «индекс этнической представительности» русских в различных отраслях. При этом наблюдается очевидное стремление интеллигенции к продолжению занятий, позволявших сохранить привычный круг общения, бытовой обиход и культурные традиции. В большей степени это удавалось представителям свободных профессий, занимавших определенные ниши в отдельных областях медицины, издательского дела, искусства. Профессиональная деятельность являлась для них не только способом решить основные жизненные вопросы, касающиеся работы, доходов, образования детей и пр., но и реальной возможностью сохранить собственную социокультурную идентичность. Из всех возможных путей социальной трансформации в румынское государственное пространство русские бессарабцы выбрали путь адаптации, которой в значительной степени способствовало право на профессию.

Этносоциальный ландшафт Кишинева на протяжении всего рассматриваемого периода претерпел изменения, однако русские/русскоязычные оставались его важной составляющей. В целом источники свидетельствуют о разнообразии занятий и профессий среди русских, которые продолжали оставаться одной из урбанизированных этнических групп Бессарабии и в подавляющем большинстве были заняты в сугубо городских областях трудовой деятельности.

Примечания

- ¹ В изучении истории русского населения Бессарабии существенный пробел составляют первые два десятилетия XX в. Однако с уверенностью можно предположить, что довоенный хозяйственный и культурный подъем, обусловивший развитие кооперации, земского дела, городского благоустройства, рост образовательных и культурно-просветительских учреждений, потребовавший квалифицированных специалистов, — все это вызвало увеличение населения Кишинева, в том числе русского.
- ² Согласно румынской переписи 1930 г., из 114 896 кишиневских жителей русских было 19 631 человек, то есть 17,2%, (ср.: в 1897 г. — 29 299 человек). Точные данные о количестве русского населения в Кишиневе сложно установить, так как оно менялось на протяжении всего межвоенного периода, а в статистических данных преимущественно использовался критерий подданства без учета эмигрантов.
- ³ К примеру, в сведениях о количестве и составе населения Кишинева на январь 1934 г. только среди 1660 русских подданных (не принявших румынское гражданство) значилось: частных служащих — 238, свободные профессии — 51, домохозяев — 442; в сельском хозяйстве было занято 66 человек, в коммерции — 58, ремесленников — 246, рабочих — 268 (НАРМ 679: 76).

Литература.

- А. Бессарабский вопрос. У Днестра. In: Родная земля. Париж, 1925, 5 октября, с. 3.
- Булычев В. А. Год за годом в музыке. 1959. In: Национальный архив РМ (НАРМ). Ф. 2960, оп. 1, д. 327.
- Безвиконный Г. Портретов длинный ряд. НАРМ. Ф. 2983, оп. 1, д. 7.
- Верняев И. И. Этнический фактор в сфере городского управления, хозяйства и занятости: Кишинев в конце XIX в. In: Русин, 2020, № 62, с. 50-72.
- Вниманию общества. In: Бессарабия, 1919, 22 мая.
- Всебессарабский конгресс общественных деятелей. In: Бессарабское слово, 1929, 29 октября, с. 3.
- ГАРФ (Государственный архив РФ). Ф. 7788, оп. 1, д. 47.
- Гимназия Ю. П. Гейкинг. In: Бессарабское слово, 1929, 19 декабря, с. 3.
- Комитет помощи безработным и остро нуждающимся. Доклад годичному общему собранию. In: Бессарабия. 1921, 16 апреля, с. 3.
- Д. Толкучка прежде и теперь. In: Бессарабская почта, 1932, 11 июля, с. 3.
- Дад. Печальные итоги. In: Бессарабская почта, 1931, 1 января, с. 3.
- Дашков А. И. Воспоминания. Бессарабские очерки. 1947. In: НАРМ. Ф. 7983, оп. 1, д. 19.
- Инсаров Г. Русские в Бессарабии. In: Наша речь, 1932, 25 декабря, с. 3. НАРМ. Ф. 679, оп. 1, д. 1089.
- Некролог. Владимир Григорьевич Милеант. In: Бессарабское слово, 1927, 31 июля, с. 3.
- Кантакузин И. Доброе слово о кишиневском трамвае. In: Деловая газета, 2000, 28 июля, с. 18.
- Комитет помощи. In: Бессарабия, 1919, 1 июня, с. 1.
- Пламадяла О. А. М. Пламадяла. Жизнь и творчество (Воспоминания). Кишинев: Картя молдовенскэ, 1966. 110 с.
- Скворцова А. Ю. Русские Бессарабии. (Опыт жизни в диаспоре). Кишинэу: Pontos, 2002. 280 с.
- Толмачевский Н. Н. Что я видел и слышал на своем веку. 1955. In: НАРМ. Ф. 7983, оп. 1, д. 50.
- Ярмолинец В. «Из-за голода концлагерь расформировали, графиня голодает дома...». Письма Елены и Владимира Недзельских Вере Буниной 1922—1924 годов. In: <https://voplit.ru/article/iz-za-goloda-kontslager-rasformirovali-grafinya-golodaet-doma-pisma-vladimira-eleny-nedzelskih-vera-buninoj-1922—1924-godov/> (дата обращения — 20.04.2022).
- Ceban Șt. Chișinăul. Chișinău: Editura comisiunii monumentelor istorice, 1925. 121 p.
- Săgeată F. Cultura rusă în Basarabia s-a refugiat în familie. In: Viața Basarabiei, 1934, № 3, p. 31.

Olga GARUSOVA (Chișinău, Republica Moldova). Cercetător științific, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural.

Ольга Гарусова, научный сотрудник, Центр этнологии, Институт культурного наследия (Кишинев, Республика Молдова)..

Olga Garusova (Chisinau, Republic of Moldova). Researcher, Center of Ethnology, Institute of Cultural Heritage.

E-mail: olgagarusova@ich.md

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0813-1553>

«ИЕШИВА ЦИРЕЛЬСОНА» И СИНАГОГА СТЕКОЛЬЩИКОВ И ПЕРЕПЛЕТЧИКОВ — ПРОЕКТЫ ПО ВОССОЗДАНИЮ ЕВРЕЙСКОГО РЕЛИГИОЗНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА В КИШИНЕВЕ (НАЧАЛО 90-х гг. XX в. — НАЧАЛО 20-х гг. XXI в.): ИСТОРИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Виктор ДАМЬЯН
Институт культурного наследия

Summary

“Yeshiva Tsirelson” and the Synagogue of glaziers and bookbinders — projects to recreate the Jewish religious and educational center in Chisinau (the beginning of the 90s of the XX century — the beginning of the 20s of the XXI century): history and perspectives

During the period of 20-30th of XXth century, I. L. Tsirelson initiated the establishing of some kindergartens, a lyceum, the “Yeshiva of Tsirelson”, and some other. During the Soviet times, only the Synagogue of Glaziers and Bookbinders functioned in Chisinau. The process of national Jewish renaissance in Chisinau started in the late 80s of the XX century. The key role in the renaissance had played the future Chief Rabbi of Chisinau and Moldova, Z. L. Abelsky (Habad).

During the period of 1990—1992 Z. L. Abelsky established a yeshiva, Jewish kindergarten, two schools and some other cultural objects in the Chisinau. Also, he planned to build a religious and educational complex in the Chisinau.

The main part of the complex was planned for building at the Rabbi Tsirelson Street at the place of the former “Yeshiva of Tsirelson”. For another part of the complex was planned the Habad-Lubovich Street, near the Synagogue of Glaziers and Bookbinders, which was the residence of Abelsky. Unfortunately, this project had not been implemented.

However, the project has not lost its relevance still. In 2013 the Jewish Community of the Republic of Moldova (EORM) again planned to start the restoration project of the “Yeshiva of Tsirelson”, but again without success. Moreover, a new restoration project is planned for the period of 2021—2023.

Keywords: “Yeshiva of Tsirelson”, Synagogue of Glaziers and Bookbinders, religious and educational complex, restoration project.

В Кишиневе в еврейской общине существовали многолетние традиции, связанные с еврейским образованием. В XX в., в межвоенный период, преемником этих традиций стал Иеуда-Лейб Цирельсон, Главный раввин Кишинева и Бессарабии.

Им были основаны еврейские детские сады, религиозный лицей «Маген Довид», а также знаменитая «Иешива Цирельсона» (Şihova, Palihovici 2020: 93-94; Magder 2009: 36, 39, 42). Активной образовательной деятельностью И.-Л. Цирельсон занимался не только в Кишиневе, но и по всей Бессарабии. Он был сторонником взглядов ортодоксального религиозного течения «Агудат Исраэль». Они и стали

главными в учебных программах образовательных учреждений, основанных им (Копанский 2008: 187-188).

И.-Л. Цирельсон во введении к программе гимназии «Маген Довид» указывал на то, что «в духе Торы необходимо решать вопросы светской жизни». Эти слова были заложены в основу создания гимназии в Кишиневе и определили ее особый характер, национально-религиозный дух и программу обучения (Копанский 2008: 188).

Многие его образовательные проекты в Кишиневе пользовались поддержкой благотворительного общества «Явне», основанного прихожанами кишиневской синагоги «Явне». Они преследовали различные цели, одной из которых было «воспитание лишенных помощи еврейских детей, в возрасте от 5 лет и старше, в детском саду, начальной школе и ремесленном училище» (Копанский 2008: 187).

В «Иешиве Цирельсона» обучались многие известные впоследствии религиозные деятели. Эта иешива пользовалась высоким авторитетом не только в тогдашней Румынии, но и за ее пределами. Полученное там образование признавалось, в том числе, и румынскими властями. Стоит отметить, что языком преподавания в учебных заведениях, основанных раввином, стал иврит (Пилат 1990: 45).

С приходом советской власти в 1940 г. религиозные деятели, принадлежавшие к существовавшим в Бессарабском регионе конфессиям, подвергались преследованиям, а религиозные учреждения закрывались. Были закрыты и школы с этнокультурным компонентом. В послевоенное время для кишиневских евреев властями было сделано исключение лишь для Синагоги стекольщиков и переплетчиков (Глейзер шил). Весь советский период она была единственной действующей синагогой в столице Молдавской ССР.

В конце 80-х гг. XX в. в различных регионах Советского Союза, где проживало довольно многочисленное еврейское население, начался процесс еврейского национального возрождения: стали образовываться Общества еврейской культуры. В Молдавской ССР такая организация была создана в мае 1989 г. (Копанский 1997: 12) Появление Общества еврейской культуры создало условия для начала процесса возрождения еврейской национальной культуры в Советской Молдавии. Этот процесс носил лавинообразный характер. На протяжении 1989—1991 гг. в Молдове стали открываться многочисленные этнокультурные и религиозные еврейские организации.

Стремление к восстановлению национальной идентичности способствовало появлению у евреев Республики Молдова огромного интереса к получению как общей информации, так и знаний в области языков идиш и иврит, религиозных традиций, еврейской культуры (музыки, искусства и др.), общей истории еврейского народа, локальной истории евреев Молдовы/Бессарабии и др.

Значимую роль на этот процесс еврейского национального возрождения оказало провозглашение независимости Республики Молдова.

Стремление молдавских евреев жить по религиозным традициям создавало условия для возрождения религиозной жизни и религиозного образования.

В конце 1989 г. помощь евреям Молдовы в данном вопросе оказывала религиозная организация «Хабад-Любавич», представителем которой был раввин Залман-Лейб Абельский (1927—2014), ставший в дальнейшем Главным раввином Кишинева и Молдовы.

Он обосновался в единственной действующей в Кишиневе Синагоге стекольщиков и переплетчиков (Глейзер шил). В тот период ее называли Кишиневской синагогой, так как к началу периода еврейского национального возрождения (конец 80-х гг. XX в.) в Кишиневе функционировала только она одна. Именно поэтому данная синагога упоминалась в газетных текстах того времени, без употребления ее исторического названия. Всем жителям Кишинева было ясно, о какой синагоге идет речь.

М. Хазин, писатель и один из активных участников еврейского возрождения в Молдове, достаточно точно охарактеризовал в своих воспоминаниях личностные качества и вклад З.-Л. Абельского в воссоздание в Кишиневе религиозной жизни и еврейского образования: «Рассказывали, что уже на другой день после приезда в Кишинев рэб Залман провозгласил открытие иешивы [Томхей тмимим], в которой пока числился всего один студент. Но через неделю-другую там стало уже около 20 студентов. Полным ходом шла подготовка к открытию еврейского детского садика, еврейской школы. При синагоге один за другим открывались кружки по изучению Торы, иврита, по истории Израиля <...> только с приездом в Кишинев рэба Залмана <...> началось подлинное возрождение еврейской духовной и культурной жизни, национального самосознания. Несомненно, выполнению его сложной миссии способствовал организаторский и педагогический талант...» (Хазин 2019: 5-6). Стоит также отметить, что З.-Л. Абельский стоял у истоков основания Кишиневской иудейской религиозной общины.

Важную роль в вопросе еврейского возрождения в Республике Молдова сыграла местная еврейская пресса. Главным и единственным газетным изданием Общества еврейской культуры Республики Молдова была газета «Наш голос», основанная в 1990 г. С 1992 г. Кишиневская иудейская религиозная община стала выпускать свою газету — «Истоки».

Интересным для нашего исследования стало напечатанное в одном из номеров газеты «Наш голос», за апрель 1991 г., обращение к еврейским детям, в первую очередь Кишинева, в связи с проведением праздника Лаг ба-Омер: «Дорогие еврейские дети! Вы будете желанными гостями на грандиозном, первом в Кишиневе и Молдове, детском слете в честь нашего национального праздника Лаг ба-Омер. <...> По распоряжению начальника Городского управления народного образования гор. Кишинева г-на Мокрак А. И. 2 мая с. г. все дети-евреи освобождаются от уроков и занятий для участия в праздничном параде Лаг ба-Омер» (Дорогие еврейские дети 1991: 1).

По нашему мнению, эта публикация стала важным сигналом для еврейской общественности в отношении готовности столичных властей, как минимум, учитывать культурно-религиозные особенности не только еврейских детей, обучавшихся в общеобразовательных школах города, но и всей еврейской молодежи и, как максимум, готовность пойти на определенные изменения, связанные с еврейским образованием, с учетом интересов еврейской молодежи.

Другое объявление, опубликованное на первой странице газеты «Наш голос» в мае 1991 г., состояло из двух частей — обращения к родителям: «Дорогие еврейские родители! У вас впервые появилась возможность дать своему ребенку настоящее еврейское образование и воспитание» и обращения к детям: «Дорогие еврейские дети! Кишиневская синагога объявляет набор учащихся в еврейскую школу, в

которой изучение еврейских дисциплин будет сочетаться с общеобразовательными предметами» (Дорогие еврейские родители 1991: 1).

По сути, данное объявление и оповещало о начавшемся наборе в первую еврейскую школу в Республике Молдова, и по изначальному замыслу она, как об этом сообщалось в тексте обращения, должна была иметь религиозный уклон (Климина 1991: 1). И, соответственно, действовать под эгидой, упомянутой в объявлении Кишиневской синагоги.

Другой важной деятельностью, предшествовавшей организации формального еврейского образования, стала организация летних лагерей с соответствующей этнокультурной и религиозной направленностью отдыха для школьников-евреев.

В период 1990—1992 гг. З.-Л. Абельским были открыты в Кишиневе иешива, еврейский детский сад, две школы и др. (Абельский 2011: 6-7)

У Главного раввина Кишинева и Молдовы были далеко идущие планы. З.-Л. Абельский на волне успехов в национально-религиозном возрождении евреев Молдовы планировал создать в Кишиневе, совместно с другими еврейскими организациями, религиозно-образовательный комплекс.

В Якимовском переулке находилась единственная действующая синагога в Кишиневе, на базе которой З.-Л. Абельским уже осуществлялось неформальное религиозное образование, была открыта иешива, организовывались и проводились различные просветительские курсы, мероприятия и др. Впоследствии по инициативе З.-Л. Абельского улица Советская, где должен был располагаться будущий религиозно-образовательный комплекс, была переименована в улицу Рабби Цирельсона, а Якимовский переулок — в улицу Хабад-Любавич. Эти улицы были отделены друг от друга всего лишь несколькими сотнями метров. О переименовании Якимовского переулка в улицу Хабад-Любавич сообщает на первой странице газета Кишиневской иудейской религиозной общины «Истоки». В статье «Переулок стал улицей» говорилось: «Мы уже сообщали о решении правительства Республики Молдова начать реставрационные работы по восстановлению здания Кишиневской синагоги на Якимовском переулке с последующим преобразованием его в Еврейский религиозный центр. Строительство будет производиться за счет средств Кишиневской общины Хабад-Любавич и муниципалитета <...> И вот радостная весть... На карте города появилась новая улица — Хабад-Любавич» (Переулок 1992: 1).

На улице Рабби Цирельсона должна была располагаться основная группа зданий этого комплекса. В интервью газете «Наш голос», за апрель 1991 г., молдавский архитектор С. Шойхет рассказал о своей работе над этим проектом, подчеркивая: «Вместе с архитектором Б. Вайсбейном мы заняты проектом еврейского культурного центра в Кишиневе. Когда-то недалеко от синагоги, на улице Советской (теперь она носит имя рабби Цирельсона), находился целый комплекс, состоявший из хедера, ешивы и богадельни. Сейчас от него осталось одно полуразвалившееся здание, которое мы собираемся восстановить и пристроить к нему другие. Это будет комплекс на полтора гектара, куда войдут гостиница, столовая с еврейской кухней, книжный магазин, библиотека и, конечно, еврейская школа. В проект включено также здание еврейского молодежного культурного общества «Тхия-Мцирек», которое финансирует постройку» (Творенье-Одухотворение 1991: 3).

В другом номере газеты «Наш голос», за август 1991 г., на первой странице было опубликовано обращение З.-Л. Абельского к правительству Республики Молдова,

в котором говорилось о возрождении религиозной жизни города: «У Кишиневской [еврейской] общины осталась лишь одна синагога. <...> За счет восстановления нескольких ветхих одноэтажных домов XIX в. и частично нового строительства намечено открыть в Якимовском переулке ешиву (духовную школу), столовую с кухней для приготовления ритуальной пищи, пекарню для выпечки мацы, лекторий с учебными классами и др. Все это вместе с действующей синагогой, которую также предусмотрено отреставрировать, образует в будущем Еврейский религиозный центр в Кишиневе. Премьер-министр республики В. Муравски рассмотрел предложения и дал соответствующие поручения муниципальному совету Кишинева, министерству культуры и культов, экономики, материальных ресурсов, строительства» (Быть 1991: 1). По-видимому, это обращение готовилось в связи с планами раввина З.-Л. Абельского открыть первую государственную религиозную еврейскую школу в Республике Молдова.

Однако на восстановление ветхих зданий вблизи синагоги необходимо было время, и поэтому открытие еврейской школы произошло бы скорее всего в 1992 г. На первых порах дети должны были учиться именно в указанных зданиях, пока не закончилось бы строительство учебных корпусов на улице Рабби Цирельсона. Однако инициатива открытия первой еврейской школы в Молдове была перехвачена светским крылом еврейских организаций и поэтому в 1991 г. открылась светская еврейская школа № 22, а в 1992 г. — вторая еврейская школа № 15 «Хабад-Любавич» с религиозным уклоном.

По-видимому, работы по проектированию религиозно-образовательного комплекса в Кишиневе шли как минимум до 1993 г. В пользу этого предположения говорит статья в газете «Наш голос», январь 1993 г., в ней вновь публикуется интервью с молдавским архитектором С. Шойхетом, который, говоря о своей работе, упоминает тему строительства религиозно-образовательного комплекса: «Вместе с институтом „Молдкоммунпроект“ подготовлены рабочие чертежи для еврейского религиозного центра в Кишиневе, который включит в себя ешиву, гостиницу, столовую, ритуальный зал, цеха по производству мацы и др. Очень остро ощущается необходимость в реставрации синагоги: она почти в аварийном состоянии. Все эти работы будут произведены в районе улицы Хабад-Любавич (бывший Якимовский переулок)» (Что 1993: 1).

Но этот проект по открытию религиозно-образовательного центра в Кишиневе, планировавшийся на начало 90-х гг., так и не был реализован. По словам современников тех событий, это произошло по причине возникших противоречий между еврейскими организациями, принимавшими участие в этом проекте.

В наше время Синагога стекольщиков и переплетчиков по-прежнему принадлежит Еврейской общине Хабад-Любавич. В 2010 г. был произведен ремонт синагоги (Шихова 2020: 295).

Попытки реставрации комплекса зданий на улице Рабби Цирельсона неоднократно предпринимались усилиями Еврейской общины Республики Молдова (ЕОРМ) и в наше время. Одна из попыток была предпринята еще в 2013 г., когда несколькими годами ранее территория и оставшиеся части зданий были выкуплены общиной у государства. К 2013 г. был разработан архитектурный план восстановления здания «Иешивы Цирельсона», где также планировалось открытие Музея евреев Молдовы. Тогда же начала осуществляться информационная поддержка данному

проекту, например, была снята передача „Istoria Yeshiva Rabbi Tîrilson”, посвященная истории «Иешивы Цирельсона» в рамках телевизионного проекта „Chişinău — Oraşul Meu” (Chişinău 2013). Тогда же Еврейской общиной Республики Молдовы — для того, чтобы подготовиться к запланированному открытию музея Евреев Молдовы, — был запущен двухлетний проект (2013—2014) «Виртуальный музей иудаики в Молдове: по тропам истории».

Это было сделано для того, чтобы выявить и каталогизировать предметы материального наследия евреев Республики Молдовы различных исторических эпох, которые могли войти в коллекцию музея (Дамьян 2013: 66). На начальном этапе проекта (2013) к нему были привлечены и научные сотрудники группы «Этнология евреев» Института культурного наследия АНМ (доктора наук Виктор Дамьян и Ирина Шихова). Однако, несмотря на усилия, приложенные Еврейской общиной Республики Молдова в тот период, проект по реставрации «Иешивы Цирельсона» не удалось реализовать.

Очередная попытка по осуществлению восстановительных работ «Иешивы Цирельсона» была предпринята в 2021 г. Согласно проекту, они должны были проводиться в 2021—2023 гг. (Восстановление 2021: 5; Еврейская 2021) Таким образом, данная идея, как и попытки в течение 30 лет реконструировать данный комплекс зданий, включив их в «еврейскую жизнь» республиканской общины, не утратили свою актуальность и в наши дни.

Литература

Абельский З. Алтер Рэбэ. Chişinău: Pontos, 2011. 396 с.

Быть религиозному центру. In: Газета евреев Молдовы и Одессы «Наш голос», 1991, № 16 (36), с. 1.

Восстановление синагоги и иешивы им. Цирельсона. In: Газета Еврейской общины Республики Молдова «Наш Голос», 2021, № 6 (76), с. 5.

Дамьян В. Итоги работы по проекту «Виртуальный музей иудаики в Молдове: по тропам истории» (сложности и достижения). In: Этнографические коллекции в музеях: культурные стратегии и практики: Материалы Двенадцатых Санкт-Петербургских этнографических чтений. Отв. науч. ред. В. М. Грусман, Е. Е. Герасименко. Санкт-Петербург: ИПЦ СПГУТД, 2013, с. 66-70.

Дорогие еврейские дети! In: Газета евреев Молдовы и Одессы «Наш голос», 1991, № 8 (28), с. 1.

Дорогие еврейские родители! Дорогие еврейские дети! In: Газета евреев Молдовы и Одессы «Наш голос», 1991, № 10 (30), с. 1.

Еврейская община планирует восстановить Синагогу Цирельсона. <https://ru.primelestiri.md/ru/evrejskaya-obshina-planiruet-vosstanovit-sinagogu-cirelsona---106397.html> (дата обращения — 25.05.2022).

Климина С. Формирование еврейской идентичности в лицах с этнокультурным еврейским компонентом образования в Республике Молдова (на примере лицеев города Кишинэу). In: Promovarea valorilor naţionale prin limbă, literatură şi istorie. Coord. şt. G. Topor, V. Damian. Chişinău: Garomont-Studio, 2012, с. 141-145.

Копанский Я. М., Возрождение еврейской национальной культуры — фактор демократизации духовной жизни Молдовы. In: Евреи в духовной жизни Молдовы. Отв. ред. Я. Копанский. Кишинев: Лига, 1997, с. 8-31.

Копанский Я. М. Еврейское национальное движение в Бессарабии в межвоенный период (1918—1940 гг.). Кишинев: Высшая антропологическая школа, 2008. 369 с.

- Переулок стал улицей. In: Еврейская газета Хабад-Любавич «Истоки», 1992, № 1 (14), с. 1.
- Пилат И. Н. Из истории еврейства Молдовы. Кишинев: Б. и. 1990. 104 с.
- Нутова С. Творенье-Одухотворение. In: Газета евреев Молдовы и Одессы «Наш голос», 1991, № 8 (28), с. 3.
- Хазин М. Воспоминания Рэба Залмана. In: Газета Еврейской общины Республики Молдова «Наш Голос», 2019, № 9 (44), с. 5-6.
- Что мы о себе и об этом думаем... In: Газета евреев Молдовы и Одессы «Наш голос», 1993, № 1 (69), с. 4.
- Шихова И. Синагога Глейзер Шил: история в документах. In: Patrimoniul cultural de ieri — implicații în dezvoltarea societății durabile de maine. Ediția a 2-a, Chișinău, 22—23 septembrie 2020. Iași-Chișinău, 2020, с. 287-295.
- Chișinău — Orașul Meu — Istoria Yeshiva Rabbi Tirlson <https://www.youtube.com/watch?v=9oiKumNf3DU> (дата обращения — 25.05.2022)
- Magder T. Omagiu unei personalități proeminente. La 150 de ani de la nașterea lui Leib Tirlson (1859—1941). Chișinău: Pontos, 2009. 64 с.
- Șihova I. Palihovici Iu. Chișinău interbelic în memoria evreilor (I). In: Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. XXVII, 2020, p. 89-98.

Виктор ДАМБЯН, доктор истории, Институт культурного наследия (Кишинев, Республика Молдова).

E-mail: viktormd-ru@mail.ru

ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-7499-1220>

ЭВОЛЮЦИЯ ОБРАЗА КИШИНЕВА: РОЛЬ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ

Нина ИВАНОВА
Институт культурного наследия

Summary

The evolution of the image of Chisinau: the role of traditional culture

Traditional rural culture remains one of the constant elements of Chisinau image starting from the first editions of photographic albums of the city. Despite its important role in the daily life of a major part of urban population it was rendered a somewhat transitional “festive” features specifically in the images of Chisinau of Soviet times. Nevertheless, in the editions of the first decade of XXI the traditional culture gradually came to the fore and dag in to its positions in the following albums. The symbolic return to the ethnic roots in Chisinau and country in general and popularization of traditional culture became a real trend in a set of branches — from scientific events to art and fashion. Globalization played a certain part in this process, stimulating the identity search and actualizing the traditionally rural Moldovan culture, which is being viewed as the origins of nation. Thus, the ethnic rural culture became one of the sources of urban culture, contributing to the identification processes from the one hand, though maintaining rurality of the major part of population in Chisinau, from the other, and thereafter opposing in some of its aspects to modernization.

Keywords: image of the city, traditional culture, identity, globalization, urban milieu, authenticity.

В рамках социальных наук город предстает не просто как населенная территория, но как социальное явление, которое жители наделяют определенными качествами, отраженными в их представлениях о городе, его образах. Образ города — как индивидуальный, так и коллективный — играет важную роль в идентификации горожан со своим городом, отражая их память, ценности, переживания, представления.

Образ в целом является достаточно сложным феноменом, сочетая в себе индивидуальные и социальные особенности, относящиеся к истории, идеям, политикам, социальным стратам и т. д. В научной литературе содержится определенная методологическая основа для изучения образов, хотя до сих пор нет четкого определения образа города, речь идет о раскрытии его аспектов, разнообразных исследовательских позициях. Например, Л. Н. Везнер выделяет три точки зрения на рассмотрение образа города: содержательная (совокупность субобразов), процессуальная — процесс конституирования, формулирования, уточнения (реинтерпретации) образа города, который осуществляется СМИ, представителями городской власти, горожанами, туристами и пр.), нарративная (продукт дискурсивной, символической переработки тех объективных условий, которые присутствуют или связаны с городом) (Везнер 2014: 223). Разнообразие отдельных образов может указывать на дефицит обобщенного коллективного образа города или его бренда.

Рассматривая образ города, исследователи чаще всего ссылаются на пионера в данной области — Кевина Линча, автора книги «Образ города и его элементы», по мнению которого среди множества индивидуальных образов города существуют образы групповые, необходимые для того, чтобы «индивид мог успешно функционировать в пределах своего окружения, вступая в эффективные контакты с себе подобными» (цит. по: Емельянова, Радевич 2020, 19). Л. Л. Емельянова и Е. Г. Радевич рассматривают город как «продукт деятельности человека — сочетание усилий непосредственных его создателей (архитекторов, планировщиков, строителей), а также самих жителей города», в результате чего появляется некий когнитивный опыт, формирующий, в том числе, образ города — «систему взаимосвязанных и взаимодействующих знаков, символов, архетипов и стереотипов, ярко и в то же время достаточно просто характеризующих какую-либо территорию» (определение Д. Н. Замятина). Е. Н. Логунова подчеркивает эволюционный характер формирования образа города в результате сочетания таких факторов, как ландшафт города, история градостроительного освоения, «градостроительная ткань», характер и композиция застройки, функциональное зонирование города и символические элементы (ориентиры местности) (Емельянова, Радевич 2020: 20). Важно разделять некоторые смежные понятия, с которыми пересекается образ города. Так, имидж города конструируется намеренно и относится к сфере территориального брендинга. Тем не менее имидж строится из различных аспектов реального образа города, поэтому они могут плотно пересекаться. Кроме того, имидж может быть внутренним (принимаемый образ, основанный на мнении гостей города о нем) и внешним (продаваемый образ — то, как, по мнению жителей, должен восприниматься их город приезжими) (Емельянова, Радевич 2020: 21). По мнению российского психолога Д. А. Леонтьева, имидж — это «впечатление, которое конструируется целенаправленно и сознательно», а образ — «то, которое формируется спонтанно. Образ можно конструировать специально, и тогда он становится имиджем» (Леонтьев 2000: 19). О. С. Шемелина и О. Е. Ванина выделили в литературе еще одно смежное понятие — облик города как совокупность наиболее общих и значимых его особенностей. При этом образ города — это «относительно устойчивая и воспроизводящаяся в массовом и/или индивидуальном сознании совокупность эмоциональных и рациональных представлений о городе, складывающаяся на основе индивидуального опыта» (Шемелина, Ванина 2012: 250).

На протяжении нескольких лет нами исследовались индивидуальные образы Кишинева среди его жителей (Иванова 2020), а также образы/имиджи из фотографических альбомов за период 1964—2017 гг. (Ivanova 2021), что позволило проследить их эволюцию и обозначить несколько этапов в соответствии с доминирующим дискурсом. Объект исследования составили 6 альбомов: за 1964 (Кишинев 1964), 1972 (Кишинев 1972), 1982 (Кишинев 1982), 1998 (Chișinăul vechi și nou 1998), 2005 (Chișinăul și chișinăuienii 2005) и 2008 (Chișinăul vechi și nou 2008) годы. Они отобраны по таким критериям, как год издания и объем (количество изображений и страниц). Изображения из альбомов были разделены на следующие категории: архитектура, памятники, парки и природа, культура и спорт, панорамные виды, люди, ресурсы (промышленность, образование, наука и т. д.). Категории являются достаточно относительными, поскольку главный объект на фотографии может относиться сразу к нескольким из них. Например, современный Национальный музей изобразительного искусства Республики Молдова является одновременно архи-

тектурным и культурным объектом. Город в целом трудно разделить на составные части, поскольку все его элементы, сливаясь, формируют его уникальный облик. Фотограф через свой объектив отражает не только то, что он видит, но и то, что считает важным и типичным для объекта, бессознательно отражая тем самым эпоху, в которую живет. Поэтому образы города из альбомов являются источником информации о времени своего издания, а их анализ может продемонстрировать эволюцию образа города в соответствующий исторический период.

Одной из постоянных категорий образа Кишинева практически с первых изданий альбомов о городе является традиционная этническая культура. В альбомах советского периода категория культуры включает в основном профессиональную сферу с небольшими вкраплениями фотографий народной сельской культуры. В частности, к данной категории мы отнесли ряд нижеперечисленных изображений (в некоторых альбомах фотографии сопровождаются названиями, в некоторых названия отсутствуют, и мы приводим их описание в соответствии с главным объектом).

В альбоме за 1964 г. культура представлена посредством таких фотографий, как: сцена из спектакля — молодежный театр «Лучафэрул»; Неделя эстонского искусства в Молдове; два художника; народный артист К. А. Штирбул в роли короля Лира; Музыкально-драматический театр им. А. С. Пушкина (совр. Национальный театр им. Михая Эминеску); творчество народных умельцев — керамика и вышивка; Мария Биешу; рабочий момент на съемках фильма «Ждите нас на рассвете» (Молдова-фильм); любительская киностудия на заводе; сцена из спектакля «Жизнь»; Театр оперы и балета; Д. Д. Шостакович среди артистов симфонического оркестра Молдавской филармонии; симфонический оркестр в Зеленем театре; в мастерской художника Дубиновского; Ион Друцэ на книжном базаре; в детской библиотеке им. А. С. Пушкина; танцевальный коллектив Дома молодежи; Ансамбль народного танца «Жок»; самодеятельный ансамбль Госуниверситета; неделя болгарской культуры в Кишиневе; композитор А. Стырча; поэт Богдан Истру; выступление капеллы «Дойна».

В альбоме за 1972 г. тематика в целом повторяется: «Перед началом утреннего спектакля»; «Рождение мелодии» (композитор на диване, рядом скрипка); «Пока отдыхают скрипки» (три музыканта на репетиции); «Снимает Молдова-фильм»; «Мастер народного танца»; «Лучшая в мире Чио-Чио-Сан — Мария Биешу»; Гугуцэ; артист балета; актриса; «Лихая молдовеняска» (барельеф); народный художник СССР; «Сегодняшний лэутар» (скрипач); концерт в Зеленем театре; «Антоний и Клеопатра» — балет композитора Э. Лазарева; солист народного оркестра; «Танцуют девушки» (в народных костюмах); «На репетиции»; «Занавес опущен». Все эти изображения призваны отобразить богатство культурной жизни Кишинева того времени.

В альбоме за 1982 г. категория культуры представлена очень широко: фестиваль и народные костюмы; экспонаты Государственного историко-краеведческого музея; «Праздник песни» (различные национальные коллективы); Олимпийский огонь в Кишиневе; интерьер Молдавского государственного театра оперы и балета; интерьеры ресторанов в традиционном стиле; дети в театральных костюмах; «День поэзии» (книжный развал); девушки в народных костюмах; лауреат Государственной премии МССР — писатель Ем. Буков; лауреат Государственной премии МССР народный художник СССР И. Богдеско; Мария Биешу в образе Чио-чио-сан; Академическая хоровая капелла «Дойна»; народный артист МССР Н. Сулак; бал; Н. Чепрага; изделия молдавских народных умельцев (резьба по дереву, ковры, глиняная

посуда, художественные изделия из глины); танцующая девушка в народном костюме; танцевальный коллектив в осеннем парке; праздник «Золотая осень»; народный танец в парке; свадьба в парке; стеклянные изделия; керамика; скульптура в парке «Долина роз»; всадники в народных костюмах; свадьба (традиционная одежда); народный артист С. Лункевич; Государственный академический ансамбль народного танца «Жок». В альбоме представлено много изображений фестивалей, праздников, ярмарок, на которых отображаются различные элементы традиционной культуры — одежда, танцы, инструменты, изделия ремесленников. Однако большую долю категории представляют изображения профессиональных артистов, писателей, художников. Тем не менее следует отметить, что даже профессиональный пласт представлен, как правило, исполнителями народной музыки и танца. Вероятно, такая подборка фотографий призвана отразить идею развития народной культуры в республике.

Таким образом, с одной стороны народная культура была широко представлена в профессиональном искусстве (капелла «Дойна», ансамбль «Жок», исполнители народных песен и т. д.). С другой стороны, несмотря на ее важную роль в обыденной жизни большей части населения, именно в образах Кишинева советского времени ей придавался некоторый преходящий, «фестивальный» характер. Ситуация в корне не меняется в годы независимости. В альбомах, изданных в начале данного периода, акцент делался на десоветизации истории, возрождении интереса к архитектуре и истории XIX — начала XX в., религии и т. д. Традиционная культура стала активно отображаться в изданиях 2000-х гг.

Так, в альбоме за 2008 г., помимо уже классических фотографий концертных залов, театров и музеев, большая часть данной категории относится к традиционной сельской культуре: парад/фестиваль в народных костюмах; концерт в Органном зале; карнавальная маска; мальчик в народном костюме с колокольчиком; экспонаты (животные) в Национальном музее этнографии и естественной истории; Национальный музей этнографии и естественной истории; вышитые подушки и полотенца; художественная ковка (ворота); шляпы из соломки (мастер); глиняные изделия на ярмарке; концерт рок-группы; фестиваль (традиционные костюмы, танцы); редкие книги из собрания Национальной библиотеки; Михаил Греку «Ворота взгляда»; картина «Купальщица» Зинаиды Серебряковой; картина «Утро на Днестре» Михая Петрика; День вина; Ансамбль народных танцев «Жок»; традиционное жилище (вышитые полотенца, ковры); народный танец; юноши в народных костюмах играют на трубах.

Новая тенденция развивается в более поздних изданиях. Например, в альбоме „Republica Moldova. Chişinău cultural” (Chişinău: Editura-Princeps, 2017) образ Кишинева вписан в общий культурный ландшафт страны. В данном альбоме проставлены основные акценты доминирующей на сегодняшний день парадигмы, которую мы назвали «назад к корням»: история, крепости, музеи с экспонатами, традиционная одежда, предметы быта, ковры, ремесла, религия (церкви, монастыри, обряды).

Таким образом, мы можем наблюдать следующий тренд в презентации Кишинева и страны в целом — поиск идентичности привел к актуализации традиционной сельской культуры, которая рассматривается в качестве истоков нации. Одним из факторов появления данного феномена, помимо роста национального сознания, является глобализация, стимулирующая поиски собственной уникальности у стран,

регионов, городов, больших социальных групп. Элементы этнической культуры получили повсеместное распространение в городской среде Кишинева не в последнюю очередь благодаря ее популяризации через СМИ, научные и культурные мероприятия (например, Ziua națională a lei). Этнический орнамент, в частности, вошел в часть городского бренда. Вот лишь некоторые примеры использования этнических мотивов в визуальном пространстве Кишинева. Компания Publicis Moldova (<https://romulvietii.md/>) разработала инвестиционный бренд для Республики Молдова «Древо жизни», в основу которого легла стилизация символа, часто встречающегося на коврах, одежде, изделиях мастеров. Этот символ повсеместно используется в печатных материалах, на выставках, в рекламе и т. д., а также отражен в росписи стен под мостом на пересечении ул. Миорица и шоссе Хынчешть. Растительный мотив использован в декоре новых металлических остановок общественного транспорта. Изображение орнаментированного ковра выбрали на конкурсе для росписи стены возле Национальной библиотеки им. В. Александри. Большую популярность все больше набирает традиционная одежда и ее стилизации, например, у бренда Alina Bradu. Так, сельская этническая культура, в чистом или стилизованном виде, стала одним из признанных источников городской, особенно в последние годы, когда расцвела мода на локальную этническую культуру.

Почему именно традиционная культура стала главным имиджевым ответом глобализации — вопрос комплексный, ответ на который следует искать в исторических процессах, прежде всего в особенностях динамики населения Кишинева и урбанизации Республики. Многие источники указывают на то, что урбанизация советского периода в итоге способствовала сохранению определенных аспектов традиционной культуры, поскольку данный процесс протекал за счет миграции в городское пространство и переклассификации сельских поселений. В результате границы между городом и деревней в такой, в целом, сельскохозяйственной стране, как Молдова, оказались сильно размыты. Сельские жители, переехав в города, привезли с собой привычки, манеру одеваться, язык, культуру, благодаря чему они одновременно сами поспособствовали урбанизации в численном аспекте и рурализации новой городской среды (Livezeanu 1981a: 337). Это подтверждают результаты социологического исследования, проведенного в Кишиневе в 1970-е гг., которое показало, что молдаване, в отличие от русского населения города, предпочитают молдавские народные виды искусства (музыка — 79%, танцы — 81%), а также отдают предпочтение национальной свадьбе (58%). Объяснялось это тем, что они находятся в собственной этнической среде, многие органически связаны с деревней, из которой недавно вышли, в то время как «русская культура исполняет свои интернациональные функции и активно взаимодействует с другими культурами благодаря своему мощному профессиональному слою» (Арутюнян 1972: 16).

Выше мы отмечали, что народную культуру, представленную в фотографических альбомах, можно разделить на «высокую» профессиональную и сельскую. В советское время «фольклоризация» профессиональной культуры в Республике, во всяком случае подчеркивание данного вектора в презентациях Кишинева, была частью идеологии и потому поощрялась. Однако народная традиция в высокой культуре существовала объективно. Так, О. С. Галущенко пишет, что «творческая интеллигенция, в большинстве выходцы из села, развивала в своих произведениях традиции национальной классики» (Галущенко, 2006, 16). Вследствие этого высо-

кая культура в Молдове также оказалась во многом завязана на сельской традиции. В итоге смешение деревенской традиционной культуры и новых для нее форм презентации привело к проблеме аутентичности культурных элементов, которая остро стоит и сегодня. Так, данные, собранные американским антропологом Дж. Кэш в связи с изучением национального движения до и после получения Молдовой независимости, говорят о важности феномена, который она называет «фольклорным движением». Оно было представлено профессиональными фольклористами, этнографами и исполнителями, которые оспаривали советские представления о национальной идентичности и культуре, в частности в творчестве «народных ансамблей». Фольклорное движение стремилось заменить стилизованные выступления и политизированные нарративы «фольклора» из репертуара подобных ансамблей (которые, в том числе, можно наблюдать на фотографиях советского времени из проанализированных нами альбомов) на «аутентичный» деревенский фольклор (Cash 2007: 594-595). Тема, рассмотренная автором, поднимает важный вопрос, актуальность которого подтверждается продолжающимися дискуссиями, в том числе в научном дискурсе, об «аутентичности» тех или иных воспроизводимых аспектов/объектов традиционной культуры. Поскольку эволюция доминирующего в стране традиционного уклада деревенской жизни была нарушена реформами советского периода, остается открытой проблема сосуществования в культурном пространстве Молдовы элементов как «народной» (в понимании советского дискурса), так и «аутентичной» культуры, разницу между которыми зачастую могут определить только специалисты. Понятие аутентичности, будучи центральным в области исследования культурного наследия, в целом относится не только к отделению «подлинных» объектов/традиций и их правильного использования от нововведений или китча. Некоторые авторы выделяют несколько подходов к данному явлению: объективистский (материалистский), конструктивистский и постмодернистский (Ebster, Guist 2005: 43). При объективистском подходе оценивается реальность объекта посредством мнения экспертов, при этом наблюдается некоторая «музеефикация» той или иной культуры. Конструктивизм принимает во внимание контекст, и тогда аутентичность становится относительной категорией, поскольку акцент ставится не на подлинность объекта, а на представление о нем как о подлинном, о его роли в том или ином дискурсе. При сочетании обоих подходов ученые говорят об оспариваемой аутентичности, которую можно рассматривать как продукт взаимодействий между людьми, местом и объектами, как субъективный опыт (Junjie Su 2018: 2). Проблема аутентичности, таким образом, зависит от предмета исследования и исследовательского подхода. Например, вопрос аутентичности актуален не только в сфере искусствоведения, фольклористики, этнографии, но и в сфере прикладных исследований, экономики, туризма. Исследования городского пространства, городской культуры, образа города подразумевают комплексный подход.

Таким образом, сегодня народная молдавская культура, с той или иной степенью аутентичности, играет важную, зачастую доминирующую роль в городской среде (о чем свидетельствуют, например, доля народной музыки на радио и телевидении, сельский характер проведения городских праздников, важность семейно-родственных связей, соблюдение ряда ритуалов при проведении семейных торжеств и т. д.). С одной стороны, она органична для масштабной части городского населения с сельскими корнями, а с другой — сегодня она играет роль культурного

идентификатора и элемента бренда для всей страны (Ivanova 2021: 70). Сельская этническая культура, таким образом, стала одним из источников для городской культуры, что не только способствует идентификационным процессам, то есть придает пространству уникальность, но и, одновременно, подкрепляет руральность большей части населения города, что осложняет процессы модернизации.

Литература

- Арутюнян Ю. В. Социально-культурные аспекты развития и сближения наций в СССР (Программа, методика и перспективы исследования). In: Советская этнография, № 3, 1972, с. 3-19.
- Везнер Л. Н. Структура образа города: основные теоретические подходы. In: Вестник экономики, права и социологии, 2014, № 4, с. 221-224.
- Емельянова Л. Л., Радевич Е. Г. Формирование географического образа Калининграда и его использование в имиджевой стратегии: по результатам социологического опроса горожан. In: Вестник Балтийского федерального университета им. И. Канта. Серия: Естественные и медицинские науки, 2020, № 3, с. 17-31.
- Иванова Н. Особенности городской идентичности жителей Кишинева: антропологический аспект. In: Bilgilär. Журнал гуманитарных исследований. № 4 (5), 2020, с. 45-49.
- Кишинев (на молдавском, русском и английском языках). Сост.: Лебедев С. Б., Корниенко Г. И. Кишинев: Тимпул, 1982. 204 с.
- Кишинев. Альбом. Кишинев: Картя молдовеняскэ, 1972. 95 с.
- Кишинев. Фотоальбом. Кишинев: Картя Молдовеняскэ, 1964. 108 с.
- Леонтьев Д. А. От образа к имиджу. Психосемантический брендинг. In: Реклама и жизнь, 2000, № 1, с. 19-22.
- Шемелина О. С., Ванина О. Е. Образ города Новосибирска в представлении студентов. In: Сибирский педагогический журнал, 2012, № 8, с. 248-254.
- Cash J. R. Origins, Memory, and Identity: "Villages" and the Politics of Nationalism in the Republic of Moldova. In: East European Politics and Societies, 2007, Vol. 21, No. 4, p. 588-610.
- Chișinăul și chișinăuienii: griji cotidiene și sărbători: [album]. Chișinău: Baștina-RADOG, 2005. 159 p.
- Chișinăul vechi și nou. Album în limbile română, rusă, engleză și franceză. Alcăt. M. Potârniche. Chișinău: Litera Internațional, 2008. 176 p.
- Chișinăul vechi și nou. Souvenir book / aut. text: Anatol Eremia. Chișinău: Litera, 1998. 183 p.
- Ebster C., Guist I. The Role of Authenticity in Ethnic Theme Restaurants. In: Journal of Foodservice Business Research, 7:2, 2014, p. 41-52.
- Ivanova N. Image of Chisinau and its evolution in touristic albums and guides (1964—2008). In: Revista de etnologie și culturologie. Vol. XXIX, 2021, p. 67-71.
- Junjie Su. Conceptualising the subjective authenticity of intangible cultural heritage. In: International Journal of Heritage Studies, 2018, p. 1-19.
- Mânăscuță I. Republica Moldova. Chișinău cultural. Chișinău: Editura-Princeps, 2017. 208 p.

Nina IVANOVA, doctor în istorie, Institutul Patrimoniului Cultural (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: ivanova_nina@mail.ru

СЕМЬЯ В ФОЛЬКЛОРНОЙ КАРТИНЕ МИРА БОЛГАР МОЛДОВЫ (НА МАТЕРИАЛЕ СКАЗОК)¹

Надежда КАРА
Институт культурного наследия

Summary

Family in the folklore picture of the world of the Bulgarians of Moldova (based on fairy tales)

The article presents some result of the research of traditional believes of Bulgarians of the Republic of Moldova in the sphere of family values, its structure, and functions. The author as the main source of the research used the novelistic fairy-tales collected in the Bulgarian villages of the Republic of Moldova in the period 1950th — early XXI century. There were studied local lexical variants of the kinship terms, the hierarchy in Bulgarian families, the peculiarities and axiology of relations in the systems “husband — wife”, “parents — children”, “family — relatives”. Bulgarians of the Republic of Moldova believe that “family” and “domesticity”, as well as “family hierarchy” are the main values in the life. “Children” are not less important for them, being at the second place. Relatives occupy the third place in their system of values. There were demonstrated family spheres with the axiological significance of experience. Main traditional values were realized in the sphere of “house — yard — economy” through labor activity, which is also included in the number of family values.

Keywords: fairy-tales, Bulgarians, Republic of Moldova, folklore image of the world, traditional Bulgarian family, family values, structure, functions.

Объектом нашего исследования являются сказки болгар Молдовы, представленные в сборнике «Кортенски фолклорни приказки, пословици и поговорки от Бългрия и Молдова. 190 години от преселването на кортенци в Бесарабия» (Съставители: С. Новаков, Н. Гургуров. Тараклия, 2019. 305 с.), ранее не рассматривавшиеся в этнокультурологическом отношении. В частности, предмет нашего интереса — особенности традиционной болгарской семьи, отраженные в фольклоре.

Фольклор болгар Молдовы мы рассматриваем, наряду с фольклором болгар Украины (практически тот же и для болгар Молдовы — бессарабский фольклор), Румынии, Греции, Албании и других стран, как один из вариантов болгарского фольклора в Болгарии. Являясь единым наследием, варианты, тем не менее, содержат элементы, возникшие как результат отражения бытования части болгарского этноса в новых природных и этнокультурных условиях. Как унаследованная, так и отчасти изменившаяся картина мира болгарского этноса Молдовы отражена в различных фольклорных жанрах — песенном, сказочном, в малых формах фольклора.

Как отмечает в своем исследовании А. В. Беляева, «традиционные семейные ценности во всех сообществах формировались на протяжении длительного времени и, по существу, явились результатом эволюции разнообразных форм и видов общественных объединений: от первобытного человеческого стада, через родо-племенные отношения, полигамную и моногамные типы семьи, религиозные основы отношений между мужчиной и женщиной к государственному регулированию се-

мейно-брачных отношений. Механизм формирования семейных ценностей совершенно совпадает с масштабным механизмом формирования любой национальной традиции вообще: трудовой, бытовой, обрядовой, художественной и т. д.» (Беляева 2008: 170).

Известно, что фольклор, на материале которого можно рассматривать традиционные этнические ценности, является художественным выражением представления народа об устройстве мира, одновременно моделирующим через фольклорные тексты национальную картину мира и его ценностную систему. Особенность фольклора состоит в том, что он ориентирован на определенный морально-этический идеал, хранителем и транслятором которого он и является. Традиционный фольклор «фиксирует идеальную модель мира, отражая основные общечеловеческие ценности» (Тубалова, Эмер 2005: 262).

В фольклоре представлена этническая картина мира, частью которой является *«иерархизированная социальная структура фольклорного коллектива»* (Эмер 2010: 91). И исполнитель (рассказчик) фольклора, и адресат (слушатель) как участники коммуникативного процесса являются в равной мере хранителями и трансляторами коллективного опыта, заключенного в фольклорном тексте. Цель коммуникации — это воспроизведение и передача известного традиционному обществу знания, с минимальными, но приспособленными к своему времени и месту изменениями. Основу социальной структуры традиционного общества составляет семья — минимальная групповая единица в любой общественной формации. Фольклор создает и отражает модель формирования национального уклада жизни человека как уклада семейного (Беляева 2008: 171). Особенности отношений между членами семьи (внутрисемейные отношения) свидетельствуют о характере обыденной жизни, семейственности и менталитете народа. Богато и разнообразно понятие «семья» раскрывается во всех жанрах фольклора — песенном, сказочном, пословичном. Семья в традиционном народном представлении наиболее подробно представлена в жанре сказки.

Как часть социума, семья в своих характеристиках, проявляющихся через отношения с внешним миром, позволяет раскрыть ценностную систему традиционного общества. Характеристики семьи выявляются через такие ее параметры, как: 1) внутренние функции (репродуктивная, хозяйственно-бытовая, функция трансмиссии, интеллектуальная, духовная, эмоциональная); 2) внешние функции (взаимоотношения с крестьянским сообществом, государством, другими нациями). Все эти функции представляют собой реализацию традиционных ценностных установок (Беляева 2008: 172).

В фольклоре зафиксирован коллективный опыт, но в каждом жанре и в каждом отдельном тексте (в его вариантах и инварианте) акцентированы определенные смыслы, актуальные для своего времени и места бытования этнического социума.

Каждой национальной культуре присущ свой уникальный набор ценностей, который отражен соответствующим образом и в сказочном фольклоре.

Определенная система ценностей связана и с традиционной семьей, в частности, болгарской, что мы и выявляем на материале сказок болгар Молдовы.

Как правило, ценностная система раскрывается через оппозиции, выявляющиеся в элементах картины мира, в том числе на примере семьи. Чаще всего в связи с семьей встречаются такие оппозиции, как «добро/зло», «свой/чужой» (Эмер 2010: 93).

Исследованиями аксиологии семьи в фольклоре занимались представители разных научных направлений (фольклористы, этнографы, культурологи, лингвофольклористы, этнолингвисты и др.). Выделены важные для семьи структурные составляющие. При этом определены их характеристики, передающие особенности этноса. Семью и семейные ценности, представленные в фольклоре, в частности, в русском и болгарском (христианская семья), рассматривали В. Я. Пропп, Б. Н. Путилов, З. Парпулова, С. Дачева, Ю. Эмер, А. Беляева и др..

Основные традиционные семейные ценности, по мнению исследователей (А. Беляева, Ю. Эмер, Т. Краюшкина и др.), составляют понятия «семья», «дети», «родня», жизненный опыт в сфере «дом — двор — хозяйство», трудовая деятельность.

По наблюдениям А. Б. Беляевой (и в соответствии с классификацией В. И. Даля), тему семьи и ее проблемы, отраженные в пословицах и в сказках, можно представить через тематические группы, построенные на оппозициях. Часть из них мы встречаем и в исследуемых нами болгарских сказках (Беляева 2008: 171). Это оппозиции (и, соответственно, группы) «муж — жена, дети — родители, семья — родня, двор — дом — хозяйство, свое — чужое, жених — невеста, счастье — удача» и др. В этих группах семейные ценности представлены через формирование уклада жизни человека в семье. Вслед за А.Б. Беляевой мы выделяем следующие моменты, отражающие особенности семьи в исследуемых сказках болгар Молдовы:

- 1) обоснование семейного уклада; характерные особенности семейного уклада (в народном сознании семья есть определенный «несвободный» уклад жизни на общей территории мужа, жены, их детей и других домочадцев) („Любящото майчино сърце”; „Дядо и внуче” и др.);
- 2) строгая последовательность создания семьи (сватовство, переезд жены к мужу, обязанности в семье); („Приказка за меркиданяна” — Сказка о торговце; „Мързеливата Донка” — Ленивая Донка; „Умна мома” — Умная девушка и др.);
- 3) семейная иерархия („Хитрата дъщеря” — Хитрая дочь; „Който открадне овца, да се пукне” — Кто украдет овцу, пусть лопнет; „Лъжовна болест” — Ложная болезнь; „Мързеливата Донка”; „Дядо и внуче” и др.);
- 4) собственность и территория семьи („Който открадне овца, да се пукне”; „Кражба”; „Случая в кръчмата”; „Глупавият син” и др.);
- 6) эмоционально-психологические основы семейных отношений („Хитрата дъщеря”; „Приказка за меркиданяна”; „Кражба”; и др.).
- 4) семья и сельское общество („Случая в кръчмата”; „Кражба” и др.).

Семья в фольклорных текстах выявляется через термины родства. Как уже было показано, в сказочном фольклоре болгар Молдовы семья представлена достаточно полно на уровне первого круга кровного родства. Второй круг кровного родства практически не представлен.

Представлено «родство по браку» (по сватовству): невестка (*булка*); свекровь (*свекрва*); сноха (*снаха*); жена старшего брата (*буля*); жена дяди (*чинка*). Мы сравнили состав терминов родства, выявленный в сказках, с терминами родства, представленными в песенном фольклоре бессарабских болгар. В песенных текстах он оказался значительно шире, где встречаются термины как первого, так и второго круга кровного родства, а также родство по браку, кумовство, побратимство.

Но внутрисемейные отношения в сказках изображены значительно подробнее, в частных житейских ситуациях, особенно в новеллистических (бытовых) сказках.

Вслед за А. Б. Беляевой, Ю. Эмер, З. Парпуловой, М. В. Матвеевой и др. покажем особенности семьи и ее аксиологию, выраженные в сказочном фольклоре болгар Молдовы, не только представляющем локальные этнические характеристики, но и имеющем также общий характер (славянский, христианский).

В исследуемых сказках семья чаще всего не однопоколенческая, а персонажи действуют в рамках двух- и трехпоколенческой семьи („Мързеливата Донка”; „Дядо и внуче”; „За работлива и мързеливия” — О работащем и ленивом и др.).

В болгарском толковом словаре (Български тълковен речник. Четвърто издание. София, 2008. 1094 с.) дано следующее определение к слову семья:

Семейство

Съпружеска двойка и живеещите заедно с нея роднини (деца, родители, братя и сестри). Голямо семейство. — Супружеская пара и живущие вместе с ней родственники (дети, родители, братья и сестры). Большая семья.

В словаре синонимов (к слову *семья*) находим следующие ряды: • *фамилия, домочадие, челяд* (речь идет о детях); • *дом, огнище, домакинство, къща* (семейный очаг, хозяйство, дом); • *потекло* (происхождение), *династия, род*; • *рода* (семейство), *роднини* (родственники), *родство*; • *потомство*.

Составляющие, входящие в понятие «семья» в словаре синонимов, свидетельствуют о ее разветвленности и вхождении в данное понятие как внутрисемейных, так и внешних по отношению к семье формирующих ее факторов.

В текстах мы встречаем персонажей, представляющих молодую семью (однопоколенческую). Обычно это семья без детей. Внимание здесь сосредоточено на поведении молодых супругов, на выполнении ими своих семейных обязанностей в отношении друг друга, а также родителей в соответствии с моделью, одобряемой в сообществе. Показана неопытность молодых хозяев, неустойчивость, незащищенность такой семьи или неправильность в ее устройстве (когда или молодой муж, или молодая жена нарушают традиционные правила внутрисемейных отношений и поступков („Който открадне овца, да се пукне” — Кто украдет овцу, пусть лопнет). В такой семье показаны также отношения муж — жена. Жена в семье — чаще мудрая, а потому нейтрализует глупость или неопытность мужа в семейных делах. Но жена может быть глупой и сварливой („Лъжовна болест” — Ложная болезнь. О жене, которая притворяется больной). Тогда муж старается нейтрализовать вред, который жена наносит семейным делам — порядку, миру, благополучию („Кавгалива жена” — Сварливая жена).

Чаще всего показана семья двухпоколенческая, состоящая из мужа, жены и детей. В таких сказках раскрываются отношения родители — дети. Детей в сказках обычно двое или трое. Встречается сказка, где показана семья с пятью детьми („Дядо и внуче” — Дед и внучек; „Любящото майчино сърце” — Любящее материнское сердце; „За работлива и мързеливия” — О работащем и ленивом).

Если детей двое, при этом они девочки, то здесь мы встречаемся с традиционным для многих народов сюжетом — «мачеха и падчерица» („Дъщеря на дядото и мащехата” — Дочь старика и мачехи) (Дачева 2000).

Если дочерей три, то речь идет о младшей, которая остается жить при родителях. Показаны ее достоинства как непременно присущие молодой девушке, ка-

чества которой являются образцом в системе традиционных семейных ценностей (ум, сообразительность, трудолюбие, бесстрашие) („Умна мома” — Умная девушка).

Если в семье двое сыновей, то речь идет о том, что богатый сын должен заботиться о бедном. Сказка „Хитрата дъщеря” (Хитрая дочь), как и многие другие, наряду с основным поучением, через сюжет показывает несколько особенностей в отношениях между членами одной семьи, представляет нам очень разнообразную картину. В сказке о хитрой дочери на самом деле в центре внимания находятся отношения старшего богатого сына, младшего бедного, а также отношение жены богатого сына к семье бедного брата и настоящее богатство, которое хранится в семье младшего.

На Заговенье старший, богатый сын предлагает своей жене заглянуть в окно к бедному брату и посмотреть, что у них на столе. При этом у старшего брата нет детей, а у младшего — дочь. Они видят, что на столе младшего брата перед каждым лежит всего только кусок мамалыги, величиной с глаз, но при этом всей семье весело.

«Богатия брат му домилялу за бедния си брат и рекъл на жена си:

— Дай да подарим една крава! Нека се радва детето!

През малко време чина му, на момичето, взела да завижда и рекла:

— Със нашата крава станяхте богати! С са доведе да я вземем обратно!

Девојката казала, че:

— Този въпрос ще го решим през съд!»

(Богатому брату стало жалко бедного брата, и он сказал своей жене: «Давай подарим им корову! Пусть их ребенок радуется!». Спустя некоторое время тетя девочки начала завидовать и сказала: «Благодаря нашей корове вы стали богатыми! Придется взять ее обратно!» Девушка сказала: «Этот вопрос мы решим через суд!»).

Здесь переплетаются отношения старшего и младшего братьев, их семей и отношения родственные (по доброму чувству) с отношениями отчуждения (порожденными завистью). Тут явно показана реально существующая в обществе зависть между семьями братьев, чаще всего исходящая от невесток (в нашей сказке — чина — жена брата, тетя по отношению к дочери младшего брата), иногда ссоры и раздоры, доходящие до суда. Богатство бедного брата — это его дочь, которая отстаивает права своей семьи. Младшие становятся на защиту старших. Они «социально активнее», в чем явно чувствуется веяние нового времени.

Встречается сказка и о многодетной семье (у которой пятеро детей). Семья бедная, но дети и родители выживают благодаря сметливости и хитрости („Сметлива жена” — Сообразительная жена).

Если в семье сыновей трое, то, как правило, младшего считают глупым, а старших братьев — умными. Но на деле так называемый младший и глупый оказывается практичнее и удачливее. Ему не мешают самоуверенность и высокомерие старших братьев.

Во всех сказках присутствует (а в некоторых и подчеркивается как важная добродетель) заботливое и уважительное отношение детей к родителям, но также и поддержка родителями детей. Осуждается разделение между членами семьи (детьми), пренебрежение со стороны детей опытом родителей, их советами. Самое большое зло — отказ детей заботиться о престарелых родителях, чаще это бывает со стороны сына, под влиянием невестки („Дядо и внуче” — Дед и внучек).

В сказках раскрываются не только общечеловеческие семейные ценности, но и некоторые их особенности, сохраненные болгарами в диаспоре как базовая этническая традиция. К ним можно отнести традицию жизни невестки (как и в целом молодой семьи) вместе с родителями мужа. Невестка, как правило, подчиняется свекрови, но главой всей двух- и трехпоколенческой семьи остается отец молодого мужа, и он решает, как принимать невестку в семье, он определяет ее обязанности. Отец обязан обеспечить семью сына (если сына отделяют) домом и наделом земли, а также положить начало его хозяйству. Невестка обязана ухаживать в первую очередь за престарелыми родителями мужа, а не за своими родителями. Если она нарушает это правило, то нет сомнения в том, что это является признаком нарушения и общечеловеческой морали, за что последует как осуждение со стороны общества, так и наказание от высших сил.

Большая семья, включающая также отношения некровного родства, выявляется в сказках через термины непрямого родства — *кум, снаха, чина* (*чичова жена, стринка, чинка* — жена дяди), *булка* — невестка, *зет* — зять, *свекърва, свекър*. Сюда входит и родство по браку.

В сказках персонаж, находящийся не в кровном родстве с главными персонажами, — это чаще всего *мачеха, снаха* (*булка*) (невестка), *свекърва, свекър, чина*. Обычно такой член большого родства — «чужой» в семье при оценке этих персонажей через ценностную оппозицию «свой/чужой». Персонаж с таким статусом характеризуется или через поступки, принятые как этическая норма внутрисемейных отношений, или через поступки, нарушающие норму, то есть отрицательные. Конфликтные ситуации возникают между членом данной семьи, кровно с ней связанным, и тем, кто входит в семью по «свойству» — некровному родству (*булка, чина, мачеха* — невестка, жена дяди, мачеха).

В целом положительные характеристики поведения в семье ее членов всегда выявляются на фоне отрицательных, то есть положительная модель выстраивается в оппозиции к описываемым негармоничным ситуациям (например, в отношениях *свекровь — невестка, мачеха — падчерица, родители — дети*) («Умна мома»; «Лъжовна болест»; «Любящото майчино сърце» и др.).

Во многих сказках показано такое отрицательное явление, как *нарушение иерархии в семье* (*муж — жена, родители — дети*), ведущее к неблагополучию. Во главе семьи стоит муж и отец. Возможные нарушения представлены не только как нарушения в поведении детей по отношению к родителям, но и родителей по отношению к детям (когда нарушена ответственность родителей за благополучие детей) («Пепелана»; «Доброто лошото момиченце»).

Две сказки представляют варианты заимствованных текстов. Эти тексты претерпели определенную переработку — как повествование (с сохранением канвы сюжета), как словесное исполнение, — но сохраняют мораль, проистекающую из представленных отношений между детьми и родителями. Сказка «Любящо майчино сърце» (Любящее сердце матери) рассказывает о том, как сын готов вырвать сердце матери по прихоти не любящей ее невестки. Но когда он случайно спотыкается и падает с сердцем матери в руках, это сердце тревожится о том, чтобы сын не ушибся. Сказка показывает нам жестокость неблагодарного сына и бескрайнюю преданность матери детям.

В сказке «За работливия и мързеливия» (О работающем и ленивом) передан сюжет евангельской «Притчи о блудном сыне». Все мы помним эту притчу. А вот как

передано ее начало в преобразованном варианте, отражающем уже другое время и место, характерное для болгарско-бессарабских представлений о жизни:

„Един стопанин имал два сина. Едина оженил. Той ходял със жина си на работа, а пък втория бил мързелиф и шарлатан. Гулемия брат взел да намира махна на брата си. Малкия рикъл: «Тете, вземи и ни раздели имота на три дяла!». И стария взел и направял тъй. Колкуту са падналу на малкия син, той излязъл от двора и за малко време гу парлатисал и утишел да жувеи в друга стърна». (У одного хозяина было два сына. Одного он женил. И тот со своей женой ходил на работу, а вот второй был лентяем и обманщиком (шарлатаном). Старший брат стал ругать второго брата. Младший сказал: «Отец, раздели наше имущество (землю) на три части». *Старик взял да и сделал так. Сколько пришлось на долю младшего сына, столько он взял и ушел из дома. Вскоре он все спустил и отправился жить в другую страну.*) (Перевод наш — Н. К.).

Далее сюжет сказки в целом следует за сюжетом «Притчи о блудном сыне». Но детали на фоне основных сюжетных действий, как и сам язык, вводят нас в мир семейных отношений болгар Бессарабии.

„Башта му от драгости събрал хора в къшти, заклал една телица да направи курбан на синъ си за завръщането му. Надвечер големия брат със жина си са връштали от къра и са почудяли ко има дома: портите отворяни, събрани много хора. Башта му станал от масата и хукнал към старшия син и булката и им казал: «Малкия вашия брат беши умрял и сега възкресна и си доде! Сбрах хора! Заклах телица да му направя курбан!»

Големия син са разсърдял на башта си и му казал: «Ние ходим от тъмно до тъмно да работим! Ядем един лук и един чесън, пък ти на тос шарлатанян, дету си парлатиса долята от нашту имане, ша му правиш курбан! Ас си взимам моята доля и нека отгук натъй да ти рабути умрелия и възкръсналия!»

Остановимся на отдельных местах в описании событий, связанных с возвращением блудного сына.

Отец после возвращения младшего сына на радостях собрал в доме людей, принес в жертву молодого теленка. Здесь речь идет о жертвенном блюде курбан, которое болгары обычно готовят из жертвенного животного в дни некоторых религиозных праздников или как благодарность или оброк.

Интересна речь старшего сына, который, вернувшись с поля, говорит отцу, что работает со своей женой от темна до темна, но едят они только «лук и чеснок. А шарлатану, который спустил свою долю от общего имущества, делается курбан». Как говорится, не по чести! Старший сын говорит отцу: «Я забираю свою долю, и пусть впредь на тебя работает «умерший и воскресший». Последнее выражение — цитата из слов отца, который объяснил сыну и невестке, почему созвал гостей: «Младший ваш брат был умершим, а сейчас воскрес и вернулся домой!» Рассказчик заключает: «Есть люди, которые скажут: что было — то прошло! А есть такие умные и понятливые, которые сказали, что старший сын поступил верно».

То есть мы видим, что и мораль сказки, выводимая повествователем, отличается от евангельской: справедливость не в прощении, а в наказании детей за лень и непослушание.

Очень важный момент — это *забота о будущем детей*: о воспитании в дочери хорошей хозяйки в доме, а в сыне — умение вести все хозяйство семьи вне дома (двор, скот, поле) („Кражба”; „Който открадне овца, да се пукне...”).

Показаны *внутренние и внешние факторы благополучия семьи*.

Внутренние факторы благополучия семьи основаны на соблюдении главных традиционных ценностей (показано на примере нарушений): иерархия в семье, исполнение каждым членом семьи своих обязанностей: жена — хранительница очага и мать, мудрая и трудолюбивая („Който открадне овца, да се пукне...“); муж — глава семьи — умный хозяин и строгий отец („Мързеливата Донка“); дети — почитающие родителей („Дядо и внуче“); отец научает сына, передает ему свой жизненный опыт и заботится о его воспитании и выборе дела, к которому сын склонен и которым он будет кормиться („Дядото и тримата му сина“); мать научает дочь. Родители женят сыновей и выдают замуж дочерей за достойных избранников, передают им опыт хозяйствования, помогают основать свой дом и хозяйство („Който открадне овца, да се пукне...“).

Внешние факторы благополучия семьи: двор — дом — хозяйство, трудолюбие и добрые отношения с соседями („Кражба“).

Для благополучия семьи важнее оказываются *внутренние факторы*. А внешние отчасти проистекают из внутренних. Лень, нежелание следовать научению и опыту отца или матери, неуважение к родителям ведут не только к проблемам в жизни внутри семьи, но и к нарушению благосостояния, к неуважению со стороны других людей („Кражба“; „Лъжовна болест“; „Любящото майчино сърце“ и др.).

Примечание

- ¹ Данная статья написана в рамках проекта 96-PS 20.80009.1606.02: Evoluția tradițiilor și procesele etnice în Republica Moldova: suport teoretic și aplicativ în promovarea valorilor etnoculturale și coeziunii sociale.

Литература

- Беляева А. Б. Традиционные семейные ценности. In: Вестник ТГУ. Вып. 11 (67), 2008. Гуманитарные науки. Педагогика и психология. С. 170-175.
- Български тълковен речник. Четвърто издание. София, 2008. 1094 с.
- Дачева Свежа. За доброто и лошото момиче. София, 2000. 277 с.
- Кортенски фолклорни приказки, пословици и поговорки от България и Молдова. 190 години от преселването на кортенси в Бесарабия. Съст.: С. Новаков, Н. Гургуров. Тараклия, 2019. 305 с.
- Краюшкина Т. В. Мир семейных отношений в русских народных волшебных сказках: На материале фольклора Сибири и Дальнего Востока. Автореф. дисс. ... канд. филол. наук (208 с.). Улан-Удэ, 2003. In: <https://www.disscat.com/content/mir-semeinykh-otnoshenii-v-russkikh-narodnykh-volshebnykh-skazkakh-na-materiale-folklor-a-sib>
- Матвеева М. В. Концепт семья и его репрезентация в русском языке. Автореф. дисс. канд. филол. наук. Тамбов, 2007. In: <https://www.disscat.com/content/kontsept-semya-i-ego-reprezentatsiya-v-russkom-yazyke>
- Парпулова З. Българските вълшебни приказки. София, 1978. С. 115-152.
- Пропп В. Я. Исторические корни волшебной сказки. Москва: Лабиринт, 2000. С. 90-137.
- Путилов Б. Н. Фольклор и народная культура. Санкт-Петербург: Наука, 1994. 239 с.
- Тубалова И. В., Эмер Ю. А. Ценностная картина мира традиционного и современного фольклора. In: Картины русского мира: аксиология в языке и тексте. Колл. монография. Отв. ред. З. И. Резанова. Серия: Монографии. Вып. 10. Томск: Изд-во Том. ун-та, 2005. С. 259-299.

Эмер Ю. А. Фольклорный концепт: жанрово-дискурсивный аспект. In: Вестник Томского государственного университета, 2010. Филология, № 1 (9). In: <https://cyberleninka.ru/article/n/folklornyy-kontsept-zhanrovo-diskursivnyy-aspekt>

Надежда КАРА, доктор филологии, конференциар, Институт культурного наследия (Кишинев, Республика Молдова).

E-mail: knadejda50@yandex.ru

ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-8646-7442>

НОВЫЙ ФАКТОР В МИГРАЦИОННЫХ ПРОЦЕССАХ УКРАИНЦЕВ МОЛДОВЫ

Виктор КОЖУХАРЬ

Summary

A new factor in the migration processes of Ukrainians in Moldova

The article deals with issues related to the reception of Ukrainian refugees who arrived in the Republic of Moldova after the outbreak of hostilities on February 24, 2022. To provide all kinds of assistance to refugees, a lot of work is done by the country's leadership, departments and institutions, local authorities, public organizations, as well as ordinary citizens and businessmen. Temporary residence centers for refugees have been set up throughout the country; established multifunctional teams consisting of psychologists, social workers and lawyers providing assistance to refugees; measures are also being taken to provide employment for refugees in our country; financial resources are allocated to the refugees themselves and to the people who sheltered them; refugee children are placed in kindergartens and schools; various organizations provide information support; organized free accommodation and food for refugees, etc. We single out the main categories and waves of refugees. It is considered how this completely new phenomenon for the recent history of Moldova will affect the change in the number of local Ukrainians, their settlement, traditional culture, mentality and other ethnic indicators, under what conditions, and whether it will affect at all.

Keywords: Ukraine, Moldova, refugees, reception, assistance, influence on local Ukrainians.

После начала боевых действий на Украине 24 февраля 2022 г. в Республику Молдова хлынул поток беженцев из Украины. На начала марта 2022 г. границу РМ пересекли более 100 тыс. человек, половина из них находилась на территории республики. Этот процесс является серьезным вызовом для нашей экономики, социальной сферы, охраны правопорядка, системы здравоохранения и т. д.

Однако как руководство государства, ведомства и учреждения, органы местной власти, общественные организации, так и рядовые граждане отнеслись с пониманием и сочувствием к прибывшим беженцам и приложили все возможные усилия для того, чтобы обеспечить необходимые условия их проживания в нашей стране. По всей республике были созданы центры временного пребывания беженцев, где их регистрируют, обеспечивают питанием, медицинской помощью, всем необходимым, распределяют в места проживания.

Также в Молдове беженцы из Украины, взрослые и дети, имеют возможность получить консультацию психолога, соцработника или юриста непосредственно в центрах размещения беженцев, благодаря мультидисциплинарным мобильным группам PIDTRIMKA, созданным Национальным центром предотвращения насилия над детьми (CNPAC).

Психологи в составе multidisciplinary групп информируют беженцев, в основном женщин и детей, о связанных с миграцией возможных рисках для безопасности детей и взрослых, а также помогают в опознавании симптомов стресса у детей и взрослых. Кроме того, в случае надобности, они оказывают незамедлительную конкретную помощь детям и подросткам.

Кроме участия психологов, очень востребованы консультации юристов, которые в рамках мобильной службы PIDTRIMKA предоставляют консультации по вопросам миграции и убежища. Чаще всего к юристам обращаются с вопросами, связанными с миграцией: прохождение государственной границы, получение разрешения на проживание, получение статуса беженца, восстановление документов, удостоверяющих личность, получение временных документов и т. д.

Соцработники предоставляют информацию о доступных социальных услугах, льготах и помощи, а в случае надобности проводят комплексные меры.

В задачу мобильных групп входит также проведение оценки нужд детей и их семей, особенно самых уязвимых групп, а также их направление/сопровождение для получения нужного вида помощи или услуг (Действует 1.04.2022).

Предпринимаются меры и по трудоустройству беженцев в нашей стране. По данным, которые были сообщены экономическими агентами представителям Национального агентства занятости (ANOFM), в середине апреля 2022 г. уже были трудоустроены 292 гражданина Украины. Они работают по следующим профессиям, специальностям: программист, инженер, швея, продавец, продавец-консультант, повар, официант, слесарь-сборщик, медсестра, оператор в производственной сфере, агент по работе с клиентами, менеджер по различным направлениям, оператор по внедрению данных и др.

По данным ANOFM, более 130 экономических агентов указали, что они открыты для найма граждан Украины, и предоставили информацию о 2130 имеющихся вакансиях.

В то же время 195 граждан Украины обратились и встали на учет в территориальных подразделениях по трудоустройству ANOFM для получения помощи в трудоустройстве (Около 300 15.04.2022).

А к началу мая численность трудоустроенных беженцев возросла до 355 (278 женщин и 77 мужчин) (Украинские 3.05.2022).

Мы задались вопросом: почему среди работающих беженцев подавляющее большинство — женщины? Ведь на их руках, как правило, дети, которым надо уделять соответствующее внимание, что требует немало времени. Просто оказывается, что среди беженцев как раз женщины и составляют большинство (мужчины призывного возраста не имеют права покидать территорию Украины). К тому же с увеличением количества детей, посещающих детские дошкольные и доуниверситетские учебные заведения (с группой продленного дня), женщины освобождаются для возможности работать. А украинцы, как и молдаване, сидеть сложа руки не умеют.

Для граждан Украины, которые следуют транзитом через Молдову, Миссия Европейского Союза по приграничной помощи Молдове и Украине (EUBAM) выпустила путеводитель с картой транзитных маршрутов в ЕС через Молдову, который содержит полезную информацию для поездки. В это руководство входят необходимые ссылки и ресурсы, которые помогут на пути к выезду из Украины и дальнейшему путешествию. В руководстве также содержатся сведения по каждой конкретной стране.

Гид распространяется экспертами EUBAM в пунктах пересечения границы, а его электронную версию можно скачать на сайте eubam.org.

Уже к середине марта Министерство труда и социальной защиты РМ начало выделять пособия гражданам Молдовы, приютившим у себя беженцев — в размере, эк-

вивалентном минимальной заработной плате в экономике страны (3500 леев). Самим беженцам также предоставляются пособия на нужды первой необходимости — питание, аренду жилья (2200 леев в месяц на каждого члена семьи). Эти меры осуществляются в рамках программы денежной помощи украинским беженцам и принимающим их сообществам в Молдове, которую реализуют Управление Верховного комиссара ООН по делам беженцев (УВКБ ООН), Агентство ООН по делам беженцев в сотрудничестве с Всемирной Продовольственной Программой (Запущена 8.04.2022).

Министр образования и науки Анатолие Топалэ сказал, что Республика Молдова вынуждена справляться с большим притоком граждан Украины, спасающихся от войны, и делается это, в том числе, путем включения детей-беженцев в образовательный процесс.

«Мы предлагаем больше возможностей украинским беженцам. Первый вариант — регистрация, и этот вариант действителен для граждан, подавших заявление о предоставлении убежища.

Второй вариант — посещение детьми занятий, предлагаемых в классах вместе с другими учениками, в данном случае они становятся слушателями. Этот вариант действителен для всех граждан Украины, находящихся на территории Республики Молдова.

Точно так же можно получить доступ к образовательным процессам, направленным на внеклассную деятельность», — сказал Анатолие Топалэ. По его словам, 1300 украинских детей уже посещают школы и дошкольные образовательные учреждения в Республике Молдова (Топалэ 23.03.2022).

Мы побывали в столичном лицее им. Михайла Коцюбинского, где изучаются украинский язык и литература, а также «История и культура украинцев Молдовы» как учебные предметы. Это было в середине марта, тогда в лицее уже учились 40 детей-беженцев. Мы побеседовали с ними. Они сказали, что их очень хорошо встретили и учителя, и дети, им нравится здесь учиться. Но вообще было заметно, что они ведут себя скованно, на вопросы стараются отвечать односложно. Вероятно, еще не прошло вполне понятное состояние стресса, которое испытали дети в условиях воющих сирен у себя на родине, и, разумеется, от поспешного бегства из родного дома, города, страны.

Расходы Молдовы на поддержку беженцев из Украины на конец марта 2022 г. превышают 235 млн леев. Как передает агентство «ИНФОТАГ», об этом сообщил министр финансов Думитру Будянски.

По его словам, 200 млн леев потрачено из государственного бюджета, а 35,1 млн леев — за счет пожертвований физических и юридических лиц. Он напомнил, что с первых дней войны в Украине Министерство финансов открыло счет для сбора средств в помощь беженцам из Украины. «На этом спецсчете накопилось 46,8 млн леев. «Эти средства поступили от физических, юридических лиц и международных организаций. Из них 19,2 млн леев пожертвовали граждане Молдовы и экономические агенты. Из общей суммы мы выделили 31,3 млн леев на содержание 45 существующих центров размещения и 3,8 млн. леев — на обеспечение продуктами питания», — сообщил министр.

Генеральный секретарь правительства Думитру Удря заявил, что через механизм гражданской защиты Европейского Союза в Молдову поступила помощь в размере 6,6 млн евро (Молдова продолжает 16.03.2022).

Граждане Молдовы вне зависимости от национальной и политической принадлежности тоже активно подключились к оказанию помощи беженцам: предоставляют им свои дома и квартиры, обеспечивают питанием, дают деньги, телефонные карты и др. Столь же активно помогают и бизнесмены.

По словам самих беженцев, на молдавско-украинской границе их встречали буквально как родных. Те, кто ехал общественным транспортом или кого подвозили на автомобиле, мог воспользоваться бесплатным автобусом до Кишинева. Там же, на границе, предложили сим-карты молдавских операторов с бесплатными минутами, причем 30 минут — для связи с Украиной. Один из молдавских банков раздавал банковские карты, тоже бесплатно. Еще был список гостиниц, куда заселяли без взимания платы. Для беженцев создали специальное приложение на телефон. И теперь они могут получать всю необходимую информацию (в нем даже есть список ресторанов, предлагающих бесплатные обеды для беженцев) (Больше 2.03.2022).

Мы побывали и в центре приема беженцев на МолдЭкспо в начале марта. Там находились в основном женщины, дети и пожилые люди. Мы услышали похожие друг на друга истории. Они, конечно, вызывают чувство жалости и сочувствие. Но практически все, и зачастую со слезами на глазах, высказывали огромную благодарность молдаванам за деятельное участие в их судьбе, оказанную помощь: «Сказать, что мы были приятно удивлены, — мало... Мы такого не ожидали. Как-то сразу стало легче...»

И здесь невольно возникает просто гордость за наш молдавский народ, который в тяжелые времена протянул руку помощи дружественному соседнему народу. И проявили себя с самой лучшей стороны не только государственные органы, общественные организации, бизнес-сообщества, рядовые граждане, но и, казалось бы, непримиримые политические силы страны в этом вопросе оказались едины.

Можно условно выделить три волны беженцев. Кто был (есть) в первой «волне»? Это, в основной массе, либо женщины, пожилые люди, дети, либо обеспеченные семьи, сумевшие покинуть Украину в первые же дни боевых действий. Есть, правда, не вполне верифицированная информация, что последние уже стояли на КПП в Молдову и Румынию за несколько часов до того, как начались боевые действия.

Следом за этой «волной», пока еще по территории Украины, движется другая «волна» — «временно перемещенные лица», пока не желающие или не имеющие возможности покинуть страну, но также бегущие от войны. Их численность оценивается в несколько миллионов (вплоть до 6!). Это будут значительно более бедные люди, чем уже прибывшие в ЕС. Часть из них двинется в ЕС через Молдову. Другая часть (возможно, большая) осядет в нашей стране. Учитывая, что их социальный статус довольно низок, нам с этой категорией беженцев самостоятельно не справиться. К тому же именно они могут «подпортить» нам криминогенную статистику. Вся надежда на помощь ЕС.

И, наконец, последняя «волна». В соседней Украине осталось довольно приличное количество **ОЧЕНЬ** богатых людей, которые не покинули пока страну, надеясь, что вот-вот все это закончится. Но в том случае, если события будут разворачиваться не лучшим для Украины образом, они тоже сорвутся с насиженных мест. Пока их держат, как это ни странно, в основном, предметы роскоши (шикарные усадьбы, премиальные люксовые автомобили и т. п.).

Впрочем, в последнее время, мы уже видим истории, как богатые украинцы пытаются уехать из своей страны не только с миллионами наличных, но и прихватить с собой дорогостоящие автомобили, цена на каждый из которых доходит до 200—400 тыс. долларов. И понятно, что это не просто средства передвижения, а коллекционные авто (Молдову ждут 19.03.2022).

И самих беженцев мы также условно можем разделить на три категории: первая — достаточно зажиточные люди, которые в Молдове оказываются лишь транзитом на короткое время, стремясь переехать в европейские государства. Вторая — люди, которые используют нашу республику только как временное убежище, намереваясь после окончания боевых действий вернуться домой. И третья, немногочисленная (по крайней мере пока), категория — это те, кто желает получить официальный статус беженца и остаться в нашей стране.

Что касается численности беженцев, то она с 24 февраля постоянно росла, правда, по информации Пограничной полиции с середины марта темпы роста серьезно сократились. Если к началу марта границу РМ пересекли более 100 тыс. человек, половина из них находилась на территории республики, в середине месяца их было уже больше 200 тыс., оставались в республике свыше 103 тыс., из них запросили убежища 4174 беженца (Приютившие 12.03.2022).

К концу марта на территорию Молдовы из Украины въехали 342339 человек. При этом выехали из страны 243342 украинского гражданина. Из них 222500 пересекли румынскую границу и 20842 въехали обратно в Украину.

На 7 апреля въехавших уже было 366 110 человек, выехали 270 545 украинских граждан. Из них 236 970 пересекли румынскую границу и 33 575 въехали обратно в Украину. К этому дню в офисы Бюро по миграции и беженцам обратился 6131 иностранец (Более 6 тысяч 7.04.2022). К середине апреля число приезжающих беженцев опять начинает расти.

К 15 апреля их было уже 383055 человек, на территории страны находилось 92 500 беженцев. Запросили убежище к этому времени 6343.

А к 4 мая пересекли границу 411483 человека. На территории Молдовы находились 89185 украинских граждан. В офисы Бюро по миграции и беженцам обратились 7139 иностранцев (Более 7000 4.05.2022).

И еще один не очень приятный вопрос. В социальных сетях, на YouTube, в пересудах уже в начале марта начала появляться информация о неподобающем поведении некоторых беженцев в нашей стране. Рассказывались многочисленные ужасные истории, неизвестно насколько отвечающие реальности. Думается, что если что-то подобное и было, то это лишь единичные случаи. Не следует раздувать это. Надо быть до конца гостеприимными и доброжелательными. Люди находятся в стрессовом состоянии, необходимо это понимать и в случае неадекватного поведения постараться найти подход, успокоить, отвлечь. Но, разумеется, в том случае, если дело доходит до угрозы здоровью и жизни наших граждан, необходимо обращаться в правоохранительные органы. Люди встречаются разные.

Как это совершенно новое явление для новейшей истории Молдовы повлияет на изменение численности местных украинцев, на их расселение, традиционную культуру, менталитет и другие этнические показатели, и повлияет ли вообще, сказать трудно. Это будет зависеть в первую очередь от того, сколько украинских беженцев останется. Пока такое желание изъявили более 7000 человек, для каких-ли-

бо этнических процессов эта численность не существенна. По результатам наших опросов, большинство приехавших хотят вернуться домой в Украину. Но все будет зависеть от обстановки в этой стране.

Сколько будет решивших остаться, где они будут расселены — в городской местности или сельской, сколько среди них окажется носителей именно украинского языка и культуры (мы отметили, что среди беженцев немалая часть русскоязычных), — от этих и многих других факторов будет зависеть степень их влияния на местных украинцев, их язык и культуру, а также и обратный процесс — влияние наших граждан украинского происхождения на вновь прибывших.

Для этого понадобится немалый промежуток времени. В целом же мы пока можем только обозначить этот новый фактор.

И нам предстоит большая исследовательская работа, методику которой мы уже начинаем разрабатывать.

Литература

- Более 6 тысяч иностранных граждан попросили убежища в Молдове. 7 апреля 2022 г. In: <https://news.mail.ru/society/50781354/?frommail=1> (обращение к ресурсу — апрель 2022 г.).
- Более 7000 граждан Украины обратились за убежищем в Молдове. 4 мая 2022 г. In: <https://news.mail.ru/politics/51155774/?frommail=1> (обращение к ресурсу — май 2022 г.).
- Больше суток в пути с самым мрачным настроем, а потом — будто на курорт попали: Как живут беженцы из Украины у молдавских родственников. In: Комсомольская правда в Молдове. 2 марта 2022 г. In: <https://www.kp.md/daily/27370/4552807/> (дата обращения — март 2022 г.).
- Выпущен гид для украинских беженцев, следующих транзитом через Молдову. 19 апреля 2022 г. In: <https://noi.md/ru/obshchestvo/vypushhen-gid-dlya-ukrainskih-bezhencev-sleduyushhih-tranzitom-cherez-moldovu> (дата обращения — апрель 2022 г.).
- Действует мобильная служба психосоциальной помощи для лиц из Украины. 1 апреля 2022 г. In: <https://noi.md/ru/obshchestvo/dejstvuet-mobilinaya-sluzhba-psihosocialinoj-pomoshhi-dlya-lic-iz-ukrainy> (дата обращения — апрель 2022 г.).
- Запущена программа денежной помощи беженцам и принимающим их семьям Молдовы. 8 апреля 2022 г. In: <https://noi.md/vazhnaya-informaciya-dlya-bezhencev> (дата обращения — апрель 2022 г.).
- Как изменилась численность беженцев из Украины — данные Погранполиции. 25 марта 2022. In: <https://news.mail.ru/society/50597231/?frommail=1> (дата обращения — март 2022 г.).
- МВД РМ: С 24 февраля в Молдову прибыли 383 055 граждан Украины. 15 апреля 2022 г. In: <https://point.md/ru/novosti/obshchestvo/mvd-rm-s-24-fevralia-v-moldovu-pribyli-383-055-grazhdan-ukrainy/> (дата обращения — апрель 2022 г.).
- Молдова продолжает помогать беженцам: Расходы уже перевалили за 235 миллионов леев. In: Комсомольская правда в Молдове. 16 марта 2022 г. <https://www.kp.md/online/news/4680608/> (дата обращения — март 2022 г.).
- Молдову ждут еще две «волны» беженцев из Украины: Через границу к нам придут самые бедные и самые богатые жители соседней страны. In: Комсомольская правда в Молдове. 19 марта 2022 г. In: <https://www.kp.md/daily/27378.5/4560461/> (дата обращения — март 2022 г.).
- Около 300 украинских беженцев трудоустроены в Республике Молдова. 15 апреля 2022 г. In: <https://noi.md/ru/obshchestvo/okolo-300-ukrainskih-bezhencev-trudoustroeny-v-respublike-moldova> (дата обращения — апрель 2022 г.).

Приютившие беженцев граждане получают пособие. Какие меры готовят власти? 12 марта 2022. In: <https://newsmaker.md/rus/novosti/priyutivshie-bezhentsev-grazhdane-moldovy-poluchat-posobiya-kakie-mery-gotovyat-vlasti/> (дата обращения — март 2022 г.).

Топалэ Анатолие: 1300 детей-беженцев учатся в молдавской системе образования. 23 марта 2022. In: <https://point.md/ru/novosti/obschestvo/anatolie-topale-1300-detei-bezhentsev-uchatsia-v-moldavskoi-sisteme-obrazovaniia/> (дата обращения — март 2022 г.).

Украинские беженцы в Молдове не сидят сложа руки: кем работают у нас граждане этой страны. 3 мая 2022 г. In: <https://www.kp.md/online/news/4732004/> (дата обращения — май 2022 г.).

Victor COJUHARI (Chişinău, Republica Moldova). Doctor în istorie, Institutul Patrimoniului Cultural.

Виктор Кожухарь (Кишинев, Республика Молдова). Доктор истории, конференциар, Центр этнологии, Институт культурного наследия.

Victor Kozhukhar (Kisinau, Republic of Moldova). PhD in History, Associate Professor, Institute of Cultural Heritage.

E-mail: vcojuhari60@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6313-049X>

НОЭТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КОНЦЕПЦИЙ КАК ИНСТРУМЕНТ ЭТНОЛОГО-НОЭТИЧЕСКОГО ОСМЫСЛЕНИЯ РОЛИ ИСТОРИЧЕСКИХ СОБЫТИЙ В ПРОЦЕССАХ ВОСПИТАНИЯ У ЕВРЕЕВ КИШИНЕВА: НА ПРИМЕРЕ МЕМУАРОВ И. ДАЙЛИСА

Жозефина КУШНИР
Институт культурного наследия

Summary

Noetic System of Concepts as a Tool of Ethnological Noetic Interpretation of the Role of Historical Events in the Processes of Upbringing among Jews of Chisinau: Evidence from the Memoirs by J. Daylis

According to C. Geertz, one of the basic tasks of ethnological research is revealing and comprehending people's noetic experience to convey some of its elements to those whose experience is gained on the other roads. To explore traditions of upbringing among Jews of Chisinau, we apply an interdisciplinary noetic system of concepts consistently oriented towards identifying implicit content of activity of mythological consciousness. Historical events are included in processes of upbringing for the reason that adults react to what is happening in one way or another. Maxims of their actions happen to be included in the treasury of noetic experience of their children's perceiving consciousness. Subsequently, they — often in a non-linear way — share this experience with the perceiving consciousness they are in contact with (in particular, with their own children). By using the above-mentioned tools, we demonstrate that, in his memoirs, Josef Daylis (1893—1984) communicates the paradigm of opposition to evil which predetermined his relatives' and neighbors' actions during the pogrom in 1903. Even in a situation which seems to be invariably lost in the battle with evil, one can find an opportunity to resist it — both by actions in the material world and metaphysically (noetically, by endeavors of the spirit). Trouble should be met with a courageous augmentation of good.

Keywords: noetic system of concepts, upbringing among Bessarabian Jews, noetic experience according to C. Geertz, mythological consciousness, “new humanism for the 21st century” (UNESCO).

По К. Гирцу, одна из базовых задач этнологического исследования — выявить и осмыслить ноэтический опыт конкретных групп людей так, чтобы «передать хотя бы что-то из него другим, тем, чей опыт проходит по другим дорогам» (Гирц 2007: 9-10).

Здесь и далее «ноэтическим» мы — вслед за К. Гирцем и В. Франклом — называем духовное, но не в теологическом смысле, а в антропологическом¹.

Таким образом, этнолого-ноэтическое осмысление есть один из способов передачи культурному пространству ноэтического опыта конкретного этноса. (Этнолого-ноэтическое осмысление использует качественный метод, широко применяемый в этнологии и других социальных науках).

Исследуя ноэтический опыт в традициях воспитания у евреев Молдовы², мы используем и продолжаем разрабатывать междисциплинарную ноэтическую систему концепций³.

Она представлена тремя концепциями, которые объединены общими ключевыми понятиями, принадлежащими к сфере ноэтического, и ориентирована на выявление имплицитного содержания деятельности мифологического сознания, причем акцентирует именно этизирующий ее аспект⁴.

Мифологическое сознание мы определяем, следуя идеям К. Хюбнера и Ж.-Ж. Вюанбурже, как все экзистенциально значимое в глубинах бессознательного, интуицию в том числе, а также все в вербализуемой части сознания, что этим обусловлено. А бессознательное — согласно дефиниции из «Психологической энциклопедии» (издана в Нью-Йорке под ред. Р. Корсини и А. Ауэрбаха) — это «гипотетический конструкт, используемый для описания действий, феноменов, данных, процессов и т. д., выходящих за пределы непосредственного сознания» (Кэрич 2006).

Инструментарий ноэтической системы концепций для этнологических исследований представлен в частности рядом интерпретативных этнологических моделей, нами разработанных. В их числе: базовая интерпретативная модель «Осмысление герменевтических максим» и ее модификации, которые разработаны для конкретных исследовательских задач⁵. Благодаря этому инструментарию накоплен — в рамках ноэтической системы концепций — опыт выявления и осмысления герменевтических максим⁶.

Конкретная задача в данном случае — этнолого-ноэтическое осмысление роли исторических событий в процессах воспитания кишиневских евреев.

Как известно, воспитание во многом осуществляется личным примером. Исторические события воздействуют на эти процессы, поскольку взрослые так или иначе реагируют на происходящее. Максимы их поступков, парадигмы их действий оказываются включены в сокровищницу ноэтического опыта воспринимающего сознания ребенка, нередко имплицитно. А потом он — зачастую нелинейно и тоже имплицитно — передает этот опыт другим (в частности — своим детям).

Осуществлявшиеся исследования феномена имплицитной памяти уже давно — в экспериментах Германа Эббингауза — продемонстрировали: «Большинство этого опыта остается скрытым от осознания и все же вызывает эффект, к-рый оказывается значительным...» (Маркс 2006).

А наша задача, поставленная Кл. Гирцем, в том и состоит, чтобы четко обозначить разнообразные аспекты сути ноэтического опыта, сделав их явными для всех.

Итак, влияние исторических событий на процессы воспитания определяется тем, что в ходе этих событий люди каким-то образом себя ведут и парадигма их действий оказывает воспитующее воздействие на детей, а впоследствии, далее ими транслируясь, обретает статус нематериального культурного наследия.

Значит, нужно выявить и исследовать эту воспитующую парадигму, а также соответствующие ей максимы.

Специально для решения указанной задачи мы разработали модификацию базовой модели, а именно — интерпретативную модель «Этнолого-ноэтическое рассмотрение воспитующих парадигм, транслируемых в ходе исторических событий».

«Воспитующей парадигмой, транслируемой в ходе исторического события»,

мы называем такую интегративную герменевтическую максиму парадигмального характера, которая сущностно объединяет в себе смыслы ряда более частных герменевтических максим, формируемых нарративом.

В трактовке понятия «парадигма», мы следуем идеям, которые в книге «Парадигмы мышления» известного американского исследователя Джозела Баркера выражены следующим образом.

По М. Фергюсон, парадигма — «это структура мышления <...> схема для понимания и объяснения определенных аспектов реальности» (Баркер 2007: 32).

По У. Хармону, парадигма есть «основной способ восприятия, осмысления, оценки и действия, связанный с определенным видением реальности. Доминирующая парадигма крайне редко формулируется в явном виде, она существует как неоспоримое, подразумеваемое представление, которое передается следующим поколениям в первую очередь через культуру и непосредственный опыт, а не за счет обучения» (Баркер 2007: 32).

И наконец, по дефиниции самого Джозела Баркера, парадигма — «это набор норм и правил (письменных или устных), который выполняет две функции: (1) устанавливает границы; и (2) говорит, как действовать в пределах заданных границ, чтобы добиться успеха» (Баркер 2007: 32).

Напомним, что герменевтические максимы (в рамках ноэтической системы концепций) определяются следующим образом.

«Герменевтическая максима — такое описание элемента картины мира, формируемой мифологическим сознанием в рассматриваемом нарративе, которое может быть структурировано соответственно герменевтической синтагме „Универсум таков, что...“.

Каждая „герменевтическая максима“ фактически есть описание того, „что человек действительно думает“. Иначе говоря, любая герменевтическая максима есть — по своему определению — некое высказывание, идеально удовлетворяющее тезису Х. Ортеги-и-Гассета: „Важно, чтобы человек в каждом конкретном случае думал то, что он действительно думает“» (Кушнир 2021b: 241).

Структура предложенной модели в частности предусматривает соотнесение воспитующей парадигмы и герменевтических максим с различными феноменами этноноэтического, а иногда и хрононоэтического характера. К первым относятся — в случае, если исследуется еврейский нарратив, — «бештовские константы-концепты» (Кушнир 2020e: 51), «имплицитные принципы воспитания по Декалогу» (Кушнир 2020a: 27), а также другие идеи, характерные для хода мышления евреев. Ко вторым — максимы, которые сформированы конструктивной философией периода модерна, постмодерна и мегамодерна⁷.

Далее статья⁸ выстроена следующим образом.

Приводится структура модели «Этнологического-ноэтического рассмотрения воспитующих парадигм, транслируемых в ходе исторических событий».

Затем конкретика ее применения демонстрируется на примере мемуаров Иосифа Львовича Дайлиса (1893—1984), известного бессарабского скрипача, альтиста, музыкального педагога. Ребенком он оказался очевидцем кишиневского погрома 1903 г.: того, как толпа убийц ломилась в их двор; как вели себя при этом его родители и соседи, евреи и неевреи; какие мысли и чувства вызывало происходящее у него самого.

**Структура модели «Этнолого-ноэтическое рассмотрение
воспитующих парадигм, транслируемых в ходе
исторических событий»**

1. Цитируется исследуемый нарратив, имплицитно или явно формирующий максимы. (При необходимости приводятся и комментарии к нему.)

2. В нарративе выявляется ряд фрагментов, которые — имплицитно или явно — формируют ряд соответствующих герменевтических максим. (Данный пункт может осуществляться имплицитно: без соответствующей записи в исследовании.)

3. Осуществляется выявление — в результате интерпретативного осмысления нарратива — каждой из герменевтических максим. (Данный пункт может осуществляться имплицитно.)

4. Приводится формулировка каждой из выявленных герменевтических максим; им присваиваются порядковые номера.

5. При необходимости осуществляются теоретические выводы относительно специфических признаков выявленных герменевтических максим и/или идентификация (факт выявления) новых их видов.

6. Проводится анализ упомянутых герменевтических максим, направленный к выявлению их объединенного смысла.

7. Сообщаются обстоятельства и возможные цели создания нарратива. Пункт используется факультативно — для возможных выводов о воздействии парадигмы на судьбу и поступки самого нарратора.

8. Производится выявление — посредством интерпретативного осмысления нарратива и выявленных герменевтических максим — воспитующей парадигмы, транслируемой в ходе исторического события. Другие варианты осуществления данного пункта: а) идентифицируется отсутствие такой парадигмы или факт, что обнаружить ее не удалось; б) оказываются выявлены две или несколько воспитующих парадигм.

Формулировка выявленной парадигмы может совпадать с описанием объединенного смысла выявленных герменевтических максим, а может и чем-то отличаться от него.

9. Воспитующая парадигма соотносится с различными феноменами этноноэтического и/или хрононоэтического характера, в том числе — с идеями, характерными для хода мышления данного этноса, которые предположительно могли имплицитно использоваться при ее формировании. (Данный пункт используется факультативно.)

10. Осуществляется — для получения дополнительной информации о корреляции данной парадигмы с феноменами этноноэтического и хрононоэтического характера — соотнесение с ними же тех герменевтических максим, которые сформировали данную парадигму. (Этот пункт используется факультативно.)

11. Парадигма идентифицируется как «катарсальная» или же как «обыденная» (в зависимости от степени своего эмоционального воздействия на воспринимающее мифологическое сознание).

12. Парадигма идентифицируется как элемент этнокультуральной конкретики формирования эпохи «нового гуманизма в XXI веке» (ЮНЕСКО) — в случае, если она сформирована мифологическим сознанием в соответствии с его гармонизирующей функцией.

Пример применения модели «Этнолого-ноэтическое рассмотрение воспитующих парадигм, транслируемых в ходе исторических событий»

Исследуемый нарратив Иосифа Львовича:

«Шел 1903 год. <...> Была весна. Пасха у нас дома праздновалась красиво. Жизнь как будто улыбалась нам, и вдруг, в первый же день русской пасхи, начался погром.

До сих пор вспоминаю эти ужасные дни. В нашем дворе все мужчины были готовы к самообороне, но, к счастью спасли нас директора школ Окушко и Бархаш. Вход во двор был защищен закрытыми железными воротами, и пьяная орда начала в них ломиться, но тут на выходивший на улицу балкон вышли Окушко Владимир Фульгентьевич с иконой и Бархаш, одетые в форму государственных служащих. Они сумели убедить погромщиков, что здесь государственные учреждения, и те удалились. Но в душе родилось у меня чувство, которое может быть только у еврея, — чувство незаслуженного, нечеловеческого унижения. К сожалению, испытывать его приходилось еще много раз.

Во время погрома пострадало много людей, и среди них брат отца, которому пришлось ампутировать обе ноги. <...> Разгром магазинов, лавочек, жилищ привел к тому, что наиболее бедное население нуждалось даже в хлебе. Необходимо было оказать пострадавшим срочную помощь. Для этого община организовала группу молодежи, члены которой ходили по домам, обследовали положение в семьях и определяли размер необходимой помощи. <...> Старший брат входил в группу проверяющих и выдавал записки на право получения хлеба.

<...> он обнаружил, что много детей не охвачено обучением в школах. Тогда он задумал организовать дома подготовительный класс. Для этого был оборудован сарай, и все лето проходили занятия с довольно большой группой детей. Принимали участие в этой деятельности также моя старшая сестра Маня и я. К осени отец и мать устроили этих детей в профессиональную школу» (Дайлис 1992: 9-10).

Формулировка максим, выявленных в результате интерпретативного осмысления нарратива:

1. *Универсум таков, что людей могут подвергнуть незаслуженному, нечеловеческому унижению, ограбить, искалечить, но можно организовать эффективную помощь, в которой даже ребенком принимаешь участие.*

2. *Универсум таков, что людей могут подвергнуть незаслуженному, нечеловеческому унижению, ограбить, искалечить, но есть возможность всю жизнь этому внутренне противостоять; такой поступок является метафизически значимым.*

3. *Универсум таков, что на беду надо отвечать умножением добра, а детям, лишенным образования, можно помочь его получить.*

Теоретические выводы относительно специфических признаков выявленных герменевтических максим и идентификация новых видов максим

Рассмотрение указанных максим приводит к выводу, что — при достаточно высокой и разносторонней информативности исследуемого текста — он может формировать специфические виды максим, которые мы определяем следующим образом:

а) «Сдвоенные герменевтические максимы» («пары сдвоенных герменевтических максим») — такие максимы, которые формируются одним и тем же фрагментом нарратива, выявляя разные аспекты его смысла, причем их формулировки

частично совпадают между собой. Сдвоенные герменевтические максимы рассматриваются либо порознь, либо совместно, но по принципу дополнительности.

б) «Сопряженные герменевтические максимы» — такие максимы, которые формируются «пересекающимися» (частично совпадающими между собой) фрагментами нарратива и при этом близки по смыслу. Сопряженные герменевтические максимы рассматриваются компаративистски.

В данном случае первые две максимы являются сдвоенными, а по отношению к третьей — сопряженными.

Анализ герменевтических максим, направленный к выявлению их объединенного смысла

Интегральная информация в общем основании сдвоенных герменевтических максим («людей могут подвергнуть незаслуженному, нечеловеческому унижению, ограбить, искалечить») есть *ужас бытия, казалось бы, неизбывный. Эта информация, однако, оказывается «снята» благодаря предлагаемым максимами вариантам возможных действий*. Максима 1 сообщает о действиях, которые можно предпринять в материальном мире, максима 2 — о ноэтических действиях, подвиге духа.

Обе они, как уже отмечалось, являются сопряженными с максимой 3: «Универсум таков, что на беду надо отвечать умножением добра, а детям, лишенным образования, можно помочь его получить».

В максиме 1 — сравнительно с максимой 3 — конкретизировано понятие «беда» (причем его содержание экстремально), а понятие «помощь» охватывает более широкий спектр действий, чем помощь в получении образования.

Объединенный смысл этих трех максим таков: даже в ситуации, заведомо, казалось бы, проигранной в битве со злом, есть возможность ей противостоять: как действиями в материальном мире, так и метафизически (ноэтически); на беду надо отвечать смелым умножением добра.

Обстоятельства и цели создания нарратива

Когда 90-летний Иосиф Дайлис стал записывать свои воспоминания, то адресовал их прежде всего своим близким: детям, внукам, правнукам, — им эти мемуары предназначались целиком. Ведь, как отмечает Александр Иосифович, выборочно опубликовавший воспоминания отца, «в целом они носили сугубо личный характер» (Дайлис 1992: 5). Эта информация (ноэтическая ее составляющая в том числе), предназначаясь следующим поколениям, разумеется, имплицитно осуществляла и воспитующую функцию.

Выявление воспитующей парадигмы, транслируемой в ходе исторического со- бытия

Ребенок видел, что его близкие при виде отчаянной беды не опускали руки. А после погрома стремились, насколько могли, оказать помощь тем, кто особенно пострадал. И что сам он тоже имеет такую возможность. И тоже ее осуществляет. Несомненно, эти позитивные впечатления и деятельность помогли ему пережить полученный шок.

Судя по содержанию фрагмента, маленький Иосиф уже был способен достаточно эффективно участвовать в обучении других детей. И, видимо, отдавал себе отчет, что эта посильная помощь его семьи благотворна не только для интеллекта обучаемых, но и для их судеб: он помнит, что к осени его родители устроили этих детей в профессиональную школу. Добавим к этому, что Леон Дайлис, отец Иосифа,

был одним из учредителей бессарабского филиала Общества ремесленного и земледельческого труда («ОРТ в Бессарабии», 1919).

Иначе говоря, действия семьи Дайлисов, описываемые максимой 3, были еще и одним из ответов на тот вызов со стороны зла, который метафизически представлял собой погром.

Очень показательно, как Иосиф воспринимал поведение своих близких и соседей (евреев и неевреев) непосредственно во время погрома. Спасительный и от-важный «обман» погромщиков двумя людьми — неевреем Владимиром Окушко, директором частной художественной школы, и евреем Бархашем, который руководил Начальной еврейской школой, — а также готовность всех мужчин к самообороне воспринимались нарратором как нечто вполне естественное. По ощущению Иосифа, иначе и быть не могло. Вопрос состоял лишь в том, сработает спасительная хитрость или же придется вступать в практически безнадежный бой.

Эту традицию «естественности», необсуждаемости противостояния злу неосознанно осуществляет и сам нарратор уже в мемуарах.

Он глубокий старик; жертвы погрома давно похоронены; исчезли с лица земли его организаторы с его исполнителями; мир с тех пор подвергался чудовищным преступлениям, несравненно более масштабным.

Но Иосиф Дайлис ищет и находит слова, которыми продолжает противодействие погрому 1903 г., этому монстру, упившемуся кровью, пусть и не самому масштабному.

На первый план Дайлис выводит не тот физический страх, который малыш, вероятно, не мог не испытывать, а тот ущерб, которым погром угрожал человеческому духу. Он говорит об «унижении», идентифицируя его как «незаслуженное» и «нечеловеческое».

Оба этих определения ноэтически выводят указанный ущерб за грань допустимого — того, что «имеет право» происходить.

Это один из издревле практикуемых мифологическим сознанием способов «отменять» недопустимое, гармонизировать Универсум.

А именно: *катарсис возникает благодаря вербализации того, что происходит в глубинах сознания человека и почти произвольно им проговаривается в состоянии потрясения*. Тот факт, что это не может быть ложью, трактуется воспринимающим мифологическим сознанием метонимически, то есть не только как искреннее высказывание, но и как объективная истина. Подобный эффект можно назвать *феноменолого-метонимической отменой смерти—зла*.

И 90-летний Дайлис совершает этот подвиг ее отмены как бы на глазах у читателя, что не может не впечатлять. Опорой Иосифу Дайлису служит имплицитная убежденность в сакральности, абсолютной значимости индивидуального начала.

Итак, девяностолетним стариком, описывая погром, Иосиф Дайлис нелинейно следует той же парадигме противостояния злу, которая когда-то определяла поступки его родных и соседей. Иными словами, *творчески ее развивая, передает своим потомкам и читателю*.

Эта воспитующая парадигма может быть сформулирована следующим образом.

Даже в ситуации, заведомо, казалось бы, проигранной в битве со злом, есть возможность ему противостоять: и действиями в материальном мире, и метафизически (ноэтически, подвигом духа). На беду надо отвечать смелым умножением добра.

Соотнесение парадигмы с идеями, характерными для хода мышления евреев

Возможно, немалую помощь нарратору оказала древняя еврейская традиция признания этой абсолютной значимости индивидуального начала. Во всяком случае, повышенное внимание указанной теме уделял такой авторитетный в области иудаизма мыслитель, как главный раввин Объединенных еврейских общин стран Британского Содружества лорд Джонатан Сакс, «известный философ, оратор и писатель, чьи многочисленные труды, посвященные изучению Торы и нравственной философии, вдохновляли множество людей и общин по всему миру и оказали на них огромное влияние» (Орт 2020).

Приведем две соответствующие цитаты из работ Дж. Сакса:

«...Узнавая другого, мы начинаем узнавать себя. В еврейской Библии это положение выражено с удивительным изяществом, которое так часто теряется при переводах. Когда была сотворена первая женщина, то первый мужчина сказал: „Она будет называться женою (иша) ибо взята от мужа (иш)“. Мы порой не обращаем внимания, что в этом стихе человек впервые назван иш, то есть „личность“, „человеческая индивидуальность“. До того человек назывался ха-адам: этим словом обозначается чисто биологическое понятие — то, что взято „из праха земного“, человек как часть природы, говорящий примат. Человек должен был произнести имя женщины, прежде чем он осознал себя мужчиной. Он должен был узнать „иное“, прежде чем он смог узнать себя. Он должен был увидеть, что не одинок, прежде чем понять, в чем состоит его уникальность. Мы не теряем своей идентичности, когда узнаем тех, кто отличен от нас; фактически, мы по-новому узнаем себя» (Сакс 2002: 11-12).

«Тора отражает рождение индивида как центральной фигуры нравственной жизни. Поскольку дети — все дети — принадлежат Б-гу, родительство — это не владение собственностью, а опекуновство. Как только дети достигают совершеннолетия (традиционно девочки в двенадцать лет, а мальчики в тринадцать), они становятся самостоятельными действующими лицами нравственной жизни, обладающими своим чувством собственного достоинства и своей свободой» (Сакс 2021).

Соотнесение герменевтических максим, сформировавших данную парадигму, с феноменами этноэтического характера

Рассматриваемая пара сдвоенных герменевтических максим, транслирующая убежденность в абсолютной значимости индивидуального начала, коррелирует с бештовскими константами сакральный гуманизм (постулирует сакральность индивидуального начала) и метафизика поступка, а также со следующими из «ИмPLICITНЫХ принципов воспитания по Декалогу»: «Повышенное внимание к этической проблематике»; «Гуманизм, понимаемый как дальнейшее осмысление концепции человека в качестве существа абсолютной значимости, сакрального, единосущностного бесконечности»; «Предписание к совершению поступков (на физическом и на метафизическом уровне), устремленных к этизирующей гармонизации Универсума»; «Ощущение свободы мысли».

Максима 3, сопряженная с указанной парой максим (максимы 1 и 2), коррелирует с бештовской константой метафизика поступка.

А константа метафизика поступка (с ее устремленностью «**Спасти все**» и тезисом «**Все не напрасно**») в свою очередь обогащается таким содержанием, как посильная помощь социально обездоленным детям, а также этическое воспитание

собственного ребенка: он видит, что помогать не только нужно, но и возможно, даже он, шестилетка, это может. И что помощь можно оказывать не только в ответ на просьбу или поручение, но **и по своей инициативе**.

В числе имплицитных принципов воспитания по Декалогу, коррелирующих с максимой 3, упомянем и «повышенное внимание к этической проблематике», и «устремленность к развитию и использованию интеллекта», и, разумеется, «устремленность к тому, чтобы учиться, а также и учить тому, что удалось узнать», и «предписание к совершению поступков (на физическом и на метафизическом уровне), устремленных к этизирующей гармонизации Универсума».

Что же касается воспитующей парадигмы, сформированной этими тремя максимами, то она — по степени своего эмоционального воздействия на воспринимающее мифологическое сознание — идентифицируется нами как **«катарсиальная»**.

А значит, есть основания полагать: если воспитующую парадигму формируют и катарсиальные герменевтические максимы (таковы максимы 1 и 2), и обыденные (максима 3), то данная парадигма, сущностно обобщая их смыслы, оказывается катарсиальной.

Поскольку же указанная парадигма сформирована мифологическим сознанием в соответствии с его гармонизирующей функцией, мы идентифицируем ее как элемент этнокультуральной конкретики формирования эпохи «нового гуманизма в XXI веке» (ЮНЕСКО).

Итак, использование компонентов ноэтической системы концепций в качестве инструментария дает возможность выявить и осмыслить тот этноноэтический опыт, который, формируясь у людей в ходе исторических событий (зачастую — в виде ноэтических парадигм), оказывает воспитующее воздействие на их детей, а затем может не только транслироваться следующим поколениям той же семьи, но и имплицитно становиться достоянием культурного пространства.

Примечания

- ¹ «То, что мы понимаем как ноэтическое..., является антропологическим, а не теологическим» (Франкл 2000: 229).
- ² См. также: (Кушнир 2020е).
- ³ См. также: (Кушнир 2021а), (Кушнир 2021b: 241-242).
- ⁴ Подробнее об этизирующей функции мифологического сознания см.: (Кушнир 2017), (Cuşnir 2019).
- ⁵ Подробнее см.: (Кушнир 2020b), (Кушнир 2020с), (Кушнир 2020d), (Кушнир 2021).
- ⁶ См. также: (Кушнир 2020), (Cuşnir 2020).
- ⁷ Указанное понятие «конструктивная философия» охарактеризовано в: (Кушнир 2019: 86-87).
- ⁸ Статья написана при разработке проекта 96-PS 20.80009.1606.02: Evoluția tradițiilor și procesele etnice în Republica Moldova: suport teoretic și aplicativ în promovarea valorilor etnoculturale și coeziunii sociale.

Литература

- Баркер Дж. Парадигмы мышления: Как увидеть новое и преуспеть в меняющемся мире / Перевод с англ. Т. Гутман. Москва: Альпина Бизнес Букс, 2007. 187 с.
- Гирц К. Как мы сегодня думаем: к этнографии современной мысли. In: Этнографическое обозрение, 2007, № 2, с. 3-16.

- Дайлис И. Жизнь и музыка: Страницы воспоминаний. Кишинев, 1992. 65 с.
- Кушнир Ж. Выявление «герменевтических максим» как инновационный вклад этнологии в развитие концепта «новый гуманизм в XXI веке» (ЮНЕСКО). In: „Patrimoniul cultural: cercetare, valorificare, promovare”: Materialele conferinței, Ediția a 12-a, 28—29 mai 2020, V. Ghilaș, A. Dolghi (coord.). Vol. I. Chișinău: Institutul Patrimoniului Cultural, 2020, p. 300-307.
- Кушнир Ж. Декалог в аспекте работы мифологического сознания. In: Intertext, 2020a, nr. 3/4 (55/56), p. 18-28.
- Кушнир Ж. Имплицитные принципы воспитания по Декалогу: их этнокультуральная конкретика в детских и юношеских воспоминаниях жительницы Кишинева, еврейки. In: „Tradiții și procese etnice”: Materialele simpozionului de etnologie, Ediția a 2-a, 30 martie 2021. Chișinău: UNU, 2021, p. 125-130.
- Кушнир Ж. Интерпретативная этнологическая модель «Осмысление герменевтических максим» в применении к идишским устойчивым выражениям молдавских евреев: аспект выявления духовности. In: Simpozionul Național de Studii Culturale dedicat Zilelor Europene ale Patrimoniului Cultural: Rezumate ale comunicărilor, Ediția a II-a, 24 septembrie 2020. Chișinău, 2020b, p. 91-92.
- Кушнир Ж. Интерпретативная этнологическая модель «Осмысление герменевтических максим»: модификация для исследования фольклорных еврейских сказок. In: „Valorificarea patrimoniului etnocultural în cercetare și educație”: Programul și rezumatele comunicărilor conferinței științifice internaționale, Ediția a V-a, 24 noiembrie 2020. Chișinău: Institutul Patrimoniului Cultural, 2020c, p. 96.
- Кушнир Ж. Исследование мемуаристики по этнологической модели «Осмысление герменевтических максим»: аспект «нового гуманизма в XXI веке» (на примере мемуаров А. Лабунского). In: „Patrimoniul cultural de ieri — implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine”: Culegere de articole și materiale ale conferinței științifice internaționale, Condaticova L. (editor). Iași-Chișinău, 2020d, p. 309-314.
- Кушнир Ж. Интердисциплинарная ноэтическая система концепций в аспекте понятия «ноэтический опыт» по Клиффорду Гирцу. In: „Valorificarea patrimoniului etnocultural în cercetare și educație”: Programul și rezumatele comunicărilor conferinței științifice naționale cu participare internațională, Ediția a VI-a, 30 noiembrie 2021. Chișinău: Institutul Patrimoniului Cultural, 2021a, p. 45.
- Кушнир Ж. Интерпретативная этнологическая модель «Декалог и гармонизирующие герменевтические максимы долженствования: аспект воспитания»: на примере мемуарной прозы уроженки Кишинева. In: „Patrimoniul cultural: cercetare, valorificare, promovare”: Materialele conferinței științifică internațională, Ediția a 13-a, 27-28 mai 2021, A. Dolghi (coord.). Chișinău, 2021b, vol. 2, p. 240-250.
- Кушнир Ж. Мегамодерн как система транслируемых интеркультуральных смыслов. In: Intertext, 2019, nr. 3/4 (51/52), p. 82-92.
- Кушнир Ж. Традиции воспитания у евреев Республики Молдова: теоретические предпосылки исследования. In: „Tradiții și procese etnice”: Materialele simpozionului de etnologie, Ediția I, 6 octombrie 2020, N. Grădinaru (coord.). Chișinău: Institutul Patrimoniului Cultural, 2020e, p. 45-53.
- Кушнир Ж. Феномен гуманизации мифа в интеллектуальной прозе XX века. Chișinău: Pontos, 2017. 352 с.
- Кэрич М. С. Бессознательное. In: Психологическая энциклопедия. 2-е изд. / Под ред. Р. Корсини, А. Ауэрбаха / Перевод с англ. под науч. ред. А. А. Алексеева. Санкт-Петербург: Питер, 2006. — http://yanko.lib.ru/books/psycho/psych-enc.htm#_Toc123407237 (accessed 27.04.2022).

- Маркс М. ИмPLICITная память. In: Психологическая энциклопедия. 2-е изд. / Под ред. Р. Корсини, А. Ауэрбаха / Перевод с англ. под науч. ред. А. А. Алексеева. СПб.: Питер, 2006. — http://yanko.lib.ru/books/psycho/psych-enc.htm#_Toc123407752 (accessed 27.04.2022).
- Орт Я. Раввин и лорд: Лидер, изменивший жизнь людей, интеллектуал, находивший подход к каждому. 2020. — <https://jewishkherson.com/blog/2020/12/02/ravvin-i-lord/> (accessed 27.04.2022).
- Сакс Дж. Недельная глава «Вайера». Связывание Ицхака. 2021. In: <https://torah.ru/article/118931/> (accessed 27.04.2022).
- Сакс Дж. Предисловие. In: Христианско-иудейский диалог: Хрестоматия. 2-е изд. / сост.: Хелен П. Фрай. Москва: ББИ, 2002, с. 9-12.
- Франкл В. Воля к смыслу. Москва: Апрель-Пресс, Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2000. 368 с.
- Cușnir J. The Concept of Humanization of Myth as a Polydisciplinary Innovative Structure. In: Un-Bordering Disciplinarity. Trans-/Cross-/Post-Disciplinary Approaches to Linguistic and Literary Research. II Edition. Conference proceedings. Milano: Redidiva Edizioni, 2019, p. 35-48.
- Cușnir J. Revealing “Hermeneutic Maxims” as an Innovative Contribution of Ethnology in Developing the Concept of “New Humanism in the 21st Century” (UNESCO). In: „Patrimoniul cultural: cercetare, valorificare, promovare”: Programul și rezumatele comunicărilor conferinței științifice internaționale, Ediția a 12-a, 28-29 mai 2020. Chișinău, 2020, p. 71.

Жозефина КУШНИР, доктор хабилитат филологии, Институт культурного наследия (Кишинев, Республика Молдова).

E-mail: cushnir.j@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5125-2070>

НАЧАЛО ПРОВЕДЕНИЯ РОМОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ В РЕСПУБЛИКЕ МОЛДОВА (90-е гг. XX в.): РОЛЬ И ВКЛАД ДОКТОРА ХАБИЛИТАТ ИОНА ДРОНА

Светлана ПРОКОП
Институт культурного наследия

Summary

The beginning of romological studies in the Republic of Moldova (90s of the XX century): the role and contribution of doctor habilitat Ion Dron

In the presented article, for the first time, was made an attempt to show the role and contribution of the doctor of habilitate of philology, Ion Dron, in the beginning of research of the history and culture of the Roma community in the Republic of Moldova in the late 90s. of 20th century. In our republic, I. Dron is known, first of all, as a Gagauz expert. He owns a number of serious scientific works, recognized both in our country and abroad. However, not everyone knows that I. Dron was interested not only in the fate and history of the Gagauz people, but also the Gypsy people. Ion Dron is the author of 120 scientific papers in collections and specialized journals, 211 encyclopedic articles, about 500 articles in various newspapers and magazines, however, he did not leave a single monograph on the Roma/Gypsy theme. It doesn't concern scientific articles scattered in scientific collections and periodicals. All of them are dedicated to the ancient and still controversial people, whose representatives proudly call themselves "Roma", while those around them call them "Gypsies" among themselves. In one of his articles, I. Dron warns that the "gypsy theme" is rather complicated, because, no matter how well and conscientiously the material is written, there will definitely be those who will not like it, since every second person in our republic thinks himself as an expert on "Roma" and always has something to say about them. If not for the sudden death, Ion Dron, probably, could have combined all his published articles on the topic of "Roma studies" in total into one solid monograph. It is our duty to tell the scientific community about this not entirely known side of the scientific activity of our colleague Ion Dron (1948—2003).

Keyword: Roma/Gypsies of the Republic of Moldova, initiation of romany studies, Ion Dron.

В 2023 г. исполняется 75 лет со дня рождения и 20 лет со дня кончины известного в республике и за ее пределами гагаузоведа и, как оказалось, одного из первых исследователей истории и культуры цыганского/ромского населения Республики Молдова — Иона Дрона (1948—2003).

Работая с периодической печатью нашего края, мы не могли не обратить внимание на определенную регулярность публикаций Иона Дрона на «цыганскую» тему. Особенно это касается периода конца 80-х XX в. — начала XXI в. И это не удивительно, потому что именно в этот период процесс национального возрождения в нашей республике начал набирать обороты.

После утверждения Декларации о независимости Республики Молдова (Закон № 691-XII от 27.08.1991) представители этносов и этнических групп, проживающих

в республике, инициировали процесс этнокультурного возрождения. В местной прессе появился ряд публикаций ученых, писателей, государственных служащих и политических деятелей, в которых излагались перспективы социальной сплоченности и этнокультурного продвижения этнических сообществ в Республике Молдова.

Ион Дрон был одним из первых исследователей (до образования Отдела истории и культуры цыган/ромов в Республике Молдова, созданного в 2004 г. в рамках Института межэтнических исследований АНМ), выступавших в местной прессе с публикациями, которые, по сути, заложили основные направления изучения истории и культуры ромского сообщества у нас в республике. Эта научная деятельность соотносилась с Указом Президента Республики Молдова (№ 51 от 08.10.1993) «О некоторых мерах по развитию цыганской культуры в Республике Молдова», в котором в статье 2 предписывалось: «Правительству и органам местного самоуправления обеспечить через свои органы печати постоянную публикацию статей на цыганские темы».

Немногом ранее в газете «Независимая Молдова», ставшую правопреемницей «Советской Молдавии», в июне 1993 г. обратились Леонид Череповский (известный культурный деятель, руководитель ансамбля молдавских цыган) и Ион Дрон (в то время сотрудник Академии наук, гагаузовед и цыганолог) с вопросом о сохранении цыганской национальной культуры в республике. Газета откомандировала для интервью старейшего и опытного журналиста газеты Михаила Дрейзлера, который взял большое интервью у энтузиаста цыганской культуры Леонида Череповского и его соратника — Иона Дрона, которые рассказали журналисту о проблеме создания в рамках Института национальных меньшинств Академии наук Молдовы нового научного подразделения, которое будет заниматься проблемами цыганского населения Молдовы (Дрейзлер 1993).

Идея создать сектор цыгановедения шла от Леонида Череповского, в то время как Ион Дрон, являясь на тот момент сотрудником гагаузского подразделения в рамках вышеупомянутого института, выдвинул название «отдел истории, языка, культуры и этнографии цыган Молдовы».

То, что эта идея давно зрела в умах некоторых лидеров этнического возрождения, подтвердилось в интервью, которое мы взяли у коллеги Иона Дрона, старшего научного сотрудника отдела «Этнология гагаузов», Дианы Никогло, которая поделилась воспоминаниями: «Помню, как 10 февраля 1997 г. я пришла на работу в Отдел гагаузоведения и очень удивилась, когда увидела, что в кабинете был наш коллега Ион Дрон в окружении нескольких колоритных ромов. Кроме моего коллеги в кабинете присутствовал председатель общины азербайджанцев в Молдове Таныр Мустафаев. Поздоровавшись со всеми, я тихонько села на свое рабочее место и занялась своими делами. Фактически, я попала на заседание, которое было посвящено вопросу о создании Конгресса общин ромов Республики Молдова. Ион Васильевич Дрон принимал в этом заседании самое активное участие и искренне поддерживал эту идею. Как я поняла несколько позже, инициатива по учреждению Конгресса принадлежала именно ему. Среди присутствующих находился и Леонид Череповский. Он был в черной кожаной куртке и сидел напротив меня. На меня произвел впечатление его облик — высокий лоб и зачесанные назад волосы с проседью, а также то, что он хорошо излагал свои мысли на русском языке. После того как

наши гости ушли, Ион Васильевич объяснил мне цель этой встречи. Кроме того, он поделился со мной еще одной мечтой. Ему очень хотелось, чтобы в Институте появились специалисты в области ромологии и открылся Отдел по изучению истории, языка и культуры ромов Молдовы»¹.

В интервью Михаилу Дрейзлеру («О судьбах цыганских замолвите слово») И. Дрон признается, что эта идея нашла поддержку у тогдашнего директора Института национальных меньшинств Молдовы академика Константина Федоровича Поповича², но на тот момент в высших эшелонах власти не нашлось должного финансирования для реализации данного проекта.

Однако не только об этом говорили И. Дрон и Л. Череповский в интервью. Было затронуто много проблем, касающихся истории, культуры и образования цыганского населения Молдовы, намечены пути и способы решения этих проблем в современных условиях. В любом случае идея создания подобного отдела в стенах Академии вдохновляла многих лидеров ромского движения и побуждала не останавливаться на полпути.

Итак, эту идею удалось осуществить гораздо позже, 10 лет спустя, в 2004 г., когда самого Ивана Васильевича Дрона уже не было в живых...

Одной из первых работ И. Дрона о цыганах Республики Молдова стала его научная статья — «К истории этнонимии молдавских цыган», — опубликованная в сборнике «Ономастика. Типология. Стратиграфия» (М., 1988). Ион Дрон был известен у нас в республике прежде всего как специалист в области языкознания, который проявлял особый интерес к изучению этнонимии и антропонимии, в том числе ромов.

После небольшого экскурса в историю, воссоздающего исход цыган из Северо-Западной Индии через Иран, страны Малой Азии, Византию и Балканы (X—XV вв.), в результате которого часть цыган были захвачены в плен и увезены молдавскими господами во время средневековых междоусобных и феодальных молдавско-валашских войн, автор статьи утверждает, что в советской и зарубежной литературе на тот момент не было сведений о названиях и особенностях некоторых этнографических групп молдавских цыган. Статья И. Дрона, призванная восполнить этот пробел, была написана на основе ряда исторических документов, а также информации, собранной автором во время полевых исследований у различных групп цыган республики в 1980—1981 гг. (Дрон 1988: 199-209).

Наиболее ценные сведения получены Ионом Дроном, по его признанию, от цыгана Харкомича Ивана Хараламповича, 1943 г. р., жителя п. Криково Криулянского р-на Молдовы, известного среди цыган лэешь под именем Васыле из рода Модорая. Знаток большинства цыганских диалектов Молдовы и обычаев цыган, в прошлом он кочевал с таборами цыган лэешь, чокэнаря и кэлдэарь.

Как исследователь, разрабатывающий тему этнонимии, И. Дрон останавливается на проблеме, связанной с самоназванием местных ромов, выстраивая географию распространения соответствующих этнонимов в рамках республики. Он пишет (ссылаясь на работу В. С. Зеленчука³), что «Молдавские цыгане никогда не называли себя цыганами, что, возможно, было связано с тем отрицательным оттенком, который придавался этому наименованию окружающим населением. Молдаване называли цыган собирательным именем *цыгань* / *цыгань*, но имели распространение и такие названия, как: *арабь*, *тэтарь*, *маврь*, *фараонь*. В прошлом цыган, зани-

мавшихся попрошайничеством и гаданием, молдаване называли еще локальными названиями — *нетоць и курбет*» (Дрон 1988: 201). Далее И. Дрон приводит названия-эпитеты и самоназвания цыган, известные в Кагульском, Ниспоренском, Тараклийском районах.

Остановливаясь подробнее на этнонимах различных этнических групп ромов, проживающих в Молдове, по роду их занятий, автор статьи дает характеристику их деятельности и места проживания. Среди них: лингурарь, лэешь, урсарь, ватрашь, лэутарь и др. Ссылаясь на И. Будай-Делеану (автора «Цыганиады», румынского писателя), И. Дрон упоминает этнохозяйственные группы цыган, проживавших на территории Валахии в начале XIX в.: *аржинтарь, аурарь, голець, кэлдэарь, лингурарь, лэешь, урсарь, ферарь, чурарь*. В этом контексте он дает любопытное пояснение, что цыгане *лэутарь* и *аурарь* к концу XIX — началу XX в. были ассимилированы молдаванами и, возможно, более многочисленными и этнически однородными группами цыган Дунайских княжеств.

Далее он отмечает: «В ходе полевых исследований на территории современной Молдавской ССР нами установлены ранее неизвестные и не описанные в литературе этнически-хозяйственные (так в тексте) группы цыган. К таковым относится группа цыган *чокэнаря* (< молд. *чокэнарь* < молд. *чокан* ‘молот’ + *арь*, аффикс деятеля множественного числа), представители которой расселены в основном в г. Сороки и в близлежащих селах и которые занимаются преимущественно кузнечным делом (среди молдаван *чокэнаря* известны и под названием *ферарь* — досл. ‘кузнецы’) и перепродажей дефицитных товаров. <...> Эта же группа цыган известна также и под самоназванием *попеишень / попеиштя* (< молд. разг. *попеишень* ‘поповские’). Думается, что *попеишень* восходят к группе молдавских монастырских цыган. В ряде сел Северной Молдавии (Окюл-Алб, Згурица, София, Бэлан (совр. Малиновское), Никорень и в п. Дрокия) проживают цыгане *чурарь*, сведения о которых ранее не были известны в литературе. <...> Ранее не была известна также группа цыган, представители которой именуют себя *брэздень / брэздянь* или *брэздя* (< молд. устар. *брэздень* ‘пахари’). Цыгане этой группы расселены отдельными семьями во многих населенных пунктах Молдавии, расположенных южнее г. Котовска Молдавской ССР. В с. Зырнешты Кагульского р-на Молдавии имеется жилой квартал (молд. *махала*) Пурикань / Пурикарь, населенный цыганами» (Дрон 1988: 203-204).

В прошлом, отмечает И. Дрон, в нашей республике проживало большое количество цыган *кэлдэарь*, большинство из которых в свое время выехали за пределы Молдовы. Небольшое количество кэлдэарей сохранилось только в Кишиневе и в с. Буда Каларашского р-на, в других местах Молдовы встречаются лишь единичные представители этой группы. Ион Дрон признает, что ему был знаком лишь один ром из группы кэлдэарей, по имени Штефан, из с. Бадикул-Молдовенеск Кагульского р-на, но и тот был женат на местной молдаванке.

Можно было бы продолжить и далее, представляя научные умозаключения Иона Дрона и по другим этнохозяйственным группам ромов. Однако в силу ограниченного объема нашего исследования мы вынуждены остановиться лишь на тех выводах по этнонимии молдавских цыган, которые делает автор И. Дрон в своей статье.

Так например, он отмечает, что 1. «Представители каждой этнически-хозяйственной группы молдавских цыган в настоящем в основном проживают на стро-

го определенной территории, поэтому на территории Молдавии трудно найти населенный пункт (исключением является лишь г. Кишинев), в котором проживали бы совместно (или в одном и том же населенном пункте) представители различных этнически-хозяйственных групп в количестве, превышающем 3—5 семей». 2. «Представители различных этнически-хозяйственных групп (*наций*) молдавских цыган как в прошлом, так и в настоящем не вступали и не вступают в брачные отношения друг с другом». 3. «Для каждой этнически-хозяйственной группы (*нации*) молдавских цыган присущ свой специфический диалект, что выделяет в первую очередь цыгана данной группы среди других». 4. «В целом этнонимия молдавских цыган очень специфична, отличается от этнонимии окружающих оседлых народов. Аргоаллоэтнонимы молдавских цыган являются частью общей арготики; возникновение аргоаллоэтнонимии цыган Молдавии обусловлено наблюдениями над окружающим миром, особенностью быта цыган Молдавии» (Дрон 1988: 206-208).

Продолжая исследования, уже в другой своей статье, Ион Дрон рассмотрит эти же этнохозяйственные этнографические группы молдавских цыган с другой стороны, анализируя антропонию ромов Молдовы (Дрон 1993: 17-18).

Начав свою статью с истории исхода цыган из Индии и их появления на территории Молдавского феодального государства, И. Дрон объясняет деление цыган на группы, обосновывает отсутствие цыган в переписях населения в определенные периоды времени, исходя из кочевого образа их жизни. Даже после получения освобождения от рабства, цыгане не получили земельные наделы, в отличие от других этносов и этнических групп, населявших Бессарабию, что и привело к увеличению количества бродячих и кочующих цыган, эмиграции части цыган с бессарабских территорий в другие области Российской империи, а также в другие страны.

Ион Дрон заверяет читателя, что антропонимия цыган Республики Молдова в целом не исследована, отдельные статьи и работы, в которых встречаются сведения по антропонимии цыган Молдовы (написанные исследователями Н. Г. Деметер, Л. Н. Черенковым и др.), носят фрагментарный характер.

Основными источниками, из которых И. Дрон почерпнул ценные сведения о составе и бытовании мужских, женских личных и фамильных имен, а также прозвищ и т. д. цыган-кэлдэрарей, например, послужил сборник «Образцы фольклора цыган-кэлдэрарей» (Москва, 1981). Автор статьи свидетельствует, что в произведениях классиков румынской литературы, в многочисленных славяно-молдавских господарских грамотах, а также в переписях населения Молдовы XVIII—XIX вв. содержится богатый фактологический материал по антропонимии молдавских цыган.

Исследователь предупреждает читателя, что представленный им анализ определенных сведений о бытовании и распространении современных личных мужских, женских и фамильных имен, а также прозвищ среди представителей этнографических групп цыган Республики Молдова носит краткий и пропедевтический характер.

Остановливаясь подробно на деталях в каждом отдельном случае, И. Дрон приходит к следующим выводам: 1. У цыган Молдовы, независимо от принадлежности к той или иной этнографической группе (как отметила и Н. Г. Деметер относительно цыган бывшего СССР), имя или, реже, прозвище и принадлежность к какому-либо

роду играют более важную роль, чем фамилия. 2. Предварительный анализ собранных первичных данных по антропонимии цыган Молдовы показывает, что в основу ряда названий родов, фамилий и прозвищ большинства представителей этнографических групп цыган *лингуаря*, *чуаря*, *влахуря*, *чокэнаря*, *лэшия*, *брэздя*, *урсаря* и др. лежат лексемы и этимоны румынского происхождения, тогда как основа личных имен (не паспортизированных) в основном составлена из слов автохтонного цыганского происхождения. 3. Названия патронимических подразделений в составе этнографических групп почти никогда не совпадают с фамильными именами цыган вообще. Важным является то, что при знакомстве цыган имя (*аннау*, *анав* — в большинстве говоров цыган Молдовы) обычно спрашивают в последнюю очередь. 4. Наиболее распространенными паспортными фамильными именами (цыг. *фамелие/фамелие* < рум. *familie* и устар. *famelie* «фамилия») среди цыган урасаря являются: Арапу, Аржинт, Богдан, Кантя, Парापир, Прутяну, Пэдурану и др. Среди брэздя и лэшия отмечены фамильные имена: Стоян, Кэлдэарь/Кэлдэару, Ферарь/Ферару, Чеботарь, Коваль, Питула, Харкомич, Карой, Стойка, Гоя, Прейда, Шербан. У цыган влахуря (в местном говоре — влахый), проживающих относительно компактно в с. Зырнешть Кахулского района и в большей степени романизированных, преобладают следующие фамильные имена: Стынгэ, Дойку, Мишков, Дрангой; прозвища: Кукош, Богату, Чупиликэ, Нэнэй; личные имена в основном совпадают с именами молдаван этого и других окружающих сел. Среди немногочисленных представителей этнографической группы вэтрашь/ватраша, проживающих в г. Комрате в жилом квартале Чингеня малеси, распространены такие фамильные имена, как Думиника, Брударь (прозвище Тодирика), Рэдукан (прозвище: Крэката), Станку, Влаху.

Обобщая, Ион Дрон обращает внимание на следующее: «Приведенный выше перечень цыганских личных имен, распространенных среди представителей определенных этнографических групп, в официальных документах не записывается и они не известны нецыганам. Цыганские имена даются, в основном, родителями или крестными отцами и матерями, в отличие от официальных, которые регистрируются в ЗАГСах и не существует строгой закреплённости и соотнесенности народных цыганских и официальных имен, т. е. любого цыгана Ноураш, Руа или Зорилэ могут записывать в официальных документах Георгием, Ионом и т. п.; цыгане как бы нарекают индивидуума двумя именами — для себя — цыганское и „для государства” — официальное» (Дрон 1988: 17-18).

Проведя анализ антропонимов, распространенных и бытующих среди представителей этнографических групп цыган Молдовы, Ион Дрон приходит к выводу, что наибольшее количество фамильных имен восходит к румынским антропонимам и этимонам, названия родов оформлены в основном по грамматическим законам румынского языка, прозвища восходят, за редкими исключениями, к основам и лексемам автохтонного, цыганского происхождения, отражающим быт, культуру и социальную жизнь цыган.

Заметив, что цыгане являются этносом, который имеет культурные контакты с румынским населением в течение более 500 лет, Ион Дрон публикует другую статью, где проводит лексический анализ диалекта кэлдэарей на основе первого цыганско-русского и русско-цыганского словаря (кэлдэарский диалект), изданного под редакцией Льва Черенкова (Москва, 1990) (Дрон 1992: 90-92; 79-80). Проведя тщательный анализ лексики кэлдэарского диалекта, исследователь приходит к вы-

воду, что словарь, как богатый справочный материал, представляет особую научную значимость не только для лексикографов-цыганологов, но и для специалистов в области романских языков. Он является ценным лексикографическим трудом и заслуживает особого интереса для будущих исследований в области этимологии и лексических интерференций.

Все статьи Иона Дрона, увидевшие свет в период с 1988 по 2003 г., можно условно разделить на три категории: строго научные, научно-популярные и научно-учебные. К первой категории относятся все три представленные выше работы Иона Дрона, опубликованные в сборнике «Ономастика. Типология. Стратиграфия» (Москва, 1988), в журнале „Revistă de lingvistică și știință literară” (1992, № 3), газете „Știința” (1993, № 10-11), написанные на основе собранного автором полевого материала.

Далее Ион Дрон продолжал работать в этом же ключе, публикуя в местных газетах информацию о цыганах Молдовы, но уже в научно-популярной форме.

Так, статьи И. Дрона, опубликованные в правительственной газете «Независимая Молдова»: «Ле рром ле чяче — „настоящие цыгане”» (1992, 18 июля) и «Цыгане Молдовы: численность и расселение» (1992, 7 июля), отражали, в целом, интерес исследователя, который был направлен как на изучение статистических вопросов (численность и размещение ромов в Республике Молдова), так и на освещение исторических тем, включая этнографическую.

Не останавливаясь подробно на этих двух интересных статьях, приведем лишь некоторые, показавшиеся нам особенно значимыми, выводы Иона Дрона: 1. Проводимые переписи населения как в целом в бывшем СССР, так и в Республике Молдова, не содержат данных о количественном распределении цыганского населения по многочисленным этнографическим группам. 2. Язык, духовная и материальная культура цыган Молдовы испытали сильное влияние со стороны языка и культуры окружающего населения, в первую очередь молдавского, факт, который является предметом отдельной статьи. Вместе с тем цыгане также оказали определенное влияние (естественно, в меньшей мере) на развитие культуры молдавского населения. 3. Цыгане практически не оставили ни одного артефакта, ни одного прямого свидетельства своего существования, то есть ни одного археологического или архитектурного памятника, ни одного памятника литературы и письменности. В связи с этим ценными для исследования исторического наследия этого этноса являются так называемые косвенные свидетельства, содержащиеся в произведениях молдавских классиков, в славяно-молдавских господарских грамотах, в которых встречаются бесценные сведения по этнонимии, антропонимии, этнографии и истории молдавских цыган и которые ждут своих исследователей (Дрон 1992, 7 июля).

В другой статье, опубликованной в газете «Независимая Молдова», Ион Дрон обращает внимание на вопиющие моменты, требующие к себе внимания общественных организаций и, в первую очередь, государственных структур. Речь идет о том, что «цифры относительно численности цыганского населения на территории той или иной страны почти всегда являлись достаточно противоречивыми» (Там же). И связано это, прежде всего, с тем, «что цыганское население столетиями вело и еще сохраняет элементы и традиции подвижного, а кое-где и полuosедлого образа жизни (речь идет об основной массе населения), а также ряд специфических черт, связанных с хозяйственной специализацией и сильными пережитками патриархата» (Там же).

Бытует мнение, что представители цыганского населения в том или ином государстве из политических, конъюнктурных и иных соображений нередко записаны в паспортах и по результатам переписей населения «русскими», «украинцами», «болгарами» или «молдаванами». Об этом сообщал Павел Андрейченко в одном из своих опубликованных материалов, утверждая, что якобы в Молдове проживает на самом деле тысяч 100 или больше цыган (Андрейченко 1993). Ион Дрон попытался оспорить это, ничем не аргументированное, на его взгляд, утверждение, заявив, что во всем мире численность представителей того или иного этноса или иной этнографической группы в конкретных государствах определяется только в результате проводимой переписи населения, а национальная принадлежность должна определяться только в результате самовыражения и самосознания конкретного индивидуума.

В других республиканских газетах, например «Гражданский мир» и «Деловая газета», И. Дрон продолжает настойчиво поднимать важные вопросы, связанные с положением цыган/ромов в Республике Молдова. Каждая такая статья почти всегда сопровождается небольшим экскурсом в историческое прошлое и этногенез цыган. Так, например, в статье «Цыгане. Краткие историко-этнографические сведения» (Дрон 1993, 7 мая) Ион Дрон дискутирует с Павлом Андрейченко по поводу высказанной им мысли в газете «Независимая Молдова» (1993, 24 апреля) о том, что «на территории Молдовы проживает на самом деле тысяч 100 или больше цыган» (Андрейченко 1993). По большому счету в этом полемическом поединке начался разговор об ассимиляции цыган/ромов на протяжении многих веков пребывания на молдавской земле, вынужденных скрывать свою принадлежность к этносу, который находился в рабстве, был гонимым, а в середине XX в. подвергся геноциду.

Помимо этого И. Дрон дискутирует с П. Андрейченко по поводу понятия «родина», решительно отвергая используемое некоторыми национальными меньшинствами в республике понятие «второй родины».

Еще один вопрос, инициированный Ионом Дроном, остался открытым: можно ли называть цыган «народом» или это все-таки национальное меньшинство? Однако И. Дрон, считал, что «государство Республика Молдова должно, в меру своих экономических и финансовых возможностей, помочь в исследовании и развитии истории, языка, культуры национального меньшинства — цыган, но только исходя из концепции „национального меньшинства“, а не из концепции „народа“, пусть даже (цитируя П. Андрейченко) помня о том, что у цыган „нет государства, которое они могли бы назвать своим“...» (Дрон 1993, 7 мая).

Тем не менее И. Дрон среди многих научных тем и интересов приоритетной считает задачу поддержки цыганского языка, что во многом объяснимо накопленным им научным лингвистическим опытом, позволившим предложить свою версию его происхождения. Сознвая, что любой язык, если он не используется его носителями, умирает, И. Дрон приветствует создание первых словарей и учебников на цыганском языке, разработанных его коллегой, румынским лингвистом, профессором Георге Сэрэу.

В последние годы научной деятельности доктор хабилитат Ион Дрон настаивает на необходимости продвижения и популяризации цыганских исследований в Республике Молдова. Понимая, что культура народа — это общий портрет народа, Ион Дрон ратует за продвижение и популяризацию цыганской культуры. Известно,

что он был одним из тех, кто поддержал художественного руководителя цыганского ансамбля из Молдовы Леонида Череповского.

Леонид Череповский — автор книг: „Ghilea al chălibă romani. Cîntece și dansuri țigănești din Basarabia” (Chișinău, 2002); «Rromano-rumunikano vorba (cip). Ghid de conversație rrom-român. Цыганско-русский разговорник» (Chișinău, 2002). Научным редактором этих двух книг и автором предисловия был Ион Дрон. По его мнению, важность и ценность цыганско-русского разговорника Череповского — бесспорны. Заметив, что Л. Череповский является носителем кэлдэрарского диалекта, на котором говорят цыгане не только Молдовы, но и Румынии, он обратил внимание читателя на то, что некоторые выражения и слова могут быть неизвестны местному цыганскому населению, поскольку часть носителей кэлдэрарского диалекта проживала в русскоязычной среде (Dron 2002: 6). Тем не менее разговорник содержит большое количество выражений, необходимых в разговорной речи. Он предназначен как для лиц, не владеющих цыганским языком, так и для тех, кто с ним в какой-то мере знаком.

В одной из своих статей, посвященных цыганской тематике (а это было интервью, которое он дал Владу Похилэ), И. Дрон признается: «Говорить об этом колоритном этносе — это риск, это опасность, потому что, что бы вы ни говорили о цыганах — наверняка это понравится лишь некоторым, будучи неодобрительно воспринято большинством» (Pohilă 1997). На самом деле, в этом интервью Ион Дрон выходит на другой уровень подхода к проблеме изучения цыган/ромов в Молдове, и этот уровень уже тесно связан с областью этнопсихологии, включающей такие базовые понятия, как гетеро- и стереотипы.

Словно поняв, что жизнь быстротечна, Ион Дрон оставил в своих исследованиях наказ будущим исследователям-ромологам продолжать изыскания, потому что в истории цыган/ромов остается много белых пятен.

«Знайте.., пройдет время.., и вы будете гордиться тем, что когда-то знали Иона Дрона!» (Șpras 1998: 19)⁴, — сказал как-то в беседе с И. Шпаком этот ученый-самородок, энциклопедист, незаурядный исследователь, не знавший границ в своей жажде познаний, — Ион Дрон.

Примечания

¹ Наше интервью с Д. Е. Никогло (23.06.2018).

² Константин Федорович Попович (1924—2010) — академик, литературовед, директор Института национальных меньшинств АНМ с 1991 по 2000 г.

³ Цит. по: Зеленчук В. С. Население Бессарабии и Поднестровья в XIX в. Кишинев, 1979, прим. 66, с. 254.

⁴ „Să știți.., va trece timpul... și o să vă mândriți că l-ați cunoscut pe Ion Dron!”

Литература

Андрейченко П. Цыганские шатры на площади после палаток волонтеров? In: Независимая Молдова, 1993, 24 апреля.

Дрейзлер М. О судьбах цыганских замолвите слово. Интервью с Л. Череповским и И. Дроном. In: Независимая Молдова, 1993, 29 июня.

Дрон И. Антропонимия цыган Молдовы (пропедевтическое изложение). In: Штиинца, № 10-11, 1993, с. 17-18.

Дрон И. Антропоцилия цыган Молдавии. In: Цыгане: сборник статей. Москва, 1999.

- Дрон И. В истории цыган остаются белые пятна. In: Дневной экспресс, 1994, 22 марта.
- Дрон И. К истории этнонимии молдавских цыган. In: Ономастика. Типология. Стратиграфия. Москва, 1988, с. 199-209.
- Дрон И. Лер ром ле чяче — «настоящие цыгане». In: Независимая Молдова, 1992, 18 июля.
- Дрон И. Так сколько же цыган в Румынии? In: Дневной экспресс, 1993, 14 сентября.
- Дрон И. Цыгане: краткие историко-этнографические сведения. In: Гражданский мир, 1993, 7 мая.
- Дрон И. Цыгане Молдовы: численность и расселение. In: Независимая Молдова, 1992, 7 июля.
- Мардаре М., Дрон И. Леонид Череповский — носитель цыганской культуры. In: Leonid Cerepovschi. Ghilea ai chaliba romani. Chișinău, 2002, p. 3-4.
- Colesnic Iu. O Galaxie ce merită să fie descoperită. În: Ion Dron — 50. Biobibliografie. Chișinău, 1998, p. 5-6.
- Dron I. Argument. În: Rromano-rumunikano vorba (cip). Ghid de conversație rrom-român. Цыганско-русский разговорник. Chișinău, 2002, p. 6.
- Dron I. Anatol Radița. În: Lecturi filologice. Chișinău, 2001. Vol. III, p. 66.
- Dron I. Ce se mai știe și ce se mai scrie despre țigani. În: Făclia, 1997, 15 februarie.
- Dron I. De unde au venit țiganii. În: Capitala, 2000, 12 august.
- Dron I. Din partea alcătuitorului. În: Ion Dron — 50. Biobibliografie. Chișinău, 1998, p. 7.
- Dron I. L'anthroponimie de Roms de Moldavie. În: Cahiers Balkaniques: 32 autor de nom proper. Paris, 2001.
- Dron I. Limba romani. În: Tineretul Moldovei, nr. 13, 1994, iulie.
- Dron I. Lumea încă nu a cunoscut un asemenea manual [recenzie la cartea: Sărău, Gheorghe. Manual pentru clasele de învățători romi ale Școlii Normale. București, 1994]. În: Făclia, 1994, 8 iulie.
- Dron I. Primul manual de limbă țigănească standardizată: [recenzie la cartea: Sărău, Gheorghe. Manual pentru clasele de învățători romi ale Școlii Normale. București, 1994]. În: Moldova suverană, 1994, 29 septembrie.
- Dron I. Românisme în dialectul țiganilor căldărari (Observații pe marginea unui nou dicționar). În: Revistă de lingvistică și știință literară, 1992, nr. 3, p. 90-92; nr. 4-5, p. 79-80.
- Dron I. Romii din Republica Moldova. În: Tineretul Moldovei, nr. 10, 1994, iunie.
- Dron I. Limba romani. În: Glasul Moldovei, 1998, 6 septembrie (republicat).
- Dron I. Romii și romologii lor. În: Glasul Națiunii, 1999, 23 martie.
- Ion Dron — 50. Biobibliografie. Chișinău, 1998. 87 p.
- Pohilă V. Lumea-i plină de țigani. Interviu cu I. Dron. În: Mesagerul, 1997, 21 noiembrie.
- Șpac I. Profil de cititor-investigator (50 de ani de la nașterea lui Ion Dron). În: Ion Dron — 50. Biobibliografie. Chișinău, 1998, p. 8-19.
- Șpac I. Profil de investigator. În: Literatura și Arta, 1998, 18 iunie, p. 3.

Светлана ПРОКОП, доктор филологии, конференциар, Институт культурного наследия
(Кишинев, Республика Молдова)
E-mail: svetlanaprocop@ich.md
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6928-4828>



Фото И. Дрона с сайта села Badicul Moldovenesc. В: <http://badiculmoldovenesc.sat.md/personalitati-2/>



Фото из статьи И. Дрона «Ле рром ле чяче — „настоящие цыгане”». В: Независимая Молдова, 1992, 18 июля



Фото из статьи И. Дрона «Ле рром ле чяче — „настоящие цыгане”». В: Независимая Молдова, 1992, 18 июля



Ион Дрон. 1998 г.
В: Ion Dron — In Memoriam.
<https://ich.md/?p=863>

РУМЫНСКОЕ *HARNIC* ‘РАБОТЯЩИЙ, ТРУДОЛЮБИВЫЙ’ И УКРАИНСКОЕ [ГАРНИК] ‘РАБОТНИК ПРИ ПОДВОДЕ’ КАК КЛЮЧ К ЭТИМОЛОГИИ УКРАИНСКОГО ГАРНИЙ ‘КРАСИВЫЙ, ХОРОШИЙ’

Алексей РОМАНЧУК
Институт культурного наследия

Summary

Romanian *harnic* ‘industrious, hardworking’ and Ukrainian [гарник] ‘cart worker’ as a key to the etymology of Ukrainian *гарний* ‘beautiful, good’

The author suggests a new etymology of Ukrainian гарний ‘beautiful, good’ and Romanian *harnic* ‘industrious, hardworking’. He thinks that a Slavic (of the Proto-Slavic time) verb with the meaning ‘to work hard’ was the source of both mentioned lexeme. The origin of this Slavic verb can be explained through the analysis of two other Ukrainian dialectal words, that are semantically close to each other, but differing in phonetics and, as some researchers believe, by origin. The mentioned words are [ґаpa] и [ґаpa], with the meaning ‘a cart with a box for transporting earth or sand; a sledge for transporting large loads’. The semantic identity of both words (that are very close in phonetics also) do not allow us to consider their origin separately. The phonetic difference has to be explained by the difference in the time of borrowing. Thus, the author thinks that the Proto-Slavic verb, which become the source for Ukrainian [ґарувати], гарний (as well as [гарник] ‘cart worker’), and Romanian *harnic*, came from a word borrowed during the Proto-Slavic time with the meaning ‘cart’. The author thinks that this borrowed word comes not from German Karre ‘kart, wheelbarrow’, but Romanian *car* ‘cart’.

Keywords: Romanians, Ukrainians, interethnic, language, relations.

Украинское гарний ‘красивый, хороший’ на сегодняшний день не имеет приемлемой (и признанной) этимологии. «Скандинавская» версия А. С. Мельничука (ЕСУМ 1: 476), поддерживаемая и авторами ЕСУМ, не выдерживает, на мой взгляд, критического анализа. Собственно, и авторы ЭССЯ считают ее «крайне сомнительной», а «происхождение украинского гарний» — «неясным» (ЭССЯ 6: 103). «Неприемлемой» полагает «скандинавскую этимологию» и А. Е. Аникин (в «Русском этимологическом словаре», далее — РЭС) (Аникин 2016: 106).

Аналогичным образом оценивает этимологию А. С. Мельничука и А. Ф. Журавлев: «Версия в крайней степени сомнительная» (Журавлев 2005: 76).

При этом авторы ЕСУМ считают, что «от украинского гарний происходит румынское *harnic*» (ЕСУМ 1: 476). И указывают на болгарское *харен* и македонское *арен* с аналогичным гарний значением. Однако и ЭССЯ, и РЭС считают эти южнославянские параллели (равно как и непосредственно греческое *χαρίς* ‘красота’, которое они полагают источником указанных южнославянских лексем) «маловероятными фонетически» (ЭССЯ 6: 103), или, по крайней мере, «требующими сложных оговорок» при попытках связать с ними происхождение украинского гарний (Аникин 2016: 106; см. также: Журавлев 2005: 76).

И ЭССЯ, и РЭС в этом вопросе, заметим, упоминают (в том числе) и выводы Ю. В. Шевельова — который все же не исключает южнославянского происхождения украинского прилагательного *гарний*, и буквально пишет следующее: «если оно заимствовано из болгарского» (Шевельов 2002: 447). И не сомневается, что болгарское *харен*, в свою очередь, происходит от греческого *χαρίς* ‘красота’.

Тогда как авторы СДЕЛМ («Скурт дикционар етимолоджик молдовенеск»), обращаясь при этимологизации *harnic* к тем же южнославянским аналогиям, украинское *гарний* вовсе не упоминают (СДЕЛМ 1979: 469). А источником и румынского *harnic*, и южнославянских параллелей считают позднепраславянскую (реконструируемую ими) форму **харьнь* ‘изящный, доброжелательный’.

Полагаю, вышеизложенное вполне демонстрирует всю сложность проблемы и противоречивость предлагаемых этимологий (ни одна из которых, как мне кажется, не может быть признана удовлетворительной) и, соответственно, необходимость поиска иных, отличных от предложенных ранее, решений проблемы этимологии украинского *гарний*. Равно как и румынского *harnic*.

Пытаясь предложить такое решение, начну с того, что апелляция к позднепраславянской форме, предлагаемая СДЕЛМ (безотносительно верности самой этимологии СДЕЛМ), лучше соотносится с фиксируемым широким кругом аналогий (включая южнославянские), нежели версия ЕСУМ, или «польская» версия А. Ф. Журавлева.

К последней, надо заметить, прежде всего в еще большей степени применимы слова А. Е. Аникина, сказанные в связи с аналогиями украинского *гарний*, фиксируемыми в русском ареале: «широкую географию и весь спектр семантики <...> укр. этимол. не объясняет» (Аникин 2016: 106). Поскольку, получается, согласно А. Ф. Журавлеву, что польское диалектное (стоит подчеркнуть) *garny* ‘привередливый, гордый’ (семантически, заметим, все же (вопреки А. Ф. Журавлеву) отнюдь не близкое к украинскому *гарний*; чешское (заметим — не польское) диалектное (опять-таки) *hrdy* ‘великолепный, прекрасный, хороший’ — совершенно недостаточное, на мой взгляд, основание для умозаключений, сделанных А. Ф. Журавлевым) дало начало (и, как очевидно — достаточно поздно) и общеукраинскому *гарний*, и (семантически несводимым к украинскому *гарний*) русским диалектным лексемам. И это при том, что одновременно (?) под украинским уже влиянием возникает польское диалектное же *harny* ‘красивый, проворный’ (ЕСУМ 1: 476).

Помимо того, А. Ф. Журавлев, как кажется, оставляет без внимания как раз фонетическую сторону предлагаемой им версии, или же — хронологию фонетических изменений (см.: рассуждения Ю. В. Шевельова в связи с заимствованием в украинский язык румынского *cîrlig* (Шевельов 2002: 445-446), а также авторов ЕСУМ в связи с заимствованием украинскими говорами польского *gara* (ЕСУМ 1: 469)).

И, как очевидно (и как будет дополнительно показано ниже), в своей гипотезе А. Ф. Журавлев учел (как, впрочем, и иные из предложенных в литературе на сегодняшний день этимологий украинского *гарний*) отнюдь не весь круг наличных аналогий — что, по определению, уже является фундаментальным недостатком любой этимологии.

Здесь необходимо сразу оговорить, что я отнюдь не предлагаю в данном случае привлекать к анализу все без изъятия фонетически созвучные украинскому *гарний* славянские формы. Среди них, как представляется, имеются и такие, которые ни семантически, ни по происхождению никак не связаны с *гарний*.

Однако, на мой взгляд, даже исключая такие, ложные, аналогии, все же есть основания говорить о достаточно значительном количестве лексических форм, так или иначе относящихся к проблеме происхождения украинского *гарний* и представленных во всех трех группах славянских языков.

И именно факт наличия этих многочисленных, и представленных, еще раз повторю, во всех трех группах славянских языков (восточнославянских (включая русский), западно- и южнославянских), а также в румынском языке, параллелей в связи с украинским *гарний* — делает идею авторов СДЕЛМ о необходимости искать позднепраславянские истоки румынского *harnic* (а, на мой взгляд — соответственно, и украинского *гарний*) наиболее перспективной, как мне кажется.

Однако то, что авторы СДЕЛМ не учитывают украинское *гарний* при этимологизации румынского *harnic* (при том, что румынское *harnic* действительно нельзя вывести непосредственно из *гарний* — и не столько по фонетическим соображениям, сколько (как будет показано ниже) по семантическим) — также представляется ошибочным.

Заметим: в некоторых украинских говорах фиксируется *гарний* именно в аналогичном румынскому *harnic* значении. Так, в частности, в говоре булаештских украинцев мы имеем /'гарни'й/ 'работающий, трудолюбивый, усердный'. Аналогичное значение, 'работающий, трудолюбивый', согласно СБГ, обнаруживается также в некоторых из буковинско-надпрутских говоров, конкретно — в говорах Сторожинецкого и Новоселицкого районов (СБГ 2004: 69). Не исключая, что и в некоторых других (помимо булаештского) украинских говорах Республики Молдова представлено такое значение.

Ранее (Романчук 2022), я предположил, что, применительно к булаештскому говору и буковинско-надпрутским, мы должны в данном случае видеть обратное, румынское влияние. Но в свете некоторых фактов, о которых будет сказано ниже, возможно, стоит задуматься и над иным вариантом, а именно тем, что эти надпрутско-буковинские говоры, как и булаештский, сохранили более архаичное значение украинского *гарний*. И румынское влияние было лишь фактором, способствовавшим сохранению этого архаизма.

Во всяком случае, стоит заметить, что никакого иного значения у булаештского /'гарни'й/ нет. То есть, если это все же обратное румынское влияние, то в результате данного влияния в булаештском говоре произошло полное вытеснение собственно украинского значения данного слова. И тогда это, как кажется, само по себе любопытно.

Как бы то ни было, в данном случае особо стоит обратить внимание, что Ю. В. Шевельов, рассуждая (в контексте вопроса о возникновении фрикативного /г/ в украинском языке) о случаях мены г/х в украинском ареале (где он и обращается к украинскому *гарний* — рассматривая его (при условии, напомним, что «оно заимствовано из болгарского» (Шевельов 2002: 447)), именно как результат замены /х/ на /г/), указывает, что таковая имеет место в пограничьях с иными языковыми ареалами (венгерским и румынским). И отмечает, что, в частности, она регулярно фиксируется в молдавских поземельных грамотах (Шевельов 2002: 447), где (в грамотах начала XV в. — то есть, ранних) наблюдаются, в том числе, как раз случаи замены /г/ на /х/: *мохилу* — из *могилу*; *Хавриловци* — из *Гавриловци*; *оухорских* — из *оугорских*. И, что в данном случае еще важнее — примеры обратной мены: *Тигомирова* — из *Тихомирово*.

Собственно, если подходить сугубо формально, этот, засвидетельствованный молдавскими поземельными грамотами, факт, снимает возражение о фонетической невозможности выведения украинского *гарний* из болгарского *харен* (и, соответственно, греческого *χαρίς* ‘красота’) — причиной которой видят именно «наличие г» в украинском *гарний* (Журавлев 2005: 76). В условиях славянских диалектов контактной зоны румыно-украинского пограничья именно и могла произойти трансформация изначального /х/ во фрикативное /г/ — с последующим распространением в украинском ареале уже формы с фрикативным /г/.

Однако «болгарская» версия предполагает весьма позднее возникновение украинского *гарний* (фрикативное /г/ в украинском (будущем украинском, разумеется) ареале возникло, как полагает Ю. В. Шевельов, не ранее XI в. (Шевельов 2002: 446); а возможность мены г/х в украинском относится им к еще более позднему времени) — и это, по всей видимости, плохо соотносится с отмеченным выше фактом наличия широких аналогий в славянских и румынском языках.

Гораздо существеннее, однако, другое, а именно то, что как при предполагаемой авторами СДЕЛМ этимологии румынского *harnic*, так и при версии, попытавшейся бы исходить в его объяснении к тому же греческому *χαρίς* ‘красота’ — должен был бы произойти чрезвычайный и фактически необъяснимый, немотивированный семантический сдвиг от значения исходной позднепраславянской (или греческой) формы к тому, которое является основным в румынском языке. То есть — ‘работающий, трудолюбивый, усердный’.

Учитывая все вышеизложенное, полагаю, что ключом к этимологии и украинского *гарний*, и румынского *harnic* является очевидное существование позднепраславянского глагола со значением ‘тяжело, усердно и без перерыва, работать’. Об этом свидетельствуют украинское диалектное [*гарувати*] с тем же значением (ЕСУМ 1: 477-478) — оно, в частности, представлено как раз в надпрутско-буковинских говорах (СБГ 2004: 69), конкретно: в Заставновском и Кицманском (говоры которых, как я постарался показать ранее, демонстрируют наибольшую близость к булаештскому говору), а также Вижницком и Новоселицком районах. А также прямые аналогии украинскому [*гарувати*] как в восточнославянских (русский, белорусский) и западнославянских (польский, чешский, словацкий), так и в южнославянских (сербский, словенский) языках. Мы, в частности, имеем русское диалектное [*ухариться*] ‘утомиться’, белорусское диалектное же [*гараваць*] ‘тяжело работать’, польское *harować* ‘тяжело работать; мучить кого-либо тяжелой работой’, словацкое диалектное [*harovať*] ‘работать как конь’ (ЕСУМ 1: 477-478). И, что еще интереснее: словенское *garati* ‘тяжело, упорно работать’ (ЕСУМ 1: 478; Bezljaj 1977: 138-139), а также сербо-хорватское *harati se* ‘мучиться, стариться, трудиться (тяжело работать)’ и *харан* ‘изношенный, потертый’ (ЕСУМ 1: 478).

Авторы ЕСУМ, отмечая для украинского диалектного [*гарувати*] эти южнославянские параллели (ЕСУМ 1: 478), фактически исключают их из дальнейшего анализа — ограничиваясь указанием на то, что они «требуют дополнительного исследования». Согласиться с этим, однако, никак нельзя. Равно как нельзя, думаю, согласиться и с предложением авторов ЕСУМ рассматривать упомянутые западнославянские параллели как происходящие от украинского диалектного [*гарувати*].

При учете же всей совокупности аналогий, включая как приведенные южнославянские лексемы, так и румынское *harnic*, мы, полагаю, неизбежно приходим

к необходимости видеть у их истоков именно праславянский глагол со значением ‘тяжело, усердно и без перерыва, работать’.

То есть, согласно предлагаемой мной гипотезе, исходным значением украинского *гарний* (как и исходной для него позднеславянской лексики-прилагательного) было как раз ‘работящий, трудолюбивый, усердный’. Источником же румынского *harnic* стал (и достаточно рано), очевидно, некий позднеславянский диалект, в котором сохранялось на тот момент еще исходное основное значение ‘работящий, трудолюбивый, усердный’. Полагаю, что речь должна идти о том же позднеславянском диалекте, который, как я постарался показать ранее, стал для румынского языка источником славянских заимствований с неэтимологическим, вставным /н/ (Романчук 2021).

И в таком случае дальнейшая семантическая эволюция исходной праславянской лексики к значению ‘красивый, хороший’, произошедшая затем в украинском и некоторых южнославянских (болгарский, македонский, сербо-хорватский) языках, — вполне понятна и мотивирована.

Похоже (и даже очень похоже), разумеется, что на этой эволюции (как в болгарском *харен* и македонском *арен* (а также в некоторых из значений сербо-хорватского *har, haran*, а именно: «1° *milost, <...> gratia*» (Skok 1971: 655), то есть «миловидность, привлекательность, грация») так затем, опосредованно, и в украинском *гарний*) сказалось и влияние греческого *χαρίς* ‘красота’. Однако, как представляется, это был именно дополнительный, вторичный фактор, приведший к усилению и дальнейшему развитию семантики, уже присутствовавшей в спектре значений праславянской лексики.

Также, по всей видимости, в некоторых славянских языках (и, вероятно, независимо друг от друга) происходила семантическая интерференция лексем, восходящих к праславянскому **gъrdъ* (и **gъrdъnъ(jъ)* ‘гордый’ и лексем типа украинского *гарний* — что и привело к формированию вариантов, отмеченных А. Ф. Журавлевым.

Есть, однако, еще один важный вопрос: каково происхождение самого этого, предполагаемого мной, позднеславянского глагола со значением ‘тяжело, усердно и без перерыва работать’?

На мой взгляд, ключ к этому дает обращение к двум украинским диалектным же лексемам, сходным по семантике, но различающимся фонетически, и, как считается авторами ЕСУМ, по происхождению.

Подразумеваю здесь [*гара*] ‘воз с ящиком; большие сани на колесах для перевозки больших грузов’ и [*гара*] ‘воз с ящиком для перевозки земли или песку; сани для перевозки грузов’ (ЕСУМ 1: 469). Фонетически они различаются по первому звуку (в первом случае — фрикативное /г/, во втором — звонкое), и авторы ЕСУМ считают второе польским заимствованием (которое, в свою очередь, заимствовано из немецкого).

В отношении первого же они указывают на такие аналогии, как древнерусское *гары* ‘корабли’ и чешское устаревшее *harovec* ‘панский двухколесный возок’, и предполагают его связь с тем же древнерусским **гаръ*, от которого пытаются вывести и украинское *гарний*.

И хотя действительно лишь первый из этих украинских диалектизмов (с фрикативным /г/) имеет отношение к проблеме происхождения *гарний*, но, как кажется,

тот факт, что в данном случае соблюдается бесспорное семантическое тождество обеих форм (практически тождественных и фонетически), не позволяет, вопреки мнению авторов ЕСУМ, отрывать друг от друга и вопрос их происхождения. Фонетическая разница должна объясняться, по всей видимости, разницей во времени заимствования (и, как увидим ниже, — источнике).

То есть, я полагаю, что источником позднепраславянского глагола, давшего и украинское [*гарувати*], и, позднее, украинское *гарний*, стало заимствованное еще на праславянском уровне слово, обозначавшее повозку. Однако, вопреки авторам ЕСУМ, представляется более уместным видеть в качестве источника заимствования не немецкий язык (*Karre* ‘возок, тачка’ (ЕСУМ 1: 469)), а румынский (*car* ‘повозка’ (СДЕЛМ 1978: 174)). Такое объяснение кажется, на мой взгляд, предпочтительнее и с фонетической точки зрения, и в свете территориального распределения производных этого заимствования в славянских языках.

Что чрезвычайно существенно и интересно в контексте предлагаемой мной этимологии украинского *гарний* и румынского *harnic*, так это то, что при рассмотрении первого из вышеупомянутых диалектизмов [*гара*] авторы ЕСУМ упоминают и диалектное же украинское [*гарник*] ‘работник при подводе’ (ЕСУМ 1: 469). Которое, как мы видим, фонетически де-факто идентично румынскому *harnic*. И которое при этом отлично укладывается также в семантический ряд: «воз для перевозки больших тяжестей» — «возить большие тяжести: тяжело работать» — «работник при подводе для перевозки больших тяжестей: работник, который тяжело, напряженно работает» — «работник, который хорошо работает» — «трудолюбивый, работающий: хороший».

Соответственно, принятие такой этимологии позволяет объяснить и русское диалектное (северорусское) *гарно* ‘поклажа, кладь на повозках, санях, а также судах’ (СРНГ 6: 146). Прочие северорусские значения этого слова («домашние вещи, пожитки; выделанные шкуры животных, а также одежда из них; пушнина»), очевидно, развились из него уже вторично.

Таким образом, исходя из всего вышеизложенного, можно говорить, что начальным звеном в этой этимологической цепочке стало заимствованное из румынского слово, которое стало обозначать в праславянском ареале воз для перевозки больших грузов.

Литература

- Аникин А. Е. Русский этимологический словарь. Вып. 10 (*гáлочка* I — *глыча*). Москва: ИРЯ РАН; ИСО РАН, 2016. 368 с.
- ЕСУМ 1: Етимологічний словник української мови. Т. 1. Під ред. О. С. Мельничука. Київ: Наукова думка, 1982. 632 с.
- Журавлев А. Ф. Язык и миф. Лингвистический комментарий к труду А. Н. Афанасьева «Поэтические воззрения славян на природу». Москва: Индрик, 2005. 1004 с.
- СДЕЛМ 1978: Скурт дикционар етимоложик ал лимбий молдовенешть. Ред. Н. Раевский, М. Габинский. Кишинев: Редакция принципалэ а енциклопедией советиче Молдовенешть, 1978. 680 п.
- Романчук А. А. Częstowac, частувати и а cinsti: славянские заимствования с не-этимологическим /н/ в румынском и проблема их происхождения. In: Наукові записки ВДПУ імені Михайла Коцюбинського. Серія: Філологія (мовознавство). Вип. 32, 2021, с. 228-251.

- Романчук А. А. Украинское *гарний* ‘красивый, хороший’ и румынское *harnic* ‘работающий, трудолюбивый’ как ключ к этимологии. In: Simpozionul Internațional de Etnologie: Tradiții și Procese Etnice. Programul și rezumatele simpozionului, 31 martie 2022. Ediția a III-a. Chișinău: Institutul Patrimoniului Cultural, 2022, p. 75.
- СРНГ 6: Словарь русских народных говоров. Вып. 6 (Выросток — Гон). Ленинград: Наука, 1970. 237 с.
- СБГ 2005: Словник буковинських говірок. Ред. Н. В. Гуйванюк, К. М. Лук'янюк. Чернівці: Рута, 2005. 688 с.
- Шевельов Ю. Історична фонологія української мови. Харків: Акта, 2002. 1055 с.
- ЭССЯ 6: Этимологический словарь славянских языков. Отв. ред. Трубачев О. Н. Вып. 6. Москва: Наука, 1979. 223 с.
- Bezljaj F. Etimoloski slovar slovenskega jezika. Prva knjiga (A-J). Ljubljana: Slovenska Akademija Znanosti in Umetnosti, 1977. 236 p.
- Skok P. Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika. Knjiga prva (A-J). Zagreb: Jugoslavenska Akademija Znanosti i Umjetnosti, 1971. 788 p.

Алексей РОМАНЧУК, доктор культурологии, Институт культурного наследия (Кишинев, Республика Молдова).

E-mail: dierevo@mail.ru , dierevo5@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2021-7958>

СЕМИОТИКА ВНУТРЕННЕГО ПРОСТРАНСТВА ГАГАУЗСКОГО ЖИЛИЩА

Евдокия СОРОЧЯНУ
Институт культурного наследия

Summary

Semiotics of the interior space of the gagauz housing

The article reveals the semantics and symbols of Gagauz dwelling and of its important parts. The analysis of the interior space semiotics is carried out on two planes — a horizontal and vertical one. The most significant oppositions are the following: exterior-interior, centre-periphery, top-bottom, open-closed. The semiotics of Gagauz dwelling's parts and their role unfold the system of the popular view of the world and of man's daily life in such environment. A traditional Gagauz dwelling is represented by two parts: living rooms and a non-residential room (a symbolic centre of the house), which differs in its national decoration. In each room, the main semantic meaning is carried by iconostasis, the triadic structure of which replicates the structure of the universe and symbolizes the connection between heaven and earth. The three-part division of the house (the living room, the attic and the basement) also repeats the common understanding of the universe triad (heaven, earth and underworld).

Key words: the Gagauz, culture, traditions, the semiotics of dwelling, daily life.

Жилище играет важную роль в системе восприятия мира. С понятием «дом» («жилище») соотносятся важнейшие категории картины мира у человека, оно является квинтэссенцией освоенной человеком реальности (Байбурин 1983: 3). Как известно, основными средствами передачи картины мира, традиционных моделей его освоения являются обычаи и обряды, данные языка, фольклора, мифологии, поэтому при описании гагаузского жилища, форм освоения его пространства нами были использованы языковые и фольклорные данные, народные представления, связанные с домом, обряды, сопровождающие обживание построенного жилища.

Структура дома, повторяя структуру мира, имеет свой центр, периферию, верх, низ и другие значимые части освоенного пространства. Упорядочение данного пространства велось нами в двух планах — горизонтальном и вертикальном. Наиболее существенными в плане семиотики являются оппозиции верх—низ, центр—периферия, переднее—заднее, внешнее—внутреннее, открытое—закрытое. Рассмотрим каждую из этих оппозиций в характеристике жилого комплекса гагаузов на протяжении свыше двух последних веков, а также структурные отношения между значимыми частями пространства, отражающие поведение людей в нем.

В XIX — начале XX в. гагаузская усадьба делилась на две половины: передний двор с жилыми и хозяйственными постройками, с огородом и садом и задний двор — ток для молотьбы хлеба. Зимой он был занят скирдами соломы, сена, стеблей кукурузы и кучами топлива (Мошков 1902: 3; Маруневич 2018: 295). Отсутствие в настоящее время в домашнем хозяйстве тока для молотьбы хлеба изменило содержание оппозиции передний/задний двор: двухчастная граница жилища сместилась вперед. Сегодня в передней части усадьбы располагаются дом, кухня, гараж и двор

с палисадником, в задней части — хозяйственные постройки, огород, виноградник (Фото 1).

Передний двор именуется *kari öni başcaуnan* (букв. ‘двор перед входной дверью с палисадником’), *büyük kari öni* (букв. ‘большой двор перед входной дверью’ — Чешм.), задний — *aul* (букв. ‘двор’), *küçük kari öni* (букв. ‘малый двор перед входной дверью’ — Чешм.). В Чишмекиое, как видим, передний и задний двор семантизируются определениями ‘большой’ и ‘малый’, в других селах различают двор перед домом и задний двор (*kari öni* и *aul* — Вулк.).



Фото 1. Передний двор. Зимняя кухня соединена с домом.
Село Чишмекиой, 2021. Фото Е. Н. Киосе

В структурировании внутреннего пространства усадьбы значимой оппозицией является расположение жилых / нежилых (хозяйственных) построек, соотносимых с оппозицией женское/мужское. Жилое пространство (дом и кухни), принадлежащее женщине, изолируется от мужского пространства, в котором сосредоточены хозяйственные постройки и, соответственно, деятельность мужской части семейства. Женщина — хранительница домашнего очага, мужчина же обеспечивает семью провизией и устанавливает связь с внешним миром.

Все значимые элементы жилища обладают функцией границы. Семиотика этих частей жилища, их граничная функция раскрывают систему народных представлений о мире, о повседневной жизни человека в данном пространстве. Так, границей внешнего пространства гагаузского жилища (двора с жилыми и хозяйственными постройками) является забор с воротами, призванный изолировать и защитить обитателей от внешнего мира (противопоставляются дом/окружающий мир). Стены и крыша являются границей внутреннего пространства с внешним миром, а связь между мирами осуществляется через двери, окна, порог и дымоход, чья семиотика очень важна для определения картины мира гагаузов. Стены дома определяют его внешний статус, положение в окружающем пространстве, изолируют и защищают его обитателей от внешнего хаоса. Для защиты дома от вредных

сил внешние стены белили известью, в которую добавляли синей краски (синьки) до получения небесного оттенка. По народным представлениям, стены небесного оттенка символизировали небесные силы, призванные оберегать жилище и его обитателей. Крыша играет особую роль в структуре дома, она завершает его вертикальную границу, которая является связью между небом и землею. Крыша символизирует небо, небесные силы, поэтому в традиционной культуре гагаузов часто ритуалы совершаются на крыше или обрядовые атрибуты прикрепляются к коньку крыши. Так, свадебный флаг закрепляется на карнизе фронтона дома, ритуальное кормление деверя (или молодых ребят) на свадьбе происходит на крыше дома¹, первый выпавший молочный зуб через голову кидают на крышу² и др.

Границы внутри дома служат иным целям. Они определяют внутренний статус жилища, разделяют его на локусы, содержательная сторона которых тесно связана с народными представлениями о всеобщей системе миропорядка.

Рассмотрим семиотику жилищного комплекса гагаузов. Гагаузская усадьба (*kışla* — Вулк.) в конце XIX — в начале XX в. включала в себя жилые помещения, хозяйственные постройки и так называемые загородки (*aul*), где располагались ток для молотбы зерновых (*harman / arman*), огород и сад (*başca / başçe*) (Мошков 1902: 3; Маруневич 2018: 294-295). Лексемой *aul* гагаузы называют не только загородки, но и всю площадь, занимаемую усадьбой, а также двор и забор, огораживающий жилой комплекс от внешнего мира (ср.: в греческом языке *auléαυλή* — ‘огороженная территория, амбар, двор’ (<https://www.nisanyansozluk.com>)). *Aul içi* — внутренний двор, *aul* — задний двор, отделенный от внутреннего двора забором.

Дом (*ev / büük ev*), как и у других, соседних народов, располагался в центре усадьбы. Таким образом, в семиотическом аспекте организация гагаузами усадебного пространства такова, что дом оказывается вписанным в глобальную систему миропорядка, он представляется центром, ступенькой вселенной. Все остальные постройки располагались вокруг дома. В непосредственной близости к дому строили кухню (*kufnä / kufni*). Перед домом и кухней, как и у молдаван, под навесом или просто под открытым небом сооружались хлебная печь (*fırın*) и очаг (*kotlon*), использовавшиеся для приготовления пищи летом (Маруневич 2018: 294)³.

Переход планировки гагаузских поселений из кучевого плана в улично-рядовой изменил и расположение дома и хозяйственных построек в сельской усадьбе: стало заметным перемещение дома из центра в переднюю часть двора. В своей монографии «Поселения, жилище и усадьба гагаузов Южной Бессарабии XIX — начало XX в.» М. В. Маруневич приводит следующее описание гагаузской усадьбы в начале XX в. П. А. Шуманским: «...Избы свои гагаузы строят впереди двора, на небольшом расстоянии от улицы. Перед избою обязательно строится забор из камня или дерева в виде „штахет“. Затем уже за избою располагаются хозяйственные постройки» (Маруневич 2018: 298). Но, несмотря на вынужденное передвижение дома и его переориентацию к улице торцом, дом оставался центром усадьбы. Здесь следует обратить внимание на взаиморасположение кухни и дома. До образования однорядного двора она строилась параллельно или под прямым углом. Сейчас в селах наблюдаются все три вида расположения кухни относительно дома. В каждом дворе есть отдельная постройка, называемая летней кухней (старое название в Вулканештах — *yazlık*). Кроме того, есть и зимняя кухня (*küçük ev* ‘маленький дом’), внутренние границы которой идентичны границам внутри большого дома. Вот, что

пишет об этом В. А. Мошков в конце XIX в.: «Каждый порядочный хозяин имеет по две хаты, одну большую — *евь*, а другую рядом с ней маленькую — *кухня* (старинное ее название *хашкана*). Обе эти хаты построены по одному и тому же типу, но первая из них нежилая, а строится только для приема гостей, во второй же теснится все семейство, здесь проходит его жизнь и готовится пища» (Мошков 1902: 4). Конечно, вопрос не только в приеме гостей, для гагаузов это особое место, оно чистое, светлое, в нем собраны и уложены в определенном порядке самые ценные вещи семейства. Все это указывает на особую значимость дома — *büyük ev* (букв. ‘большой дом’), он воспринимается в качестве семиотического центра «своего», освоенного пространства, повторяющего центр миропорядка вселенной. Дом и кухня в семиотическом пространстве гагаузской усадьбы отделяют сакральное пространство от профанной области жилища.

В семантическом плане за последние полтора-два века мало что изменилось в устройстве жилых помещений в гагаузской усадьбе. И сейчас отдельно от большого дома во дворе строятся две кухни — летняя и зимняя. В летней кухне нет и не было в прошлом большой печи, она сооружалась, как уже было сказано выше, во дворе под навесом (односкатной крышей *kaydırma* — Ч.-Л.) (Фото 2). Здесь же были полки для посуды, воды и т. д.

Зимняя кухня, которая во многих селах примыкает к большому дому, состоит из двух помещений: собственно кухни (*kufnä*) и жилой комнаты (*kufnä içeri*). Печь *fırın* топилась из кухни, обогревая в зимнее время жилую комнату, в которой, как правило, жили старики (бабушка и дедушка) и младшие дети семьи. После смерти самых старших членов семьи жилую комнату зимней кухни занимали отец и мать, а в большом доме ночевали взрослые дети. Повседневная жизнь гагаузов проходит в малом доме (*küçük ev / kufnä*). Здесь готовится и принимается пища, обсуждаются злободневные вопросы, принимаются гости в непраздничные дни. В праздничные дни и в особых случаях гостей принимают в большом доме, который независимо от его расположения во дворе остается центром гагаузского жилищного комплекса.



Фото 2. Печь (*fırın*) под навесом кухни, с. Конгаз, 2019. Фото автора



Фото 3. Модель гагаузского дома. Автор модели — Петри Кесиогло, гагауз из с. Бешалма. До 1894 года. МАЭ № 254-9

Организация внутреннего пространства гагаузского дома конца XIX — начала XX в. подробно описана известным русским исследователем традиционной гагаузской культуры В. А. Мошковым. В коллекции МАЭ РАН представлена присланная им модель гагаузского жилища, выполненная крестьянином Петри Кесиогло из с. Бешалма. Модель дома наглядно показывает, как было устроено жилище гагаузов (Фото 3 и 5)⁴.

В. А. Мошков описывает жилище, состоящее из двух помещений: хаят (сени) и ев⁵ (жилая комната, собственно «ев») (Фото 5), в котором жила молодая семья с детьми (Мошков 1902: 6). Подобные жилые дома можно было встретить в гагаузских селах еще в конце прошлого века, сейчас большей частью это заброшенные жилища (Фото 4). Если взрослый сын обзаводился своей семьей, то в жилой комнате для молодых перегородкой отделяли угол комнаты. Позже, когда начали строить трехкамерные дома, молодым выделяли комнату, и под одной крышей могли жить 2-3 семьи. Такое же положение наблюдалось и в болгарской семье: «Семейството спи в помещението с огнище (*кѣщи*) или в собата (*одаята*). На пода се постила хасър, върху него — черга, и на така приготвеното легло се нарежда цялото семейство. След женитбата на синовете, те или възрастната двойка се отделят в друго помещение (*собата, килера*) / Семья спит в помещении с очагом (*кѣща* — ‘дом’) или в комнате (*соба, одая*). На полу расстилают циновку, сверху стелют домотканые половики и на них устраивается на ночлег вся семья. После женитьбы сыновей они или пожилая пара переходят в другое помещение (*соба* ‘комната’, *килер* ‘чулан’) (Лулева). Сведения о трехкамерном доме, называемом *бордеем*, находим в рассказах гагаузских информантов из Приазовья (с. Александровка Акимовского р-на Запорожской области), некогда переселившихся из Бессарабии: «Бордей состоял из трех комнат: два *ичер* и один *хаят*. Располагались они в один ряд. Глубинная комната (*ичер*) не отапливалась. Средняя отапливалась печью (*соба*). Топили из трубы (*бажжальк*) в *хаяте*. На очаге стояла тренога для приготовления пищи. У богатых соседей в кухне стояла большая труба с широким основанием (*оѣжаклык*), на которой стояла

большая тренога (*сажсак*) (Гагаузы Украины 2016: 164-165). Интересно расположение гостевой комнаты в трехкамерном доме у гагаузов Молдовы и жителей Приазовья. Если в Молдове гостевая комната (*büük ev*) выходит окнами на улицу, то в Приазовье жилая часть дома располагается в сторону улицы. Планировка старых домов у приазовских гагаузов с однорядным расположением помещений «имеет анфиладное сообщение комнат с выходом из сеней в фасадной стене. Вход в дом защищен небольшим коридором или крытой верандой. В новых домах данная традиция имеет некоторое развитие и выражается в строительстве с фасада большой веранды. Это, в свою очередь, диктует развитие двухрядного расположения помещений в новом доме. Веранда приобретает капитальные стены, становится капитальной частью дома и множит количество жилых помещений.



Фото 4. Eski ev (старый дом), г. Чадыр-Лунга, 2019. Фото С. Стамовой



Фото 5. Модель гагаузского дома. Вид дома с поднятой крышей.
Автор модели — Петри Кесиогло, гагауз из с. Бешалма. До 1894 г. МАЭ № 254-9

Комната со стороны улицы, обычно самая большая, остается парадной. Помещения заднего ряда (бывшие *ичер* и даже *хаят*) остаются жилыми (спальни). Новые комнаты с фасада становятся гостиной, кухней или просто большой комнатой для пребывания в ней в летнее время. Здесь, как правило, есть и стол, и кровать, и кухонная мебель, и утварь (Гагаузы Украины 2016: 164-165).

Вернемся к модели гагаузского дома, описанного В. А. Мошковым. В *хаяте* в одном из углов, образуемых перегородкой, располагался очаг (*атешилик*), и тем самым это помещение становилось семантическим центром жилища, в нем протекала жизнь всей семьи: здесь готовили, принимали пищу, работали, занимались рукоделием, спали, в отличие от молдавского и украинского дома, где центр жилища (жилая комната с печью и очагом) защищен холодными сенями (Маруневич 2018: 369). Само название данного помещения отражает его первичное функциональное значение — отделять внутреннее пространство (в данном случае — центр дома) от внешнего мира, защищая его от внешних сил. В гагаузский язык лексема *hayat* пришла из турецкого языка, а в турецкий из арабского, в котором *ḥayāt* طایح означает: 1. стены; 2. пространство внутри внешней стены дома с дверью наружу (<https://sozluk.gov.tr/>). В турецких диалектах лексема *hayat* употребляется для обозначения в сельских домах передней, навеса, пристройки, забора, огораживающего двор, самого двора. В гагаузских диалектах закрепилось значение ‘пространство внутри внешней стены дома с дверью наружу, в котором находился очаг и проходила повседневная жизнь семьи’. В *хаяте* были две двери — входная (*ön kapı*) и задняя (*art kapı*), зачастую служившая выходом на улицу. Здесь соблюдаются оппозиции вход—выход/ перед—зад (Фото 5). Слева от входной двери к наружной стене дома обычно прикреплялась деревянная вешалка для ведер, называемая *bakırlık*. Около нее в углу — *sıvacı* ‘коромысло’. На левой стене от входа находилась полка — *sergen*, на которой располагалась кухонная посуда (Гагаузы 2019: 45). В углу стоял *çit* для муки.

В дальнейшем функции помещения с очагом/печью меняются и вместе с ними меняются и его названия. В современных гагаузских диалектах и словарях зафиксированы следующие значения лексемы *hayat*: ‘сени, прихожая’, ‘коридор’ (GRRS 2002: 305). Конечно, в сегодняшнем *хаяте* уже нет очага, это не место, где готовят еду, для этого есть кухни (летняя и зимняя). Сейчас это скорее прихожая. С переходом в 70-х гг. прошлого века на двухрядные планировки домов *hayat* строился по длине всего дома, поэтому данное помещение получило название *koridor*, однако наряду со своей основной функцией (соединять отдельные комнаты), оно сохраняет и первоначальное предназначение — отделять жилые помещения от внешнего мира.

Рассмотрим жилую комнату (*ев* ‘дом’/ *бююк ев* ‘большой дом’ / *пак ода* ‘чистая комната’), отапливаемую печью из *хаята*. Печь всегда располагалась слева от входа, между печью и стеной делали лежанку (*долма*), на которой спали дети. Такую же долму делали и у противоположной к *хаяту* стене, она служила хозяевам одновременно и скамейкой для сидения, и кроватью⁶. В левом углу складывали постельные принадлежности (*юклюк*). По диагонали с печью, в красном углу, устанавливали две-три иконы (Фото 5). И сегодня в восточном углу жилой комнаты располагается иконостас. Он составляется в виде ярусов: вверху, у потолка, икона с изображением Иисуса Христа или Божьей матери с младенцем на руках, ниже — иконы с изображениями различных святых и завершает этот ансамбль стол или шкаф, в котором могут быть сложены только свечи (Фото 6). Если расположение комнат не позво-

ляет установить иконостас в восточном углу, там устанавливается маленькая иконка с изображением Иисуса Христа, а сам иконостас — между двумя окнами восточной или южной стены дома. Под иконами обыкновенно вешаются так называемые «бороды» (*sakal*). Это плоский четырехугольник, сплетенный из пшеничной соломы с колосьями, полными зерен, которые свешиваются вниз и образуют род бахромы или бороды. По мнению В. А. Мошкова, «приготовление „бороды“ — живой обычай, как остаток язычества, воспоминание о тех временах, когда часть колосьев приносилась в жертву богам. У гагаузов утратилось воспоминание о религиозном происхождении соломенной бороды, и об этом напоминает только место сохранения ее под иконами».

Перемены в жилищных традициях гагаузов влекли за собой и изменения в семиотическом статусе основных локусов жилища. Так, с разрастанием семьи, с необходимостью обособить молодую супружескую пару, к традиционному дому, состоявшему из двух помещений, пристраивалась третья комната, которая возводилась с другой стороны сеней, превращая жилище в трехкамерный дом. В дальнейшем планировка домов не раз менялась, но до сих пор жилище гагаузов представлено двумя частями: жилые комнаты, отапливаемые печью, устье которой выходит в помещение *hayat*, и нежилая комната, отличающаяся своим убранством в национальном стиле (*büük ev, pak oda, süük oda*). Главную семантическую нагрузку в каждой из комнат несет на себе красный угол с образами, маркирующий восток, указывая тем самым, что жилище ориентированно и входит в универсальную систему координат.

Основной характеристикой гагаузского жилища является его трехчастное деление на собственно жилое помещение, чердак и подвал. Каждая из частей многозначна и многофункциональна, но при этом каждая воспринимается как целое. Трехчастное деление имеет прежде всего сакральный смысл, оно повторяет общее представление о космической триаде мироздания (небо, земля и подземный мир). Символической границей между небом и реальным миром является потолочная балка, отделяющая чердак от комнаты (Фото 5). Примечательно, что и чердак, и потолок в гагаузском языке названы одной и той же лексемой — *tavan*. Чердак обладает «небесной» символикой (Быстрова 2015: 105). Чаще всего это подчеркивается декоративными фигурками на торце чердака, а также круглой или полукруглой формой чердачного окна, выражающей солнце в зените (Фото 3), в некоторых фронтонах форма окна восходит к триаде мироздания (Фото 7 и 8). По отчетам экспедиции гагаузских этнографов в с. Александровка (Акимовский р-н Запорожской области, Украина) на фронтонах старых домов можно встретить декоративное солнце с расходящимися лучами (Гагаузы Украины 2016: 168).



Фото 6. Иконостас в крестьянской избе, г. Чадыр-Лунга, 2020.
Фото С. Стамовой



Фото 7. Чердачное окно. Фото Д. Акбаш, 2021 г., с. Чок-Майдан



Фото 8. Чердачное окно. Фото И. Банковой, 2022 г., с. Буджак

Традиционно подвал строился под домом (Фото 4). Если в семантическом плане чердак и крыша символизируют небо, то подвал соответствует подземному миру. Символической границей между реальным миром и подземным царством является порог. Подвал представляет собой периферийную зону домашнего пространства, поэтому его нередко строят отдельно от дома (ср.: у молдаван подвал располагается отдельно от дома). Если подвал был отдельной постройкой, «его также украшали, как и жилые помещения: основным украшением являлась полукруглая арка при входе, разрисованная различными узорами в виде урн и шаров и раскрашенная теми же яркими цветами, как печь и наружной стены гагаузских хат» (Мошков 1902: 23). Этой зоне присущи негативные значения. По народным представлениям, здесь живет мифическое существо *gogusi-togisi*, которое является враждебным и может нанести вред его обитателям⁷. В этнографической литературе трехчастное деление дома рассматривается как отображение общего устройства космоса, дом предстает как микрокосм культуры, являющий собой нераздельное единство материального и духовного начала. Разумеется, эти части дома выполняют и определенные практические функции, но сочетание материальных, практических и символических функций дома отражает в сознании народа нераздельное единство материального и духовного, символическое соединение земли и неба.

Таким образом, несмотря на произошедшие изменения, сегодня, как и сто лет назад, в каждом гагаузском подворье рядом с большим домом (*büük ev* — центр усадьбы) имеются две кухни (зимняя и летняя). Традиционное жилище гагаузов представлено двумя частями: жилые комнаты и нежилая «светлая, чистая, большая» комната (*pak oda*, *büük ev* -символический центр дома), отличающаяся своим национальным убранством, демонстрирующим мировоззренческие представления

гагаузского народа. Основную семантическую нагрузку в каждой из комнат дома несет на себе иконостас, троичная структура которого в представлении народа повторяет структуру вселенной, отражает православное учение о триедином Боге и символизирует связь между землей и небом. Трехчастное деление дома по вертикали (жилое помещение, чердак и подвал) также повторяет общее представление о космической триаде мироздания (небо, земля и подземный мир) и является продолжением и отображением мира в представлениях гагаузов.

Примечания

- ¹ Свадебный обычай ритуального кормления невестой молодых ребят или деверя на крыше дома В. А. Мошков описывает следующим образом: «Несколько человек влезает на крышу и через трубу опускают во внутрь хаты веревку. На эту веревку невеста привязывает им „калач“, курицу и „чотру“ с вином. Вытянув все это наверх, они сидят на крыше, пьют и закусывают» (Мошков 1901, № 1: 121).
- ² При выпадении первого молочного зуба его забрасывали на крышу дома (в хлебном мякише — Вулк.), приговаривая: «Garga, garga, na sana kemik diş, ver bana demir diş» (букв. Ворона, ворона, на тебе костяной зуб, дай мне железный). Аналогичные действия при выпадении первого зуба совершались турками и произносились подобные словесные формулы: «Karga, karga al sana kemik diş, ver bana altın diş» (Ворона, ворона, на тебе костяной зуб, дай мне золотой). Обычай выбрасывать молочные зубы с известными приемами (повертевши над головой три раза, закатав в хлебный мякиш, выбрасывают в огонь, на печку, за печку, в угол комнаты) и произнесением специальных формул известно различным, отдаленным друг от друга народам (славянам, немцам, норвежцам, французам, грузинам и др.). Аналогичное гагаузской формуле обращение встречалось у болгар (Добруджа 1974: 272; Етнография 1985: 171); молдаване, выбрасывая молочный зуб, обращались к мышке (Чобану-Цуркану 2010: 388).
- ³ Традиция устраивать очаг во дворе была широко распространена у молдаван, болгар, украинцев Южной Бессарабии (Салманович 1947: 223; Бломквист 1956: 198).
- ⁴ Вместе с моделью В. А. Мошков прислал и подробное описание устройства гагаузского жилища, оформленное им в виде брошюры «Описание модели гагаузской хаты». БАН № ИЭ А-657. Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) Российской академии наук.
- ⁵ Основное значение лексемы *ев* в гагаузском языке — дом. Но если рассмотреть производные от нее, то увидим, что они употребляются в значении 'жениться' (*evlenmāk*), 'женатый' (*evli*) (Сорочяну 2021: 50). Корень указывает, что первоначальное значение глагола *evlenmāk* было 'обзаводиться домом', так как молодоженов поселяли в отдельном доме (Мошков 1902: 4).
- ⁶ Маруневич М. В. указывает, что и в старых молдавских домах встречаются подобные лежанки — *pat din lut*, занимающие задний угол жилой комнаты и служащие местом для сна (Маруневич 2018: 364).
- ⁷ Нам не удалось раскрыть этимологию наименования данного существа, мы его не нашли в трудах по этнографии балканских и тюркских народов, но ясно, что по своей семантике это не домовый. Обычно *gogisi-togisi* гагаузы пугают детей.

Литература

- Байбурин А. К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Ленинград: Наука, 1983. 191 с.
- Бломквист Е. Э. Крестьянские постройки русских, украинцев и белорусов (поселения, жилища и хозяйственные строения). In: Восточнославянский этнографический сборник.

- Очерки народной материальной культуры русских, украинцев и белорусов в XIX — начале XX века. Труды Института этнографии им. Н. Н. Миклухо-Маклая. Т. XXXI. Москва: Наука, 1956. 806 с.
- Быстрова Я. В. Символика строения дома: социокультурный смысл. In: Вестник Санкт-Петербургского университета. Сер. 17. Вып. 4. 2015, с. 102-111.
- Гагаузы: Каталог коллекций Кунсткамеры. Авт.-сост. Л. С. Лаврентьева и др. Комрат-Санкт-Петербург, 2019. 188 с.
- Гагаузы Украины. В 2-х книгах. Сост. Т. Арнаут, Е. Банкова, Л. Чимпоеш. Киев: Изд. дом Дмитрия Бураго, 2016. 232 с.
- Добруджа. Этнографски, фолклорни и езикови проучвания. София: БАН, 1974. 498 с.
- Этнография на България. Т. III. Духовна култура. София: БАН, 1985. 388 с.
- Курогло С. С., Маруневич М. В. Социалистические преобразования в быту и культуре гагаузского населения МССР. Отв. ред. В. С. Зеленчук. In: Мария Маруневич: ученый, педагог, общественный деятель. Том II. Гагаузия: НИЦ им. М. В. Маруневич, 2018, с. 35-278.
- Лулева А. Традиционен дом. <https://balgarskaetnografia.com/bit/dom/traditsionen-dom.html> (дата обращения — 27.02.2022).
- Маруневич М. В. Поселения, жилище и усадьба гагаузов южной Бессарабии XIX — начале XX в. Под ред. В. С. Зеленчука. In: Мария Маруневич: ученый, педагог, общественный деятель. Том I. Гагаузия: НИЦ им. М. В. Маруневич, 2018, с. 247-432.
- Мошков В. А. Гагаузы Бендерского уезда. Дом и надворные постройки. Домашняя посуда и утварь. In: Этнографическое обозрение. Москва: Типо-литография А. В. Васильева и К°, 1902, № 4, 1-29.
- Мошков В. А. Гагаузы Бендерского уезда. Свадьба. In: Этнографическое обозрение. Москва: Типо-литография А. В. Васильева и К°, 1901. Кн. XLIV, № 1, с. 98-160.
- Мошков В. А. Описание модели гагаузской хаты. Машинопись. БАН № ИЭ А-657. Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) Российской академии наук.
- Салманович М. Я. Жилище коренного населения Молдавской республики. In: Советская этнография, 1947, № 4, с. 209-233.
- Сорочяну Е. Строительная обрядность гагаузов (к постановке проблемы). In: Materialele Simpozionului de etnologie: tradiții și procese etnice. Ediția a II-a. 30 martie 2021. Chișinău: UNU, 2021, p. 49-54.
- Чобану-Цуркану В. Календарные обычаи и обряды. In: Молдаване. Москва: Наука, 2010, с. 356-363.
- Gagauzça-Rusça-Romınca Sözlük = Гагаузско-русско-румынский словарь = Dicționar găgăuz-rus-român. Hazırlayannar: Petri Çebotar, Ion Dron. Chișinău: Pontos, 2002. 740 p.
- Güncel Türkçe Sözlük. Türk Dili Kurumu. <https://sozluk.gov.tr/> (дата обращения — 03.03.2022).
- Nişanyan Sözlük. Çağdaş Türkçenin Etimolojisi. <https://www.nisanyansozluk.com> (дата обращения — 22.02.2022).

Евдокия СОРОЧЯНУ, доктор филологии, конференциар, Институт культурного наследия (Кишинев, Республика Молдова).

E-mail: sevdokia@mail.ru

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0902-6664>

ТРАДИЦИОННАЯ СВАДЬБА У СТАРООБРЯДЦЕВ РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА (НА ОСНОВЕ ПОЛЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ)¹

Татьяна ЗАЙКОВСКИ
Институт культурного наследия

Summary

Traditional wedding among the Old Believers of the Republic of Moldova (based on field materials)

On the basis of the author's field researches, the characteristic features of a traditional wedding among the Old Believers of the Republic of Moldova were revealed. The traditional wedding lasted three days, in the villages this feature is basically preserved to this day. On Sunday, after the wedding, the wedding was celebrated in the groom's house, the next day there were so-called "otvodiny" — the wedding in the bride's house, and on the third day only the closest were invited. The parents planted at the wedding were usually the godmother and the godmother, with their active participation, the guests gave gifts to the young family; on the second day they traveled around the village and collected these "gifts" (grain, goats, lambs, cuts of cloth, etc.). They also gave money. On the morning of the second day, the godmother entered the young couple's room to check the "honesty" of the bride. If everything turned out to be in order, she went out to the guests with a red rag or bow. After that, the wedding moved to the bride's house, to the "otvodiny". From traditional dishes, we note noodles prepared in a special way; when it was served, it meant that the wedding feast was nearing completion.

We also studied a number of transformations that took place in the wedding traditions of the Lipovans of the Republic of Moldova, especially in cities.

Keywords: Old Believers, Republic of Moldova, traditional wedding, preservation of traditions.

Свадьба занимает одно из наиболее важных мест в семейной обрядности. «Свадебный обряд — явление сложное и неоднородное, это комплекс, объединяющий элементы различного рода (ритуальные действия, предметы материальной культуры, песенный фольклор). Он состоит из четко обозначенных комплексов действий, обладающих смысловой завершенностью и функциональной значимостью. В процессе исторического развития генетическая и семантическая наполненность обрядовых действий утрачивалась или переосмыслялась, постепенно приобретая эстетический характер. В большей степени эти изменения и трансформации касаются плана выражения, в отличие от которого глубинный пласт обряда (план содержания) оказывается наиболее устойчивым» (Тучина 2004). С течением времени свадебные обряды трансформировались, менялось (и нередко утрачивалось) их первоначальное значение, в различные исторические периоды разные элементы свадебной обрядности утрачивали прежние и обретали новые смыслы. В нашу задачу входило исследовать — на основе углубленных интервью с информаторами-старообрядцами/липованами, проведенными в местах их компактного проживания

в сельской местности (села Кунича, Старая Добруджа, Егоровка и др.), а также в городах Республики Молдова (Кишинев, Единцы и др.) — традиционную свадьбу липован, структура и элементы которой в основных своих чертах сохранилась и в наши дни, хотя, разумеется, не обошлось и без целого ряда трансформаций. Причины этих трансформаций связаны, в том числе, и с влиянием этнической культуры жителей окружающих сел. Разумеется, не могло пройти бесследно, например, то, что старообрядческое русское село Кунича практически вплотную граничит с украинским селом Пояна, а Старая Добруджа находится в окружении молдавских сел: «У нас по кругу — молдавские села» (Т. Е. Ф.).

Беседы с информаторами в основном позволяют говорить о периоде начиная с 50-х гг. XX в. по настоящее время. Однако нередко информаторы давали сведения и о более раннем времени — 30—40-х гг. XX в., вспоминая рассказы своих матерей, бабушек и т. д. В специальной литературе отмечаются сложности, «подводные камни» при работе со сведениями, добытыми в процессе полевых исследований: «Малоизученной в <...> историографии является проблема оценки достоверности устных исторических источников, отношения к ним при изучении тех или иных событий прошлого. При работе с источниками личного происхождения следует учитывать следующее: особенности памяти и индивидуального психического развития респондента; отпечаток эпохи на мировоззрение автора, на степень правдивости, сокрытия или искажения фактов; воспоминания несут на себе отпечаток личности автора; воспоминания дополняют то, что плохо отражено или искажено в документах» (Шарыпова 2017).

Относительно предпочитаемого времени проведения свадеб информаторы указали, что это была (и по большей части остается) преимущественно осень, но свадьбы, бывало, справляли и в другие времена года, главное, чтобы не было поста. «Раньше старались всё это делать осенью, когда по-нашему, по-старообрядческому, — большой мясоед: как начинается с сентября и заканчивается аж в ноябре. Этих три месяца и вино играет, и свадьбы играют. А сейчас стараются делать, как у кого получается <...>, ведь часто в ресторанах справляют. Например, еще в святки можно, после Рождества, в эту еще неделю, в воскресенье можно — всеядное. А уже потом нельзя. Родительская и масленная. И всё. И вступаем в Великий пост. После Пасхи можно опять свадьбу справлять» (К. А. С.). Предпочтительное проведение свадеб в осеннее время информаторы объясняют прагматическими соображениями: «Чаще осенью делают. Больше продуктов» (К. А. С.). Весна и лето считались менее подходящими для традиционной свадьбы: «Летом я не помню, чтобы раньше у нас были свадьбы» (К. Т. И.). Это объясняется, в том числе, и тем, что сельские жители были заняты полевыми работами: «Лето есть лето: страда, уборка. Храм у нас 28 августа — Успение Пресвятой Богородицы, и уже после этого, когда в основном уборки позаканчивались (урожай убран — Т. З.), оставалась одна свекла, и вот тогда начинались свадьбы. Так что в основном свадьбы справлялись осенью, да еще зимой» (Т. Е. Ф.).

О предпочтении осенних свадеб исследователь Н. Ф. Синцов писал еще во второй половине XIX в., также объясняя это практическими причинами: «В настоящее время свадьбы главным образом совершаются в осеннее время. <...> Браки осенние возникли по экономическим соображениям. Женились и женятся, запасшись хлебом. Из статистики известно, что урожаи влияют на число бракосочетаний. Замуж

выдают осенью охотно, потому что зимой не нужно будет кормить девушку, „с хлеба долой“...» (Сумцов 1881: 65-66).

Более молодые информаторы, особенно в городской среде, отметили изменения в предпочтении времени года, это «может быть весна, лето, осень»:

«Т. З. Можно сказать, что осень предпочитается»

З. Н. П. Сейчас нет, но раньше осень была предпочтительной, особенно в деревне, где фрукты и овощи свои, и не только. Вот из этих соображений».

Кроме того, важно, чтобы не было поста, а также нельзя устраивать свадьбу под воскресенье или двенадесятый праздник. «Свадьбы (в основном, большинство свадеб) [устраивались] осенью и когда нет поста. Только в мясоед. Ну, и зимой... Если есть возможность — и зимой, тоже в мясоед, чтобы не было поста. Свадьбы у нас делались только в воскресенье. Только! Потому что играть свадьбу в субботу под воскресенье — это большой грех» (К. Т. И.). Как правило, традиционные свадьбы устраивались в воскресенье. Но бывали и исключения. Информаторы рассказали, в каких случаях это могло быть: «Большинство свадеб справляли в воскресенье. Это редкий случай, если, к примеру, в понедельник праздник большой, если выпадает такое, что в понедельник двенадесятый праздник, то под этот праздник не делают свадьбу, а может быть в понедельник — прямо в тот праздник. А под праздник не делают. Ну, это очень редко попадает. За десятки лет раз может так попасть» (Т. Е. Ф.). По наблюдениям информаторов, в случае нарушения указанных запретов следует наказание, по их мнению, от самих небесных сил: «Раз нельзя, значит нельзя! Я даже помню случай... Это женился мой двоюродный брат, и у него так получилось, что праздник был в понедельник, а всё-таки играли свадьбу в воскресенье. <...> Я даже сейчас скажу, в каком году это было, — в 1984 году. <...> Так вот, часов в 9 вечера — сама свадьба в разгаре, и вдруг такой ветер, такой дождь, ливень! Короче, сам Бог помешал этой свадьбе» (Т. Е. Ф.).

Таким образом, традиционная свадьба обычно начиналась в воскресенье. Но продолжалась она не один день, а три. В первый день праздновали в доме жениха, во второй — в доме невесты (так называемые отводины), а в третий день собирались только самые близкие, приглашались и те, кто помогал в проведении свадьбы. Бывали села, где свадьба раньше длилась и значительно дольше. Приведем свидетельство одной из информаторов из с. Старая Добруджа: «Я буду говорить то, что было в старину, традиции какие были. Раньше у нас было так. Вот засватали девчонку, она соглашается, происходит зарученье. И всё — назначают день свадьбы. И вот в день свадьбы у нас идет венчание в церкви, это обязательно. <...> А потом свадьба шла сначала у жениха. Гуляли три дня у жениха. И сторона жениха, и сторона невесты — все гуляли у него. А потом — через неделю или на следующую же неделю гуляли в доме у невесты. Это называлось у нас „отводы“, „отводины“, это такое слово — родители невесты как бы должны долг отдать. Вот и там три дня гуляли» (Т. Е. Ф.).

В г. Единцы, в этом отношении существовала иная, более сложная, на наш взгляд, схема, которую информаторы изложили нам очень подробно, включая сведения о выкупе за косу: «А свадьба у нас была отдельно. У меня моя молодежь садится за стол с утра, где-то часов в 10 утра, а его молодежь у него дома садится за стол. Раньше по домам свадьбы были, домов культуры не было, да и палатки такие во дворах не делали. В доме свадьба была. Потом, сколько-то эта молодежь сидит,

уже надаряет, и жених едет к невесте. На повозке, зимой на санках. Садятся все на повозку и с песней едут к невесте. <...> И вот, значит, приехали к невесте. Жених так и сидит в повозке или на санках. И сват входит в дом и выводит меня (невесту — Т. З.), чтобы я приняла его. Я принимаю его, веду в дом, я сажусь за стол, а его не пускают, требуют у него выкуп за косу. Берут шафер и шаферка, лентами у нас они перевязаны. <...> Ну, заплатил он деньги, тогда они пускают его за стол, и меня уже надаряют вместе с женихом, когда мы вместе. И уходят. Садятся уже семейные гости. Вот они садятся у меня, потому что жених у меня. А у него, раз молодежь уже ушла, пока никто не садится. Так что сидят у меня, выпивают, угощаются, поют песни. Раньше ж не было у нас музыки. И тогда уже подходят на дарение. Надаряют нас уже семейные все гости. И потом мы выезжаем к жениху. На повозку или на санки стелют (укладывают — Т. З.) приданое мое: подушки там, покрывалы, одеялы.... Всем интересно, какие приданные отдают мне, все смотрят. И вот мы садимся на эту повозку или сани и едем к жениху. С песнями, конечно, по улицам специально, чтобы люди слышали, можем и не прямо к жениху поехать, можем по городу проехать туда-сюда. И уже когда мы подъезжаем, то выходят родители его, с иконой, с хлебом-солью. Нас принимают, мы заходим в дом, и тогда уже у него садятся гости, тоже семейные. А у меня там все продолжают гулять. И вот мы сидим, тоже гуляем, потом начинают надарять эти все гости. И где-то в двенадцать или час ночи нас отправляют отдыхать. До этого венки снимали, специальные песни пели. Вот снимают венок, повязывают мне голову (небольшим платком — Т. З.), покрывают сверху платком (второй платок побольше, застегивается булавкой под подбородком — Т. З.). И уже мы идем к его родственникам спать» (Е. Ф. М.).

Следует также отметить еще два интересных, на наш взгляд, момента, характерных для традиционной старообрядческой свадьбы: она продолжалась не всю ночь, а примерно до полуночи (в разных населенных пунктах по-разному), и вечером на ней присутствовали только пары, состоящие в браке, молодежи там находиться было не положено. Например, в Куниче информаторы рассказали: «Вообще-то свадьба была только до 11 часов, больше нет. Кроме того, раньше неженатая молодежь не была на свадьбе. Девушкам и парням не разрешалось. Для них был девичник, мальчишник. А на свадьбе — только женатые пары» (К. Т. И.). Однако, надо сказать, что в настоящее время многое изменилось.

Относительно длительности свадьбы в городской среде информаторы отметили отличие от сельской местности: «Ну, безусловно, обычно трех дней нет, как в деревне. Там идет первый день, потом второй, потом может быть даже третий. А в городе другие возможности. Да и люди уже отвыкли, чтобы столько гулять. Другой образ жизни все-таки» (М. Г. М.). Вместе с тем этот же информатор обозначила ряд исключений и особенностей, рассказала, что даже в городе, если родители соблюдают правила, то они стараются их соблюдать и со своими детьми: «Да, привносится какой-то элемент городской жизни, но если родители всё соблюдают, то они стараются, чтобы дети женились тоже по этим традициям, стараются соблюсти какие-то обязательные моменты. А потом они уже [вносят какие-то изменения], ввиду того, что в городе люди общаются, и коллективы [трудовые и др.] есть, и друзья, и соседи, то могут, вот как я говорю, повенчаться, какой-то обед сделать в (при — Т. З.) церкви, а потом могут, например, через неделю или другой промежуток времени сделать в ресторане свадьбу, потому что круг общения может выходить за рамки старообрядческой общины».

рядцев» (М. Г. М.). Конечно, эта ситуация отличается от сельской, где старообрядцы проживают в той или иной степени компактно.

Информаторы сообщили, что на традиционную старообрядческую свадьбу не было принято надевать особое свадебное платье и т. д. Из обязательных элементов, помимо крестиков, для невесты на свадьбе был обязателен платок, под которым находилась кичка, надетая во время венчания, а для жениха — пояс; в остальном никаких требований не выдвигалось, это должна быть просто красивая нарядная одежда. (Отметим, что в Единцах информаторы сообщили, что на их памяти у них вместо кички под большой платок надевается еще один платок, более легкий: «Эти два платка свекровь надевает на невесту, сняв фату уже во время свадьбы», — К. А. Г.) В трудные времена, особенно в послевоенные, жених далеко не всегда был на свадьбе в собственном костюме, он мог его и позаимствовать: «Я помню, папа рассказывал, что он маму засватал, а когда надо было венчаться, он пошел на венчание и свадьбу в чужих брюках. Бедно жили» (Т. Е. Ф.); «Если жених зажиточный был, то имел свой костюм, а если нет, то у кого-нибудь брал в кредит (имеется в виду напрокат — Т. З.). <...> Раньше была беднота. Он мог и позаимствовать у кого-нибудь, чтоб надеть на один вечер. У кого как получалось» (К. Т. И.).

Хотя, конечно, было желательно, чтобы одежда молодых являлась новой: «Невеста была одета (ну, это раньше, когда мы женились) так, что под венец должно было быть всё новое — и у нее, и у жениха. Если холодно — костюмчик, юбочка, сарафанчик (К. А. С.); «Венчались в обычных платьях, в обычных нарядах. Просто это была красивая одежда, красивое убранство. У каждого было свое. И такого единения, как допустим, невеста должна быть строго в белом, или там еще что-то — не было такого» (Ф. З. Ф.). Платье невесты могло иметь любой цвет: «Мама моя, например, была в зеленом платье. Раньше не было моды на белые платья. У нее было красивое зеленое платье» (К. Т. И.). Свадебное платье раньше должно было храниться дома. «Сейчас берут напрокат. Но вообще-то свадебные платья должны оставаться дома. Их никому нельзя давать» (Л. Л. В.).

В последнее время ситуация в этом отношении меняется, особенно в городах, но наиболее важные принципы сохраняются и сегодня: «На самом деле бывает по-разному. Я знаю свадьбу, где невеста переодевалось и в светское платье, так сказать. Бывает, что и в том же сарафане, и в просто красивом платье. С подъюбниками и без них. Важно, конечно, что плечи не должны быть открыты, И чтобы без глубоких декольте» (З. Н. П.).

В различных населенных пунктах были даны разные сведения относительно использования фаты и свадебного веночка. Например, в Куниче было подчеркнуто, что «не было фаты, был платочек» (К. А. С.). В Старой Добрудже отметили наличие веночка: «И веночки... Это сейчас покупают разные — бисерные и т. д. А раньше сами делали, бумажные. <...> Ну вот моя мама замуж выходила в 1951 г. Так у нее был венок, сплетенный из цветов, которые были сделаны из гофрированной бумаги. И вплетали ленты. Чем больше лент и чем они разноцветнее — тем считалась богаче невеста» (Т. Е. Ф.). В Егоровке использовались и веночек, и фата, причем нам детально рассказали, как изготавливались эти элементы свадебного костюма невесты:

«К. Т. И.: Венки делали сами. Из такой тонкой проволоочки, желтой, такие светлые какие-то пружиночки делали, чтоб висячие были. Потом из фольги делали такие бусинки и вешали туда. Потом букеты делали сами. Девчата собирались перед

девичником. Собирались и делали букеты сами. Тогда не продавались, а сейчас, конечно, уже можно купить.

Т. З.: А фаты не было?

К. Т. И.: Не-ет! Обязательно была фата. И ленты! А ленты еще какие были! А венки делали... одна перед другой (имеется в виду что-то вроде соревнования — Т. З.) — кто ниже делал, кто повыше. Кто во что горазд. Говорили: вон у той красивый венок, вон у той красивый венок, а там лент сколько!.. Раньше такие были ленты, песочные мы их называли. Они такие были, как песочек.

Т. З.: И длинные были, до пола?

К. Т. И.: Как и фата. Фата была до пола, и ленты тоже.

Т. З.: Они сзади были?

К. Т. И.: К фате сзади прикреплялись».

Как уже упоминалось, в первый день, после венчания, свадьба праздновалась в доме у жениха. Молодых встречали свадебным караваем (хлебом-солью) и иконой. Каравай обычно украшали витым жгутом из теста и другими фигурками. Веточки растений (барвинка и др.), ленточки и т. п., как, скажем, у украинцев (Герус 2021: 141), для этого не использовались. Обычай встречать молодых свадебным караваем бытовал не везде, например, по свидетельствам информаторов, не было его в Егоровке: «Нет, у нас нет такого. Это у молдаван больше» (К. Т. И.). Но данная информация нуждается в дальнейшем уточнении. В Куниче же информаторы сообщили, что молодых после венчания встречают родители жениха — мать с хлебом-солью, а отец — с иконой: «И берут по солнцу передают — сначала икону, потом хлеб. И уже потом певчие заводят в дом и „Радуйся, Царица“ поют. Мы через порог переступили, после этого я (невеста — Т. З.) уже ихняя стала, а он (жених — Т. З.) — мой» (К. А. С.). Куски свадебного каравая на следующий день гостям.

Встреча молодых с хлебом-солью и иконой характерна для свадебной обрядности не только старообрядцев, но и русских в целом, а также и других славян. «Они брались за руки и шли в дом. Навстречу им выходили мать невесты с иконой и отец с хлебом-солью. Сват или сватья обсыпали молодых овсом. Этот обычай толковали по-разному. Одни считали, что хлеб и соль дарят, чтобы па столе всю жизнь было обильно, а овес, чтобы любили друг друга, другие — что молодой должен зарабатывать па хлеб и соль, и т. д.» (Макашина 1978: 147). Рассуждая о значении обрядового употребления хлеба и соли, Н. Ф. Сумцов писал: «Соль, в дальнейшем ее обрядовом употреблении, сделалась символом домашнего благосостояния и тесно слилась с хлебом в тех случаях, когда последний знаменует богатство» (Сумцов 1881: 148).

За свадебный стол садились в определенном порядке. В красном углу (угол в доме, где помещаются иконы) сидели жених с невестой, венчальные/посаженные родители, они же крестные², а уже после них другие гости. Еще одна интересная деталь состоит в том, что если в первый день за всеми гостями ухаживали родители жениха, то во второй — родители невесты (то есть, по свидетельствам информаторов, родители, в чьем доме проходило застолье, в тот день даже не садились за стол). Говоря об отношении к венчальным, посаженным родителям на свадьбе, информаторы подчеркивают особое уважение, проявляемое к ним: «Родителям родным никогда не уделялось такого внимания, как <...> нанамам, венчальным родителям. Это делалось в знак уважения. Очень большой почет был. Когда это было в доме у жениха, то его родители ухаживали, они не садились» (Ф. З. Ф.).

Среди традиционных блюд, предлагавшихся гостям во время свадебного застолья, упомянем следующие: запеченное мясо с картофелем (иногда с добавлением соленых огурцов), холодец, котлеты, лапша, домашняя колбаса и копчености («кто умел их готовить»), голубцы (это название произносят с ударением на первом слоге), жареная рыба и т. д. Информаторы сообщили о тех блюдах, которые предпочитали готовить на свадьбах в их населенных пунктах: «Я спрашивала у более старших, чем угощали в прежние времена, какие были блюда. Выбор блюд был очень скромный тогда. Не было холодных закусок, допустим, как сейчас у нас. Ну, традиционные — это и на свадьбах, и на заручинах: какие-нибудь овощи, холодец, котлеты и т. д.» (Ф. З. Ф., Кунича); «Что подавали? Ну, холодец — это в первую очередь. Котлеты — это у нас попозже появилось. А так — картошка с мясом и огурцами была. Что еще было? Салаты немного позже появились, такие как винегрет, например, — это было тогда что-то для нас новое» (К. Т. И., Егоровка); «У нас были всякие салаты и другое — что у кого было, а вот лапша, жаркое и гОлубцы — это обязательно. <...> Без этих трех блюд свадьбы не могло быть» (К. М. М., Единцы); «У нас в старину (сейчас уже не так), раньше было очень мало блюд на столе. Но традиционно у нас было так: мясо с кислыми (имеются в виду соленые — Т. З.) огурцами... Есть и сейчас семьи — любители этого блюда, даже и в наши дни на большие праздники его готовят. И лапша, домашняя яичная лапша. Но лапша у нас и до сих пор готовится на свадьбах» (Т. Е. Ф., Старая Добруджа).

Приготовить такую лапшу по всем правилам может далеко не каждый. Информатор из Старой Добруджи раскрыла ряд древних секретов его приготовления: «Она готовится на курином бульоне, она жирная, бульон из кури или ути (курицы или утки — Т. З.). И туда же пупки, ну, желудочки отваривают, мелко крошат. Эту лапшу не отцеживают. Надо уметь засыпать ее так, чтобы она не была густой, и не была редкой. Надо знать, как это сделать. Есть один такой способ: есть у нас большая весёлка (деревянная лопатка — Т. З.). Вот когда засыпали лапшу в бульон и она начинает кипеть, то если поставить весёлку в нее и эта весёлка не падает — значит, лапша хорошая. А если падает, надо еще чуть-чуть лапши досыпать. Ну, это кто знает. Я знаю, потому что я повар» (Т. Е. Ф.).

Одной из функциональных особенностей такого блюда, как лапша, у старообрядцев Республики Молдова является время его подачи: лапша предлагалась ближе к концу застолья, именно с целью подать гостям сигнал о приближении свадебного пира к завершению («гуляние сходит на нет»). У румынских староверов подача лапши на стол также являлась определенным сигналом, но иного рода: «Подарки молодым гости подносили после того, как в тарелки наложат лапшу — одно из традиционных свадебных блюд (лапша подавалась с маслом): „Когда лапшу покладают, дорют молодых”» (Гаврюшина 2018: 169).

В некоторых старообрядческих селах на традиционных свадьбах осуществлялись так называемые перевязки. В качестве таких перевязок использовались вышитые полотенца, отрезки ткани. В первый день родители невесты «вязали» близких: крестную, крестного, венчальных родителей и т. д.: «Вязали материалом, тканью. Какой был материал раньше? Вот привозили... Наши люди, кацапы, всегда занимались коммерцией, ездили куда-то торговать. Они привозили какие-то дорогие отрезки, еще что-то... Для девочки собиралось приданое. Оно собиралось, копилось, мать готовилась к этому. Так что перевязывали гостей отрезами ткани. И раньше

были рушники вышиванные, ручной работы. Всегда они присутствовали. Вязали близких, и родителей, и венчальных родителей... К этому всему вязали крест-накрест. На одно плечо — вот этот рушник вышиванный, а на другое плечо вязали вот эту ткань» (Ф. З. Ф.); «Когда мать с отцом ездили на свадьбы в село, привозили с собой отрезы тканей, которыми их перевязывали. У мамы накопилось их много, целая полка» (Ф. С. К.), — вспоминает информатор из Кишинева, родители которой родом из Куничи.

В первый день, в определенный момент свадебного застолья, молодым начинали дарить свадебные подарки — «дары». Об этом объявляли крестный и крестная, они же — посаженные отец и мать. На традиционной свадьбе молодые, как нам сообщили в с. Покровка, должны были благодарить за подарки, даже если они очень скромные, особым образом: «Когда я была невестой, а мой дед был женихом, было так: когда дóрится, молодые стоят за столом, при дарах, а гости подходят к ним и дóрят, 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“!» (Н. Л. Щ.)

О начале одаривания молодых давали знать посаженные: «Крестный и крестная <...> просто подходили к молодым, садились в красный угол. И уже все знали, что раз пришла крестная с крестным, то, значит, дары начинаются. Ну, конечно, тут шуточки, прибаутки... Но дарили кто что мог. Дарили пшеницу, поросенка, куренка, гусенка — что необходимо для жизни. Кукурузу, ягненка, козленка. <...> Могли подарить какую-то ткань, посуду. А чаще всего — то, что нужно для основы молодой семьи, для хозяйства. На второй день садились на подводу и собирали все эти дары, которые им подарили» (К. Т. И.). Собственно говоря, во время самого застолья такого рода подарки не делались. Разумеется, гости не приходили на свадьбу с домашними животными или с зерном, они только обещали и рассказывали, что собираются подарить. И вот в этот момент значительно возрастала роль посаженных, которые в шутливой форме подзадоривали гостей на более богатые подарки.

В старообрядческих селах Республики Молдова дары, обещанные гостями в первый день свадьбы, собирали на второй день свадьбы. Для этого запрягали лошадей и на подводе объезжали все село. Все это собирали и привозили молодым. Наряжали лошадей, «чтоб как можно краше было: лентами, бумажными цветами, их делали из гофрированной бумаги — кто какой цветок умел, тот и делал» (Т. Е. Ф.), колокольчиками, наряжались сами люди, ездили по селу, собирая обещанное и затем отвозили все подарки молодым.

В дом невесты на отводины шли пешком, веселились и шумели по дороге. Жительница Егоровки рассказала и о ряженных, но подчеркнула, что среди них не было образов животных («Не, не, не, у нас этого нет»), только люди: «Вот, допустим, в воскресенье была свадьба, в понедельник наутро приходили гости к жениху. Там угощались немножко, час-два посидели они у жениха, а потом (пешком!) — к невесте. Она должна уже принимать гостей. Эта дорога может быть длинной или короткой — у кого как, зависело, где дом жениха находился, а где дом невесты. Ну, там наряжались: кто во врача, кто в солдата, кто... будто зубы болели... Музыки тогда не было, в кастрюлю били, еще что-то придумывали. Словом, веселились» (К. Т. И.).

Следует отметить, что во время свадьбы в первый день дарили деньги. Как и у молдаван в таком случае, в некоторых селах, например, в Старой Добрудже, нужно было назвать сумму, которая дарилась: «Раньше было так: когда дарили — левый карман, правый карман и сватам. Левый карман — это идет именно молодым, лично им. Правый карман — это шло на их общее хозяйство. Ну вот, собрали на свадьбу правый карман и, допустим, решили они из этих денег устроить клаку — сделать саман. Раньше дома саманные строили. Так вот, есть какая-то сумма, пересчитали, объявили, обязательно это было — объявляли, сколько молодым подарили на хозяйство. Этот карман отдают родителям — или невесты, или жениха. В основном родителям жениха, потому что это редкий случай, когда жених шел к невесте жить. О-очень редкий» (Т. Е. Ф.). Таким образом, сразу же происходило распределение подаренных денег: правый карман — на развитие хозяйства, левый — лично молодым, а также, отдельно, — сватам.

Информаторы также проводили сравнение характера даров на традиционной свадьбе и современной: «У меня в 1982 году была свадьба, тоже... Вроде и жили мы неплохо, но все-таки не такие дары были, как сейчас — машины и всё такое. Кто-то отрез дарил, кто-то покрывало, кто-то подушку, кто-то посуду — кто что» (Т. Е. Ф.). Попутно отмечали и появление новых традиций. Например, сейчас близкие договариваются между собой относительно подарков. Это делается во избежание повторов. Ср.: «Уже договариваются сестры, братья — кто что будет дарить. Раньше этого не было, и мне на свадьбу подарили, например, две газовые плитки. Зачем это молодым?» (Т. Е. Ф.).

Танцевать на традиционной свадьбе было не принято, только пели песни. При чем это происходило в следующем порядке: «Сначала у нас поют церковные песни, а потом уже всё остальное, народное» (Б. И. М.).

После того, как подавалось обязательное традиционное блюдо — лапша, приготовленная на курином или утином бульоне (см. выше), молодых уводили ночевать, и первый день свадьбы, проходивший в доме жениха, заканчивался.

Следует упомянуть о том, что в обязанность невесты входило также заблаговременно, за несколько дней до свадьбы, подготовить («одеть», «нарядить») комнату, в которой молодым предстояло провести первую брачную ночь: «Саму постель готовила невеста, одеяла, подушки и т. д. Она комнату полностью одевала, полностью — и занавески, и кровати, и гардероб, и половики, и стол, и стулья, и прочее» (К. Т. И., Егоровка); «Раньше у нас такой обычай был. Вот, к примеру, в воскресенье свадьба. В четверг или в пятницу³ невеста должна нарядить жениху дом. Туда завозятся постельные принадлежности, кровать, диван, занавески, ковры, половики, сейчас паласы, а раньше половики были самотканые (домотканые — Т. З.) — всё должна невеста привезти в дом. И вот когда нарядили, всё — и тогда люди говорят: „Ага, ну пойдём, поглядим, как же невеста нарядила в хате“. Так мы говорим по-нашему — „хата“» (Т. Е. Ф., Старая Добруджа). Таким образом, после этого односельчане могли пойти и посмотреть, как невеста «нарядила комнату» в доме жениха.

Второй день свадьбы назывался «отводины» и праздничное застолье перемещалось в дом невесты. Но начало второго дня, еще в доме жениха, ознаменовывалось своеобразной проверкой «честности невесты», которая, помимо общей функциональной направленности, в разных населенных пунктах имела свои нюансы. Например, в Егоровке это происходило так: «Ну а утром крестная заходит. С

проверкой. Проверила — и после этого выносят красный цвет. Если невеста честная попалась. А нечестная — белый. Там лоскуты такие на плечи пришивают» (К. Т. И.). В Кунице указанная процедура была обставлена еще более серьезно:

«К. А. С.: А утром приходит сваха венчальная и сват. И проверяют. И цепляют красный флаг. И уже приходят в красных платках женщины, сват венчальный — в красной рубашке, сваха себе бант цепляет красный.

Т. З.: А что означает „цепляют красный флаг“? Как он выглядит? В полном смысле флаг или просто кусок ткани?

К. А. С.: Кусок ткани привязывали к палке...

Т. З.: Все-таки к палке? Действительно наподобие флага.

К. А. С.: А если такие... заядлые, то брали и прикрепляли к воротам, чтоб все видели».

После описанной проверки, вооружившись доказательствами и символами «честности невесты», из дома жениха отправлялись в дом невесты для продолжения празднования: «На второй день шли к невесте, называлось это отводины. Шли с флагом. Красный флаг вешали на какую-нибудь палку. Женщины выдвигались вперед, пели песни. Ну а кто постарше был, они шли впереди и пели церковное, „Благодать Святого Духа“. Ну, это кто знает» (Ф. З. Ф.). В Единцах а таком случае гостей угощали сладким красным вином (ср. болгарский обычай «сладка ракия»).

В разных населенных пунктах и странах проживания старообрядцев рассмотренный обряд имеет свои особенности, но их анализ в данной работе не является нашей задачей. Важно подчеркнуть другое — речь идет не только о нравственной стороне дела, а о связи выявления «честности» / «нечестности невесты» с обрядовой трапезой, что, в свою очередь, должно было обеспечить дальнейшее благосостояние сообщества. Эта связь, бытовавшая в традиционных представлениях, теперь стала неявной. Однако исследователи отмечают ее существование в недавнем прошлом (в частности, у зауральских старообрядцев): «Если невеста оказывалась не в добре („нечестной“ — Т. З.), то свадьба обрывалась. Столованье (свадебное застолье — Т. З.) отменялось, веселья не было. <...> Чистоту невесты отмечали скаканием, пляской, <...> свахи ехали приглашать на столованье, <...> обязательным блюдом которого была каша» (Федорова 1997: 227). Свадебная каша, выступая в качестве сакрального блюда, «связана со всеми тремя элементами комплекса смерть-плодородие-жизнь и жертвоприношением, в котором мистерия смерти, гибели путем расчленения, разъятия частей, размельчения должна вызвать состояние плодоносящего изобилия и жизненного цветения» (Мифы 1994: 427). Следовательно, «только благодаря непорочности невесты возможно благотворное действие через столованье на окружающий мир. <...> Столованье закрепляло их (жениха и невесты — Т. З.) союз и устанавливало родственные связи двух семей. Совместная еда роднила ранее чужие семьи. Кроме того, столованье предполагало одаривание молодых» (Федорова 1997: 227-228). На этом общем фоне непорочность невесты, как видим, приобретает огромное значение.

Завершая описание главных моментов и особенностей второго дня свадьбы, следует упомянуть, что в указанный день за гостями уже ухаживали родители невесты.

На третий день собирались только самые близкие. Веселье шло на спад. Хотя, под разными предлогами, приходили и другие односельчане: «На третий день уже идут, (шутит) кто забирает шапку, кто фуражку, кто костюм забыл...» (К. А. С.).

Таким образом, как было показано в настоящей работе, исходя из недавних

полевых материалов автора (в основном 2022 г.), свадебная обрядность, меняясь, тем не менее сохранила многие свои черты, несмотря на то, что неизбежно «происходит сокращение свадебного действия, которое связано с изменением отношения к традиционной обрядности в целом» (Гуляновская 2006: 160). Свадьба у старообрядцев в сельской местности Молдовы, несмотря на их длительное проживание в молдавской этнокультурной среде и некоторые заимствования, до совсем недавнего времени (по свидетельствам информаторов, примерно до конца 70-х — начала 80-х гг. прошлого века) практически полностью сохраняла структуру древней традиционной свадебной обрядности.

Список информаторов

Б. И. М., 1978 г. р., с. Покровка, Дондюшанский р-н
Е. Ф. М., 1940 г. р., Единцы
З. Н. П., 1978 г. р., г. Кишинев
К. А. Г., 1959 г. р., Единцы
К. А. С., 1946 г. р., с. Кунича, Флорештский р-н
К. М. М., 1958 г. р., Единцы
К. О. П., 1979 г. р., Единцы
К. П. А., 1945 г. р., с. Кунича, Флорештский р-н
К. Т. И., 1947 г. р., с. Егоровка, Фалештский р-н
Л. Л. В., 1967 г. р., с. Егоровка, Фалештский р-н
М. Г. М., 1958 г. р., г. Кишинев
Н. Л. Щ., 1949 г. р., с. Покровка, Дондюшанский р-н
Т. Е. Ф., 1960 г. р., с. Старая Добруджа, Сынжерейский р-н
Ф. З. Ф., 1968 г. р., с. Кунича, Флорештский р-н
Ф. С. К., 1966 г. р., г. Кишинев

Примечания

- ¹ Данная работа выполнена в рамках проекта Института культурного наследия 96-PS 20.80009.1606.02 „Evoluția tradițiilor și procesele etnice în Republica Moldova: suport teoretic și aplicativ în promovarea valorilor etnoculturale și coeziunii sociale” (2020—2023).
- ² Родству по кресту у старообрядцев придается большое значение: «У нас есть венчальные, они же посаженные на свадьбе и они же крестные. Это те крестные, которые крестили при рождении, они же и на венчании, и на свадьбе. Поэтому они, получается, идут уже и дальше. Это те люди, с которыми ты с детства, потом они были у тебя на венчании, и дальше они с тобой общаются. В любом случае они уже твои родственники (родственники по кресту), и общение с ними не может прерваться» (К. О. П.).
- ³ Ср., например, у старообрядцев Гомельщины: «В первые дни после свадьбы (выделено нами — Т. З.) жена должна была украсить дом мужа: повесить новые занавески, застелить кровать новым постельным бельем» (Свадебный 2018).

Литература

Гаврюшина Л. К. Старообрядческие села Румынии: жизнь поколений и судьба традиций. In: Славянский мир в третьем тысячелетии. 2018, № 3—4, с. 160-173.
Герус Л. М. Функціональна, семантична та етично-естетична цінності обрядового хліба українців, їх актуалізація у соціокультурному просторі початку ХХІ ст. Дис. докт. історичних наук. Львів, 2021. In: <https://chtyvo.org.ua> (дата обращения — 22.05.2022).
Гуляновская В. В. Свадебная обрядность украинцев и старообрядцев в Придунавье: современ-

- менные локальные проявления в регионе. In: Липоване. Одесса, 2006, с. 155-160.
- Макашина Т. С. Свадебный обряд русского населения Латгалии. In: Русский народный свадебный обряд. Исследования и материалы. Под ред. К. В. Чистова, Т. А. Бернштам. Ленинград: Наука, 1978, с. 138-159.
- Мифы народов мира. В 2-х тт. Т. I. Москва: Российская энциклопедия, 1994.
- Свадебный обряд старообрядцев-поповцев Восточной Гомельщины. 2018. In: <http://nashkraj.info> (дата обращения — 27.05.2022).
- Сумцов Н. Ф. О свадебных обрядах, преимущественно русских. Харьков: типография Н. В. Попова, 1881. 219 с. In: <http://www.e-biblio.ru> (дата обращения — 15.01.2022).
- Тучина О. А. Семантика ритуально-магических действий свадебного обряда (по материалам Пинежского района Архангельской области). In: http://www.ruthenia.ru › folklore › ls04_tuchina1 (дата обращения — 17.04.2022).
- Федорова В. П. Свадьба в системе календарных и семейных обычаев старообрядцев Южного Зауралья. Курган: Изд-во Курганского госуниверситета, 1997.
- Шарыпова О. В. Свадебные традиции в воспоминаниях старообрядцев. Курган: ФГБОУ «Курганский государственный университет», 2017. In: <http://shadr-kultura.ru › svadebnyie-traditsii-v-vospomi...> (дата обращения — 12.01.2022).

Tatiana ZAICOVSKI, doctor în filologie, conferențiar cercetător, Institutul Patrimoniului Cultural (Chișinău, Republica Moldova).

E-mail: tanzai57@mail.ru

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5438-9945>

CUPRINS

Cuvânt înainte.	3
----------------------	---

ARTICOLE ÎN LIMBA ROMÂNĂ

Perpetuarea rombului în arta tradițională românească	5
---	---

Drd. Lucia ADASCALIȚA, dr. Viorica CAZAC, Universitatea Tehnică
a Moldovei

Lepra în contextul folclorului medical și a medicinei magice (aspecte etnoculturale)	15
---	----

Dr. Valentin ARAPU, Institutul Patrimoniului Cultural

Chisălița – deliciul de pe vremea bunicilor	24
--	----

Coralia BABCENCO, dr. Olga TABUNȘCIC, Colegiul Național de Comerț al
ASEM, Academia de Studii Economice

Broderie pe desen — piese din colecția de textile a Muzeului de Artă Populară „Prof. Dr. Nicolae Minovici”	30
---	----

Ionuț Alexandru BANU, Muzeul de Artă Populară
„Prof. Dr. Nicolae Minovici” (România)

Patrimoniul național românesc la Expoziția Universală de la Barcelona (1929)	36
---	----

Dr. hab. Gherghina BODA, Muzeul Civilizației Dacice
și Romane Deva (România)

Interferențe și tradiții ale ornamentului covoarelor și produselor de port popular în Republica Moldova	48
--	----

Dr. Svetlana CANGAȘ, Universitatea Tehnică a Moldovei

Diversitatea rumbelor Basarabene	58
---	----

Dr. Viorica CAZAC, Elena URSU, Marin CUCERENCU,
Universitatea Tehnică a Moldovei

Alimentația tradițională. Studiu de caz — comunitatea românească din Grecia	68
--	----

Ana-Maria CUCIUREANU, Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca,
Centrul Universitar Nord din Baia Mare (România)

Urzicile — plantă miraculoasă în preparate tradiționale	82
Dr. Olga GUTIU, dr. Viorica CAZAC, Universitatea Tehnică a Moldovei	
Abordări semantice ale decorului arhitectural rural din sudul Moldovei	90
Dr. Vitalie MALCOCI, Institutul Patrimoniului Cultural	
Melosul popular în formele cinematografice	97
Dr. Dumitru OLĂRESCU, Institutul Patrimoniului Cultural	
Galeria de artă populară — mijloc eficient de promovare a culturii tradiționale.	102
Dr. hab. Elena PLOȘNIȚA, Muzeul Național de Istorie a Moldovei	
Aportul Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală la organizarea timpului liber în perioada postbelică	108
Drd. Elena REȘETNIC, Muzeul de Etnografie și Istorie Naturală	
Turte cu mac — tradiții de preparare	114
Dr. Olga TABUNȘIC, Academia de Studii Economice	
Folclorul (expresii folclorice) în limbajul personajelor lui Ion Creangă (în baza filmelor inspirate din opera scriitorului)	121
Dr. Violeta TIPA, Institutul Patrimoniului Cultural	
Aspecte ale culturii materiale din satul Fughiu, Județul Bihor	130
Vasile TODINCA, Muzeul Țării Crișurilor, Oradea (România)	

ARTICOLE ÎN ENGLEZĂ

The culinary of the gypsies / roma in Bulgaria — intangible cultural heritage between tradition and modernity.	144
PhD. Evgenia IVANOVA, PhD. Velcho KRASTEV, Regional Historical Museum town of Stara Zagora, Bulgaria	
Gastronomic traditions of moldovan sweet dishes.	152
Natalia SUHODOL, Coralia BABCENCO, Technical University of Moldova, National College of Commerce, Academy of Economic Studies of Moldova	

Этнополитические взгляды Иосифа Бадеева (январь 1880 г. — октябрь 1937 г.)	156
Др. Олег ГАЛУЩЕНКО, Институт культурного наследия	
Профессиональные занятия русского населения межвоенного Кишинева	166
Ольга ГАРУСОВА, Институт культурного наследия	
«Иешива Цирельсона» и Синагога стекольщиков и переплетчиков — проекты по воссозданию еврейского религиозно-образовательного центра в Кишиневе (начало 90-х гг. XX в. — начало 20-х гг. XXI в.): история и перспективы	178
Др. Виктор ДАМБЯН, Институт культурного наследия	
Эволюция образа Кишинева: роль традиционной культуры	186
Др. Нина ИВАНОВА, Институт культурного наследия	
Семья в фольклорной картине мира болгар Молдовы (на материале сказок)	192
Др. Надежда КАРА, Институт культурного наследия	
Новый фактор в миграционных процессах украинцев Молдовы	202
Др. Виктор КОЖУХАРЬ, Институт культурного наследия	
Ноэтическая система концепций как инструмент этнолого- ноэтического осмысления роли исторических событий в процессах воспитания у евреев Кишинева: на примере мемуаров И. Дайлиса ..	208
Др. хаб. Жозефина КУШНИР, Институт культурного наследия	
Начало проведения ромологических исследований в Республике Молдова (90-е гг. XX в.): роль и вклад доктора хабилитат Иона Дрона	220
Др. Светлана ПРОКОП, Институт культурного наследия	
Румынское <i>harnic</i> ‘работящий, трудолюбивый’ и украинское [гарник] ‘работник при подводе’ как ключ к этимологии украинского гарний ‘красивый, хороший’	230
Др. Алексей РОМАНЧУК, Институт культурного наследия	

Семиотика внутреннего пространства гагаузского жилища 238
Др. Евдокия СОРОЧЯНУ, Институт культурного наследия

**Традиционная свадьба у старообрядцев Республики Молдова
(на основе полевых материалов) 248**
Др. Татьяна ЗАЙКОВСКИ, Институт культурного наследия