

В. Г. КУШНІР
Н. О. ПЕТРОВА
О. А. ПАЛАРІЄВ

ФРУМУШКА-НОВА

.....

ІСТОРИКО-ЕТНОГРАФІЧНИЙ НАРИС

Одеса
Фенікс
2020

УДК 39 : 908 : 646/649
К 96

*Рекомендовано до друку Вченою радою факультету історії та філософії
Одеського національного університету імені І. І. Мечникова (протокол № 2 від 20.10.20 р.)*

Рецензенти:

Сергію Мустяце – доктор історичних наук, доцент кафедри історії і географії факультету філології і історії, державного педагогічного університету ім. І. Кряге (Молдова);

Олена Сминтина – доктор історичних наук, професор, завідувач кафедри археології та етнології України факультету історії та філософії Одеського національного університету імені І. І. Мечникова

Кушнір В. Г., Петрова Н. О., Паларієв О. А.

К 96 Фрумушика-Нова : історико-етнографічний нарис. / В. Г. Кушнір, Н. О. Петрова, О. А. Паларієв. – Одеса : Фенікс, 2020. – 76 с.: іл. Текст парал. укр., англ., рум.
ISBN 978-966-928-579-9

Видання презентує традиційно-побутову культуру мешканців молдовського села Фрумушика-Нова, яке припинило своє існування в 1946 році. На основі зібраних спогадів простежено господарство і побут, календарну і сімейну обрядовість, традиційну кухню і народну медицину.

Книга розрахована на етнологів та істориків, народознавців, музейних працівників, студентів.

УДК 39 : 908 : 646/649

Світлини з архіву В'ячеслава Кушніра

Переклад англійською: І. М. Потапова

Переклад румунською: Д. В. Трифонова

ISBN 978-966-928-579-9

© В. Г. Кушнір, Н. О. Петрова, О. А. Паларієв, 2020

Зміст

ВСТУП	4
З ІСТОРИЇ ЗАСЕЛЕННЯ ТА ПЕРЕСЕЛЕННЯ	10
ГОСПОДАРСТВО	19
ЖИТЛО І ГОСПОДАРСЬКІ СПОРУДИ	34
ТРАДИЦІЙНА КУХНЯ	39
ВЕСІЛЬНА ОБРЯДОВІСТЬ	47
КАЛЕНДАРНІ СВЯТА І ОБРЯДИ	58
НАРОДНА МЕДИЦИНА	65
ПІСЛЯМОВА	69
КІНЦЕВІ ПОСИЛАННЯ	70
ДОДАТКИ	73



Conținut

INTRODUCERE	4
DIN ISTORIA POPULĂRII ȘI STRĂMUTĂRII	10
GOSPODĂRIE	19
LOCUIŢELE ȘI CLĂDIRILE AUXILIARE	34
BUCĂTĂRIA TRADIȚIONALĂ	39
CEREMONIA DE NUNTĂ	47
SĂRBĂTORILE ȘI OBICEIURILE CALENDARISTICE	58
MEDICINA POPULARĂ	65
CONCLUZII	69
NOTE DE FINAL	70
SUPLIMENTE	73



Contents

INTRODUCTION	4
FROM THE HISTORY OF SETTLEMENT AND RELOCATION ..	10
THE ECONOMY	19
HOUSING AND HOUSEHOLD OUTBUILDINGS	34
TRADITIONAL CUISINE	39
WEDDING RITUALISM	47
CALENDAR HOLIDAYS AND CELEBRATORY RITUALS	58
ALTERNATIVE MEDICINE	65
AFTERWORD	69
ENDNOTES	70
APPENDICES	73



ВСТУП

Однозначно можна стверджувати, що Фрумушика-Нова – унікальний на півдні України туристичний об'єкт і музейний історико-етнографічний комплекс просто неба. До того ж, це унікальне місце знаходиться по суті в екологічному заповіднику – Буджацькому степу (в Тарутинському районі Одеської області на території колишнього військового полігону) з притаманною для нього флорою і фауною.

Подібні об'єкти в Європі існують давно, де їм приділяються велика увага як важливому компоненту виховання, вивчення історичної і культурної спадщини. Необхідного досвіду організації таких комплексів в Україні ще бракує, тоді як українське суспільство відчуває гостру необхідність у наявності і використанні таких об'єктів.

Сьогодні Фрумушика-Нова відома, в основному, як туристичний об'єкт, чи об'єкт зеленого туризму, як рекреаційна база для сімейного відпочинку.

Разом з тим, Фрумушика-Нова може і має стати своєрідною історико-етнографічною діючою навчальною лабораторією, адже тут зосереджені унікальні етнокультурні пам'ятки принаймні восьми груп населення (болгари, гагаузи, євреї, молдовани, німці, росіяни, старовіри, українці).

Фрумушика-Нова може бути місцем проведення освітньо-пізнавальної, виховної, навчально-методичної роботи. Тут існує краєзнавчий музей, експозиція якого репрезентує історію Буджака, а етнографічні комплекси у

INTRODUCERE

Se poate afirma în mod clar că Frumușica Nouă este un obiect turistic unic din sudul Ucrainei și un complex istoric și etnografic muzeal în aer liber. În plus, acest loc unic se află, de fapt, într-o rezervație ecologică – Stepa Bugeacului (în raionul Tarutino din regiunea Odesa pe teritoriul fostului poligon militar) cu floră și faună inerente.

Astfel de obiecte în Europa există de mult timp, unde li se acordă o atenție deosebită ca fiind o componentă importantă procesului de educație, studiere a patrimoniului istoric și cultural. Experiența necesară în organizarea unor astfel de complexe în Ucraina nu este încă suficientă, în timp ce societatea ucraineană se confruntă cu o necesitate urgentă de disponibilitate și utilizare a unor astfel de obiecte.

În prezent, Frumușica Nouă este cunoscută în principal ca fiind o destinație turistică sau obiect de turism verde, ca bază de agrement pentru o vacanță cu familia.

Totodată, Frumușica Nouă poate și trebuie să devină un fel de laborator de instruire istorico-etnografică, deoarece aici sunt concentrate monumente etnoculturale unice, caracteristice cel puțin pentru opt grupuri de populație (bulgari, găgăuzi, evrei, moldoveni, germanii, ruși, rascolnici, ucraineni).

Frumușica Nouă poate fi locul de desfășurare a activității educaționale și cognitive, educative, didactice și metodologice. Aici este situat un muzeu etnografic, a cărui expoziție reprezintă istoria Bugeacului, iar complexele etnografice sub formă de gospodării reflectă viața și cultura tradițională a populațiilor etnice din Basarabia de Sud.

INTRODUCTION

We can univocally assert that Frumushika-Nova is a unique tourist attraction in southern Ukraine and a historical and ethnographic open-air museum complex. Moreover, this unique place is located in fact in an ecological reserve – the Budjak steppe (in the Tarutyno district of the Odessa region on the territory of the former military training ground) with its inherent flora and fauna.

A similar property has existed for a long time in Europe, where it is given great attention as an important component of education, the study of historical and cultural heritage. There is not enough necessary expertise in organizing such complexes in Ukraine, while Ukrainian society feels a pressing need for the availability and use of such facilities.

Today, Frumushika-Nova is known mainly as a tourist attraction, or an ecological tourism unit, as a leisure base for family recreation.

At the same time, Frumushika-Nova can and should become a sort of efficient historical and ethnographic learning laboratory, because it houses unique ethnocultural monuments of at least eight population groups (Bulgarians, Gagauzes, Jews, Moldovans, Germans, Russians, Old Believers, and Ukrainians).

Frumushika-Nova can be the venue for outreach educational, academic methodological work. There is a local history museum, the permanent exhibition of which represents the history of Budjak. And ethnographic complexes in the form of estates reflect the way of life and traditional culture of ethnic groups in southern Bessarabia.

.....

вигляді садиб відображають побут і традицій-ну культуру етнічних груп населення південної Бессарабії.

Матеріальна і технічна база Фрумушики готова для проведення науково-практичних семінарів з підготовки і підвищення кваліфікації туроператорів, у тому числі і на міжнародному рівні, насамперед з країнами-сусідами – Румунією і Молдовою.

Зокрема, у 2014 році було проведено засідання міжнародної конференції «Одеські етнографічні читання», організаторами якої є історичний факультет ОНУ імені І. І. Мечникова і Одеська обласна державна адміністрація.

З 2015 року Фрумушика-Нова стала базою для проведення етнографічної практики студентів історичного факультету ОНУ імені І. І. Мечникова, в процесі якої студенти і викладачі вивчають етнічну історію краю, накопичують унікальний етнографічний матеріал для повноцінного духовного розвитку особистості. Історичний факультет отримує додаткові можливості для теоретичної підготовки істориків, етнологів, археологів, вчителів історії і народознавства, адже навчальні заклади всіх рівнів мають гостру потребу в розробках краєзнавчого характеру. Учні загальноосвітніх шкіл і студенти вищих навчальних закладів, як майбутня основа громадянського суспільства, мають мати набагато більше знань про історію і культуру свого краю.

Фрумушика-Нова має достатньо можливостей для виконання міжнародних проектів, розширення співпраці з відповідними партнерами Молдови і Румунії в рамках програм

Baza materială și tehnică a Frumușicei este pregătită pentru desfășurarea seminarelor științifico-practice pentru formarea și perfecționarea operatorilor de turism, inclusiv la nivel internațional, în primul rând cu țările vecine – România și Moldova.

În special, în anul 2014, a avut loc o reuniune a Conferinței Internaționale «Citiri etnografice din Odesa», a cărei organizatori sunt Facultatea de istorie a Universității Naționale «I. I. Mecinikov» din Odesa și Administrația Regională de Stat din Odesa.

Din anul 2015 Frumușica Nouă a devenit o bază pentru stagiul practic etnografic al studenților facultății de istorie de istorie a Universității Naționale «I. I. Mecinikov» din Odesa, în cadrul căruia studenții și profesorii studiază istoria etnică istoria a ținutului, acumulează material etnografic unic pentru dezvoltarea spirituală deplină a personalității. Facultatea de istorie primește oportunități suplimentare pentru pregătirea teoretică a istoricilor, etnologilor, arheologilor, profesorilor de istorie și etnologie, deoarece instituțiile de învățământ de toate nivelurile sunt foarte interesate în dezvoltările și studiile de etnografie regională. Elevii școlilor de învățământ general și studenții instituțiilor de învățământ superior, fiind viitoarea bază a societății civile, trebuie să aibă mult mai multe cunoștințe despre istoria și cultura meleagului lor.

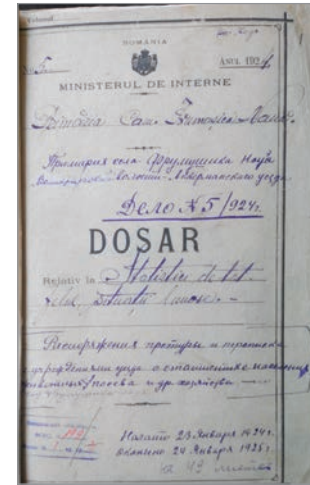
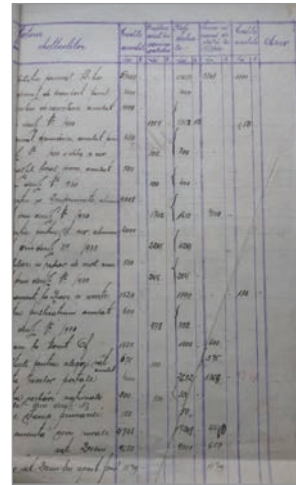
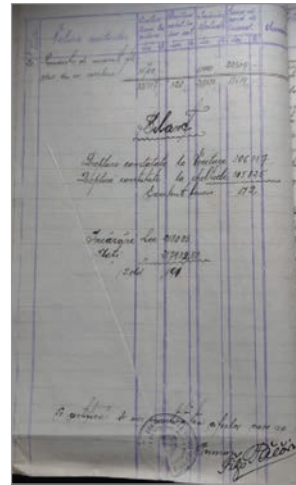
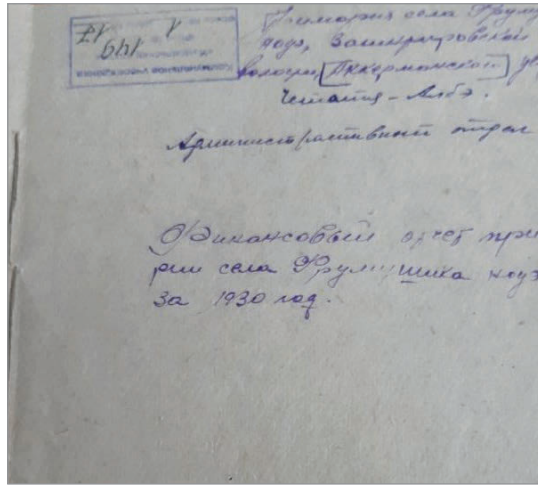
Frumușica Nouă are posibilități suficiente pentru realizarea proiectelor internaționale, extinderea cooperării cu partenerii relevanți din Republica Moldova și România în cadrul programelor de cooperare transfrontalieră, extinderea rețelei de servicii turistice, ceea ce va contribui la intensificarea

Frumushika's material and technical basis allows to hold scientific and practical seminars on training and upgrading the qualifications of tour operators, including at an international level, mainly with neighboring Romania and Moldova.

In particular, the international conference «Odesa ethnographic readings» was held in 2014. It was organized by the Faculty of History of the Odesa I. I. Mechnykov National University and the Odesa Regional State Administration.

Since 2015, Frumushika-Nova has become a base for conducting student ethnographic practice of the Faculty of History of the Odesa I. I. Mechnykov National University, during which students and teachers study the ethnic history of the region, accumulate a mass of unique ethnographic facts for the full spiritual development of the human personality. The Faculty of History gains additional opportunities for theoretical training of historians, ethnologists, archaeologists, teachers of history and folk studies. Indeed, academic institutions at all levels are in urgent need of local history research. Students of secondary schools and higher education institutions, as the future basis of civil society, should have much more knowledge about the history and culture of their region.

Frumushika-Nova has enough opportunities to implement international projects, expand cooperation with relevant partners of Moldova and Romania within the framework of cross-border cooperation programs, and enlarge the network of tourist services, which will help to enhance cross-border cooperation in the humanitarian and economic realms.



Виписки архівних справ Фрумушики-Нова (Комунальна установа «Ізмаїльський архів»)
Exstase de fișiere de arhivă (KU «Izmailsky Archiv»)
Extracts from the archive files of Frumushika-Nova (Municipal Institution «Izmail Archive»)

прикордонного співробітництва, розширення мережі туристичних послуг, що сприятиме активізації прикордонної співпраці в гуманітарній і економічній сферах.

Основним нашим завданням обрано дослідження бодай деяких компонентів побуту, господарства, обрядово-звичаєвої культури мешканців села Фрумушики-Нова і подальшої її трансформації. Щоправда, виконання другої частини завдання виявилось особливо складним, оскільки об'єктів нашої розвідки – мешканців села, безпосередніх носіїв інформації – залишилось обмаль. Тому, на жаль, нам не вдалось у повній мірі відобразити весь комплекс

cooperării transfrontaliere în domeniul umanitar și economic.

Obiectivul principal al studiului nostru este studierea cel puțin a unor componente ale vieții cotidiene, gospodăriei, ritualurilor și obiceiurilor locuitorilor satului Frumușica Nouă și prelucrarea ulterioară a acestor informații. Cu toate acestea, realizarea celei de-a doua părți a obiectivului a fost deosebit de dificilă, deoarece au rămas foarte puțini locuitori ai satului, care sunt purtători direcți de informații. Prin urmare, din păcate, nu am reușit să reflectăm pe deplin întregul complex al culturii tradiționale a satului. Însă noi totuși am reușit să profităm de o sursă valoroasă, care sunt stimații

As the main task of research we have chosen at least some components of way of life, economy, customs and rites of the residents of the village of Frumushika-Nova and its further transformation. However, the second part of the task turned out to be particularly difficult, since there are not many targets of our research – villagers, direct information holders – left. Therefore, unfortunately, we failed to fully reflect the entire complex of the village's traditional culture. But we managed indeed to use a valuable source, which is dear respondents, to record the knowledge of direct participants of calendar and family holidays, the creators of traditional

традиційної культури села. Але ми ще встигли скористатися цінним джерелом, яким є шановні респонденти, зафіксувати знання безпосередніх учасників календарних і родинних свят, творців традиційного побуту і господарської діяльності та культури в цілому.

Збір інформації здійснювався методом інтерв'ювання, вивчення домашніх архівів, в яких знайдено світлина, документи, що до-

нострі респонденти, ам înregistrat cunoștințele participanților direcți la sărbătorile calendaristice și familiale, creatorilor modului tradițional de viață, a gospodăriilor rurale și a culturii în general.

Colectarea informațiilor a fost efectuată prin interviuarea, studierea arhivelor familiale, unde am găsit fotografii și documente, care completează povestirile. Principalii respondenți au fost locuitorii din Frumușica Nouă – Golovciuc Anastasia Ana-

way of life and economic activities, and culture in general.

Information was gathered by interviewing, studying home archives where photos, documents complementing the stories were found. Our main respondents were Frumushika-Nova's residents Golovchuk Anastasia Anatoliivna, born 1920 (Zhovtneve village), Palariy Chrystyna Andriivna, born 1922 (Berezino urban village), Fetesku-



Дещо збереглося і в домашньому архіві
Ceva s-au păstrat în arhivele de acasă
Something is left intact in the family archives



Делегація із західноєвропейських країн. Фрумушика-Нова. 29.06.2017 р.
Delegația din țările din Europa de Vest. Frumushika-Nova. 29.06.2017
A delegation from the Western Europe countries. Frumushika-Nova, 29 June, 2017



Фрумушика-Нова. 2015 рік.

Етнографічна практика студентів історичного факультету ОНУ імені І. І. Мечникова

Frumushika-Nova. 2015. Practica etnografică a studenților Facultății de Istorie a Universității Naționale I. I. Mechnikov Odesa

Frumushika-Nova, 2015. The students of the Faculty of History of Odesa I. Mechnikov National University enjoyed their training practice in ethnography



Фрумушика-Нова. 26.06.2014.

Учасники міжнародної конференції «Одеські етнографічні читання»

Frumushika-Nova. 26.06.2014. Participanți la conferința internațională «Lecturi etnografice Odesa»

Frumushika-Nova, 26 June, 2014. Participants in the International conference "Odesa ethnographic readings"

повнюють розповіді. Основними нашими респондентами були мешканці Фрумушики-Нова Головчук Анастасія Анатоліївна, 1920 р. н., (с.Жовтневе), Паларій Христина Андріївна, 1922 р. н. (с.мт Березіно), Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н. (с.Міняйлівка), Малій Агафія Георгіївна, 1927 р. н. (с.Жовтневе), Кошулен-

tol născută în anul 1920, (satul Jovtnevoe), Palarii Cristina Andrei, născută în anul 1922 (localitatea Berezino), Fetescu Vasile Isaac, născut în anul 1923 (satul Meneailovka), Malii Agafia Gheorghe, născută în anul 1927 (satul Jovtnevoe), Coșulenco Maria Eremei, născută în anul 1930 (satul Borodino), Guțulenco Maria Andrei, născută în anul 1932 (sa-

Vasyl Isaiovych, born 1923 (Miniaylivka village), Maliy Agafia Georgiivna, born 1927 (Zhovtneve village), Koshulenko Maria Eremeivna, born 1930 (Borodino village), Gutsulenko Maria Andriivna, born 1932 (Novoselivka village), Kokosh Ganna Iosypivna, born 1937 (Novoselivka village), Stradnyk Evgenia Gerasymivna, born 1937 (Miniayliv-

.....

ко Марія Єреміївна, 1930 р. н. (с.мт.Бородіно), Гуцуленко Марія Андріївна, 1932 р. н. (с.Новосілка), Кокош Ганна Йосипівна, 1937 р. н. (Новосілка), Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н. (с.Міняйлівка), розповіді яких про своє життя у Фрумушиці-Нова стали основою написання нарису. Цінну інформацію надали нам і представники сучасної молоді, які успадкували і розвивають традиції своїх попередників. Основним об'єктом нашої уваги стали села Міняйлівка, Старосілля, Новосілка, Жовтневе, де переселенці з Фрумушики-Нова склали вагомий частину.



tul Novoselivka), Cocos Ana Iosif, născută în anul 1937 (satul Novoselivka), Stradnic Eugenia Gherasim, născută în anul 1937 (satul Meneailovka), povestirile cărora care despre viața lor în Frumușica Nouă au stat la baza scrierii schiței. Informații valoroase ne-au oferit și reprezentanții tineretului, care au moștenit și dezvoltă tradițiile predecesorilor lor. Principalul obiect al atenției noastre au fost satele Meneailovka, Starosillia, Novoselivka, Jovtnevoe, unde procentul strămutaților din Frumușica Nouă a fost semnificativ.



ka village), whose stories about their life in Frumushika-Nova became the basis for writing the essay. Today's youth who inherited and develop the traditions of their predecessors also provided us with valuable information. Our major attention has been drawn to the villages of Minyailovka, Starosillia, Novoselivka, Zhovtneve, where immigrants from Frumushika-Nova formed a significant part.



З ІСТОРИЇ ЗАСЕЛЕННЯ ТА ПЕРЕСЕЛЕННЯ

Історія поселення має чимало подібностей до таких же розкиданих по Буджацькому степу. Розкинулось воно по обидва боки невеличкої річки – Фрумушики, як впадала в Когильник. В геоструктурному відношенні долина Фрумушика розташована на стику Причорноморської тектонічної западини та Придобружанського прогину, де давньокристалічний палеозойський цоколь занурений на 2,5 км і перекритий потужним чохлам осадових порід. Вкрита алювіальними відкладами – супісками та суглинками.

Долина Фрумушика невелика за своїми розмірами (довжина близько 18,5 км). Площа долини – близько 80 км. кв. Вона знаходиться в межах південної частини Тарутинського району (початок північно-західніше села Семіотка) та північної частини Арцизького району (закінчення – в межах села Василівка). Територіально в межах долини знаходяться 4 населені пункти – Фрумушика Нова (Тарутинський район), Нові Каплани та Василівка (Арцизький район), Семіотка (Саратський район). Тобто, ця долина поєднує декілька районів південно-західної частини Одеської області. В с. Нові Каплани є водотік, який пересихає, але гідрологічно відноситься до басейну річки Фрумушика.

Згідно з сучасним комплексним фізико-географічним районуванням територія належить до Південно-молдавської схилово – височинної області Дністровського-Дніпровсько краю північно-степової підзони степової зони.

DIN ISTORIA POPULĂRII ȘI STRĂMUTĂRII

Istoria așezării are multe asemănări cu alte așezări împrăștiate în stepele Bugeacului. Așezarea se întindea pe ambele maluri micului râușor – Frumușica, care se revărsa în Cogîlnic. Din punct de vedere geologic-structural valea Frumușica este situată la intersecția depresiunii tectonice a Mării Negre și depresiunii Predobrogea, unde soclu paleozoic cristalin se află la o adâncime de 2,5 km și este suprapus de un strat puternic de roci sedimentare. Este acoperită cu depozite aluviale – sol nisipolutos și sol argilo-nisipos.

După dimensiunile sale valea Frumușica este mică (lungimea de aproximativ 18,5 km). Suprafața văii este de aproximativ 80 km pătrați. Aceasta se află în partea de sud a raionului Tarutino (se începe la nord-vest de satul Semisotka) și partea de nord a raionului Arțiz (se termină în satul Vasilevka). Teritorial în această vale sunt 4 localități-Frumușica Nouă (raionul Tarutino), Novi Kaplanî și Vasilevka (raionul Arțiz), Semisotka (raionul Sarata). Adică, această vale reunește mai multe raioane din partea de sud-vest a regiunii Odesa. În satul Noi Kaplani există un curs de apă, care se usucă, însă hidrologic face parte din bazinul râului Frumușica.

Potrivit zonării fizico-geografice complexe moderne, teritoriul este situat în Câmpia Moldovei de Sud în interfluviul Nistru-Nipru din subzona nordică de stepă a zonei de stepă.

Valea Frumușica este amplasată pe pantele Câmpiei Moldovei de Sud. Aceasta este adâncă (50–100 m), asemănătoare canionului, cu terase înguste și

FROM THE HISTORY OF SETTLING AND RELOCATION

The history of the settlement has a lot of similarities to the same settlements scattered in the Budjak steppe. It extends along both sides of the small river Frumushika, where it flowed into the Kogilynyk river. In geostructural terms, the Frumushika valley is located at the junction of the Black Sea tectonic depression and Fore-Dobrogea trough, where the ancient crystalline Paleozoic basement is buried to the depth of 2.5 km and overlapped with a powerful platform cover of sedimentary rocks. The valley is covered with a powerful coat of alluvial deposits: sandy loams and loams.

The valley Frumushika is small in size (it is about 18.5 km long). The area of the valley is about 80 km². It is located within the southern part of Tarutyne district (one extremity is situated northwest of the village of Semisotka) and the northern part of Artsyz district (the other extremity lies within the village limits of Vasylivka). Territorially speaking, there are 4 inhabited localities within the valley limits: Frumushika-Nova (Tarutyne district), Novi Kaplany and Vasylivka (Artsyz district), Semisotka (Sarata district). So, this valley unites several districts of the south-west part of the Odesa region. In the village of Novi Kaplany there is a watercourse that dries up, but it is part of the hydrological basin of the river Frumushika.

According to modern complex physical and geographical zoning, the territory belongs to the South-Moldavian inclined-elevated region of the Dniester-Dnieper country of the north-steppe subzone of the steppe zone.

Долина Фрумушика розташована на схилах Південно-Молдавської височини. Вона глибока (50–100 м), каньйоноподібна, з вузькими надзаплавними терасами і заплавою, в які глибоко врізане в русло. Правий схил більш високий.

Клімат традиційний для степової зони – помірно континентальний з жарким сухим літом, м'якою малосніжною нестійкою зимою. Сучасні зміни клімату призводять до збільшення цих процесів. Вона знаходиться в межах найбільш посушливої на Одещині зони без стійкого снігового покриву.

Тут кількість днів з температурою повітря понад +30 становить 20–30 днів на рік та більше. Річна кількість опадів 375–425 мм. Вегетаційний період триває 220–230 днів, з яких 180–190 днів активної вегетації. Сума активних температур сягає 3100–3200°.

Головне природне багатство – земельні ресурси, що представлені переважно чорноземними ґрунтами з високою природною родючістю. У сполученні з теплим степовим кліматом вони формують високий агропромисловий (сільськогосподарський) потенціал регіону.

Переважають різнотравно-типчаково-ковилі і типчаково-ковилі цілинні і вторинні степи. Північніше села Фрумушика Нова збереглися ділянки степової рослинності з байрачними лісами та чагарниками. Унікальний цілинний ландшафт сформувався завдяки тому, що близько восьмидесяти років територія не розорювалась і не була піддана інтенсивному господарському (антропогенному) навантаженню. В листопаді 2016 року територія заказника включена Секретаріатом Бернської конвенції до Смарагдової мережі. Така історія

lunci inundabile, care sunt adânc îngropate în albie. Panta dreapta este mai înaltă.

Climatul este tradițional pentru zona de stepă – moderat continental, cu veri calde și uscate și ierni moi cu puțină zăpadă. Schimbările climatice moderne duc la creșterea acestor procese. Acestea se află în zona cea mai uscată din regiunea Odesa, fără acoperământ de zăpadă stabil.

Aici, numărul de zile cu o temperatură a aerului mai mare de + 30 este de 20–30 de zile pe an și mai mult. Precipitații anuale de 375–425 mm. Sezonul de vegetație durează 220–230 de zile, dintre care 180–190 de zile de vegetație activă. Valoarea temperaturilor active atinge 3100–3200°.

Principala bogăție naturală sunt resursele funciare, care sunt reprezentate în principal de soluri de cernoziom cu fertilitate naturală sporită. În combinație cu climatul cald de stepă, aceste soluri formează un potențial agroindustrial (agricol) ridicat în regiune.

Predomină vegetația naturală de stepă de țelină, alcătuită în special din diferite ierburi-păiuș-negară și păiuș-negară. La nord de satul Frumușica Nouă s-au păstrat parcele de vegetație de stepă cu păduri de răpă și arbuști. Peisajul unic de țelină s-a format datorită faptului că, timp de aproximativ optzeci de ani teritoriul nu a fost arat și nu a fost supus unei sarcini economice intense (antropogene). În noiembrie 2016, teritoriul rezervației a fost inclus de secretariatul Convenției de la Berna în rețeaua de Smarald. O astfel de istorie a activității economice creează premise pentru dezvoltarea agriculturii ecologice.

Diferența cheie dintre valea Frumușica și teritoriile adiacente este diversitatea mare biologică a zo-

The Frumushika valley is located on the slopes of the Southern Moldavian Plateau. It is deep (50–100 m), canyon-like, with narrow above floodplain terraces and flood land, in which the riverbed is deeply embedded. The right slope is higher.

A temperate-continental climate with hot, dry summers, mild unstable winters with little snow is typical for the steppe zone. Current climate changes lead to an increase in these processes. It is located within the most arid zone in the Odesa region without a stable snow cover.

Here, the number of days with air temperatures of more than +30 is 20–30 days or more a year. Annual rainfall is 375–425 millimeters. The crop season lasts 220–230 days, of which 180–190 days are those of active vegetation. The effective temperature sum reaches 3100–3200° C.

The principal natural wealth is land resources, which are represented mainly by black earth soils with high natural fertility. In combination with the warm steppe climate, they form a high agro-industrial (agricultural) potential of the region. There predominate forb-fescue-feather grass and fescue-feather grass virgin and secondary steppes. North of the village of Frumushika-Nova, there are still steppe vegetation areas with ravine forests and shrubs. The unique virgin soil landscape was formed due to the fact that for about eighty years the territory was not destroyed and did not undergo an intensive economic (anthropogenic) strain. In November 2016, the natural reserve (Zakaznik) territory was included in the Emerald Network by the Secretariat of the Berne Convention. Such story of economic activities lay the groundwork for the development of organic farming.

господарської діяльності створює передумови для розвитку органічного землеробства.

Ключовою відмінністю долини Фрумушика та сусідніх території велике біологічне різноманіття цілинної ділянки степу. На відміну від бідних антропогенних агроценозів тут є умови для відновлення та покращення якості ґрунтового покриву. В Тарутинському степу нараховується близько 650 видів судинних рослин, з яких понад 20 внесені в регіональну, національну і міжнародну червоні книги. Також тут налічується більше 200 видів птахів, ссавців, земноводних і плазунів, в тому числі багато з них рідкісними видами.

Долина Фрумушика має унікальні умови для розвитку вівчарства, олійних, виноградарства та органічних напрямів господарювання. Цьому сприяє наявність природно-кліматичних умов для культивування олійних (зокрема, лаванди) великих площ цілинних земель, які є природною основою розвитку вівчарства за відгінно-пасовищною технологією; пологі, не круті схили з не найбільш родючими ґрунтами, які не потребують дренажування, сприяють розвитку виноградарства, а біорізноманіття цілинної території сприяє органічному землеробству¹.

Це було сприятливе місце для хліборобства, виноградарства, садівництва і городництва. А степ на водорозділах здатний буз забезпечити необхідним кормом численні поголів'я великої і дрібної рогатої худоби та коней. Недалеко від Фрумушика-Нова були ще поселення. Одне з них – Роша-Нова, засноване вихідцями із села Стара Роша. Інше – молдавське – Зурум.

Виникла Фрумушика-Нова в 1813 році в зручній для поселення місцевості – в долині,

nelor de stepă țelină. Spre deosebire de agrocenozele antropice sărace, aici există condiții pentru restabilirea și îmbunătățirea calității solului. În stepa Tarutino există aproximativ 650 de specii de plante vasculare, dintre care mai mult de 20 sunt incluse în cărțile roșii regionale, naționale și internaționale. Există, de asemenea, peste 200 de specii de păsări, mamifere, amfibieni și reptile, inclusiv multe dintre ele sunt specii rare.

Valea Frumușica are condiții unice pentru dezvoltarea oieritului, culturilor de oleaginoase, viticulturii și agriculturii ecologice. Acest lucru este facilitat de prezența condițiilor natural-climatice pentru cultivarea semințelor oleaginoase (în special, de lavandă) pe suprafețe mari de terenuri de țelină, care sunt baza naturală pentru dezvoltarea oieritului în baza tehnologiei de reproducere și pășunare; pantele dulci, nu abrupte, cu nu cele mai fertile soluri, care nu necesită drenaj, contribuie la dezvoltarea viticulturii, iar biodiversitatea pământului de țelină contribuie la dezvoltarea agriculturii ecologice¹.

Acesta a fost un loc favorabil pentru plugărie, viticultură, horticultură și grădinărit. Iar stepa de pe cumpăna apelor a fost în măsură să asigure cu hrana necesară numeroasele șepteluri de vite, bovine și cai. Nu departe de Frumușica Nouă mai existau saturi. Unul dintre acestea – Roșa Nouă, fondat de originarii din satul Stara Roșa. Altul – moldovelesc – Zurum.

A apărut Frumușica Nouă în anul 1813 pe un teren comod pentru trai – în vale, lângă râu. Așezarea s-a dezvoltat cu succes, numărul populației creștea permanent și, de exemplu, în anul 1941, la evidență erau 484 de contribuabili². Dar, cu timpul,

The key difference between the Frumushika valley and neighboring territories is great biodiversity of the steppe virgin soil area. Unlike poor anthropogenic farmed ecosystems, there are conditions for restoring and improving the quality of the ground covering. There are around 650 species of vascular plants in the Tarutyns'kyj steppe, with more than 20 of them listed in the regional, national and international Red Books. There are also more than 200 species of birds, mammals, amphibians and reptiles, and moreover, many of them are rare species. The Frumushika valley has unique conditions for the development of sheep farming, oilseeds, viticulture and organic economy management. This is facilitated by natural and climatic conditions for oilseed cultivation (mostly lavender) of large areas of virgin land, which are the natural basis for the development of sheep farming according to driving-pasture system; gentle, not steep slopes without fertile grounds that do not need drainage, contribute to the development of viticulture, and the biodiversity of the virgin soil territory contributes to organic farming¹.

It was a favorable place for agriculture, viticulture, gardening and olericulture. And the steppe in watershed area could provide the necessary food for numerous livestock of bovine cattle, small cattle and horses. Not far from Frumushika-Nova there were other settlements. One of them is Rosha-Nova, founded by people from the village of Stara Rosha. The other one is a Moldovan village named Zurum.

Frumushika-Nova was founded in 1813 in a convenient area to settle: in a valley, near a river. The settlement successfully developed, the number of its population grew and, for example, in 1941, 484 taxpayers were registered there². But in course of time,

Comuna Frumushika-Nova

Plan. Detaliat.

1946-0-11.

Numeric de toti Cetatenii romani pe nationalitati, aflati in Comuna Frumushika-Nova.

Comuna	Nº Barbatilor de nationalitate romana in vârstă de 21 ani	Nº Barbatilor de etnie de naționalitate rusească	Nº Barbatilor de etnie de naționalitate bulgară	Nº Barbatilor de etnie de naționalitate franceză	Nº Barbatilor de etnie de naționalitate generală	Nº Barbatilor de etnie de naționalitate -
Frumushika-Nova	247	3	5	7	2011	2

Exactitatea prezentații tabelului se certifica de noi

Primar

Notar

Виписка з архівної справи про національний склад населення Фрумушики-Нова (Комунальна установа «Ізмаїльський архів»)
 Un extras din arhiva despre componenta natională Frumushika-Nova (KU "Izmailsky Archiv")
 Extract from the archive file about nationalities of Frumushika-Nova (Municipal Institution "Izmail Archive")

поблизу річки. Поселення успішно розвивалось, зростала кількість його населення і, наприклад, в 1941 році на обліку значилось 484 платників податків². Але з часом село припинило своє існування, 1946 року виникає військовий полігон. Село, разом кількома сусідніми, було зруйноване, мешканці виселені. Зруйновано сільську громаду, її господарську і звичаєво-побутову культуру. Психологічний удар відчували представники трьох поколінь. Діти, їхні батьки, бабусі і дідусі втратили малу батьківщину, опинилися в інших

satul a încetat să mai existe, în anul 1946 aici apare un poligon militar. Satul, împreună cu câteva sate vecine, a fost distrus, locuitorii au fost strămutați. A fost distrusă comunitatea sătească, cultura vieții cotidiene și gospodăriile. O lovitură psihologică a fost simțită de reprezentanții a trei generații. Copiii, părinții, bunicii și-au pierdut patria mică, s-au pomenit în alte condiții, în unele cazuri chiar și lingvistice, cu cultură străină, dacă nu se stabileau cu traiul printre moldoveni. Ei au trecut printr-o cale dificilă de încercare prin supraviețuire. Chiar

the village went out of existence, and in 1946 there appeared a military training ground. The village, along with several neighboring ones, was destroyed and the residents were evicted. The rural community, its economic and customary-domestic culture were also destroyed. A psychological blow was felt by representatives of three generations. Children, their parents, grandparents lost their birthplace and found themselves under different circumstances, in some cases in those of linguistic and alien-cultural, unless they settled near Moldovans. They passed an

умовах, в окремих випадках мовних, іншокультурних, якщо оселялись не серед молдован. Вони пройшли складний шлях випробування виживанням. Навіть у молдавських селах таких переселенців ідентифікували як «не своїх», надаючи їм відповідні назви.

Назва поселення засвідчує молдавське походження. Засноване вихідцями поряд з однопименним – Фрумушика-Веке (з 1947 року – Старосілля). Така практика, мала насамперед психологічне значення. Відома на той час переселенцям різних національностей, які, залишивши назву материнського поселення, на новому місці, додавши префікс «нова», ніби нічого не змінювали в житті, успадкувавши увесь комплекс господарювання і побуту, звичаєво-обрядової практики. Важко дізнатися про виникнення самої ідеї такої назви, ймовірніше, що не останню роль відіграло і місце розташування, топографія місцевості.

Мешканцями Фрумушики-Нова були і представники інших етносів, серед них і українці. Станом на 1924–1925 рік в селі зафіксовано 264 родини з яких 247 – румуни (молдовани), 7 – болгари, 5 – руші (українці), 3 – євреї³.

Тобто, східнороманське населення складало близько 94 відсотків. Разом з тим, за прізвищами представників інших національностей в селі було на декілька порядків більше⁴. Принаймні до 20–25%. Така розбіжність може мати декілька пояснень: високий рівень міграції; недосконалість методики перепису; суб'єктивний чинник; мотивована зміна ідентичності; наслідки асиміляції. Серед українських прізвищ бачимо такі як Гончаренко, Клименко, Котилевський,

і в сatele moldovenești, astfel de strămuțați au fost identificați ca «nu de ai noștri», oferindu-le porecle corespunzătoare.

Denumirea așezării atestă originea moldovenească. Fondat de originari lângă satul cu același nume – Frumușica Veche (din anul 1947 numit Starosillea). O astfel de practică a avut în primul rând o semnificație psihologică. Cunoscută în acele vremuri de strămuțării de diferite naționalități, care, părăsind așezarea maternă, adăugau locului nou prefixul «nou», de parcă nimic nu s-a schimbat în viață, moștenind întregul mod de ducere a gospodăriei, viața cotidiană, obiceiurile și practicile rituale. Este dificil de stabilit istoria apariției ideii unei astfel de denumiri, probabil, locația și topografia zonei au jucat un rol important.

Locuitorii satului Frumușica Nouă au fost și reprezentanți ai altor naționalități, printre care și ucraineni. Conform datelor din perioada anilor 1924–1925, în sat au fost înregistrate 264 de familii dintre care 247 – români (moldoveni), 7 – bulgari, 5 – ruși (ucraineni), 3 – evrei³.

Adică, populația romanică estică era de aproximativ 94 la sută. Totodată, analizând numele de familie a reprezentanților altor naționalități, în sat locuiau mai multe persoane⁴. Cel puțin până la 20–25%. O astfel de discrepanță poate avea mai multe explicații: nivel ridicat de migrație; imperfecțiunea metodologiei recensământului; factorul subiectiv; schimbarea motivată a identității; consecințele asimilării. Printre numele de familie ucrainene vedem astfel de nume cu ar fi Goncareenko, Klimenko, Kotilevskii, Krivoruciko, Neboga, Ponomarenko, Stepanenko, Tkacenko, Harcenko, Ciuprina, Șeremet etc⁵. Una dintre respondentele noastre s-a născut în

ordeal path of survival tests. Even in Moldovan villages, such migrants were identified as “strangers” and they were given appropriate names. The name of the settlement refers to its Moldovan origin. It was founded by natives near the homonymous village of Frumushika-Veke (since 1947 Starosillya). This practice was primarily of psychological significance. At that time it was known to immigrants of different nationalities, who, keeping their mother’s settlement name, did not seem to have changed anything in life, in a new place, while adding the prefix “new”, by inheriting the entire complex of economy and life, customary and ritual practice. It is difficult to find out the origin of the very idea of such a name; it is highly likely that not the least role played the location and topography of the area.

Frumushika-Nova’s residents were also representatives of other nationalities, including Ukrainians. As of 1924–1925, 264 families were registered in the village, of which 247 were Romanians (Moldovans), 7 were Bulgarians, 5 were Rusli (Ukrainians), and 3 were Jews³.

Thus, Eastern Romance population was about 94 %. At the same time, as to their surnames, there were several orders of magnitude more representatives of other nationalities in the village⁴. At least up to 20–25%. This discrepancy can have several explanations: a high level of migration; imperfection of the census methodology; a subject-related reason; a motivated change of identity; and the consequences of assimilation. Among the Ukrainian surnames we see such as Goncharenko, Klymenko, Kotylevsky, Kryvoruchko, Neboga, Ponomarenko, Stepanenko, Tkachenko, Kharchenko, Chupryna, Sheremet and others⁵. One of our respondents was born in Fru-

Криворучко, Небога, Пономаренко, Степаненко, Ткаченко, Харченко, Чуприна, Шеремет та інші⁵. Одна з наших респонденток народилася у Фрумушиці-Нова. Її батько переселився із села Стара Роша. «І дали їм землю, і вони там обрабатували. А потім укріпилися, хату построїли, вже ми родилися і так і жили»⁶. Така ж доля і родини Кошуленків із Старокозачого вони також, переселилися до сусіднього з Фрумушика-Нова села Рошу-Нова, з надією скористатися сприятливими можливостями і придбати землю. Таких переселенців-українців з козацького Старокозачого вистачало.

Переселення перетворилося в справжню трагедію для людей. Кошуленко Марія згадує, що військові ще восени 1945 року повідомили про виселення, та необхідність визначитися з місцем нового поселення, зокрема до сіл, звідки було виселено німців. Деякі покинули Фрумушику-Нова, але переважна більшість, чи то не повірила у можливість здійснення таких масштабних акцій, чи то сподівались, що влада прислухається до побажань людей і залишить на обжитих місцях.

Та весною акція, як і належить на той час військовим, здійснювалась безапеляційно і рішуче. У двір заїжджала вантажна автомашина і родину за короткий час змушували завантажити пожитки⁷. У бідних проблеми не було, а з заможними, а таких було чимало, виявилось складніше. Тому додатково використовували коней, волів і навіть корів запрягали у вози. Кокош Ганна згадує: «Навіть корів запрягали. Грузили на підводі що люди мали»⁸. Переважна більшість мешканців не виявили бажання

Frumușica Nouă. Tatăl ei s-a mutat din satul Stara Roșă. «Și le-au dat pământ, și ei îl prelucrau. Și apoi s-au întărit, au construit casa, și noi ne-născut și așa și trăiam»⁶. Același soartă a avut și familia Koșulenko din Starokazace, ei s-au mutat, de asemenea, în satul vecin cu Frumușica Nouă – Roșă Nouă, cu speranța de a profita de oportunități favorabile și de a obține teren. Astfel de strămutați-ucraineni din satul de cazaci Starokazace erau mulți.

Strămutarea s-a transformat într-o adevărată tragedie pentru oameni. Koșulenko Maria își amintește că militarii în toamna anului 1945 le-a comunicat despre evacuare și necesitatea de a se decide cu privire la noul loc de trai, inclusiv în satele, de unde au fost evacuați germanii. Unii au părăsit Frumușica Nouă, însă marea majoritate, fie nu au crezut în posibilitatea efectuării unor astfel de acțiuni în proporții mari, au sperat că guvernul îi va aude și îi va lăsa să locuiască în casele lor.

Și în primăvară, această acțiune în mod programat a fost realizată de militari în mod inexplicabil și decisiv. În curte intra camionul cu militari și forțau familiile într-un timp scurt să-și încarce toate bunurile⁷. Săracii nu au avut probleme, însă cu cei bogați, care în sat erau mulți, s-a dovedit a fi mai dificil. Prin urmare, suplimentar foloseau cai, boi și înhămau chiar și vacile în căruțe. Cocoș Anna își amintește: «Chiar și pe vaci le înhămau. Oamenii încărcau în căruțe tot ce aveau»⁸. Marea majoritate a locuitorilor nu au dorit să părăsească casele lor. Au format o delegație, pe care au trimis-o la comandamentul militar cu rugămintea să nu fie strămutați «... delegația s-a adresat comandantului militarul unde își îndeplineau serviciul, însă asta le-a spus că nu poate face nimic – are ordin de la Stalin. Oamenii din

mushika-Nova. Her father moved from the village of Stara Rocha. “So, they were given land, and they cultivated it there. And then they strengthened, built a house, and we were already born and we lived our own lives.”⁶ The same fate had the Koshulenko family from Starokozache: they also moved to the village of Roshu-Nova next to Frumushika-Nova, with the hope to seize the favourable moment and acquire land. There were enough such Ukrainian settlers from the Cossack village of Starokozache. The relocation ended in a real tragedy for people. Maria Koshulenko recalls that the military men in the autumn of 1945 warned of evictions and the need to determine the place of relocation. It primarily concerned the villages with the Germans evicted. Some villagers left Frumushika-Nova, but by far the majority of people either didn't believe in the possibility of such large-scale movements, or hoped that the government would take account the wishes of the people and let them stay in their lived-in places.

So, in the spring, the action, as the military men of that time were supposed to do, was executed categorically and decisively. A truck drove into the yard and the family was forced to load it up with their belongings in a short time⁷. The poor had no problems, but with the wealthy, and there were many of them, it proved to be much more difficult. Therefore, they used horses, oxen, and even cows harnessed to carts. Anna Kokosh recalls: “Even the cows were harnessed. The people loaded everything on the cart that they had”⁸. The vast majority of residents did not want to leave their homes. They sent a delegation to the military command requesting not to evict them. “.. the delegation went to some chief commander, where they served, they asked, but the order from Stalin – and that's all. Our village, I don't

покидати свої домівки. Сформували делегацію до військового командування з проханням не виселяти «...делегация поїхала до якогось там головного командуючого, де вони служили, попросили, але наказ від Сталіна – і все. Наше село, я не помню точно, мабуть на 11 чи 15 сіл наші люди були розкидані»⁹. Є.Страдник згадує: «У 1946 році, весною приїхали військові, великі машини. Люди не хотіли.... Почали самі збиратися, розбирати будинки, вікна, двері, хто хотів – взяв, хто закопав там, думали, що вернемося назад. У підвалах закопували вікна, двері, щоб не забрали. ... хліб закопували, бо не поміщався весь, залишили, думали, приїдемо – візьмем. Так і осталися без села»¹⁰.

Кожна з розповідей відрізняється хіба що деталями, які лише доповнюють трагічну картину переселення. Малій Агафія розповідає: «46 року, весною переселяли. Голодовка. Про виселення не знали. Приїхала комісія, в центрі села зібрали людей. Сказали, що будуть будувати полігон. Люди не повірили, думали, що із за того, що не хочемо йти в колгосп. Село велике, тому думали, що не виселять, але дали машину на двір, завантажуй і вивозь. Люди плакали. Трагедія. Якщо навколо голодували, то у нас хороша земля і голоду не було. Компенсації не дали, залишили будинок, мародерствували розбирали будинки вивозили що хотіли. Взяли з собою корову, вівці. Розподіляли по селах. Батько хотів у це село, бо була чистота, німці тут жили. На новому місці не було нічого. Коли німців забрали, то їхні обійстя пограбували, що можна було, то і позабирали»¹¹. Давали можливість вибрати село. Люди із Фрумужики-Нова

satul nostru, nu-mi amintesc exact, probabil au fost împrăștiati în 11 sau 15 sate»⁹. E. Stradnic își amintește: «În primăvară anului 1946 au venit mașini mari militare. Oamenii nu vroiau.... Ei au început singuri să se strângă, să-și demoleze casele, să scoată ferestrele, ușile, cine a vrut – le-a luat, alții le-a îngropat acolo, toți am crezut că ne vom întoarce. Îngropam în beciuri ferestrele, ușile, ca să nu le luăm... chiar și grăunțele le îngropam, pentru că nu puteau lua toate cerealele, le-am lăsat acolo cu gândul că om veni și le-om lua. Așa și am rămas fără sat»¹⁰.

Fiecare povestire diferă doar prin detalii, care doar completează imaginea tragică a strămutării. Malii Agafia povestește: «în anul 46, primăvara ne strămutau. Era foamete. Despre strămutare nu știam. A venit comisia, și a adunat oamenii în centrul satului. Au spus că vor construi un poligon. Oamenii nu au crezut, ne gândeam că ne sperie pentru că nu vrem să mergem la colhoz. Satul era mare, de aceea și ne gândeam că nu ne vor strămuta, însă au intrat cu mașina în curte, ca să încărcăm averea și să plecăm. Oamenii plângeau. Tragedie. Dacă în jur toți mureau de foame, noi aveam pământ roditor și nu am simțit foamea. Nu ne-au plătit nici o compensație, am părăsit casa, lumea se ocupa cu jaful, demonta casele, lua ceea ce dorea. Am luat vaca, oile. Ne distribuiau prin alte sate. Tata a vrut în acest sat pentru că era curat, germanii locuiau aici. La locul nou nu era nimic. Când germanii au fost deportați, moșiile lor au fost jefuite, și au luat ce puteau lua»¹¹. Locuitorilor le-au dat posibilitatea să-și aleagă satul. Oamenii din Frumușica Nouă s-au stabilit în aproximativ 10 locații și peste tot au existat multe probleme, mai ales cu locuința.

remember exactly, our people were probably scattered in 11 or 15 villages»⁹ Stradnyk E. recollects: “In 1946, in the spring, the military big cars arrived. The people didn’t want to.... We began to get ready, dismantle the houses, windows, doors, those who wanted to take, took something, those who buried there something, thought that they would be back. Windows and doors were buried in cellars so that they would not be taken away.... bread was buried in the ground since it didn’t fit all. Leaving it, we thought it could be taken on our returning. We remained however without a village»¹⁰.

Each of the stories differs only in details, which only complete the tragic picture of the relocation. Agafya Malii says: “In 1946, in the spring, we were relocated. The famine raged. We didn’t know about evictions. The Commission arrived and the people were gathered in the center of the village. We were said they would build a polygon. People didn’t believe it, they thought it was because we didn’t want to join the collective farm. The village was large, so we thought that they would not evict us, but they gave a car for every yard, we had to load up everything and take it away. The people were crying. It was a tragedy. While the neighboring people around were starving, we had good land and there was no hunger. We did not receive any compensation and left the house. There was looting. They dismantled houses and took away what they wanted. They took a cow and sheep with them. They distributed everything to villages. My father wanted to go to this village, because it was clean, the Germans lived here. But there was nothing in the new place. When the Germans were taken away, their 12 estates were looted, and they took everything they could.”¹¹ They gave us the opportunity to choose a village. Frumushika-Nova’s

.....

поселялись в приблизно 10 локацій і скрізь існувало чимало проблем, особливо з житлом.

Було й таке, коли на новому місці облаштуватися було важко: «Ну, як сказати. Все розорили. Привезли нас сюда, ні вікон, ні дверей, нічого немає»¹².

Переселення відбувалося достатньо швидко – впродовж місяця. Переселяли у Веселу Долину, Бородіно, Міняйлівку інші села¹³. Хто не хотів їхати, заставляли силоміць. У Бородіно оселилося біля ста родин з Фрумушики-Нова¹⁴. Оскільки це була німецька колонія і німців виселили, порожніх добротних будівель було достатньо. Хто бажав побудувати своє житло, отримував земельну ділянку у цій же частині села¹⁵, яка згодом отримала назву «Молдованка», що зберіглась і до нині. Родину Страдник на новому місці поселили в будинок, в якому оселилось ще дві родини. Тільки дітей було десять душ. «Будинок раніше належав «полякам», яких виселили. А до них жили німці. У 1939 року, «поляків» (українці із Західної України – авт.) привезли з Польщі, а німців виселили. Нам достались дві кімнати і коридор великий»¹⁶.

І все ж переселенців місцеві, навіть молдовани, виокремлювали за деякими притаманними для них особливостями – поведінкою, обрядами, звичаями. Схоже такі відмінності зберігались тривалий час, якщо навіть представники сучасного молодого покоління про них знають. Так, у Міняйлівці зокрема, кажуть, що вони місцеві, відрізнялись від фрумушицьких, наприклад, тим, що Великдень святкували із знайомими, хоча відмінностей у календарних святах міняйлівці не вбачали¹⁷. Однак нових

A fost și așa că stabilirea cu traiul într-un loc nou era dificilă: ”Cum să vă spun. Tot au distrus. Ne-au adus aici, fără ferestre, fără uși, fără nimic»¹².

Strămutarea a avut loc destul de repede – timp de o lună. Pe oameni îi strămutau în Vesela Dolina, Borodino, Mineailivka și alte sate¹³. Cei care nu doreau să plece, erau forțați să facă acest lucru. În Borodino s-au stabilit aproximativ o sută de familii din Frumușica Nouă¹⁴. Întrucât această localitate era o colonie germană și germanii au fost deportați, existau suficiente case trainice goale. Cei care doreau să își construiască propria locuință au primit un lot de pământ în aceeași parte a satului¹⁵, care a fost numită ulterior ”Moldovanka”, care s-a păstrat până în zilele noastre. Familia Stradnic în localitatea nouă a fost stabilită într-o casă în care s-au stabilit încă două familii. Doar copiii erau zece suflete. «Casa a aparținut în trecut «polonezilor», care au fost deportați. Iar până la ei aici trăiau nemții. În 1939, pe «polonezi» (locuitorii din vestul Ucrainei – autor) au fost adus din Polonia, iar germanii au fost deportați. Am primit două odăi și un coridor mare»¹⁶.

Și totuși, localnicii, chiar și moldovenii, îi identificau pe cei strămutați prin unele particularități inerente – comportament, ritualuri, obiceiuri. Se pare că astfel de particularități au persistat mult timp, dacă chiar și reprezentanții generației tinere moderne știu despre ele. Astfel, în Mineailivka în special, spun localnicii se distingeau de cei din Frumușica Nouă, de exemplu, prin faptul că Paștele îl sărbătoreau cu prietenii, deși în Mineailivka nu era nici o diferență în sărbătorile calendaristice¹⁷. Cu toate acestea, pe noii consăteni îi numeau ”frumușei”, ceea ce este o traducere din limba rusă

peoplesettled in about 10 locations and there were a lot of problems everywhere, especially with housing.

There was also a time when it was difficult to settle in a new place: “Well, how to say it. Everything was ruined. They brought us here, there were no windows, no doors, nothing.”¹².

The relocation occurred fairly quickly – within a month. They settled us to Vesela Dolyna, Borodino, Miniaylivka and other villages.¹³ Those who did not want to go were forced to do so. About one hundred families from Frumushika – Nova settled in Borodino¹⁴. Since this village was a German colony and the Germans had been evicted, there were plenty of good-quality empty buildings. Those who wanted to build their own dwellings received a land plot in the same part of the village,¹⁵ which later became known as “Moldovanka”, which still exists today. The Stradnyk family was moved to a house in a new location, where two other families moved in. They had ten children. “The house used to belong to “Polyaki” who were evicted. And before them there were Germans. In 1939, the “Polyaki” (Ukrainians from Western Ukraine – author’s note) were brought from Poland, and the Germans were evicted. We got two rooms and a large corridor”¹⁶.

Nevertheless, local residents, even Moldovans, singled out the settlers for some of their characteristic features – behavior, rituals, and customs. Such differences seem to have persisted for a long time, and even representatives of the modern young generation know about them. So, in Miniaylivka in particular the local residents are said to have differed from the residents of Frumushika-Nova, for example, in their way to celebrate Easter(Velykden’) with friends, although the differences in calendar holidays the resi-

односельців сприймали під назвою «красавчики», що є російськомовним перекладом з молдовської «Фрумушика». Пам'ять про Фрумушику-Нова збереглась і в народних переказах. Один із них ми почули в селі Жовтневе. «Я чула від старої людини, чому наше село має дві назви – Жовтневе і Сарацика. Сарацика – це сама давня назва, коли заснувалось наше село – в яку честь була дана ця назва. Взагалі, наша територія розташована на балці, низина – наше село розташоване на низині, і протікає річка, говорить про те, що вона має сильно багато солі, солонець по нашій території. Раніше було дуже видно багато солонців, і в огородах у людей багато плям білої солі, рослини не росли так, як треба. І говорили люди на молдавській мові, що сильно сольона земля, а на молдавській мові – сарати, ось від цього слова – солена. Так і дали назву, нібито. І люди, які були дітьми: баба й найстарші, які проживали у ті роки, коли після війни забудувалися нові хати, 1947–1948 рр., і в честь такої сольоної території так і назвали словом Сарацика – молдавським, тому що було багато переселенців іменно з Фрумушики. І ось вважається легендою від того, що наша земля тут більше сольона солонцями, від цього слова дали назву Сарацика. А потім з роками і перейменували нас у Жовтневе»¹⁸.

Були випадки, коли родину роз'єднували, розселивши по різних селах. З роками навіть не всі змогли знайти своїх родичів.

Історія переселення ще не написана, невідомі долі багатьох переселенців. Але це тема окремого дослідження.

a cuvântului moldovenesc ”Frumușica”. Memoria despre Frumușica Nouă s-a păstrat și în legendele populare. Am auzit una dintre acestea în satul Jovtneve. «Am auzit de la un om bătrân de ce satul nostru are două denumiri – Jovtneve și Sărățica. Sărățica este denumirea veche, când a fost fondat satul nostru – în cinstea cui i-a fost dată această denumire. În general, teritoriul satului nostru este situat pe o râpă, la poalele căreia este situat satul nostru și curge râul, se spune că râul conține o mulțime de săruri, și din acest motiv teritoriul este salin. În trecut, o mulțime de solonceacuri erau vizibile, în grădinile de legume erau pete mari de sare albă, plantele nu creșteau așa cum ar trebui. Și oamenii vorbeau în limba moldovenească, că solul este foarte sărat, de la acest cuvânt și provine Sărățica. Se presupune că așa și iau dat denumirea. Și oamenii care pe acele vremuri erau copii: bunica și bătrânii, care au trăit pe atunci, după război își construiau case noi, în anii 1947–1948 și în cinstea unui astfel de teritoriu salin au numit satul cu cuvântul moldovenesc Sărățica, deoarece erau mulți strămutați anume din Frumușica. De aci și a apărut legenda că pământul nostru este mai salin, plin de solonceac, și așa a provenit denumirea Sărățica. Iar apoi de-a lungul anilor, ne-au redenumit satul în Jovtneve»¹⁸.

Au existat cazuri când familia a fost separată, prin domicilierea în diferite sate. De-a lungul anilor, nu toți au reușit să-și găsească rudele.

Istoria strămutării nu este încă scrisă, soarta multor strămutați este necunoscută. Dar acesta este subiectul unui studiu separat.

dents of Miniaylivka did not see¹⁷. However, the new villagers were perceived as “dreamboats”. This word is a Russian-language direct reference to that of Moldovan “Frumushika”. The memory of Frumushika-Nova is preserved in folk tales. We heard one of them in the village of Zhovtneve. “I heard from an old person why our village has two names-Zhovtneve and Saratsyka. Saratsyka is the most ancient name which appeared as early as our village was founded and this name was given to celebrate its foundation. On the whole, our territory is located in a u-shaped valley, a lowland – our village is located in a lowland, and the river flows, it is said to have a lot of salt, solonetz on our territory. Previously, one could see a lot of solonetzic soils, and the people had in their gardens a great deal of white salt spots. The plants did not grow properly. And people spoke in Moldovan, they said that the soil was too salty, and in Moldovan it corresponds to saraty, so it derives from this word, i.e. salty. Probably, this was the name given. And people who were children: the grandmother and the older ones who lived in the years when new houses were built after the war, 1947–1948, and for such a salty territory they called the word Saratsyka – in Moldovan, because there were a lot of immigrants from Frumushika. And now it is considered a legend from the fact that our land here is more salty, solontzy, for this word they gave the name Saratsyka. And then over the years, we were renamed after Zhovtneve”¹⁸. There were cases when a family was separated by settling in different villages. Over the years, not even everyone was able to find their relatives.

The history of relocation has not yet been written, and the fate of many migrants is unknown. But that is a matter for a separate study.

ГОСПОДАРСТВО

Господарська діяльність мешканців села Фрумушика-Нова здебільшого носила сімейний характер. Обробка землі, вирощування врожаю, городніх культур тощо була справою всіх членів родини. За тих часів родини були багатодітними, що дозволяло вчасно виконувати хатні і господарські роботи. Кожний, залежно від статі і віку, мав чимало різноманітних обов'язків, адже господарство складалося, крім присадибних ділянок і земельних наділів у степу, з домашньої птиці, коней, корів і овець. В кінці XIX – на початку XX ст. середня родина мала двоє коней, корову, зо два десятки овець, землі три-чотири гектари. Сіяли ячмінь, жито, овес і пшеницю, мали виноград¹⁹.

Важливою галуззю домашнього господарства було, звісно ж, вівчарство. Форми догляду і утримання овець практично не зазнавали суттєвих змін: «Щас і ми так пасем, як колись»²⁰. За отарою в літній період доглядали самі господарі, або наймали для цього навчених, з досвідом людей – чабанів. Спроможні доглядати овець самотужки, до послугів чабанів не вдавались. Вважали, що чабан гірше пасе: «Чабанові все одно. День пройшов. А нам не всеодно»²¹. Тепер у селах поблизу Фрумушики-Нова мають чималі поголів'я. У Міняйлівці дев'ять отар приблизно на 1500 мешканців села. В отарі близько 300 голів овець, у господарствах – від 10 до 50, а то і 60 голів. А ось у Фрумушиці-Нова більшість тримала корів²².

Не зазнала особливих змін і традиція розподілу молока. Його визначали контрольною

GOSPODĂRIE

Activitatea gospodărească a locuitorilor satului Frumușica Nouă purta în mare parte un caracter familial. În prelucrarea pământului, creșterea recoltei de cereale, culturilor de legume etc. participau toți membrii familiei. Pe acele timpuri în familia erau mulți copii, ceea ce le permitea să îndeplinească la timp treburile casnice și gospodărești. Fiecare, în funcție de sex și vârstă, avea multe responsabilități diferite, deoarece gospodăria era alcătuită nu numai din loturi de teren de pe lângă casă și terenuri agricole, dar și păsări de curte, cai, vaci și oi. La sfârșitul secolului al XIX – începutul secolului al XX o familiei medii avea doi cai, o vacă, douăzeci de oi și trei-patru hectare de pământ. Semănau orz, secară, ovăz și grâu, creșteau struguri¹⁹.

O ramură importantă a gospodăriei a fost, desigur, creșterea oilor. Formele de îngrijire și întreținere a oilor practic nu au suferit modificări semnificative: „Și în prezent paștem oile ca pe timpuri”²⁰. De turma de oi în timpul verii îngrijeau stăpânii singuri sau angajau oameni special instruiți, cu experiență – ciobani. Cei care aveau posibilitatea să aibă grijă singuri de oi, nu apelau la serviciile ciobanilor. Considerau că ciobanul paște oile mai rău: „Ciobanului nu-i pasă. El și-a făcut ziua și gata. Iar nouă nu ne este totuna”²¹. Acum, în satele din apropiere de Frumușica Nouă oamenii cresc un număr considerabil de oi. În Mineailivka, există nouă turme de oi la aproximativ 1500 de locuitori ai satului. În turmă sunt aproximativ 300 de capete de oi, fiecare gospodar are de la 10 până la 50 sau chiar 60 de capete. Iar în Frumușica Nouă majoritatea creșteau vaci²².

Nu a suferit schimbări speciale și tradiția de împărțire a laptelui. Aceasta era stabilită prin mulsoa-

THE ECONOMY

The residents' economic activities of the village of Frumushika-Nova were mainly of a family nature. Cultivation of land, growing crops, truck crops, etc. were the responsibilities of all family members. In those days, families had many children, so it permitted to do household chores and housework in a timely manner. Everybody, according to his age and gender, had a lot of different duties, since the economy, besides small holdings and land plots in the steppe, consisted of poultry, horses, cows and sheep. In the late XIX th – early XX th century an average family had two horses, a cow, two dozen sheep, 3–4 hectares of land. They sowed barley, rye, oats and wheat, and had grapes¹⁹.

Sheep breeding is known to have been an important household branch. Sheep handling and care forms did not undergo significant changes: “Nowadays, we also herd just like we used to”²⁰. In summer a flock was looked after by the owners themselves, or householders hired specially trained people, who were experienced shepherds. Those who were able to tend themselves for the sheep, didn't enlist the service of shepherds. The shepherds were believed to tend worse: “A shepherd does not care. A day went by. But we care.”²¹. Now in the villages near Frumushika-Nova they have numerous sheep herds. In Minyailivka there are nine flocks per one thousand five hundred inhabitants of the village. While a herd consists of about 300 units, a farm contains from 10 to 50 or even 60 units. But in Frumushika-Nova most people raised cows²².

The tradition of milk distribution has not undergone any changes either. It was determined by

дойкою. В умовлений день кожний власник доїв своїх овець. Мірилом обирали 1 літр молока. Отриману кількість літрів зазвичай ділили на чотири. Наприклад, якщо господар надоїв 20 літрів, то він випасав овець п'ять днів і отримував молоко від усієї отари. Цю система, яку називали «проверка», існувала у Фрумушиці-Нова в XIX ст. Цей звичаєвий метод розподілу молока існує практично без змін. Родина Кошуленко М., користувалася таким же способом, хіба що співвідношення дещо інше – один стакан дорівнював одному відру²³. Нормативи змінювались за літній сезон з падінням надоїв – чотири, три, два літри – поки не припиняли доїння по завершенню періоду лактації.

Власники овець надавали великого значення якості випасу овець від якої залежать обсяги молока. Утримання овець на неякісних пасовищах чи застосування неефективних форм випасу призводило до різкого падіння надоїв. Тому якості пасовищ приділяли належну увагу, адже щоб знову вийти на належний рівень після зменшення надоїв потрібні зусилля не менше тижня. Обирали пасовища з травами, що сприяють збільшенню молока. Тому люди розраховували здебільшого на власні сили і можливості, не завжди довіряли чабанам. До того ж, порівняно незначна кількість поголів'я овець не примушувала звертатися за послугами до чабанів.

Вигін овець на літні пасовища залежав від погодних умов. Наприклад в 2015 році сезон розпочався у другій половині квітня. Спочатку отари знаходились поблизу села, поки підروуть ягнята. Приблизно через місяць переходили на віддалені від села пасовища. Якщо чабанів най-

rea de control. În ziua convenită, fiecare proprietar își mulgea oile. În calitate de unitate de măsură alegeau 1 litru de lapte. Cantitatea obținută de litri era de obicei împărțită în patru. De exemplu, dacă stăpânul a muls de 20 de litri, atunci el păștea oile timp de cinci zile și lua lapte de la toată stâna. Acest sistem, care a mai fost numit „verificare”, a existat în Frumușica Nouă în secolul XIX. Această metodă obișnuită de împărțire a laptelui s-a păstrat practic neschimbată. Familia doamnei Koșulenko M. se folosea de același mod, cu excepția faptului că raportul era oarecum diferit – un pahar era egal cu o găleată²³. Normativele se schimbau în timpul sezonului de vară odată cu scăderea cantității de lapte muls – patru, trei, doi litri – până când se înceta mulsoarea la sfârșitul perioadei de lactație.

Proprietarii de ovine acordau o importanță deosebită calității pășunilor de ovine, de care depinde cantitatea de lapte. Pășutul oilor pe pășuni de calitate scăzută sau utilizarea unor forme ineficiente de pășunat ducea la o scădere bruscă a randamentului de lapte. Prin urmare, era acordată atenția convenită calității pășunilor, deoarece pentru revenirea din nou la nivelul corespunzător după reducerea cantității de lapte, trebuiau depuse eforturi timp de cel puțin o săptămână. Alegeau pășuni cu ierburi care contribuiau la creșterea producției de lapte. Prin urmare, oamenii se bazau în principal pe propriile lor puteri și posibilități, nu aveau întotdeauna încredere în ciobani. În plus, deținerea numărului relativ mic de oi nu îi făceau să apeleze la serviciile ciobanilor.

Mânarea oilor la pășunile de vară depindea de condițiile meteorologice. De exemplu, în anul 2015, sezonul s-a început în a doua jumătate a lunii aprilie. La început, turmele de oi se aflau în apropierea

the milk check. On the appointed day each owner milked their sheep. The measure they chose was 1 liter of milk. The resulting number of liters was usually divided by 4. For example, if the owner milked 20 liters, he was sure to have herded the sheep for 5 days and got milk from the whole flock. This system, which was called verification, took place in Frumushika-Nova in the XIX th century. This traditional method of milk distribution remained virtually unchanged. M. Koshulenko's family used the same way, though the ratio was a little different: one glass was equal to one bucket²³. Standards varied over the summer season with milk yield decrease (4, 3, 2 liters) until they stopped milking at the end of the lactation period.

Sheep owners attached great importance to the quality of sheep grazing which is determinant for the volume of milk. Keeping sheep on low-quality pastures or the use of inefficient forms of grazing resulted in a sharp drop in milk production. Therefore, the quality of pastures was paid due attention. In fact, to get back to the proper level after slowing growth in milk yields, they had to spend at least a week.

They chose pastures with herbs that promoted increasing milking capacity. Therefore, people relied mainly on themselves and their opportunities and did not always trust the shepherds. Moreover, the relatively small number of sheep population did not encourage them to seek the services of shepherds.

Putting to summer pastures depended on weather conditions. For example, in 2015, the season started in the second half of April. At first the flocks used to be near the village until the lambs grew up. About a month later they were turned out to pastures remote from the village. If shepherds were hired, they

мали, то знаходили їх як серед своїх, так і запрошували із сусідніх сіл. Але вимоги для всіх були однакові. Чабан мав бути людиною сумлінною, досконало знати свою справу, мати досвід, володіти необхідними навичками і уміннями.

Крім молока, від овець отримували вовну. Овець стрижуть з 1 червня, раз на рік²⁴. Із вовни виготовляли нитки для килимарських виробів, одягу. Чимало вовни продавали²⁵. Утримували овець у літню пору неподалік села, здебільшого на підвищеннях, уникали за можливості низин, поблизу річок, де вологість могла нашкодити вівцям. Така форма називається відгінною за якої тварин впродовж сезону тримали в степу. Хоча В.Фетеску стверджує, що доїли овець у Фрумушиці-Нова в селі. Тоді це придомна форма випасу. Ймовірніше йдеться про частину господарів, які мали незначну кількість поголів'я, і випасали овець поблизу села. В степу ж облаштували спеціальні місця-загони насамперед для здійснення доїння. Їх називають «о(у)кол». Окол являє собою загородку з трьох частин: для недоєних, для видоєних овець і місця для доїння – «струнга».

Овець доїли у Фрумушиці-Нова тричі на день²⁶, тепер двічі. З початку літа вівця може давати від 300–400 до 600 г. В середньому виходить 0,5 л. З молока виготовляли бринзу. Основним компонентом для приготування бринзи є тяг – просолений і висушений протягом чотирьох-п'яти днів шлунок ягняти. Перед використанням частину тягу замочували у сироватці і додавали до молока – одну столову ложку на 40 літрів. Технологія приготування бринзи достатньо проста. Овець доїли до сьомої ранку, молоко зливали в ємкість, додають тяг і кожні 15 хвилин перемі-

сатului, până când creșteau mieluții. Aproximativ cu o lună mai târziu, oile pleacă la pășuni mai îndepărtate din sat. Dacă angajau ciobani – îi găseau atât printre rude și cunoscuți, cât și îi invitau din satele vecine. Însă cerințele pentru toți erau aceleași. Ciobanul trebuia să fie o persoană conștiincioasă, să-și cunoască perfect meseria, să aibă experiență, să dețină abilitățile și deprinderile necesare.

În afară de lapte, de la oi obțineau și lână. Oile se tund începând de la 1 iunie, o dată pe an²⁴. Lâna era folosită pentru confecționarea firelor pentru covoare, îmbrăcăminte. Multă lână se vindea²⁵. Oile în timpul verii erau ținute în apropierea satului, în special pe podișuri, proprietarii se stăruiau să evite pe cât posibil locurile joase, în apropierea râurilor, unde umiditatea ar putea dăuna oilor. Această formă se numește păstorit transhumant, când animalele în timpul sezonului sunt păscute în stepă. Deși V. Fetescu susține că oile Frumușica Nouă se mulgeau în sat. Atunci aceasta este o formă de transumanță lângă casă. Este mai probabil că vorba este despre o parte din proprietarii care dețineau un număr mic de șeptel, și pășteau oile în apropierea satului. În stepă, au fost amenajate locuri speciale – islazuri, în primul rând pentru muls. Acestea se numesc „ocol”. Ocolul este un gard din trei părți: pentru oi nemulse, pentru oi deja mulse, și locuri pentru muls – „strunga”.

În Frumușica Nouă oile se mulgeau de trei ori pe zi²⁶, acum de două ori. De la începutul verii, oile pot da de la 300–400 până la 600 grame de lapte. În medie, se obțin 0,5 litri. Din lapte făceau brânză. Componenta principală pentru prepararea brânzei este cheagul – stomacul de miel sărat și uscat timp de patru-cinci zile. Înainte de utilizare, o parte din cheag se înmuia în zer și apoi era adăugată în lapte – o lin-

were found both from their fellow villagers, and from the inhabitants of neighboring villages. But the requirements were the same for everyone. The shepherd was required to be a conscientious person, to do perfectly his stuff, to have experience, to possess the necessary skills and abilities.

Besides milk, sheep give wool. Sheep are clipped from 1 June, once a year²⁴. Wool was used to make threads for carpeting and clothing. A lot of wool was sold²⁵.

In the summer they kept sheep near the village, mostly on high ground, avoiding as much as possible the lowlands, near rivers, where humidity could do damage to the sheep. This form is called a driving off one with which the animals are kept in the steppe throughout the season. And V. Fetescu claims that in Frumushika-Nova the sheep were milked in the village. So, it is a domestic form of grazing. Most likely it goes about those owners, who had a small quantity of livestock, and used to graze sheep near the village. Meanwhile, in the steppe special places – corrals were set up primarily to perform milking. They are called “o(u)kol.”

Okol is a fence consisting of three parts: for those who haven't been milked, for milked out sheep and places for milking, “strunga”.

In Frumushica-Nova sheep were milked three times a day¹⁰, but today – twice a day²⁶. Since the beginning of summer, sheep can give from 300–400 gr to 600 gr. This is equivalent to an average of about 0,5 litres. They used to make brinsen cheese from milk. The main component to prepare brinsen cheese is a tyag, a salted and dried for 4–5 days lamb's stomach. Before use, some part of the stomach was soaked in whey and added to milk one tablespoon per 40 liters.

.....

шують. Молоко згортається, його переливають у спеціально підготовлений ящик, накривають марлею, притискають дощечками. Через години дві розрізають бринзу на шматочки і солять.

Взимку овець тримають в приміщеннях з тією ж назвою «о(у)кол». Для кормів передбачено спеціальні кормушки. Годують здебільшого сіном, брак якого компенсують зерном.

Хліборобство

Хліборобство мешканців Фрумушики-Нова було не менш важливою галуззю господарства, ніж вівчарство. Родина В.Фетеску мала 5 га землі, на яких вирощували переважно зернові культури. В цей час, крім ручних знарядь – лопати, сапи, коси, тарпана тощо, використовували різноманітні землеробські тяглові знаряддя. Відзначимо, що вони не мали етнічної специфіки, за винятком окремих назв. Так у російській Миколаївці, як і у Фрумушики-Нова, використовували плуги, розпушувачі землі, сіялки, косарки. Для оранки застосовували однокорпусні, двокорпусні і трьох корпусні плуги. В однокорпусні впрягали коня, а у двох корпусні пару коней але частіше волів, трьох корпусні тягнули лише воли. Самим поширеним був однокорпусний плуг («одинак»). Його використовували для звичайної оранки.

Були плуги плантажні, які тягнули воли, або трактор. Один з типів плантажних плугів мав колесо для регулювання глибини оранки. Якщо звичайний плуг орав на 15–20 см, то плантажний заглиблювався до 30 см²⁷.

Для розпушування землі, зрізування бур'янів у міжрядді, зокрема кукурудзи, винограду використовували «плужки»²⁸.

gură în 40 de litri de lapte. Tehnologia de preparare a brânzei este destul de simplă. Oile sunt mulse până la șapte dimineța, laptele se toarnă într-un cazan, se adaugă cheagul și se amestecă la fiecare 15 minute. Laptele se încheagă, apoi se toarnă într-un hârzob special pregătit, se acoperă cu tifon, se presează cu plăci. După două ore, brânza se taie în bucăți și se presară cu sare.

În timpul iernii, oile sunt ținute în încăperi cu aceeași denumire „o(u)kol”. Pentru furaje sunt prevăzute alimentatoare speciale. Oile sunt hrănite în principal cu fân, a cărui lipsă este compensată de cereale.

Cultivarea pământului

Agricultura în viața locuitorilor din Frumușica Nouă a fost o ramură a gospodăriei nu mai puțin de importantă decât creșterea oilor. Familia V. Fetescu a avut 5 hectare de teren, unde cultivau în principal culturi de cereale. Pe atunci, în afară de unelte manuale – lopeți, sape, coase, etc., erau folosite o varietate de unelte agricole cu tracțiune. Reținem că acestea nu au avut un specific etnic, cu excepția unor denumiri individuale. Deci, în satul rus Mîkolaivka, precum și în Frumușica Nouă, țăranii foloseau pluguri, cultivatoare, semănătoare, cositoare. Pentru arat folosea pluguri cu un brăzdar, două sau trei brăzdare. În plugurile cu un brăzdar era înhămat un cal, în cele cu două brăzdare – doi cai, dar mai des boi, plugurile cu trei brăzdare erau trase numai de boi. Cel mai des întâlnit era plugul cu un singur brăzdar („si(u)iak”). Acesta era folosit pentru aratul obișnuit. Mai existau și pluguri reversibile, care erau trase de boi sau de tractor. Unul dintre tipurile de pluguri reversibile avea o roată pentru reglarea

The technology of making brinsenchese is quite simple. “The sheep were milked before seven o'clock a.m. and the milk was poured into the tank. Then it was necessary to add the tyag and to stir this mixture every 15 minutes. As soon as the milk coagulated, it is poured into a specially prepared box. Then it is covered with gauze and pressed with planks. After two hours, they slice up the brinsenchese and salt it”.

In winter, the sheep were kept in premises with the same name “o (u)kol”. There were special feeders for food, where they put hay or grain. The sheep are mainly fed with hay, and its deficiency is compensated by grain.

They roasted ovine meat and cooked from it kavarma.

Grain production

Grain production of the inhabitants of Frumușhika-Nova was no less important sector of the economy than sheep breeding. V. Fetescu's family had 5 hectares of farmland, where they grew mainly crops. At that time, besides hand tools – shovels, hoes, scythes, tarpan (a wild horse), etc. – they used various agricultural draft tools. It stands to mention that they didn't have ethnic particular characteristics, except certain names. Thus, in Russian Mykolaivka, as well as in Frumushika-Nova, they used plows, rippers, seeders, mowers. Single-, two- and three-furrow ploughs were used for plowing. To a single-furrow plough one horse was harnessed, while two horses – to a two-furrow plough. However, oxen were more frequent to be harnessed: three-furrow ploughs were pulled only by oxen. The most common was a single – furrow plough (“a loner”). It was used for ordinary plowing.

Збіжжя збирали родиною, зернові скошували косою. Щоб зібрати вчасно і без втрат косили цілодобово – вдень і вночі. Снопів не в'язали²⁹, заможні, хто мав можливість, купували і використовували жатки, запряжені кіньми.

Засівання поля зерновими здійснювали як стародавнім традиційним способом, так і з використанням новітніх на той час механізмів. Зокрема для висівання кукурудзи використовували дворянні сівалки.

Скошене збіжжя звозили до обійстя і гарманували на гармані кіньми у спосіб, поширений у

adâncimii aratului. Dacă plugul obișnuit arat la o adâncime de 15–20 cm, atunci cel reversibil se adâncea până la 30 cm²⁷.

Pentru afânarea pământului, tăierea buruienilor între rânduri, în special pentru porumb, struguri foloseau „plugușoare”²⁸.

Recolta se strângea de întreaga familie, cerealele se coseau cu coasa. Pentru adunarea recoltei la timp și fără pierderi, țăranii coseau zi și noapte. Snopi de grâu nu legau²⁹. Cei bogați, care aveau posibilitatea, cumpărau și foloseau secerătoare, care erau trase de cai.

There were deep-ploughs which were pulled by oxen or a tractor. One type of deep-ploughs had a wheel to adjust the depth of plowing. While an ordinary plough treated soil to a depth of 15–20 cm, a deep-plough – to a depth of 30cm²⁷.

To loosen the ground, to cut weeds in the space between rows, mostly of corn or grapes, they used “plows”²⁸.

Grain was harvested by family members: they mowed grain with a scythe. To gather in the crops in a timely manner and without loss they mowed around the clock, throughout the day and night.



Приготування корму для домашніх тварин.
Пристрій для подрібнення трави, стебел кукурудзи

Preparare hranei pentru animale. Echipament pentru măcinare ierbii, porumbului
Preparing food for the livestock.
Device for grass and corn stalk chopping



Гарманка (з експозиції музею Фрумушика-Нова).
Garanția (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Harmanka (from the exposition of Frumushika-Nova museum)



Кам'яне корито (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Jgheab de piatră (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Stone trough (from the exposition of Frumushika-Nova museum)



Однокорпусний плуг (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Plug cu un singur corp (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Single-hull plow (from the exposition of Frumushika-Nova museum)



Плужок (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Ara (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Small plow (from the exposition of Frumushika-Nova museum)



Жорна вітряного млина (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Zhorn al morii de vânt (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Millstone of the windmill (from the exposition of Frumushika-Nova museum)

цій місцевості. Гарман готували так. Змочували землю водою, посипали соломною і трамбували катком³⁰. В середині гарману стовпа, як прийнято, не було³¹, а стояв чоловік. Він тримав коней за віжці, обертаючись навколо своєї вісі, поступово наближуючи до себе коней. Якщо гарман був великих розмірів, чоловік обирав найоптимальніше місце, щоб охопити все збіжжя³². Можливо тому і не вкопували стовп посеред гарману, який обмежував можливості маневрування. Солому, яка залишалася на гармані після обмолоту різали на дрібні фракції – січку – спеціальною дошкою («кремянкою»³³. Назва пристрою походить від його особливості; спідня частина нанизана крем'яними пластинами, які і різали солому.

Semănarea câmpului cu cereale se făcea atât în modul tradițional, cât și prin utilizarea celor mai noi mecanisme la acel moment. În special, pentru semănarea porumbului se foloseau semănătoare cu două rânduri.

Grâul cosit se aducea acasă și a fost treierată pe harman într-un mod obișnuit în această zonă. Harmanul se pregătea astfel. Pământul se stropea cu apă, se presăra cu paie și se bătea cu un tăvălug³⁰. În mijlocul harmanului nu era un stâlp³¹, așa ca de obicei, ci stătea un bărbat. El ținea caii de frâu, rotindu-se în jurul axei sale, apropiind treptat caii. Dacă harmanul era de dimensiuni mari, bărbatul alegea cel mai optim loc pentru a acoperi toți spicii³². Poate de aceea și îngropau un stâlp în mijlocul harmanului, deoarece acesta limita capacitatea de manevră.

Sheaves were not bound²⁹, and the wealthy, who could afford it, bought and used reapers drawn by horses. The field sowing of grain was carried out both in the ancient traditional way, and with the use of the newest mechanisms at that time. In particular, two-row seeders were used for corn. The mowed grain was brought to the farmstead and threshed on the barn-floor, a garman, by horses, in a way common in this area. That's how the garman was prepared. The dirt was soaked in water, sprinkled with straw and rammed by a roller³⁰. In the middle of the garman there was no customary pillar³¹, but there was a man. He held the horses by the reins, turning on his axis, slowly bringing the horses closer to him. If the garman was large, the



Двохкорпусний плуг (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Plug cu dubla brazdă (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Double-hulled plow
(from the exposition of Frumushika-Nova museum)



Плантажний плуг(з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Plug de plantație (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Trenching plow(from the exposition of Frumushika-Nova museum)



Сівалка (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Semănătoare (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Seed drill (from the exposition of Frumushika-Nova museum)

Зерно мололи на борошно вітряними млинами два з яких стояли на горі біля Фрумушики-Нова³⁴.

Кукурудзу (папушой) зберігали у споруді під назвою «си(у)як»³⁵.

В родині Кошуленків було восьмеро дітей, а землі всього два гектари. Та вони мали п'ять овець, пару коней, пару волів і були цілком спроможними обробляти свій земельний наділ. Вирощували в основному кукурудзу, з борошна якої пекли кукурудзяний хліб – «малай», варили мамалигу³⁶. Ситуація значно покращилась з отриманням землі німців, яких виселили, зокрема із сусідньої Семисотки³⁷.

Paiele, care rămâneau pe harman după treierat, era tăiată în fracțiuni mici – șișcă – pe o placă specială („cremene”)³³. Denumirea dispozitivului vine de la caracteristicile sale; partea inferioară este înșirată cu plăci de cremene, care și tăiau paiele.

Boabe erau măcinate în făină de morile de vânt, dintre care două se aflau pe colnic lângă Frumușica Nouă³⁴.

Porumbul (păpușoiul) se depozita într-o structură numită „suiac”³⁵.

În familia Koșulenko erau opt copii, iar pământul aveau doar două hectare. Ei aveau cinci oi, câțiva cai, câțiva boi și puteau singuri să-și prelucreze pământul. Cultivau în principal porumb, din făina

man chose the best place to cover all the grain³². Perhaps that is why they did not sink the pillar into the ground in the middle of the garman, that limited manoeuvrability. The straw, which remained on the garman after threshing, was cut into small factions – green chop – with a special board (kremyanka)³³. The name of the device takes origin from its characteristic; the lower part was studded with flint plates, which actually cut the straw.

The grain was ground into flour in windmills, two of which were at the top, near Frumushika-Nova³⁴.

The corn (papushoi) was kept in a building called “si (u)yak”³⁵. Koshulenko’s family had eight children, but they had only 2 hectares of land.

Найбільш повними і змістовними у тому числі і господарської діяльності виявились спогади Малій Агафії Георгіївни. «У нас в родині було шестеро дітей. Мама була неграмотною. Коли купували землю, то і жінка-продавець і мама закріплювали угоду не підписами, а відбитками пальців. Була хата, погріб, будівля для коней, корів. Через перегородку знаходилась поята – сарай, для овець, окол. Суяк з досок для кукурудзи з чотирьох десятин. Мали збудований з чамуру будинок з трьох частин – тинде, маса маре, каса маре.

Чамур поширений будівельний матеріал. Робили його з чорної землі, глини з глинища. Заміс круглої форми посипали соломкою, поливали водою і місили кінями. З чамуру робили вальки.

Коли нас виселяли із Фрумушики, батьки мали у господарстві 15 овець, корову, теличку, 15 десятин землі. Біля хати мали город – 0,5 га. Вирощували пшеницю, кукурудзу, квасолю, баштан. Біля нас жили німці-землероби. Батько восени, після того як зібрали врожай, орав поле. Засівав чотири гектари пшениці, чотири гектари ячменю, інші культури. Весною сіяли яріві – пшеницю у(в)ульку, кавуни, дині.

Восени орали не всю землю, залишали ділянки на весну, тому, що восени не встигали все зорати. Залишали пар.

Сіяли руками, мішок на плечі, на кожний крок – взмах рукою. Кукурудзу сіяли маленькою сіялкою, запряженою конем. Сіялку купували в Сараті, там був завод по виробництві сільськогосподарських машин, возів. У німців купували.

Збирали косою. Два косарі і батько до ранку скошували 1 десятину. Не косили перед вecho-

căruia coceau pâine de porumb – „mălai”, fierbeau mămăligă³⁶. Situația s-a îmbunătățit considerabil odată cu obținerea terenurilor germanilor evacuați, în special în satul vecin Semisotka³⁷.

Cele mai complete și semnificative, din punct de vedere a gospodăriei, sunt amintirile doamnei Mala Agafia, fiica lui Gheorghe. „Am fost șase copii în familie. Mama era analfabetă. Când au cumpărat pământul, femeia-vânzător și mama au încheiat acordul nu prin semnături, ci prin amprente digitale. Aveam o casă, o pivniță, un grajd pentru cai, vaci. Prin perete despărțitor se afla poiata – un grajd pentru oi, ocol. Suiacul pentru porumb alcătuit din scândură. Casă era construită din ceamur și era alcătuită din cinci odăi – tindă, masa mare, casa mare.

Ceamurul era un material de construcție răspândit. Se făcea din pământ negru, lut de la lutărie. Amestecul de formă rotundă se presăra cu paie, apoi se uda cu apă și era frământat cu caii. Din ceamur făceau cărămizi.

Când am fost strămutați din Frumușica, părinții au avut în gospodărie 15 oi, o vacă, o vițică, 15 desetine de pământ. Lângă casă am avut o grădină de legume – 0,5 ha. Cultivam grâu, porumb, fasole, bostan. Lângă noi trăiau nemți, care se ocupau cu agricultura. Tata în toamnă, după seceriș, ara câmpul. Semăna patru hectare de grâu, patru hectare de orz, alte culturi. În primăvară semăna cereale de primăvară – grâu, orz, pepeni verzi, pepeni galbeni.

Toamna nu aram tot pământul, lăsam parcele și pentru primăvară, deoarece toamna nu dovedeam să le arăm pe toate. Lăsam și ogoare.

Semănam manual, puneam sacul pe umăr, făceam un pas – aruncam mâna cu grăunțe. Porumbul îl se-

They also had five sheep, a couple of horses and oxen and were well capable to cultivate their land allotment. They raised mainly maize, and from its flour they baked corn bread called malay and cooked mămăligă³⁶. The situation improved significantly with land acquisition of the Germans, who were dispossessed of their land, especially from the neighboring village of Semisotka³⁷. It was the memoirs by Malaya Agafya Georgiivna that turned out to be the most complete and informative, including economic activities. “We had six children in our family. My mother was illiterate. When we bought land, neither the woman-seller nor my mother signed the agreement, but put a fingerprint instead of a signature. There was a house, a cellar, a building for horses and cows. Behind the partition there was a shed called poyata and for sheep-okol. We had a suyak, made of boards for maize from 4 desiatine. We lived in the house built of chamur, consisting of three parts, tynde, masa mare and casa mare. Chamur was a common building material. They made it of black earth, clay from a clay pit. The kneading of the round form was sprinkled with straw, moistened with water and kneaded by horses. Of chamur they made valki (bricks). When we were expelled from Frumushika, our parents had on the farm 15 sheep, a cow, a calf, 15 desiatine of land. We had a kitchen-garden of 15 hectares near the house. We cultivated wheat, corn, beans, and we had a melon field. There lived German farmers not far from our house. In autumn my father plowed the field when croppingtime was done. He sowed 4 hectares of wheat, 4 hectares of barley and other crops. In spring they sowed spring cultures-wheat u(v)ulka, watermelons, melons. They did not plow



Скошування зернових жаткою (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Sekeratul cerealelor cu secera (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Mowing grain crops with a header (from the exposition of Frumushika-Nova museum)



Гарманка і крем'янка (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Garația și kremyanka (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Harmanca and kremyanka (from the exposition of Frumushika-Nova museum)



Обробка міжряддя на винограднику
Spațierea rândurilor în podgorii
Row space processing in the vineyard

ром, якщо роса падала. Починали косити звечора і косили всю ніч, до сходу сонця закінчували косити десятину. Косила і мама з батьком. Снопів не в'язали. Урожай звозили на гарбі до хати (гарбу робили так: знімали барабан (ящик) і ставили нарощені високі борта). Урожай звозили з відстані 1–1,5 км. Ділянки (15 десятин) знаходились в різних місцях, тому що дідусь купував землю в різних місцях.

Діти допомагали. Коли мені було 9 років я допомагала плужкувати кукурудзу. Цілий день водила коня. Сестри позаду прашували сапами рядки кукурудзи, після того як пройдуть плужком.

Збіжжя гарманували. Місце (тік) – майданчик круглої форми – називали «фацарі». Для його облаштування розчищали ділянку, трам-

mănam cu o semănătoare mică, trasă de cal. Semănătoarea am cumpărat-o de la Sarata, acolo era o uzină de mașini agricole, căruțe. De la nemți am cumpărat.

Adunam recolta cu coasa. Doi cosari și tata coseau până dimineața 1 desetină. Nu coseau în amurg dacă cădea rouă. Începeau să cosească seara și coseau toată noaptea, înainte de răsăritul soarelui terminau de cosit o desetină. Cosea și mama împreună cu tata. Snopi nu legam. Recolta o aduceam cu haraba acasă (haraba o făceam astfel: scoteam loitra (lada) și puneam laturi înalte). Recolta o aduceam de la o distanță de 1–1,5 km. Parcelele (15 desetine) se aflau în locuri diferite, deoarece bunicul cumpărase teren în locuri diferite.

Copiii ajutau. Când aveam 9 ani, îmi ajutam părinții la dezmiriștirea porumbului. Toată ziua lucram

all the land in autumn, but left allotments for the spring, because in the autumn they did not have time to plow everything. They left the land fallow. They sowed by hand, with the bag on their shoulders: every step used to fall on a wave of the hand. The corn was sown with a small planter drawn by a horse. The seeder was bought in Sarata, as there was a farm machinery and cart production plant. They bought from the Germans. They used scythes for bringing in the harvest. Two mowers and Father mowed 1 desiatina per day until morning. If the dew fell they did not mow until evening. Mother also mowed together with Father. They used to start mowing in the evening and mowed all night long. By sunrise they finished mowing 1 desiatina. The sheaves were not bound. The harvest was taken

бували котком, заливали водою, ще раз трамбували котком, знімали соломку, підмітали. Гарманували кінцями, на тікань садили мене і різали полову для коней, корів. Після гарманування гарманом граблями збирали соломку, потім згрібали полову. Зерно віяли віялкою. Пшеницю зсипали на горище будівлі, де зберігали воза.

Вирощували виноград, мали 2 виноградники. Цукру у вино не подавали, тому не п'яніли. Чисте вино. Коли прашували, увечері після роботи дідусь наливав по стакану вина робітникам, яких наймав (поки діти не підростили) для прашування, чи під час жнив. Розраховувався з працівниками за угодою: грішми чи харчуванням, чи бринзою.

Ткала на верстаті з вовняних і конопляних ниток. Сіяли і льон, але льон більше сіяли німці, ми сіяли більше коноплі. В'язали в'язки (снопи). Вимочували коноплі в ріпі у воді, доти, щоб стебла ламалися – зо два тижні. Потім сушили, били на бетаторь. Клоччя (фуйор) вичисували щіткою (пері). Довге клоччя пряли прядкою (фурка), а веретеном (фус) робили товсту нитку. Нитку основи сплітали з двох ниток. Парили квас і мама фарбувала вовну. Квас готували з висівок з добавкою кукурудзяного борошна. Після бродіння суміш проціджували.

Ткали полотно для одягу, рушники. Бабуся вибілювала рушники біля криниці, на толоці. Розстеляли на траві і поливали водою багато разів, поки не вибілювалось. Рушники ткали переважно з бамбака, менше з коноплі. Ткали вироби з вовни. Спочатку вовну парили в кориті, вичищали таким чином. Потім полоскали у річці. Скубали, на фабриці начисували, потім

cu calul. Surorile în spatele meu spatele prășeau rândurile de porumb, după ce eu treceam cu plugul.

Boabele de grâu le treieram. Locul (harmănu) – un loc cu formă rotundă – îl numeam „fațar”. Pentru amenajarea acestuia, curățam parcela, o bătătoream cu tăvălugul, apoi turnam apă, încă o dată îl bătătoream cu tăvălugul, îndepărtam paie, măturam locul. Treieram cu cai, pe cal mă puneau pe mine și tăiau pleavă pentru cai, vaci. După treierat, cu grebla adunam paie, apoi greblam pleava. Grâul îl treceam prin vânturătoare. Grâul îl suiam în podul casei, unde depozitam și căruțele.

Creșteam struguri, au avut 2 podgorii. Zahăr nu adăugam în vin, prin urmare nu ne îmbătam. Făceam vin curat. La prășit, seara după muncă, bunicii turna un pahar de vin lucrătorilor, pe care îi angaja (până când copiii nu au crescut) la prășit sau la culegerea recoltei. Îi achita pe angajați în temeiul acordului: cu bani sau cu mâncare, sau cu brânză.

Țeseam la mașina de tricatat din fire de lână și de cânepă. Semănam și in, însă inul îl semănam mai mult nemții, noi semănam mai mult cânepă. Tricotam împletituri (snopi). Înmuiam cânepa la răpă în apă, până când tulpinile se descompuneau – undeva două săptămâni. Apoi le uscam, le băteam pe bătător. Mănunchiul (fuiorul) îl pieptănam cu o perie. Mănunchi lungi îi torceam cu furca de tors, iar cu fusul făceam un fir gros. Firul principal îl țeseam din două fire. Făceam cvas și mama vopsea lâna. Cvasul îl preparam din tărâțe cu adaos de făină de porumb. După fermentare, strecuram amestecul.

Țeseam pânză pentru haine, prosoape. Bunica alba prosoapele lângă fântână, pe toloacă. Le întindeam pe iarbă și le udam cu apă de mai multe ori, până când se albeau. Țeseam prosoapele

on a garba to the house (that's how the garba was made: they removed the cylinder (box) and put extended high sides). The harvest was brought from a distance of 1–1, 5 km. The plots (15 desiately) were scattered, because my grandfather bought land in different places. The children helped them. When I was 9 years old I helped plow corn. I led a horse all day. My sisters behind me weeded with hoes the rows of corn, after plow tilling. The grain was threshed. The location (a threshing floor), a round area, was called fazari. For this area they cleared a square of ground, then tamped with a roller, covered with water, rammed again with a roller, removed straw and swept. They threshed by horses, putting me on the tikan and cut the chaff for horses and cows. Having threshed with the garman, they raked up the straw and then collected the chaff. The grain was winnowed with a fanner. The wheat was poured into the attic of the building where the carts were stored. We grew the grapes, and had two vineyards. Sugar was not added to the wine, so no one got drunk. It was pure wine. When we hoed, in the evening after the day's work, our grandfather poured each worker, whom he hired for hoeing or at harvest time, a glass of wine (before the kids grew up). He paid the employees according to the contract: with money or food, or brinsen cheese.

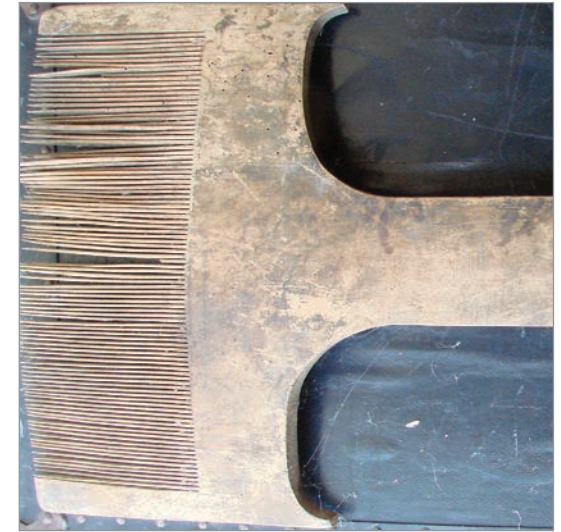
We wove. On a loom. From wool and hemp thread. The hemp, which we sowed in the field was soaked in the river. We sowed the flax as well, but it was mostly sown by the Germans, we had more hemp. We bound faggots (sheaves). We soaked hemp in a ditch in water, until the stems broke – for 2 weeks. Then it was dried and beaten on betator. The wisps (fuyor) were carded with a brush (peri).



Верстат
(з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Verstat (din expunerea muzeul
Frumushika-Nova)
Handloom (from the exposition of
Frumushika-Nova museum)



Щітки для вичісування вовни, конопель (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Perii pentru pieptănat lână, cânepă (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Wool and hemp combing brushes (from the exposition of Frumushika-Nova museum)



пряли, фарбували у різні кольори (жовтий, рожевий, бузковий, червоний...) природними фарбами і хімічними.

Ткали килими, коври, скорци. Коври робили з вовни. Узори копіювали з інших килимів. На рушниках хрестиком ткали квіти. Узори бабусі відрізнялися тим, що баба не мала узорів на папері. Використовували більше рослинних фарб. Ткали переважно молоді дівчата зимою, вечорами, при лампах над головою, на вечорницях. Скорцу робили місяць.

Мама вчила дітей вміти все робити. Було соромно, якщо дівчина не вміла щось робити. Па-

în principal din bumbac, mai puțin din cânepă. Țeseam articole din lână. Mai întâi lâna o spălam spălată în jgheab, o curățam în acest fel. Apoi o clăteam în râu. Apoi o scărmanam, la fabrică o pieptănam, apoi o torceam, o vopseam în culori diferite (galben, roz, liliac, roșu...) cu vopsele naturale și chimice.

Țeseam covoare, covorașe, scoarțe. Covoarele le țeseam din lână. Ornamentele le copiam de pe alte covoare. Pe prosoape, brodam în cruce flori. Ornamentele bunicii difereau prin faptul că bunica nu avea modele pe hârtie. Foloseam în general vopsele vegetale. Țeseau în principal fetele tinere seara în

Long wisps were spun with a distaff (furka), and a thick thread was made with a spindle (fus). The warp thread was woven from two threads. We wove cloth for clothes and towels. Our grandmother used to bleach towels at the well, at the toloka. They were spread out on the grass and watered a lot of times until they were bleached. Towels were woven mainly from bambak, less frequently – from hemp. We wove wool products. At first, the wool was steamed in a trough, so it was cleaned. Then it was rinsed in the river. It was plucked, carded, at the factory, then spun, painted in different colors (yellow, pink, lilac, red...) with natural and chemical dyes. We steamed



Скорц з села Фрумушика-Нова. Килим. Кінець 1930-х років
 Scorț din satul Frumushika-Nova. Covor sfârșitul anilor 1930
 (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
 The skortz from the village of Frumushika-Nova. Carpet. Late 1930s



Скорц. Паларій Маріца. Кінець XIX – початок XX ст.
 Scorț. Palarii Marița. Sfârșitul XIX – începutul XX sec
 The skortz by Palariy Maritsa. Late XIX th – early XX th century



Конопляні нитки
 Fire de cânepă
 Hemp threads

рубки на вечорницях придивлялися до дівчат, таким чином оцінювали їх уміння ткати»³⁸.

Традиційною справою мешканців Фрумушики-Нова було виноградарство і виноробство відіграло важливу роль у життєдіяльності. Без вина не обходились сімейні події (весілля, хрестини, пострижини, іменини, похорони, поминки тощо), календарні свята і обряди зимового і літнього циклу (Різдво, Великдень, Трійця інші). Вино використовували в народній медицині для лікування особливо простудних захворювань. Існуюча традиційна культура поміркованого вживання вина дає підстави вважати його одним із важливих компонентів

timpul iernii la șezătoare, cu lămpi deasupra capului. Scoarța o făceam timp de o lună.

Mama își învăța copiii să facă totul. Era rușine dacă fata nu știa să facă ceva. Flăcăii la șezătoare se uitau la fete, evaluând astfel abilităților lor de a țese»³⁸.

O afacere tradițională a locuitorilor din Frumushica Nouă a fost viticultura și oenologia, care jucau un rol important în viață. Fără vin nu se petreceau evenimentele în familie (nunți, botezuri, cumătrii, zile de naștere, înmormântări, pomene și altele asemenea), sărbătorile calendaristice și sărbătorile religioase de iarnă și de vară (Crăciunul, Paștele, Rusaliile și altele). Vinul a fost folosit în medicina populară pentru tratamentul răcelilor. Cultura tra-

kvass and Mother dyed the wool³⁸. The kvass was prepared from bran with the addition of maize flour. After fermentation, the mixture was filtered. Mother taught children to be able to do everything. It was a shame if there was anything the girl couldn't do. For weaving we prepared the warp from long yarn. We made kilims, carpets, rugs (skorzi). The carpets were made of wool. We patterned on other carpets. The flowers on the towels were woven crosswise according to a cross-stitch pattern. Our grandmother's patterns differed in that they had no drawing on paper. We used more vegetable dyes. It was mainly young girls who weaved in the winter, in the evenings, with lamps overhead, at vespers

національної системи харчування принаймні до середини ХХ ст.

Зрештою угоди купівлі-продажу, виконання робіт між окремими особами, колективами закріплювались за звичаєвим правом могоричем, як і вступ юнаків, що досягли певного віку, до парубоцької громади, який супроводжувався внеском у вигляді певної кількості вина.

Вино, як товар, реалізовували для покращення фінансового і майнового стану родини. Важливість виноградарства і виноробства для економіки сільської громади Фрумушики-Нова відображена у різноманітних документах. В одному із них зафіксовано виділення землі під виноград³⁹. Технології приготування вина, принаймні з першої половини ХХ ст. із розповідей нащадків вихідців із Фрумушики-Нова практично не зазнали суттєвих змін.

До середини ХХ ст. селяни тримали виноградники у полі, на відстані від своїх осель незважаючи на певні незручності, які виникали в період збору ягод і необхідність їх транспортування до місця переробки. Це засвідчує ретельне ставлення селян до винограду, до його визрівання без пошкодження домашніми тваринами чи домашньою птицею. У середині ХХ ст. вирощували виноград різних сортів – зайбер, тарас, кудрик, білий. Розміри ділянок під виноград були різними – від 0,5 га до 2–3х, залежно від чисельності родини, її орієнтації на господарські пріоритети. Дід А.Пунги мав 0,5 га., батько В.Фетеску також мав до 2-х га. виноградника, з якого в урожайні роки виготовляли більше тони вина.⁴⁰

Працювали на виноградному полі всією родиною. Кожний мав свої обов'язки. Навіть

дітяналі existentă a consumului moderat de vin oferă motive de considerat vinul ca fiind unul dintre componentele importante ale sistemului național de alimentare cel puțin până la mijlocul secolului XX.

La urma urmei, contractele de vânzare-cumpărare, de executare a lucrărilor între persoane, colective erau întărite de obicei cu aldămaș, ca și acceptarea băieților tineri, care au atins o anumită vârstă, la comunitatea de flăcăi, care era însoțită de un bacșiș în formă de o anumită cantitate de vin.

Vinul ca produs se vindea pentru îmbunătățirea stării financiare și materiale a familiei. Importanța viticulturii și vinificației pentru economia comunității rurale din Frumușica Nouă se reflectă în diverse documente. Într-unul dintre acestea este înregistrată alocarea terenului pentru struguri³⁹. Tehnologia de preparare a vinului, cel puțin din prima jumătate a secolului XX, din povestirile descendenților originari din Frumușica Nouă practic nu a suferit schimbări semnificative.

Până la mijlocul secolului XX, țăranii aveau podgorii de vie în câmp, la o distanță de casele lor, în pofida anumitor inconveniente, care apăreau în timpul culegerii strugurilor și necesității transportului la locul de prelucrare. Acest lucru indică la o atitudine atentă a țăranilor față de struguri, față de coacerea lor fără fi a deteriorați de animalele de companie sau păsările de curte. În mijlocul secolului XX cultivau struguri de diferite soiuri – zaiber, taras, cudrik, alb. Dimensiunile terenurilor pentru struguri erau diferite – de la 0,5 ha până la 2–3 hectare, în funcție de numărul de persoane din familie, orientarea acestora spre prioritățile gospodărești. Bunicul domnului A. Pungă a avut 0,5 hectare, tata domnului V. Fetescu a avut, de asemenea, până la 2



Интер'єр житла (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Interiorul casei (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
A dwelling interior (rom the exposition
of Frumushika-Nova museum)

(vechornytzia). The skorza was manufactured for a month. The guys at the vespers looked at the girls, appraising their ability to weave.”

We worked in the grape field together with the whole family. Everyone had their own responsibilities. Even children since they were 12–13. Since August, boys and girls of this age picked grapes in wicker baskets, cleaned them in the field from damaged berries. Young family members put the harvested grapes in the carts to transport them to the village. When the harvest began, there were no prohibitions. If necessary, to keep the ravak from souring; they worked on holidays too, but they tried to avoid such situations. Sometimes

діти з 12–13 років. Починаючи з серпня, хлопчики і дівчатка цього віку збирали виноград у плетені корзини, очищали його в полі від пошкоджених ягід, молоді члени родини зносили зібране до возів і перевозили в село. Коли починався збір винограду, заборон не існувало. За потреби, щоб не прокис равак, працювали і на свята, хоча намагалися уникнути таких ситуацій. Інколи доводилось працювати всю ніч, аби не в неділю.

Виноградний сік здебільшого змішували, хоча могли готувати, наприклад, лише біле вино. Вважали, що вино з різних сортів краще.

Зібраний виноград привозили до оселі, тербили на спеціальному пристрої (тяска), скидали в діжу.

Подрібнений виноград за теплої погоди бродить 2–3 дні. Сік має мати необхідну цукристість, рівень якої визначали за допомогою курячого яйця. Якщо яйце спливало на поверхню, цукристість вважали нормальною. У разі потреби додавали цукор.

Суміш, яку закладали під прес, за якістю не однакова. З верхньої частини ємкості збирали равак – продукт з якого виготовляли вино вищої якості. У нижній частині залишалася оттяска, разом із жмихом, більш темна за кольором. Вино з оттяски зберігалось краще, ніж з раваку. Його вважали більш поживним.

Ретельно дотримувались вчасного виконання технологічних процесів. Як тільки з'являвся равак, терміново закладали його під прес. Запізнення підвищувало кислотність. Сік цідили і зливали у бочку – опуклу посередині дерев'яну ємкість. Перед цим її ретельно готували: випа-

hectare de podgorie, din care în anii bogați în recoltă făcea mai mult de o tonă de vin.⁴⁰

Întreaga familie lucra la podgoriile de vie. Fiecare membru al familiei avea obligațiile sale. Chiar și copiii în vârstă de 12–13 ani. Începând cu luna august, băieții și fetele de această vârstă strângeau strugurii în coșuri de răchită, îi curățau în câmp de boabele stricate, tinerii membri ai familiei cărau coșurile până la căruțe și apoi transportau roada în sat. Când se începea culesul viței de vie, nu existau interdicții. Dacă era necesar, astfel încât să nu se acrească ravacul, oamenii lucrau și la sărbători, deși încercau să evite astfel de situații. Uneori erau nevoiți să lucreze toată noaptea, ca să nu lucreze duminica.

Mustul din struguri în mare parte era amestecat, deși puteau face, de exemplu, numai vin alb. Se considera că vinul din diferite soiuri este mai bun.

Strugurii culeși îi aduceau acasă, îi treceau printr-un dispozitiv special (teasc), apoi îi turnau în butoi.

Strugurii zdrobiți pe vreme caldă macerau 2–3 zile. Mustul trebuia să-și ia cantitatea necesară de zahăr, nivelul căreia se determina cu ajutorul unui ou de găină. Dacă oul plutea la suprafață, nivelul de zahăr se considera normal. Dacă era necesar, adăugau zahăr.

Amestecul pus sub presă nu era de aceeași calitate. Din partea superioară a recipientului, luau ravacul – produs din care se făcea vinul de cea mai bună calitate. În partea inferioară rămânea ”oteasca”, împreună cu prăștina, de culoare mai închisă. Vinul din otească se păstra mai bine decât vinul din ravac. Era considerat mai nutritiv.

Cu atenție se respectau etapele proceselor tehnologice. De îndată ce apărea ravacul, îl puneau ime-

we had to work all night, just to avoid coming on Sunday.

We mostly mixed grape juice, although we could prepare, for example, only white wine. Wines made of different kinds of grapes were considered to be better. The harvested grapes were brought to the house, were rubbed on a special device (tyaska) and then they were thrown into a déjà.

In warm weather ground grape fermentation lasts two or three days. Juice should have the necessary sugar content. Sugar degree is determined by means of a chicken egg. If the egg came to the surface, the sugar content was considered normal. If necessary, sugar was added. The mixture they put under the press was not of the same quality. From the upper part of the container they collected ravak, the product from which high-quality wines were made. In the lower part remained ottyaska, along with the pulp, which was darker in color. Wine made from ottyaska was preserved better than from ravak.

It was considered more nutritious. They carefully observed timely execution of technological processes. As soon as ravak appeared, they immediately put it under the press. The delay affected the increase in acidity. The juice was filtered and poured into a barrel, a wooden container, convex in the middle

Before that, it was carefully prepared: they steamed it with boiling water, adding walnut leaves to the water. Sometimes they added wormwood.

The sides of the barrel were rubbed with a brush until the water became clear, since a poorly washed, or an old barrel that can't be washed thoroughly anymore, negatively affects the quality of wine.

.....

ривали окропом, додаючи до води листя горіха, інколи полину. Стінки терли щіткою до чистої води, адже погано вимита, чи стара бочка, яку вже неможливо ретельно вимита, негативно впливає на якість вина. За належного використання і догляду, бочкою користувалися до 20 років. В поширеній практиці – п'ять років.

Вино виготовляли, здебільшого з різних сортів винограду. Змішували сік у пропорціях не дотримуючись певних норм. До 40 днів вино бродило, отвір бочки не закривали 2–3 тижні, доки не закінчувався вихід залишків виноградних фракцій. Вони могли спричинити повторне бродіння. Весь цей час щодня чи через день бочку доливали. Через 40 днів процес бродіння припинявся, «вино переставало грати». У першій половині ХХ століття ще дотримувалися традиції виготовлення вина без добавки води.

Однакового за смаковими властивостями вина не буває. Навіть на одній вулиці. Все залежить від знань, досвіду, акуратності винороба та багатьох чинників⁴¹.

Таким чином, господарство мешканців Фрумушика-Нова було комплексним, в якому хліборобство і скотарство відігравало провідну роль у забезпеченні потреб кожної родини і не вирізнялось етнічними ознаками від господарств інших етнічних груп степового Буджака. Серед допоміжних видів господарської діяльності слід відзначити високий рівень розвитку ткацтва, особливо килимарства. Розмаїття орнаментики ткацьких виробів претендує на окреме дослідження.

diat sub presă. Întârzierea creștea aciditatea. Sucul se filtra și se turna în butoi – un recipient din lemn convex la mijloc. Înainte de aceasta, butoiul era cu grijă pregătit: îl tratau cu apă clocotită, adăugând frunze de nuci în apă, uneori pelin. Pereții îi frecau cu o perie până când se scurgea apă curată, deoarece butoiul vechi, care nu este bine spălat, afectează negativ calitatea vinului. Cu condiția utilizării și îngrijirii corespunzătoare, butoiul se folosea până la 20 de ani. În practica răspândită – cinci ani.

Vinul se făcea în principal din diferite soiuri de struguri. Sucul se amesteca în proporții fără respectarea anumitor norme. Până la 40 de zile vinul se fermenta, la butoi nu se punea dopul timp de 2–3 săptămâni, până când nu se termina eliberarea resturilor fracțiilor de struguri. Acestea putea provoca fermentația repetată. Tot la această etapă, butoiul se reumplea zilnic sau în fiecare zi. După 40 de zile, procesul de fermentare era gata, iar „vinul înceta să mai joace”. În prima jumătate a secolului ХХ, se mai respecta încă tradiția de a face vin fără de apă.

Nu există vin cu același gust. Chiar și pe o stradă. Totul depindea de cunoștințe, experiență, acuratețea vinificatorului și mulți alți factori⁴¹.

Astfel, gospodăria locuitorilor din Frumușica Nouă a fost una complexă, în care agricultura și viticultura au jucat un rol important în asigurarea necesităților fiecărei familii și nu s-au deosebit de caracteristicile etnice a gospodăriilor altor grupuri etnice din stepa Bugeacului. Printre activitățile gospodărești auxiliare, trebuie remarcat nivelul ridicat de dezvoltare a țesătoriei, în special de țesut a covoarelor. Varietatea ornamentelor țesăturilor face obiectul unui studiu separat.

With proper use and care the barrel could last up to 20 years, but in common practice five years.

The wine was mainly made from different grape varieties. The juice was mixed in proportions without observing certain norms. The wine fermentation took about 40 days. The filler hole of the barrel did not close for 2-3 weeks until the output of the remaining grape fractions was completed.

They could have caused re-fermenting. Throughout the time, every day or every other day, the barrel was refilled. After 40 days, the fermentation process ceased, «the wine stopped playing.» In the first half of the twentieth century, the tradition of making wine without adding water was still maintained.

No wine tastes the same. Even on the same street. It is all up to winemakers' knowledge, experience, accuracy and the like. Thus, the economy of the inhabitants of Frumushika-Nova was complex, while agriculture and cattle breeding played a leading role in meeting the needs of each family and they did not differ in ethnic characteristics from the farms of other ethnic groups of the Steppe Budzhak.

With regard to the auxiliary types of economic activity the high level of weaving development, especially carpet weaving is particularly noteworthy.

The wide range of ornaments on weaving products deserves to be the subject of a separate study. Підкреслене порівняти з українським варіантом.

ЖИТЛО І ГОСПОДАРСЬКІ СПОРУДИ

На запитання якою була Фрумушика-Нова, найстарша із наших респонденток відповіла коротко: «Велика! За чотири ряди. На ту сторону були дома і на ту сторону»⁴². Село розкинулось по обидва береги річки. Обабіч вулиць, паралельних до річки, розташовувались житлові і господарські приміщення, за ними присадибна ділянка, далі розкинулись поля.

Із розповідей мешканців Фрумушики-Нова маємо достатньо повну інформацію про будівництво житлових і господарських споруд. Можна стверджувати, що за матеріалами, технологією будівництва, планування, назвами і функціональним призначенням приміщень традиція житлобудування була типовою молдавською.

Будівництво нового житла розпочиналося з отримання «плану» – дозволу з зазначенням місця майбутньої будівлі. Такий «план» отримували у місцевій примарії.

Для будівництва попередньо готувались: купували деревину, двері, вікна. Глину – основний будівельний матеріал, з якого виготовляли лампач, вальки, чи місили чамур для заливання в опалубки, копали безпосередньо біля майбутньої споруди, або ж привозили з глиниць. Будівництво – справа колективна, тому розпочиналася робота з формування тимчасового робочого колективу, який мав назву «клака». «Клаки» склалися переважно з родичів, оскільки родини у Фрумушиці-Нова були багатодітні-

LOCUIŢELE ŞI CLĂDIRILE AUXILIARE

La întrebarea cum a fost Frumuşica Nouă, respondentă noastră cea mai în vârstă a răspuns pe scurt: „Mare! În patru rânduri. Pe cealaltă parte erau case și pe altă parte tot”⁴². Satul se întindea pe ambele maluri ale râului. De-a lungul străzilor paralele cu râul, au fost amplasate spații locative și gospodărești, în spatele lor era situat un teren agricol, apoi se întindeau câmpurile.

Din povestirile locuitorilor din Frumuşica Nouă noi avem suficiente informații complete despre construcția de clădirilor locative și gospodărești. Se poate afirma că, potrivit materialelor, în ceea ce privește tehnologia construcției, planificării, denumirile și destinația funcțională a încăperilor, tradiția construirii de case a fost tipică moldovenească.

Construcția locuinței noi se începea cu obținerea „planului” – permisului cu indicarea locului viitoare construcții. Un astfel de „plan” era emis de primăria locală.

Pentru construcție se găteau din prealabil: cum-părau lemn, uși, ferestre. Lutul – era principalul material de construcție, din care se făceau lampaci, boțuri, sau frământau ceamur pentru turnarea în cofraje, îl săpau direct din apropierea viitoare construcții, sau îl aduceau de la lutării. Construcția este o afacere colectivă, așa că totul se începea cu formarea unui colectiv temporar de lucru, care se numea „clacă”. „Clacă” era formată în principal din rude, deoarece familiile din Frumuşica Nouă erau mari, și prin urmare și rude erau suficiente. Dacă rude erau puține, invitau vecinii, consătenii.

HOUSING AND HOUSEHOLD OUTBUILDINGS

When asked what Frumushika-Nova was like, the oldest of our respondents answered briefly: “It was big! There were four lines of houses. The houses faced both one side and the other.”⁴². The village lies on both banks of the river. Along the streets parallel to the river, there are residential and commercial premises followed by a plot of land, and behind it there are fields. From the stories of Frumushika-Nova’s residents, we have fairly complete information about the construction of residential and household outbuildings. It’s safe to say that according to the materials, construction technology, layout, names and functional purpose of the premises, the tradition of housing construction was typical of Moldova. New housing construction began with obtaining a “plan” – a building permit indicating the place of future construction. This “plan” was received in the village council. The necessary preparations were made before construction began: we bought timber, doors and windows. Clay, the main building material that was used to make lampach (adobe), valki, or kneaded chamur for pouring in the casing, was excavated in the vicinity of the future construction, or brought from clay pits. To build is a collective job, therefore our work started with the formation of a temporary working group, which was called claque. Clagues consisted mainly of relatives and due to the fact that the families in Frumushika-Nova were multi-child, there were enough relatives there. If they were not enough, neighbors and fellow villagers were invit-



Мисники. Предмети домашнього вжитку (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
Mysnyk. Articole de uz casnic (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
Mysnyky. Household goods (from the exposition of Frumushika-Nova museum)

ми, то і родичів вистачало. Якщо таких бракувало, запрошували сусідів, односельців.

Незалежно від виду будівельного матеріалу, планівка майбутнього житла залишалась у більшості випадків традиційною.

Нам не вдалось з'ясувати питань обрядового характеру, пов'язаних з місцем розташування та закладенням майбутнього житла. Ймовіріше тому, що за вимогами «плану» забудовник не мав можливості змінювати локацію навіть у

Indiferent de tipul de material de construcție, planul viitoarei locuințe rămânea în cele mai multe cazuri tradițional.

Nu am reușit să aflăm aspectele de rânduială, asociate de locația și punerea temeliei viitoarei locuințe. Probabil din motive că în conformitate cu cerințele "planului" beneficiarul locuinței nu avea posibilitatea să-și schimbe locația, chiar și în cazul în care locul destinat pentru construcții din punct de vedere al credințelor tradiționale și reprezentărilor demonolo-

ed. Regardless of the type of a building material, the planning of future housing remained in most cases traditional. We failed to figure out the questions of ritual character related to the location and the groundbreaking of future housing. This was probably due to the requirements of the "plan" that bound the developer to leave intact the location even if the place, intended for building from the point of view of traditional beliefs and ideas of demonic nature, was considered inappropriate. Therefore, the im-



Кухонний і столовий посуд (з експозиції музею Фрумушика-Нова)
 Ustensile de bucătărie (din expunerea muzeul Frumushika-Nova)
 Kitchen utensils and dinner ware (from the exposition of Frumushika-Nova museum)

випадку, якщо призначене для забудови місце з точки зору традиційних вірувань і уявлень демонологічного характеру вважалось невдалим. Тому здійснення традиційних обрядових практик щодо вибору місця під забудову втратили доцільність і достатньо швидко були забуті ще на початку ХХ ст.

Перед початком будівництва готували чамур із глини з соломкою. З чамуру можна було формувати лампач, вальки для стін. Відзначимо, що тут теж не помітні відхилення від молдавської традиції регіону.

Традиційним і найбільш поширеним типом житла молдован Фрумушики-Нова, як і для інших етнічних груп Буджака, навіть під спільною назвою був бурдей. Він мав різні розміри.

gice era considerat nereușit. Prin urmare, practicile tradiționale rituale privind alegerea unui loc pentru construcție și-au pierdut practicabilitatea și au fost uitate destul de repede la începutul secolului ХХ.

Înainte de începerea construcției, făceau ceamur din lut cu paie. Din ceamur se formau lampaci, boțuri pentru pereți. Menționăm că nici aici nu se observă abateri de la tradiția moldovenească a regiunii.

Cel mai tradițional și cel mai răspândit tip de locuință a moldovenilor din Frumușica Nouă, precum și a altor grupuri etnice din Bugeac, chiar și sub denumirea comună a fost bordeiul. Acesta avea dimensiuni diferite. Foarte mici, dacă era vorba de locuințe temporare. Ba chiar și bordeiul tipic avea, de asemenea, diferite dimensiuni și aplanare. Cel

plementation of traditional ritual practices with regard to the choice of a building place, lost their relevancy and were quickly forgotten in the early twentieth century. Before construction began, they prepared chamur from clay with straw. From chamur it was possible to form lampach, valki for the walls. It is to be noted as well, that there are no noticeable deviations from the Moldovan tradition of the region. The traditional and most common type of housing of Moldovans in Frumushika – Nova, as for other ethnic groups of Budjak, even under the common name, was burdei. It had different sizes. Quite small, if it dealt with temporary housing. And a typical burdei also had different size and layout. It was burdei with a size of 5x10 sq. m. that was the most common in the village of Frumushika-Nova⁴³.

Зовсім невеличкі, якщо йшлося про тимчасове житло. Та й типовий бурдей також мав різні розміри і планівку. Поширеними у Фрумушиці-Нова були бурдеї 5x10 кв.м.⁴³.

Стіни бурдею зводили із чамуру за допомогою опалубки заввишки до 0,5 м. Після висихання нижнього шару накладали наступний верхній шар. І так послідовно до досягнення потрібної висоти стін. В іншому варіанті стіни зводили з вальків (боц). Стелі бурдеї не мали. Зазвичай бурдей мав дві кімнати, два або три вікна, за бажанням. Підлогу змащували глиною.

Споруда увінчувалась дахом з очерету і солами. Обмащувався глиною. Такий дах, односхилий чи двосхилий, і його потрібно оновлювати майже щороку⁴⁴.

За літо, якщо погода була сухою, родина заселялася у таке житло⁴⁵.

Піч для випікання хліба і пічку для приготування їжі облаштовували в першій кімнаті, там де жили⁴⁶. Інтер'єр житла достатньо бідний. Навіть родини, які мали пару коней і пару волів, 2 га землі, користувалися ліжками з дошок, або з глини⁴⁷. Житло взимку опалювали традиційним для місцевості паливом – кирпичом (по молдавські). Навіть сьогодні у Міняйлівці використовують цю давню технологію приготування такого палива як і у Фрумушиці-Нова. Під час утримання овець в околі, за літо накопичується утрамбований тваринами шар гною. Весною його розрізають на невеличкі шматки (кирпичі) і сушать на сонці. Зо три сотні таких кирпичів достатньо на опалювальний сезон⁴⁸.

Звісно ж були у Фрумушиці-Нова і верхові хати. Технологія їх будівництва була такою ж.

mai des întâlnit în Frumușica Nouă au fost bordeiurile cu suprafața de 5x10 mp.⁴³

Zidurile bordeiului erau ridicate din ceamur cu ajutorul cofrajului de până la 0,5 m. După uscarea stratului inferior, se punea următorul strat superior. Și astfel în mod treptat, până când se atingea înălțimea dorită a pereților. Într-o altă variantă, pereții erau construiți din boțuri. Bordeiul nu avea tavan. De obicei, bordeiul avea două camere, două sau trei ferestre, după cum dorea stăpânul. Podeaua era unsă cu lut.

Construcția se acoperea cu acoperiș de stuf și paie. Se muruia cu lut. Un astfel de acoperiș, se așeza cu singură pantă sau cu două pante, și trebuia să fie renovat aproape în fiecare an⁴⁴.

În timpul verii, dacă vremea era uscată, familia se muta într-o astfel de locuință⁴⁵.

Cuptorul pentru coacerea pâinii și cuptorul pentru gătit bucate erau zidite în prima odaie unde locuiau⁴⁶. Interiorul locuinței era destul de sărac. Chiar și familiile care aveau o pereche de cai și o pereche de boi, 2 hectare de teren, dormeau pe paturi din scânduri, sau din lut⁴⁷. Locuința în timpul iernii se încălzea cu combustibil tradițional pentru această zonă – cărămidă (tizic sau turte). Chiar și în prezent, în Meneailovka folosesc această tehnologie veche pentru pregătirea unui astfel de combustibil ca și în Frumușica Nouă. În timpul ținării oilor în ocol, în timpul verii se acumula un strat de gunoi de grajd, compactat de animale. În primăvară, era tăiat în bucăți mici (cărămizi) și uscat la soare. Trei sute de astfel de cărămizi sunt suficiente pentru sezonul de încălzire⁴⁸.

Desigur, în Frumușica Nouă erau case cu tavan. Tehnologia construcției era identică. O astfel de lo-

The walls of burdei were built from chamur by means of wall shuttering up to 0.5 m high. As soon as the bottom layer was dried, the next top layer was applied. And so consistently until you reach the desired height of the walls. As to another option, the walls were erected from valki (bots). The burdei had no ceilings. In general, a burdei had two rooms, two or three windows, at will. The floor was covered with clay. The structure was crowned with a roof of reeds (ocheret) and straw. It was coated with clay. Such a roof, gable or lean, has to be renewed almost every year⁴⁴. During the summer, if the weather was dry, the family settled in such dwelling⁴⁵.

The oven for baking bread and furnace for cooking were set in the first room, where they lived⁴⁶. The interior of the dwelling was poor enough. Even families that had a couple of horses and oxen, 2 hectares of land, used bed made from boards or clay⁴⁷. In winter the dwellings were heated with brick, a traditional fuel for the area (according to Moldovan standards).

Even today, in Meniaylivka, they use this old method of preparation of the same fuel as in Frumushika-Nova. While sheep are kept in okol, a layer of manure rammed by animals accumulates over the summer. In the spring it is cut into small pieces (bricks) and sun dried. Three hundred such bricks are enough for the heating season⁴⁸.

It is known that there were cottages so called verkhovi in Frumushica-Nova. Their building technology was the same This kind of home consisted mainly of three parts: a guest room (casa mare), an entrance room (sini-tynde) and an everyday room (masa mare) where they cooked food and slept.

.....

Таке житло складалося здебільшого з трьох частин – приміщення для гостей (каса mare), вхідного приміщення (сіней – тинде) і повсякденної кімнати (маса mare), в якій готували їжу, спали.

Крім житлового приміщення на обійсті були й господарські споруди: окол, сарай (поаяка), в яких взимку овець, корів коней, домашню птицю. В сараї взимку тримали корів і овець⁴⁹.

В цілому будівельні матеріали, технологія спорудження жител і господарських об'єктів традиційна для населення степової зони межиріччя Дунаю і Дністра. Разом з тим, етнічна виразність молдавського традиційного житла зберіглась у плануванні, традиційних назвах частин житла, інтер'єру, особливостей організації побуту.

cuință era alcătuită în principal din trei părți – o cameră pentru oaspeți (casa Mare), un antreu (tindă) și o cameră pentru viața cotidiană (masa mare), în care se pregătea mâncarea, dormeau.

În plus față de spațiul locativ în gospodărie mai erau, de asemenea, și dependințe: ocol, hambar (poiata), unde se țineau iarna oile, vacile, caii, păsările de curte. În grajd, în timpul iernii țineau vacile și oile⁴⁹.

În general, materialele de construcție, tehnologia construcțiilor de locuințe și obiectele gospodărești sunt tradiționale pentru populația zonei de stepă dintre Dunăre și Nistru. Totodată, expresivitatea etnică a locuințelor tradiționale moldovenești s-a păstrat în planificare, denumirile tradiționale ale părților de locuințe, interior, particularitățile organizării vieții de zi cu zi.

In the farmstead, besides living quarters, there were household outbuildings as well: ocol, barn (poyaka), where they kept sheep, cows, horses, poultry. They kept cows and sheep in the barn in winter⁴⁹. On the whole, building materials, construction technology of housing and economic facilities are traditional for the population of the steppe zone between the Danube and the Dniester rivers. At the same time, the ethnic expressiveness of the Moldovan traditional housing is preserved in layout, traditional names of housing parts, interior, and housekeeping characteristics.



ТРАДИЦІЙНА КУХНЯ

Система харчування мешканців Фрумуши-ка-Нова формувалася на успадкованих традиціях, продуктах господарської діяльності, адаптованих до природно-географічного середовища Буджака, новацій, що з'являлися на протязі тривалого часу в процесі міжкультурних комунікацій. Були в житті людей важкі періоди, коли вживане лише умовно можна назвати їжею і з традиційною кухнею не мало нічого спільного. Такими були голодні 1946–1947 роки. Не оминули вони і Фрумушику-Нова. Їх згадують неохоче, стисло і з біллю. «Батько, коли їздив до Польщі (Зах. Україна – авт.), привіз якусь замерзлу картоплю. Нам нічого було їсти.....Макух іли, різні бур'яни⁵⁰».

Носії усної історії села розповідають про події, які вони пережили під час голоду 1946 року. Як і в інших районах, Одещини зокрема, чоловіки села, їздили в Західну Україну обмінювати ткацькі вироби на картоплю і хліб. Батько Є. Страдник щотижня їздив до «Польщі» обмінювати килими на картоплю. Часто повертався з порожніми руками, адже дорогою, у сидячих верхи на вагонах під час руху гаками стягували лантухи з провізією⁵¹.

Основу харчового раціону складали продукти хліборобства і особливо скотарства, яке й визначало специфіку харчування місцевого населення. Вона проявляється в багатьох компонентах, зокрема у назвах страв. Часто в Буджаку однаково приготовлену страву з однако-вим складом продуктів називають по різному.

BUCĂTĂRIA TRADIȚIONALĂ

Sistemul alimentar al locuitorilor din Frumușica Nouă s-a format în baza tradițiilor moștenite, produselor activității gospodărești, adaptate mediului natural-geografic al Bugeacului, inovațiilor, care au apărut în decursul procesului de comunicație interculturală. Au existat perioade grele în viața oamenilor, când ceea ce mâncau se putea numi numai convențional mâncare și cu bucătăria tradițională nu avea nimic în comun. Acestea erau anii de foamete 1946–1947. Ei nu au ocolit nici satul Frumușica Nouă. Bătrânii își amintesc de acești ani fără poftă, concis și cu durere. „Tată, când a mers în Polonia (Ucraina de Vest – de la autor), a adus niște cartofi înghețați. Nu aveam ce mânca..... Mâncam macuh, diferite buruieni⁵⁰”

Purtătorii istoriei orale a satului vorbesc despre evenimentele pe care le-au trăit în timpul foametei din 1946. Ca și în alte zone din regiunea Odesa, în special, bărbații din sate plecau în Ucraina de Vest pentru a schimba articolele de țesut cu cartofi și pâine. Tata doamnei E. Stradnic se ducea în fiecare săptămână în „Polonia” pentru a schimba covoarele cu cartofi. De multe ori se întorcea cu mâinile goale, pentru că pe drum, de la cei de pe banca de sus așezat a vagonului cu ajutorul unor cârligele le furau sacii cu provizie⁵¹.

Baza rației alimentare o alcătuiau produsele agricole și în special produsele vităritului, care a determinat specificul nutriției populației locale. Acesta se manifestă în multe componente, în special în denumirile bucatelor. Adesea, în Bugeac, bucatele gătite din aceeași ingrediente sunt numite diferit.

TRADITIONAL CUISINE

The food system of the residents of Frumushika-Nova was formed on the basis of inherited traditions, products of economic activities adapted to the natural and geographical environment of Budjak, innovations that appeared during a long process of cross-cultural communication. There were difficult periods in people's lives when what was eaten can be called food for the sake of argument and had nothing to do with traditional cuisine. Those were the 1946–1947 famines. They did not pass by Frumushika-Nova. They are remembered reluctantly, briefly, and with pain. “My father, when he went to Poland (Western Ukraine-author's note), brought some frozen potatoes. We had nothing to eat we ate mill cake, various weeds”⁵⁰.

Oral history bearers of the village tell about the events they experienced during the famine of 1946. As in other areas, of the Odesa region in particular, the men of the village would go to Western Ukraine to barter weaving products for potatoes and bread. E.Stradnyk's father went weekly to “Poland” to exchange carpets for potatoes. He often returned empty-handed, because, on the way, the people sat on top of moving train carriages and their sacks of provisions were stolen with hooks⁵¹.

The staple of the diet was the products of agriculture and especially cattle breeding, which determined the specifics of the local population's food. It is manifested in many components, in particular in the names of dishes. In Budjak, an identically prepared dish with the same ingredients is often called in a different way. For example, Bulgarians cook

Наприклад, болгари готують каварму, тоді як у Фрумужику-Нова таку страву називають крептура.

Тваринництво і землеробство слід вважати основними видами господарської діяльності не тільки для молдавського населення, але в культурі кожної етнічної групи Буджака простежуються властиві лише їй особливості традиційної кухні. Про традиційну кухню від мешканців власне Фрумужику-Нова вдалось зібрати не багато інформації, та видається малоімовірним, що вона мала суттєві відмінності від традицій навколишніх молдавських сіл з якими мешканці Фрумужику-Нова мало прямі чи опосередковані зв'язки. Традиція – важливий чинник своєрідності національної кухні. «Ну, звичайно – багато чого я навчилася від мами, мама моя навчилася від своєї мами, а я уже від своєї мами⁵². Моя мама навчилася борщ готувати від своєї матусі, так і я готую. І так само і картоплю тушиш, і вареники з тіста, і вертути печеш, і хліб навчилася, як пекти теж від своєї мами. Звичайно, моя бабуся, вже мамина мама, вона пекла хліб раніше у таких ваганах – дерев'яна ванна, і там більше – в печі пекли»⁵³.

Занотована інформація відображає сучасний набір страв, але у приготуванні, у складі інгредієнтів все ж простежуються архаїчні компоненти традиції.

Вживають м'ясні продукти – переважно м'ясо птиці, свиней, дрібної рогатої худоби. Із молочних продуктів популярна насамперед овеча бринза, продукти з молока великої рогатої худоби.

De exemplu, bulgarii pregătesc cavârma, în timp ce în Frumușica Nouă această bucată se numește creptură.

Creșterea animalelor și agricultura ar trebui să fie considerate principalele activități gospodărești nu numai pentru populația moldovenească, deoarece în cultura fiecărui grup etnic din Bugeac se observă caracteristicile inerente ale bucătăriei tradiționale. Despre bucătăria tradițională de la foștii locuitorii a satului Frumușica Nouă nu am reușit să adunăm multe informații, și se pare puțin probabil că bucătăria a avut diferențe semnificative față de tradițiile satelor moldovenești din jur, cu care locuitorii din Frumușica Nouă aveau legături directe sau mediate. Tradiția este un factor important în originalitatea bucătăriei naționale. „Ei bine, desigur – multe lucruri le-am învățat de la mama mea, mama mea a învățat de la mama ei, iar eu deja de la mama mea⁵². Mama mea a învățat să gătească borșul de la mama ei, așa îl gătesc și eu. Și, de asemenea, m-am învățat de la mama să fac tocană de cartofi, și colțunași din aluat, și învățate să coc, ba chiar și pâine să coc. Desigur, bunica mea, deja mama mamei, ea coacea pâine în trecut în astfel de covate – o albă de lemn, și mai mult – o cocea în cuptor”⁵³.

Informațiile adunate reflectă setul modern de feluri de mâncare, însă în prepararea bucatelor, în compoziția ingredientelor sunt încă urmărite componentele arhaice ale tradiției.

În mâncare consumă produse din carne – preponderent carne de pasăre, porci, animale cornute mici. Din produsele lactate, brânza de oaie este cea mai populară, apoi – produsele din lapte de bovine.

Vara consumau o cantitate mare fructe (mere, prune, cireșe, pere, caise), fructe de pădure, legu-

Kavarma, while in Frumushika-Nova this dish is called Kreptura.

Animal husbandry and agriculture should be considered the main types of economic activities not only for the Moldovan population. In the culture of each ethnic group of Budjak can be traced characteristic features of traditional cuisine that are inherent in this group only. We did not manage to get much information about traditional cuisine from the residents of Frumushika-Nova itself, but this cuisine is unlikely to have enjoyed significant differences from the traditions of the surrounding Moldovan villages with which the residents of Frumushika-Nova had direct or indirect contacts. Tradition is an important factor making national cuisine distinctive. “Well, of course, I learned a lot from my mother, my mother learned from her mother, and I, in turn, learned from my mother⁵². My mother learned how to cook borsch from her mother, that's how I cook it. And in the same way I stew potatoes, and varenyky made of dough, and I bake vertuta as well, and bread that I learned how to bake it from my mother too. Of course, my grandmother, in turn, my mother's mother, she used to bake bread in such wagany-a sort of a wooden bath, and there more – they baked in the oven.”⁵³.

The recorded information reasserts a set of dishes of the present day, but in cooking, in the composition of ingredients, archaic components of tradition are still traced.

They use meat products, mainly poultry, pig and small ruminant meat. The most popular dairy products are sheep milk cheese and products made from the milk of beef cattle. In the summer, a large number of fruits were consumed (apples, plums, cher-

У літній період у великій кількості вживали фрукти (яблука, сливи, вишні, груші, абрикоси), ягоди, городні культури – картолю, цибулю, часник, перець, капусту, помідори, огірки, квасолю, горох, нагут, кавуни, вирощені переважно на присадибних ділянках⁵⁴. Звісно ж вирощували виноград для виготовлення вина.

Готували страви різноманітні і в достатньо багатому асортименті. Із них як суто молдавські не багато. Проте розуміння про традиційно молдавську кухню присутнє, хоча у переліку бачимо страви, які готують не тільки молдовани. У відповідях на прохання назвати традиційні молдавські страви називають плачинди с овечою бринзою, з капустою, яблуками і з картоплею, мамалигу, голубці з виноградних листків, рулети різні, запечені баранячі ножки, салати⁵⁵. Порівняння страв вихідців із Фрумушки-Нова і мешканців навколишніх молдавських сіл не вказали на наявність суттєвих відмінностей. Певні нюанси простежуються у кожному селі, але вони не є підставою для виокремлення варіативних кулінарних комплексів.

Страви та напої можна класифікувати як повсякденні і святкові, варені, тушковані, смажені.

Рідкі страви (борщі, супи, бульйони інше)

Із рідких страв популярним є борщ. Прикметно, що борщ вважають українською стравою. «Я не українка, я – молдованка, тому і борщ готую, як можу. Наш борщ ми варимо без м'яса. Додаємо капусту, цибулю, моркву, солоний перець, помідори, картоплю. Буває, що сьогодні додаємо перець, а завтра замість нього

me – cartofi, ceapă, usturoi, ardei, varză, roșii, castaveți, fasole, mazăre, năut, pepeni verzi, cultivate în principal pe parcelele de lângă casă⁵⁴. Desigur, creșteau și struguri pentru vin.

Preparau o varietate de feluri de mâncare și într-o gamă destul de bogată. Dintre acestea, pur moldovenești nu sunt multe. Cu toate acestea, priciperea despre bucătăria tradițională moldovenească este prezentă, deși în listă vedem feluri de mâncare, care sunt găsite nu numai de moldoveni. Ca răspuns la solicitarea de a numi bucatele tradiționale moldovenești, oamenii numesc plăcintele cu brânză de oaie, de varză, cu mere și cartofi, mămăliga, sarmalele din frunze de viță de vie, diverse rulouri, pulpă de miel coaptă, salate⁵⁵. Compararea bucatelor originarilor din Frumușica Nouă și a locuitorilor satelor moldovenești din jur nu a demonstrat diferențe semnificative. Anumite nuanțe sunt urmărite în fiecare sat, dar ele nu sunt bază pentru separarea complexelor culinare variative.

Mâncărurile și băuturile pot fi clasificate ca fiind zilnice și festive, fierte, tușite, prăjite.

Feluri de mâncare lichide (borș, supe, bulion altele)

Din feluri de mâncare lichide, borșul este cel mai popular. Este demn de remarcat faptul că borșul este considerat un fel de mâncare ucrainean. „Eu nu sunt ucraineană, eu sunt moldoveancă, de aceea gătesc borșul cum pot. Noi gătim borșul nostru fără carne. Adăugăm varză, ceapă, morcovi, ardei gras, roșii, cartofi. Se întâmplă că astăzi adăugăm ardei, iar mâine – roșii. Se numește borș de legume, dar îl preparăm cu bulion din carne, în principal din miel⁵⁶”.

ries, pears, apricots), berries, and garden crops – potatoes, onions, garlic, peppers, cabbage, tomatoes, cucumbers, beans, peas, nagut, and watermelons, grown mainly in small holdings⁵⁴. Grapes were known to grow for making wine. We cooked a variety of dishes in a fairly rich assortment. Not many of them are purely Moldovan. However, there is an understanding of traditional Moldovan cuisine, although the list shows dishes prepared not only by Moldovans. In response to the request to name traditional Moldovan dishes they mention plachynda with sheep milk cheese, with cabbage, apples and potatoes, mamalyga, holubtsi (cabbage rolls) made with grape leaves, various rolls, roasted lamb legs, salads⁵⁵. A comparison of the dishes of Frumușica-Nova's natives and the residents of the neighboring Moldovan villages did not indicate significant differences. Certain nuances can be traced in each village, but they do not constitute grounds to identify variable culinary complexes.

Dishes and drinks can be classified as those of everyday and festive, boiled, stewed, fried.

Liquid dishes (borshch, soups, broths etc.)

Of all liquid dishes, the most popular is borshch. It is noteworthy that borshch is considered a Ukrainian dish. “I'm not Ukrainian, I'm Moldovan, so I cook borsch as best I can. We cook our borsch without meat. We add cabbage, onions, carrots, bell peppers, tomatoes, and potatoes. One day we add bell peppers and the other day we use tomatoes instead. It's called a vegetable one, but we cook it in meat broth, mostly that of lamb.”⁵⁶.

In summer, borshch. is made from beets, carrots, cabbage, and beans. As an alternative, chick-

помідори. Він називається овочевим, але ми варимо його на м'ясному бульйоні, в основному із баранини»⁵⁶.

Влітку борщ варять із буряка, моркви, капусти, квасолі. Як варіант до вказаних інгредієнтів додають м'ясо курки чи качки, свинині. Спочатку відварюють м'ясо, готують зажарку з цибулею, морквою. «Варимо картошечку, потім це все в той бульйончик всипаємо, в кінці кладемо капустинку, щоб вона не сильно розварувалась, прокипить, прикиснем його домашнім кислим борщиком по народному зробленому уже, посолимо, потім коли сідаємо за стіл, то там сметанки помішаємо, щоб можна було сісти їсти, наш українській полумолдавський який він є. Кожен по своєму готує борщ, може хтось і на тефтелях, і на лапші готує, і по різному. Варимо і зелений борщ і росольник. По різному, кожна господарка, має різні рецепти»⁵⁷. Один із них. «...картоля, морква, буряк червоний, капуста, зелень, цибуля. Готуємо заму із курки або індики чи качки. Коли м'ясо звариться, додаємо картоплю, потім лапшу з тіста (два яйця, борошно, сіль), в кінці додаємо лавровий лист, перець»⁵⁸. Домашнім квасом, кисленьким заправляють борщ»⁵⁹.

Варять зелений борщ з картоплею, лісним щавієм зеленою цибулею («перо»), петрушкою, укропом, подрібленим яйцем⁶⁰. Суп, зокрема на бульйоні, додаючи макарони, вермішель, домашнє шинковане тісто (лапша)⁶¹.

Варять росольник, зазвичай із перловки, хоча він не вважається популярною стравою⁶².

Відома така страва як ліниві галушки. Спочатку варять картоплю, м'ясо, готують зажарку,

Vara fierbem borș din sfeclă, morcovi, varză, fasole. Ca o opțiune, în afară de aceste ingrediente, mai adăugăm carne de pui sau rață, carne de porc. Mai întâi fierbem carnea, gătim prăjeala cu ceapă, morcovi. „Fierbem cartofii, apoi totul turnăm în bulion, la sfârșit adăugăm varză, pentru ca ea să nu se răsfiarbă, cum dă în foc, adăugăm acreală în borș, preparată în mod tradițional, apoi îl presărăm cu sare, iar când ne așezăm la masă, mai adăugăm și smântânică. Așa noi mâncăm borșul nostru ucrainean – semi-moldovenesc. Fiecare în felul său gătește borșul, poate cineva adaugă chiftelute, și mai adaugă tăiței, lumea gătește în moduri diferite. Preparăm și borș verde și ciorbă cu castraveți murați. În mod diferit, fiecare gospodină are rețete diferite»⁵⁷. Una dintre rețete „...cartofi, morcovi, sfeclă roșie, varză, ierburi, ceapă. Gătim zama de pui sau curcan ori rață. Când carnea este fiartă, adăugăm cartofi, apoi tăiței din aluat (două ouă, făină, sare), la sfârșit adăugăm frunze de dafin, piper»⁵⁸. Alimentăm borșul cu cvas de casă, acru»⁵⁹.

Borșul verde îl fac cu cartofi, măcriș de pădure, ceapă verde („pene”), pătrunjel, mărar, ou mărunțit⁶⁰. În supă, în special la cea pe bază de bulion, adaugă paste, fidea, aluat de casă (tăiței)⁶¹.

Ciorba cu castraveți murați o prepară de obicei din arpacaș de orz, deși nu este considerată o bucată populară⁶².

Mai există încă un fel de mâncare, cunoscut ca papanași fierți. Mai întâi se fierb cartofii, carnea, se face prăjeala, iar apoi papanașii separat (ou bătut amestecat, făină). Acest amestec se adaugă cu o linguriță în bulion în timpul fierberii.

en or duck meat or pork is added to the afore-mentioned ingredients. First, it is necessary to boil the meat and to saute onions and carrots. “We cook potatoes, then add everything to the broth, at the end we put the cabbage and make sure that it is not overcooked, after it boils, it’s necessary to make it sour with homemade sour borsch which was made on simple before, then we add salt, and when everyone sits at the table, there is sour cream to add and it’s time to start eating, our Ukrainian half Moldovan borsch as it is. Everyone cooks borsch in their own way, someone is likely to prepare it with meatballs and noodles, it depends. We also cook green borsch and rosolnyk. In different ways, each housewife has different recipes.”⁵⁷. One of them. “...potatoes, carrots, red beets, cabbage, greens, onions. We cook zama with chicken or turkey or duck. When the meat is cooked, we add potatoes, then noodles from dough (two eggs, flour, salt), at the end we add bay leaves, pepper.”⁵⁸. The borsch is seasoned with homemade sour kvass⁵⁹.

Green borshch. is cooked with potatoes, wood sorrel, green onions (“pero”), parsley, dill, chopped egg⁶⁰. The soup, in particular in broth, is combined with pasta, vermicelli, homemade shredded dough (noodles)⁶¹.

Rosolnyk is usually cooked with pearl barley, although it is not considered a popular dish⁶². We know such a dish as lazy dumplings. First, you must boil the potatoes, meat, then prepare sauteed vegetables and separately lazy dumplings (a mixed beaten egg and flour). This mixture is added to the broth with a teaspoon during its boiling.

окремо ліниві галушки (перемішане збите яйце, борошно). Цю суміш чайною ложкою додають до бульйону під час його кипіння.

Інші страви (тушковані, смажені інші)

Те, що ми тепер називаємо другими стравами, різноманітніші. Готують їх із м'яса, овочів, картоплі, круп. «...Картоплю варимо, але спочатку м'ясо, додаємо моркву, буряк і капусту, смажимо, або не смажимо. Додаємо цибулю, томат, спеції⁶³. Готують капустак⁶⁴. Тепер часто з рисом. А раніше з картоплі, капусти, зажарки з томатом, зеленню, чорним перцем. Заливали квартою води, щоб юшка була.⁶⁵

Готують й крептуру у такий спосіб. Підсмажують овече м'ясо, додають зажарку. За іншим рецептом замість зажарки додавали до підсмаженого м'яса цибулю з часником, чорний перець, сіль і трішки води. Щоб крептура не була сухою, м'ясо має мати частку жиру. Додають вино і кладуть у піч бажано у керамічному посуді.

Вживають каші («дегрю»⁶⁶) з гречки, рису, і звісно ж, мамалігу, яку вживали зі шкварками і бринзою, або скробом із смажених курячих яєць⁶⁷.

Смажать млинці, налисники з сиром, варенням, м'ясом⁶⁸. Один із рецептів приготування такий: 3 яйця, цукор за смаком, можна і без цукру, олія – 50 г., борошна три стакани по 200 гр., 4 стакани молока⁶⁹. Випікали із борошна пампушки, коли пекли хліб. Популярними були і є плачинди. Замішують тісто, додаючи сіль, олію, розкачують його у великі тонкі коржі, тоненьким шаром розкладають бринзу, чи картоплю,

Alte feluri de mâncare (fierțe, prăjite, etc)

Ceea ce numim acum al doilea fel de mâncare este mai variat. Gospodinele pregătesc bucatele din carne, legume, cartofi, cereale. «...Fierbem cartofi, dar mai întâi carnea, adăugăm morcovi, sfeclă și varză, se prăjim, sau nu prăjim. Adăugăm ceapă, roșiile, condimentele⁶³. Mai fac și ciorbă din varză⁶⁴. Acum, deseori cu orez. Iar în trecut din cartofi, varză, prăjeală cu roșii, verdeață, piper negru. Se turna un litru de apă, astfel încât să obținem zeamă.⁶⁵

Creptura se gătește în felul următor: Se prăjește carnea de oaie, se adaugă prăjeală. Într-o altă rețetă, în loc de prăjeală se adaugă ceapă cu usturoi, piper negru, sare și puțină apă. Pentru ca creptura să nu fie uscată, carnea trebuie să aibă grăsime. Apoi se adaugă vin și se pune în cuptor, de preferință într-un vas ceramic.

Se consumă terci („de grâu”⁶⁶) de hrișcă, orez, și, desigur, mămligă, care este consumată cu jumări și brânză, sau scrob din ouă de găină prăjite⁶⁷.

Mai fac și blințele, clătite cu brânză, gem, carne⁶⁸. Una dintre rețetele de gătit este următoarea: 3 ouă, zahăr după gust, se poate și fără zahăr, unt – 50 g, făină trei pahare câte 200 grame, 4 pahare de lapte⁶⁹. Când coceau pâinea, din aluat mai coceau și gogoși. Foarte populare erau plăcintele. Se frământă aluatul, adăugând sare, ulei, se întinde în foi subțiri și mari, apoi se adaugă un strat subțire de brânză, sau cartofi, varză, etc⁷⁰. Mai făceau și găluște cu gem, cireșe, brânză, cașcaval, budinci, turte cu mere, cireșe, zmeură⁷¹, cartofi în „uniformă” cu mărar, unt sau unsoare⁷². Gospodinele preparau unsoare într-o cantitate destul de mare. Neapărat jumare, pe care le mâncau cu mămligă. „Și încă mai prăjești și ouă cu brânză, adică ceea ce în limba

Other dishes (stewed, fried etc.)

What we now call second courses are more diverse. They are prepared with meat, vegetables, potatoes, cereals. “...we boil potatoes, but the meat before it, then we add carrots, beets and cabbage, then fry, or do not fry. Then we add onions, tomatoes, and spice⁶³. They cook kapusnyak (a cabbage soup)⁶⁴. Now often with rice. And before it was with potatoes, cabbage, saute' with tomato paste, greens, black pepper. It was filled with a quart of water to make a broth⁶⁵.

They also cook kreptura in the following way. Sheep meat is roasted, saute' is added. According to another recipe, instead of saute', onions with garlic, black pepper, salt and a little water were added to roasted meat. To keep the kreptura succulent, not dry, the meat must have a proportion of fat. They add wine and put it in the oven, preferably in a ceramic pot.

They use buckwheat (“degryu”⁶⁶), rice porridge and obviously, mamalyga, which they used with bacon crisps and brynza, or scrob made with fried eggs⁶⁷.

They fry pancakes, nalisnyky with cheese, jam, meat⁶⁸. One of the recipes is as follows: 3 eggs, sugar to taste, you can also make without sugar, oil-50 g, flour – three glasses of 200 g., 4 glasses of milk⁶⁹. They made pampushki of flour when they baked bread. Plachindy were popular and remain popular today. It's necessary to roll out dough, adding salt, oil, then to roll into a thin sheet, then spread a thin layer of cheese, or potatoes, cabbage, and the like⁷⁰.

They cook varenyky with jam, cherries, brynza, cheese, casseroles, pies with apples, cherries, raspberries⁷¹, potatoes in their skins with dill, oilor

капусту тощо⁷⁰. Варять вареники з повидлом, вишнями, бринзою, сиром, запіканки, пироги з яблуками, вишнями, малиною⁷¹, картоплю в «мундирі» з укропом, олією або смальцем⁷². Смалець заготовляли у достатньо великій кількості. Обов'язково шкварки, які вживали з мамалигою. «А ще посмажиш яець з бринзою, і те, що на молдавській мові називається «скроб» і до тої мамалиги...»⁷³.

Обов'язково, коли ріжуть свиню, роблять ковбаси, ковбик – шлунок забивали фаршем із сала, м'яса, часнику, варили, а потім – у піч і обсмажували⁷⁴. Смажать овече м'ясо, готують каварму⁷⁵.

Наної

Готують квас із сухофруктів, абрикос, слив. На відро води (10–12 літрів) додають кілограм цукру, ложку дріжджів. Раніше готували закваску із хлібних дріжджів⁷⁶.

Із свіжих і сушених фруктів і сухофруктів (груші, сливи, яблука) варять узвар, компоти⁷⁷, варення з малини⁷⁸, інших ягід і плодів.

Вино пили щоденно і на свята. Пригощали колядників вином. «Дід казав – ми воду не п'ємо»⁷⁹. Наливали вино у глиняні гладушки і подавали на стіл. Кажуть що тоді вино було краще. Вино пили часто, але в міру.

Готують настойки із вишні, горіхів. Гонять самогон здебільшого із вина⁸⁰.

Молокопродукти

Найбільш популярним молочним продуктом і була і є бринза. Її готують із овечого молока і тягу, рецепти приготування якого теж різні.

moldovenească se numește „scrob” și mai adaugi la mămăligă...»⁷³.

Neapărat că, atunci când se taie porcul, se făceau cârnați, mațele și stomacul se umpleau cu umplutură din carne tocată, grăsime, usturoi, se fierbeau, și apoi – se prăjeau în cuptor⁷⁴. Prăjeau carnea de oaie, făceau cavârma⁷⁵.

Băuturi

Se face cvas din fructe uscate, caise, prune. La o găleată de apă (10–12 litri) se adaugă un kilogram de zahăr, o lingură de drojdie. În trecut, preparau covăseala din drojdie de pâine⁷⁶.

Din fructe proaspete și uscate (pere, prune, mere) se fierbe chisăliță, compot⁷⁷, dulceață din zmeură⁷⁸, alte fructe de pădure și fructe.

Vinul se bea zilnic și la sărbători. Mai serveau și colindătorii cu vin. „Bunicul a spus că noi nu bem apă”⁷⁹. Turnau vinul în ulcioare de lut și se servea pe masă. Spune că pe atunci vinul era mai bun. Consumau vin des, dar cu măsură.

Fac și tincturi din cireșe, nuci. Mai fac și rachiu de casă în principal din vin⁸⁰.

Produse lactate

Cel mai popular produs lactat a fost și este brânza. Se prepară din lapte de oaie și cheag, ale cărui rețete sunt, de asemenea, diferite. Una dintre acestea: „Cheagul este stomacul mielului. Punem în el sare și turnăm puțin lapte, îl atârnam pe o frânghie și îl uscăm. Apoi, cheagul (1–2 linguri) se adaugă în cratița sau găleată de lapte. Când se încheagă, se adună în tifon și se pune sub presă”⁸¹.

Mai consumă și „chișleag” – lapte acru, care a rămas în ulcior după adunarea smântânii⁸².

lard⁷². The lard was laid in store in a fairly large number. Crisps were obligatory: they were used with mamalyga. “And you will also fry eggs with brynza, and what is called “scrob” in Moldovan and for that mamalyga...”⁷³. They always make sausages when slaughter a pig; kovbyk is a cow-stomach stuffed with minced meat with salo, meat, garlic. It was cooked, and then put in the oven and fried⁷⁴. They roast ovine meat and cook kavarma⁷⁵.

Drinks

Kvass is prepared from dried fruits, apricots, plums. They add 1 kg of sugar and a spoonful of yeast per a bucket of water (10–12 liters). They used to prepare a leaven with bread yeast⁷⁶.

They cook uzvar, compot⁷⁷ with fresh and dried fruits (pears, plums, apples), jam with raspberries⁷⁸, other berries and fruits. Wine was drunk daily and on holidays. They served wine to carolers. “My grandfather said – we don't drink water.”⁷⁹.

They poured wine into clay gladuschyky (vessels) and dished it up. He says that wine was better then than now. Wine was often drunk, but just the right amount. They prepare tinctures with cherries, nuts. They distilled wine to brew their moonshine⁸⁰.

Dairy products

The most popular dairy product was and is brynza. It is made from sheep milk and abomasum, the recipes for which are also different. One of them: “Tyag (abomasum) is a lamb stomach. We fill it with salt and a little milk, hang it on a string and dry it. Then we add 1–2 spoons of tyag to a pan bucket of milk. When it curdles, we collect it in cheesecloth and put it under the press.”⁸¹.

Один із них: «Тяг – це шлунок ягня. Засипаємо в нього сіль і трішки молока, підвищуємо на мотузочок і висушуємо. Потім тяг (1–2 ложки) додаємо в каструлю чи відро з молоком. Коли воно згортається, збираємо в марлю і кладемо під прес»⁸¹.

Вживають «кисляк» – кисле молоко, яке залишалося в глечуку після відбору сметани⁸².

Святкові страви

Святкові страви більш вишукані та різноманітні порівняно з буденними. «Холодець готуємо, звісно, на свята – на Різдво, без холодця не обходимося»⁸³. Готують різні салати, голубці⁸⁴ з листя капусти, винограду, малини, черешні, навіть із листя хрину. До начинки із рису чи інших круп додають шинковані м'ясо, сало, цибулю, моркву, спеції⁸⁵. «Голубців подавали завжди на весіллях, на рік (поминки)⁸⁶. Не подавали на святковий стіл каші. Це вважалося за непристойне»⁸⁷.

Є страви, які можна вважати маркерами, оскільки вони позначають початок і кінець застілля. На початку подають «холодні» страви, а в кінці – години через дві – «гарячі» – зазвичай голубці, нагуг, і, зрештою, домашню лапшу з м'ясом⁸⁸. «У нас на свята якщо поклали на стіл млинці чи цукерки, значить пора до дому»⁸⁹.

Можна говорити і про сімейні комплекси страв, які поєднують елементи традиційної кухні, новації і індивідуальні уподобання. «Готуюте, що подобається моїм синам і доньці – холодець, котлети, млинці, по-нашому – налисники. Із гарячих – голубці, картоплю, фарширований перець, пиріг нашвидкуруч (3 яйця, борошно),

Mâncăruri de sărbători

Bucatele de sărbători sunt mai rafinate și mai diverse în comparație cu cele obișnuite. „Pregătim răcitură, desigur, la sărbători – la Crăciun, fără răcitură nu putem”⁸³. Se prepară o varietate de salate, sarmale⁸⁴ din frunze de varză, frunze de viță de vie, zmeură, cireșe, chiar și din frunze de hrean. La umplutura din orez sau alte crupe se adaugă carne mărunțită, slănină, ceapă, morcovi, condimente⁸⁵. „Sarmalele se serveau întotdeauna la nunți, la praznic (pomână)⁸⁶. Nu serveau terci la masa de sărbătoare. Acest lucru a fost considerat indecent”⁸⁷.

Există feluri de mâncare care pot fi considerate markeri, deoarece acestea denotă începutul și sfârșitul sărbătorii. La început se servesc mâncăruri „reci”, iar la sfârșit – cu două ore mai târziu – mâncăruri „fierbinți” – de obicei sarmale, friptură, și, la urma urmei, tăiței de casă cu carne⁸⁸. „La noi la sărbători dacă se puneau clătitele sau bomboane pe masă, acesta însemna că este timpul de plecat acasă”⁸⁹.

Putem vorbi și despre *complexele familiale de feluri de mâncare*, care combină elementele bucătăriei tradiționale, inovația și preferințele individuale. „Gătesc ceea ce iubesc fiii și fiica mea – răcitură, chiftele, clătite, noi le zicem – nalistniki. Din feluri de mâncare calde – sarmale, cartofi, ardei umpluți, plăcintă pe apucate (3 ouă, făină), pentru umplutura smântână bătută, și o linguriță de cacao cu zahăr”⁹⁰.

Și totuși, trebuie să recunoaștem tendința crescândă de creștere a manifestărilor inovatoare în alimentația tradițională, care neutralizează particularitățile bucătăriei tradiționale a grupurilor etnice din Bugeac, inclusiv a moldovenilor.

They use “kyslyak”, a sour milk that remained in the jug after selecting sour cream⁸².

Festive dishes

Festive dishes are more exquisite and varied than ordinary ones. “We prepare meat jelly, of course, for our holidays-at Christmas, we can't do without jelly”⁸³. “They prepare various salads, stuffed cabbage leaves (golubtsi)⁸⁴, leaves of grape, raspberries, cherries, even horseradish leaves. To the filling of rice or other cereals they add shredded meat, salo, onions, carrots, spices”⁸⁵. “Cabbage rolls were always served at weddings, on one-year anniversary (funeral repast)⁸⁶. No porridge was served at the holiday table. It was considered indecent”⁸⁷.

There are dishes that can be considered markers, since they mark the beginning and the end of the feast. At the beginning, “cold” dishes are served, and at the end – two hours later – “hot” ones – usually holubtsi, nagut, and, finally, homemade noodles with meat”⁸⁸. “If you put pancakes or sweets on the table for holidays, then it's time to go home.”⁸⁹.

We can also talk about family-friendly dishes that combine elements of traditional cuisine, innovations and individual preferences. “I cook what my sons and daughter like-jelly, cutlets, pancakes, in our way – nalysnyky. Of hot dishes they are golubtsi, potatoes, stuffed bell peppers, a quick pie (3 eggs, flour), for the filling, whipped sour cream, and a teaspoon of cocoa with sugar.”⁹⁰ Nevertheless, we must recognize the growing trend of increasing innovative manifestations in traditional food, which dilute the features of traditional cuisine of ethnic groups of Budjak, including Moldovans. The recorded diversity is the

.....

для начинки збита сметана, і чайна ложка какао з цукром»⁹⁰.

Та все ж, потрібно визнати зростаючу тенденцію збільшення інноваційних проявів у традиційному харчування, які нівелюють особливості традиційної кухні етнічних груп Буджака, у тому числі і молдован.

Зафіксоване розмаїття став є наслідком активних як міжкультурних комунікацій, так і реалізованими запозиченнями з різних доступних джерел. Все це призвело до появи у молдавській кухні, крім національних страв, нетрадиційних, маловідомих у першій половині ХХ ст., суттєво урізноманітнило систему харчування.



Diversitatea înregistrată este o consecință a comunicațiilor interculturale active și a împrumuturilor, realizate din diverse surse disponibile. Toate acestea au dus la apariția în bucătăria moldovenească, în afară de bucatele naționale, a bucatelor netradiționale, puțin cunoscute în prima jumătate a secolului ХХ, care au diversificat semnificativ sistemul alimentar.



result of active cross-cultural communications, as well as implemented borrowings from various available sources. All of this led to the appearance in Moldovan cuisine, besides national dishes, those of non-traditional, little-known in the first half of the twentieth century, significantly diversifying food system.



ВЕСІЛЬНА ОБРЯДОВІСТЬ

Для молдован Фрумушики-Нова весілля, звичайно ж, було однією з найбільш важливих та яскравих подій, що і відзначають у своїх спогадах респонденти. Увага зосереджувалась і на трансформаційних змінах у весільній обрядовості після переселення.

Структурна багатогранність весільного ритуалу, варіативність та різноманітність імпровізації окремих обрядових дій зумовили деякі складнощі дослідження, викликали певні труднощі реконструкції його структури і змісту особливо періоду до переселення. Опитані нами респонденти інколи давали неповні або суперечливі відповіді, подекуди складно було відтворити окремі обрядодії або уявити вигляд тих чи інших весільних обрядових атрибутів, які сьогодні вже не побутують. Нам не пощастило знайти весільні фото до 1946 року, які могли б стати цінним джерелом, хоча на сучасних фото інколи ще можна побачити деякі атрибути, які, за розповідями, майже не зазнали змін з моменту переселення. Також слід зазначити, що повнота отриманої інформації залежна від респондентів різного віку: люди старшого віку пам'ятають деякі елементи весілля до виселення, безпосередньо брали участь, чи спостерігали за виконанням обрядів в реальному часі, натомість респонденти молодшого віку запам'ятали обрядові дії, як спостерігачі, а не виконавці. Та не зважаючи на різні вікові категорії, думки зводились до однакового твердження, що «так робили раніше, а зараз ми вже так не

CEREMONIA DE NUNTĂ

Pentru moldovenii din Frumușica Nouă nunta, desigur, a fost unul dintre cele mai importante și mai izbitoare evenimente, pe care respondenții le sărbătoresc în amintirile lor. Atenția s-a axat și pe schimbările transformative în ritualul nunții după strămutare.

Multilateralitatea structurală a ritualului de nuntă, variabilitatea și varietatea improvizației anumitor rituale au contribuit la apariția unor dificultăți în cadrul studiului, au provocat anumite dificultăți în reconstrucția structurii și conținutului, în special a perioadei înainte de strămutare. Respondenții intervievați de noi au dat uneori răspunsuri incomplete sau contradictorii, uneori era dificil să reproducem anumite ritualuri individuale sau să ne imaginăm tipul anumitor attribute ceremoniale de nuntă, care nu mai există în prezent. Nu am reușit să găsim fotografiile de nuntă, făcute până în 1946, care ar putea fi o sursă valoroasă, deși în fotografiile moderne, uneori există încă unele attribute care, potrivit poveștilor, nu au suferit aproape nici o schimbare din momentul strămutării. De asemenea, trebuie remarcat faptul că plenitudinea informației obținute este dependentă de respondenți cu vârste diferite: oamenii mai în vârstă își amintesc unele elemente ale nunții înainte de strămutare, au participat direct sau au urmărit îndeplinirea ritualurilor în timp real, în schimb, respondenții mai tineri țin minte ritualurile de nuntă, fiind doar observatori, nefiind implicați în proces. Și, în pofida diferitelor categorii de vârstă, opiniile s-au centralizat la o afirmație unică că „așa se făcea înainte, iar

WEDDING RITUALISM

The respondents in their memoirs note that a wedding ceremony was definitely one of the most important and vivid events for the Moldovans of Frumushika-Nova. Attention was also paid to transformational changes in wedding rites after migration.

The structural diversity of a wedding ritual, the variability and variety of improvisation of individual ritual behaviours caused certain research difficulties, generated a number of complications in reconstructing its structure and content, especially regarding the period prior to migration. The respondents we interviewed sometimes gave incomplete or contradictory answers, sometimes it was difficult to recreate individual ceremonial events or imagine the type of certain wedding ceremonial attributes that are no longer used today. We were not lucky enough to find wedding photos prior to 1946 that could be a valuable source, although modern photos still sometimes show certain attributes that, according to the evidence, have not changed much since the time of migration. It should also be noted that the completeness of the information received depends on respondents of different ages: older people remember some wedding elements before their eviction, in which they participated or followed a marriage celebration in real time, when younger respondents remembered the ritual actions as observers, not performers. And despite the different age categories, their opinions were reduced to the same statement that “it used to be done this way but now it's not done this way...”. It should also be taken into consideration that the residents of Frumushika-Nova often found themselves in a different eth-

робимо...». Слід брати до уваги і те, що мешканці Фрумушики-Нова часто потрапляли до іншого етнокультурного середовища, а в таких умовах зберегти специфіку та власне молдовську весільну обрядовість було проблематично. До того ж посилювалась тенденція укладання міжетнічних шлюбів, що суттєво прискорювало трансформаційні процеси.

Та все ж зібраний матеріал дозволяє з'ясувати деякі елементи структури та змісту весільного обряду мешканців Фрумушики-Нова до переселення.

Традиційне спілкування молоді з метою обрання ймовірного шлюбного партнера відбувалось на різноманітних молодіжних зібраннях, а також під час святкування календарних свят, в яких традиційно молодь брала активну участь. Молодь у будні дні збиралась на вечорниці (шезетоаре), на яких дівчата пряли, в'язали, сюди ж приходили і парубки. На вечорниці збирались у дівчат по черзі. В неділю молодь усього села схожилась на загальносільське зібрання — хоро. Під час проведення календарних свят, зокрема на Андрія, молодіжні громади влаштували ворожіння, на Різдво колядували, та інші. Знайомились і на роботі. Криворученко Олександр Петрович з с.Жовтневе згадує про своє знайомство з майбутньою дружиною Криворученко Валентиною Григорівною (батьки яких із Фрумушики-Нова і Роши): Я возив їм воду на чамур. Вони хату строїли. Я работав тоді на бензовозі. То брав її возив на роботу, бо вона робила в тому селі, то додому, то вечором, на вечорниці, чи на свіданіє. Ну і начали ми говорить, як будем робить свадьбу. І шо взяли

acum nu mai facem așa...». Trebuie să ținem cont și de faptul că locuitorii din Frumușica Nouă deseori nimereau într-un alt mediu etnocultural, iar în astfel de condiții a fost problematic de păstrat specificul și ceremonia moldovenească de nuntă. În plus, creștea tendința de încheiere a căsătoriilor interetnice, ceea ce a accelerat semnificativ procesele de transformare.

Cu toate acestea, materialul colectat ne permite să stabilim unele elemente ale structurii și conținutului ceremoniei de nuntă al locuitorilor din Frumușica Nouă până la strămutare.

Comunicarea tradițională a tinerilor cu scopul de a-și alege un partener pe viață probabil avea loc la diferite adunări de tineret, precum și în timpul sărbătorilor calendaristice, în care în mod tradițional tinerii participau activ. Tinerii în zilele lucrătoare mergeau la șezătoare, unde care fetele torceau, brodau, aici veneau și flăcăii. La șezătoare se adunau la fete pe rând. Duminică, tinerii din întreg satul se adunau la o adunare la nivel de sat – horă. În timpul sărbătorilor calendaristice, în special la sfântul Andrei, comunitățile de tineret făceau vrăji, de Crăciun colindau etc. Făceau cunoștință și la locul de muncă. Krivorucenکو Alexandru fiul lui Petru (1948) din satul Jovtnevoe își amintește de cunoștința sa cu viitoarea soție Krivorucenکو Valentina fiica lui Grigorievna (1953) (părinții cărora au fost originari din Frumușica Nouă și Roș): Eu le căram apă la ceamur. Ei își construiau casa. Pe atunci lucrăm pe camionul cu combustibil. Eu o duceam la serviciu, pentru că lucra în satul cela, apoi înapoi acasă, ne vedeam seara, la o petreceri și șezătoare, sau la întâlnire. Ei bine, și am început să discutăm cum vom face nunta. Și iată într-o seară

no-cultural environment, and in such circumstances, it was problematic to preserve the specific features and proper Moldovan wedding ritualism.

Moreover, the trend of inter-ethnic marriages increased, which significantly accelerated the transformation processes. Nevertheless, the collected information allows us to find out some elements of the Frumushika-Nova inhabitants' wedding ceremony structure and content before their migration.

Traditional communication of young people to choose a likely marriage partner took place at various youth meetings, as well as during the celebration of calendar holidays, in which young people routinely took an active part. On weekdays young people gathered for vechornytsi (sezatoare), where the girls spun and knitted, and the guys came there too. During vechornytsi everyone would gather at girls' place in turn. On Sunday, the youth of the entire village went to a village-wide meeting, named horo. During the calendar holidays, in particular the feast of St. Andrew, youth communities used to do fortune telling and at Christmas performed a ceremony called koladuvannia (caroling), and others. They met at work as well. Kryvoruchenکو Olexandr Petrovych (1948) from the village of Zhovtneve recalls his acquaintance with his future wife, Kryvoruchenکو Valentyna Grygorivna (1953), (whose parents were from Frumushika-Nova and Roshy): "I delivered water to their chamur. At that time they were building a house. I was working as a fuel truck driver. Sometimes I gave her a ride to work, because she worked in that village, then home, then in the evening to vechornytsi, or on a date. So we started talking about the way to do our wedding. Thus, one night, we took my parents, bread and went to her father to ask in marriage."⁹¹

батьків моїх, один вечер, взяли хліб, батьків і поїхали до її батька, посваталися⁹¹.

Період залицяння був різним. Інколи від знайомства до весілля проходило 2–3 місяці, інколи декілька років.

У Фрумушиці-Нова засуджували шлюби між близькими родичами (братами та сестрами різного ступеню спорідненості), між хрещеними та хресниками, сватами. Намагались не порушувати вікової черговості вступу до шлюбу серед братів та сестер: старші мали взяти шлюб раніше молодших.

В цілому ж у традиційному середовищі молдован до середини ХХ ст. суспільна санкція шлюбу, який реєстрували в державній установі була обов'язковою, опитані респонденти наголошували також на тому, що великого значення надавали дотриманню нормам звичаєвого права, обов'язковим також було вінчання молодих.

Весільний ритуал молдован села Фрумушика-Нова до 40-х років ХХ ст. зберігав основні елементи традиційної структури. Зафіксовані обрядові дії виконувались в логічній послідовності за трьома основними циклами: передвесільним, власневесільним та післявесільним. Не всі цикли представлені однаково змістовно, натомість навіть фрагментарні свідчення дають можливість констатувати наявність обрядів, які умовно поділяємо на дві групи – функціонального та функціонально-санкціонуючого характеру.

Найкращим часом для проведення весілля (нунта) вважалася осіння пора. Розпочиналось все із сватання, яке розподілялось на дві частини, своєрідну розвідку та власне сватання – логодну.

mi-am luat părinții mei, am luat pâinea, și am plecat în pețitorie la tata ei⁹¹.

Perioada de curtare a fost diferită. Uneori, de la cunoștință până la nuntă treceau 2–3 luni, uneori câțiva ani.

În Frumușica Nouă era blamată căsătoria între rudele apropiate (frați și surori de diferite grade de rudenie), între nașii și fini, între cuscri. Tindeau să nu încalce ordinea de căsătorie în funcție de vârstă în rândul fraților și surorilor: cei mai mari trebuiau să se căsătorească înainte de cei mici.

În general, în mediul tradițional al moldovenilor până la mijlocul secolului ХХ obligatorie era înregistrarea civilă a căsătoriei la primărie, respondenții intervievați au menționat, de asemenea, că o mare importanță a fost acordată respectării normelor de drept cutumiar, obligatorie a fost și cununia tinerilor.

Ceremonia de nuntă a moldovenilor din satul Frumușica Nouă până în anii 40 ai secolului ХХ a păstrat elementele de bază ale structurii tradiționale. Acțiunile ceremoniale înregistrate erau efectuate într-o secvență logică în trei cicluri principale: pregătirea de nuntă, nunta în sine și perioada după nuntă. Nu toate ciclurile sunt reprezentate la fel de cuprinzător, însă chiar și dovezile fragmentate fac posibilă constatarea prezenței ceremoniilor, care sunt împărțite în două grupuri – funcțional și funcțional-sanкціонал.

Cel mai bun anotimp pentru nuntă a fost considerată toamna. Totul se începea cu stărostitul, care a fost împărțit în două etape: un fel de *cercetare* și *cerutul mâinii propriu zis – logodna*.

Ceremoniile ciclului înainte de nuntă se începeau cu trimiterea de către mire (*nirele*) a pețitori-

The courtship duration was different. Sometimes it lasted 2–3 months from the meeting to the wedding, sometimes several years.

In Frumushika-Nova, marriages between close relatives (brothers and sisters of different degrees of kinship), between godparents and godchildren, matchmakers were frowned upon. They tried not to upset the order of precedence among brothers and sisters who married: the older ones had to marry before the younger ones.

In general, in the traditional environment of the Moldovans until the mid-20th century, public sanction to a marriage that was registered in a state institution was mandatory. The respondents also pointed out that great importance was attached to observance of customary law, and it was obligatory for young people to get married in church.

The Moldovans' wedding ritual of the village of Frumushika-Nova kept the main elements of the traditional structure until the 1940s. The recorded ritual actions were performed in consecution according to three main cycles: pre-wedding, actual wedding and post-wedding. Not all cycles are presented in the same meaningful way, but even fragmentary evidence makes it possible to state the presence of rites, which are roughly divided into two groups-functional and functional-authorizing character.

Autumn was considered to be the best time for a wedding (nunta). It all started with matchmaking, which was divided into two parts: a sort of reconnaissance and an actual matchmaking – conciliating stage.

Pre-wedding cycle ritual behaviours started with the groom's (*nirele*) sending the elders to the bride (*neryasa*). Sometimes the groom also went

Обрядодії передвесільного циклу починались з засилання нареченим (ніреле) старостів до нареченої (неряса). Інколи наречений також йшов з старостами. За старостів найчастіше обирали дядьків нареченого.

Старости з обов'язковими атрибутами, серед яких були пloska (сосуд з вином) та хліб, спочатку не вели відвертої розмови про наміри свого візиту. Бесіда відбувалась в алегоричній формі діалогу: «Ну як там казали, дайте нам корову чи тьолку... Тьолочку, тьолочку». Або: «Та чули ми, що у вас продаться тьолочка»⁹². На знак згоди дівчина, або її мати перев'язували старостів рушниками. У випадку, якщо згоди на шлюб родина нареченої не давала, старости доповідали нареченому про негативний результат свого візиту. У разі згоди ж, батьки нареченої накривали стіл, запрошували родичів, сватів, батьків нареченого і відбувалась логодна – тобто сватання. На логодну батьки приносили з собою миску з пшеницею (що символізувало побажання добробуту майбутній родині), в якій ховали коштовні речі на кшталт каблучок, які наречений та наречена мали знайти. Під час логодни за спільним застіллям батьки та нанашули вели домовленості про організацію весілля.

В обрядодії сватання нами поки не зафіксовано використання обрядової хустини – нафраниці (нафрами), якою у молдован було прийнято перев'язувати парубка на знак згоди.

Весілля відбувалось найчастіше за місяць після сватання. Важливу роль у підготовці та проведенні весілля відігравали весільні батьки – нанашули – сімейна пара. Зазвичай за нанашулів брали дітей нанашулів (хрешених

lor la mireasă (*nereasă*) acasă. Uneori mirele se ducea și el împreună cu pețitorii. În calitate de pețitori cel mai des erau aleși unchii mirelui.

Pețitorii cu attribute obligatorii, printre care era plosca (un vas cu vin) și pâinea, nu începeau conversația sinceră despre intențiile vizitei lor. Conversația avea loc într-o formă alegorică a dialogului: „Ei bine, așa se zice, dați-ne vaca sau vițica... pe vițică, pe vițică. Sau: „Am auzit că vindeți vițică”⁹². În semn de acceptare, fata sau mama ei legau pețitorii cu prosoape. În cazul în care familia miresei nu era de acord cu căsătoria, pețitorii comunicau mirelui rezultatul negativ al vizitei sale. În cazul consimțământului, părinții miresei puneau masa, invitau rudele, pețitorii, părinții mirelui și avea loc logodna. La logodnă părinții aduceau cu ei o strachină de grâu (care simboliza urări de bunăstare viitoareii familiei), în care ascundea obiecte de valoare, precum inelele, pe care mirele și mirele trebuiau să le găsească. În timpul logodnei la o masă împreună, părinții și nănașii conveneau asupra organizării nunții.

În ceremonia de logodnă, noi încă nu am stabilit utilizarea unei batiste – năfrăniță (năframă), cu care moldovenii legau flăcăul în semn de consimțământ.

Nunta avea loc cel mai des la o lună după logodnă. Un rol important în pregătirea și desfășurarea nunții îl jucau de părinții de nuntă – nănașii – un cuplu căsătorit. De obicei, în calitate de nănași îi lua pe copiii nănașilor (nașii din botez) mirelui. Aceștia nu trebuia să fie mult mai în vârstă decât tinerii.

Ceremonia era însoțită de daruri obligatorii de nuntă: nănașii îi dăruiau o bucată de pânză, un mirele pentru mireasă cumpăra îmbrăcămintea de nuntă

together with the elders. The groom's uncles were most often chosen as the elders.

The elders with the obligatory attributes, among which there was a ploska (a vessel with wine) and bread, did not have an immediate heart-to-heart talk about the intentions of their visit. The conversation was held in the allegorical form of dialogue: “Well, as they said, give us a cow or a heifer...A heifer calf, a heifer calf”. Or: “Yes, we heard that you were selling a heifer calf.”⁹². Indicating her acceptance, the girl or her mother tied the elders with rushnyks. If the bride's family did not give consent to the marriage, the elders reported the negative result of their visit to the groom. In case of agreement, the bride's parents set the table, invited relatives, matchmakers, the groom's parents, and there was a logodna. that is, matchmaking. The parents brought for logodna a bowl of wheat (that symbolized the wish for the future family's well-being), in which they hid valuable things such as rings that the bride and groom had to find. Sharing a meal at the time of logodna, the parents and nanashuli negotiated agreement on the wedding.

In matchmaking ritual behaviours we have not yet recorded the use of a ceremonial scarf-nafranytzia (naframa), which was used by Moldovans to tie up a guy as a sign of consent.

A wedding ceremony took place mostly a month after matchmaking. An important role in the planning and execution of the wedding was played by a married couple, so called wedding parents – nanashuly. Usually for nanashuly they took the children of the groom's nanashuly (godparents). They shouldn't be much older than the young couple.

The ritual behaviours were accompanied by the obligatory wedding presents: they used to gift a

батьків) нареченого. Вони не мали бути набагато старшими за молодих.

Обрядодії супроводжувались обов'язковими весільними дарунками: нанашці дарували шматок матерії, молодий для молодої купував весільний одяг (сукню, взуття, вінок, фату, прикраси), а молода мала подарувати молодому приготувану власноруч весільну сорочку. Під час проведення весілля нанашку і нанашула неодноразово перев'язували рушниками. Від нареченої перев'язували всіх своїх родичів та родичів нареченого, а наречений перев'язував лише своїх родичів. Слід зазначити, що старостів, коли вони приходили забирати наречену в день весілля, перев'язували двічі: від молодого і від молодої⁹³.

Приготування до весілля (нунти) починались напередодні у четвер з приготування весільних страв, зокрема випікання весільного хліба/печива: калачів та жемне (весільний хліб у вигляді вісміки), в середину жемне вставляли свічки, прикрашали їх цукерками. Саме з жемне батьки зустрічали молодих з церкви.

У суботу ввечері відбувались запросини. Зазвичай гостей запрошував ворнич(ш)ел/ворнич(ш)ей (старший боярин)⁹⁴, яким міг бути сусід чи родич. Батьки перев'язували його рушником, давали пляшку/графин плоску з вином (округлий посуд пласкої форми) перев'язану хустинкою, ворнич(ш)ел сідав верхи на коня і вирушав запрошувати гостей. Запросини супроводжувались вживанням/пригощанням від ворнич(ш)ела. Молодь, яка брала участь у весіллі лише у перший день, запрошували наречений з нареченою. Запрошених гостей зазвичай було від 100 до 200 осіб, переважно родичів⁹⁵.

(rochie, pantofi, coroană, voal, bijuterii), iar mireasa trebuia să-i dăruiască o cămașă de nuntă, pe care a cusutu-o și brodat-o personal. În timpul nunții, pe nănaș și pe nănașă îi legau de nenumărate cu prosoape. Mireasa își lega toate rudele și rudele mirelui, iar mirele lega numai rudele sale. Trebuie remarcat faptul că pe pețitori, când veneau să ia mireasa în ziua nunții, îi legau de două ori: la mire și la mireasă⁹³.

Pregătirile pentru *nuntă* se începeau în ajun joi cu prepararea bucatelor de nuntă, în special se cocea pâinea de nuntă / cozonaci: *colacii și jemnă* (colac de nuntă sub formă de opt), în mijlocul jemnei puneau lumânări, le decorat cu bomboane. Anume cu jemnă părinții întâlneau tinerii de la biserică.

Sâmbătă seara se poșteau oaspeții la nuntă. De obicei, oaspeții erau invitați de vornicel / vorniceii⁹⁴, care putea fi un vecin sau o rudă. Părinții îl legau cu un prosop, îi dădeau o sticlă / ulcior *ploscă* cu vin (un vas rotund de formă plată) legat cu o basmăluță, vornicelul se urca pe cal și pleca să-i invite pe oaspeți. Poftirea la nuntă era însoțită de servirea/ cinstirea de la vornicel. Tinerii, care petreceau la nuntă doar în prima zi, erau invitați de mire și mireasă. La nuntă erau invitați oaspeții, de obicei, între 100 și 200 de persoane, în principal rude⁹⁵.

Sâmbătă seara, tinerii organizau o petrecere de burlaci. Drușcele, vorniceii și rudele apropiate se așezau la masă și efectuau ceremonia de răscumpărare a buchetelor. Jucând pe de o parte a mesei și ținând în mână o farfurie pentru bani și un buchet, drușcele propuneau vorniceilor să-l răscumpere. De asemenea, jucând, vorniceii pentru acest buchet puneau pe farfurie bani, bucată de pâine, cozonac⁹⁶.

Nunta propriu-zisă se începea duminică și se petrecea simultan la casele mirelui și miresei. Dimi-

piece of cloth to nanashka, a groom bought bridal wear (dress, shoes, wreath, veil, jewelry) for a bride, and a bride should gift a hand-crafted wedding shirt to a groom. During the wedding ceremony nanashka and nanashul were repeatedly tied up with rushnyks. From the bride's side, all her relatives and the groom's relatives were tied up, but the groom tied up his relatives only. It should be noted that the elders, when they came to pick up the bride on the wedding day, were tied up twice: from the groom and from the bride⁹³.

The preparations for a wedding (*nunta*) started on the eve of Thursday with cooking wedding dishes, particularly baking a wedding bread/ biscuits: rolls and jenne (a wedding bread in a figure of eight), in the middle of the jenne they stuck candles, and decorated them with sweets. It was the jenne that the parents brought out to greet the newlyweds coming out of the church.

On Saturday evening, the ceremony of invitation was held. Usually the guests were invited by a vornich(sh)el/vornich(sh)ey (a groomsman, so called senior boyar)⁹⁴, who could be a neighbor or a relative. His parents tied him up with a rushnyk, gave him a bottle / carafe ploska with wine (a rounded vessel of a flat shape) tied around with a handkerchief, and then the vornich(sh)el mounted a horse and went to invite guests. The ceremony of invitation was accompanied by treating or serving round from a vornich(sh)el. Young people, who took part in a wedding ceremony on the first day only, were invited by the bride and groom. Usually there were between 100 to 200 guests, mostly relatives⁹⁵.

On Saturday evening, the young people held a hen party. Bridesmaids, vornich(sh)ei and immedi-

У суботу ввечері молодь влаштовувала дівич-вечір. Дружки і ворнич(ш)еї та найближчі родичі сідали за стіл і здійснювали обряд викупу букетів. Пританцьовуючи з одного боку стола та тримаючи в руках тарілку для грошей і букет, дружки пропонували ворнич(ш)едам його викупити. Також пританцьовуючи, ворнич(ш)ели за букет клали на тарілку гроші, шматок хліба, чи піріжок⁹⁶.

Власне весілля – нунта – починалось в неділю і відбувалось водночас у нареченого і нареченої. Зранку до нареченої ((м)неряси) приходили дружки (дружтилі), а до нареченого бояри (ворнич(ш)еї). Сестра нареченої з дружками відносила нареченому сорочку, яку наречена купила або зшила власноруч. За відсутності молодшої сестри, сорочку відносили дружки. Наречений сплачував гроші за сорочку, пропонуючи гроші тричі, оскільки тричі дівчина відмовлялась від грошей (вдавала, що наречений мало заплатив).

Одягати наречену в весільне вбрання приходила спеціально запрошена для цього жінка, зазвичай саме вона шила весільну сукню, а дружки допомагали. Перед одяганням фати, мати розчісувала волосся доньці, промовляла слова напуття, а потім над головою молодої розривала калач.

Під час одягання наречена сиділа на подушці, інколи – на кожусі. Коли вона вставала, дружки намагалися зайняти її місце. Котрій це вдавалося зробити першою, вона, за народною прикметою, першою вийде заміж.

Весільний вінок нареченої у 50–60-ті роки ХХ ст. виготовляли здебільшого з парафіну. Його ку-

неаță la mireasă veneau *drușcele*, iar la mire – *vorniceii*. Sora miresei cu *drușcele* îi înmânau mirelui cămașa, pe care mireasa a cumpărat-o sau a cusut-o personal. În absența surorii mai mici, cămașa o înmânau *drușcele*. Mirele plătea bani pentru cămașă, propunând bani de trei ori, deoarece de trei ori fata refuza banii (prefăcându-se că mirele nu a plătit prea mult)⁹⁷.

Mireasa era îmbrăcată în rochie de mireasă de o femeie, special invitată pentru acest lucru, de obicei ea cosea rochia de mireasă, iar *drușcele* o ajutau. Înainte de a îmbrăca voalul, mama pieptăna părul ficei sale, îi rostea cuvinte de îndrumare și apoi, deasupra capului miresei rupea colacul.

În timpul îmbrăcării, mireasa stătea pe pernă, uneori pe cojoacă. Când se ridicat, *drușcele* încercau să-i ia locul. Fata, care reușea să se așeze prima, după părerea oamenilor, se va căsători mai întâi.

Coronița de nuntă a miresei în anii 50–60 ai secolului ХХ era făcute în principal din parafină. Parafina o cumpărau de la cel mai apropiat târg, în special în satul Volontirovka. Îmbrăcată într-o rochie de mireasă, mireasa stătea într-un colț, de dimineață veneau la ea oaspeții de nuntă din rândul rudelor apropiate.

După un alt scenariu se desfășurau evenimente la mire acasă. Dimineața, *vorniceii* plecau după nănași și de la mire se duceau să ia mireasa. Alaiul de nuntă a mirelui era alcătuit din următoarele persoane: mirele, nănașii, *vorniceii*. Cu dânșii neapărat luau doi colaci. Când ieșea de acasă, mama mirelui îi arunca în urma lui grâu, bomboane, bani. Se duceau să ia mireasa însoțiți de lăutari. După cum își amintește unul dintre respondenți: „În general vă spun despre muzică: era o tobă, vioară, armonică”

ate family members sat at the table and performed the rite of buying back bouquets. Dancing from one side of the table and holding a plate for money and a bouquet, the bridesmaids invited *vornich(sh)els* to pay ransom for it. Also dancing, *vornich(sh)els* placed on the plate money or a chunk of bread, or a hotcake for the bouquet⁹⁶.

The actual wedding – *nunta* – started on Sunday and took place simultaneously at the bride's and groom's places. In the morning the bridesmaids (*druzhtyli*) came to the bride ((*m*)*neriasa*) and the boyars (*vornich(sh)ei*) – to the groom. The bride's sister and her friends brought a shirt that the bride had bought or sewed herself for the groom. In the absence of a younger sister, the shirt was carried by bridesmaids. The groom paid for the shirt, offering money three times, because the girl rejected money three times (she pretended that the groom did not pay enough). A woman, invited on the occasion, came to help the bride put on a wedding dress. Usually, it was she who sewed a wedding dress, and bridesmaids helped her. Before dressing the veil, the mother combed her daughter's hair, uttered parting words, and then tore apart a roll (*kalach*) over the young woman's head. While dressing, the bride sat on a pillow and sometimes – on a sheepskin coat. When she stood up, her bridesmaids tried to take her place. Who managed to do this first, she, according to a common belief, was the first to get married. The bride's wedding wreath in the 1950s and 1960s was made mainly of paraffin. It was bought at the nearest market, namely, in the village of Volontyrvka. Dressed in a wedding attire, the bride sat in the corner and since the very morning, wedding guests from the immediate family came to her.

.....

пували на найближчому базарі, зокрема, у селі Волонтирівка. Вдягнена у весільне вбрання наречена сиділа на покуті, з самого ранку до неї приходили весільні гості з числа найближчих родичів.

За іншим сценарієм розгорталися події у молодого. Зранку ворни(ч)шели йшли за нанашулами і від молодого вирушали за молодою. До складу весільного почту молодого входили: наречений, нанашули, ворнич(ш)еї. З собою вони обов'язково брали два калачі. Під час виходу весільних мати нареченого обсыпала його і почт пшеницею, цукерками, дрібними грошима. Йшли за нареченою у супроводі музик. Як згадує один з респондентів: «Вообщем скажу вам за музику: був барабан, скрипка, гармошка» натомість, пісень не співали, тільки грали мелодії⁹⁷. Біля воріт оселі нареченої весільний почт молодого зустрівач батько молодої. Нанашка та нанашул випивали по келиху вина. Наречена цілувала руки нанашулам та нареченому, і оберталась через ліве плече. Разом молоді йшли до церкви. Під час виходу з дому, мати молодої з фартуха обсыпала молодих пшеницею, цукерками та дрібними грошима. Перед виходом до вінчання наречена цілувала жемне.

Дорогою до церкви дружка несла жемне, а старший ворнич(ш)ей ніс калачі, обплетені бусуйком (базиликом)⁹⁸.

Дорогу молодим неодноразово переливали водою. Перед ними ставили відра, чашки, стакани, інший посуд наповнений водою. Наречена мала перекинути посуд з водою, а наречений – покласти гроші у порожній посуд.

Батьки нареченої зустрічали молодих, тримаючи в руках тацю з жемне та 4 келишками

însă cântece nu se cântau, doar cântau melodii⁷. La poarta casei miresei, tata miresei întâmpina alaiul de nuntă a mirelui. Nănașul și nănașa beau câte un pahar de vin. Mireasa săruta mâinile nănașilor și mirelui și se învârtea peste umărul stâng. Împreună, tinerii plecau la biserică. La plecarea mirelui și a miresei din casă, mama miresei arunca în urma lor cu grâu, bomboane și bănuți. Înainte de a pleca la cununie, mireasa săruta jemna.

Pe drumul spre biserică jemna o ducea drușca, iar vornicelul principal ducea colacii, împletțiți cu busuioc⁹⁸.

Pe drum, tinerilor de mai multe ori le puneau apă în cale. În fața lor puneau găleți, cupe, pahare, alte vase umplute cu apă. Mireasa trebuia să răstoarne vasele cu apă, iar mirele – să arunce bani în vasul gol.

Părinții miresei întâlneau tinerii căsătoriți, ținând în mână o tavă cu jemnă și 4 pahare de vin (pentru tineri și nănași). Pe tinerii căsătoriți îi serveau cu vin și bomboane / sau cu bucăți de zahăr. Părinții și nănașul invitau oaspeții la masa de nuntă. Se așezau la masă în felul următor: lângă mire – nănașul, lângă mireasă – nănașa, apoi rudele nănașilor, apoi – alte rude, pe măsură ce gradul de rudenie scade. Bătrânii se așezau din partea nănașei, iar părinții nu se așezau la masă în această zi, trebuie remarcat faptul că și copiii nu erau prezenți la masa de nuntă.

Printre bucatele de nuntă se numără terci (fripură) sub formă de orez fiert (sau cereale de grâu).

La nuntă cu mireasa se salutau exclusiv printr-o batistă: „Batista o lua în mână și se salutau cu mireasa, toată lumea avea batistă”, puneau „pe colț” (marginea mesei) o bucată de pâine, și deasupra

All the events at the groom's place developed under a different scenario. In the morning the vornich(sh)els went to take the nanashuls and representing the groom they went to bring the bride. The groom, nanashuls and vornich(sh)ei were part of the groom's wedding procession. They always took two rolls with them. While they were coming out, the groom's mother sprinkled him and his entourage with wheat, chocolates, and small change. They went for the bride, accompanied by musicians. As one of the espondents recalls: "Well, I'll tell you about the music: there was a drum, a violin, an accordion" but they did not sing songs, only played melodies⁹⁷. At the gate of the bride's house, the groom's wedding procession was met by the bride's father. The nanashka and nanashul drank a glass of wine. The bride kissed the nanashuls' and the groom's hands, and turned over her left shoulder. The bridal couple went to church together.

While leaving the house, the bride's mother sprinkled the bridal couple with wheat, sweets and small change from her apron. Before going to the wedding the bride kissed the jemne.

On the way to church the bridesmaid carried a jemne and the senior vornich(sh)ei carried rolls, entwined with busuioc (basil plants)⁹⁸.

The road before the bridal couple was repeatedly watered. Buckets, cups, glasses, and other utensils filled with water were placed in front of them. The bride had to turn over the pot with water, and the groom had to put the money in an empty vessel.

Holding a tray with jemne and 4 glasses of wine (for the bridal couple and nanashuls), the bride's parents met the newlyweds. The bride and groom were served with wine and sweets or sugar cubes.

.....

вина (для молодих та нанашулів). Наречених пригощали вином та цукерками/або шматочками цукру. Батьки та нанашул запрошували гостей за весільний стіл. Розсаджувались наступним чином: біля молодого – нанашул, біля молодої – нанашка, потім родичі нанашулів, далі – родичі по мірі зменшення ступеню спорідненості. Старости сідали біля нанашки, а батьки в цей день за стіл не сідали, слід зазначити, що діти також не були присутні за весільним столом.

Серед весільних страв зафіксовано ритуальну кашу у вигляді вареного рису (або пшеничної крупи).

На весіллі з нареченою віталися винятково через хустинку: «платочок беруть у руки і вітаються з нівестою, у кожного був свій платочок», клали «на углу» (край стола) шматок хліба, а зверху хустинку⁹⁹. Після гостини у нареченої, наречений з нанашулами повертався до себе додому.

Зафіксовано також варіант в 1940–1950-х рр., коли наречені зустрічалися в умовленому місці (на розі вулиць (перехресті)) і разом йшли вінчатись до церкви. «Оце всі прощаються, він в себе дома, я в себе, нівеста виходить з дому, всі плачуть, музика грає. І він жде коло церкви. І потім ми прийшли до церкви, повінчалися, нас забрали». Основне весільне застілля — масамаре – відбувалось у молодого¹⁰⁰.

Наречена йшла на зустріч з нареченим у супроводі дружок. Цілувала руки нареченому і нанашці, від якої отримувала ікону та шматок матерії, який нанашка пов'язувала на руку нареченої. Після вінчання молоді знову ж таки

batista⁹⁹. După sărbătoarea la mireasă, mirele și nănașii se întorceau acasă.

De asemenea, a fost înregistrată o variantă în anii 1940–1950, când mirele și mireasa se întâlneau într-un loc convenit (la colțul străzilor (intersecția)) și împreună mergeau să se cunună la biserică. „Toți își luau rămas bun, el la dânsul acasă, eu acasă la mine, mireasa iese din casă, toată lumea plânge, muzica joacă. Și mirele își aștepta mireasa lângă biserică. Apoi intram în biserică, ne cununam, iar de acolo ne luau”. Principala masă de nuntă – masa mare – se făcea la mire¹⁰⁰.

Mireasa întâmpina mirele, însoțită de drușce. Săruta mâinile mirelui și nănașei, care îi înmâna o icoană și o bucată de pânză, pe care nănașa o lega la mâna miresei. După cununie, tinerii căsătoriți, din nou la colț, se despărțeau și se întorceau fiecare în casa lor, unde continua sărbătoarea de nuntă.

În curând mirele, împreună cu vornicelul, care ducea colacii decorați în mână, și rudele în alaiul de nuntă venea după mireasă. Mireasa împreună cu drușcele întâlneau alaiul de nuntă și mirele. Doi drușce prin gaura colacului cu un buchet de albăstrele, legat cu o panglică roșie, stropeau mirele cu apă sfințită, pentru care primeau bani de la mire. Acțiunea continua cu propunerea de a cumpăra în loc de mireasă pe așa zisă „mireasa falsă”, cel mai adesea un bărbat îmbrăcat în rochie sau o altă fată. Numai după treia propunere, tata o scotea pe mireasă adevărată.

Într-o altă cameră era zestrea (covoare, perne etc.), pe care mirele trebuia să o răscumpere. În același timp, fratele mai mic al miresei sau un băiat mic înfingeau un cuțit în pervaz, ca și cum nu ar lăsa mirele să intre fără răscumpărare. După masă,

The parents and nanashul invited the guests at the wedding table. They took their seats as follows: next to the groom there was a nanashul, next to the bride – the nanashka, then – nanashuls' relatives, and further – the relatives by decreasing degree of kinship. The elders sat next to the nanashka, and the parents did not sit at the table on that day. It should be noted that the children were not present either at the wedding table.

A ritual porridge in the form of boiled rice (or crushed wheat) was recorded among wedding dishes.

At the wedding, the bride was greeted exclusively through a handkerchief: “they take a handkerchief in their hands and say hello to the bride, and everyone had their own handkerchief”, then they put a piece of bread “on the corner” (the edge of the table), and a handkerchief over it⁹⁹. After the feast (gostyny) at the bride's place, the groom together with nanashuls returned home.

In the 1940s and 1950s a variant, when the newlyweds met in the prearranged place (at the crossroads) and went together to get married in a church., has also been documented. “So, everyone says goodbye and leaves, he is at his place, I am at my place, the bride leaves the house, everyone cries, music plays. And he waits near the church. And then we went to church, got married, and we were taken away.” The main wedding feast — masa mare— took place at the groom's house¹⁰⁰.

Accompanied by bridesmaids, the bride went to meet the groom. She kissed the hands of the groom and nanashka, from whom she received an icon and a piece of cloth that the nanashka tied on the bride's arm. After the wedding, the newlyweds at the crossroads just like before, went their sep-

на розі, розходились і повертались до кожен до своєї домівки, де продовжувалось весільне застілля.

Невдовзі молодий разом з ворнич(ш)еєм, який ніс на руці прикрашені калачі та родичами у складі свого весільного почту приходив за молодою. Наречена з дружками зустрічали весільних та нареченого. Дві дружки через отвір калача перев'язаним червоною стрічкою букетиком васильків кропили нареченого святою водою, за що отримували гроші від нареченого. Дійство продовжувалось пропозиціями купити замість молодої «підставну молоду», найчастіше переодягненого чоловіка, або іншу дівчину. Тільки за третьою пропозицією батько виводив справжню наречену.

В іншій кімнаті знаходилося придане (д)зестри (килими, подушки, тощо), яке молодий мав викупити. В цей же час молодший брат молодої або маленький хлопчик встромляли в одвірок ніж, ніби не впускаючи молодого без викупу. Після застілля виносили придане по одній речі. Із-за столу виходили у такій послідовності: дружки, бояри, нанашул, молоді, нанашка. Молодих тричі обводили навколо підводи, застеленою нанашкою простирадлом. Молоду висаджували на підводу, давали калач, який, перехрестившись на чотири боки, вона ламала над головою. Шматки калача розбирали незаміжні дівчата, щоб швидше вийти заміж¹⁰¹. Після цього весільна процесія рухалася до нанашки, потім до батьків молодого. Дорогою танцювали жок-шалмарі (по колу), зустрічних пригощали келихом вина, печивом. Батьки зустрічали молодих біля воріт за таким же

scoteau zestrea, una câte una. De la masă ieșea în această ordine: drușcele, vorniceii, nănașul, tinerii căsătoriți, nănașa. Tinerii înconjurau de trei ori căruța, care era așternută de către nănașă cu cearșafuri. Pe mireasă o ridicau în căruță, îi dădeau colacul, pe care făcând cruce în patru părți, îl rupea deasupra capului. Feliile de colac le împărțeau între ele fetele necăsătorite pentru ca să se căsătorească mai repede¹⁰¹. După aceea, alaiul de nuntă pleca la nănași, iar după aceea la părinții mirelui. Pe drum, jucau jocul cel mare (în cerc), pe oamenii din cale îi serveau cu un pahar de vin, prăjituri. Părinții întâlneau tinerii căsătoriți la poartă, repetând aceeași ceremonie ca și părinții miresei, dar cu șase pahare de vin: pentru nănași, tinerii căsătoriți și părinții miresei. Îi serveau cu bomboane sau cu bucăți de zahăr. Mireasa săruta mâna soacrei și socrului. Nănașii îi chemau la dânșii la masă, pentru că este foarte onorabil să fii nănași.

Familia mirelui după-amiază organiza o masă pentru tineretul necăsătorit, duceau masa nănașii, în timpul mesei aduna daruri pentru tinerii căsătoriți. Masa mare – punctul culminant al nunții, adică, de fapt, propriu-zisă petrecerea populară, care definitiv întârea și recunoștea căsătoria de către comunitatea rurală. Seara, la această petrece tinerii burlaci nu participau.

După masa împreună, mireasa lega rudele mirelui cu legături. S-au păstrat multe nuanțe diferite ale ceremoniei de legătoare (dezbrăcarea miresei). Două drușce țineau busuiocul și o farfurie pentru bani de la mire. Vornicelul a încercat să arunce pe mireasă o broboadă, care o ținea pe trestii lungi. Dacă mirele dădea puțini bani, drușcele îl împiedicau pe vornicel să arunce broboada, alungându-l

arate ways and each returned to his or her home, where the wedding feast continued.

Soon the newlywed together with his vornich(sh) ei who carried decorated rolls on his arm and relatives as part of their wedding procession came to take the bride. The bride and her bridesmaids met the groom and groomsmen. Two bridesmaids, through the hole of the roll tied with a red ribbon, a bunch of cornflowers, sprinkled the groom with holy water, getting money from the groom who paid them. The activity was followed with offers to buy a “fake bride”, instead of a newlywed, who was most often a man in disguise, or another girl. Only after the third offer did the father bring out the true bride.

In another room there was dzestra's dowry (carpets, pillows, etc.), which the newlywed had to buy back. At the same time, the bride's younger brother or a little boy forced a knife into the jamb, as if not letting the groom in without ransom. After the feast, the dowry was taken out one thing at a time. The people left the table in the following order: bridesmaids, boyars, nanashul, newlyweds, nanashka. The newlyweds were led three times around the cart, which the nanashka covered with a sheet. The bride was put on the cart, she was given a roll. Having crossed herself to four sides, she broke it over her head. The pieces of the roll were taken by single girls to get married quickly¹⁰¹. Then the wedding procession moved to the nanashka, and to the groom's parents.

On the way, they danced jock-shalmari (in a circle), treated those who met them with a glass of wine and biscuits. The newlyweds were met by their parents at the gate according to the same rite as at the bride's place, but with six glasses of wine: for nanashuls, newlyweds and the bride's parents. They were

обрядом, як і у молоді, але з шести келихами вина: для нанашулів, молодих і батьків молоді. Пригощали цукерками або шматочками цукру. Молода цілувала руку свекрухи та свекра. Нанашули запрошували до себе на гостинну, адже бути нанашулами дуже почесно.

Родина молодого вдень влаштувала застілля для неодруженої молоді, керували застіллям нанашули, під час трапези збирали дари для молодих. На маса маре (великий стіл) – застілля як кульмінаційний момент весілля, тобто власне народне гуляння, яке остаточно закріплювало шлюб та його визнання сільською громадою. Ввечері, в цьому дійстві неодружена молодь участі не брала.

Після спільного застілля, молода перев'язувала родичів молодого. Збереглося чимало різноманітних нюансів обряду покривання. Дві дружки тримали базилік (бусуйок) і тарілку для грошей від молодого. Старший боярин (ворни(ч)шей) намагався накинути на молоду хустку, яку тримав на довгих очеретинах. Якщо молодий давав мало грошей, дружки заважали ворни(ч)шею накинути хустку, відганяючи його васильком. Нарешті (з третього разу) нанашка одягала хустку поверх фати. Всі дії виконувались пританцьовуючи. Після покривання молода вважалася членом родини молодого, наречений сідав поруч з молодою на застелену налавниками лавку.

Є певні складнощі для реконструкції повної картини весілля. Не всі обрядові компоненти весілля представлені належним чином, особливо, як зазначалось, періоду до виселення. Окремі з них є достатньо архаїчними. Наприклад

cu albăstrea. În cele din urmă (de la a treia oară), nănașa îi punea miresei broboada peste voal. Toate acțiunile se efectuau prin jucând. După legătoare, mireasa era considerată membru al familiei mirelui, mirele se așeza lângă mireasă pe o bancă așternută cu o pătură.

Există anumite dificultăți în reconstruirea imaginii complete a nunții. Nu toate componentele ceremoniale a nunții sunt prezentate în mod corespunzător, mai ales după cum s-a menționat, a perioadei până la strămutare. Unele dintre ele sunt destul de arhaice. De exemplu, obiceiul de caracter obligatoriu al nunții, ceremoniile care și-au pierdut relevanța. Una dintre acestea este verificarea virginității miresei: „Iar dacă fiica la tată nu a fost „așa cum ar trebui „(cinstită – fecioară), luau jugul, o îmbrăcau și torturau, iar acum...” Virginitatea miresei o verifica nănașa, iar pedeapsa, în cazul în care fata era „necinstită”, o purtau părinții¹⁰².

S-a înregistrat varianta de desfășurare a ceremoniei de legătoare a miresei de către nănașa luni. Doar rudele erau invitate la cină. Începând de marți și toată săptămâna, tinerii vizitau rudele și cumătrii – făceau calea mare.

În fiecare dintre cicluri sunt prezentate acțiuni ceremoniale de natură sancțională, a căror efectuare era însoțită de utilizarea anumitor attribute ceremoniale, atât făcute special pentru nuntă, cât și articole de uz casnic, unelte și altele asemenea. Cele mai utilizate au fost: grâu, pâinea (bucată), colaci, jemnă, vin/vodcă, bomboane, bani, inele, cojoacă, pernă, sită, ploscă, pahare/pahare de vin, voal, șorț, coronița de mireasă, prosoape, batistă albă, broboadă, cămașă, car/căruță, apă (inclusiv sfințită), cai, zestre, scaun.

treated with sweets or sugar cubes. The bride kissed the hand of her mother-in-law and father-in-law. Nanashuls invited to their house for the welcoming party, in fact, to be nanashuls is quite honorable.

During the daytime the groom's family held a feast for single young people. Nanashuls led the feast, and during the meal they collected gifts for the young. At masa mare (a great table) then came a feast as the culmination of the wedding, that is, the actual folk festival that ultimately fixed the marriage and its recognition by the rural community. In the evening, single young people did not take part in this festivity. After a common feast, the bride tied the groom's relatives. A lot of different nuances of the covering ceremony have been preserved. Two bridesmaids held basil (busuioc) and a plate for money from the groom. The senior boyar (vornich(sh)ei) tried to put a shawl on the bride, which he held on long reed stems. If the groom gave little money, the bridesmaids prevented the vornich(sh)el from putting on a shawl, driving him away with a cornflower. In the long run, (for the third time) the nanashka put on a shawl over the bridal veil. All rites were performed by dancing.

After covering ceremony, the bride was considered a member of the groom's family, the groom sat next to the bride on a bench covered with a sort of carpet cloth, nalavnyk.

There are certain difficulties for the reconstruction of the comprehensive picture of the wedding. Not all the ceremonial components of the wedding are presented in a proper manner, especially, as mentioned earlier, the period prior to the evictions. Some of them are rather archaic. For instance, the custom of a compulsory wedding, performance of rites that lost their relevance. One of these is a vir-

звичай обов'язковості весілля, виконання обрядів, які втратили свою актуальність. Одним з таких є перевірка цнотливості нареченої: «А если дочка у батьки не была «как положено» (чесна – цнотлива) брали хомуты, одевали и мучали, а теперь...» Чесність нареченої перевіряла нанашка, а покарання, в разі якщо дівчина була «нечесною», несли батьки¹⁰².

Зафіксовано варіант виконання обряду покривання молодої нанашкою у понеділок. На вечерю запрошували тільки родичів. З вівторка і весь тиждень молоді ходили до родичів і посажених батьків – здійснювали кале – маре (великий шлях).

В кожному з циклів репрезентовані обрядові дії санкціонуючого характеру, виконання яких супроводжувалися використанням тих чи інших обрядових атрибутів як спеціально виготовлених для весілля, так і предметів домашнього вжитку, знярядь тощо. Найбільш задіяними були пшениця, хліб (шматок), калачі, жемне, вино/горілка, цукерки, гроші, каблучки, кожух, подушка, решето, плоска, келишки/чарки, фата, фартух, весільний вінок, рушники, хустина біла, хустка, сорочка, віз/підвода, вода (в т.ч. освячена), коні, придане (д)зестри), стілець.

Отже, спогади респондентів стосуються ключових обрядів і звичаїв весілля молдован Фрумушики-Нова. Вони традиційно складалися з трьох весільних циклів: передвесільного, власневесільного і після весільного, зберегли традиційну послідовність обрядодій.

Prin urmare, amintirile respondenților se referă la ceremoniile și obiceiurile cheie ale nunții moldovenilor din Frumușica Nouă. Acestea sunt în mod tradițional erau alcătuite din trei cicluri de nuntă: pregătirea de nuntă, nunta în sine și perioada după nuntă, și au păstrat secvența tradițională de ceremonii.



ginity test for brides: “And if some father’s daughter was not ” as she should be “(honest, chaste), they took collars, put them on her and tortured, and now..” A bride’s chastity was checked by a nanashka, but the retribution suffered her parents, if the girl was not “chaste”¹⁰².

There is a documented variant when on Monday a nanashka performed a covering rite for a bride. Only relatives were invited to dinner. From Tuesday onwards throughout the week, newlyweds went to their relatives and proxies for parents of bride and bridegroom that is they made the long way (cale-mare).

In each of the cycles, ritual behaviours, whose nature was authorizing, are represented. Their performing was followed by the use of certain ritual attributes, both specially made for a wedding, and domestic appliances, household tools, and the like. The most involved were wheat, bread (a chunk), rolls, jemne, wine/vodka, sweets, money, rings, sheepskin coat, pillow, sieve, ploska, glasses/cups, veil, apron, wedding wreath, rushnyks, white scarf, shawl, shirt, cart / dray-cart, water (including holy water), horses, dowry (d)zestra, chair.

So, the respondents’ memoirs concern key wedding rituals and customs of the Moldovans from Frumushika-Nova. They traditionally consisted of three wedding cycles: pre-wedding, actual wedding and post – wedding, and they kept the traditional sequence of ritual behaviours.



КАЛЕНДАРНІ СВЯТА І ОБРЯДИ

Найбільш популярними у мешканців Фрумушика-Нова були календарні свята і обряди. Але питання виявилось достатньо складним для дослідження. Інколи респонденти давали суперечливі відповіді. Вони стосувалися не тільки окремих деталей обрядодій, але навіть наявності того чи іншого обряду. Такий стан цілком природний. Респонденти старшого віку на момент виселення, пам'ятають більше, оскільки безпосередньо брали участь, чи спостерігали за виконанням обрядів в реальному часі. Молодшого віку респонденти дізнавались про обряди від своїх старших братів і сестер. Та знання, не закріплені практикою, забуваються.

Чи не найголовнішим серед інших були Різдвяні свята. Але до Різдва святкували ще свято Андрія, під час якого основною подією були звісно ж, різноманітні за формою ворожіння. У селі Міняйлівка таких декілька. Між дзеркалом і мискою з водою ставили курку. Якщо курка пила багато води, то вважали, що майбутній чоловік буде п'яницею. А якщо вона подивиться в дзеркало, то буде зраджувати¹⁰³. Подібний звичай гадання з куркою відомий і в Березіно. Перед куркою клали пшеницю, гроші, інші предмети. Що курка клює, те і буде¹⁰⁴. Гадали й на вівцях. Тварину ловили у темному приміщенні. Якщо впіймалась стара, то й наречений буде старий і навпаки¹⁰⁵. На Андрія до оселі незаміжньої дівчини з соломи стелили доріжку від оселі парубка, крали хвіртки, во-

SĂRBĂTORILE ȘI OBICEIURILE CALENDARISTICE

Cele mai populare la locuitorii din Frumușica Nouă au fost sărbătorile și obiceiurile calendaristice. Însă acest aspect s-a dovedit a fi destul de dificil pentru cercetare. Uneori, respondenții dădeau răspunsuri contradictorii. Acestea vizau nu numai detalii individuale ale obiceiurilor, ci și prezența unuia sau altui obicei. Această situație este destul de naturală. Respondenții în vârstă la momentul strămutării țin minte mai multe, deoarece au participat direct, au observat petrecerea obiceiurilor în timp real. Respondenții de vârstă mai tânără au aflat despre aceste obiceiuri de la frații lor mai mari. Astfel, cunoștințele care nu sunt întărite de practică, sunt uitate.

Aproape cele mai importante dintre sărbători au fost sărbătorile de Crăciun. Dar, înainte de Crăciun, se sărbătorea noaptea Sfântului Andrei, în timpul căreia evenimentul principal era alcătuit, desigur, din diverse forme de vrăji. În satul Meneailovka existau mai multe feluri de astfel de vrăji. Între oglindă și o cratiță de apă puneau o găină. Dacă găina bea apă multă, se considera că viitorul soț va fi un bețiv. Iar dacă se uita în oglindă – o va înșela¹⁰³. Un astfel de obicei de divinație cu găina este cunoscut și în Berезino. În fața găinii puneau grâu, bani, alte obiecte. Că găina va ciuguli, aceea și va fi¹⁰⁴. Mai făceau practici magice cu oile. Prinseau animalul într-o cameră întunecată. Dacă prinseau o oaie bătrână, atunci și mirele va fi bătrân și invers¹⁰⁵. În seara Sfântului Andrei, spre casa fetei nemăritate din paie se așternea o cărare de la casa

CALENDAR HOLIDAYS AND CELEBRATORY RITUALS

The most popular with residents of Frumushika-Nova were calendar holidays and celebratory rituals. But the issue turned out to be quite complicated to research. Sometimes respondents gave conflicting answers. They concerned not only individual details of ritual behaviours, but even the availability of a specific rite. This situation is quite natural. Older respondents at the time of eviction remember more, because they directly participated or observed the rites in real time. Younger respondents learned about the rituals from their elder brothers and sisters. But knowledge that is not solidified by practice is forgotten.

Almost the most important of other holidays was Christmas. But before Christmas, they celebrated the feast of Andriy, in a time of which the main event was sure to have various types of divination. In the village of Menyailivka there are several of them. A hen was placed between a mirror and a bowl of water. If the hen drank a lot of water, it was believed that the future husband would be a drunkard. And if the hen looks at itself in the mirror, the future husband will betray¹⁰³. A similar custom of divination with a hen is also known in Berezino. Wheat, money, and other items were placed in front of the hen. What the hen pecks will be¹⁰⁴. We also divinated through the use of sheep. An animal was caught in a dark room. If you grabbed an old one, then the groom would be old and vice versa¹⁰⁵. On the feast of Andriy towards the house of an unmarried girl was laid a path of straw from the house



Пристрій для добування тертям обрядового вогню ♦ Echipament pentru obținerea focului ritual prin frecare ♦ A device to start a ritual fire by rubbing sticks together

рота. Перекидали черевика через плота: якщо не долетить до плота то в селі вийдеш заміж, а якщо перелетить, то за межами села. Або кожна дівчина переставляла коцюбу і від дверей хати до хвіртки. Якщо не переступали за хвіртку, то вийдеш заміж в селі¹⁰⁶.

Різдвяні свята розпочиналися 6 січня зі Святого вечора. «На Різдво музиканти приїжджали з іншого села і влаштовували танці»¹⁰⁷. 7 січня зранку колядували діти, за що отримували гостинці. Дорослі колядували ввечері (співає колядку). У Фрумушика-Нова святкували за новим стилем¹⁰⁸.

Самими радісними святами у Фрумушика-Нова були Пасха і Різдво. «Мама пекла кала-

flăcăului, se furau porțile, porțițele. Aruncau ciuboșica peste gardul de nuiele: dacă nu ajunge până la gard, atunci fata se va căsători în sat, iar dacă zbură peste gard – în alt sat. Sau fiecare fată muta cociorva de la ușa casei până la porțiță. Dacă nu pășea peste porțiță – se va căsători în sat¹⁰⁶.

Sărbătorile de Crăciun se începea pe 6 ianuarie, în ziua de Ajun. „De Crăciun, lăutarii veneau din alt sat și se făcea joc”¹⁰⁷. Pe 7 ianuarie dimineața, copiii mergeau cu colindul. (Textul colindei în limba moldovenească), iar gazdele le dădeau daruri. Adulții colindau seara (se cântă colinda). În Frumușica Nouă sărbătoreau pe stil nou¹⁰⁸.

Cele mai vesele sărbători în Frumușica Nouă au fost Paștele și Crăciunul. „Mama cocea colaci pen-

of a guy, they stole wickets, gates. They threw the boot over the fence: if it does not reach the fence, then you will get married in the village, and if it flies over, then – outside the village. Or each girl moved the kotsyuba (fire iron) from the door of the house to the wicket. If you didn't go beyond the wicket, you'll get married in the village¹⁰⁶.

Christmas holidays began on January 6 with the Holy evening. “At Christmas, the musicians would come from another village and give a dance.”¹⁰⁷. On January 7, children caroled from the early morning, receiving gifts for this. Adults caroled in the evening (she is singing a carol). In Frumushika-Nova, they celebrated according to the Gregorian calendar (N.S.)¹⁰⁸.

.....

чі для дітей. Робили плачинди. Колядували. Батюшка 6 січня йшов по селу від хати до хати і сповіщав, що йде Різдво, отримував 2–3 калачі»¹⁰⁹.

У Міняйлівці пам'ятають, що за «старих часів» діти ходили з «калігою» (кутя) – вареною пшеницею. Калігу давали господарям, а отримували від них подарунком¹¹⁰. Також носили діти вечерю до своїх найближчих родичів, нунтів (хресчених). У хустинку зав'язували калач, додавали куті, випічки¹¹¹. Однак Страдник Євгенія не пам'ятає, щоб у Міняйлівці вечерю носили діти. Також Малій Агафія стверджує, що «Вечерю у Фрумушиці не носили, а тільки колядували (7 січня ввечері). Калачі, отримані під час колядування, збирали в одній хаті, а гроші несли до церкви»¹¹². Але не скрізь. «місцеві петровські носили, а ми ні»¹¹³. Є підстави думати, що розбіжності ймовірніше пов'язані з проґалинами в пам'яті, а не є наслідком втрати одного з найважливіших звичаїв Різдвяного циклу, адже Євгенія Страдник сама зазначає, що цими справами більше займалися її брати, ніж вона. Більш конкретна в спогадах Кошуленко М., яка сама носила вечерю 6 січня. «Вечеря» як обрядовий атрибут, традиційна, українська: калач, миска з кутею, гостинці – все це загорнуто в хустину. Прийшовши до батьків чи хресних, діти промовляли: «...прийміть вечерю»¹¹⁴. Щоправда, це було в сусідньому Роша-Нова.

Існувало повір'я, що вранці всі мали їсти мамалігу, щоб урожай вродив¹¹⁵. Якщо на Різдво господар запрошував священника, то його садили на сіно, яке, зокрема, стелили корові, щоб злий дух не завівся¹¹⁶. 7 січня зранку, а Страд-

tru copii. Făceam plăcinte. Colindam. Pe 6 ianuarie, preotul mergea prin sat de la casă la casă și anunța că vine Crăciunul, gazdele îi dădeau 2–3 colaci»¹⁰⁹.

În Meneailovka își amintesc că pe „timpuri vechi”, copiii mergeau cu „căliga” – (colivă) – grâu fiert. Serveau gazdele cu colivă, iar aceștia le dădeau cadouri¹¹⁰. De asemenea, copiii le duceau ospățul celor mai apropiate rude, nănașilor (nașii). Legau colacul cu batistă, adăugau colivă, prăjituri¹¹¹. Cu toate acestea, Stradnic Eugenia nu-și amintește de obiceiul când copiii din Meneailovka duceau ospățul. De asemenea, Malii Agafia susține că „în Frumușica Nouă nu duceau ospățul, ci doar colindau (7 ianuarie seara). Colacii, primiți de la gazde în timpul colindării, îi adunau într-o casă, iar banii îi duceau la biserică»¹¹². Dar nu peste tot, „localii din Petrovka duceau, iar noi nu»¹¹³. Există motive întemeiate de a considera că divergențele, probabil, sunt legate de lacunele de memorie, și nu este o consecință a pierderii unuia dintre cele mai importante obiceiuri de Crăciun, la urma urmei, Eugenia Stradnic ea însăși susține că în aceste obiceiuri erau implicați mai mult frații ei, decât dânsa. Mai exacte sunt amintirile doamnei Koșulenko M., care duceau ospățul pe 6 ianuarie. „Ospățul” ca un atribut ritual, era tradițională ucraineană: colac, farfurie cu colivă, dulciuri – tot ce era pus în batistă. Când veneau la părinți sau la nași, copiii au spunea: „...primiți ospățul»¹¹⁴. Adevărat, acest obicei se practica fost în satul vecin Roșa Nouă.

Există o credință populară că dimineața toți trebuie să mănânce mămligă, ca să rodească recolta bine¹¹⁵. Dacă stăpânul casei la Crăciun invita un preot, atunci pe acesta îl așezau pe fân, pe care apoi îl așterneau la vaci, astfel încât spiritul rău nu

The most joyful holidays in Frumushika-Nova were Easter and Christmas. “My mother baked rolls (calatchi) for kids. We cooked plachyndy. We caroled. On January 6, the priest would go from house to house in the village and announced that Christmas was coming, and then he received 2–3 rolls¹⁰⁹.

The villagers of Menyailivka remember that “in the days of old” children tracked around with a “kalyga” (kutya) – boiled wheat. They used to give the kalyga to hosts and received gifts from them¹¹⁰. The children also carried supper to their closest relatives, nunty (godparents). They wrapped a roll in a handkerchief, added kutya, pastries¹¹¹. However, Stradnyk Evgenia does not remember the children of Menyailivka delivering the supper. Maliy Agafia also asserts that “they did not carry the supper in Frumushika, they only caroled (January 7, in the evening). The rolls received during caroling were kept in one house, and the money collected was carried to the church.”¹¹². But not everywhere. “The villagers of Petrovka carried it, but we didn't.”¹¹³. We have reason to believe that the discrepancies are likely to relate to memory gaps, and not the result of the loss of one of the most important customs of the Christmas cycle. Indeed, Stradnyk Evgenia herself notes that her brothers did more of those things than she did. Koshulenko M. who carried the supper herself on January 6, has more specific memories. “The supper” as a ritual attribute, is Ukrainian traditional: a kalach, a bowl of kutya, gifts – all this is wrapped in a scarf. Having come to their parents or godparents, the children said: “...accept the supper.”¹¹⁴. However, it was in nearby Rocha-Nova.

ник Є. стверджує, що після обіду, діти йшли колядувати. Колядок записати не вдалось, але знаємо, що вони співали місцеві, як їхні батьки і діди¹¹⁷, зокрема і українською мовою. Одна із них «Шо то за праді во, в світі новина, то Марія сина без батька мала»¹¹⁸. У молдавському селі Старосілля, історія якого безпосередньо пов'язана з історією Фрумушики-Нова, колядки виконували українською і молдавською, як і в селі Міняйлівка, куди було переселено частину населення Фрумушики-Нова. Респонденти пояснюють це наслідком поширення навчання в школі українською мовою¹¹⁹. Виникає запитання чому у молдавському селі звучали колядки українською. Відповідей може бути декілька, але найбільш дієвими соціальними механізмами розповсюдження інновацій – комунікації у полікультурному середовищі. «Мое прізвище Ткаченко. Говорили, що мій батько з України»¹²⁰. У Фрумушика-Нова народилася українка Гуцуленко Марія Андріївна. На запитання чи молдованка відповіла: «Не, українка. Даже мої прадіди були з українців»¹²¹.) Долучались і місцеві священнослужителі. Про один з таких і розповіла Головчук.: «...дівчинка, восьмой год, а вона прийшла до мене, каже, бабо, давай учи мене колядки. Кажу, що забула, а потом уже на Різдво прийшла дівчинка з церкви, каже там навчили»¹²².

Діти колядували зранку, а дорослі увечері. І діти, і дорослі виконували різні колядки¹²³. Гостинці давали різні: бублики, шматочки цукру, калачі. Цукерок тоді в селі ще не давали¹²⁴.

Наступне свято 14 січня – Новий рік. На Св. Василя 13 січня щедрували, Зранку і до 12 годи-

vină¹¹⁶. Pe 7 ianuarie dimineața, iar doamna Stradnic E. susține că după amiază, copiii mergeau la colindat. Nu am reușit să scriem colindele, dar știm că se cântau colinde locale, cum cântau părinții și bunicii¹¹⁷, în special în limba ucraineană. Una dintre ele „Iată ce veste minunată în lume, Maria a născut un fiu fără tată”¹¹⁸. În satul moldovenesc Starosillea, a cărui istorie este direct legată de istoria Frumușicii Noi, colindele se cântau în limba ucraineană și moldovenească, ca și în satul Meneailovka, unde a fost strămutată o parte din populația satului Frumușica Nouă. Respondenții explică acest lucru prin faptul răspândirii învățării în școală în limba ucraineană¹¹⁹. Apare întrebarea de ce în satul moldovenesc răsunau colinde în limba ucraineană. Răspunsuri pot fi multe, dar cele mai eficiente mecanisme sociale de propagare a inovației sunt comunicarea într-un mediu multicultural. „Numele meu este Tcacenco. Vorbeau că tata era meu din Ucraina”¹²⁰. În Frumușica Nouă s-a născut ucraineanca Guțulenco Maria fiica lui Andrei. La întrebarea dacă este de naționalitate moldoveancă a răspuns: „Nu, sunt ucraineană. Chiar și străbunii mei erau ucraineni”¹²¹.) În colinde erau implicați chiar și clericii locali. Despre unul dintre acestea ne-a povestit Golovciuk.: „...o fetiță de opt a venit la mine, și îmi spune, bunico, învață-mă colinde. I-am spus că am uitat, și apoi de Crăciun a venit fetița de la biserică, mi-a spus că acolo a învățat colinde”¹²².

Copiii colindau dimineața, iar adulții seara. Atât copiii, cât și adulții cântau colinde diferite.¹²³ Dădeau diferite dulciuri: covrigi, bucăți de zahăr, colaci. Bomboane pe atunci în sat nu dădeau¹²⁴.

Următoarea sărbătoare 14 ianuarie – Anul Nou. La Sf. Vasile pe 13 ianuarie umblau cu uratul, iar

There was a belief that everyone had to eat mamalyga in the morning so that there would be a plentiful yield¹¹⁵. If the host invited a priest for Christmas, he was put on hay, which, in fact, was laid for the cow, to avoid an evil spirit¹¹⁶. On January 7 in the morning, or after dinner as Stradnyk E. claims, the children went to caroling. We didn't manage to record carols, but we know that they sang those of local like their fathers and grandfathers¹¹⁷, in particular, in Ukrainian as well. One of them is “What a miracle of miracles, what a piece of news in the world, Maria had a son without a father.”¹¹⁸. In the Moldovan village of Starosillia, which is directly connected with the history of Frumushika-Nova, carols were performed both in Ukrainian and in Moldovan, as well as in the village of Menyailivka where some part of Frumushika –Nova's population was resettled. The respondents explain this fact as a consequence of the spread of school instruction in Ukrainian¹¹⁹. The question that has to be answered is why carols were played in Ukrainian in a Moldovan village. There may be several answers, but the most effective social mechanisms for spreading innovation are communication in a multicultural environment. “My surname is Tkachenko. They said my father came from Ukraine.”¹²⁰. Gutsulenko Maria Andriivna, a Ukrainian, was born in Frumushika-Nova. When asked if she was Moldovan the woman answered: “No, I am Ukrainian. Even my great-grandfathers were Ukrainians.”¹²¹. Local clergymen were also involved. Golovchuk told us about one of these cases.: “...a girl of eight, she came to me and said: Babo (granny), teach me how to sing carols. I say that I forgot, and then at

ни 14 січня посівали¹²⁵. У Міняйлівці існувало повір'я, якщо перший посівальник хлопчик, то корова телиться бичком, відповідно так і вівці, а якщо першою посівальницею буде дівчинка, то слід чекати теличку¹²⁶.

Напередодні у Роша-Нова маланкували. Кошуленко Марія добре пам'ятає про обряд цього вечора, оскільки її батько переодягався Маланкою. Серед обрядових персонажів була і «коза»¹²⁷. Прикметно, що українці з Рошу-Нова ходили маланкувати до німців у Семисотку, знаючи, що німці, добре пригощають, дають вино та гарні гостинці¹²⁸. Але зранку ходили посівати: «сію, вію, посіваю, з новим роком вас вітаю...». Були й інші варіанти¹²⁹. Посівали пшеницею, кукурудзою¹³⁰.

Цікавий звичай існував на Іордана. Коли стріляли з рушниць, шматочки паперу із набойів збирали і клали дитині під сорочку, щоб не лякалася¹³¹. На Хрещення святив батюшка воду, але в кадї (діжці). Ставок був, та туди не ходили.

Серед популярних релігійних і календарних свят називають Великдень (Пасха), Трійця, Вознесіння, Спаса. Популярним було весняне свято «Мерцишор». За легендою баба Удок'я палець порізала. Вона хотіла заморозити першоцвіт, а добра фея вкрила його і зачепила палець. Кров була тепла, тому баба Удок'я не змогла його заморозити. Першоцвіт вийшов на половину білим, наполовину червоним. Ці кольори символізують перемогу над холодом, зимою, цією бабою. Вона з 1-го березня і до 14-го гуляє, а 14-го її проводжають. Погода налагоджується¹³².

dimineața și până orele 12 pe 14 ianuarie – cu semănatul²³. În Meneailovka a existat o credință populară că dacă primul cu semănatul vine un băiat – atunci vaca va făta vițel, respectiv, și oile, iar în cazul în care prima cu semănatul venea o fetiță – atunci așteptau vițică¹²⁶.

În ajun, în satul Roșa Nouă umblau cu malanca. Koşulenco Maria își amintește bine acest ritual, deoarece tata ei se masca în Malanca. Printre personajele ceremoniale era și „capra”¹²⁷. Este demn de remarcat faptul că ucrainenii de la Roșa Nouă mergeau cu Malanca la germanii din satul Semisotka, știind că germanii îi ospătau bine, le dădeau vin și diferite gustări¹²⁸. Iar dimineața umblam cu semănatul: „semănăm, semănăm, semănăm, cu anul nou vă felicităm...”. Au existat și alte variante¹²⁹. Semănau cu grâu, porumb¹³⁰.

Un obicei interesant exista și de Iordan. Când trăgeau din arme, adunau bucățile de hârtie din cartușe și le puneau copilului sub cămașă, ca să nu se sperie¹³¹. La boboteaza, preotul sfințea apa, însă în cadă (butoi). Era și un iazul, dar nu se duceau acolo.

Printre sărbătorile religioase și calendaristice populare se numără și Paștele, Troița (Duminica Mare), Înălțarea, Ispasul. Populară era sărbătoarea de primăvară „Mărțișor”. Conform legendei, baba Dochia și-a tăiat degetul. Ea a vrut să înghețe ghiocelul, iar zână l-a acoperit și și-a înțepat degetul. Sângele era cald, așa că baba Dochia nu a putut să-l înghețe. Ghiocelul a ieșit pe jumătate alb, pe jumătate roșu. Aceste culori simbolizează victoria asupra frigului, iernii, și această babă. Ea umblă de la 1 până la 14 martie, iar pe 14 martie o petrec. Vremea se îmbunătățește¹³².

Christmas a girl came from church, she says they taught her there.”¹²².

Children caroled in the morning, and adults in the evening. Both children and adults performed different carols¹²³. The gifts they gave were different: bagels, lumps of sugar, rolls. Sweets were not given in the village at that time¹²⁴.

Our next holiday was the New year on January 14. On the day of St. Basil on January 13, they sang schedrivky. From early morning and until 12 o'clock on January 14 they sowed (posivaly)¹²⁵. In Menyailivka there was a belief that if the first sowing person was a boy, the cow would calve a bull, respectively, so did sheep, and if the first sowing person was a girl, then you should wait for a heifer¹²⁶.

The day before, in Rocha-Nova they participated in the action of Malanka. Koshulenco Maria remembers well the ceremony of that evening because her father disguised himself as Malanka. Among the ritual characters there was the “goat”¹²⁷. It is noteworthy that the Ukrainians from Rocha-Nova used to arrange a Malanka festival for the Germans in Semysotka, taking into account that the Germans generously treated, gave wine and good gifts¹²⁸. But in the morning they went to sow (posivaly): “I sow, I sow, I congratulate you on the New Year...”. There were other options¹²⁹. They sowed with wheat and corn¹³⁰.

An interesting custom existed on the day of Iordan. When they shot guns, pieces of paper from shotgun shells were collected and put under a child's shirt to never be afraid.¹³¹ On the day of Chreschennia (Baptism), the priest baptized the water, but in a kada (barrel). There was a pond, but no one went there. Popular religious and cal-

На Великдень обов'язково пекли паску, у четвер, якщо хотіли щоб паска зберігалась свіжою довше¹³³.

Фарбували курячі яйця, переважно у червоний колір. Діти грали ними в гру «дарендуруш». Хто далі кине крашанку, той забирає обидві¹³⁴. Дослідження календарної обрядовості, акцентують увагу на маловивченому питанні взаємодії релігії, вірувань і повір'їв з формуванням звичаєвих практик. Оригінальну легенду, пов'язану з Великоднем, а саме про дозвіл і заборону випікання паски розповіла Анастасія Головчук: «Ми пекли тільки в суботу, а сейчас пекуть і в п'ятницю. А мама даже хліба не пекла потому, шо хтось сказав, шо одна жінка вона всігда в п'ятницю пекла хліб, і вона посадила хліб в пічку. Пришла одна жінщина і каже, дай мені хліба. Подожди, каже, щас спечеться, принесу. Вона сидить сидить, а то Матір Божа була, тай каже – а ну дивись, наверно вже готовий. Вона вже витягла и хоче ламать, а та – не, дай мені цілий. Розломала той хліб на двоє, поставила їй на лице і каже – пече? Іди по селі, щоб знали шо ти в п'ятницю пекла хліб»¹³⁵.

Свято Трійці вважали головним¹³⁶. На Трійцю різними польовими квітам, духмяними травами прикрашали житло, застелявали підлогу¹³⁷. Гілками дерев (горіх, іва) прикрашали ворота садиби, стріху хати. Через тиждень зелень прибирали¹³⁸.

Деякі популярні в українців календарні свята літнього циклу не «прижилися». Святкування Купайла не пам'ятають¹³⁹, хоча стверджують, що їхні батьки Купала ще відзначали¹⁴⁰, однак

La Paște neapărat făceau cozonac, joi, dacă doreau ca cozonacul să se păstreze proaspăt mai mult¹³³.

Vopseau ouă de găină, în principal de culoare roșie. Copiii se jucat în „darenduruș”. Cine aruncă mai departe oul vopsit, le ia pe amândouă¹³⁴. Studiile ritualurilor calendaristice, se concentrează asupra chestiunii puțin studiate a interacțiunii dintre religie, credință și convingeri cu formarea practicilor obișnuite. O legendă originală legată de Paști, și anume despre încuviințarea și interzicerea coacerii, cozonacului ne-o povestit Anastasia Golovciuk: „Noi coceam doar sâmbătă, iar acum coc cozonaci și vineri. Mama mea nici măcar pâine nu cocea deoarece cândva o femeie întotdeauna cocea pâine vineri pâine, într-o bună zi a pus pâinea în cuptor. A venit o femeie și i-a spus dă-mi și mie pâine. Așteaptă, îi spune, că o să se coace, o să-ți aduc. Ea stă, stă, acea femeie era Maica Domnului, și îi spune – ei bine, uite, probabil, deja e gata. Femeia a scos pâinea și vrea să o rupă în două, iar cealaltă îi spune – nu, dă-mi pâinea întregă. A rupt pâinea în două, a pus-o pe față și i-a spus – te frige? Du-te în sat, ca să știe toți că tu faci pâine vineri”¹³⁵.

Sărbătoarea Duminica Mare era considerată una dintre sărbătorile principale¹³⁶. La Duminica Mare decorau casa, așterneau pe podea diferite flori de câmp, ierburi aromate¹³⁷. Poarta conacului, acoperișul casei le înfrumusețau cu ramuri de copaci (nuc, salcie). Cu o săptămână mai târziu, verdețaa o strângeau¹³⁸.

Unele sărbători calendaristice populare ucrainene din ciclul de vară nu „au dat rădăcini”. De sărbătoarea Sânzienelor nu-și amintesc¹³⁹, deși susțin că părinții lor sărbătoreau Sânzienele¹⁴⁰, dar cu timpul

endar holidays include Easter (Velykden), Trinity, Ascension, and Transfiguration. The spring festival “Mertsishor” was popular as well. As the legend goes, Baba Udokya cut her finger. She wanted to freeze the primrose, but a good fairy covered it and touched her finger. The blood was warm, so baba Udokya failed to freeze it. The primrose turned out to be half white, half red. These colors symbolize the Baba's victory over cold and winter. She celebrates from 1 to 14 March, and she is seen off on March 14. The weather improves¹³².

At Easter it was necessary to bake an Easter cake, on Thursday, if they wanted to keep the Easter cake fresh longer¹³³.

They dyed chicken eggs, mainly in red color. The children played the game “drendurush” with eggs. Who then threw the Easter egg the furthest, he took both of them¹³⁴. The study of calendar rites focuses on the little-explored issue of interaction of religion, beliefs and superstitions with the formation of common practices. The original legend associated with Easter, namely, with bans and permits for Easter cake (Paska) baking, was told by Anastasia Golovchuk: “We baked only on Saturday, and now we bake on Friday as well. And my mother did not even bake bread, as someone said, that a certain woman always baked bread on Friday, and she put bread in the oven. A strange woman came and asked to give some bread to her. “Wait a little”, – she answered, – “it will be ready and I'll bring it. She sits and does not leave, and she was the Mother of God, and the latter says: “well, look, probably it is ready”. The former took it out of the oven and wanted to break it, but the latter asked her to give the whole loaf. She broke that bread in two, put it

.....

у подальшому воно випало з календаря традиційних народних свят.

Отже наведені матеріали засвідчують популярність і тривалу традиційну практику виконання обрядів, дотримання звичаїв, пов'язаних переважно із зимовим та весняно-літнім циклом календарних свят.



a dispărut din calendarul sărbătorilor tradiționale populare.

Astfel, aceste materiale demonstrează popularitatea și practica tradițională pe termen lung a ritualurilor, respectarea obiceiurilor asociate în principal cu ciclul de iarnă și de primăvară-vară al sărbătorilor calendaristice.



on her face, and said: “Does it burn? Go through the village so everyone can see that you have baked bread on Friday.”¹³⁵.

The feast of the Trinity was considered to be the principal one¹³⁶. On the day of the Trinity they decorated the house and covered the floor with various wild flowers and fragrant herbs¹³⁷. The gates of estates, the roofs of houses were decorated with branches of trees (walnut, willow). The greens were removed a week later¹³⁸.

Some popular Ukrainian calendar holidays of the summer cycle did not “take root”. The celebration of Kupala Night is not remembered¹³⁹, although they claim that their parents still celebrated Kupala Night¹⁴⁰, but later it fell out of the calendar of traditional folk holidays. So, the materials given indicate the popularity and long-term traditional practice of performing rituals, observing customs associated mainly with the winter and spring-summer cycles of calendar holidays.



НАРОДНА МЕДИЦИНА

Народна медицина – симбіоз християнських вірувань та народної практики і знань успадкованих від попередніх поколінь, та знань, отриманих з сучасних джерел про лікування травами. Лікування травами найбільш поширена практика в народній медицині. Сьогодні не просто розділити інформацію про успадковані знання і отримані із друкованих видань. Та слід визнати, що використання трав з метою лікування, профілактики хвороб, як харчових добавок достатньо: кропива, лопух, м'ята, липа, чистотіл, подорожник, пожарниця, буселик далеко не повний перелік трав з яких виготовляли настойки, відвари, розтирання. Зібрані нами матеріали засвідчують, що найбільш популярними методами народної медицини є замовляння (примовляння), лікування свяченою водою (воду п'ють наще вранці після молитви), лікування травами, молитвою.

Багато респондентів пам'ятають про лікувальну практику своїх матерів та бабусь, але наголошують, що ці знання і уміння вони не використовували, адже цьому не сприяли церква, офіційна медицина. Останнім часом окремі сегменти народної медицини все ж можна знайти у сільській місцевості.

Із розповідей вихідців із Фрумушки-Нова, народжених в 1930-х роках, можна дійти висновку, що до послуг народної медицини вони вдавалися вкрай мало, не успадковували надбані до них традиції методів народного лікування. Знання і навички зникали протя-

MEDICINA POPULARĂ

Medicina populară este o simbioză a credințelor creștine, practicii populare, a cunoștințelor moștenite din generațiile anterioare și a cunoștințelor obținute din surse moderne despre tratamentul cu ierburi. Tratamentul cu ierburi este cea mai răspândită practică în medicina populară. Astăzi, nu este ușor de împărțit informațiile despre cunoștințele moștenite și cele obținute din publicații tipărite. Însă trebuie să recunoaștem că plantele utilizate în scopul tratamentului, prevenirii bolilor, sub formă de suplimente alimentare, sunt destul de multe: urzică, brusture, mentă, tei, rostopască, pătlagină, sunătoare, busuiocul, și aceasta nu este o listă completă de plante, din care erau făcute diferite tincturi, decocturi, unguente. Materialele adunate de noi confirmă faptul că cele mai populare metode de medicină populară sunt descântecul, tratamentul cu apă sfințită (apa se bea dimineața după rugăciune), tratamentul cu ierburi, rugăciunea.

Mulți respondenți țin minte practica curativă a mamelor și bunicilor lor, dar accentuează că aceste cunoștințe și abilități nu le-au folosit, deoarece nu au fost promovate de biserică, medicina tradițională. În ultimul timp, anumite segmente de medicină populară pot fi găsite în mediul rural.

Din povestirile originarilor din Frumușica Nouă, născuți în anii 1930, se poate concluziona că apelau la serviciile medicinei populare foarte rar, nu au moștenit tradițiile și metodele de tratament popular, dobândite de strămoși. Cunoștințele și abilitățile au dispărut timp de o generație, două. La întrebarea despre continuarea tradiției familiale de

ALTERNATIVE MEDICINE

Alternative medicine is a symbiosis of Christian beliefs and folk practices, and knowledge inherited from previous generations, and knowledge obtained from contemporary sources about phytotherapy. Herbal treatment is the most common practice in alternative medicine. Today, it is not easy to differentiate information about knowledge inherited and obtained from printed publications. And it should be recognized that the use of herbs for the purpose of treatment, prevention of diseases, as dietary supplements is sufficient: nettle, burdock, mint, linden, celandine, plantain, hypericum, buselik are not a complete list of herbs from which infusions, decoctions and rubs were made. The materials we collected testify that the most popular methods of alternative medicine are zamowliannia (conjurations) or prymowliannia, treatment with holy water (water is drunk after an overnight fast after prayer), phytotherapy, and prayer.

Many respondents remember the medical practice of their mothers and grandmothers, but note that they did not use this knowledge and skills, because the Church and mainstream health did not contribute to this. Recently, yet some segments of traditional medicine can be found in rural areas. From the stories of Frumushika-Nova's natives, born in the 1930s, it can be concluded that they rarely sought alternative medicine care and did not inherit the traditions of folk treatment methods acquired before them. Knowledge and skills disappeared within a generation or two. When asked about the continuation of the family tradition of

гом одного-двох поколінь. На запитання про продовження сімейної традиції лікування Домнікія Литвинова (дівоче Продан), бабуся якої у Фрумушиці-Нова лікувала людей, стверджує, що її мати займалась цим епізодично¹⁴¹. Звісно це не означає, що в селі не існувало людей, які володіли практикою народного лікування, але йдеться про обмежену їх кількість. Зменшення практики народного лікування пояснюється не тільки підвищенням ролі офіційної медицини. Слід брати до уваги, що селяни далеко не завжди реагували на недомогання і хвороби, які дозволяли виконувати побутові і господарські роботи і вдавалися до лікування, зверталися у тому числі і до сільських «знахарів». Однією із таких була мати Ганни Кокош, відома в селі як «баба» (баба-повитуха – авт.). Вона приймала пологи, лікувала від різних хвороб. За таких умов знання забувалися, а навички лікувальної народної практики втрачалися. Залишалися найбільш доступні і невибагливі. Так від простуди лікувалися розтиранням гірчицею, гірчичними компресами¹⁴². Із трав, популярністю в лікуванні користувалися подорожник, пожарниця, буселик інші. Збирають в період цвітіння і сушать бузок, ромашку, акацію. Цвіт бузку і акації настоюють на гасі і закопують на два тижні в землю. Такою сумішшю розтирали ноги, спину¹⁴³.

Чимало прикладів про лікування шлунку чистотилом і ромашкою, настойкою молодого горіха, чорного терену¹⁴⁴. Деякі із трав, як то подорожник, навіть вирощують в домашніх умовах¹⁴⁵. Найбільш популярні звіробій, ромашка,

vindecare, doamna Domnica Litvinova (numele de fată Prodan), bunica căreia în Frumușica Nouă vindeca oamenii, susține că mama ei se ocupa cu acest lucru episodic¹⁴¹. Desigur, acest lucru nu înseamnă că în sat nu existau oameni care practicau tratamentul popular, dar este vorba despre un număr limitat de persoane. Scăderea cererii de tratament popular se explică nu numai prin creșterea rolului medicinei oficiale. Trebuie de luat în considerare faptul că țăranii nu au reacționau întotdeauna la slăbiciuni și bolile, care le permiteau să efectueze lucrul casnic și prin gospodărie, și recurgeau la tratament, apelau inclusiv la „vindecătorii” din sat. Una dintre acestea era mama doamnei Ana Cocoș, cunoscută în sat ca „babă” (baba-moașă – autor). Ea ajuta femeile să nască, trata de diferite boli. În astfel de condiții, cunoștințele au fost uitate, iar abilitățile practicii medicinale populare au fost pierdute. Au rămas cele mai accesibile și nepretențioase. Deci, răceala obișnuită o tratau prin frecarea cu muștar, aplicau comprese de muștar¹⁴². Foarte populare în tratament erau astfel de ierburi precum: pătlăgîna, sunătoare, busuioc. Culeg în timpul înfloririi și usucă liliac, mușetel, flori de salcâm. Florile de liliac și salcâm le infuză în kerosen și le îngroapă timp de două săptămâni în pământ. Cu un astfel de amestec își frecău picioarele, spatele¹⁴³.

Există multe exemple de tratament a stomacului cu rostopască și mușetel, tinctură de nuc tânăr, mărăcine negru¹⁴⁴. Unele dintre ierburi, cum ar fi pătlăgîna, sunt cultivate chiar în grădina de pe lângă casă¹⁴⁵. Cele mai populare sunt: sunătoarele, mușetelul, floarea patului, menta de diferite specii, etc., florile de salcâm, tei, trandafir, frunzele de gutui, caise¹⁴⁶.

treatment, Domnikiya Lytvynova (nee Prodan), whose grandmother healed people in Frumushka-Nova, asserts that her mother did this sporadically¹⁴¹.

Of course, this does not mean that there were no people in the village who wielded the practice of folk treatment, but we are talking about a limited number of them. The decrease in the practice of folk medicine is not only due to the increased role of mainstream health. It should be taken into account that the peasants did not always respond to ailments and diseases that allowed them to perform housework and do the chores and resorted to treatment consulting, alternatively, a country “healer”. One of those was Ganna Kokosh’s mother, known in the village as “baba” (baba-midwife-author’s note.). She delivered a baby, cured of different diseases. Under such conditions, that knowledge was forgotten, and the skills of alternative medical practice were lost. It was the most accessible and unpretentious practices that remained. So, they treated colds by mustard rubbing, mustard compresses¹⁴⁶. Of all herbs used for medicinal purposes the most popular were plantain, hypericum, buselik and others. Lilac, wild chamomile, acacia were collected and dried during the flowering period. The flowers of lilac and acacia are infused on kerosene and buried in the earth for two weeks. This mixture was used to rub their legs and back¹⁴³.

There are a lot of examples of treating the stomach with celandine and chamomile, infusion of young nuts, black thorns¹⁴⁴. Some of the herbs, like plantain, are even grown at home¹⁴⁵. The most popular are hypericum, chamomile, helichrysum, mint of different types, etc., blossoms of acacia, linden, rose hips, quince and wild apricot leaves¹⁴⁶.

безсмертник, м'ята різних видів тощо, цвіт акації, липи, шипшина, листочки айви, жерделі¹⁴⁶.

Вдавалися і до поєднаних з релігією практик на кшталт замовлянь тощо, які можна віднести до категорії, ймовірно, психологічних. Окремі із них продовжують використовувати й сьогодні, зокрема кроплення святою освяченою водою при головних болях, вроках¹⁴⁷. І сьогодні в селах використовується чимало засобів, пов'язаних з вірою. Крім освяченої води, популярною є віра в запобіганням від вроку перев'язуванням руки червоною ниткою. Для знімання болі в ногах достатньо, тричі переступити жінці-близняті інше. Для лікування від застуди потрібно зранку до сходу сонця принести дитину до річки. Так радили старі люди, каже, Кошуленко М.¹⁴⁸.

Поширеним методом народного лікування є нашіптування.

Рецепти приготування деяких ліків мають місцеву специфіку степової зони з розвиненим вівчарством, розповсюдженим виноградарством. Наприклад використання овечого жиру, вина. Цікавий метод застосовували для припинення годування дітей материнським молоком. Така необхідність виникала у випадку захворювання жінки на гепатит. Щоб не передати хворобу матері дитину переводили на коров'яче молоко. Нерідко мати змушена була зранку до вечора працювати в полі, тому дитину старші діти дома годували молоком домашніх тварин. Щоб припинити виділення молока жінка випивала 150 гр. горілки і куталась в одіяло. Молоко у матері зникало¹⁴⁹.

Locuitorii apelau și la practici combinate cu religia, cum ar fi descântece și altele asemenea, care pot fi atribuite categoriei, probabil psihologice. Unii dintre acestea continuă să fie folosite și în prezent, în special stropirea cu apă sfințită în caz de dureri de cap, deochi¹⁴⁷. Și astăzi în sate se folosesc multe mijloace, asociate cu credința. Pe lângă apa sfințită, este populară legarea mâinii cu un fir roșu împotriva deochiului. Pentru eliminarea durerii din picioare este suficient de trei ori de trecut peste o femeie geamănă, etc. Pentru tratamentul răcelii, trebuie de adus copilul la râu dimineața înainte de răsăritul soarelui. Așa sfătuiau bătrânii, ne spune Koşulenko M.¹⁴⁸.

O metodă răspândită de tratament popular este descântecul.

Rețetele pentru prepararea anumitor medicamente au o specificitate locală a zonei de stepă cu creșterea oilor, viticultură. De exemplu, utilizarea seului de oaie, vinului. O metodă interesantă a fost utilizată pentru înțărarea copiilor de la laptele matern. Această necesitate apărea în cazul îmbolnăvirii femeii de hepatită. Pentru a nu transmite boala de la mamă la copilul, acesta era hrănit cu lapte de vacă. Adesea, mama era nevoită să lucreze pe câmp de dimineață până seara, iar copiii mai mari hrăneau pruncul cu lapte de animale de casă. Pentru a opri secreția de lapte, femeia bea 150 de grame de rachiu și se înfășura cu o pătură. Laptele la mama dispărea¹⁴⁹.

Tratează prin metode populare răceala urechii, curenți și bolile intestinale-gastrice.

Multe dintre practicile de medicină populară sunt uitate în absența necesităților de utilizare practică. Cele mai populare astăzi sunt încă cu-

They also resorted to practices combined with religion, such as charming, etc., which can be highly likely classified as psychological. Some of them continue to be used today, in particular, sprinkling with consecrated holy water for headaches, whammy¹⁴⁷. Even today, many faith-related measures are used in villages. Besides consecrated water, there is a popular belief that binding the hand with a red thread can be useful in protecting from the evil eye. It is enough for a twin-woman to step over thrice and leg pain goes away, etc. To get rid of a cold, you need to bring the child to the river from the morning till sunrise. "These pieces of advice were given us by the aged people'says M. Koshulenko¹⁴⁸.

The common method of folk treatment is to cast a spell over by whispering.

The recipes for some medicines have local characteristics of the steppe zone with developed sheep farming, widespread viticulture. For example, lamb fat and wine are used there. An interesting method was used to stop feeding children with mother's milk. This need arose in the case of a woman's disease hepatitis. To avoid mother-to-child transmission, a child was transferred to cow's milk. Often mothers were forced to work in the field from morning to evening, so the elder children at home fed a baby with milk from domestic animals. To stop the release of milk, a woman drank 150 grams of vodka and wrapped herself up in a blanket. Mother's milk would disappear¹⁴⁹.

They treat with folk methods ear colds, inflammations and gastrointestinal diseases. Many of the practices of traditional medicine were for-

.....

Лікують народними методами застуду вуха, протяги та кишково-шлункові хвороби.

Чимало із практики народної медицини забуто за відсутності потреб практичного використання. Популярними на сьогодні ще залишаються знання щодо профілактики захворювань різноманітними травами. Це теж змістовна сторінка з історії традиційної культури.

noștințele despre prevenirea bolilor cu ajutorul diferitor plante medicinale. Aceasta este, de asemenea, o pagină cu conținut bogat din istoria culturii tradiționale.

gotten due to lack of practical use needs. Today, knowledge on disease prevention with various herbs still retains its popularity. This is a meaningful page from the history of traditional culture as well.



ПІСЛЯМОВА

Спогадів про історію і культуру мешканців поселень, які припинили своє існування, в етнографічній літературі обмаль. Вони цінні тим, що відображають стан суспільства і його культури на час виселення чи переселення людей, дають можливість безпосередньо від свідків подій, які покинули свої домівки, почути оціночні судження, враження про переселення та його наслідки для людей. Таких вдалось знайти не багато. Вони проживають в різних місцях, тому їхні розповіді особливо важливі, оскільки відтворюють відносно повну картину життя після переселення з усіма труднощами, інколи трагічними.

Нас цікавили питання етнографічного характеру. Зібрана інформація стосується переважно господарства і побуту, сімейної і календарної обрядовості, методів народного лікування і традиційної кухні. Вона свідчить про те, що переселенці намагались розселитись насамперед у своєму молдовському етнокультурному середовищі. Якщо опинялись в іншому, намагались розселюватись компактно у певній частині села. Але незалежно від характеру розселення, за можливості продовжували дотримуватись установлених традицій свого села – Фрумушика-Нова.



CONCLUZII

În literatura etnografică există puține amintiri despre istoria și cultura locuitorilor așezărilor, care și-au încetat existența. Acestea sunt valoroase prin faptul că reflectă starea societății și a culturii acesteia în timpul evacuării sau strămutării oamenilor, oferă posibilitatea de a auzi direct de la martorii evenimentelor, care și-au părăsit casele, opiniile, impresii despre strămutare și consecințele acesteia asupra persoanelor. Nu găsit prea multe persoane. Ei trăiesc în localități diferite, astfel încât povestirile lor sunt deosebit de importante, deoarece reproduc o imagine relativ completă a vieții după strămutare cu toate dificultățile, uneori tragice.

Am fost interesați de aspectele etnografice. Informațiile colectate se referă în principal la gospodăria și viața cotidiană, ceremoniile familiale și calendaristice, metodele de tratament popular și bucătăria tradițională. Ele vorbesc despre faptul că persoanele strămutate au încercat să se stabilească în primul rând în mediul lor etnocultural moldovenesc. Dacă nimereau într-un alt mediu, încercau să se așeze cu traiul compact într-o anumită parte a satului. Dar, indiferent de natura așezării, dacă aveau posibilitatea, au continuat să adere la tradițiile stabilite ale satului lor natal – Frumușica Nouă.



AFTERWORD

In the literature on ethnography there are few memories of the history and culture of the inhabitants whose settlements have ceased to exist. They are valuable as they reflect the state of society and its culture at the time of the eviction or relocation of people, and provide an opportunity to hear directly from witnesses to events who left their homes, their value judgments, an appreciation of their relocation and its consequences for people. We have managed to find a few of them. They live in different places, so their stories are especially important because they recreate a relatively complete picture of life after relocation with great hardships, sometimes tragic. We were interested in issues of an ethnographic character. The information we gathered mainly concerns the economy and life, family and calendar ritualism, methods of folk treatment and traditional cuisine. It shows that the immigrants tried to settle primarily in their Moldovan ethno-cultural living environment. If they happened to settle somewhere else, they tried to live compactly in a certain part of the village. But regardless of the nature of their settling, they continued, as much as possible, to hold to the established traditions of their village of Frumushika-Nova.



Кінцеві посилання

- ¹ Тодоров В.І., Муркалов О.Б. Ландшафтна характеристика долини Фрумушика. Рукопис.
- ² Журнал учета налогоплательщиков за 1941 г. // Комунальна установа «Ізмаїльський архів». – Ф.р-190. – оп.1. – спр.3.
- ³ Сведения о количестве населения, засеянных земель, по учету скота и соответствующая переписка с волостной претурой. Распоряжения претур и переписка с учреждениями уезда о статистике населения, животных, посева и др.хозяйства // Комунальна установа «Ізмаїльський архів». – Ф.149. – оп.1. – спр.3.
- ⁴ Журнал учета налогоплательщиков за 1941 г. // Комунальна установа «Ізмаїльський архів». – Ф.149. – оп.1.-спр.3.
- ⁵ Журнал учета налогоплательщиков за 1941 г. // Комунальна установа «Ізмаїльський архів». – Ф.р-190. – оп.1.-спр.3.
- ⁶ Гуцуленко Марія Андріївна, 1932 р. н., с. Новосілка Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ⁷ Кожухар Марія Кузьмівна, 1932 р. н., с. Новосілка Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ⁸ Кокош Ганна Йосипівна, 1937 р. н., с. Новосілка Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ⁹ Малій Агафія Георгіївна, 1927 р. н., с. Жовтневе Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ¹⁰ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹¹ Малій Агафія Георгіївна, 1927 р. н., с. Жовтневе Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ¹² Гуцуленко Марія Андріївна, 1932 р. н., с. Новосілка Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ¹³ Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹⁴ Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну; Арнаутов Степан Степанович, 1960 р. н., смт. Бородіне Тарутинського р-ну.
- ¹⁵ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт.Бородіне Тарутинського р-ну.
- ¹⁶ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹⁷ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹⁸ Василашко Тетяна Іванівна, 1973 р. н., с. Жовтневе Тарутинського р-ну.
- ¹⁹ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ²⁰ Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ²¹ Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ²² Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ²³ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт. Бородіне Тарутинського р-ну.
- ²⁴ Чобану Анна Іванівна, 1967 р. н., с. Семисотка Тарутинського р-ну.
- ²⁵ Список владельцев овец, сдавших шерсть (государству) оккупационным властям для нужд румынской армии // Комунальна установа «Ізмаїльський архів». – Ф.р-190. – оп.1. – спр. 27.
- ²⁶ Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ²⁷ Булгаков Іван Дорофійович, 1936 р. н., с. Миколаївка Тарутинського р-ну.
- ²⁸ Булгаков Іван Дорофійович, 1936 р. н., с. Миколаївка Тарутинського р-ну.
- ²⁹ Паларій Христина Андріївна, 1922 р. н., с. Фрумушика-Нова.
- ³⁰ Паларій Христина Андріївна, 1922 р. н., с. Фрумушика-Нова; Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ³¹ Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ³² Паларій Христина Андріївна, 1922 р. н., с. Фрумушика-Нова.
- ³³ Булгаков Іван Дорофійович, 1936 р. н., с. Миколаївка Тарутинського р-ну.
- ³⁴ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт.Бородіне Тарутинського р-ну.
- ³⁵ Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ³⁶ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт.Бородіне Тарутинського р-ну.
- ³⁷ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт.Бородіне Тарутинського р-ну.
- ³⁸ Малій Агафія Георгіївна, 1927 р. н., с. Жовтневе Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ³⁹ Финансовый отчет примарии Фрумушика-Ноуэ за 1930 год. Сведения о количестве га. Земли виноградников, засеянных гибридной лозой // Комунальна установа «Ізмаїльський архів». – Ф.149.-Оп.1.Од.збер.17.
- ⁴⁰ Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ⁴¹ Пунга Андрій Леонтійович, 1933 р. н., с. Старосілля Тарутинського р-ну.
- ⁴² Головчук Анастасія Анатоліївна, 1920 р. н., с. Жовтневе Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ⁴³ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну; Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ⁴⁴ Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ⁴⁵ Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ⁴⁶ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ⁴⁷ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт.Бородіне Тарутинського р-ну.
- ⁴⁸ Римбу Євдокія Василівна, 1958 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ⁴⁹ Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ⁵⁰ Кокош Анна Йосипівна 1937 р. н., с. Новосілка Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ⁵¹ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Міняйлівка Саратовського р-ну.
- ⁵² Василашко Тетяна Іванівна, 1973 р. н., с. Жовтневе Тарутинського р-ну.
- ⁵³ Василашко Тетяна Іванівна, 1973 р. н., с. Жовтневе Тарутинського р-ну.

-
- ¹¹² Малій Агафія Георгіївна, 1927 р. н., с. Жовтневе Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ¹¹³ Малій Агафія Георгіївна, 1927 р. н., с. Жовтневе Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ¹¹⁴ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт. Бородіне Тарутинського р-ну.
- ¹¹⁵ Бокал Наталія Георгіївна 1975 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹¹⁶ Пуцунтян Галина Андріївна, 1975 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹¹⁷ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹¹⁸ Головчук Анастасія Анатоліївна, 1920 р. н., с. Жовтневе Тарутинського р-ну.
- ¹¹⁹ Римбу Євдокія Василівна. 1958 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹²⁰ Кокош Ганна Йосипівна, 1937 р. н., с. Новосілка, Тарутинського р-ну.
- ¹²¹ Гуцуленко Марія Андріївна, 1932 р. н., с. Новосілка, Тарутинського р-ну.
- ¹²² Головчук Анастасія Анатоліївна, 1920 р. н., с. Жовтневе Тарутинського р-ну.
- ¹²³ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт. Бородіне Тарутинського р-ну.
- ¹²⁴ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹²⁵ Бокал Наталія Георгіївна, 1975 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹²⁶ Пуцунтян Галина Андріївна, 1975 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹²⁷ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт. Бородіне Тарутинського р-ну.
- ¹²⁸ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт. Бородіне Тарутинського р-ну.
- ¹²⁹ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт. Бородіне Тарутинського р-ну.
- ¹³⁰ Бокал Наталія Георгіївна, 1975 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹³¹ Пуцунтян Галина Андріївна, 1975 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.

- ¹³² Пуцунтян Галина Андріївна, 1975 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹³³ Пуцунтян Галина Андріївна, 1975 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹³⁴ Бокал Наталія Георгіївна, 1975 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹³⁵ Головчук Анастасія Анатоліївна, 1920 р. н., с. Жовтневе Тарутинського р-ну.
- ¹³⁶ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹³⁷ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну; Малій Агафія Георгіївна, 1927 р. н., с. Жовтневе Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну; Римбу Євдокія Василівна, 1958 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹³⁸ Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н., с. Мінняйлівка Саратовського р-ну.
- ¹³⁹ Малій Агафія Георгіївна, 1927 р. н., с. Жовтневе Петрівської сільської ради Тарутинського р-ну.
- ¹⁴⁰ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт. Бородіне Тарутинського р-ну.
- ¹⁴¹ Литвинова Домнікія Андріївна, 1949 р. н., с. Жовтневе Тарутинського р-ну.
- ¹⁴² Кокош Ганна Йосипівна, 1937 р. н., с. Новосілка, Тарутинського р-ну.
- ¹⁴³ Кокош Ганна Йосипівна, 1937 р. н., с. Новосілка, Тарутинського р-ну.
- ¹⁴⁴ Журжі Юрій Петрович, 1991 р. н., смт. Березіне Тарутинського р-ну.
- ¹⁴⁵ Василашко Тетяна Іванівна, 1973 р. н., с. Жовтневе Тарутинського р-ну.
- ¹⁴⁶ Василашко Тетяна Іванівна, 1973 р. н., с. Жовтневе Тарутинського р-ну.
- ¹⁴⁷ Кокош Ганна Йосипівна, 1937 р. н., с. Новосілка, Тарутинського р-ну.
- ¹⁴⁸ Кошуленко Марія Єреміївна, 1930 р. н., смт. Бородіне Тарутинського р-ну.
- ¹⁴⁹ Журжі Юрій Петрович, 1991 р. н., смт. Березіне Тарутинського р-ну.



ДОДАТКИ

Фото респондентів, народжених в селі
Фрумушика-Нова



Малій Агафія Георгіївна, 1927 р. н.,
с. Жовтнєве Петрівської сільської
ради Тарутинського р-ну



Фетеску Василь Ісайович, 1923 р. н.,
с. Міняйлівка Саратського р-ну

SUPLIMENTE

Fotografii ale respondenților născuți în
Frumushika-Nova



Фетеску Василь Ісайович, Римбу Євдокія Василівна
і Паларієв Олександр Андрійович

APPENDICES

Photos of the respondents, born in
Frumushika-Nova



Страдник Євгенія Герасимівна, 1937 р. н.,
с. Міняйлівка Саратського р-ну



Головчук Анастасія Анатоліївна,
1920 р. н., с. Жовтнєве Петрівської
сільської ради Тарутинського р-ну



Кокош Анна Йосипівна 1937 р. н.,
с. Новосілка Петрівської сільської
ради Тарутинського р-ну.



Кошуленко Марія Єреміївна,
1930 р. н., смт. Бородіне
Тарутинського р-ну



Паларій Христина Андріївна,
1922 р. н., с. Фрумушика-Нова

Фото документів різних часів з історії Фрумушки-Нова

У. С. С. Р.
 Ново-Фрумушкина
 Городищенский Район.
 Уманской Области.

Справка. 1943

Вано Ново-Фрумушкинскіи С. / С.
 Гражданин. Почты Цветовщ. Шимон.
 Год рождения. 1905
 Место рождения. Н. Фрумушка
 Житель. Н. Фрумушка
 зарегистрирован под № 928.
 Председатель, С. / С. П. С. Шимон
 Секретарь. Шимон

Сегіа 30

ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Учитиме
 Юван Іванович

Село
 Союзная Н. Фрумушка
 Район
 Область Уманська
 Украинской РСР

На основании постановления Учёты по военному делу армия и 1943 года...

Регуляр № 17-а (art. 15 și 171 din regulamentul)

REGATUL ROMÂNIEI

COMUNEA Frumuseasa - Noua
 Volcutin Județul Cel-Alba

AUTORIZAȚIE DE ÎNMORMÂNTARE

Nr. 41

Dăm voie a se înmormânta corpul născutului-mort Constantin
Utilita
 de confesiune ortodoxă
 născut la 4 ale lunii Iulie
 19 37, la ora 19

Înmormântarea se va face la cimitirul ortodox în ziua de 8
Iulie 19 37 după ora 19.

OFICER AL STĂRII CIVILE,
 (L. S.)
 Șeful Serviciului,
 Notar, Pestave

Anul 1937
 luna Iulie ziua 8.

M. O., Imprimeria Chișinău/1937.

Сегіа 402

ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

по поставке зерна, картошки, горошины й сина державі

Гражданской Украины Юван Іванович Село
 Сельради Н. Фрумушкинскіи Району Сарагодимскіи
 Области Уманської Республіки

На підставі закону про поставки зерна, картошки, горошини й сина БДР встановлюється тверде зобов'язання на закуп держави зерна, картошки, горошини й сина за державними закупочними цінами.

Вид	Кількість	Ціна	Всього
Зерно	5,25	120	630
Картошка	8,25	43	356
Горошина	4	39	156
Сина	16	4	64
Всього			1146

Значення в цьому зобов'язанні кукурудзи та картошки зазначено в додатку до цього документа.

Красноармейскую книжку иметь всегда при себе. Не имеющих книжек — задерживать

Общие сведения

1. Номер военно-учетной специальности
2. Грамотность и общее образование (если окончил техникум, рабфак или ВУЗ, то указать его название) не грамотн.
3. Национальность молдаван
4. Год рождения 1908
5. Год призыва (указать также — нормальный или досрочный призыв) 1943
6. Каким военкоматом призван Ворошиловским М. П.
7. Специальность до призыва

1. Фамилия Учинюв
 2. Имя и отчество Роман Іванович
 3. Звание и должность 10-й
 4. Наименование части (учреждения) 373 н. с. в.
 5. Наименование подразделения (батальон, рота)
 6. № личного знака

Командир роты
 Место печати части

НАУКОВО-ПОПУЛЯРНЕ ВИДАННЯ

Кушнір В'ячеслав Григорович
Петрова Наталія Олександрівна
Паларієв Олександр Андрійович

ФРУМУШИКА-НОВА

Історико-етнографічний нарис

Текст паралельно українською,
англійською, румунською мовами

Світлини з архіву В'ячеслава Кушніра

Підписано до друку 24.09.2020.
Формат 60x84/16. Ум-друк. арк. 8,84.
Наклад 100 прим. Зам. № 2009-22.

Видано і віддруковано в ПП «Фенікс»
(Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 1044 від 17.09.02).
Україна, м. Одеса, 65009, вул. Зоопаркова, 25.
Тел. +38 050 7775901 +38 048 7959160
e-mail: fenix-izd@ukr.net
www.feniksbooks.com