



## PATRIMONIUL CULTURAL MATERIAL ȘI IMATERIAL ÎN MEMORIA LOCALNICILOR DIN VALEA NISTRULUI DE JOS

**Marina MIRON,**

dr. în istorie, AO Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova  
ORCID:<https://orcid.org/0000-0002-9855-8461>

**Viorel MIRON,**

dr. în economie, AO Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova  
ORCID:<https://orcid.org/0000-0002-2954-8753>

### *Summary*

*The Lower Dniester area has been and remains an interesting place for researchers from different fields and generations. In turn, the authors of the article tried to observe how the specifics of the material culture of the population in this area are found in the folklore and other elements of immaterial culture. The local legends discovered here explain the origin of the toponyms and help to restore the local history. The analysis of the attitude of the locals towards the traditional house and all the processes related to it allows the designation of the place of the dwelling in the life of the contemporary man. Addressing the issue of preserving the traditional costume and local cuisine allows drawing the vision of the inhabitants of the Lower Dniester Valley on these elements of local heritage.*

**Keywords:** *material culture, immaterial culture, the folklore, local history, traditional costume, local cuisine.*

În cadrul unei cercetări în teren au fost fixate mai multe tradiții specifice arealului Nistrului de Jos, a fost identificat felul în care percep localnicii baștina în legendele și poveștile locale, păstrate și transmise din generație în generație, sau modului în care omul interacționează cu natura de aici. În ceea ce privește patrimoniul material, au fost acumulate mai multe informații referitor la portul de altă dată și la nivelul de conservare a acestuia în zona cercetată, bucătăria locală și toponimele și denumirile de obiecte conservate pe acest teritoriu.

Tezaurul folcloric specific văii Nistrului de Jos de mai multe ori a fost în centrul atenției cercetătorilor. În perioada interbelică, reprezentanții Școlii sociologice din București, printre care au fost Ștefan Ciobanu, născut la Talmaza, Petre Ștefănuță din Ialoveni, alți cercetători basarabeni<sup>6</sup> au organizat expediții de teren la care au participat specialiști din diverse domenii, inclusiv folcloriști. Doar o parte din materialele colectate în acea perioadă au fost prelucrate și editate. Totodată, în

unele culegeri folcloristice publicate în România găsim unele creații legate de teritoriul Basarabiei<sup>488</sup>.

Deja în perioada sovietică, în urma cercetărilor de teren, au fost editate unele culegeri cu materiale folcloristice caracteristice zonei<sup>489</sup>. Azi, la rândul nostru, încercăm să scoatem din anonimat unele elemente ale tezaurului folcloric în speranța că vom reuși să descoperim lucruri cu adevărat autentice, păstrate și transmise din moși-strămoși generației actuale. Informația sistematizată în acest articol are caracter aplicabil, fiind utilă în activitatea de valorificare turistică a arealului Nistrului de Jos.

Referitor la metodologia utilizată în aceste cercetări, ținem să menționăm că au fost analizate atât surse bibliografice fundamentale, cât și culegeri cu material folcloric existente. Pentru cercetările de teren a fost elaborat un chestionar amplu cu un set de întrebări, care au fost adresate reprezentanților tuturor localităților din arealul Zonei Ramsar „Nistrul de Jos”. Completarea chestionarelor a fost realizată prin interviuare fie direct, fie la telefon, iar vizitele în teren au permis fotofixarea celor mai interesante rezultate obținute în urma studiului.

La momentul actual, societatea este mult mai informată comparativ cu cea de un secol în urmă. Astăzi, în era rețelei globale, găsim cu ușurință răspuns la multiple întrebări. Pe când strămoșii noștri nu aveau la îndemână astfel de instrumente eficiente în căutarea răspunsurilor la diverse întrebări practice cotidiene sau chiar filosofice. Astfel, experiența generațiilor precedente și creația poporului transmisă pe cale orală venea să completeze golurile și să ofere informații sau răspunsuri la diferitele situații.

Mituri, basme și deceuri<sup>490</sup>, povești, legende, ghicitori, proverbe și snoave - sunt doar o parte din tezaurul popular acumulat în decurs de mai multe secole. Însă aceste cunoștințe aveau caracter local, deoarece „fiecare societate mare conține mai multe comunități mai mici care sunt cu atât mai autonome și deci mai bine conturate, cu cât societatea mare se află la un grad mai redus de civilizație”<sup>491</sup>. Astfel, cu cât comunitățile locale erau mai izolate și mai patriarhale, cu atât erau ghidate de mai multe prevederi sub formă de interdicții, reguli. Tocmai prin aceasta și sunt interesante și captivante neobișnuitele povestioare transmise din generație în generație, fie sub formă de basme, denumiri de locuri pitorești sau chiar personaje mitice care se regăsesc în creația populară sub formă de legende.

<sup>488</sup> *Legende populare românești*. București: LITERA, 2002; M. Eminescu, *Basarabia*, Seria „Clio”, Editura Mileniul Trei, Sibiu, 1990; *Legende geografice și istorice ale poporului român*. Alese și povestite de B. Crăciun. Iași: Ed. Porțile Orientului, 2004.

<sup>489</sup> *Folclor din Bugeac*. Chișinău: Știința, 1982; *Apă vie. Din comoara folclorului moldovenesc*. Chișinău: Literatură artistică, 1980.

<sup>490</sup> *Deceul* este un basm, menit a da soluționarea unei probleme (B. P. Hașdeu).

<sup>491</sup> Ar. Van Gennep, *Riturile de trecere*. Iași: Polirom, 1996, p. 15.

Încă la 1892, B.P. Hașdeu numea legendele „niște tradițiuni populare sau cuvinte din bătrâni”, iar S.Fl. Marian folosește noțiunea de tradițiuni în relație cu legendele istorice cu caracter local<sup>492</sup>.

Dicționarele explicative descriu legenda ca o povestire în proză sau în versuri care conține elemente fantastice sau miraculoase, prin care se explică geneza unui lucru, a unei ființe etc., caracterul aparte al unui eveniment (istoric), al unui erou (mitic) sau al unui fenomen<sup>493</sup>. Sau o povestire tradițională în proză sau în versuri, transmisă, de obicei, pe cale orală, în care faptele fantastice sau miraculoase pot avea un suport istoric real<sup>494</sup>.

Analizând legendele locale, unul din importantele subiecte abordate în acest articol, descoperite în sursele scrise, dar și colectate pe parcursul cercetării, observăm că odată cu trecerea timpului oamenii au simplificat mult conținutul acestora. Admitem că s-au pierdut unele aspecte importante datorită faptului că aceste creații populare erau în mare parte transmise pe cale orală, iar memoria umană are proprietate să mai omită ceva din detalii sau să modifice conținutul. Gradul de veridicitate a legendelor ajunse până la momentul actual pe cale orală nu poate fi unul foarte înalt, de aceea apelăm la alte surse, în special scrise, care completează tabloul istoriei locale. Legenda tinde să comenteze și să explice, din perspectiva unei mentalități populare, fenomenele naturale și sociale, originea și însușirile particulare ale unor ființe și lucruri, legătura cu anumite personaje istorice reale etc. Ea (legenda) este purtătoarea unui adânc rost social.. Legenda explică, lămurește, învață, dă exemple de urmat, sau de ocolit cu dezgust și oroare. Autorul legendei e preocupat nu numai de „ceea ce spune”, ci și de felul cum spune, cum înșiră și împlinește faptele și ce semnificație le dă. Ea leagă strâns colectivitatea unui grup social, a unui sat, a unui ținut, a unui popor<sup>495</sup>. Sensul cognitiv al legendelor constă în observarea realizată a obiectelor și fenomenelor lumii înconjurătoare sau a comportamentului uman<sup>496</sup>.

Conform opiniei mai multor cercetători, există mai multe tipuri de legende. Analizând legendele colectate în arealul cercetat de noi sub aspect etnografic, am identificat următoarele tipuri:

- *Legende legate de floră*: de regulă, sunt evidențiate anumite plante (de ex: ghiocel, bujor, liliac, etc.), arbuști (de ex: corn, scumpie etc.) sau arbori (de ex: stejar, nuc, frasin, păr ș. a.). Un fapt curios este fixat în satul Alava, unde s-a păstrat în memoria localnicilor o legendă despre proveniența salcâmului. Chiar dacă acest arbore apare pe meleagurile noastre foarte târziu (la începutul sec. XIX), reușește să devină parte a unor legende locale, care servesc drept dovadă a

<sup>492</sup> Apud: Legende populare românești. București: Litera, 2002, p. 339.

<sup>493</sup> <https://dexonline.ro/definitie/legenda>

<sup>494</sup> <https://www.dictionarroman.ro/?c=legenda>

<sup>495</sup> Apud: Legende populare românești. București: Litera, 2002, p. 341.

<sup>496</sup> Apud: Legende populare românești. București: Litera, 2002, p. 342.

importanței acestui copac în viața economică și culturală a localnicilor, fiind și plantă meliferă, dar și o sursă prețioasă pentru lemn de foc.

- *Legendele despre faună* povestesc despre crearea ființelor vii, apariția diferitor specii de păsări (de ex: cocostârc, cuc, vultur, buha etc.) și mamifere (de ex: căprioare, vulpi, iepuri, mistreț etc.), proveniența denumirilor acestora sau evidențierea unor calități și însușiri specifice lor (de ex: grația, înțelepciunea, frica, șiretenia ș. a.).
- *Legendele cosmogonice* țin de creația divină, lucruri de importanță primordială, precum explicarea creării lumii și corpurilor cerești, binele și răul, anotimpurile anului, despre sfinți etc.
- *Legendele heraldice* explică proveniența elementelor pe steme și steaguri, de exemplu, Cetatea lui Iurghici de pe stema satului Pălanca.
- *Legendele istorice*, de regulă, pornesc de la o eveniment, un fapt sau un personaj istoric real, căruia i se dă deseori și o amprentă de eroic sau miraculos. Dintre domnitorii neamului, pe care îi regăsim în acest gen de legende sunt: Dragoș, Ștefan cel Mare, Neagoe Basarab, Vlad Țepeș, Cuza Vodă<sup>497</sup>. Legenda lui Nistor despre proveniența denumirii Nistru se înscrie în această categorie. Totuși, unii cercetători consideră că este greu de separat legendele istorice de contextul local, deoarece ele totodată „sunt legende toponimice, legate de anumite locuri geografice – sate, orașe, râuri, lacuri, mlaștini, munți, câmp și construcții, obiecte, animale, nume de oameni”<sup>498</sup>.
- *Legendele toponimice* plasate în acest articol la final, dar nu în ultimul rând, reprezintă, de fapt, un tezaur încă nedescoperit până la capăt, uneori se cunosc doar parțial unele aspecte legate de loc, persoane, acțiuni, dar toate răzlețite. Acest tip de legende în valea Nistrului de Jos este atât de divers, încât a ajuns până la noi prin numărul mare de toponime, pe care le distingem în fiecare localitate.

Cele mai numeroase sunt oronimele provenite de la diverse forme de relief (vale, deal, movilă, râpă) sau hidronimele care își au originea din numele apelor locale (baltă, bahnă, bulhac, vad, gârlă, iezer, izvor, fântână, lac etc.). În satul Cioburciu s-au păstrat exemple în legenda „Râpa lui Albu” sau în legenda despre „Valea Târgului”. Baștinașii din satul Popeasca povestesc detalii despre *Drumul Tătarului*, un segment din marele *Drum vechi moldovenesc*, care traversează pe rând *Valea Topor*, *Valea Lacului*, *Valea Bostanului*, *Valea Turcului*, *Valea Caragia*, *Valea lui Moș*, *Valea Arnăutului* din moșia satului. În memoria colectivă a satului Talmaza găsim legende dedicate *Cotului Chirei* și *Piscului Amurgului*, însă cea mai cunoscută totuși este cea despre *Nistrul Chior*.

În arealul Nistrului de Jos au fost descoperite multe toponime provenite dintr-un nume de persoană (prenume, nume, poreclă sau supranume, de exemplu, *Albu*, *Ciobur*, *Sava*, *Tudora* etc.).

<sup>497</sup> Apud: Legende populare românești. București: Litera, 2002, p. 340.

<sup>498</sup> Ibidem, p. 349.

La fel, în zona Nistrului de Jos sunt des întâlnite fitotoponimele, care își au obârșia din denumirea plantelor întâlnite în vegetația locală sau zootoponimele ce provin din numele animalelor.

Pe parcursul istoriei pe acest teritoriul s-au așezat diferite grupuri etnice, care inevitabil au stabilit între ei relații culturale, economice. Unele popoare s-au aflat aici un timp scurt sau numai în trecere (de ex: turci, tătari), altele s-au așezat pentru un timp mai îndelungat sau au rămas pentru totdeauna: moldoveni-români, bulgari, germani, ucraineni, ruși etc., iar acest fapt a dat naștere toponimelor derivate din etnonime. Constatăm că cel mai des în conținutul legendelor satelor Cioburciu, Copceac, Crocmaz, Talmaza întâlnim elemente de origine tătară sau turcă. În legenda denumirii satului Popeasca este menționat Sava Popov de origine bulgară.

Așadar, analizând conținutul legendelor din localitățile din arealul Nistrului de Jos, am evidențiat în acestea câteva motive antropomorfe, zoomorfe, vegetale, figuri fantastice, ocupaționale, toponimice și etnonimice.

*Motivele antropomorfe* sunt prezente, în mare parte, în legendele cunoscute printre locuitorii raionului Ștefan Vodă. În primul rând, în aceste legende sunt descrise personajele care au jucat un rol important în întemeierea satului: pârcălabul Ciobur (s. Cioburciu), baciul Sava Popov (s. Popeasca), hangița Tudora lângă vechiul drum moldovenesc (s. Tudora) etc. Alt grup de personaje au contribuit la formarea denumirilor diferitor forme de relief, ca de exemplu *Râpa lui Albu* (s. Cioburciu), *fântânile lui Herdim*, *Chiurtu*, *Tapalig* (s. Crocmaz), *Cotul Chirei* (s. Talmaza), *Râpa lui Iridrea* (s. Tudora) ș.a. Locuitorii s. Palanca cred că *Lacul Davidu* își trage denumirea de la poetul roman Ovidiu, exilat la Tomis, care s-ar fi oprit pe malul acestui lac<sup>499</sup>.

În legendele povestite de locuitorii acestui areal distingem un alt grup format din *personaje fantastice*. În acest sens, găsim câteva mențiuni despre *Movila Zmeului* (s. Olănești), *Brazda* sau *Valul Zmeului* în alte localități ale arealului Nistrului de Jos<sup>500</sup>.

Printre *motivele care se referă la ocupații* constatate în legendele locale predomină cele cu caracter pastoral. În unele legende cu referire la întemeierea satelor (s. Popeasca, Răscăieți) se impun personajele care practicau oieritul (ciobeni, baci), această activitate economică fiind, de fapt, principală în aceste localități. Conform legendelor, creșterea vitelor pe aceste teritorii era specifică mai degrabă turcilor și tătarilor (s. Cioburciu, Tudora). O altă activitate menționată se referă la creșterea porcilor (s. Purcari). În legendele locale găsim informații despre creșterea viței-de-vie. Denumirea *Olănești*, conform spuselor localnicilor, provine de la olanele confecționate din lut ars de către meșterii de aici. În multe localități se întâlnesc zone numite *Locul Popii* cu referire la moșiile acestora (s. Popeasca, Talmaza, Cioburciu etc)<sup>501</sup>.

<sup>499</sup> Informații colectate în timpul cercetărilor de teren în arealul Nistrului de Jos al r-lui Ștefan Vodă în iunie-iulie 2020.

<sup>500</sup> Informații colectate în timpul cercetărilor de teren în arealul Nistrului de Jos al r-lui Ștefan Vodă în iunie-iulie 2020.

<sup>501</sup> Informații colectate în timpul cercetărilor de teren în arealul Nistrului de Jos al r-lui Ștefan Vodă în iunie-iulie 2020.

Similitudini ale denumirilor locale găsim, în special, printre acele denumiri vechi, legendele cărora nu s-au păstrat. Denumiri de *Movila*, *Vadul*, *Fântâna*, *Cișmeaua* și *Valea Turcului*, în care bine sunt observate toponime provenite de la etnonime sunt utilizate în satele Palanca, Purcari și Popeasca. Văi cu denumirea *Geamănă* sunt prezente în satele Purcari și Răscăieți și una – în s. Tudora<sup>502</sup>.

Numeroase legende și superstiții sunt legate de locuința tradițională, un loc deosebit de interacțiune a materialului cu imaterialul, și este înconjurată de multe tradiții mistice și neobișnuite pentru omul contemporan. În zona Nistrului de Jos, când se pornește o casă nouă, la temelia ei se toarnă apă sfințită, se pun și bani – lucru specific pentru întregul spațiu carpato-balcanic, însă în localitățile de pe Nistrul de Jos se practica zidirea în temelia casei a unui ban de argint și a unei pene de cocoș. Localnicii au explicat că banul de argint se pune la temelia casei pentru spor, iar pana de cocoș pentru sănătate (s. Copanca). Se mai pun în colțurile fundației patru candelă cu ulei (s. Plop-Știubei), iar în s. Leuntea la fiecare colț al casei se pune câte o cruce mică de lemn, pentru ca „să fie păzită de Dumnezeu”. La Cioburciu se pune un buchet de flori vii la un colț al casei, pentru ca gospodarii care vor locui aici să prospere. Ca și în vremurile mai vechi, locuitorii unor sate, înainte de a construi casa, au grijă să verifice ca locul să fie „curat” (s. Purcari, Olănești, Crocmaz)<sup>503</sup>.

În unele sate din zona Nistrului de Jos există credința în șarpele casei ca ocrotitor al spațiului de locuit. În s. Plop-Știubei bătrânii spuneau că în peretele casei „întotdeauna bate șarpele de casă”. În mai multe localități se consideră că funcția de protector o îndeplinește rândunica, de aceea nu se distrug cuiburile lor (s. Popeasca, Răscăieți, Olănești). Totodată, în unele sate observăm un amalgam de tradiții creștine și păgâne, influența tradițiilor slavone, în special în s. Grădinița (sat populat de vorbitori de limbă ucraineană și rusă), unde se crede că protectorii casei sunt Arhanghelul Mihail și „domovoi”<sup>504</sup>. Aceștia se regăsesc în elementele încrustate în lemn pe fronton și pe porțile caselor, unde se reprezentau păsări, animale (s. Popeasca, Răscăieți, Olănești, Crocmaz)<sup>505</sup>.

Trecerea în casă nouă era însoțită neapărat de ritualul de sfințire a locuinței. Deși în mare parte a satelor se crede că primul în casa nouă intră bărbatul, în s. Răscăieți în casa nouă intrau împreună bărbatul și femeia. În alte părți se credea că primul trebuie să intre în casa nouă un bătrân

<sup>502</sup> Informații colectate în timpul cercetărilor de teren în arealul Nistrului de Jos al r-lui Ștefan Vodă în iunie-iulie 2020.

<sup>503</sup> Informații colectate în timpul cercetărilor de teren în arealul Nistrului de Jos al r-lui Ștefan Vodă și Căușeni în iunie-iulie 2020.

<sup>504</sup> *Domovoi* – în mitologia rusă acesta este spiritul casei, de obicei, este perceput ca o ființă antropomorfă, care asigură viața de familie, fertilitatea, sănătatea oamenilor, animalelor.

<sup>505</sup> Informații colectate în timpul cercetărilor de teren în arealul Nistrului de Jos al r-lui Ștefan Vodă și Căușeni în iunie-iulie 2020.

sau un băiețel (s. Crocmaz). Totodată, în s. Grădinița în timpul mesei cu ocazia trecerii în casă nouă nu cântau, nu vorbeau tare, ca „să nu sperie pe îngerul păzitor al casei”.

Casa sătească vernaculară, din cele mai vechi timpuri, în societatea tradițională răspundea întocmai nevoilor și modului de viață al omului. Dezvoltarea socio-economică întotdeauna era și rămâne însoțită de schimbări în plan material și spiritual, casa fiind un indicator important al acestor metamorfoze. Pe parcursul sec. XIX – începutul sec. XX în sudul polietnic (datorită politicii de colonizare a țarismului rus) al Basarabiei s-a format un tip de locuință *sud-basarabeană* sau *casa de Bugeac*.

În a doua jumătate a sec. al XX-lea se impune utilizarea de planuri tipizate pentru construcția de case particulare, ceea ce generează o deviere de la propriile tradiții în planificarea, construcția și echiparea locuințelor. Are loc schimbarea organizării interne și a decorării interiorului casei. Modificările apărute în acea perioadă cu privire la standardele de viață au provocat schimbări importante la nivel de vocabular. Drept urmare, s-au constatat împrumuturi din limba rusă pentru denumirea mai multor elemente ale casei și interiorului la români/moldoveni, bulgari, găgăuzi ș.a. Treptat încetează să fie construită casa tradițională de Bugeac specifică sudului Basarabiei, care îngloba o serie de aspecte ce țin de practicile de construcție și superstițiile seculare, decorarea casei în interior, obiceiurile și credințele populare legate de locul și rolul locuinței la diferite grupuri etnice din acest spațiu<sup>506</sup>.

Altă zonă de creativitate și îmbinare perfectă a culturii materiale cu cea spirituală este *portul tradițional*. Costumul într-o societate tradițională a fost un element important care reflecta specificul socio-economic al unui sau al altui grup etnic dintr-o regiune anume, fiind puternic dependent de activitatea economică a societății, de producția locală, de materia primă pentru confecționarea acestuia, de iscusința și măiestria femeii care confecționează podoaba vestimentară. Odată cu creșterea numărului de manufacturi pe teritoriul Basarabiei la sfârșitul sec. XIX – începutul sec. XX, treptat decade necesitatea de a cultiva în totalitate materia primă, precum inul, cânepa, creșterea oilor pentru lână, pentru că sporește oferta manufacturilor anume pentru diverse stoffe, care sunt procurate pentru confecționarea acestora, în special a hainelor cotidiene. În același timp, crește oferta în zilele de târg și în magazinele specializate din orașe și satele mai mari pentru haine gata și încălțăminte, ceea ce din nou ușurează munca localnicilor preocupați de problemele de asigurare a familiei cu haine și încălțăminte. Dar, pe de altă parte, se pierde treptat aspectul local al costumului tradițional. Ca finalitate, la începutul sec. XXI deja este greu de găsit ansambluri vestimentare tradiționale cu specific local, păstrate în localitățile din Republica Moldova, or satele

<sup>506</sup> M. Miron, *Casa tradițională a bulgarilor din Republica Moldova ca parte a patrimoniului cultural*, teza de doctor, Chișinău, 2019.

din arealul Nistrului de Jos nu sunt o excepție. Se mai întâmplă să fie transmise în muzeul local, în caz dacă el există, însă aceasta este mai degrabă o fericită excepție și nu regulă.

La momentul actual, în memoria colectivă a localnicilor s-a format un amalgam de cunoștințe cu referire la „cum ar trebui să fie un costum tradițional”, anume tradițional și nu acel cu specific local și „ce am văzut și am auzit eu de la părinți în realitate”. Observăm că localnicii vârstnici cunosc bine elementele principale ale costumului tradițional bărbătesc și ale portului femeiesc. Însă, în perioada sovietică influențele din exterior s-au înrădăcinat puternic în memoria localnicilor și au influențat mult vocabularul acestora referitor la vestimentație. De rând cu denumirile tradiționale comune întregului spațiu românesc, aici au devenit uzuale cele de proveniență slavonă, care în plan cotidian deja sunt considerate specifice locului și nu sunt percepute ca ceva „străin” graiului local. Mult mai autentice sunt explicațiile ce țin de diverse elemente ale portului tradițional.

Despre ospitalitatea moldovenilor din arealul geografic, numit mai târziu Basarabia, încă D. Cantemir a scris următoarele: „Chipul cu care primesc oaspeți străini și drumeți e vrednic de cea mai mare laudă; căci deși foarte săraci din pricina învecinării cu tătarii, totuși nu se dau înapoi niciodată să dea mâncare și găzduire unui oaspete și-l adăpostesc fără plată timp de trei zile, împreună cu calul său. Pe străin îl primesc cu fața voioasă, ca și când le-ar fi frate sau altă rudenie. Unii așteaptă cu masa de prânz până la al nouălea ceas din zi și, ca să nu mănânce singuri, își trimit slugile pe ulițe și le poruncesc să poftescă la masă drumeții pe care îi întâlnesc”<sup>507</sup>. Cu toate acestea, o listă variată de bucate locale moldovenești era disponibilă doar pentru un sătean înstărit. Încă la mijlocul sec. XIX călătorii europeni, care traversau acest teritoriu, remarcă faptul că mâncarea de zi cu zi este una simplă de tot și că „țărani din Basarabia și Moldova trăiesc de obicei cu un fel de mâncare zilnică, numită de ei mămăligă, făcută din făină de porumb, pe care o prepară împreună cu unt, slănină sau lapte. Ei îmbunătățesc acest fel de mâncare adăugând mici cocoloșe de mei bine fiert (păsat moldovenesc) și-l numesc atunci mălai. Pâinea țaranului este din orz, moldovenește pită...”<sup>508</sup>.

Altfel se gătea la sfârșit de săptămână și de sărbători. Gospodinele depuneau toată măiestria pentru a-i surprinde și răsfăța pe cei de acasă cu bucate mai deosebite. Dar și așa, varietatea bucatelor în totalitate depindea de perioada anului, iar postul și toate prevederile și restricțiile introduse de acesta se respectau fără îndoială.

Fiind și o zonă de interferențe culturale, la Nistrul de Jos multe secole la rând au avut loc împrumuturi multilaterale, inclusiv în domeniul alimentației. Atribuirea în sec. XX a unei părți din Basarabia Ucrainei a dus la apariția aici a influențelor ucrainenești, mai ales în localitățile din

<sup>507</sup> D. Cantemir, *Descrierea Moldovei*, București: Ed. Ion Creangă, 1978, p. 52.

<sup>508</sup> *Călătorii străini despre Țările Române în secolul al XIX-lea*. București: Edit. Științifică, 1973, p. 316.



apropierea imediată a hotarului. Acest moment a fost luat în considerare în cadrul cercetărilor, evidențiind cazurile clare ale acestor împrumuturi. Totuși, ele nu se limitează doar la influența ucraineană, care este una mai nouă, apărută abia la mijlocul sec. XX, pe timpul URSS.

Sondajul efectuat în satele moldovenești din raioanele Ștefan Vodă și Căușeni, și anume în localitățile din arealul Nistrului Inferior, ne-a permis să completăm imaginea generală cu referire la bucătăria tradițională locală specifică acestei părți a Moldovei de Est, dar și să surprindem specificul culinar în fiecare din cele 13 sate amplasate în valea Nistrului de Jos.

Când ne referim la aplicabilitatea informațiilor acumulate în această cercetare (în special pentru domeniul turismului) conchidem că bucătăria tradițională a locului a fost și rămâne atul dezbaterilor despre specificul local și despre elementele păstrate cel mai bine din cultură autentică locală. De fapt, în acest articol confirmăm că în arealul Nistrului de Jos, ca în marea parte a spațiului românesc, sunt preparate cam aceleași bucate, însă amplasarea geografică și interferențele culturale au un aport considerabil la dezvoltarea bucătăriei locale.

Astfel, în „zilele de fruct” la prepararea bucatelor cotidiene, dar în special a celor de sărbători se utiliza carnea: *borș cu burechiți* (perişoare sau, în altă variantă – cu *pelmeni*), *galuști*, *huciuma* (carne înăbușită cu vin și usturoi, probabil provine de la *ciulama*, specialitate turcească), *ciuhambica* (putem admite că denumirea este împrumutată de la preparatul georgian *chahohbili*), *piftie* (s. Olănești). Un loc aparte ocupă bucatele din pește: *răcitură de chișcar*, *pește copt*, *borș de pește* etc.<sup>509</sup> (aici Nistrul are cea mai mare varietate de specii de pește).

Pentru zilele de post se utilizau alimente vegetale, precum fasolele, cartofii, zarzavaturile, dovleacul, nahutul (năut, nut; în unele sate nistrene bucatele din *nahut* erau considerate bucate „de priceput”, „sculătoare”). Un rasfăț pe timpul Postului Mare pentru copii erau *cucoșeii albi* (floricelile de porumb), care la Olănești se numesc *mezelichi*<sup>510</sup>.

În același timp, un loc aparte în bucătăria locală ocupau și mai ocupă preparatele de patiserie. Aici am descoperit o mulțime de denumiri și rețete: *plăcinta grasă pe tava*, *ghițmani cu brânză sau cartofi*, *pampuști cu usturoi*, *vărzări din aluat dospit cu varză sau măr*, *malavanca din brânză de oi și făină coaptă în sobă pe tava unsă cu untură sau ulei, fără ouă*, *covrigei cu mac*, *saralii din aluat dospit*, *dulce cu umplutură din brânză*, *dulceață și cu miez de nucă*, *turte cu mac* (toate sunt întâlnite în s. Popeasca). Respondenții din s. Palanca au menționat că *pampuștile cu usturoi* erau servite în post și la înmormântări. În satele Tudora, Palanca este preparată *plăcinta miresei*, pregătită din foi subțiri, fine, presărate cu brânză dulce. În unele sate nistrene se prepară așa-numita *plăcintă pe vatră*, coaptă direct pe cenușă, umplută cu cartofi, varză sau bostan.

<sup>509</sup> Informații colectate în timpul cercetărilor de teren în arealul Nistrului de Jos și localitățile din zona Bugeac al r-lui Ștefan Vodă în iunie-iulie 2020.

<sup>510</sup> Informații colectate în timpul cercetărilor de teren în arealul Nistrului de Jos și localitățile din zona Bugeac al r-lui Ștefan Vodă în iunie-iulie 2020.

*Plăcințelele terfoase* (s. Copanca), *plăcintele împăturite* (s. Plop-Știubei), *minciunelele* (s. Talmaza), *băiețeii* (s. Crocmaz) etc. completează această listă<sup>511</sup>.

În ceea ce privește conservarea în condiții casnice, aici se folosesc mai multe modalități – în saramură, marinade, fierbere. Avem exemple de conservare a cărnii și peștelui prin metoda de înăbușire sau uscare (pește uscat). Referitor la conservarea legumelor pentru perioada de iarnă, respondenții din partea Nistrului de Jos au menționat că se fac multe și diverse murături – roșii, varză, ardei umpluți cu varză pisată (chisată), vinete murate, care se serveau nu doar la mese cotidiene, ci chiar și la mese de nunți și cumetrii. Se explică prin faptul că se servea mult rachiu, care se potrivește bine cu murătura<sup>512</sup>. Conservarea cărnii, de obicei, de porc avea loc iarna. Pentru toți oamenii care ajutau la tăierea porcului se prepăra carne (friptură) care se servea cu mămăligă și brânză de oi. În satele mai apropiate de hotarele Ucrainei, de exemplu, s. Palanca, gospodinele pregăteau carne cu cartofi cu multă sorghitură, mâncare numită *svejac*, și se servea fără mămăligă. Din ficat de porc se făceau pârjoale învelite în „prapor” – *cighiri*, numite în părțile de la Prut *maiurele*. Un alt fel de mâncare tradițională ucraineană, preluată de locuitorii s. Palanca de la vecinii lor, este cârnațul *croveanca*, la prepararea căruia se folosește sângele porcului sacrificat. Am constatat că în tot sudul Moldovei se pregătește *santisonul* (tobă, altfel zis), iar carnea se prăjea și se păstra conservată în untură<sup>513</sup>.

Referindu-ne la băuturile specifice locului, ținem să menționăm că încă în anul 1848 funcționarul rus A. Zașciuk scria în lucrarea sa bazată pe date statistice că „cei mai buni producători de vinuri în Basarabia sunt concentrați în preajma Akkermanului (Cetatea Albă): Șabo, Crocmaz, Purcari, Cioburciu”<sup>514</sup>. Dintre băuturile tradiționale, în afară de *rachiu*, *jin bălan* și *negru* (adică vin alb și roșu), a fost menționată *brajca* – o băutură slab alcoolică cu aromă de fructe. În părțile de hotar, fiertura din fructe uscate se numește *chiseli*. La început de vară, din fructe proaspete se prepară și până acum *chiselita*, o băutură specifică tuturor satelor nistrene.

Împrumuturi culinare au avut loc atât între satele moldovenești, cât și de la alte etnii așezate în imediata apropiere. La împrumuturi reciproce între satele Nistrului de Jos sunt atribuite *învârtita cu jumări și plăcinta poale-n brâu*, *plăcinta în pătură*, *plăcinta miresei și saralii*, *sălămurică cu pește și răciturile din pește*, *baba neagră*, *ciulinele* (cubușoare de unt rece tăvălite în brânză mărunțită de oi) și *plachia* etc. *Banița cu brânză* este greșit atribuită de locuitorii s. Copanca

<sup>511</sup> Informații colectate în timpul cercetărilor de teren în arealul Nistrului de Jos și localitățile din zona Bugeac al r-lui Ștefan Vodă în iunie-iulie 2020.

<sup>512</sup> Informații colectate în timpul cercetărilor de teren în arealul Nistrului de Jos și localitățile din zona Bugeac al r-lui Ștefan Vodă în iunie-iulie 2020.

<sup>513</sup> Informații colectate în timpul cercetărilor de teren în arealul Nistrului de Jos și localitățile din zona Bugeac al r-lui Ștefan Vodă în iunie-iulie 2020.

<sup>514</sup> А. Защук, *Материалы для Географии и Статистики России, собранные офицерами Генерального Штаба. Бессарабская область.* Санкт Петербург, 1862, с. 274.

împrumuturilor din satele vecine moldovenești, acest preparat fiind specific bucătăriei bulgare. În satele nistrene se prepară *soleancă*<sup>515</sup> și *chiroști* – colțunași cu cartofi sau vișine, umplutură care nu era specifică bucătăriei moldovenești, ci mai degrabă celei ucraineane. În s. Palanca, când se taie porcul, se prepară din carne cu cartofi cu multă *sorghitură* sau *svejac*, și nicidecum mămăliga cu *jumere*. *Hrusnici* sau *hrustnici*, *zdobnă* sunt preparate care de mult sunt considerate specifice locului, însă denumirile mărturisesc proveniența slavonă a acestora (*хрустмуку, цдоба*). Desigur, lista împrumuturilor culinare poate fi mult mai largă.

Prezentăm câteva recomandări succinte pentru utilizarea în scopuri turistice a acestui variat patrimoniu cultural și istoric din localitățile Nistrului de Jos:

- necesitatea de a fixa prin fotografiere sau alte mijloace de memorat toate exemplele din tradiția și istoria locală pentru a încuraja interesul vizitatorilor;
- folosirea materialelor ce amintesc de istoria și cultura locală în scopuri de promovare a destinației turistice „Nistrul de Jos”;
- prezentarea obiectelor și mostrelor care au o încărcătură istorică proprie, dar și interpretarea captivantă a informațiilor despre acestea în timpul excursiilor;
- conservarea și valorificarea tezaurului local prin diverse evenimente (festivaluri, concursuri regionale sau naționale);
- valorificarea comercială a unor elemente din patrimoniul cultural și istoric local (de ex., bucate specifice, suveniruri ș. a.).

Articolul de față are la bază materialele colectate în cadrul proiectului „Valorificarea patrimoniului natural „Nistrul de Jos” prin educare, informare, vizitare”<sup>516</sup>.

#### ibliografie

1. Agachi Șt., Vascan I. *Vechiul târg Cioburciu (1361–2016)*. Chișinău, 2016, 408 p.
2. *Apă vie. Din comoara folclorului moldovenesc*. Chișinău: Literatura artistică, 1980.
3. Arbore Z. *Dicționarul geografic al Basarabiei*. București, 1904.
4. Bacalov S. „Sate hănești”. Localizare și aspecte etno-demografice: *Conferința „Republica Moldova între Est și Vest. Opțiunile tineretului la etapa actuală”*. Chișinău, Moldova, 15 aprilie 2013, p. 39-73.
5. Bacalov S. *Regiunea Nistrului de Jos: Istorie. Genealogie. Demografie*. Vol. 1, Chișinău, 2003.

<sup>515</sup> Soleanca – preparat lichid specific bucătăriei slave, se prepare dintr-o combinație de feluri de carne.

<sup>516</sup> Proiect implementat de AO Mișcarea Ecologistă Ștefan Vodă, în parteneriat cu Direcția Cultură, Tineret, Sport și Turism Ștefan Vodă, Direcția Educație Ștefan Vodă și Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova, prin intermediul Programului de Granturi Mici „Cetățeni activi pentru protecția mediului”, realizat de AO EcoContact cu suportul financiar al Guvernului Suediei.

6. Bâtcă M. Unitatea culturii țărănești românești. Portul femeiesc. În: *Sociologie Românească*, Volumul III, nr. 3, toamna 2005, p. 73-85.
7. Cantemir D. *Descrierea Moldovei*. București: Ed. Ion Creangă, 1978, 263 p.
8. *Călătorii străini despre țările Române*, vol. IX, București: Ed. Academiei Române, 1997.
9. *Călătorii străini despre țările Române*, vol. V, București: Edit. Științifică, 1973.
10. Ciocanu S. *Orașul Chișinău. Începuturi, dezvoltare urbană, biserici (sec. XV-XIX)*. Chișinău: Cartdidact, 2017.
11. Eminescu M. *Basarabia*. Seria „Clio”, Sibiu: Editura Mileniul Trei, 1990.
12. Eremia A. Toponimia raionului Ștefan Vodă. În: *Revista de Istorie a Moldovei*. Nr. 3, 1996, pp. 104-126.
13. Eremia A. Toponimia raionului Ștefan Vodă. În: *Revista de Istorie a Moldovei*. Nr. 1-2, 1997, pp. 114-131.
14. *Folclor din Bugeac*. Chișinău: Știința, 1982.
15. Grădinaru N. *Cunoștințe și practici de medicină populară din Basarabia. Aspecte istorico etnografice*. Chișinău: Notograf Prim, 2017, 232 p.
16. Grosu V. *Talmază. Creații folclorice*. Chișinău: Tipografia Centrală, 2003, 132 p.
17. Hâncu I. *Vetre strămoșești din Republica Moldova*. Chișinău, 2003.
18. *Legende populare românești*. București: Litera, 2002.
19. *Legende geografice și istorice ale poporului român*. Alese și povestite de B. Crăciun. Iași: Ed. Porțile Orientului, 2004.
20. Miron M., Miron V. Case tradiționale din sudul Republicii Moldova – modalități de protejare și valorificare economică: *Materialele Conf. șt. intern. „Patrimoniul cultural de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine”*, ediția a II-a. Iași – Chișinău, 22-23 septembrie 2020, p. 321-326.
21. Miron M., Miron V. Interferențe în bucătăria tradițională din sudul Republicii Moldova ca motivație turistică: cum le valorificăm? În: *Журнал гуманитарных исследований „Bilgilär”*. Комрат, 2020. №4 (5), с. 81-92.
22. Miron M., Miron V. Muzeul local ca instrument extracurricular de promovare a istoriei, culturii și tradițiilor naționale în Republica Moldova: *Materialele Simpozionului național cu participare internațională „Educația în spiritul valorilor naționale și universale din perspectiva dialogului pedagogic”*, ediția a II-a. Chișinău, 27-28 martie 2020, p. 324-330.
23. Van Gennep Ar. *Riturile de trecere*. Iași: Polirom, 1996.
24. Защук А. *Материалы для Географии и Статистики России, собранные офицерами Генерального Штаба. Бессарабская область*. Санкт Петербург, 1862, 580 с.
25. Эвлия Челеби. *Книга путешествия*. Вып. 1. Москва: Изд-во восточной литературы, 1961, 342 с.