



ORDIN
mun. Chișinău

„24” decembrie 2018

Nr. 299

**Cu privire la omologarea caietului de sarcini
pentru denumire de Specialitate Tradițională Garantată
“Prune umplute cu miez de nucă”**

Avînd în vedere decizia Grupului de lucru instituit prin Ordinul Ministerului nr. 238 din 23.10.2018, de a omologa caietul de sarcini pentru denumire de Specialitate Tradițională Garantată “Prune umplute cu miez de nucă” expus în procesul verbal din 05.11.2018,

În conformitate cu prevederile art. 34 din Legea nr. 66 – XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate și cu prevederile Ordinului Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 149 din 04.08.2015 cu privire la procedura de omologare a caietelor de sarcini pentru produsele agroalimentare cu denumiri de origine, indicații geografice și specialități tradiționale garantate (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2015, nr. 291-295, art. 2158).

ORDON

1. Se omologează caietul de sarcini pentru denumire de Specialitate Tradițională Garantată “Prune umplute cu miez de nucă”, conform anexei.
2. Serviciul producție ecologică și produse cu denumire de origine în comun cu Secția Juridică:
 - a) vor asigura înregistrarea denumirii de Specialitate Tradițională Garantată “Prune umplute cu miez de nucă” la Agenția de Stat pentru Proprietatea Intelectuală.
 - b) vor elabora și prezenta conducerii Ministerului spre aprobare condițiile de obținere a dreptului de utilizare a denumirii de Specialitate Tradițională Garantată “Prune umplute cu miez de nucă”.
3. Controlul executării prezentului ordin se pune în sarcina dlui Veaceslav CERNAT, Secretar de stat.

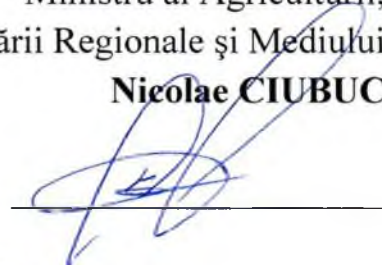
Ministru

Nicolae CIUBUC

Anexă
la Ordinul nr. 293 din 27.12.2018
Cu privire la omologarea caietului de sarcini pentru
denumire de Specialitate Tradițională Garantată
“Prune umplute cu miez de nucă”


**MINISTERUL AGRICULTURII,
DEZVOLTĂRII REGIONALE ȘI MEDIULUI**

APROBAT
Ministru al Agriculturii,
Dezvoltării Regionale și Mediului
Nicolae CIUBUC



CAIET DE SARCINI
Specialitate Tradițională Garantată
“Prune umplute cu miez de nucă”



RESPONSABIL
Ministerul Agriculturii,
Dezvoltării Rurale și Mediului
Șef, Serviciul producție ecologică și
produse cu denumire de origine,

Marcela Stahi

CUPRINS

1.	Denumirea propusă pentru înregistrare	3
2.	Tip de produs	3
3.	Motive pentru înregistrare	3
4.	Descriere	3
4.1.	Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia.	
	<i>Caracteristicile organoleptice</i>	4
	<i>Caracteristicile fizice și chimice</i>	4
4.2.	Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului.	5
4.3.	Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului	7
5.	Cerințe minime și proceduri pentru verificarea caracterului specific	8
6.	Autoritățile care verifică respectarea caietului de sarcini	9

1. Denumirea propusă pentru înregistrare

“Prune umplute cu miez de nucă”

Denumirea este însoțită de mențiunea: „fabricat potrivit tradiției din Republica Moldova”. Textul mențiunii poate fi tradus, de asemenea, în alte limbi oficiale.

2. Tip de produs

Clasa 29 - Fructe și legume conservate, congelate, uscate și coapte;

3. Motive pentru înregistrare

3.1. Indicați dacă produsul:

- rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv
- este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional

Ingredientul specific al “Prunelor umplute cu miez de nucă” sunt prunele uscate la care sâmburii sunt înlocuiți cu miezul de nucă. “Prune umplute cu miez de nucă” rezultă în urma unei metode de producție tradiționale utilizate în procesele de producție care constă în uscarea și umplerea prunelor uscate.

3.2. Indicați dacă denumirea:

- a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific
- arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului

Denumirea “Prune umplute cu miez de nucă” este specifică în sine pentru că are o istorie centenară și este cunoscută în întreaga țară. Datorită popularității sale, denumirea a intrat în uzul comun fără ca regiunea geografică să influențeze calitatea sau caracteristicile produsului.

Această metodă de uscare a prunelor a fost introdusă pe teritoriul Republicii Moldova în secolul al VII-lea d.Ch. de către protobulgari, care aparțineau familiei lingvistice turco-altaice (Anexa I).

4. Descriere

4.1. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia.

"Prune umplute cu miez de nucă" are un gust dulce, natural, de prună combinată cu gust specific dulciu conferit de miezul de nucă, de o consistență moale. "Prune umplute cu miez de nucă" au forma prunelor întregi, fără sâmburi, cu umplutură de miez de nuci uscate. La exterior produsul prezintă o suprafață rugoasă, tipică fructelor uscate, de culoare neagră cu nuanță albăstrie, neagră, maro închis, brună-roșcată, maro cu nuanță brună-roșcată, maro deschis. Produsul este propus ca desert și poate fi garnisit și servit cu diferite alte ingrediente specifice tradițiilor diferitor localități din Republica Moldova.

Ingredientul de bază care conferă specificitate “Prunelor umplute cu miez de nucă” sunt prunele. Caracterul specific al “Prunelor umplute cu miez de nucă” este conferit de componentele de bază utilizate: prunele și miezul de nucă. Acestea fiind lăsate o perioadă împreună, sau fierte fac ca miezul de nucă să fie moale și îmbibat cu aroma prunelor definitivând un produs nou cu calitate „rafinată și deosebită”

"Prune umplute cu miez de nucă" are ca specificitate combinarea prunelor uscate cu umiditatea între 21-23% și a miezului de nucă cu umiditatea între 4-5,5%,.

“Prunele umplute cu miez de nucă” se obțin din soiurile care au o ușoară detașare a sâmburelui de la pulpă. Pentru fabricarea “Prunelor umplute cu miez de nucă” pot fi utilizate prunele uscate sau rehidratate

Proprietățile organoleptice și caracteristicile fizico-chimice

Datorită umidității de 25% gradul de oxidare a produsului este scăzut astfel, se asigură un produs de bună calitate. Majorarea umidității produsului afectează în mod negativ calitatea produsului în timpul stocării lui pe termen lung (mai mult de 8 luni). Umiditatea recomandată a produsului este de 25-27%. 3. Caracterul lent al creșterii indicilor de oxidare a miezului de nucă în procesul de depozitare sugerează că învelișul creat din prune uscate are o funcție de protecție împotriva oxidării cu oxigen, deci poate fi consumat mai mult timp decât produsele similare din aceeași categorie

Caracteristicile organoleptice:

“Prune umplute cu miez de nucă”	
Aspect	Forma prunelor întregi, uscate fără sâmburi cu umplutură de miez de nuci uscate
după suprafață	rugoasă, tipică fructelor uscate de prune, din care pot ieși părți vizibile de miez de nucă
după culoare	neagră cu nuanță albăstrie, neagră, maro închis, brună-roșcată, maro cu nuanță brună-roșcată, maro deschis.
după gust și miros	caracteristice fructelor uscate de prune și de miez uscat de nuci.
Textura pulpei cu miezul de nucă	de la parțial flexibilă până la fragilă, fructele cărnoase, moi și, totodată, cu o masă compactă, pentru a putea fi mestecate, negumoase, nu prea tari
Toleranțe admise:	
<ul style="list-style-type: none"> - Se admit sfărâmături sau bucăți mai mici de 5 mm – maximum 5 % de bucăți de sâmburi de prune sau pereți despărțitori de nuci. - Mirosul și gustul ușor de anhidridă sulfuroasă, sau de ulei, sau de sare de uz alimentar nu se consideră anormal pentru fructele prelucrate în mod corespunzător. 	
Nu se admit:	
<ul style="list-style-type: none"> - Gust și miros străine și impurități minerale organoleptic perceptibile, inclusiv de fructe arse. - Gust de miez de nucă râncezire sau cu aspect uleios sau miez mucegăit. 	

Caracteristicile fizice și chimice:

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
Fracția masică de umiditate în fructe, fără tratare cu conservanți sau pasteurizate, în % maximum	25,0
Fracția masică de impurități de origine vegetală, % maximum:	1,0
Corpuri străine	nu se admit
Infestarea și/sau impuritatea cu dăunători	nu se admite

4.2. Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura

și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului.

Materii prime:

Materia primă de prune uscate (deshidratate) se obține din soiurile care au o ușoară detașare a sâmburelui de la pulpă: Stanley, Anna Șpoth, Vinete de Moldova, Vinete de Italia.

Prunele uscate utilizate pot fi obținute în funcție de procedeul de uscare prin:

- (i) uscare naturală;
- (ii) uscare artificială (la lozniță, sau prin get de aer cald);
- (iii) uscare mixtă naturală și artificială.

Prunele uscate pot fi supuse și unui tratament cu raze infraroșii, care au ca sarcină distrugerea microflorei restante de microorganisme patogene.

Calitatea prunelor va depinde de condițiile în care au fost uscate, dar vor corespunde cerințelor minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini. Se admite: îmbunătățirea procesului de uscare, tratarea în soluții alcaline și/sau de ulei cu/fără utilizarea emulgatorilor, secheștrantilor și altor asistenți tehnologici. Se admite: Stabilizarea calității produsului: blanșarea fără utilizarea unor asistenți tehnologici.

Pentru a facilita procesul de împlerea prunelor cu miez de nucă acestea se vor prelucra în prealabil și/sau înainte de fabricarea și/sau în timpul fabricării "Prunelor împlute cu miez de nucă" prin:

- (i) prelucrare termică;
- (ii) rehidratate și/sau
- (iii) blanșare.

Toate procedeele sunt efectuate pentru a facilita împlerea prunelor cu miez de nucă și de a garanta inofensivitatea și siguranța microbiologică a produsului finit.

Materia primă de miez de nucă se obține din soiurile Chișinău, Costiujeni, Cazacu, Călăraș, Cogălniceanu, precum și alte soiuri din plantații și din habitate spontane care se cultivă în cultură de cel puțin 30 de ani.

Miezul uscat de nucă se utilizează atunci când au ajuns la maturitate de consum, sunt dezvoltate normal, recoltate la timp și sănătoase. Miezul de nucă trebuie să fie: sănătos, uscat, să aibă gust și miros specific plăcut, să fie ușor corticat, cu tegumentele de culoare aurie deschisă, miezul de culoare albă cu nuanță gălbuie, miezul extras din valvele nucii calitative să fie tare, maturizat normal, neafectat de putrezire sau depreciere astfel încât să-l facă impropriu pentru consum; fără componenți străini vizibili; fără urme vizibile de atacuri de insecte sau paraziți, fără insecte vii sau moarte sau orice parazit viu sau mort; fără rânțezire sau aspect uleios; fără mucegai; fără umiditate exterioară anormală; fără miros și/sau gust străin; miezul pipernicit se exclude.

"Prunele umplute cu miez de nucă" au o textură de la parțial flexibilă pînă la fragilă, fructele sunt cărnoase, moi și, totodată, cu o masă compactă, pentru a putea fi tăiate și/sau mestecate, negumoase, nu prea tari, nici lipicioase. Gustul și mirosul sunt caracteristice, fără oarecare gust și miros străin, inclusiv de fructe arse. Desertul prezintă un produs combinat, în care tranziția umidității dintre ingrediente formează un sistem termodinamic. Echilibrul acestui sistem este asigurat când umiditatea prunelor este egală cu 23% și a miezului de nucă egală cu 4,7-5,1%.

"Prunele umplute cu miez de nucă", ca specialitate tradițională fabricată potrivit tradițiilor din Republica Moldova, pot avea următoarele prezentări:

- prune uscate cu miez de nucă cu prezentare clasică fără îndulcitori de consum curent, cu fracția masică de umiditate de peste 23%;
- prune uscate cu miez de nucă îndulcite de consum curent și de durată scurtă (până la 10 zile), cu fracția masică de umiditate de până la 25% max. (produs natural îndulcit);

La fabricarea desertului “Prune umplute cu miez de nucă” pot fi utilizate diferite ingrediente, specifice tradițiilor diferitor arii și localități din Republica Moldova precum sunt vinul roșu sau alb, sau rachiu de vin.

“Prunele umplute cu miez de nucă” pot fi servite cu frișcă, smântână, piper iute, iar pentru decor cacao, ciocolată rasă, scorțișoară și zahăr vanilat

Fabricarea “Prunelor umplute cu miez de nucă” se bazează pe rețelele tradiționale, care diferă teritorial după modul de preparare, dar care în final realizează același produs.

Pentru pregătirea primei variante a “Prunelor umplute cu miez de nucă” se ia ½ de kg prune uscate fără sâmburi, mășcate, uniforme ca mărime, cărnoase, se spală cu apă caldă. Se scot din apă, se usucă cu șervețele și se umplu cu miez de nucă uscat (pătrimi sau doimi, după mărimea prunelor).

Rețeta 1 - Ingrediente: prune uscate, fără sâmbure, nuci, vin alb sau roșu, smântână sau frișcă, zahăr.

Mod de preparare: prunele fără sâmburi se umplu cu miez de nucă, se așează într-o cratiță. Într-un alt vas se toarnă vinul, 1 litru de vin alb sau roșu, după gust, în care se adaugă 100 gr. de zahăr, mestecând ușor până se dizolvă, apoi vinul îndulcit să toarnă deasupra prunelor, până le acoperim ușor. Cratița se pune la foc, se fierbe încet, timp de 20 minute. După ce sunt gata, prunele se scot din cratiță fără suc și se așează în vase, iar deasupra se adaugă frișcă, smântână îndulcită, bătută cu zahăr. Vasele se pun la rece în frigider ca toate componentele să se îmbogățească unele de la celelalte. Se servesc după 2-3 ore.

Rețeta 2 - Ingrediente: prune uscate, fără sâmburi – 400 gr, miez de nucă atât cât ajunge să se umple prunele, 200 ml vin roșu, 200 ml vin alb, 100 ml apă, zahăr, piper iute după gust.

Mod de preparare. Se umple fiecare pruna cu miez de nuca. Într-o cratiță se pune la fiert vinul roșu, vinul alb, apa și zahărul, după gust. Când acest lichid dă în clocot se adaugă în el prunele umplute în prealabil cu miez de nucă și se adaugă piper iute, după gust. Se fierbe 25- 30 minute, fără capac, pentru ca sosul să devină mai cremos. După ce se ia de pe foc se distribuie prin vase, se ornează la gust cu frișcă, smântână și pomușoare.

Pregătirea “Prunei umplute cu miez de nucă” din prunele rehidratate se poate face prin două rețete:

Rețeta 1 - Ingrediente: prune foarte uscate ½ kg, miez de nuci 200-300 gr., smântână - 200gr., zahăr -50 gr.

Mod de preparare: prunele foarte uscate se pun într-un bol și se acoperă cu apă fierbinte pentru 30 minute ca să se rehidrateze. Se scurg și se absoarbe apa rămasă cu șervețele. Se identifică locul prin care s-a scos sâmburele din prună și se introduce miezul de nucă în fiecare prună, după cât e de mare, câte un miez de nucă sau câte două. Se freacă smântâna cu zahărul până acesta se dizolvă complet. În cupe mici de sticlă se așează câte un strat de smântână, apoi unul de prune. Se alternează straturile, iar deasupra se lasă cel de smântână. Se pune la rece, iar după 2-5 ore se servesc rece la masă ca desert.

Rețeta 2 - Ingrediente: prune uscate mari, cărnoase, miez de nucă uscat, smântână grasă, zahăr, rachiu de vin; cacao, ciocolată rasă, scorțișoară pentru decor.

Mod de preparare. Se spală bine prunele și se opăresc cu apă fierbinte, după care se țin 20-25 de minute până se înmoaie. Se scurg bine, se scoate atent sâmburele. Se stropesc prunele cu câteva picături de rachiu de vin. Se usucă miezul de nucă. Se umplu prunele cu jumătăți sau pătrimi de miez de nucă. Se lăsă 2 ore să îmbibe miezul aroma prunelor și să se înmoaie. Se amestecă smântâna cu zahărul până acesta se dizolvă complet (cantitatea de zahăr variază în dependență de gusturi). După ce prunele se pun în cupe pentru desert, se acoperă cu crema de smântână. Le lăsăm la rece, cel puțin o oră, după care se pot da la masă, ca desert, însoțite de o farfurioară cu ciocolată rasă, scorțișoară sau cacao, ca fiecare să-și presoare de asupra prunelor ceia ce-i place mai mult.

Pentru pregătirea sortimentului de produs cu fracția masică de umiditate 25% max. (produs natural). Prunele uscate sunt blanșate și desâmburite; miezul de nucă se sortează și divizează în sferturi, apoi se usucă și se cerne prin site. Prunele pregătite se umplu cu miez de nucă și se usucă suplimentar până la umiditatea de 25% max.

Rețeta 1 - Ingrediente: 2 pahare de prune uscate, 1 și 1/3 pahar de apă, 1 pahar de nuci, 2-3 linguri de vin de desert sau 1 lingură de rachiu de vin, 1 pahar de frișcă cu grăsimea 33% sau de smântână de casă, 0,5 pahar de zahăr tos.

Mod de preparare: Se spală bine prunele uscate, se opăresc cu apă fiartă. Dacă prunele sunt prea uscate, se lasă în apă rece timp de 2 ore, apoi se pun în apă fierbere, ca să se umfle. Se răcesc, se scot sâmburii și se umplu prunele cu miezul de nuci uscate. Într-un vas emailat se fierbe un sirop din zahăr și apă, după care se toarnă peste prunele uscate. Se fierb fără capac 20 minute, până se înmoaie. La sfârșit se adaugă vinul sau rachiul de vin. Se răcește siropul împreună cu prunele, după care fructele se pun în vase de desert, se adaugă 1-2 linguri de sirop. Frișcă (sau smântâna) este bătut cu ajutorul mixerului până devine densă. Se adaugă ușor zahărul tos, apoi se ornează prunele deasupra.

4.3. Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului

Cultivarea pomilor de pruni moldovenești și a nucilor valahi este atestată documentar din sec. al XV-lea (de când există documente scrise cu referire la modul de viață) și până în perioada contemporană. Deși mai bine documentat apare exportul fructelor în diferite țări europene, acest fapt denotă indirect că acestea erau utilizate și în consumul intern. Deja în secolul al XIX-lea printre soiurile locale de pruni cultivate în Basarabia (moldovenești, basarabenești) a căpătat o largă răspândire și vengherca, ceea ce denotă sporirea interesului societății pentru o producție mai mare de prune. Până la începutul secolului XX-lea uscarea prunelor avea loc pe loznițe, uscătorii tradiționale rudimentare, iar mai târziu au intrat în uz uscătorii de tip rolă. Atât vechimea cultivării prunilor și nucilor în Moldova, cât și excelențele calități ale acestor fructe, au contribuit la utilizarea lor pe larg în alimentație, iar păstrarea calităților fructelor în urma uscării, a stimulat comercializarea lor peste hotare. Îmbinarea celor două fructe într-un singur aliment numit prune uscate umplute cu miez de nucă este rezultatul unei îndelungate experiențe culinare orientate spre dobândirea unui rafinament gustativ.

Documentele vremii, începând cu cele mai vechi, din sec. XIV și continuând cu cele din secolele următoare, atestă atât cultivarea acestor pomi, cât și exportul, comercializarea fructelor lor în țările Europei. (*Е.М. Подградская. Торговые связи Молдавии со Львовом в XIV-XVII веках. Кишинев, 1968, p. 87*)

П.П. Свинин s-a referit în mai multe lucrări la creșterea prunilor și a nucilor. Spre exemplu în lucrarea *О естественном состоянии Бессарабской области. СпБ.1816. p. 243*, specifică faptul că prunii cresc pretutindeni în Basarabia. Preferențial, prunele sunt exportate în Rusia și Polonia. După calitate ele sunt la fel de bune ca cele franceze. În Akerman, Bender, Hotin și în alte cetăți cresc livezi mari, care au fost ale turcilor. Ulterior au trecut în posesia statului. Acest autor precizează că și nucile se exportă în Rusia și Polonia. Fiindcă cultivă mulți nuci, din miezul nucilor produc ulei și îl consumă.

Энциклопедический словарь. Ф.А.Брокгауз, И.А.Ефрань. С.п.Г. том.3. 1891.р. 606, generalizează că în guberniile din partea europeană a Rusiei se exportă diferite fructe între care și prune numite *moldovenești*, iar calitatea lor e la fel de bună ca a celor de peste hotare.

Z. Arbure. Basarabia în sec. XIX. București. 1898. Cartea V. P.433, subliniază că la nordul Basarabiei și în centru, până la Chișinău se cultivă multe prune, dar nu pentru țuică, ci pentru a fi uscate și apoi comercializate.

Revista *Кишиневские епархиальные ведомости (1867-1917)* în fascicola neoficială, atunci când reflectă realitățile social economice din Basarabia, amintește în mai multe

numere despre existența livezilor de pruni și nuci, și respectiv despre prunele și nucile uscate.

S. Potoțchi. Историко-географический очерк Бессарабской губернии. СпБ. 1902. P. 58. Scrie că Basarabia are podgorii remarcabile, iar prunele uscate sunt nelipsite între fructele exportate în alte gubernii ale Imperiului Rus.

H. B. Лаигов. Бессарабия к 100-летию присоединения к России. Кишинев 1912, p. 95. Arată ca prunele uscate, numite prune *moldovenești* și nucile numite *voloh* sunt comercializate în partea europeană a Imperiului Rus.

Л.С. Берг. Бессарабия страна, люди, хозяйство. Петроград. 1918. P. 178. Arată că cultivarea prunelor și a nucilor are o importanță dominantă în economia Basarabiei. În partea de nord au cea mai mare importanță prunele, așa numitele *ungurești*, pe care le usucă. Uscarea se face în loznițe. În ultimul timp s-au răspândit uscătoriile de tip rolă. Cele două soiuri mai frecvent cultivate sunt *vengherca* și *cercuma*. Ambele soiuri au prună rotundă, neagră.

Eugeniu D. Stănoiu, Schița monografică a județului Lăpușna. Chișinău. 1926. P.95. Cooperativele din Basarabia au început a face instalații de uscare a prunelor după modelul celor bosniace. Nucile se exportă în Germania, Austria, SUA. Sunt căutate mai des soiurile de prune *basarabenească* și *vengherca*.

P. Ștefănuță. Cercetări folclorice pe Valea Nistrului de Jos. Anuarul Arhivei de Folclor a Academiei Române. București, 1932, p. 47, remarcă într-un context mai larg că la sf. sec. al XIX-lea și începutul sec. XX pe Valea Nistrului de Jos erau mari livezi de pruni. Prunele le uscau la loznițe cu ajutorul fumului obținut de la arderea lemnelor. În anul 1934 au fost construite primele uscătorii sistematice de fructe în localitățile Talmaza, Copanca, Chițcani.

Materialele de arhivă conținute în Arhiva Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Republicii Moldova datând din perioada 1961-2017 și la Arhiva Bibliotecii Științifice a Academiei de Științe a Moldovei din perioada 1947-1989 certifică cultivarea prunilor și a nucilor pretutindeni în spațiul cercetat și consumul sub diferite forme a fructelor lor, inclusiv a prunelor uscate umplute cu miez de nucă în cadrul sărbătorilor.

Între fructele uscate produse și comercializate de către Republica Moldova prunele și nucile au o pondere importantă, cu tendințe de creștere în ultimele decenii.

Dezvoltarea domeniului cultivării prunelor și a nucilor este actuală în contextul obținerii unor cantități tot mai mari de fructe care corespund exigențelor legislației în vigoare și a solicitării pieței.

Astfel, în prezent “Prunele umplute cu miez de nucă” dețin în continuare un rol important în mesele zilnice, ca desert. Acestea sunt pregătite și în casă, în special cu ocazia evenimentelor de familie și de sărbători sau în agroturism.

Prunele sunt o importantă sursă de vitamina C, vitamina A, vitamina K, potasiu și fibre, conțin doi fitonutrienți unici, denumiți neoclorogenic și acid clorogenic, care au calități antioxidante puternice, distrugând radicalii liberi care atacă celulele umane.

Nucile întăresc sistemul cardiovascular grație bogăției de nutrienți : vitamine, grăsimi, antioxidanți și minerale – tot acestea luate la un loc se recomandă pentru sistemul imunitar. Datorită profilului extrem de benefic și de sănătos al acizilor grași conținuți (acizi mononesaturați – 25%, acizi polinesaturați – 59% și doar 5% acizi saturați), nucile pot contribui la scăderea nivelului ridicat al colesterolului rău (LDL).

5. Cerințe minime și proceduri pentru verificarea caracterului specific

Caracterul specific	Cerințe minime	Procedura și frecvența de control
Conținutul de umiditate	- 23 – 25 % (calculat la substanța uscată);	În laborator o dată la jumătate de an conform

	- 24 – 29 % doar pentru prunele îndulcite, cu conservant; - pot fi utilizate numai prunele uscate	descrierii produsului de la pct.. 5.
Prune umplute	- folosirea prunelor - folosirea miezului de nucă;	Pe baza documentației produsului sau standardului.
Ingrediente	- Cele definite în descrierea produsului de la pct. 6 (vin roșu sau alb, sau rachiu de vin, piper iute)	Pe baza documentației produsului sau standardului.
Caracteristicile organoleptice ale produsului finit (miez, gust, miros)	- forma prunelor întregi, fără sîmburi, cu umplură de miez de nucă. - gust și miros caracteristic de prună;	Controlul organoleptic realizat pentru fiecare lot.

6. Autoritățile care verifică respectarea caietului de sarcini

Organismul de inspecție și Certificare din cadrul Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare”

Adresa juridică: MD 2064, mun. Chișinău, str. E. Coca, 28

tel.: 022 21-84-78, fax: 022 74-54-89

e-mail: certificare@cmac.md

490809

ACADEMIA ROMÂNĂ

ANUARUL
ARHIVEI DE FOLKLOR

IV

PUBLICAT

DE
BCU Cluj / Central University Library Cluj
ION MUŞLEA

MONITORUL OFICIAL ŞI IMPRIMERIILE STATULUI
IMPRIMERIA NAŢIONALĂ
BUCUREŞTI
1937

CERCETĂRI FOLKLORICE PE VALEA NISTRULUI-DE-JOS

Cercetările istorice și folklorice privesc Basarabia ca o regiune unitară din toate punctele de vedere. Nu există studii consacrate regiunilor naturale, cu aspecte etnice așa de variate, din această provincie. Puțini știu că miezul etnic românesc din Codrii Centrali ai Basarabiei și-a întins ramurile de populație străveche în regiunile eteroglotte din Sudul și Nordul Basarabiei. În fața revărsărilor de populații slave (Ruși, Ucrainieni și Bulgari) și germane în Bugeacul părăsit de Tătari, la sfârșitul sec. XVIII, Români, stăpâni de veacuri pe Valea Nistrului, nu și-au părăsit satele, după cum nu s'au refugiat spre Nord nici când au stăpânit Tătarii Bugeacul și Turcii cetățile Tighina și Cetatea Albă.

Ceea ce ne-a determinat să cercetăm acest ținut, a fost completa lui necunoaștere și izolare de trunchiul populației românești dela Nord. Valea Nistrului-de-Jos, cu cele două cetăți care ascund numeroase urme de civilizație străveche greccască, a fost foarte mult cercetată, până acum, din punct de vedere istoric și arheologic. Cercetări folklorice lipsesc însă cu desăvârșire pentru acest ținut ¹⁾.

În afară de partea consacrată folklorului, această lucrare cuprinde în « Introducere » câteva priviri generale asupra ținutului și oamenilor, pe care le-am socotit necesare pentru încadrarea materialului folkloric în mediul său istoric și social.

Am cercetat acest ținut în patru excursii făcute în vara și toamna anilor 1932, 1934 și 1935. Cea dintâi am făcut-o între 8 — 16 August 1932, a doua între 25 Iunie — 8 Iulie 1934, a treia între 7—14 Septembrie 1934 și ultima între 12 — 21 Iulie 1935. Timp de 38 de zile, credem că am putut înregistra cele mai caracteristice manifestații folklorice ale ținutului.

¹⁾ Există o singură culegere de cântece, doine, strigături și proverbe, intitulată *Comorile satelor* (Craiova 1931. « Scrisul Românesc »), de AUREL CODREANU și GH. ȘTEFĂNESCU, privitoare la toate satele românești din județul Cetatea Albă. Satele de pe Valea Nistrului-de-Jos sunt oglindite în această culegere cu unsprezece cântece, două colinde, un cântec de stea, un plugușor și câteva proverbe. Prezentarea prea literară a textelor le face să piardă însă aproape orice caracter folkloric.

și paturi acoperite cu scoarțe sau țoluri cu canafuri și țurțuri. Ca element decorativ, am întâlnit în unele case, chiar la Români, samovarul. Lăzile de zestre se mai păstrează ici-colo, dar gospodarii fruntași au scrinuri sau dulapuri. Peretele de sub oglindă e încărcat cu fotografii și cu ilustrații din reviste. Sunt gospodării care au în casa cea mare « două rinduri de dzăstre »: un rând mai simplu, pentru zilele obișnuite, iar alt rând pentru sărbătorile mari ca Crăciunul, Paștile, Rusaliile, nunțile de toamnă și hramul bisericii.

« Chinnata » e bucătăria de iarnă și camera unde își deschide gura de foc soba și cuptorul. În toată regiunea n'am întâlnit decât o singură casă cu cuptor cu horn (în trecut existau numai cu horn: vezi textul 215). Cuptoarele fără horn și cu gura care se deschide în chinnată sunt mai nouă și, după cât țin bătrânii minți, au învățat să le construiască dela Nemți. Aceste sobe și cuptoare sunt foarte practice, fiindcă nu scot fum și nu lasă miros de țizic în camerele de locuit.

În curte găsim la multe gospodării « kuhnea » sau bucătăria de vară, construită din vâlătuci sau « chirpici » și acoperită cu pământ uns cu lut. Cei mai săraci își fac chiar casele de locuit din pământ și acoperite cu lut. Acest tip de construcție ne amintește de bordeiele Tătarilor. În colțul curții găsim în multe gospodării « sisilacul », împletit din nuiele. Locul din fața casei sau de după casă slujește și de arie pentru treieratul grâului. Gardurile se fac din nuiele și din stuf.

Hrana. « Câmpul » produce, în deajuns, grâu, secară, orz și porumb, iar « balta » dă zarzavat, fructe, pește și izlaz pentru vite. Pâinea de grâu e alimentul ce se consumă în fiecare zi la masă și fiecare gospodină coace, cel puțin odată pe săptămână, un cuptor de pâine.

Din făină de grâu mai coc plăcinte, « învărtită », colaci pentru praznice și prepară « tocmazi » pentru borș sau lapte. Mămăligă se consumă mai puțin. Românii o mănâncă cu lapte, cu brânză și cu smântână; Rușii și Ucrainenii nu o mănâncă aproape de loc.

La Crăciun se taie câte un porc și pregătesc carnea « găluși și cartoafe pusă în sobă cu șiolan fript deasupra, chiftele cu carne de porc chisate cu mașina și răsături ».

La Paști se taie miei, păsări, iar șoldurile din porcii tăiați la Crăciun și puse în sărămură, se afumă și se prepară ca « ocur » (șuncă). În zilele de post se mănâncă pește, fasole și murături.

Am urmărit, în aceste sate bogate în livezi de fructe, dacă se consumă, în timpul iernii, fructe uscate, magiun sau compot. Sătenii mai înstăriți păstrează merele în grâu, în pleavă sau « pe coardă » în « casele cele mari ». Alții le usucă de cu toamnă, tăindu-le în bucăți și atârându-le în șirag, ca pe ardei, de ușorii dela prispă, sau le întind să se usuce pe streșina caselor. Iarna le păstrează în podul caselor și de aici le strâng negre și

amestecate cu praf, le pun în oală și fac chiselită. Prunele le usucă în loznițe cu fum sau le fac «povidlă», dar în cantități atât de mici, încât abia dacă le ajunge pentru sărbătorile Crăciunului și pentru praznice. În cea mai Logată regiune în fructe, magiunul nu intră în alimentația zilnică a locuitorilor ¹⁾.

Valea Nistrului, fiind o regiune foarte bogată în produse alimentare, asigură posibilitățile de nutriție pentru toți locuitorii acestui ținut. Vara, stau înșirați pe malul Nistrului și pe malul bălților copiii și bătrânii cu undițele și «fâțele» aruncate în apă și așteaptă să le cadă câte un pește. Satele din «câmp» le invidiază, din acest punct de vedere, pe cele dela «baltă».

Tipul și portul. Din cauza numeroaselor bălți înșirate de-a-lungul Nistrului, în toate satele băntuite cu furie malaria. De răul țânțarilor, oamenii dorm vara cu ferestrele închise, iar când ies să doarmă pe prispă sau în pridvor, fac un acoperiș din pânză rară de «veretcă», pentru ca să nu-i supere țânțarii. La câmp sau la grădini, aprind focul și dorm în jurul lui. La Coremaz și la Tudora am văzut cum aprind chiar și acasă, unde dorm, bălgar într'o căldare, de arde toată noaptea cu fum, ca să nu se apropie țânțarii. Cu toate măsurile de apărare, malaria face adevărate ravagii. Munca grea din timpul verii și frigurile slăbesc atât pe bărbați cât și pe femei și copii, iar tuberculoza găsește astfel teren prielnic.

În afară de malarie, ceea ce distruge sănătatea locuitorilor e vinul, care se bea în cantități enorme în acest ținut de podgorii. Dacă mai adăugăm și clima umedă de baltă, înțelegem de ce locuitorii din aceste părți prezintă numeroase tipuri de degenerați.

Tipul brunet, cu ochi negri și cu trăsăturile feței regulate, se întâlnește de multe ori amestecat cu tipul blond, cu ochii albaștri, umerii obrazilor ridicați și nasul puțin desfăcut. E și explicabil în acest ținut de amestec de neamuri.

În Chițcani și Copanca am întâlnit mulți bătrâni care poartă barbă lungă (chiar dintre Români), întocmai ca Rușii-lipoveni. Pe mulți Români nici nu-i poți deoschi de Lipoveni. În Talmaza, Cioburciu și Olănești unii bătrâni își taie părul numai la ceafă, spunând că poartă «chica rătidzată rătund». Obiceiul de a-și tunde întreg capul a fost adoptat după ce s'a introdus serviciul militar obligatoriu, în anul 1875. Bătrânii își amintesc că «Moldovanu curat își rătidza prinpreziur părul. Bătrânii nu să tundeu, înblau cu chica rătidzată. Da di când o prins a lua la moscali, o 'nceput a să tunde» (Purcari — Gavril Vasilache, 74).

¹⁾ În vara anului 1934, Ministerul Agriculturii a construit cele dintâi uscătorii sistematice de fructe în satele Talmaza, Copanca și Chițcani. La Tighina s'a construit și o fabrică de magiun, Sătenii au început să usuce fructe pentru iarăși la uscătoriile statului.

ЭНЦИКЛОПЕДИЧЕСКІЙ СЛОВАРЬ.



ТОМЪ III^A.
Бергеръ — Бисы.



ИЗДАТЕЛИ: { Ф. А. Брокгаузъ (Лейпцигъ).
И. А. Ефронъ (С.-Петербургъ).



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типо-Литографія И. А. Ефрона, Прачешный пер., № 6.
1892.

Средняя температура Ц°. Новыі стиль.

	январь.	мартъ.	апр.	май	іюль.	сент.	окт.	ноябр.	годъ.
Днѣстровскій знакъ	— 1,2	3,1	9,1	15,0	22,5	17,4	11,6	6,2	10,3
Кишиневъ	— 3,4	2,8	10,0	16,1	22,4	16,3	10,9	4,1	9,9
Чернівцы	— 4,5	1,3	8,3	14,6	20,1	14,3	9,5	2,1	8,0

Осадки (дождь и снѣгъ) въ миллиметрахъ.

	Съ нояб. по мартъ	апр.	май	іюнь	іюль	авг.	сент.	окт.	Годъ.
	Сумма.								
Днѣстровскій знакъ	98	23	23	31	25	19	17	22	256
Кишиневъ	138	29	54	77	68	44	37	23	629
Чернівцы	136	41	70	99	99	75	57	36	620

Среднее число дней съ дождями и снѣгомъ.

	Сумма.								
Кишиневъ	35,1	6,6	8,8	9,5	8,7	6,7	5,5	5,6	86,0
Чернівцы	41,6	10,5	11,6	13,2	12,4	10,5	0,1	8,1	122,0

Довольно теплый климатъ и благоприятное распределение осадковъ, большое количество съ мая по іюль и значительно меньшее съ августа по октябрь, благоприятны для растительности, какъ и черноземная почва, которая встрѣчается во всей Б., кромѣ береговъ Чернаго моря, низовій Дуная и крутыхъ склоновъ холмовъ, долинъ и овраговъ. По естественной растительности Б. можно раздѣлить на слѣдующіе 4 района: 1) русскую Буковину, здѣсь были превосходные, главнымъ образомъ, буковые лѣса, сохранившіеся въ болѣе сѣверной, высокой части, остальная богата сливовыми садами, 2) остальная часть сѣв. Б.—мѣстность была покрыта степными травами, но лѣса были во всѣхъ долинахъ, а также и на высотахъ, преобладали дубъ и грабъ. Это лучшая земледѣльческая мѣстность губерніи и центръ воздѣлыванія озимой пшеницы, 3) холмистая средняя часть Б. была покрыта превосходными лѣсами: дубовыми, грабовыми и буковыми. Они сильно вырублены и замѣнены частью пашнями, частью садами и виноградниками. 4) южная, болѣе ровная часть Б.—бывшая Буджакская степь. До присоединенія къ Россіи она была покрыта роскошными степными травами и не вполнѣ лишена лѣса. Теперь дѣливыхъ степей очень мало и почти все пространство занято полями, главный хлѣбъ—яровая пшеница. Распределение земель по главнымъ угольямъ.

Десятины.

	всей земли.	Пахатной.	луговой.	лѣса.
крестьянскіе надѣлы	1939770	1018989	171677	32164
личной собственности:				
дворянъ	945094	—	—	—
духовенства	2957	—	—	—
купцовъ	231996	—	—	—
мѣщанъ и солдатъ	9097	—	—	—
крестьянъ	58717	—	—	—
иностр. поселенцевъ	51192	—	—	—
всего	3685248	1655124	455273	255420

Кромѣ того, казенной земли—11854 дес., церковной—21717, монастырской—165011, городовъ и посадовъ—17932, частныхъ обществъ и компаній—12241. Отсюда видно что въ Б. болѣе половины земли составляютъ крестьянскіе надѣлы и въ этомъ отношеніи Б. рѣзко отличается отъ сосѣднихъ съ нею юго-западныхъ и новороссійскихъ губерній и сходна съ сѣверными и средними черноземными—Курской, Орловской, Тульской, Рязанской. Изъ земли, состоящей въ личной собственности, болѣе половины принадлежатъ дворянамъ. Въ Б. много земли принадлежитъ заграничнымъ православнымъ монастырямъ и другимъ духовнымъ учрежденіямъ. Это дары и завѣщанія набожныхъ молдавскихъ господарей и бояръ, особенно отъ XIV по XVIII ст. Точныхъ статистическихъ свѣдѣній о пространствахъ этихъ имѣній въ печати не имѣется. Расхищеніе имѣній уполномоченными заграничными монастырями и употребленіе доходовъ не на тѣ дѣли, которыя указывали завѣщатели, побудили правительство взять имѣнія въ казенное управление. Въ имѣніяхъ, принадлежащихъ туземнымъ монастырямъ, ведется правильное хозяйство, сохранились превосходные лѣса и разведено много фруктовыхъ садовъ и виноградниковъ.

Б. занимаетъ первое мѣсто въ Россіи по винодѣлію (свѣдѣнія о немъ приведены въ ст. Бессарабское винодѣліе) и замѣчательна также по развитію садоводства и разведенію табаку (особенно турецкихъ сортовъ). Кромѣ холмистой средней части Б. винодѣліе и садоводство особенно развито еще въ долинѣ Днѣстра и на берегахъ Днѣстровскаго лимана, особенно ниже м. Атаки, противъ Могилева. Во внутреннія губерніи и объ столицы вывозятся яблоки, груши, сушенныя сливы (черносливя) и абрикосы; низшій сортъ чернослива, т. н. молдавскій, идетъ отсюда во всю Европейскую Россію. Въ послѣдніе годы въ среднихъ уѣздахъ заведены сушильни фруктовъ (американскаго образца) и сушеные плоды по качеству не уступаютъ заграничнымъ.

2005
2-67

BUcate MOLDOVENEȘTI



500
DE RETETE
VECHI SI
MODERNE

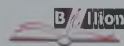
441.5
2008

BUCATE MOLDOVENEȘTI

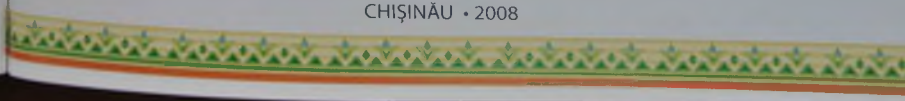


Muzeul Național de
Etnografie și
Istorie Naturală
BIBLIOTECA

30122



CHIȘINĂU • 2008



Ingrediente: 6 morcovi, 1 pahar prune uscate, 1 pahar frișcă, 6 linguri lapte, 3 linguri unt, 3 linguri stafide, 3 linguri miere, 3 linguri pudră de zahăr.

Morcovii se taie cubușoare mici și se înăbușă în lapte cu unt până sunt pe jumătate gata. Se adaugă stafidele și prunele fără sămburi – toate spălate și opărite, se înăbușă până sunt gata și se răcesc.

Înainte de a fi servit, morcovul se pune în salatiere, se garnisește cu frișcă bătută și amestecată cu pudră de zahăr.

482. PRUNE USCATE UMPLETE CU NUCI, CU FRIȘCĂ BĂTUTĂ

Ingrediente: 2 pahare prune uscate, 2 linguri zahăr, 1 pahar miez de nucă, 2 linguri vin sau coniac, 2 pahare frișcă bătută.

Prunele se spală și se moaie în apă rece timp de 2 ore. Apoi apa cu prune se dă în clocot, se strecoară, prunele se curăță de sămburi, se umplu cu miez de nucă prăjit ușor și se pun într-un vas inoxidabil. Din apă și zahăr se fierbe sirop dens, se amestecă cu prune și se înăbușă la capac la foc încet până prunele devin moi. La urmă se toarnă coniacul. Prunele împreună cu zeamă se refrigerează în frigider 8-10 ore, apoi prunele se pun în vase, se adaugă câte 1-2 linguri de zeamă, se garnisesc cu frișcă bătută.



483. PRUNE USCATE UMLUTE CU NUCI ȘI BRÂNZĂ ➡

Ingrediente: 500 g prune uscate, 200 g brânză de vaci, 2 gălbenușuri, 1½ lingură crupe de griș, 2 linguri miere, 3 linguri miez de nucă pisat, 2 linguri unt, 1 pahar smântână sau frișcă grasă, ½ pahar zahăr tos, 1 lingură zahăr de vanilie.

Prunele se opăresc, se lasă să se umfle timp de 30-40 minute, se strecoară, se curăță de sâmburi. Brânza se dă prin sită, gălbenușurile se amestecă bine cu miere, vanilie, crupe de griș și nuci, se adaugă brânza și cu acest amestec se umplu prunele. Prunele umplute se pun într-o tavă unsă cu unt și se coc în cuptor la temperatura de 180°C timp de 10 minute.

Desertul se garnisește cu smântână sau frișcă bătută cu zahăr.

484. CAISE CU NUCI ȘI FRIȘCĂ BĂTUTĂ ➡

Ingrediente: 2 pahare caise uscate întregi, 2 linguri zahăr tos, 1 pahar miez de nucă, 2 linguri coniac sau vin tare, 2 pahare frișcă bătută.

Se pregătește și se servește cum este descris în rețeta nr. 482.

485. FRUCTE GLASATE DIN PEPENE VERDE, PEPENE GALBEN ȘI DOVLEAC

Prima metodă. Fructele glasate reprezintă fructe sau coji de fructe uscate și acoperite cu zahăr. Se folosesc fructe cu coaja mai groasă.

Pepenele verde, pepenele galben, se spală, miezul se scoate, stratul aspru de coajă se înlătură, ceea ce a rămas se taie bucăți. Cojile se pun în apă fierbândă cu zahăr, se fierb 5 minute la foc moderat și se strecoară. Zeama strecurată se fierbe până se face sirop dens. În siropul fierbând se adaugă cojile, se dau în clocot, se lasă să stea 10-15 ore, apoi se fierb 2-3 minute, se răcesc și se mai lasă ca să se îmbibe zahărul în coji. Această operație se repetă de 3-4 ori, până glazura de pe coji devine ca sticla. După aceasta fructele glasate se strecoară și se usucă la cald. Fructele glasate se păstrează într-un loc uscat, în borcane astupate. Pentru pregătirea fructelor glasate se folosesc următoarele rețete:



157 26



БЕССАРАБІЯ

КЪ СТОЛѢТІЮ
ПРИСОЕДИНЕНІЯ КЪ РОССІИ.

1812^v/₁₆ 1912 г.г.

Географическій и историко-статистическій
обзоръ состоянія края.

(Съ 2 портретами, географической картой и діаграммами).

СОСТАВИЛЪ

протоіерей Н. В. Лашновъ.

ЦѢНА 1 р. 50 к.

ИЗДАТЕЛЬ.

Тип. Бессар. Губерн. Правленія.

1912.

стоятъ **Денгинко**, извѣстный специалистъ по садоводству и шелководству. Наилучшіе сады были въ окрестностяхъ Аккермана, посадѣ Шабо, Кишиневѣ и друг. На выставкѣ 1860 г. аккерманскій житель Тарданъ представилъ ассортиментъ изъ 4 сортовъ яблоковъ, 11 сортовъ грушъ, 2 сортовъ персиковъ и 2 сортовъ айвы; превосходны были и фрукты Россета изъ окрестностей Кишинева и селеній государственныхъ крестьянъ бендерскаго и аккерманскаго уѣздовъ (Зашукъ 268 стр.). Въ настоящее время подъ фруктовыми садами занято около 41 т. десятъ земли.

Изъ года въ годъ садоводство развивается. Въ измаильскомъ, напримѣръ, уѣздѣ за послѣдніе 5 лѣтъ все острова, образованные развѣтленіемъ р. Дуная, засажены почти сплошь плодовыми деревьями. Стало развиваться *крестьянское* садоводство: въ хотинскомъ уѣздѣ, въ такъ называемой Буковинѣ, мѣстности, обнимающей около 10-ти селъ, главнымъ занятіемъ крестьянъ является садоводство. Такъ крестьяне с. с. Грозинцы и Бочкоуцы владѣютъ садами, занимающими около 300 десятъ.

Преобладающимъ типомъ садовъ у крестьянъ является фруктово-виноградный, въ которомъ, вмѣстѣ съ плодовыми деревьями, разсажены виноградные кусты. Наиболѣе распространеннымъ видомъ плодовыхъ насажденій является слива—бессарабка, венгерка, голдань, пруня,—яблоня (антоновка, цыганка, домнешть и др.), груша (ильинка, лимонка, бергамоть и проч.), вишня (воробьевка, испанка), абрикосы и др. Фруктово-сушиленъ въ 1909 г. было 4,032. На нихъ высушено разныхъ фруктовъ 1,067,6 тыс. п. противъ 1,821,6 тыс. пудовъ 1908 года. Наибольшее количество высушенныхъ фруктовъ выпускають:

кишиневскій уѣздъ . . .	892	тыс.	пуд.
оргѣвскій	103	"	"
хотинскій	38	"	"

Вывоз
тами очен
ются: Пет
Новгород
давскій ч
сказа по
Въ т
ныхъ фр
французс
сливъ, и
слѣдніе
ную кон
они сча
сочности
руются
къ плод
доводет
1909 г.,
обществе
экспона
яблокъ
Из
Главна
за 190
Бессар
плодо
по—г
клерж
шесть,
де-се
лекты
1
дѣла
ты—
менг
гуль

Вывозная торговля свѣжими и сушеными фруктами очень развита. Главными покупателями являются: Петербургъ, Москва, Варшава, Кіевъ, Нижний Новгородъ. Сушеная слива (т. е. называемый молдавскій черносливъ) и волошскіе орѣхи идутъ отсюда во всю европейскую Россію.

Въ послѣдніе годы разведено много промышленныхъ фруктовыхъ садовъ; засажены они лучшими французскими сортами—абрикось, грушъ, яблокъ, сливъ, персиковъ. На внутреннихъ рынкахъ въ послѣдніе годы бессарабскіе фрукты создаютъ серьезную конкуренцію Крыму и Кавказу. На выставкахъ они счастливо выдѣляются изъ ряда экспонатовъ сочностью, ароматомъ и своею окраскою, и премируются высшими наградами. На 5-й выставкѣ-ярмаркѣ плододовства и огородничества, съ отдѣломъ садоводства, бывшей въ Петербургѣ, съ 14 по 28 октября 1909 г., кишиневскій отдѣлъ Императорскаго русскаго общества плододовства представилъ коллективный экспонатъ изъ 27 сортовъ грушъ, такого же числа яблокъ и нѣсколько сортовъ винограда.

Изъ этой коллекціи, читаемъ въ Ежегодникѣ Главнаго Управленія Землеустройства и Земледѣлія за 1909 г. (стр. 318), легко было заключить, что въ Бессарабіи опредѣляется правильное промысловое плододовство, съ выборомъ отличныхъ сортовъ, именно—грушъ бере-диль, бере-лигеля, бере-наполеонъ, клержо, грумковская, деканка осенняя и зимняя, дюшесъ, пасъ кольмаръ, бергамотъ эсперена, оливье-де-серръ, сѣянецъ кайфера, президентъ Масъ, кюре, лекть, Сенъ-жерменъ-вокеленъ и др.

Изъ яблокъ въ коллекціи отдѣла рельефно выдѣлялись бѣлый зимній и королевскій кальвилл, ранеты—ландбергскій, орлеанскій, золотой зимній парменъ, большой кассельскій, обердика, симиренко, сейкгузъ, шампанскій и ананасный, желтый бель-флеръ,

одо-
въ
въ
ель
онъ
ь и
ос-
ар-
аго
одъ
али.
теи.
дніе
емъ
де-
дет-
Бу-
ель.
тво.
ють

янь
бстѣ
ные
одо-
вен-
ика,
рга-
ико-
032.
ис. п.
ъшее

КРУГЪ ЗНАНІЯ

Л. С. БЕРГЪ

БЕССАРАБІЯ

СТРАНА — ЛЮДИ — ХОЗЯЙСТВО



„ОГНИ”

ПЕТРОГРАДЪ

можно встрѣтить почти въ каждомъ молдавскомъ огородѣ.

Плодоводство

въ Бессарабіи представляетъ весьма важную отрасль народнаго хозяйства, хотя и менѣе важную, чѣмъ виноградарство. Здѣсь насчитывается около 20 тысячъ десятинъ садовъ.

О климатическихъ условіяхъ плододства и о времени цвѣтенія плодовыхъ деревьевъ мы говорили выше въ главѣ о климатѣ (стр. 21).

Преобладающее значеніе имѣетъ разведеніе сливъ; затѣмъ слѣдуютъ яблоки, груши, грецкій орѣхъ, вишня, черешни. Культура абрикосовъ, персиковъ и айвы имѣетъ небольшое значеніе. Больше всего садовъ въ лѣсистыхъ частяхъ губерніи: въ районѣ Кодровъ, а также въ Русской Буковинѣ, а затѣмъ въ Подністровьѣ.

Въ Хотинскомъ уѣздѣ Буковина, страна холмистая и малопригодная для полеводства, представляетъ сплошной садъ. Здѣшнее садоводство процвѣтало еще въ турецкія времена. Наболѣе распространена здѣсь слива, и именно венгерка, идущая на приготовленіе чернослива; это сортъ съ косточкой, отдѣляющейся отъ мякоти. Сушеніе сливъ составляетъ важный промыселъ у мѣстныхъ крестьянъ и евреевъ. Сушка производится въ такъ называемыхъ лозницахъ. четырехугольныхъ ямахъ, внизу которыхъ устраиваютъ топку, а сверху помѣщаютъ рамы, гдѣ сливы копятся и сушатся на слабомъ огнѣ. Въ послѣднее время распространяются духовыя сушки. Здѣшняя венгерка поспѣваетъ въ сентябрѣ ¹⁾. Кромѣ нея на сушку идетъ еще *чаркуша*, круглая темносинья слива съ сладкимъ, трудно отдѣляемымъ отъ косточки мясомъ. Кромѣ этихъ породъ, разводятъ много другихъ, и

¹⁾ Стиль старій, какъ и всюду ниже

идушихъ в
черныя с
проч. Въ
французск
3 сажени
лѣзнями,
выражаю
мясо-крас
листь. Бъ
Не малы
мя, о ч
не страд
лѣто, иб
здѣсь до
по 6 пу
сушеном
Слѣд
вины—
крупное
грубова
до дека
свѣжны
золотис
сѣрый
золотой
красной
слегка
тябрѣ,
выкапы
ста лѣт
годное
довъ с
Въ
горазд

важную отрасль
важную, чѣмъ вино-
сло 20 тысячъ деся-

водства и о вре-
ны говорили выше,

разведение сливъ,
цкій орѣхъ, вишня,
совъ и айвы имѣтъ
довъ въ лѣсистыхъ
ь, а также въ Рус-
тровѣ.

а, страна холми-
ва, представляетъ
ю процвѣтало еще
ространена здѣсь
на приготовленіе
отдѣляющейся отъ
ажный промыселъ
шка производится
еугольныхъ ямахъ,
:верху помѣщаютъ
на слабомъ огнѣ.
духовыя сушилки.
брѣ¹⁾). Кромѣ нея,
темносинія слива
косточки мясомъ.
ного другихъ, ве-

идущихъ въ сушку, напимѣръ, *пруни*—сладкія круглыя черныя сливы, цѣлый рядъ сортовъ бѣлыхъ сливъ и проч. Въ помѣщичьихъ садахъ растутъ ренклоды и французскія сливы. Сливовыя деревья достигаютъ до 3 сажень высоты. Къ сожалѣнію, они поражаются болѣзнями, особенно такъ называемымъ ожогомъ листьевъ, выражающимся въ томъ, что на листьяхъ появляются мясо-красныя пятна, покрывающія иногда сплошь весь листъ. Бываетъ, что все дерево отъ этого теряетъ листья. Не малый вредъ приносятъ сливовому дереву насѣкомыя, о чемъ будетъ сказано ниже. Отъ морозовъ сливы не страдаютъ, но большой ущербъ приноситъ холодное лѣто, ибо сливы получаютъ кисляя. Слива живетъ здѣсь до 50 лѣтъ. Съ одного дерева снимаютъ нерѣдко по 6 пудовъ; пудъ сливъ продавали по 70 коп., а въ сушеномъ видѣ 1 руб. 60 коп. до 3 руб.

Слѣдующее по значенію плодовое дерево въ Буковинѣ—яблоня. Мѣстные сорта слѣдующіе: домнешты, крупное яблоко съ плотной красной кожей и нѣсколько грубоватой мякотью, созрѣваетъ въ октябрѣ и держится до декабря, карайманъ, щуровка, заря, кальвиль бѣло-снѣжный, кальвиль Спасителя, саблукъ подольскій, ренеть золотистый, штетинское, цыганка, французскій ренеть, сѣрый ренеть, тиролька, штетинское (красная щетина), золотой пармень. Цыганка—небольшое яблоко съ темно-красной тонкой кожицей, съ нѣжной и сочной мякотью, слегка окрашенной въ красный цвѣтъ; созрѣваетъ въ октябрѣ, держится до февраля. Дички яблонь (какъ игрушь) выкапываются въ мѣстныхъ лѣсахъ и затѣмъ подвергаются прививкѣ въ расщепъ. Яблоня живетъ здѣсь до ста лѣтъ. Плодоношеніе при умѣренныхъ урожаяхъ ежегодное, при обильныхъ — черезъ годъ. Урожай до 50 пудовъ съ дерева. Цѣна 70 коп.—1 руб. пудъ (до войны).

Въ сравненіи съ яблоней груша въ Буковинѣ имѣетъ гораздо меньшее торговое значеніе. Изъ лѣтнихъ сор-

PRODUSE TRADIȚIONALE locale din Moldova



Prune umplute cu nuci



■ **Denumirea produsului:** Prune umplute cu nuci

■ **Istoria produsului**

Printre fructele de bază care cresc în Moldova sunt prunele din care se face dulceață, magiun, țuică etc. De pe timpuri, prunele proaspete se folosesc în alimentație, în medicină, ca remediu fiind folosite și în prezent. Cel mai mult sunt apreciate prunele negre uscate. Compotul din prune uscate este recomandat ca purgativ. S-a constatat că prunele uscate ajută la eliminarea colesterolului din organism, deaceia se recomandă pentru vindecarea aterosclerozei și a vezicii biliare. Uscarea fructelor se face pe lozniță. Din cele mai vechi vremuri fiecare familie din Moldova era o *mini-fabrică* de uscare a fructelor. Până în prezent uscarea prunelor este pe larg răspândită în Moldova. Se cunosc centre și sate specializate în uscarea fructelor. Prunele uscate au devenit un element tradițional al meselor moldovenilor, care se pregătesc la sărbătorile de familie și cele calendaristice. Încă

din vremuri, prunele uscate constituiau un aliment care încheia masa de sărbătoare. Moldovenii pregătesc prunele uscate atât cu carne, ceapă, cât și cu nuci.

■ Istoria locului

Patria prunelor este Caucazul, după care s-au răspândit în Europa și Asia. În general, sunt cunoscute peste 2000 de soiuri. Multe din ele sunt cultivate și în Moldova. Se cunoaște că la sfârșitul secolului al XIX-lea începutul secolului XX, Moldova era primul exportator de prune pe piața Rusiei.

■ Rețetă

1 kg de prune, 1 kg de zahăr, 2 pahare de miez de nuci, vin negru/roșu.

■ Mod de preparare

Prunele uscate se acoperă cu apă rece și se lasă pentru 1,5-2 ore. Apoi apa se scurge, prunele se spală, se usucă și se înlătură sămburii. În locul sămburilor se introduce miezul de nuci. Prunele umplute se acoperă cu vin roșu, în care se adaugă zahărul și se fierb până se încheagă siropul. Se servesc cu miere sau frișcă.

■ Gustul produsului

Prunele cu miez de nuci au un gust deosebit de delicios, cu aromă de prune, miez de nuci și vin. Compoziția este de o culoare de la bej până la brun închis, foarte apetisantă.

Produsul se păstrează la frigider.

≡ РОДИНОВЪДЪНИЕ ≡

Л. С. БЕРГЪ

БЕССАРАБИЯ

СТРАНА — ЛЮДИ — ХОЗЯЙСТВО



ИЗДА - ВО
„ОГНИ“

ПЕТРОГРАДЪ
І ۹ І ۸

можно встрѣтить почти въ каждомъ молдаванскомъ огородѣ.

Плодоводство

въ Бессарабіи представляетъ весьма важную отрасль народнаго хозяйства, хотя и менѣе важную, чѣмъ виноградарство. Здѣсь насчитывается около 20 тысячъ десятинъ садовъ.

О климатическихъ условіяхъ плодоводства и о времени цвѣтенія плодовыхъ деревъ мы говорили выше, въ главѣ о климатѣ (стр. 21).

Преобладающее значеніе имѣетъ разведеніе сливъ, затѣмъ слѣдуютъ яблоки, груши, грецкій орѣхъ, вишни, черешни. Культура абрикосовъ, персиковъ и айвы имѣетъ небольшое значеніе. Больше всего садовъ въ лѣсистыхъ частяхъ губерніи: въ районѣ Кодровъ, а также въ Русской Буковинѣ, а затѣмъ въ Поднѣстровьѣ.

Въ Хотинскомъ уѣздѣ Буковина, страна холмистая и малопригодная для полеводства, представляетъ сплошной садъ. Здѣшнее садоводство процвѣтало еще въ турецкія времена. Наиболе распространена здѣсь слива, и именно венгерка, идущая на приготовленіе чернослива; это сортъ съ косточкой, отдѣляющейся отъ мякоти. Сушеніе сливъ составляетъ важный промыселъ у мѣстныхъ крестьянъ и евреевъ. Сушка производится въ такъ называемыхъ лозницахъ, четырехугольныхъ ямахъ, внизу которыхъ устраиваютъ топку, а сверху помѣщаютъ рамы, гдѣ сливы копятся и сушатся на слабомъ огнѣ. Въ послѣднее время распространяются духовыя сушилки. Здѣшняя венгерка поспѣваетъ въ сентябрѣ ¹⁾. Кромѣ нея, на сушку идетъ еще *чаркуша*, круглая темносиняя слива съ сладкимъ, трудно отдѣляемымъ отъ косточки мясомъ. Кромѣ этихъ породъ, разводятъ много другихъ, не

¹⁾ Стиль старый, какъ и всюду ниже.

идущихъ въ сушку, напримѣръ, *пруни*—сладкія круглыя черныя сливы, цѣлый рядъ сортовъ бѣлыхъ сливъ и проч. Въ помѣщичьихъ садахъ растутъ ренклоды и французскія сливы. Сливовыя деревья достигаютъ до 3 сажень высоты. Къ сожалѣнію, они поражаются болѣзнями, особенно такъ называемымъ ожогомъ листьевъ, выражающимся въ томъ, что на листьяхъ появляются мясо-красныя пятна, покрывающія иногда сплошь весь листъ. Бываетъ, что все дерево отъ этого теряетъ листья. Не малый вредъ приносятъ сливовому дереву насѣкомыя, о чемъ будетъ сказано ниже. Отъ морозовъ сливы не страдаютъ, но большой ущербъ приноситъ холодное лѣто, ибо сливы получаютъ кислыя. Слива живетъ здѣсь до 50 лѣтъ. Съ одного дерева снимаютъ нерѣдко по 6 пудовъ; пудъ сливъ продавали по 70 коп., а въ сушеномъ видѣ 1 руб. 60 коп. до 3 руб.

Слѣдующее по значенію плодое дерево въ Буковинѣ—яблоня. Мѣстные сорта слѣдующіе: домнешты, крупное яблоко съ плотной красной кожей и нѣсколько грубоватой мякотью, созрѣваетъ въ октябрѣ и держится до декабря, карайманъ, шуровка, заря, кальвиль бѣлоснѣжный, кальвиль Спасителя, саблукъ подольскій, ренетъ золотистый, штетинское, цыганка, французскій ренетъ, сѣрый ренетъ, тиролька, штетинское (красная щетина), золотой пармень. Цыганка—небольшое яблоко съ темно-красной тонкой кожицей, съ нѣжной и сочной мякотью, слегка окрашенной въ красный цвѣтъ; созрѣваетъ въ октябрѣ, держится до февраля. Дички яблонь (какъ грушъ) выкапываются въ мѣстныхъ лѣсахъ и затѣмъ подвергаются прививкѣ въ расщепъ. Яблоня живетъ здѣсь до ста лѣтъ. Плодоношеніе при умѣренныхъ урожаяхъ ежегодное, при обильныхъ — черезъ годъ. Урожай до 50 пудовъ съ дерева. Цѣна 70 коп.—1 руб. пудъ (до войны).

Въ сравненіи съ яблоней груша въ Буковинѣ имѣетъ гораздо меньшее торговое значеніе. Изъ лѣтнихъ сор-

42.354 (24)
С-88

КИШИНЕВСКИЙ ОТДѢЛЪ

Кишиневскаго Россійскаго Общества плодоводства.

27ii ✓

ТРУДЫ СОВѢЩАНІЯ

о выработкѣ сортамента плодовыхъ деревьевъ
для различныхъ районовъ Бессарабіи,

въ г. Кишиневъ,

27—28 ноября 1911 года.

ПОДЪ РЕДАКЦІЕЙ

Члена Правленія Кишиневскаго Отдѣла И. Р. О. плодоводства

Барона А. Ф. Стурта.



КИШИНЕВЪ.

Типографія Бессарабскаго Губернскаго Правленія.

1912.

4. Министръ Люціусъ.
5. Лѣсная Красавица (для возвышенныхъ мѣстъ).

Для карликовой культуры.

1. Пасъ Красанъ.
2. Бере Гарди.
3. Бере Наполеонъ.

С Л И В Ы.

Для промышленныхъ насаждений сливъ.

- Для сушки: 1. Венгерка Обыкновенная.
2. Венгерка Итальянская.
3. Антъ Имперіаль.
4. Анна Шпетъ.
5. Голданъ (для экстенсивной культуры).

Для консервовъ: 1. Ренглодь Зеленый

Для кондиторскихъ издѣлій: 1. Коралева Мирабеллей.

- Для сбыта въ сыромъ видѣ 1. Ренглодь де Баве.
2. Ренглодь гр. Альтана.

А Б Р И К О С Ы.

Для промышленныхъ насаждений абрикосъ:

1. Рояль.
2. Краснобокій.

Ч Е Р Е Ш Н И.

Для промышленныхъ насаждений черешень:

1. Первая Рынка (Frühste der Mark).
2. Наполеонъ.
3. Черная Одесская.
4. Дениссена Желтая.

С Л И В Ы.

Все сорта сливъ слѣдуетъ раздѣлить на двѣ категоріи: 1) на сорта, идущіе главнымъ образомъ въ сушку и 2) на сорта, потребляемые въ сыромъ видѣ.

I.

Изъ сортовъ, идущихъ въ сушку слѣдуетъ отмѣтить слѣдующіе, имѣющіе огромное промышленное значеніе.

I. Венгерка обыкновенная. Ея главные синонимы: Венгерка Домашняя, Угорка простая, Die Hauszwetsche; у насъ въ Бессарабіи—Бессарабскій черносливъ.

Разводится эта Венгерка въ Европѣ съ древнѣйшихъ временъ, куда перешла она изъ Азии. Въ Венгріи она разводилась болѣе 4 вѣковъ тому назадъ. Отсюда ея названіе—Венгерка.

Многіе считаютъ, что Венгерка къ почвѣ и мѣстоположенію невзыскательна, однако опытъ показалъ, что Венгерка не всюду хорошо удается. Въ Бессарабіи Венгерка вполнѣ хорошо удается въ Буковинѣ и въ Кодрахъ. Изъ этого уже можно заключить, что она требуетъ мѣстоположенія на невысокихъ, хорошо защищенныхъ холмахъ или въ долинахъ съ умеренно влажной почвой, глинисто-черноземной съ достаточнымъ количествомъ извести. На почвахъ сухихъ, малоштабельныхъ и при плохомъ мѣстоположеніи плоды Венгерки, недоразвиваясь, сильно осыпаются. Дерево растетъ не сильно, красиво, съ пирамидальной формѣ. Довольно хорошо плодоноситъ даже при очень густой посадкѣ. Въ Буковинѣ очень часто встрѣчаются посадки, гдѣ деревья находятся на разстояніи всего лишь 3—4 аршинъ другъ отъ друга, при чемъ урожайность такихъ садовъ вполнѣ хороша. Само собою разумѣется, что садить такъ густо, въ особенности деревья привитыя, а не полученные изъ корневыхъ отпрысковъ, не слѣдуетъ. Величествіе пирамидальнаго роста можно за среднее разстояніе считать отъ 6 до 8 аршинъ между рядами и деревьями.

Плодоносить Венгерка начинаетъ довольно рано съ 4—5-го года. Въ дождливые годы страдаетъ отъ раувачины (*Rusicinia rugini*) и отъ *Polistigma rubrum*. Борются съ этими болѣзнями путемъ опрыскиванія и опыленія сѣрой. Плоды въ совершенно зрѣломъ видѣ имѣютъ прекрасный вкусъ и даютъ отличный про-

духу, такъ при духовой сушкѣ, такъ и при дымовой. Сорть этотъ почти весь идетъ на сушку. Трансильванскій сортъ мало и въ свѣжемъ видѣ потребляется только въ странѣ произрастанія. Свѣрѣваетъ во второй половинѣ августа.

Бессарабскій черносливъ получаемый главнѣйшимъ образомъ изъ этой Венгерки расходуется по всей Россіи. Въ Буковинѣ 50.000 мѣстныхъ крестьянъ почти исключительно заняты культурой этой сливы, что показываетъ на огромное промышленное значаніе имѣеть эта Венгерка в Бессарабіи. Къ сожалѣнію, въ послѣднее время она страдаетъ отъ грибныхъ болѣзней, при чемъ особенно сильно понижается урожайность буковинскій

II. Итальянская Венгерка. Zwetsche d'Italie. Вездѣ Zwetsche. У насъ въ Бессарабіи идетъ преимущественно французскаго чернослива.

Плоды этого сорта отличаются своей большой величиной въ сравненіи съ обыкновенной Венгеркой. Мякоть плотная и грубая, потому этотъ сортъ съ успѣхомъ употребляется въ сушеномъ видѣ. Для цѣлей сушки это самый лучший сортъ, т. е. соединяетъ въ себѣ слѣдующія свойства: мякоть твердая, малосочная (слѣдовательно высушеній опредѣленнаго количества сушеннаго материала будетъ меньше сырого), косточка маленькая, созреваетъ раньше остальныхъ сортовъ, созрѣваніе въ августѣ— на 2—3 дня раньше обыкновенной Венгерки. По вкусу эта слива свѣжій видъ можетъ считаться хорошей, а въ сушеномъ видѣ отличной. Къ концу и особенно къ климату сорта мякоть приближивъ нежели обыкновенная Венгерка, но удаются лучше на питательныхъ глинисто-черноземныхъ почвахъ съ достаточнымъ количествомъ извести. При ограниченнѣйшемъ умѣреннѣй культурѣ Итальянской Венгерки прироста.

Дерево этого сорта образуетъ широкую крону съ слабыми звѣзгами. Итальянская Венгерка болѣе устойчива къ морозамъ, чѣмъ обыкновенная, но въ общемъ слѣдуетъ считать, что она менѣе урожайна, чѣмъ послѣдняя. Въ южной и въ Молдавіи уже стали разводиться эту сливу и благодаря благоприятнымъ почвеннымъ и климатическимъ условіямъ она удается тамъ прекрасно. Возможно, что в будущемъ она займетъ тамъ не менѣе почетное мѣсто среди крестьянъ, чѣмъ обыкновенная Венгерка.

III. Антъ Имперіаль. Ente Impériale. Не слѣдуетъ по названію смешивать съ другой сливой — d'Ente, которая является сорта Rouge d'Agde, который у насъ въ Бессарабіи не удается. Антъ Имперіаль, по классификаціи

Лигезя принадлежит къ классу дамасско-подобныхъ Угорко. Прекрасный сортъ, завоевывавший все большія и большія симпатіи бессарабскихъ садовладельцевъ. Онъ также идетъ подъ названіемъ Французскаго чернослива, давая прекрасный сушеный матеріалъ, оставляющій позади себя все другіе сорта, вдуше въ сушку. Плодъ болѣе сочный чѣмъ плоды Итальянской Венгерки почему не такъ хорошъ для транспорта. Тѣмъ не менѣе, благодаря своей величинѣ и красотѣ, идетъ спросъ и въ сыромъ видѣ. Начинаетъ плодоносить рано, на 4—5 году, и затѣмъ родитъ обильно. Ростъ деревьевъ не особенно сильный. Плоды мало осыпаются, созреваютъ съ начала августа. Удаются прекрасно и въ плавняхъ.

IV. Анна Шпетъ. Anna Spaeth. Сортъ сравнительно недавно выведенный въ Германіи извѣстнымъ пединьеристомъ Л. Шпетомъ. Слива эта принадлежитъ къ классу угорко-подобныхъ Дамасскихъ сливъ. Въ послѣднее время у насъ въ Бессарабіи, вѣдствие уменьшенія урожая въ обыкновенной венгерки, Анна Шпетъ обратила на себя вниманіе. Но необыкновенной урожайности своей, слива эта занимаетъ первенствующее мѣсто. Нетребовательна къ мѣстоположенію и почвѣ. Часто удается на песчаныхъ грунтахъ. Родитъ она пучками, т. е. плоды ея, обыкновенно, завязываются на многочисленныхъ букетныхъ вѣточкахъ. Ея недостатокъ тотъ, что въ дождливые годы, плоды, близко соприкасающіеся, часто загниваютъ; кромѣ того косточка плода не отдѣляется отъ мякоти, что сильно понижаетъ ея достоинство. Анна Шпетъ съ успѣхомъ идетъ въ сушку и даетъ очень красивый продуктъ, правда, по вкусу стоящій много ниже вышеперечисленныхъ сортовъ. Дерево этого сорта, быстро и красиво растущее, при хорошей культурѣ довольно долговѣчно.

II.

Изъ числа сливъ потребляемыхъ въ свѣжемъ видѣ и въ видѣ консервовъ слѣдуетъ отмѣтить:

I. Ренклодъ Зеленый. Reine-Claude. Abricot vert. Эта прекрасная угорко-подобная Дамасская слива въ качествѣ десертной сливы и, главнымъ образомъ, сливы дающей прекрасные консервы: компоты, варенье, цукаты и повидла, не имѣетъ себѣ соперниковъ. Къ сожалѣнію, отсутствіе въ Бессарабіи консервныхъ фабрикъ не позволяетъ разводить эту сливу въ большомъ количествѣ.

Къ почвѣ дерево малотребовательно. Плоды иногда отъ обилія влаги лопаются, но рѣдко загниваютъ. Выносливая и очень урожайная слива. Ростъ дерева сильный, требуетъ не менѣе 8—9 аршинъ разстоянія.

II. Ренклодъ Бавэ. Reine-Claude de Bavay. Bavay Reine-Claude. Вкусная десертная слива. Плоды округлояйцевидной формы зеленовато-желтые. Съ солнечной стороны красноватый бокъ покрытъ малиновыми пятнами. Созрѣваніе въ сентябрь. Дерево этого сорта выносливое и очень урожайное. Въ С. Америкѣ этотъ сортъ давно оцѣненъ по достоинству и разводится въ массовомъ количествѣ.

III. Ренклодъ графъ Альтанъ. Reine-Claude d'Althan. Graf Althan Reine-Claude. Самый красивый изъ всѣхъ ренклодовъ. Плоды розово-фіолетоваго цвѣта, сплошь покрытые лилово-бѣлымъ восковымъ налетомъ, что дѣлаетъ эту сливу въ высшей степени парадной. По вкусу она довольно хороша. Благодаря красивому виду и хорошему вкусу она всегда въ спросѣ. Косточка легко отдѣляется отъ мякоти. Плоды этого сорта даже въ дождливое лѣто не лопаются. Поспѣваютъ отъ конца августа, до начала сентября.

Дерево растетъ сильно, образуя широко пирамидальную крону.

IV. Двойная Мирабель. Mirabelle de Nancy. Mirabelle double. Mirabelle la grosse. Отличный сортъ для консервовъ. Пригоденъ также и для сушки, давая красивый, золотистый продуктъ. Плоды маленькіе, кругловатые, желтые съ красноватыми прожилками, мякоть вкусная пряная, мало сочная. Маленькая косточка легко отдѣляется. Урожайность обильная и почти ежегодная. Ростъ дерева небольшой, компактный.

634.1 (07)
С 87

КИШИНЕВСКИЙ ОТДѢЛЪ

Императорскаго Россійскаго Общества плодоводства.

Б. Г. Э.

4.1

СОРТИМЕНТЫ

ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННЫХЪ ПЛОДОВЫХЪ НАСАЖДЕНІЙ

== ВЪ БЕССАРАБІИ. ==

(Сортименты установленны въ особомъ совѣщаніи плодоводовъ, состоявшемся въ Кишиневѣ 27—28 ноября 1911 г. Описанія отдѣланы специалистами: Л. К. Абуладзе, С. Я. Айвазомъ, Н. Я. Вейкено, М. И. Соколовымъ и С. М. Фихтендлеромъ).

ПОДЪ РЕДАКЦІЕЙ

Члена Правленія Кишиневскаго Отдѣла Н. Р. О. плодоводства

Барола А. Ф. Стурта.

2707

КИШИНЕВЪ. ✓

Типографія Бессарабскаго Губернскаго Правленія.

1912.

СЛИВЫ.

Все сорта слив слѣдуетъ раздѣлить на двѣ категоріи: 1) на сорта, идущіе главнымъ образомъ въ сушку и 2) на сорта, потребляемые въ сыромъ видѣ.

I.

Изъ сортовъ, идущихъ въ сушку слѣдуетъ отмѣтить слѣдующіе, имѣющіе огромное промышленное значеніе.

I. Венгерка Обыкновенная. Ея главные славянскіе: Венгерка Домашняя, Угорка Простая, Die Hauszwetsche; у насъ въ Бессарабіи—Бессарабскій Черносливъ.

Разводится эта Венгерка въ Европѣ съ древнѣйшихъ временъ, куда перешла она изъ Азіи. Въ Венгріи она развилась болѣе чѣмъ вѣковъ тому назадъ. Оттуда ея названіе—Венгерка.

Многіе считаютъ, что Венгерка къ почвѣ и мѣстоположенію невзыскательна, однако опытъ доказываетъ, что Венгерка не всюду хорошо удается. Въ Бессарабіи Венгерка вродитъ хорошо удается въ Буковинѣ и въ Кодрацѣ. Изъ этого уже можно заключить, что она требуетъ мѣстоположеній на невысокихъ, хорошо защищенныхъ холмахъ или въ долинахъ съ умеренно влажной почвой, глинисто-черноземной съ достаточнымъ количествомъ извести. На почвахъ сухихъ, малоплодородныхъ и при плохомъ мѣстоположеніи плоды Венгерки, недоразвиваясь, сильно осыпаются. Дерево растетъ не сильно, красиво, въ пирамидальной формѣ. Довольно хорошо плодоноситъ даже при очень густой посадкѣ. Въ Буковинѣ очень часто встрѣчаются посадки, гдѣ деревья находятся на разстояніи всего лишь 3—4 аршинъ другъ отъ друга, при чемъ урожайность такихъ садовъ вродитъ хорошая. Само собою разумѣется, что садить такъ густо, въ особенности деревья привитыя, а не полученные изъ корневыхъ отпрысковъ, не слѣдуетъ. Велѣдствіе пирамидальнаго роста можно за среднее разстояніе считать отъ 6 до 8 аршинъ между рядами и деревьями.

Плодоносить Венгерка начинаетъ довольно рано съ 4—5-го года. Въ дождливые годы страдаетъ отъ ржавчины (*Rhizinia pruni*) и отъ *Polistigma rudrum*. Борется съ этими болѣзнями путемъ опрыскиванія и ошпаенія стволу. Плоды въ созрѣвшемъ слѣдуетъ видѣ имѣть прекрасный вкусъ и даетъ отличную про-

дуктъ какъ при духовой сушкѣ, такъ и при дымовомъ сушеніи. Сорть этотъ почти весь идетъ на сушку. Транспортируется очень мало и въ свѣжемъ видѣ потребляется только на мѣстахъ произрастанія. Созрѣваетъ во второй половинѣ сентября.

Бессарабскій Черносливъ получаемый главнымъ образомъ изъ этой Венгерки расходуется по всей Россіи.

Въ Буковинѣ 50.000 мѣстныхъ крестьянъ почти исключительно занято культурой этой сливы, что показываетъ какое огромное промышленное значаніе имѣетъ эта Венгерка для Бессараби. Къ сожалѣнію, въ послѣднее время сильное развитіе щитовидной тли и грибныхъ болѣзней, при отсутствіи борьбы, сильно понижаетъ урожайность буковинскихъ садовъ.

II. Итальянская Венгерка. Zwetsche d'Italie, Felemburger Zwetsche. У насъ въ Бессараби идетъ подъ названіемъ Французскаго Чернослива.

Плоды этого сорта отличаются своей большей величиной, въ сравненіи съ Обыкновенной Венгеркой. Мякоть плода тверже и грубѣе, почему этотъ сортъ съ успѣхомъ транспортируется по хорошей цѣнѣ. Для цѣлей сушки это самый лучший сортъ, т. к. соединяетъ въ себѣ слѣдующія положительныя качества: мякоть твердая, малосочная (слѣдовательно для полученія опредѣленнаго количества сушеннаго матеріала требуется меньше сырого), косточка маленькая, совершенно отдѣляющаяся отъ мякоти, созрѣваніе въ августѣ — на 2—3 недѣли раньше обыкновенной Венгерки. По вкусу эта слива въ свѣжемъ видѣ можетъ считаться хорошей, а въ сушеномъ — отличной. Къ почвѣ и особенно къ климату сортъ этотъ менѣе прихотливъ нежели обыкновенная Венгерка: однако, удается лучше на питательныхъ глинисто-черноземныхъ почвахъ съ достаточнымъ количествомъ извести. При благоприятныхъ условіяхъ культура Итальянской Венгерки очень прибыльна.

Дерево этого сорта образуетъ широкую крону съ отвѣсными вѣтвями. Итальянская Венгерка болѣе устойчива противъ холодовъ, чѣмъ обыкновенная, но въ общемъ слѣдуетъ считать, что она менѣе урожайна, чѣмъ послѣдняя. Въ Буковинѣ и въ Кодрахъ уже стали разводить эту сливу и, благодаря благоприятнымъ почвеннымъ и климатическимъ условіямъ, она удается тамъ прекрасно. Возможно, что современемъ она займетъ тамъ не менѣе почетное мѣсто, даже среди крестьянъ, чѣмъ Обыкновенная Венгерка.

III. Антъ Имперіаль. Ente Impériale. Не слѣдуетъ по названію смѣшивать съ другой сливой — d'Ente, синонимомъ сорта Prune d'Agen, который у насъ въ Бессараби плохо удается. Антъ Имперіаль, по классификаціи д-ра

Лигеля, принадлежит къ классу дамасско-подобныхъ угорокъ. Прекрасный сортъ, завоевывающій все большія и большія симпатіи бессарабскихъ садовладѣльцевъ. Онъ также идетъ подъ названіемъ Французскаго Чернослива, давая прекрасный сушеный матеріалъ, оставляющій позади себя всѣ другіе сорта, идущіе въ сушку. Плодъ болѣе сочный чѣмъ плодъ Итальянской Венгерки почему не такъ хорошъ для транспорта. Тѣмъ не менѣе, благодаря своей величинѣ и красотѣ, имѣетъ спросъ и въ сыромъ видѣ. Начинаетъ плодоносить рано, на 4—5 году, и затѣмъ родитъ обильно. Ростъ деревьевъ не особенно сильный. Плоды мало осыпаются, созрѣваютъ съ начала августа. Удаются прекрасно и въ плавняхъ.

IV. Анна Шпетъ. Anna Spaeth. Сортъ сравнительно недавно выведенный въ Германіи извѣстнымъ пепиньеристомъ Л. Шпетомъ. Слива эта принадлежитъ къ классу угорко-подобныхъ Дамасскихъ сливъ. Въ послѣднее время у насъ въ Бессарабіи, вслѣдствіе уменьшенія урожая въ обыкновенной венгерки, Анна Шпетъ обратила на себя вниманіе. По необыкновенной урожайности своей, слива эта занимаетъ первенствующее мѣсто. Не требуетъ къ мѣстоположенію и почвѣ. Часто удаются на песчаныхъ грунтахъ. Родитъ она пучками, т. е. плоды ея, обыкновенно, завязываются на многочисленныхъ букетныхъ вѣточкахъ. Ея недостатокъ тотъ, что въ дождливые годы, плоды, близко соприкасающіеся, часто загниваютъ; кромѣ того косточка плода не отдѣляется отъ мякоти, что сильно понижаетъ ея достоинства. Анна Шпетъ съ успѣхомъ идетъ въ сушку и даетъ очень красивый продуктъ, правда, по вкусу стоящій много ниже вышеперечисленныхъ сортовъ. Дерево этого сорта, быстро и красиво растущее, при хорошей культурѣ довольно долговѣчно.

II.

Изъ числа сливъ потребляемыхъ въ свѣжемъ видѣ и въ видѣ консервовъ слѣдуетъ отмѣтить:

I. Ренклодъ Зеленый. Reine-Claude. Abricot vert. Эта прекрасная угорко-подобная Дамасская слива въ качествѣ десертной сливы и, главнымъ образомъ, сливы дающей прекрасные консервы: компоты, варенье, цукаты и повидла, не имѣетъ себѣ соперниковъ. Къ сожалѣнію, отсутствіе въ Бессарабіи консервныхъ фабрикъ не позволяетъ разводить эту сливу въ большомъ количествѣ.

Къ почвѣ дерево малотребовательно. Плоды иногда отъ обилія влаги лопаются, но рѣдко загниваютъ. Выносливая и очень урожайная слива. Ростъ дерева сильный, требуетъ не менѣе 8—9 аршинъ разстоянія.

описанію сада, какъ такового, и вторая часть — къ описанію разводимыхъ сортовъ.

Работы по заполненію этой программы производились агрономическими инструкторами по волостямъ при непосредственномъ участіи инструктора по садоводству, а также нѣкоторыми частными садовладѣльцами. Полученныя такимъ образомъ описанія садовъ, въ количествѣ около четырехсотъ, послужили матеріаломъ для заполнения программы, предложенной Кишиневскимъ Отдѣломъ Императорскаго Россійскаго Общества плодоводства.

Подводя итогъ произведеннымъ работамъ, слѣдуетъ придти къ слѣдующему заключенію:

Промышленное садоводство въ Бендерскомъ уѣздѣ сосредоточено въ трехъ волостяхъ: Каушанской, Варницкой и Телицкой, причемъ болѣе всего садоводство развито въ районѣ по теченію Дибѣстра, въ окрестностяхъ: Кицкань, Копанки, Бендери, Липкань, Варницы, Гура-Быкулуй, Теличы, Спей, Шернень, Пугочень, Делакеу, Дубоссарь и Коржево. Въ остальныхъ девяти волостяхъ: Комратской, Чадырь-Дунгской, Байнарской, Тараклійской, Стурдзепской, Юзефedorфской, Гура-Галбнискской, Чимишлійской и Абаклыджабеской промышленное садоводство отсутствуетъ.

Въ указанномъ придиѣстровскомъ районѣ разводятся въ наибольшемъ количествѣ съ промышленною цѣлью слѣдующія сорта плодовыхъ деревьевъ:

Яблони: Зимній Золотой Пармень, Тиролька или Каролька Бѣлая, Тиролька Французская Бѣлая, Тиролька Красная, Каролька Красная, Шампанскій Ренеть, Сари-Санапъ, Штетинско Красное, Вагнера Призовое, Нестрець или Дибѣстрець или Лужанка, Цыганка, Кальвиль Желтый Зимній, Кальвиль Красный Пасхальный, Заячья Мордочка, Варатика, Сиванка Красная, Апортъ, Ренеть Орлеанскій.

Груши: Лимонка, Ильянка, Паина, Бере Александръ, Бере-Лигеля, Бере Клержо.

Сливы: Угорка Обыкновенная, Итальянская, Антъ-Имперіаль, Голданъ, Ренглюдь Зеленый и Викторія.

Абрикосы: Компотный, Бѣлый Большой, Краснобокій, Круглый Красный Ранній.

Орѣхи: Толстокожій и Тонкокожій.

Персики, вишни, черешни и айва съ промышленной цѣлью не разводятся.

Само собою разумѣется, что не все изъ перечисленныхъ сортовъ должны быть разводимы съ промышленной цѣлью.

Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei

BULETIN ȘTIINȚIFIC

Etnografie, Științele Naturii și Muzeologie

Nr. 13 (26)

Serie nouă

Fascicula Etnografie și Muzeologie

National Museum of Ethnography and Natural History of Moldova

SCIENTIFIC BULLETIN

Ethnography, Natural Sciences and Museology

No 13 (26)

New series

Branch Ethnography and Museology

Национальный Музей природы и этнографии Молдовы

БЮЛЕТЕНЬ

Этнография, естественные науки и музеология

№ 13 (26)

Новая серия

Этнография и Музееведение

Chișinău 2010

SUMAR

ETNOGRAFIE	7
Varvara BUZILĂ – Ori te poartă cum ți-i vorba, ori vorbește cum ți-i portul (Modalități de menținere a statutului social în societatea tradițională)	8
Georgeta STOICA – Scoarțele moldovenești. Între popular și artizanal	23
Andrei PROHIN – Când pământul face a bății. Interpretări arhaice ale fenomenelor seismice	34
Mircea PĂDURARU – Structura intențională a imaginii diavolului în opera lui Ion Creangă	53
Sânziana PREDA – Comunism și etnie. Experiențele unei minorități în anii '50 ai secolului XX	63
Maria CIOCANU – Tradiția nunții în satele din raionul Rezina	75
Elena ȘIȘCANU – Saharna văzută de filosoful și călătorul rus V. Rozanov la 1913	87
Lucian-Valeriu LEFTER – Ospățul funerar în Moldova. Mărturii istorice și etnologice	100
Elena POSTOLACHI – Modificări în arta covorului moldovenesc (sec. XX)	119
A. B. КОЗУЛИН – «Край крещеного света»: Формирование представлений о Сибири (XVI-XVIII вв.)	130
Gheorghe PALADE – Căminele culturale din Basarabia (1918-1940): cadru de constituire, forme și mijloace de activitate	139
Ion DUMINICĂ – Simbolistica tradițională a romilor europeni în perioada contemporană (II)	154
Maria ZUBCO-LUNGU – Fondul toponimic din zona Țăpova-Saharna în memoria colectivității	165
Protoiereu Manole BRIHUNET – Tradiții și obiceiuri din comuna Mileștii Mici	177
Ștefan PLUGARU – Obiceiuri din ciclul vieții practicate odinioară în satul Stănițești, județul Vaslui, România	187
Monica D. CARP – Căsătoria și cununia în tradiția populară și în pictura naivă românească	202
Ion XENOFONTOV – Ornitofauna Moldovei: dimensiuni istorice și culturale	210
Valentina IAROVOI – Specificul trapezei mănăstirești	223
Alexandru GUȚULEAC – Profanarea și distrugerea patrimoniului bisericesc sub prima ocupație sovietică (1940-1941)	229
Nicolae DUDNICENCO – Importanța cailor în viața social-economică în Țara Moldovei (sec. XVI – începutul sec. XIX)	241

SPECIFICUL TRAPEZEI MĂNĂSTIREȘTI

Valentina IARVOI

Rezumat

În acest articol autorul prezintă succint specificul trapezei mănăstirești, în baza izvoarelor scrise și a investigațiilor etnografice de teren. Se menționează că de-a lungul timpului la mănăstire au fost stabilite norme și legi stricte privitor la hrană și comportamentul celor din mănăstire. De asemenea, sunt propuse unele rețete de bucate mănăstirești de post.

Pentru omul contemporan masa sau consumul alimentar este un act fiziologic, dar care poate fi departajat în actul cotidian și sărbătoresc, iar pentru comunitatea rurală, conform obiceiurilor din ciclul familial, ritualurilor creștine, masa exprimă „trecerea de la actul fiziologic la actul sacru prin valențele ceremoniale și rituale ale alimentelor¹. Consumul alimentelor în fiecare zi în familiile bunicilor, părinților noștri se desfășura în comun, cu o atitudine de respect față de alimente și, mai ales, față de pâine. Masa începe și se termină prin gestul crucii, însoțită de rugăciune și mulțumire, și în zilele noastre.

Masa comună, pentru etnograful român O. Văduvă, „este secvența principală a suitei ceremonial-rituale a obiceiurilor din ciclul vieții de familie, sau din ciclul calendaristic. Ea solemnizează un eveniment de importanță particulară pentru fiecare persoană sau grup social, și la care participă întreaga comunitate sau o mare parte a ei. Este o formă de manifestare a atitudinii omului cultural față de actul alimentar”².

Împărțind la aceeași masă bunuri alimentare, omul își manifestă dorința de comunicare cu semenii săi în cadru lărgit, ce depășește cercul strâns al familiei. Dar masa comună, menționează același autor, „nu este numai o modalitate specifică de exprimare a contactelor interumane, ci și a legăturilor cu lumea invizibilă a strămoșilor sau a forțelor divine. Ea prilejuiește participanților ocazia oferirii de daruri, prin care contribuie material la buna ei desfășurare. Prin aceasta, masa comună se încadrează în complexul sistem al darurilor și ofrandelor rituale alimentare ce caracterizează cultura noastră tradițională”³.

După părerea mai multor etnografi, masa comună sintetizează fapte de cultură proprii unei comunități, exprimând, prin repere speciale, nivelul de civilizație. Și etnologul român Ioan Godea, referindu-se la masa de obște, precizează: obișnuiesc a face masă comună creștinii ortodocși în ziua patronului bisericii sau în alte zile solemne, conform datinii vechi⁴. Tot dumnealui menționează că *masa de pomenire* înseamnă consumul alimentar colectiv ce urmează înmormântării; *masa destinului* – înseamnă masa tăcerii, în jurul căreia Constantin Brâncuși a rânduit 12 scaune la distanță egală unul de altul, iar *masa de pomană* e masa din curtea sau din biserică servind pentru ritualul pomenilor cu ocazia diverselor prazdnice”⁵ etc. D. Frezer sublinia că masa este și trapeza, care unește oamenii cu aceleași gânduri, viziuni spirituale, tradiții și obiceiuri⁶.

Am redat succint însemnătatea meselor comune în societate. Pe când în biserică și cele monahale pentru masa comună se utilizează mai des termenul „trapeză”.

Dicționarele explicative dau următoarele scrisuri lexemelor *trapeză*, *trapeză*, *trapezar*. Pentru *trapeză*:

- 1) masă din trapezăria unei mănăstiri;
- 2) masa servită la trapezărie;
- 3) a se așeza la masă, masa;
- 4) sală de mese într-o mănăstire; sufragerie.

Inclusiv pentru *trapezărie* – locul unde se ia masa la mănăstire; și pentru *trapezar* – cel care servește și invită la masă, mai mare în trapezărie⁷.

După dicționarul rus al lui C. Ojogov, *trapeză* înseamnă masa comună la mănăstire și, în același timp, masa comună în societate⁸.

Etnologul român Ioan Godea e de părere că *trapeza* înseamnă: 1. sala de mese la mănăstire; 2. construcție anexă la o biserică⁹.

În rândurile ce urmează mă voi referi la specificul trapezei de la mănăstirea Țâpova, punând în valoare produsele alimentare, comportamentul înainte de și în timpul trapezei, unele rețete de bucate pregătite la mănăstire.

Mănăstirea Țâpova este una cu o istorie deosebită, dar care, cu regret, n-a avut parte de o tratare istorică științifică amănunțită. Ca și în cazul altor așezări religioase de la noi, începuturile mănăstirii Țâpova sunt legate de unele tradiții sau legende, care, desigur, poartă în ele o bună parte de adevăr istoric. Despre originea vieții monahale despre istoria acestei mănăstiri s-a scris puțin atât din cauza „lipsei unor cercetări arheologice complexe pe teren, cât și a lipsei unor investigații documentare serioase”¹⁰.

În ce privește starea materială a mănăstirii, trebuie să precizăm că ea este destul de modestă. De obicei, aici se trăiește din veniturile pe care le aduce propria gospodărie, precum și din ofrandele credincioșilor pentru slujbele săvârșite, fie în bani, fie în produse. Călugării mănăstirii au un mod de viață auster. Din munca câmpului și creșterea animalelor ei își câștigă hrana. Ei cresc animale, păsări, dar nu le consumă ca hrană, ci le vând și-și procură cele necesare existenței. Viața monahală de la mănăstire se aseamănă cu viața unei familii numeroase, dar aici rigorile monahale predomină peste tot. Dacă lucrările în câmp, îngrijirea, curățenia și alte activități gospodărești sunt efectuate de călugări și frați, apoi pregătirea bucatelor este în grija unor femei pricepute în ale bucătăriei.

Din informațiile culese aflăm că la mănăstire se mănâncă mai mult bucate și preparate alimentare de post. Mâncărurile de post sunt acelea care nu conțin niciun fel de produs animalier, carne etc., ci numai produsele pământului și ale pomilor fructiferi.

Aceste produse ale pământului se consumă fierte, coapte sau crude. Din bucatele de fruct în perioadele de dezlegare se consumă laptele și derivatele sale (brânză, unt, smântână), pește și nici într-un caz carne. Postul constă într-o alimentație cumpătată.

Regimul alimentar la mănăstire e păstrat cu strictețe, mai ales, în timpul celor 4 posturi mari din timpul anului (Postul Paștelui, Postul Crăciunului, Postul Sfinților

Apostoli Petru și Pavel și Postul Adormirii Maicii Domnului). În Postul Paștelui nu se mănâncă pește, decât în zilele când este dezlegare la pește – la Buna-Vestire și la Florii. Postul Paștelui este cel mai strict. În majoritatea zilelor nu se consumă nici ulei.

În Postul Crăciunului și al Sfinților Apostoli Petru și Pavel se mănâncă de sec 3 zile în săptămână – luni, miercuri, vineri, și se ține post de pește, de ulei și de vin. Numai cel bolnav consumă ulei.

În Postul Adormirii Maicii Domnului se postește luni, miercuri, vineri și se mănâncă numai de sec: fără ulei, vin și pește. Acestea sunt cele patru Posturi pe care nu numai călugării de la mănăstire le păstrează cu mare strictețe, dar și toți creștinii ortodocși. În zilele de miercuri se ține post, fiindcă în această zi a fost trădat Iisus Hristos de către Iuda. În zilele de vineri este post, fiindcă în această zi a suferit și a murit Mântuitorul.

În zilele de post, călugării, înainte de prima masă de zi, iau o bucată de *anaforă* și beau apă sfințită. În timpul postului călugării mănâncă foarte puțin și mâncarea lor este pâine, apă și mâncăruri din legume și fructe.

La mănăstire nu se face mâncare în zilele de sărbătoare, nici în cele de duminică. Mâncarea se pregătește cu o zi înainte de sărbătoare, apoi numai se încălzește sau se pregătește caldă. Pentru masa de seară nu se face foc, iar mâncarea trebuie păstrată să fie caldă. Pe timpuri se pregătea mâncarea în vase de lut și ea putea fi păstrată caldă. La mănăstire, în zilele de sărbătoare se fac mese pentru pelerinii care vin să asculte liturghia sau la alte servicii religioase (cununie, botez etc.).

În afara zilelor de post aici se mănâncă bucate din produse lactate (brânză de oi, unt, smântână) și din cele vegetale, care majoritatea sunt cultivate la mănăstire.

Pentru zilele de sărbători se pregătesc bucate mai alese, îndeosebi la Crăciun, la Paște.

La Crăciun se pregătesc colaci, sarmale, chiseliță de fructe, învârtită din aluat dulce, turte cu mac, grâu, prune fierte etc. La Paște se coace pască, prăjituri, bezele, se fac alte bucate de dulce, ouă roșii etc.

În anul 2009 un grup de specialiști de la MNEIN am avut o deplasare la mănăstirea Țăpova și ne-a impresionat mult istoria mănăstirii, dar mai mult ne-a fascinat felul cum am fost întâmpinați și serviți cu bucate pregătite de însăși părintele Policarp.

Rețete de mâncăruri mănăstirești de post

Mâncărurile de post sunt preparate din produse vegetale: salate, supe și ciorbe, mâncăruri scăzute, plăcinte și prăjituri, sucuri, gemuri, fructe etc.

a) salate: salată de castraveți cu roșii, salată de cartofi, salată de țelină, salată de varză albă și roșie; salată de ardei copti etc.

Rețetă: salată de iarnă: cartofii se fierb în coajă în apă cu sare. Se curăță se dau prin răzătoare, se adaugă ceapă tăiată mărunt, sare, ulei și pastă de roșii. Se amestecă tot și se servește.

Rețetă: salată de sfeclă roșie: sfecla se spală bine și se pune la fiert. După ce a fiert se dă prin răzătoare, se adaugă ulei, sare, puțin zahăr și usturoi pisat.

b) supe și ciorbe: supă de cartofi cu ulei; supă de cartofi și ciuperci; supă de cartofi cu orez, ciorbă de fasole verde; ciorbă de mazăre; borș de urzici; borș de sfeclă etc.

Rețetă: Supă de cartofi cu ulei: se curăță cartofi, se taie cuburi. În ulei prăjim o ceapă tăiată mărunt, adăugăm cartofii, morcovul, țelina, tăiate mărunt, apoi turnăm apă, punem sare, după gust, pătrunjel verde. Se servește fierbinte.

Rețetă: borș de urzici: urzicile se curăță, se spală în mai multe ape, se opăresc, apoi se taie mărunt. Un morcov, rădăcini de pătrunjel, ceapa se curăță, se taie mărunt și se pun la fiert într-o cratiță. Într-o tigaie se pune ulei, se adaugă o ceapă tocată mărunt, rădăcinile de pătrunjel, morcovul, urzicile. Orezul sau cartofii se pun la fiert într-un vas cu apă. Se adaugă ceapa, urzicile. Când legumele sunt gata se toarnă borșul acru. Se potrivește după gust cu sare. Se adaugă pătrunjel tocat.

c) Mâncăruri scăzute: cartofi scăzuți la cuptor, cartofi prăjiți; chifteluțe de cartofi; cartofi cu ciuperci; bostănei prăjiți cu mujdei; ghiveci de legume; pilaf de post, sărmăluțe de post; fasole făcăluite, mămăligă cu murături, ciuperci etc.

d) Plăcinte, prăjituri: plăcinte cu bostan; plăcinte cu cartofi; plăcinte cu varză, plăcinte cu mere; învărtită cu nucă; clătite; saralii; prăjitură cu mere; sărățele de post; turtă dulce.

Rețetă: învărtită cu nucă: se face un aluat din 1 kg făină, drojdie – 20 gr, apă, sare – un vârf de cuțit, 100 gr ulei.

Aluatul se împarte în patru. Fiecare turtă se întinde, se unge cu ulei, se presară cu zahăr și nucă dată prin mașină. Se rulează și se învărte. În acest fel, foaia se subție și mai mult. Se procedează la fel și cu celelalte turte. Se așează în tavă și se coc la foc potrivit 40 minute.

Rețetă: sărățele de post: 0,5 kg făină, 100 gr ulei, un pahar de apă minerală, drojdie cât o nucă, sare, susan. Se dau printr-o formă specială la mașina de tocat sau se taie cu o rotiță specială și se coc la cuptor.

La mănăstire se fac rezerve de produse alimentare, sub formă de conserve din legume, murături: (roșii murate, castraveți, varză etc.) și compoturi, sucuri, gemuri din fructe. Se fac rezerve și de alte produse alimentare pentru iarnă (cartofi, sfeclă, morcovi etc.).

Comportamentul înainte de și în timpul mesei la mănăstire

Călugării, înainte de a se duce la masa de zi sau de seară, în chiliile lor citesc, fac rugăciuni și bat metanii. În timp ce merg spre locul unde trebuie să ia masa – la trapezărie – nu au voie să vorbească cu nimeni, ci să meargă direct la locul dat și nici nu au voie să judece pe cei de alături pe care îi văd vorbind. La intrare în trapezărie fac 3 închinăciuni în fața lui Dumnezeu și către frații în dreapta și în stânga și numai după aceea se așează la locul convenit, așteaptă începutul mesei. Când se așează la masă respectă rânduiala după cinstea fiecăruia. La masă fiecare are farfuria, lingura, furculița

sa. Măncarea se servește pe masă în străchini, farfuri comune. Fiecare din călugări se reține să nu fie el primul care-și ia mâncarea din strachina comună, se păstrează rânduiala tradițională, acceptată la mănăstire.

Fiecare masă începe cu rugăciune și gestul crucii, în timp ce trapezarul citește rugăciunile convenite pentru ea. În timpul mănăcii mâinile nu le țin pe masă și nici nu pun coatele pe masă. Nu întind mâinile spre mâncărurile de pe masă până nu încep a mânca cei mai mari. În vreme ce mănâncă șed cu smerenie și în tăcere, nicidecum cu nimeni nu vorbesc. Nimeni nu trebuie să se uite în farfuria vecinului, cine și ce bucată și-a luat, să fie mulțumit, să nu se uite și să judece cine și cât a mâncat.

Specific pentru mesele de la mănăstire pentru călugări este că ei mănâncă în trapeză – loc special pentru servirea mesei și nu au voie să mănânce în chilii sau în altă parte. Nimănui nu i se permite nicio bucățică de la masă, după terminarea ei să o dea altuia, nici să ia în chilie ceva de la masă sau să ceară ceva ca să aibă în chilia sa. Toate se mănâncă la masa comună, în trapeză și nu în altă parte. Iar dacă cineva din neputință, boală, nu poate veni la masa comună, acestuia, după porunca celui mai mare, i se aduc în chilie de toate ce au fost la masă. Sau, dacă cineva s-a reținut undeva și n-a dovedit să se întoarcă până la masă, i se dă să mănânce, însă în trapezărie și nicidecum în chilie. Ceilalți slujitori, bucătarii, trapezarul mănâncă după ce au mâncat toți călugării. Călugării n-au voie să-și permită să mănânce nici chiar o bomboană în alte ore ale zilei, decât odată cu toți și numai în orele prevăzute pentru masă. Lor le este interzis să iasă de pe teritoriul mănăstirii fără voia mai-marelui. Numai dacă e trimis la lucru sau cu vreo poruncă. Comportamentul călugărilor la mănăstire este destul de strict.

Din cele exemplificate mai sus, putem concluziona că specificul trapezei de la mănăstire se deosebește de mesele comune, nu numai prin felurile de mâncare, ci și prin modul în care decurge trapeza, prin comportamentul în timpul ei și după.

Astăzi se acordă o deosebită atenție față de toate mănăstirile din Republica Moldova, inclusiv față de mănăstirea Țăpova, care e inclusă în rutele turistice republicane. Ar fi un plus pentru mănăstire, dacă ea ar avea o publicație cu rețete culinare și copturi tradiționale preparate la mănăstire, propuse turiștilor și pelerinilor, care ar aduce și un venit, și o dispoziție bună.

Note și referințe bibliografice

¹ VĂDUVĂ Ofelia. – Pași spre sacru. București, 1996. – P. 18.

² *Ibidem*, p. 182.

³ *Ibidem*, p. 182.

⁴ GODEA Ioan. – Dicționar etnografic român. București, 2007. – P. 453.

⁵ *Ibidem*, p. 453.

⁶ ФРЕЗЕР Д. – Золотая ветвь. Москва, 1980. – С. 21.

⁷ Dicționarul limbii române moderne. București, 1958. – P. 875.

⁸ ОЖЕГОВ С. – Словарь русского языка. Москва, 1987. – С. 659.

⁹ GODEA Ioan. – *Op. cit.*, p. 750.

¹⁰ URSU M. – Enigmele mănăstirii Țipova (Horodiște) // Akademos. Revistă de Știință, Inovare, Cultură și Artă. Nr. 3(10), Chișinău, 2008. – P. 60.

Музеул де Тат
де студiere а цинтурилуй дин
ИТМ



Булетин
штатинцифик
Т

Бдиция 3

1990

В. Яровая

ЕВОЛУЦИЯ АЛИМЕНТАЦИЕЙ ТРАДИЦИОНАЛЕ ЛА ПОПУЛАЦИЯ ДИН ЗОНА ДЕ НОРД А МОЛДОВЕЙ (СФ. СЕК. XIX — СЕК. XX)



еындоелник, алиментация традиционалэ презинтэ уна дин латуриле импортанте але вещей этносулуй, ынтрукыт еа рефлектэ градул де дезволтаре сочиал-економикэ а сочиетэций ла етапа датэ, карактерул економией, традицииле културале, нормеле де трай статорничите. Студиеря алиментацией традиционале конституе уна дин проблемеле штиинцифиче актуале, дедукцииле кэрея пот контрибуула студиеря май ларгэ а историей попурулуй молдовенеск, ла детерминаря партикуларитэцилор траюлуй ши културий луй.

Ын алиментация попурулуй молдовенеск шь-ау лэсат ампрента легэтуриле луй этно-културале ку попареле вечине. Етнографул советик Т. А. Станюкович релевэ, кэ спечификул алиментацией попурулуй, компонента продуселор ши а букателор пе каре ле консумэ, прекум ши техноложия прегэтирий, ординя консумэрий лор, преферинцеле ши интердикцииле легате де еле, партикуларитэциле рацией алиментаре оферэ ун материал богат пентру студиеря прочеселор де консолидаре ши интеграре, пентру детерминаря кэилор де рэспындиере а трэсэтурилор советиче женерале ын домениул траюлуй ши ал културий¹.

Ын зилеле ноастре, ын пофида прочесулуй интенс де нивеларе а мултор трэсэтурь этниче дин сфера материалэ ши чя де трай, еле континуэ сэ се пэстрезе релатив стабил ын алиментации.

В. И. Козлов ын речензия ла монография колективэ «Молдаване. Очерки истории, этнографии и искусствоведения» сублиния нечеситатя студиерий алиментацией традиционале ла молдовень, деоарече тема датэ есте студиятэ инсуфициент ын этнография молдовеняскэ. Ел релевэ, тотодатэ, кэ ынтр'ун студиу атыт де амплу липсеште карактеризаря алиментацией ши а объектелор де уз касник, чея че а фэкут ка таблоул културий материалэ сэ фие оарекум инкомплект².

¹ Станюкович Т. А. Пища.— В кн.: Современные этнические процессы в СССР. М., Наука, 1975, с. 239.

² Советская этнография, № 4, М., Наука, 1978, с. 176.

Вом релева, кэ аспектеле легате де алиментация традиционалэ ау конституйт ынтоддяуна ун объект атрактив пентру черчетэторь. Интересул фацэ де студиеря алиментацией ка феномен импортант дин култура траюлуй попорулуй континуэ сэ фие виу ши ын периоада советикэ. Азем о серие де студий этнографиче интересанте ши валороасе деспре алиментация традиционалэ, скрисе де В. К. Милюс, Л. Ф. Артюх, Т. А. Станюкович, Т. А. Гонтарь, Л. А. Молчанова³. Лукрэриле ауторилор аминтиць ау сервит артиколулуй де фацэ дрепт базэ методоложикэ ла студиеря алиментацией ла молдовень. Тема ачаста вастэ ымбинэ ын сине аспекте вариате, деачея нечеситэ о анализэ профундэ ши мултилатералэ. Ефектуаря унуй студиу ексхаустив ын проблема датэ пресупуне черчетэрь комплексе дин партя специализтилор-этнографь, прекум ши а економиштилор, техноложилор ши медичилор.

Азем извоаре богате де студиере а алиментацией ла молдовень, унул динтре каре есте «Дескриеря Молдовой»⁴ де Димитрие Кантемир, ын каре сынт дескрисе амэнуцит букателе че се препарау ла молдовень атыт зи де зи, кыт ши де сэрбэторь. Де о валoare инконтестабилэ есте лукраря «Бессарабия к 100-летию присоединения к России»⁵, ын каре ауторул ей Н. В. Лашков презент ун материал интересант, кулес ын тимпул экспедициилор прин Молдова.

Историография проблемей се лимитязэ, спре регрет, доар ла кытева публикаций⁶. Ла ора актуалэ ынкэ ну авем ун студиу суб аспект историко-этнографик, каре сэ презенте о визиуне штиинцификэ комплетэ асупра партикуларитэцилор ши аспектулуй етник ал феноменулуй черчетат, асупра диверситэций букателор молдовенешть ши традицилор популяре.

Азем лукрэрь ши де алтэ натурэ, че концин ын темей дескриеря унуй нумэр маре де речете дин букэтерия традиционалэ. Динтре еле презентэ интерес ын ачастэ ордине де идей картя «Молдавская кулинария»⁷. Релевэм, ынсэ, кэ ауторий ей, неавынд ла диспозицие ун суфичиент материал этнографик орижинал, ау ынчеркат сэ модернизезе ынтрукытва букэтерия популярэ молдовеняскэ, скимбынд речептура инициалэ. Деч, пентру черчетаря этнографикэ а алиментацией ла молдовень материалул дин астфел де кэрць требуе привит критик, деоарече, пе лынгэ речете популяре орижинале, еле концин мулте «нэскочирь креатоаре» але ауторилор⁸.

Ла рындул сэу, ауторул артиколулуй, че се публикэ ын картя де фацэ, презентэ пе скурт унеле аспекте привинд карактеристика храней молдовенилор, аратэ че скимбэрь ау сурвенит ын речептурэ, ын техноложия прегэтирий ши а фелурилор де букате, атыт а челор де фиекаре зи, кыт ши а челор де сэрбэторь, ын дезволтаря лор историкэ ын райоанеле де норд але Молдовой (Дондушень, Рышкань, Единец, Дрокия) де ла сфыршитул сек. XIX ши пынэ ын зилеле ноастре.

Унул дин факторий принципаль каре детерминэ спечификул алиментацией популацией, прекум ши скимбэриле пе каре ле суферэ, есте дезволтаря сочиал-экономикэ а сочиетэций. Ануме ын депенденцэ де градул де дезволтаре а

³ Милюс В. К. Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX—XX вв. М., 1954; Артюх Л. Ф. Украинская народная кулинария. Киев, «Наукова думка», 1977; Молчанова Л. А. Материальная культура белоруссов. Минск, 1968; Станюкович Т. А. Пища.— В кн.: «Современные этнические процессы в СССР». М., Наука, 1975; Гонтарь Т. А. Народные харчования украинців Карпат. Киев, «Наукова думка», 1979.

⁴ Кантемир Димитрие «Дескриеря Молдовой», Кишинэу, 1988.

⁵ Лашков Н. В. «Бессарабия к 100-летию присоединения к России». Кишинев, 1912.

⁶ Зеленчук В. С. Пища.— В кн.: Народы Европы. М., Наука, Копанка 25 лет спустя. М., Наука 1965; Молдаване. Очерки истории, этнографии и искусствоведения. Кишинев, 1977.

⁷ Питиримов, Н. М., Аваева М. И., Еронина Е. К. Молдавская кулинария, Кишинев, Картя Молдовеняскэ, 1971.

⁸ Белоножко-Крылова В. И. Молдавская кухня. Кишинев, Картя Молдовеняскэ, 1981; Кроитор Н. К. Оригинальные блюда молдавской кухни. Кишинев, Тимпул, 1985.

экономией, де окупацииле популяцией, де ресурселе натурале екзистенте с'ау конституит традицииле спечифиче етно-културале ын фелул де а се алиментати де зи, кыт ши ын алиментация ритуаликэ.

Деоарече ын райоанеле дин нордул Молдовей ла рэскручя секолелор XIX—XX се дезволта пе ларг господэрия череалиерэ ши чя анималиерэ, продуселе ачестор рамурь формау база алиментацией популяцией цэрэнешть. Партикуляритэциле алиментацией се конституяу ши ын депенденцэ де спечификул господэрией аукзилиаре, каре асигура цэранулуй продуселе алиментаре принципале. Прин урмаре, культуриле череалиере (грыул, секара, пэпушоул, мейюл), продуселе де карне ши лактателе, легуминоаселе (фасоля, линтя, мазэря), культуриле де бостэзнэрие (довлякул, зэмосул, харбузул), легумеле (варза, кастраветеле, чапа, ридикия, устурокул, морковул, рошия, картофул, ардеюл, сфекла), фруктеле (пруна, нука, вишина, пара) конституяу компонентий принципаль ай алиментацией молдовенилор.

Букэтэрия популярэ а молдовенилор е фоарте богатэ ын ансамблу, ынсэ, алиментация де тоате зилеле а цэранилор ера де обичей униформэ. Фапул ачестор каузат де старя лор сочиалэ, есте атестат де материалеле, кулесе пе терен де ла информаторий дин женераций май векь. Диверситатя храней ера кондиционатэ, фиреште, ши де партикуляритэциле сезонулуй дат. Фиекаре сезон ышь авя букателе сале дистинктиве, алиментация де примэварэ ши де варэ се деосебя есенциал де чя де тоамнэ ши де ярнэ. Де екземплу, дин мынкэруриле традиционале, ынтребуинцате нумай примэвара, фэчя парте токана де урзичь, боршул верде, зама ку карне де мел, кашул дулче. Вара ши тоамна цэраний се алиментату ын темей ку легуме проаспете ши продусе лактате, яр пентру ярнэ ши примэварэ се апровизионау ку картофь, сфеклэ, морковь, бобь, фрукте ускате, брынзэ де ой, слэнинэ, мурэтурь.

Ын тимпул лукрэрилор агриколе цэраний мынкау ын кымп пыне, мэмэлигэ, брынзэ, слэнинэ, устурой, адусе де акасэ, рар луау ши фелул ынтый ын васе спечиаале. Ла чинэ, ынсэ, ынтряга фамилие мынка букате фербинць (мэмэлигэ, борш, легуме ыннэбушите, сос), прекум ши мурэтурь, продусе лактате.

Асупра алиментацией де тоате зилеле ши а челей ритуале се рэсфрынжяу ну нумай скимбэриле де сезон, чи ши о серие де интердикций ши прескрипций релижиоасе. Астфел, ярна ши примэвара цэраний мынкау май алес хранэ вежеталэ, кэч тимп де 3 луны циняу постуриле де пынэ ла Крэчун ши Паште. Нумай ла сэрбэториле де Анул Ноу ши де примэварэ оамений авя вое сэ мэнынче де фрупт (букате дин карне ши лактате). Астэзь интердикцииле релижиоасе сынт респектате нумай де бэтрынь ши де ун нумэр мик де тинерь.

Фапул кэ мынкэруриле ау девенит май вариате, яр техноложия прегэтирий лор с'а перфекционат се датореште бунэстэрий ши скимбэрий спре бине а веций цэранилор.

Ын трекут фамилия де цэран консума дес мэлаюл ши мэмэлига ын лок де пыне. Мэмэлига ера храна де базэ а фамилией. Де аич ши вине провербул: «Мэмэлига е стылпул касей, да пыня фаца месей». Пентру мэмэлигэ цэраний култивау ун сорт спечиаал де пэпушой галбен, нумит ханган, пе каре ыл ускау бине ын куптор дупэ че кочяу пыня, яр ла мэчинат луау сама ка мэчинишул сэ фие де мижлок. Мынкау мэмэлигэ диминяца ши сара, кынд тоатэ фамилия ера акасэ. Ла прегэтиря ей се респектау анумите прочедее техноложиче традиционале. Мэмэлига се мынка ку борш, ку мынкэрурь де легуме, ку сосурь, ку брынзэ, лапте, жумере, мурэтурь, яр вара ши ку вишине, чиреше. Де обичей еа ынлокуя пыня.

Презинтэ интерес скимбэриле, речептура ши техноложия де коачере а пыний. Секоле ла рынд пыня се кочя май алес дин мей. «Пре ачеста мэчинду-л (мэлаюл), ей ыл фрэмынтэ ши ыл фак пыине, ши ыл мэнынкэ май

выртос ку унт, кынд йасте калд», — релатязэ Димитрие Кантемир⁹. Молдовений кочяу пыне ши дин фэинэ де грыу ординарэ (фэинэ розовае), ла каре адзугау тэрыце, фэинэ де пэпушой сау де секарэ, пиреу де картофь сау де бостан.

Алуатул доспя ку дрождий сау ку боткале ускате. Еле се препарау дин рестул де алуат пречедент, се тэвэляу прин фэинэ де пэпушой ши се пуняу ла ускат. Пыня препаратэ астфел ера май гря ши се аспря май репедэ.

Пыня албэ дин фэинэ де грыу ера пентру цэраний де рынд ун адевэрат лукс ши се кочя нумай ла зиле марь. Информаторий ши астэзэ ышь май адук аминте де мэлай ши де о серие де алте букате дин тимпурь де демулт, ын нумите *мынкаря сэрэчий*.

Ын трекут се кочяу турте де секарэ, май алес атунч кынд ын касэ липся пыня. Алуатул се препара дин фэинэ мэшкатэ, мэчинатэ ла рышницэ, апэ ши саре. Апэрутэ ынаинте де коачеря пыний, традиция де а коаче турте пе плитэ ера фоарте рэспындитэ ши ла молдовень. Сынт куноскуте ка фиинд «фоарте густоасэ» *туртеле ку жулфэ* (семинаце де кынепэ писате), ынрежистрате ын райоанеле Дондушень, Дрокия, Рышкань.

Презинтэ интерес ши прочесул де коачере а пыний ын кондиций касниче. Ын ултимеле дечений, ын деосебь ын дечениул ал шаптеля, ын райоанеле де норд але републичий пыня се кочя ын фамилие апроапе ын фиекаре сэптэмынэ. Пентру фолосире курентэ се кочя *пыне пе ватрэ*, ла а кэрэй препара-раре се фолося ну нумай фэинэ албэ де грыу, дар ши фэинэ май проастэ, прекум ши фэинэ де пэпушой. Ын ултимеле дечений се коаче ын темей пыне албэ *ын формэ сау ын тава, пыне ымплетитэ, пыне ын гыцэ*. Ла препараля алуатулуй се фолосеск дрождий, зер, лапте, чея че фаче ка пыня сэ фие май густоасэ. Ын ултимул тимп, ынсэ, ын кондиций касниче пыня се коаче дестул де рар, ын темей доар ку оказия унор зиле марь, прекум ши ын виртутя аташаментулуй фацэ де традиция де а консума пыне де касэ. Ын легэтурэ ку фаптул кэ пентру зиле де сэרבэтоаре пыня се кочя ын форме спечиале, еа ши пынэ акум се нумеште *де сэרבэтоаре*. Пыня коаптэ пе ватрэ се нумеште *пыне пентру касэ*. Пентру нунць, ынмормынтэрь, сэרבэториле де Анул Ноу, де Паште ши де алте сэרבэторь, ын унеле локалитэць континуэ сэ се коакэ колачь де диферите мэримь ши ымплетитурэ, ынсэ мулт май рар, деоарече пот фи кумпэраць сау командаць ла ынтреприндериле де алиментарэ публикэ. Ын кондиций индустриале се прегэтеште ун сортимент богат де продусе де панификация, инклюзив пыне ши колачь де ритуал. Пыня молдовеняскэ традиционалэ, ынсэ, се коаче ын кантитэць редусе, дин кауза прочесулуй техноложик компликат де ла ора актуалэ.

Ын дечениул ал патруля ши ал чинчиля пентру райоанеле де норд але Молдовой ерау карактеристиче астфел де мынкэрурь ка *боршул грос сау боршул скэзут* дин крупе де пэпушой ши курекь мурат, ку грэсима вежеталэ сау анималэ, *сэрбушка*, че се препаратэ дин зер де лапте де оае, *фасоле фэкэлуите ку устурой, картофь ыннэбушиць ку брынзэ, курекь скэзут орь бигос, токанэ де урзичь, картофь копць, сфеклэ коаптэ ши алтеле*.

Ау сурвенит скимбэрь ши ын диферителе мынкэрурь коапте, фолосите ка фелул ал дойля. Де екземплу, ши акум сынт рэспындите *балабуштеле ку устурой ши ынвиртита*. Ачаста дин урмэ се фаче ку брынзэ де ой ку жумере, ку брынзэ де вачь сау ку картофь, ку бостан, карне сау курекь. Ын трекут се май ынтыля *ынвиртита ку чапэ, мэрар ши фрунзе де сфеклэ*, каре ын зиуа де азь се фаче май рар. Ын райоанеле де норд але републичий пе лотуриле де лынгэ касэ се култива сфеклэ де захэр, каре де асемения ера фолоситэ ла пре-

⁹ Кантемир Димитрие. Дескриеря Молдовой. Кишинэу, 1988. паж. 39.

параря унор букате. Мульц о фербья, зама о бяу ын лок де чай, яр букэциле речь де сфеклэ ле сервяу, аместекате ку устурой писат. Астэзь ын алиментацие се фолосеште нумай сфекла рошие.

Се поате урмэри ку ушуриницэ динамика скимбэрилор дин препараря коптурилор дулчь. Ын афарэ де ынвиртита дескрисэ май сус, популация дин нордул Молдовой май кочя кифле дулчь, ынвиртите ку мажюн, ку нучь, ку мак, ку сфеклэ прэжитэ, турте ку мак, минчунеле ши гогоаше ку мажюн, прэжите ын улей. Ынвиртита ку ымплтурэ дулче се тэя фелий субцирь ши се сервя ла масэ ка дулчурь.

Ын зилеле ноастре, ынсэ, мулте дин мынкэруриле аминтите ка боршул грос, сэрбушка, сфекла албэ ку устурой, турта коаптэ пе плитэ, турта ку жулфэ, ынвиртита ку вердяцэ, ынвиртита ку сфеклэ прэжитэ ау диспэрут дин ынтребуинцаре ын легэтурэ ку крештеря бунэстэрий материале а популацией, яр астфел де букате кум сынт картофий ыннэбушиць ку брынзэ, токана де урзичь, фасоля фэкэлуитэ, турта ку мак, прэжитуриле ферте ын олой се ынрежистрязэ, спре регрет, тот май рар.

Ын мэсура дезволтэрий экономией национале а републичий ноастре с'а скимбат ши структура индустрией алиментаре. С'а ымбогэцит сортиментул продукцией агриколе, а крескут волумул челор май импортанте фелурь але ей. Алиментация а девенит май калорикэ ши май вариятэ, с'а ымбунэтэцит калитатя ей.

Скимбэриле калитативе че с'ау продус ын алиментация попорудуй сынт детерминате де ымбунэтэциря стэрий материале а оаменилор, де крештеря нивелудуй лор де културэ, де фолосиря техничий де уз касник (плителе де газ, решоуриле ш. а.).

Ла молдовень есте рэспындитэ пе ларг ноциуня де алиментацие рационалэ, де диетэ, де путере калорикэ а храней. Сортиментул букателор каре ынтрэ ын рация зилникэ с'а ымбогэцит ку мулт даторитэ фаптулуй кэ ау апэрут продусе ной, кэ с'а перфекционат фелул прэгэтирий лор.

Ын ултимеле дечений о маре парте дин продуселе алиментаре есте фурнизатэ де комерцул централизат — де стат ши кооператист — каре окупэ ун лок импортант ын сфера асигурэрий оаменилор мунчий ку продусе алиментаре. Ын 1986, конформ унор дате статистиче, популация дин републикэ а кумпэрат: 142,4 мий тоне де карне ши продусе дин карне ши 446,8 мий тоне де лапте ши продусе лактате, яр ын 1970 66,6 тоне де карне ши продусе дин карне ши 197,6 мий тоне де лапте ши продусе лактате¹⁰.

Ун материал интересант не оферэ анализа структурий алиментацией де ритуал дин райоанеле де норд але Молдовой. Дакэ ын дечениул патру ла нунтэ се прэгэтяу 5—7 фелурь де мынкаре (рэчитурь, карне афуматэ, кырнац де касэ, картофь ку карне, скрумбие, перже ускате, кашэ рече де орез ку лапте, прэжицей), ын ултимеле дечений нумэрул фелурилор де букате ажунже ла 30, динтре каре чирка 15—20 де фелурь сынт мынкэрурь речь, прэгэтите акасэ, ши аперитиве (рэчитурь, скрумбие, карне афуматэ, кырнац, руладэ де карне, салтисон, мититей, ардей ымплуць, ардей прэжиць ку пэтлэжеле, салатэ де кастравець, брынзэ ку чапэ, салатэ де карне, оуэ ымплуте, патеу де фикат, икре де винете, салатэ де пэтлэжеле, пеште прэжит, мынкэрикэ, чуперчь, пеште проаспэт ымплут ши мулте алтеле), ши апроапе 10 фелурь де букате фербинць (гэлуште, ардей ымплуць ку орез ши карне, картофь ку карне, кифтелуце ку сос, гэинэ ымплутэ, гэинэ ку тэцей де касэ, чигирь (пыржоале дин фикат), пыржоале де карне, гэинэ ымплутэ ку мере, бабэ, плакие), прекум ши тот фелул де дулчурь (торт, коптурь де касэ, перже ускате, пелтя, лапте

¹⁰ Народное хозяйство МССР в 1986 г. Советская Молдавия к 70-летию Великого Октября.— Юбилейный статистический ежегодник. Кишинэу, Картя Молдовеняскэ, 1987.

385-076

BASARABIA

IN SECOLUL XIX

DE

ZAMFIR C. ARBURE



SCRIERE PREMIATĂ DE ACADEMIA ROMÂNĂ

CU

PREMIUL STATULUI ELIADE-RĂDULESCU DIN 1898.

EDIȚIUNEA ACADEMIEI ROMÂNE

BUCURESCI
INSTITUTUL DE ARTE GRAFICE, CAROL GÖBL
Furnizor al Curții Regale
16, STRADA DÔMNEI, 16.

1899

Dim. Balș (acum distruse), Galli, Ghenu, ale Principesei Sturdza, a bătrânului C. Casimir, a lui Românencu etc.

În totă Basarabia se numără peste 27.000 grădini cu pomi, ceea ce dă în termin mediu câte 12 grădini pe sat. Bulgarii și coloniștii Germani posedă peste 1.500 grădini.

Din toate aceste grădini, foarte puține sunt întreținute bine, și aceste din urmă se află în județele Hotin, Soroca și lângă Akkerman, Chișineu și Bender; restul sunt propriu zis nise livezi de prun, cireși, vișini și meri.

Adese-oră vilele au în mijlocul lor nucii mari și alți arbori, a căror umbră vatămă vița.

Oricât de rău întreținute sunt aceste grădini, totuși rodul lor dă oare-care venit; merele și prunele din Basarabia se exportază în cantități mari în guvernământul Herson, unde prunele se usucă și în această stare intră în consumațiune. În guvernământul Herson, dincolo de Nistru, se află satul rutelesc Maiachi, unde se concentrează exportul merelor și al prunelor din Basarabia. La sud, anume în Bugéc, mână în mână cu pomicultura merge silvicultura. Acolo, aproape în fiecare grădină cu pomi roditori se cultivă și diferite specii de arbori. În această privință merită a fi menționată superba altă dată pepinieră din satul Manzăr, a Principesei Gagarin, fosta Comitesă Edling, născută Sturdza. Există acum pepiniere mai mult sau mai puțin bine întreținute și la alți mari proprietari, iar coloniștii Bulgari și Germani îngrijesc mult în grădinile lor fel de fel de arbori, fără însă a isbuti să cultive într'un mod serios pepinierele lor.

După dările de sémă oficiale, proprietarii mari și țeranii din Basarabia posedă în zilele noastre în Basarabia peste 25.000 grădini cu pomi. Aceste grădini sunt împărțite prin județe în următorul mod:

În județul <i>Chișineu</i>	159 grădini la proprietari și	4.290 la țerani
<i>Bender</i>	110	» 1.173 » »
<i>Bălți</i>	180	600
<i>Orhei</i>	324	» 4.901 »
<i>Hotin</i>	228	» 4.881 »
<i>Soroca</i>	232	» 1.161 »
<i>Akkerman</i>	17	» 700 »
<i>Ismail</i>	23	495 »