



Проект «Одесса многоликая»: молдаване



МОЛДАВАНЕ (самоназвание – молдовень). Молдаване - основное население Молдовы (2,8 млн человек). Проживают также в Российской Федерации (172,6 тысяч), Украине (342,5 тысяч), Казахстане (33 тысячи). Принадлежат к среднеевропейской расе большой европеоидной расы; фиксируется примесь южно-европейского (средиземноморского) компонента.

Язык – молдавский, восточной подгруппы романской группы индоевропейской семьи. Также распространен украинский язык. Письменность на основе кириллической графики (в 1989 году принято решения о переходе на латинскую графику).

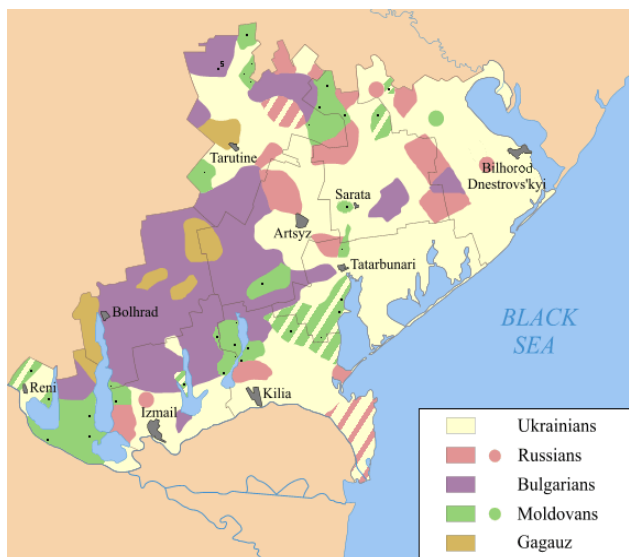
Верующие молдаване – православные.

Теплый климат, плодородные почвы, рельеф местности на территории Молдавии с давних пор способствовали занятию земледелием и скотоводством, что определило приоритеты в развитии традиционных культурных черт.

Древнейшим занятием молдаван было виноградарство, о чем свидетельствуют письменные источники, а также найденные археологами глиняные амфоры (I в. н. э.) с остатками высохшего ви-

***В Одессе, согласно
переписи населения
2001г., проживает
7600 чел.
(0,25% населения)***





Этническая карта юга Одесской области, основного района компактного расселения украинских молдаван (отмечена зелёным цветом)

По данным переписи населения 2001 г., в Украине проживают 258 618 молдаван (1989 год – 342 500), что составляет 0,5% населения Украины; 70% молдаван считают родным языком молдавский, 17% - русский, 10% - украинский. Молдаване являются одним из наименее урбанизированных этносов, живущих в Украине (городское население - 27%).

Молдаване компактно проживают в районах украинско-молдавского этнического пограничья на Буковине и в Бессарабии, как в северной её части (Хотинщина), так и в южной (Буджак), и в этнических анклавах восточнее Днестра на Южной и, в меньшей степени, Правобережной Украине. Молдаване составляют самую крупную этническую группу Ренийского района Одесской области и Новоселицкого района Черновицкой области.

Молдавский этнос начал формироваться в Восточном Прикарпатье вследствие этнического взаимодействия волохов и восточных славян, проживавших там. Территория расселения молдаван в XIV в. вошла в состав Молдавского княжества, в его пределах завершилось формирования молдавского этноса.

В XVI в. Молдова оказалась под властью Османской империи. В конце XVIII в. левобережье Днестра, а позднее земли между речками Прут и Днестр (Бессарабия) были отвоеваны у Турции и присоединены к России.

В конце XIX – начале XX в. среди молдаван, населявших Бессарабскую, частично Подольскую и Херсонскую губернии России, происходила дальнейшая консолидация. В 1918 г. Бессарабия была присоединена к Румынии, а в левобережных районах Днестра, заселенных молдаванами, в 1924 году была создана Молдавская АССР (в составе Украины). В 1940 г., после включения Бессарабии в состав СССР на части территории Молдавской АССР и большей части Бессарабии была создана Молдавская ССР, с 1991 г. - Республика Молдова.

На начало 1994/95 учебного года в Одесской области функционировало 11 дневных общеобразовательных учебных заведений с молдавским языком преподавания, которые посещало 7 087 учеников. Кроме того, работало 7 смешанных русско-молдавских школ, которые посещало 3 146 учеников.

В общеобразовательных учебно-воспитательных заведениях Украины молдавский язык как предмет изучают 1 435 учеников, факультативно или в кружках - 303 ученика.

Педагогические кадры для школ, где обучение проводится на молдавском языке, готовят Черновицкий университет и педагогические училища - Белгород-Днестровское Одесской области, Черновицкое и Уманское.

Интересы молдаван в Украине представляют такие общества: Областная национально-культурная ассоциация (г.Одесса) и Областной христианско-демократический альянс молдаван (г.Измаил).

В Одессе ведётся радиовещание на молдавском языке, в Ренийском районе работают 5 сельских школ с преподаванием на молдавском языке.



Предметы традиционной молдавской культуры в экспозиции одесского музея Степной Украины

Одесская Молдаванка: первые шаги

Молдаванка – легендарное предместье, а позже – микрорайон Одессы.

Исторически район Молдаванки охватывает всё пространство между улицами Старопортофранковской, Мечникова, Генерала Цветаева, Мельницкой и Балковской, однако с архитектурной точки зрения северная граница Молдаванки проходит по Градоначальницкой улице.

Иногда к Молдаванке также относят соседние, исторически сложившиеся микрорайоны Бугаёвку и Воронцовку.

Само название этого легендарного городского района не оставляет сомнений в его причастности к судьбам представителей народа, испокон веков населяющего Приднестровье. Известно, что Молдаванку основали молдаване и выходцы из Валахии – волохи, нашедшие приют возле турецкого местечка Хаджибей – предшественника Одессы. Однако у некоторых исследователей прошлого заметны явные разночтения касательно времени закладки молдавской деревушки на богатой родниками Водяной балке.

Достоверные сведения об интересующей нас слободе появляются лишь в «самых верных статистических данных об Одессе за 1802 год», предоставленных вступающему в должность генерал-губернатора дюку Ришелье. В разделе «Народонаселение» отдель-

ной строкой зарегистрированы «молдаване, особою слободкою за городом поселенные: мужеска пола — 53, женска — 42 душ».

При этом следует иметь в виду, что о первых появившихся в Одессе молдаванах стал известно из доклада командированного сюда чиновника Ивана Лорера. Весной 1797 г. он рапортует начальству о 269 выходцах Архипелага, «кои имеют желания в Одессе поселиться». Среди них — греки, албанцы, молдаване (без указания численности каждой национальности). Выходит, прародительница Молдаванки основана между 1797 и 1802 годами, а ее основателями могли быть только беженцы, права которых закрепил исторический указ Александра I от 25 октября 1801 г. По замыслу властей будущая Молдаванка становилась в ряд национальных поселений, способствующих процветанию строящегося города и порта.

Что представляла собой эта молдавская слободка на заре XIX века? План Одессы 1814 г. достаточно полно отражает ее первоначальное состояние. Прежде всего очевиден сравнительно небольшой по размерам участок, предназначенный собственно поселку молдаван. Западной околицей деревни служил естественный склон оврага между нынешними улицами Средней и Дальницкой. Тут же, по самому краю будущей Балковской, поближе к живительным источникам, жались домики ее первых



Типичная архитектура Молдаванки



Дворик на Молдаванке

жителей, растянутые в типичную сельскую улицу. С востока межа проходила приблизительно по линии пересечения сегодняшних Картамышевской и Комитетской улиц, Третьевого (Банного переулочка) и угла Прохоровской и Запорожской. Почти все пространство, отведенное семьям молдаван, занимали пахотные земли и виноградники. Точно по центру «молдавской» территории планировалась к обустройству главная слободская площадь, которую назовут Михайловской в честь одноименного храма, освященного здесь в 1820 г. Рядом находилось и маленькое деревенское кладбище.

Молдаване в истории Одессы



В Большой Советской энциклопедии в числе основателей Одессы значится архитектор молдаванин Портарий. Кишиневский краевед Р. Гордин нашел, что в письмах и документах Суворова десятки раз с любовью упомянут портарий — по-молдавски — один из дворянских чинов. Оказалось, что в письмах Потемкина упоминается портарь молдавский **Марк Гаюс**. Князь повелевает ему строить суда, заготавливать леса, наводить мосты... Так выяснилось, что мифический Портарий и действительнейший портарь Гаюс — одно и то же лицо.

Именно Марку Гаюсу, портарию молдавскому, поручил после себя строить Одессу де Волан. К 1812 году Марк Гаюс, владевший в Одессе в Греческом форштадте двумя участками, был уже генерал-майором и занимался делами Бессарабии. Дело свое он исполнил честно, о чем свидетельствуют не только награды и звания, но и процветание Одессы.

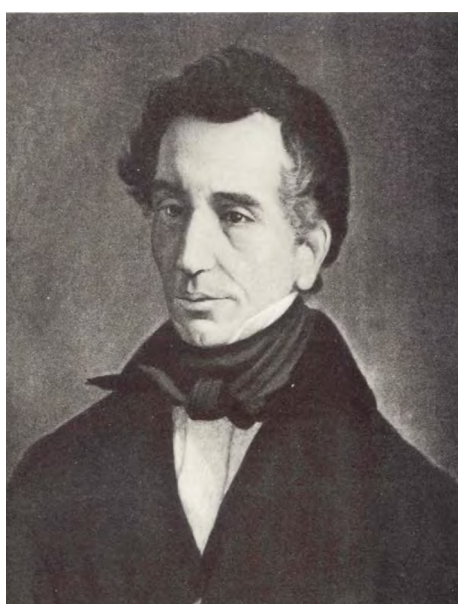
Не только в рабочей среде молдаване были представлены при зарождении Одессы. Так, молдаванин **Митрополит Бэнулеску-Бодони** освятил первые камни, заложенные в первые святыни нашего города, а по некоторым версиям, и само место закладки нашего города.

А выходец из знатной молдавской семьи Александр Стурдза, ставший философом, писателем, российским дипломатом, оказавшись в Одессе, построил в городе, как видим, ставшим ему родным, более 10 храмов. Его сестра Роксандра (позже графиня Эдлинг) участвовала в создании женского монастыря, который действует и сегодня. Именно Роксандра Скарлатовна попечительствовала первому городскому убежищу для детей. Ее семья создала образцовое, по тем временам, сельскохозяйственное предприятие в селе Лесное нынешнего Тарутинского района.

Другой молдаванин, Александр Теутул, безвозмездно передал принадлежащую ему землю под строительство маяка, храма и монастыря на 16-й станции Большого Фонтана.



*Митрополит Гавриил
(в миру Григорий Григорьевич
Бэнулеску-Бодони;*



*Александр Скарлатович Стурдза
(1791 — 1854 гг.)*



*Графиня Роксана Скарлатовна
Эдлинг (урождённая Стурдза;
1786 — 1844 гг.)*



Виноградарство



Теплый климат, обилие солнца, необыкновенно плодородные и разнообразные почвы, своеобразный рельеф местности способствовали тому, что на территории Молдавии с давних времен занимались земледелием. Одной из культур, которая издавна выращивается в молдаванами является виноград.

Литературные источники средневековья позволяют выделить два центра виноградарства в Днестровско-Прутском междуречье: район Кодры и юг края. В конце XIX в. по площади виноградников Бессарабия занимала второе место в Российской империи. Особенно успешно эта отрасль развивалась в

центральной зоне (Кодры) и на юге Бессарабии, где были наиболее благоприятные для этого природные условия и большой резерв рабочей силы.

Выращивание виноградных лоз требовало тщательного ухода. Ямки для рассады выкапывали с помощью специального орудия (*китаноаге*), сухие лозы и созревшие виноградные гроздья обрезали серповидными ножами (*косорами*). Незначительную часть собранного винограда продавали, а из большего количества производили вино. Переработка винограда на вино совершалась вручную с помощью самодельных орудий и требовала больших затрат труда. Основными процессами являлись раздавливание и размельчение винограда, брожение, отделение сусла путем самотека и прессование различными способами. Прессование мезги ногами в конце XIX в. сохранялось лишь в мелких и бедных крестьянских хозяйствах. Более эффективным и усовершенствованным способом извлечения остатков сока из виноградной выжимки было механическое прессование с помощью разнообразных прессов (*тяск*).

Вино, производимое большинством крестьян центральных и северных уездов, называлось бессарабским. Оно было более низкого качества, при транспортировке и хранении быстро скисало. Поэтому у многих специалистов и потребителей вина за пределами края сложилось представление о Молдавии как о винодельческой территории, где производится только низкокачественное вино. Эта точка зрения кардинально изменилась за годы советской власти, когда в Молдавии была создана целая отрасль пищевой промышленности, производящая высококачественные виноградные вина, шампанское, коньяки.



Молдавская национально-культурная всеукраинская ассоциация:

улица Канатная, 83, офис 1115;
тел. (048) 728-37-47

**Консульство Республики Молдова в
Одессе:** улица Посмитного, 2/2-б;
тел.; (048) 785-67-15; 785-67-16

Национальный костюм

Молдавия является одной из стран, где прослеживается огромное влияние других культур на традиционный (молдавский) национальный костюм. Основным компонентом стала рубашка туникообразной формы, либо с цельнокроевыми рукавами. Такие рубашки обильно украшались вышивкой, а также цветочным орнаментом по груди, подолу и воротнику. Особой популярностью пользовались наряды с вышивкой счетными швами. Это мережа, крестик и гладь.

Отличительными чертами молдавского наряда являются крой в талию, пояс, применение белой ткани и полотенчатообразный головной убор. До замужества женский молдавский народный костюм исключал ношение головного убора, а в праздничные дни костюм украшали бусами, серьгами и кольцами. Примечательно, что в костюме позволялось сочетание только двух-трех оттенков, а вышивка выполнялась в большинстве случаев в черном цвете.

Отдельного внимания заслуживают юбки, которые шились из чистой шерсти или хлопка с шерстяным утком. Самой популярной моделью была юбка "catrină", представляющая собой цельную несшитую ткань, которую оборачивали вокруг бедер. Главное при этом, чтобы одна пола ложилась на другую, после чего юбка крепилась поясом. В прохладное время года женщины носили жилетки, богато украшенные орнаментом.

Важной принадлежностью как мужского, так и женского костюма была меховая безрукавка ("кептарь", "бондицэ") из овчины, сшитая мехом внутрь. Спереди и сзади безрукавки украшали вышивкой шерстяными нитками и бисером на севере Молдавии, цветными нитками и кожей — в центре, кожаной аппликацией — на юге.

Описывая молдавский народный костюм, не стоит забывать о его обязательной детали — поясе. В Молдавии пояс служил показателем возраста женщины, и носили его только взрослые. Кроме шерстяных тканей в моде были шелковые пояса разноцветной окраски.

Верхняя мужская и женская одежда была однотипна: распашные шерстяные домотканые кафтаны (сукманы) и меховые кожухи, позднее — пальто из сукна домашнего производства. Сукманы и кожухи были как мужской, так и женской верхней одеждой. Верхнюю одежду шили из овчины, домотканой шерстяной ткани, сукна.

Женской обувью издавна служили опинчи — обувь из сыромятной кожи, стянутая по верхнему краю на кожаный шнурок. Летом крестьянки ходили босиком, а в холодное время зажиточные люди носили сапоги и кожаные ботинки.



Обряды и праздники у молдаван



Каждый год 1 марта празднуется один из наиболее любимых национальных праздников - *Мэрцишор*. Друзья и коллеги в первые мартовские дни дарят друг другу маленькие бутоньерки в виде цветочков, обязательно сочетающих белый и красные цвета - *мэрцишоры*. Люди дарят друг другу мэрцишоры со словами «Живите и цветите, как яблони в сердце весны». Их носят на одежде весь месяц, а 31 марта снимают и развешивают на деревьях. Существует поверье, что если в тот момент загадать желание, то оно обязательно сбудется. Считается, что мэрцишоры приносят счастье и удачу на целый год.

Новогодние поздравления в жанре коляды (*колинде*) и благопожелания-орации (*хэитурь*) выражали пожелания всей семье или дому, существовали коляды для молодых супругов, девушек, парней, воинов, пастухов и др. Новогодние поздравления содержались и в формулах "*Семэнаул*" ("Посевание") и "*Соркова*".



Рождественские коляды

Весной и летом, особенно во время засухи, практиковались магические обряды вызывания дождя, включающие стихотворные формулы ("*Папаруда*", "*Калоянул*"). Песнями сопровождался и праздник сбора урожая ("*Дрэгайка*").

Одной из самых ярких черт праздничной культуры молдаван является новогодняя народная драма "*Нунта*" ("*Свадьба*")

Ее главные персонажи — старик и старуха (баба), жених (мире) и невеста (мирясэ), свекор (сокру-маре) и дружка (батэжелул, друг жениха), доктор (докторул), медведь (урсул) и черт (дракул) — издавна участвовали в представлениях, связанных с культом плодородия.



Маски медведя и свекра. Середина XX в. Черновицкая обл., Глубокский р-н.

В конце XX в. драма "Нунта", утратив магический смысл, превратилась в праздничное действо, сохранив традиционные костюмы и атрибуты. Своеобразие этой драмы обусловлено наличием в ней персонажей, характерных как для языческих "игрищ" (медведь, черт), так и для более поздней драмы (жених, свекор, доктор и др.).

Наиболее показательна фигура старика, в прошлом, несомненно, главного персонажа, а в настоящее время — единственного носителя идеи плодородия. Маска старика, сделанная из меха, позволяет предположить, что данный герой занимает особое место между животными и людьми. Одеты персонажи в традиционную одежду, однако, если жених и свекор носят праздничные костюмы, то на старике Моше — ветхая одежда (суман), дырявая сумка (трайстэ) и изношенные лапти (опинчи). В костюмах персонажей "Нунты" теснейшим образом переплелись традиционные элементы и предметы нового времени, вещи фабричного производства.



Молдавская кухня

Наибольшее количество блюд готовят в Молдавии из **овощей** — их употребляют в свежем виде, варят, жарят, пекут, фаршируют, тушат, солят. Традиционными для неё являются блюда из кукурузы, фасоли, нута, овощей — баклажанов, кабачков, перцев, гогошаров (сорт перца), лука-порея, помидоров, белокочанной и цветной капусты, а также тыквы. Практически все овощи заготавливаются впрок. Их квасят, солят, консервируют.

Очень популярна в Молдавии **брынза** — рассольный сыр из овечьего молока. Употребляют её как в натуральном виде, так и качестве компонента овощных, мучных, яичных, рыбных и мясных блюд. Брынза является важной частью молдавской кухни ещё с XVII века, когда в Молдавском княжестве активно развивалось овцеводство.

В молдавской кухне используются все виды мясных продуктов. Из баранины приготавливают — **манжа, мусака**, из говядины — **паприкаш, мититеи**, из свинины — **мэнкэрика, токана, костица, кырнэцеи**, из домашней птицы — **яхние, зама**.



Плацида - это молдавский пирог из вытяжного, дрожжевого или слоёного теста в виде плоской лепешки. Чаще всего их делают круглыми. А начинка для плацинды может быть любая.



Муждей (рум. Mujdei) – классический чесночный соус с пикантным вкусом, который подают к овощным, мясным и рыбным блюдам. Издавна считается, что употребление в пищу соуса муждей является хорошей профилактикой простудных заболеваний и помогает укреплять иммунную систему.

Соус муждей готовят из чеснока, соли и овощного или мясного бульона. Иногда в качестве дополнительного ингредиента используют уксус. Этот соус подают к национальным блюдам молдавской кухни, приготовленным на **гратаре** – костице, кырнэцеи, мититеи. Соусом муждей приправляют овощные и рыбные блюда. Соус муждей хорошо сочетается с блюдами из мяса и домашней птицы. Для приготовления соуса муждей чеснок растирают с солью в специальной ступе и добавляют в эту смесь готовый овощной или мясной бульон.

ОДЕССКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 72 I-III СТУПЕНЕЙ ОДЕССКОГО ГОРОДСКОГО СОВЕТА ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ

Адрес школы:

г.Одесса,
ул. Ильфа и Петрова, 15-а

Телефоны:

+380(482)44-41-61

+380(482)44-41-72

E-mail: school.72@mail.ru

<http://krvo.od.ua/school/s72/>

Редколлегия:

Филаткина Дарья - ученица 10-А
класса

Отв. редактор - **Горбач Н. Н.**,
учитель истории и
правоведения.

