

Tatiana ZAICOVSCHI

## ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ ÎN RITUALURILE FAMILIALE ALE CREDINCIOȘILOR DE RIT VECHI DIN REPUBLICA MOLDOVA: TRADIȚII, VARIABILITATE ȘI INOVAȚII (PE BAZA CERCETĂRILOR DE TEREN)\*

CZU: 392.8(478)

<https://doi.org/10.52603/rec.2024.36.04>

### Rezumat

#### Alimentația tradițională în ritualurile familiale ale credincioșilor de rit vechi din Republica Moldova: tradiții, variabilitate și inovații (pe baza cercetărilor de teren)

Creștinii ortodocși de rit vechi, inclusiv cei care trăiesc în Republica Moldova, sunt strâns atașați de credințele lor, care a supraviețuit secolelor și păstrează caracteristicile culturii populare tradiționale, care includ ritualurile familiale. Ca urmare a cercetărilor de teren ale mâncărilor preparate în cadrul ritualurilor de familie ale credincioșilor de rit vechi – ritualurile de naștere-botez, de cununie-nuntă și funerare-memoriale, asociate ciclului de viață al omului, a fost stabilit nivelul de păstrare a elementelor acestor bucate în mediul creștinilor ortodocși de rit vechi din mai multe orașe și sate din Republica Moldova, a fost identificată variabilitatea locală a bucatelor, fiind determinate cele mai stabile variante ale acestora. Cercetarea a permis identificarea particularităților bucatelor, preparate după rețete speciale (ingredientele și specificul preparării lor), precum și simbolismul și semantica acestora în cadrul codului alimentar. S-a constatat că cel mai reprezentativ este ritualismul funerar-de pomenire. După cum au arătat interviurile cu informatorii, anume acesta păstrează un număr mare de feluri de mâncare, ale căror rădăcini datează de secole. În același timp, informatorii au subliniat că multe lucruri se schimbă în prezent (de exemplu, în locul celor trei feluri obligatorii, la masa de pomenire se observă o mare varietate de alimente, adesea din abundență, care este condamnată și considerată nejustificată).

**Cuvinte-cheie:** creștini ortodocși de rit vechi, Republica Moldova, ritualuri familiale, hrană rituală, borș, tăieței, terci.

### Резюме

#### Традиционная пища в семейной обрядности старообрядцев Республики Молдова: традиции, вариативность и новшества (на основе полевых исследований)

Старообрядцы, в том числе проживающие в Республике Молдова, строго придерживаются своей веры, пронесенной через века, а также сохраняют особенности традиционной народной культуры, включая семейную обрядность. В результате полевых исследований пищи, употребляемой в семейной обрядности старообрядцев – родильно-крестильной, венчально-свадебной и похоронно-поминальной, связанной с жизненным циклом человека, была выяснена степень сохранности элементов указанной пищи

в среде старообрядцев ряда городов и сел РМ, выявлена локальная вариативность блюд, а также были определены их наиболее стабильные варианты. Исследование позволило установить особенности блюд, которые готовятся по особым рецептам (их ингредиенты и специфику приготовления), а также их символику и семантику в рамках пищевого кода. Было установлено, что наиболее репрезентативной является похоронно-поминальная обрядность. Как показали интервью с информаторами, именно в ней сохраняется большее количество блюд, корни которых уходят в глубину веков. Вместе с тем информаторы отмечали, что в наши дни многое меняется (например, вместо трех обязательных блюд на поминальном обеде часто стало наблюдаться большое изобилие и разнообразие, что ими порицается и считается неоправданным).

**Ключевые слова:** старообрядцы, Республика Молдова, семейная обрядность, ритуальная пища, борщ, лапша, каша.

### Summary

#### Traditional food in the family rituals of the Old Believers of the Republic of Moldova: traditions, variability and innovations (based on field research)

Old Believers, including those living in the Republic of Moldova, strictly adhere to their faith, carried through the centuries, and also preserve the features of traditional folk culture, including family rituals. As a result of field studies of food used in the family rituals of the Old Believers – birth and baptism, wedding, funeral and memorial rituals associated with the life cycle of a person, the degree of preservation of the elements of the said food among the Old Believers of a number of cities and villages of the Republic of Moldova was determined, local variability of dishes was revealed, and their most stable options were determined. The study allowed us to establish the characteristics of dishes prepared according to special recipes (their ingredients and specifics of preparation), as well as their symbolism and semantics within the food code. It was established that the most representative in this aspect are the funeral and memorial rituals. As interviews with informants showed, it is in these rituals that a greater number of dishes, the roots of which go back centuries, are preserved. At the same time, informants noted that many things are changing these days (for example, instead of three obligatory dishes at a funeral dinner, there is often a great abundance and variety, which they condemn and consider unjustified).

**Key words:** Old Believers, Republic of Moldova, family rituals, ritual food, borscht, noodles, porridge.

Mesele rituale au o mare însemnătate în tradițiile culturii populare, inclusiv în ritualurile familiale: de naștere-botez, cununie-nuntă și funerare-memorale. Luând în considerație faptul că aceste ritualuri din ciclul de viață sunt ritualuri de tranziție, consumul comun de hrană rituală joacă un rol important în reglementarea statutului și a relațiilor membrilor comunității, în redistribuirea cotei – „(părții) puterii vitale și a bunurilor din depozitul lor comun”, conform expresiei lui A. K. Baiburin, între membrii comunității (Байбурын 1993: 49). În același timp, se remarcă prin semnificația lor specială produsele din cereale/fâină: terciul, tăieței, pâinea de nuntă (pâine-sare), coliva ș.a. Este necesar de menționat că informatorii intervievați, de regulă, nu puteau motiva alegerea și semnificația anumitor elemente ale codului alimentar, dar încercau să înainteze propriile presupuneri, fapt ce nu este lipsit de interes din punctul de vedere al conștiinței populare. Pentru fiecare dintre mesele rituale care au loc în contextul ritualurilor ciclului de viață sunt obligatorii câteva feluri de mâncare, restul fiind preparate la dorință. În ceea ce privește mâncărurile rituale obligatorii, trebuie să subliniem că au fost stabilite variante locale ale acestora, ceea ce a permis identificarea celor mai stabile elemente din codurile alimentare ale ritualurilor familiale.

În viața creștinilor ortodocși de rit vechi, o mare însemnătate se acordă respectării posturilor, iar compoziția felurilor de mâncare depinde de ziua în care a fost servită masa festivă, ca parte a unui ritual. În general, „alimentația creștinilor ortodocși de rit vechi este în mare măsură legată de preceptele de bază pe care ei le respectă în credința ortodoxă. Acest lucru se datorează zilelor în care trebuie să se consume mâncare de post și zilelor în care este permis să se mănânce carne, de exemplu. Ei respectă cu strictețe aceste reguli. Mâncarea de post include multe legume, tradiționale pentru Moldova, din care se poate prepara orice – și salate, și ghiveciuri, și sarmale de post” (B. A. A.). Când este permis consumul bucatelor din carne, nu înseamnă că se poate consuma orice tip de carne. Există interdicții bisericești asupra unor anumite tipuri de carne, ce nu sunt potrivite pentru consum, de exemplu, carnea de iepure de câmp și carnea de iepure de casă. Informatorii, deși respectă cu strictețe aceste interdicții, nu au putut, totuși, să le justifice și le explice. Urmăriți un fragment din discuția noastră cu credincioasele de rit vechi în trapeza Bisericii Măzărache din Chișinău:

„T. Z. Există feluri de carne care nu trebuie consumate nici chiar în zi fără post. Eu cunosc astfel de interdicții și la creștinii ortodocși de rit vechi din alte locuri, nu din Moldova – că nu se permite carnea de

iepure de câmp, de iepure de casă, unele fructe de mare, unele feluri de pește ș.a. Există la noi astfel de interdicții la credincioșii de rit vechi?

K. P. D. (oferă un răspuns controversat) Nu, noi nu avem interdicții, dar carnea de iepure de casă la noi tot nu se gătește. (se adresează la K. F. A.) Dar de ce la noi nu se permite carnea de iepure de casă?

K. F. A. Nu știu”.

O explicație, desigur, există și este corelată cu „Vechiul Testament”: „<...> Iată animalele, pe care le puteți mânca din toate animalele de pe pământ: orice vită care are copitele despicate și o tăietură adâncă în copite, și care rumegă, îl puteți mânca, doar pe aștia nu-i mâncați <...>: cămila <...>, jerboa <...>, și iepurele, pentru că el rumegă, însă copitele la el nu sunt despicate, nu e curat el pentru voi” (Lev. 11: 2-3). Prin urmare, din motiv că iepurii de câmp și de casă deși rumegă, totuși, nu au copite despicate, având labe, sunt considerate animale necurate și carnea lor este interzisă pentru consum, după cum este direct indicat în „Sfânta Scriptură” (vedeți, de asemenea: Кабакова 2015: 169; Свалова 2019: 73, 75).

În cadrul **ritualurilor de naștere-botez**, când cei mai apropiați vin să felicite mama, conform mărturiilor informatorilor, pe lângă „pelinci, cămăși, costume pentru copil, prosop sau hălățel pentru mamă (femeia care a născut – T. Z.), se aduc dulciuri – cine ce dorește” (K. A. S.): bomboane, turte dulci, biscuiți, alte copturi. Informatorii au comunicat că se servește un ceai deosebit, „din foarte multe ierburi” (B. A. A.), câteva feluri de dulceață, multe alte dulciuri. În acest caz, dulciurile au o semnificație rituală. Comp.: „Dulcele – o caracteristică gustativă ce simbolizează calități pozitive: «plăcut», «frumos», «dorit», «iubit», «bun la suflet», «fericit» ș.a. Este actual pentru ritualurile productive, apotropaice, hilastice (propitiatorii – T. Z.), pentru actele de aducere a ofrandei și de vindecare. <...> Dulciurile sunt un atribut al vieții confortabile și prospere <...>. Cu ajutorul dulciurilor se încearcă să se obțină ca nou-născutul să fie drăguț și bun, ca toți să-l iubească” (Славянские 2012: 32). Aceste daruri, precum și urările de bine reflectă ideile populare tradiționale despre o soartă bună.

Descriind „rodinile” din s. Pocrovca, la care se adună doar femeile, rudele și vecinele mamei nou-născutului, A. A. Bolucenkova menționează că „sărbătoarea solemnă în onoarea bebelușului este organizată la 14 zile după nașterea lui” (Болученкова 2010: 65), și în timpul desfășurării acesteia participantele servesc mâncăruri gustoase pe care le-au adus cu ele, printre care se remarcă copturile dulci. Sărbătoarea poartă denumirea veche de „Terciurile babei”.

Metafora „pâine-viață” în cazul ofrandelor enumerate mai sus este deosebit de clară. Despre aceasta

scrie, de exemplu, I. A. Sedakova: „Odată cu semnificația pâinii ca simbol al puterii vitale și viabilității, norocului și fericirii, diferite feluri de copturi <...> în rodine <...> sunt o notificare emblematică, constatarea faptului apariției pe lume a copilului și a principalelor momente în dezvoltarea sa” (cit. cf. Паунова 2005: 151). Este un fel de încercare de a modela dezvoltarea ulterioară a nou-născutului.

După botez se aranja masa. „În zilele de post, miercuri și vineri sau în perioada postului – totul era de post: fasole, cartofi, sarmale, salate. Iar dacă ziua nu e de post, se poate răcitură, carne, pârjoale, salam, pește sărat, pește. De asemenea, înainte se gătea carne la cuptor cu cartofi, numită «pecinca»” (K. A. S.). Totuși, una din informatoarele din or. Edineț a făcut o precizare pe marginea acestei tradiții, dar nu a putut explica de ce nu se obișnuiește să se facă masă festivă după botez („încreștinare”): „În ziua când copilul este botezat nu se poate să așezi masa, nici să servești mâncare, nimic din astea. <...> În orice altă zi – poftim, numai nu în ziua când el este botezat. Anume în acea zi nu se poate. Nu știu de ce. Dar noi încercăm să facem întocmai. Eu am deja patru nepoți și mereu mă stărui să le spun copiilor, că așa nu se face” (K. A. G.).

Unul din cele mai semnificative componente ale alimentației tradiționale din ritualurile de cununie-nuntă este pâinea-sarea. Subliniind funcția importantă a pâinii în ritualurile de cununie-nuntă, N. F. Sumțov menționa: „Pâinea la nunți servește ca simbol al uniunii de căsătorie, forma externă a consolidării juridice a acesteia. <...> La <...> nuntă pâinea adesea servește ca expresie a bunăstării și bogăției. Aproape fiecare pas al mirilor la o nuntă este însoțit de consumul de pâine, cu intenția preliminară de a înzestra tinerii, cel puțin în mod simbolic, cu o recoltă bogată de pâine, ceea ce este atât de necesar pentru bunăstarea familiei de țărani” (Сумцов 1996: 247-248). În ceea ce privește sarea, acesta afirmă: „În consumul ritual al pâinii, sarea are, ca să spunem așa, o semnificație suplimentară. <...> Ca obiect al ofrandei, sarea a primit însemnătatea unui remediu protector împotriva vrăjitoriei. Sarea, în dezvoltarea istorică ulterioară a sensului utilizării sale rituale, a fost indisolubil legată de pâine în acele cazuri ale folosirii acesteia, când pâinea exprimă bogăție. În acest mod, tinerii sunt binecuvântați cu pâine și sare” (Сумцов 1996: 246). În zilele noastre, nu putem vorbi despre o utilizare atât de răspândită a pâinii în ritualurile menționate, precum afirmă cercetătorul menționat mai sus în sec. XIX – inc. sec. XX, însă tradiția rămâne stabilă, când după cununie mireasa și mirele sunt întâmpinați de părinții lui cu pâine-sare și o icoană. Pâinea-sarea în ritualurile de

cununie-nuntă îndeplinesc funcțiile propițiatoare și de protecție.

Printre preparatele tradiționale servite invitaților în timpul mesei de nuntă, enumerăm următoarele: carne la cuptor cu cartofi (în Cunicca este numită „pecinca” K. A. S.), răcitură, găluște (această denumire este pronunțată cu accent pe prima silabă: голубцы / gó-lub-ți), pârjoale, carne cu castraveți murați<sup>1</sup> – o rețetă mai veche, tăieței de casă cu ou<sup>2</sup>, salam de casă, afumături, pește prăjit ș.a. Bineînțeles, în zilele noastre, pe lângă mâncărurile tradiționale, pe masa de nuntă sunt prezente o mulțime de alte bucate mai moderne. Însă mulți informatori în discuțiile cu noi condamnau o astfel de abundență, considerând-o excesivă.

Pregătirea tăiețelilor pentru nuntă reprezintă una din tradițiile străvechi. Tăiețelii sunt „rulați” în casa miresei, iar pețitoarea și nașa vin cu făcălețul lor. Frământarea aluatului pentru mâncărurile de nuntă, care sunt pregătite de reprezentantele ambelor familii – a mirelui și miresei – este comună pentru multe popoare. Aceasta simbolizează unirea a două neamuri.

Informatorii ne-au oferit date despre mâncărurile care sunt preferențiale pentru desfășurarea nunților în comunitățile lor, subliniind că înainte „pe masă la nuntă erau puține feluri de bucate (acum nu e așa)” (T. E. F.). Mulți din ei își amintesc sau cunosc de la rudele mai în vârstă, că nu cu mult timp în urmă, la mijlocul sec. XX, varietatea mâncărurilor era foarte modestă; nu erau gustări reci (F. Z. F.); pârjoalele, salatele, precum vinegreta, au apărut mai târziu (K. T. I.).

Una din particularitățile funcționale ale acestui tip de mâncare, precum tăiețelii, la creștinii ortodocși de rit vechi din Republica Moldova, este timpul când ei sunt puși pe masă: tăiețelii se servesc mai aproape de finalul ospățului, anume cu scopul de a semnaliza oaspeților despre apropierea sfârșitului sărbătorii de nuntă („petrecerea se termină”). La românii credincioși de rit vechi, servirea tăiețelilor prezenta, de asemenea, un anumit semnal: „Oaspeții dăruiau cadouri tinerilor căsătoriți după ce în farfurii se puneau tăieței – una din mâncărurile tradiționale de nuntă (tăiețelii se serveau cu unt): «Când pun tăiețelii, dăruiesc tinerilor»” (Гаврюшина 2018: 169).

Ritualurile de cununie-nuntă constau din multiple componente și la o anumită etapă (și anume a doua zi dimineața, înainte de „otvodina (retragere)” – sărbătoarea în casa miresei), în trecut și până de curând, era obligatorie verificarea „cinstei” miresei: atârănarea „steagului” roșu, urmat de o procesiune cu el din casa mirelui în casa miresei pentru sărbătorirea „otvodinei” (retragerii), în a doua zi de nuntă, purtarea banturilor roșii ș.a.), dar în aspectul luat în

considerare de noi sunt relevante momentele legate de mâncarea rituală. De exemplu, la Edineț, în cazul dezvăluirii „purității” miresei, steagul roșu nu se atârna. În schimb, părinților miresei și oaspeților li se servea vin dulce dintr-o sticlă legată cu o panglică roșie (comp. obiceiul bulgar „сладка ракия” / rachiul dulce), iar „unii, care doreau, de asemenea, își legau bucăți dintr-o astfel de panglică” (E. F. M.).

În diferite localități și țări unde locuiesc credincioșii de rit vechi, acest ritual are propriile sale nuanțe, dar nu este sarcina noastră să le analizăm în acest articol.

Totuși, este important să remarcăm relația profundă dintre identificarea „onoarei” / „dezonoarei miresei” și masa rituală, fapt ce, la rândul său, trebuia să asigure bunăstarea ulterioară a comunității. Această legătură, prezentă în percepțiile tradiționale, acum a devenit implicită. Cu toate acestea, cercetătorii subliniază existența ei în trecutul recent. Astfel, P. I. Feodorova comunică despre diferite variante ale dezvoltării acestei linii de subiect în rândul creștinilor ortodocși de rit vechi transuralici: „Dacă mireasa se dovedea că *nu e bine* („necinstită” – T. Z.), atunci nunta se anula. Masa (de nuntă – T. Z.) se anula, veselie nu era. <...> Puritatea miresei era însemnată prin sărituri, dansuri, <...> peșitoarele mergeau să invite la masă” (Федорова 1997: 227). În acest mod, concluzionează P. I. Feodorova, „numai datorită purității miresei este posibilă influența benefică asupra lumii înconjurătoare prin masa de sărbătoare” (Федорова 1997: 228). Informatorii noștri nu au menționat prezența terciului pe masa de nuntă, deși, probabil, nu a fost întotdeauna așa și cândva el era pe lista bucatelor de nuntă, dar, cu timpul a încetat să mai fie inclus (comp. biscuiții cu denumirea „жамки” / turte dulci<sup>3</sup>); se poate presupune că dintr-o anumită perioadă această funcție au preluat-o găluștele cu o umplutură de tip terci. Onoarea miresei a căpătat o mare importanță pe fundalul general al vieții comunitare și al ideilor populare tradiționale. Și, după cum vedem, nu este vorba doar de aspecte morale. Într-un fel sau altul, masa comună a membrilor comunității reglementa stabilirea uniunii mirelui și miresei, precum și rudenția familiilor, care până în acel moment erau străine una pentru alta.

Particularitățile hranei rituale din **riturile funere-memoriale** constă, în special, în faptul că este cea mai reprezentativă în aspectul cercetat de noi, în comparație cu hrana tradițională din ritualurile de naștere-botez și cununie-nuntă, în mare parte pentru că cele funerare-de pomenire, în ansamblu, reprezintă partea cea mai conservatoare a ritualurilor de familie, iar tradițiile lor (inclusiv alimentare) s-au păstrat mai bine.

În funcție de ziua în care au loc funeraliile, masa de pomenire poate fi o masă de post sau de fruct, și acest lucru este respectat cu strictete de către toată lumea, indiferent de situația financiară a familiei.

Informatorii relatează despre tradiția de a pregăti pentru masa de pomenire a doar trei feluri de mâncare / „три стравы” (în zilele noastre se propun mai multe feluri, dintre care trei sunt obligatorii). Din punctul de vedere al limbii ruse literare contemporane, cuvântul *страва* / *strava* este învechit, deși s-a păstrat într-o serie de dialecte. De asemenea, este necesar de menționat că cuvântul *страва* / *сррова* (*strava* / *strova*) există și în alte limbi slave (și nu doar). Nu există o opinie unică în ce privește originea lui<sup>4</sup> (comp. diferite abordări, prezentate în Бубенок 2010: 276-398). Vom aminti doar una din ipoteze: „Etimologia termenului *страва* (*strava*), propusă de A. A. Kotliarevskii<sup>5</sup> se remarcă prin originalitate: «este complicată – *с-м-р-в-а* / *с-т-р-в-а*, tema, evident, provine de la rădăcina slavă *троу* / *trou*, care va sta la originea verbului *троути*, *натроути*, *натровити* <...> / *trouti*, *na-trouti*, *natroviti*. Dar, din cele mai vechi timpuri propria semnificație era: a hrăni, a alimenta <...>»” (cit. cf. Бубенок 2010: 378). V. Dal în dicționarul său dă următoarele semnificații ale cuvântului analizat: „hrană, mâncare, aliment, nutriment, fel de mâncare, supă, fiertură” (Даль 1980: 334).

Pe masa de pomenire a creștinilor ortodocși de rit vechi este obligatorie coliva. Ea este caracteristică și multor altor popoare, dar există diferențe în modul de preparare a acesteia. Coliva se prepară numai din boabe de grâu și nu este niciodată înlocuită cu orez. Aceste boabe se pun la fiert în apă, și, când se răcesc, se adaugă miere, doar puțin, pentru a nu fi prea dulce. Se face fără adaosuri sau decorațiuni sub formă de bomboane ș.a. Dar, nici nu ar fi posibil de decorat coliva în acest mod, pentru că este destul de lichidă (de aceea, credincioșii de rit vechi spun că ei beau coliva), „cam ca borșul”, se ia de obicei câte trei linguri.

În conștiința creștinilor ortodocși de rit vechi, coliva și defunctul sunt în strânsă legătură asociativă, despre care menționează, de exemplu, A. K. Baiburin: „Viața bobului este asemănătoare cu viața eroului ritualului <...>. Bobul este unul din acele simboluri care străbat toată grosimea universului ritual. <...> bobul este metafora ideală a oricărui proces ciclic, care poate fi descris prin termenii «viață», «moarte», «renaștere»” (Байбурин 1993: 214). Se pare că în cadrul percepției semantismului colivei ca mâncare de pomenire, este vorba de o asemănare, dacă nu chiar egalitate, analogie cu viața – moartea – renașterea ulterioară a celui decedat, fapt confirmat de utilizarea pe scară largă a unei astfel de expresii cum ar fi „a

pomeni coliva” în rândul creștinilor ortodocși de rit vechi din Republica Moldova.

Explicațiile pentru confuzia care a apărut în timpul interviurilor cu informatorii pot fi rezumate după cum urmează:

„T. Z. Apoi iată ce mi-a trezit interesul. Toți cei cu care am comunicat spun: «a pomeni coliva». Să înțeleg că se referă la persoana care a murit, nu la coliva propriu-zisă.

S. E. V. Nu, totul e corect. Pentru că această colivă este în cinstea lui”.

În acest mod, boabele sunt simbolul învierii sufletului după moarte, iar mierea – simbolul acelei dulceațe, beatitudini la care se alătură cei drepți în Împărăția Cerurilor.

Unul dintre cele trei feluri de mâncare obligatorii pe masa de pomenire este borșul – de post sau cu carne, în funcție de ziua înmormântării și, respectiv, masa de pomenire. După cum a fost relevat, printre credincioșii de rit vechi din Republica Moldova nu există o singură rețetă de borș. Deși se folosesc aproape aceleași ingrediente, există mici diferențe în modul de preparare. Vom prezenta două exemple. În s. Pocrovca, borșul pentru masa de pomenire (organizată imediat după funeralii) se prepară după cum urmează. De cu noapte (aproximativ între ora două și patru) a zilei în care se vor organiza funeraliile, începe pregătirea mesei de pomenire. Acest lucru este necesar, în principal, pentru ca sfecla pentru acest fel de mâncare să reușească să fermenteze: „<...> Sfecla proaspătă este tăiată mărunț-mărunț, în bucățele de mărimea unui chibrit, dacă chibritul îl rupi în două – iată în așa bucățele tetraedrice. Această sfeclă este tăiată de femeii special invitate. Ele pregătesc un cvas special, îl toarnă peste sfeclă și până la amiază aceasta ar trebui să se înăcrească, să fermenteze, să se marineze” (B. T. M.). În același timp, sunt curățate și tăiate celelalte legume – ceapa, morcovii. Sunt necesare multe. Informatoarea a comunicat că doar prăjeala pentru borș este necesară o căldare. În continuare se pregătesc pentru borș și alte legume: varză, cartofi, verdeață. Totul este tăiat la fel de mărunț ca sfecla. Femeile care pregătesc masa de pomenire deja știu măsura, cât e necesar din fiecare ingredient: cât ulei de floarea-soarelui, câtă ceapă ș.a. Întotdeauna este un bucătar care conduce. Toate felurile de mâncare pentru masa de pomenire, inclusiv borșul, sunt pregătite în ceaune mari de 100 de litri fiecare. Se încearcă să se gătească la foc natural, nu pe gaz.

Puțin altfel se pregătește borșul în trapeza Bisericii Măzărache din Chișinău. În apă clocotită sunt puși câțiva cartofi – întregi, nu tăiați. După ceva timp, se adaugă cartofii tăiați. Iar apoi se adaugă rând pe rând varza, sfecla înăbușită, pregătită din timp (ea este înă-

bușită și i se adaugă suc de roșii, pastă de tomate și/sau un cvas moldovenesc pe bază de țărâțe de grâu, cu adaos de făină de porumb), ceapa și morcovul înăbușite, obligatoriu ciuperca, iar apoi se toarnă suc de roșii (de preferință de casă). La sfârșit, se adaugă verdeață – pătrunjel, mărar, de asemenea, se consideră că un gust bun dă țelina. Este un fel de mâncare gros.

„T. Z. În Pocrovca mi-au spus că ei pentru masa de pomenire fermentează sfecla. Aici așa nu se face?”

K. P. D. Eu doar înăbuș sfecla. La început eu o înăbuș bine, iar apoi adaug suc de roșii sau pastă de tomate – ceva care să ofere aciditate. Pentru că dacă sfecla o pui așa în borș, fără acreală, atunci ea își va schimba culoarea și borșul nu va fi roșu. De aceea, când sfecla este înăbușită, e necesar a adăuga fie suc de roșii (eu pregătesc suc de casă), fie chiar, dacă nu este o linguriță de pastă de tomate, se poate adăuga borș.

T. Z. Iată acest <...> cvas moldovenesc?

K. P. D. Cvas, da. Și atunci sfecla nu-și schimbă culoarea și gustul.

T. Z. Tot îl numiți „borș”?

K. P. D. Da.

O. G. Iar cvasul îl faceți singură?

K. P. D. Nu. Îl cumpăr gata făcut. <...> Eu, de asemenea, tot timpul adaug acest cvas – și suc și acest borș”.

Cvasul de pâine îndeplinea, în ritualurile tradițiilor slavilor de est, rolul de protector. Pe masa de pomenire a credincioșilor de rit vechi din Republica Moldova, acesta apărea în calitate de băutură independentă și este (din punct de vedere local) parte componentă a borșului: sfecla este murată în el înainte de a pregăti acest fel de mâncare (s. Pocrovca) sau îl adaugă la sfecla înăbușită, înainte de a o pune în borș (or. Chișinău).

Dicționarul „Славянские древности” („Anti-chități slave”) menționează „folosirea cvasului ca băutură rituală sau ca bază pentru felurile de mâncare lichide”: „Cvasul era pregătit obligatoriu la sărbătorile de pomenire <...>. Masa de pomenire începea cu cvas”. De asemenea, „cvasul de pâine avea o valoare protectoare” (Славянские 1999: 488-489).

În dicționarul explicativ al lui V. Dal găsim două sensuri ale cuvântului *борщ* / borș: „Borș m. sfeclă fermentată || gen de supă de varză, supă din sfeclă fermentată, din carne de vită și porc <...>. A borși – a vărsa mult, fără de sens, peste margine” (Даль 1978: 118). Mai mult, atragem atenția că sensul ‘sfeclă fermentată’ apare primul. Probabil, în această situație a avut loc metonimia: anume sfecla, înmuiată în cvas, a dat denumirea întregului fel de mâncare – „borș”.

Pregătirea unui astfel de fel de mâncare obligatorie la masa de înmormântare precum borșul este

strâns legată de cvas: el se gătea pe bază de sfeclă, fermentată anterior câteva ore în cvas. Comp. Explicația cuvântului borș în Dicționarul lui V. Dal: „Borș m. sfeclă fermentată; || gen de supă de varză, supă din sfeclă fermentată, din carne de vită și porc <...>”.

Vorbind despre „trei feluri de mâncare” (српана), informatorii din s. Pocrovca au încercat să justifice necesitatea de atât de multe feluri de mâncare obligatorii: „Iată precum este Sfânta Treime, așa trebuie să fie trei feluri de mâncare. Obligatoriu se pregătește primul fel de mâncare – borșul <...>. Al doilea fel de mâncare, dacă ziua nu este de post, trebuie să fie cu carne. Și al treilea fel este terciul de hrișcă sau orez cu lapte, sau în zilele deosebit de aride – tăiteii” (B. T. M.). Terciul de hrișcă la care se adaugă ulei de floarea-soarelui apare ca variantă de post, iar cel de orez sau hrișcă cu lapte se servește în zilele fără post. Totuși, pentru că laptele se exclude în zilele foarte aride, atunci se gătesc tăiteii fierți în bulion. Explicația este următoarea: „Deoarece mâncărurile pentru masa de pomenire sunt gătite în ceane mari, ele sunt din fontă, enorme, aproximativ de 100 litri și mai mult – este periculos să fierbi în ele terciul de hrișcă sau orez cu lapte; în plus, se folosește laptele natural, de la diferiți proprietari, de aceea reprezintă un pericol” (B. T. M.). În ceea ce privește tăiteii (despre prepararea lor v. mai sus), o altă informatoare din Chișinău a explicat: „Tăiteii la noi sunt deosebiți, fierți în bulion, dar se pot găti doar în zilele fără post” (K. P. D.).

Ca multe alte feluri de mâncare, terciul de orez dulce este preparat într-un mod special. De exemplu, în trapeza Bisericii Măzărache din Chișinău, se pregătește dintr-un număr mare de gălbenușuri de ou, adăugându-se zahăr, coajă și bucăți de portocală, coajă și suc de lămâie, stafide ș.a.

După ce au numit mâncărurile obligatorii pentru masa de pomenire, informatorii au răspuns unanim că borșul, tăiteii și terciul se folosesc peste tot. În afară de acestea, ei numeau sarmalele, colțunașii, cartofii cu carne ș.a. Despre găluște am aflat că se fac de mărime mijlocie: „Le gătim la fel ca moldovenii. Cum altfel! Doar <...> puțin mai mari. Dacă s-a nimerit în zi nu de post, acest fel de mâncare se gătește în felul următor: „Cum noi pregătim găluștele? Iau carnea de porc o tai cubulețe, o prăjesc, <...> ea este grasă, iar orezul iubește grăsimea. În continuare prăjesc ceapă cu morcov <...>. Orezul îl opăresc. Apoi amestec totul, adaug sare, piper. <...> Moldovenii le fac mici, noi, de obicei, puțin mai mari. Cam așa. <...> Puțin mai mari (decât la moldoveni – T. Z.), așa mijlocii. În primul rând, eu nu pot să le învărt așa. Cine poate așa să facă, chiar e foarte bine, când spun: «Oh, ce mici ea a învărtit!»” (K. F. A.).

Vorbind despre cantitatea de mâncare de la masa de pomenire, informatorii au subliniat diferențele dintre vremurile vechi și realitățile de astăzi, considerând că abundența și varietatea mâncărurilor de astăzi, în loc de cele „trei feluri” obișnuite, este excesivă și nejustificată. Dacă înainte se oferea fiecărui câte o farfurie de borș, puțini tăieței, câțiva colțunași / mici găluște, atunci „<...> astăzi se servesc multe mâncăruri deosebite: și pește, și pește sărat, și vreun fel de salam, și altceva. <...> Chiar și baba a început să fie servită, înainte la noi ea nu se gătea, acum și babe gătesc – albă, neagră” (K. A. G.). Mulți au o atitudine negativă față de aceste schimbări, condamnând „risipa inutilă”: „Înainte la noi se considerau obligatorii trei feluri de mâncare <...>. Iar acum știți cum se aranjează masa? Astfel încât multe mâncăruri nici nu sunt gustate! Înainte era altfel” (E. F. M.); „<...> acum mulți chiar și borșul îl înlocuiesc cu zeama, colțunașii nu se mai pregătesc. <...> Totul se schimbă” (K. M. M.).

Trebuie să subliniem și faptul că, în pofida reticenței deosebite a ritualurilor funerare-memoriale ale lipovenilor față de împrumuturi, anume în sfera mâncărurilor rituale se observă pătrunderea unui număr de împrumuturi din bucătăria popoarelor vecine, în primul rând moldoveni și ucraineni. Printre acestea se numără colțunașii, găluștele, prunele uscate cu nuci, baba neagră și albă, zeama ș.a. Totuși, în pofida unui șir de inovații ce țin de masa de pomenire, în ansamblu, în acest domeniu se păstrează baza anterioară.

O problemă aparte ține de pomană (creștinii ortodocși de rit vechi nu au un astfel de cuvânt, ei o numesc milostenie). Aceasta este, de asemenea, mâncare rituală, care se împarte pentru pomenirea sufletului celui decedat. De obicei se oferă o pâine, bomboane și biscuiți. La Edineț se păstrează obiceiul de a oferi ca pomană ouă crude; se consideră că cele fierte nu sunt potrivite în acest caz, deoarece anume în oul crud se găsește germeul vieții viitoare.

Astfel, în rezultatul cercetărilor de teren ale alimentelor consumate în cadrul ritualurilor familiale ale creștinilor ortodocși de rit vechi – de naștere-botez, cununie-nuntă și funerare-de pomenire, legate de ciclul vieții umane, a fost dezvăluit gradul de păstrare a elementelor alimentare menționate într-un șir de orașe și sate din Republica Moldova, unde locuiesc lipovenii, a fost depistată variabilitatea locală a bucatelor și determinate cele mai stabile variante ale acestora. Cercetarea a permis identificarea particularităților felurilor de mâncare, care se prepară după rețete speciale (ingredientele și specificul preparării lor), precum și simbolismul și semantica acestora în cadrul codului alimentar. De asemenea, menționăm

că creștinii ortodocși de rit vechi din Republica Moldova au împrumutat de la moldoveni, ucrainenii și alte popoare care locuiesc aici diferite bucate tradiționale, pe care le consumă în ritualurile de familie pe lângă mâncărurile lor tradiționale străvechi. De exemplu, din spusele unei informatoare, „ei au luat tot ce e mai bun din bucătăria moldovenească, au învățat cum să le gătească. Abordarea lor constă în faptul că ei încearcă să folosească legumele și fructele cultivate în propria grădină, fără substanțe chimice sau să le cumpere de la alții. Și înainte se credea că, dacă cumperi de la credincioșii de rit vechi, atunci sunt fără nitrați (B. A. A.)”. Multe din felurile de mâncare străvechi, prezente în mod tradițional, în ritualurile de familie ale creștinilor de rit vechi, au o istorie bogată, rădăcinile lor datând de secole.

#### Lista informatorilor

- B. A. A., a. n. 1954, or. Chișinău.  
 B. T. M., a. n. 1961, s. Pocrovca, r-n. Dondușeni.  
 E. F. M., a. n. 1940, or. Edineț.  
 F. Z. F., a. n. 1968, s. Cunicea, r-n. Florești.  
 K. A. G., a. n. 1959, or. Edineț.  
 K. A. S., a. n. 1946, s. Cunicea, r-n. Florești.  
 K. F. A., a. n. 1955, or. Chișinău, n. în s. Cunicea.  
 K. M. M., a. n. 1958, or. Edineț.  
 K. P. D., a. n. 1951, or. Chișinău, n. în s. Cunicea.  
 K. T. I., a. n. 1947, s. Egorovca, r-n. Fălești.  
 S. E. V., a. n. 1949, s. Pocrovca, r-n. Dondușeni.  
 T. E. F., a. n. 1960, s. Dobrogea Veche, r-n. Sângerei.

#### Note

\*Acest articol a fost elaborat în cadrul proiectului: 170101 Cercetarea și valorificarea patrimoniului cultural construit, etnografic, arheologic și artistic din Republica Moldova în contextul integrării europene.

<sup>1</sup> Carne cu castraveți murați – fel de mâncare străvechi, consumat în mediul creștinilor ortodocși de rit vechi și în zilele noastre, inclusiv la masa de nuntă. Se prepară astfel: castraveții murați se mărunțesc, se spală, apoi se pun în strecurătoare pentru a scurge lichidul în exces. În același timp carnea se fierbe. În grăsime se prăjește pasta de roșii, morcovii și ceapa, care trebuie să fie foarte multă. Prăjeala se amestecă separat cu carnea și separat cu castraveții. Apoi se pun mai multe straturi în ceaun, alternând carnea cu castraveții. După aceasta, totul se toarnă cu bulion și se fierbe la foc mic.

<sup>2</sup> Tăiețeei de casă cu ou la creștinii ortodocși de rit vechi, de asemenea, se pregătesc după o rețetă veche specială. Se prepară pe bază de bulion de pui (sau rață) și ar trebui să fie grași, deși la ei se adaugă stomăcele de pasăre („pipote”) tăiate mărunt. Nu trebuie să fie strecurați.

<sup>3</sup> Dacă vorbim despre păstrarea anumitor mâncăruri tradiționale, care se pregăteau la nuntă în anumite perioade, atunci e necesar să menționăm că unele mâncăruri răspândite cândva, astăzi practic nu se servesc pe masa de nuntă. Ca exemplu poate servi biscuiții numiți „жамки”

(turte dulci făcute acasă) care se coceau în s. Cunicea. „Turtele dulci cândva se coceau pentru nuntă. Se coceau încă în anii '80. Acum, din anumite motive, acestea au dispărut. Dar se coceau turtele dulci. Țin minte că în aluat se adăugau coloranți naturali. Acum nu se mai coc. Acum cel mai des totul se comandă și în restaurante se gătesc” (K. F. A.). Particularitatea acestui tip de fursecuri constă în faptul că aluatul pregătit pentru aceștia se trecea printr-o duză specială a mașinii de tocat carne.

<sup>4</sup> Ved., de ex.: V. P. Kobîcev în cartea sa „В поисках прародины славян” (În căutarea patriei strămoșești a slavilor) (M., 1973) scria: „<...> Strava – «masa de pomenire», <...> cuvânt care se întâlnește și astăzi cu același sens de «masă de pomenire» într-un număr de dialecte din poloneză, cehă, slovacă, ucraineană și rusă” (cit. cf. Бубенок 2010: 378-379).

<sup>5</sup> Ved.: Котляревский А. А. О погребальных обычаях языческих славян. М., 1868. 252 с. / Kotlyarevskiy A. A. O pogrebal'nykh obychayakh yazycheskikh slavyan. M., 1868. 252 s.

#### Referințe bibliografice / References

Байбурин А. К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. Санкт-Петербург: Наука, 1993. / Bajburin A. K. Ritual v tradicionnoj kul'ture. Strukturno-semanticheskij analiz vostochnoslavyanskikh obryadov. Sankt-Peterburg: Nauka, 1993.

Болученкова А. А. Возникновение и развитие старообрядческих поселений на территории государства Молдовы. In: Липоване: история и культура русских старообрядцев. Вып. 7. Кишинев, 2010, 61-67. / Boluchenkova A. A. Vozniknovenie i razvitie staroobryadcheskikh poselenij na territorii gosudarstva Moldovy. In: Lipovane: istoriia i kultura russkikh staroobreadtsev. Vyp. 7. Kishinev, 2010, 61-67.

Бубенок О. Б. Термин *strava* в «Гетике» Иордана (К вопросу о семантике и происхождении слова). In: Материалы по археологии, истории и этнографии Таврии. Вып. XVI, 2010, 276-398. / Bubenok O. B. Termin *strava* v «Getike» Iordana (K voprosu o semantike i proiskhozhdenii slova). In: Materialy po arheologii, istorii i etnografii Tavrii. Vyp. XVI, 2010, 276-398. <https://cyberleninka.ru> (vizitat 16.07.2024).

Гаврюшина Л. К. Старообрядческие села Румынии: жизнь поколений и судьба традиций. In: Славянский мир в третьем тысячелетии, № 3-4, 2018, 160-173. / Gavryushina L. K. Staroobryadcheskie sela Rumynii: zhizn' pokolenij i sud'ba tradicii. In: Slavyanskij mir v tret'em tysyacheletii, № 3-4, 2018, 160-173.

Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка. В 4-х тт. Т. I. М.: Русский язык, 1978. / Dal' V. Tolkovyj slovar' zhivogo velikorusskogo yazyka. V 4-h tt. T. I. M.: Russkij yazyk, 1978.

Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка. В 4-х тт. Т. IV. М.: Русский язык, 1980. / Dal' V. Tolkovyj slovar' zhivogo velikorusskogo yazyka. V 4-h tt. T. IV. M.: Russkij yazyk, 1980.

Кабакова Г. И. Пищевые запреты восточных славян и их обоснование. In: Категория оценки и система ценностей в языке и культуре. Отв. ред. С. М. Толстая. М.: Индрик, 2015, 167-186. / Kabakova G. I. Pishchevye zaprety vostochnyh slavyan i ih obosnovanie. In: Kategoriya ocenki i sistema cennostej v yazyke i kul'ture. Отв. ред. С. М. Толстая. М.: Indrik, 2015, 167-186.

Кобычев В. П. В поисках прародины славян. М.: Наука, 1973. / Kobychев V. P. V poiskah prarodiny slavyan. M.: Nauka, 1973.

Паунова Е. В. Обряды и обычаи, связанные с рождением ребенка у астраханских старообрядцев-липован. In: Липоване: история и культура русских старообрядцев. Вып. 2. Одесса, 2005, 135-154. / Paunova E. V. Obryady i obychai, svyazannye s rozhdeniem rebenka u astrahanskih staroobryadcev-lipovan. In: Lipovane: istoriia i kulitura russkikh staroobreatdsev. Вып. 2. Odessa, 2005, 135-154.

Свалова Е. К. Запреты и предписания в речевой культуре пермского старообрядчества. In: Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. Т. 11. Вып. 3, 2019, 71-79. / Svalova E. K. Zaprety i predpisaniya v rechevoj kul'ture permskogo staroobryadchestva In: Vestnik Permskogo universiteta. Rossijskaya i zarubezhnaya filologiya. T. 11. Вып. 3, 2019, 71-79.

Славянские древности. Этнолингвистический словарь в 5-ти тт. Т. 2. М.: Международные отношения, 1999. / Slavyanskije drevnosti. Etnolingvisticheskiy slovar' v 5-ti tt. T. 2. M.: Mezhdunarodnye otnosheniya, 1999.

Славянские древности. Этнолингвистический словарь в 5-ти тт. Т. 5. М.: Международные отношения, 2012. / Slavyanskije drevnosti. Etnolingvisticheskiy slovar' v 5-ti tt. T. 5. M.: Mezhdunarodnye otnosheniya, 2012.

Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. In: Символика славянских обрядов. Избранные труды. М.: Издательская фирма «Восточная литература» РАН, 1996. / Sumcov N. F. Hleb v obryadah i pesnyah. In: Simvolika slavyanskih obryadov. Izbrannye trudy. M.: Izdatel'skaya firma „Vostochnaya literatura” RAN, 1996.

Федорова В. П. Свадьба в системе календарных и семейных обычаев старообрядцев Южного Зауралья. Курган: Изд-во Курганского госуниверситета, 1997. / Fedorova V. P. Svađ'ba v sisteme kalendarnyh i semejnyh obychaev staroobryadcev Yuzhnogo Zaural'ya. Kurgan: Izd-vo Kurganskogo gosuniversiteta, 1997. <http://yugovallib.ru> (vizitat 10.06.2024).

**Tatiana Zaicovschi** (Chişinău, Republica Moldova). Doctor în filologie, conferențiar cercetător, Institutul Patrimoniului Cultural.

**Татьяна Зайковски** (Кишинев, Республика Молдова). Доктор филологии, конференциар, Институт культурного наследия.

**Tatiana Zaicovschi** (Chisinau, Republic of Moldova). PhD in Philology, Research Associate Professor, Institute of Cultural Heritage.

**E-mail:** tanzai57@mail.ru

**ORCID:** 0000-0001-5438-9945