

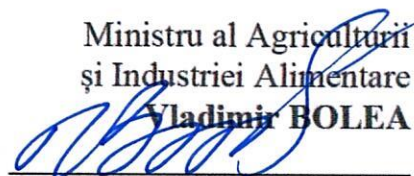
Anexă
la Ordinul nr. 182 din 31.10.2022
Cu privire la omologarea caietului de sarcini
pentru denumirea de Specialitate
Tradițională Garantată „Rasol de șuvai”

Adoptat

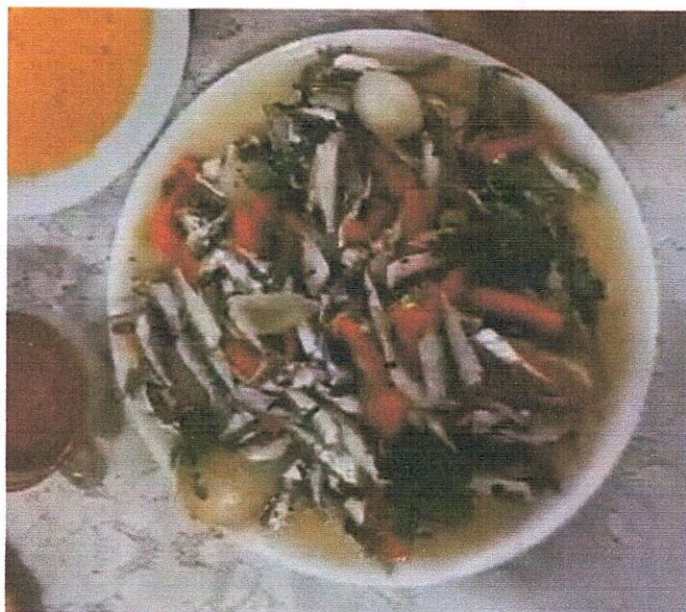
la Adunarea Generală a
Asociației Obștești
„Nistrul de Jos – Meleag Natal”,
procesul verbal nr. 2 din 26.07.2022

Aprobat

Ministru al Agriculturii
și Industriei Alimentare
Vladimir BOLEA



**Caietul de sarcini
Specialitate tradițională garantată
„Rasol de șuvai”**



Președintele
Asociației Obștești „Nistrul de Jos – Meleag Natal”

DORINA ONICI

CUPRINS:

1.	Denumirea propusă pentru înregistrare	2
2.	Tipul de produs	2
3.	Motive pentru înregistrare	2
4.	Descriere	2
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	2
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.	3
4.3.	Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului, compoziție care corespunde practicii tradiționale pentru produsul respectiv, obținut din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional	5
5.	Cerințe minime și proceduri pentru verificarea caracterului specific	6
6.	Autoritățile abilitate să verifice respectarea caietului de sarcini	6
	Surse bibliografice și în mass media	7
	ANEXE	8

1. Denumirea propusă pentru înregistrare

„Rasol de șuvai”

Denumirea este însoțită de mențiunile „Fabricat potrivit tradiției din zona Nistrului de Jos, Republica Moldova”.

2. Tipul de produs

Clasa 29 – Supe

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 ingredient care sunt cele utilizate în mod tradițional.

„Rasol de șuvai” este un preparat obținut din pește și produse agricole primare locale crescute în zona „Nistrului de Jos” a Moldovei de sud-est (mun. Bender, r-nul Căușeni, r-nul Ștefan Vodă). Ingredientele specifice (pește șuvai de Nistru, legume, moarea de roșii, verdețuri, condimente) sunt pescuite și crescute în zonă specifică de albia Nistrului, cu calități specifice ale solului și cu un microclimat deosebit față de restul țării. Rețeta „Rasolului de șuvai” este specifică zonei date și făcea pe vremuri parte din meniul familiilor din comunitățile de aici. Acum „Rasolul de șuvai” este solicitat deseori la mesele oferite turiștilor, delegațiilor și oaspeților străini ca o specialitate locală tradițională reprezentativă Nistrului de Jos.

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 „Rasol de șuvai” este specifică în sine pentru că are o istorie veche și e răspândită în această zonă, ne mai fiind întâlnită în restul țării. În această zonă a Nistrului de Jos, denumirea este parte a meniurilor locale solicitate de localnici și oaspeții acestora la mese, ca fiind reprezentativă acestor locuri. Această compoziție, specie de pește (șuvai) și modul de prezentare pe farfurie sau olițe speciale este cunoscută gospodinilor de aici de la străbunicile acestora, respectiv de o perioadă ce depășește câteva generații.

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

Caracteristici organoleptice

„Rasol de șuvai” are un gust natural plăcut, conferit de combinația din amestecul de pește șuvai din Nistru și legume, dulce-acriu pronunțat, potrivit de condimentat. După fierbere are aspectul exterior de bulion lichid străveziu roșietic presărat cu verdeață și care include repartizate uniform legumele fierte ce își păstrează forma, peștele șuvai întreg. Culoarea

legumelor fierte e naturală și a peștelui fiert natural. Mirosul și aroma sunt plăcute, specifice bulionului de pește cu legume și condimente.

Preparat „Rasol de șuvai”

Aspectul exterior:

Servit în farfurie sau oliță, presărată cu verdeață tocată, peștele întreg, legumele tăiate uniform ce își păstrează forma.
Se servește la temperatura 75 – 85°C).

după

suprafață:

după culoare:

Suprafața bulionului e transparent roșu, cu stelute răzlețe de grăsime, în bulion sunt legumele tăiate uniform și pește șuvai întreg, verdeață tocată.
Bulionul e transparent roșietic, la suprafață stelute răzlețe galbene sau oranj de grăsime. Culoarea legumelor e naturală, peștele are culoarea specifică peștelui fiert.

după gust și miros:

Gustul e plăcut de pește fiert, legume, moare de roșii dulce-acriu, potrivit de condimentat.
Mirosul specific de concentrat de pește, legume, moare de roșii și condimente, proaspete, apetisant, fără miros străin.

Textura:

Produsele sunt pătrunse, moi, uniform repartizate în rasolul de șuvai, consistență puțin densă.

Nu se admit:

Gust și miros străine și impurități organoleptice perceptibile, inclusiv de ingrediente arse sau crude.
Legumele tăiate care nu își păstrează forma.
Peștii nu sunt preventiv decapitați și bine curățați de evescere.
Aspect prea roșietic, prea multă concentrație de suc de roșii.
Insuficiență de moare și suc de roșii, abateri de gramajul stabilit.

Caracteristici fizico-chimice

„Rasol de șuvai” este un preparat lichid, în care se combină prin fierbere legume, pește șuvai eviscerat, moare și suc de roșii, condimente și sare.

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.

a) Descrierea caracteristicilor materiilor prime / ingredientelor

- *însușiri biologice:* Carnea de pește este un produs proteic care a trecut ciclul de prelucrare primară, acesta e ușor de digerat, conține aminoacizi esențiali necesari organismului uman. Legumele fierte (ardei, morcovi, ceapă) și verdeața asigură necesarul de vitamine, microelemente și fibre.
- *proveniența materiilor prime:* principalele elemente materiei prime sunt legumele, peștele șuvai din Nistru și zarzavaturile, care sunt de producție locală procurată de la fermierii/pescarii din arealul Nistrului de Jos.
- *principalele însușiri organoleptice ale materiei prime:*
 - Legumele proaspete sunt fierte, păstrează forma și consistența integră;
 - Peștele șuvai este mic, nu trebuie să fie gras, să aibă un miros proaspăt, gust plăcut, specific produselor din pește fără mirosuri și gust neplăcute, la atingere trebuie să fie moale, dar și plastic, suficient de elastic.

Ingrediente pentru 3 porții

Denumirea ingredientelor	Masa brută (gr)	Masa netă (gr)
Șuvai	740	480
Ardei	135	100
Morcovi	96	80
Ceapă	96	80
Moare de roșii	60	60
Suc de roșii	120	120
Verdeață de pătrunjel	13	10
Ardei iute	3	2
Usturoi	15	11
Sare,		15
Piper		2
Frunze de dafin		2
Apă sau bulion	550	550
Gramajul	-	1500 gr.

b) Descrierea metodei de preparare

b.1) Etapele preparării „Rasolului de șuvai” țin întâi de toate de prelucrarea primară a peștelui și legumelor. Legumele curățate și bine spălate, se fierb, la care se adaugă peștele șuvai (eviscerat și decapitat), moare și suc de roșii de casă și condimente după gust, la final se presărează cu verdeață de pătrunjel. Variațiile țin doar de proporția legume/pește pentru rasol. Se admite mărimi diferite ale șuvaiului de Nistru, condimente și sare după gust. Ca și în trecut, prepararea rasolului are loc manual. La eviscirarea peștelui (ingredientului principal) la fel nu sunt utilizate nici un fel de ustensile și echipamente robotizate.

Trebuie să menționăm că noțiune de „rasol” din pește în alte părți ale spațiului românesc sunt utilizate nu pentru preparat lichid pregătit din pește ci și pentru preparat de bază din pește, care este de obicei servit cu ceva garnitură. În cazul arealului Nistrului de Jos avem anume preparat care se servește ca produs lichid în farfurii adânce, fără garnitură.

b.2) Rețeta tradițională specifică locului:

Prelucrarea produselor: Peștele șuvai se curăță și se înlătură capul cu tot cu eviscere, se spală bine. Morcovul se spală, se curăță, se clătește și se taie bare. Ceapa pentru rasol se curăță, se spală, se taie felii mari (în patru sau în șase de-a lungul bulbului). Ardeilor li se înlătură peduncul și căsuța de semințe cu o parte din corn, se spală, se taie felii mari (în patru sau în șase de-a lungul), ardeii iuți se taie inele. Usturoiul se curăță, se spală, se taie felii. Verdeața se alege, se spală se toacă mărunt. Moarea de roșii se strecoară. Ca să fie respectată rețeta tradițională, specifică locului se utilizează pește șuvai prins în Nistru, legume de casă sau crescute în arealul Nistrului de Jos.

Fierberea rasolului: în apa clocotindă sau bulion se adaugă legumele tăiate, se micșorează focul și se fierbe timp de 15-20 minute, se adaugă moare de roșii și suc de roșii, se drege cu sare, condimente. În compoziția obținută se adaugă șuvaiul și se fierbe la foc foarte mic timp de 30 min., se pune ardei iute și se oprește focul. În preparatul gătit se pune verdeață tocată, se acoperă cu capacul și se lasă pe 5-8 minute. Rasolul este pregătit pe foc deschis (în cotlon, cuptor sau pe aragaz).

Prezentarea și servirea: Rasolului de șuvai se toarnă împreună cu peștele și legumele în farfurii adânci sau olițe speciale, se presară cu verdeață și se servește la temperatura de 70-75°C.

Modul de lucru tradițional se reflectă în prelucrarea materiilor prime, dar în special curățatul peștelui șuvai. Această metodă / rețetă necesară pentru obținerea produsului dat poate fi reprodusă oriunde.

4.3. Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului, compoziție care corespunde practicii tradiționale pentru produsul respectiv, obținut din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional

La realizarea rasolului de șuvai se folosesc următoarele ingrediente tradiționale: pește, legume, zarzavaturi toate fiind crescute în aria geografică, cuprinsă de localitățile amplasate în zona „Nistrului de jos” (mun. Bender, r-nul Căușeni, r-nul Ștefan Vodă). Aria de răspândire a preparatului este prezentată în Anexa 1.

Condițiile naturale (relieful și clima) în mare parte sunt constanta de referință în aprecierea localizării produsului dat. Relieful în regiunea teraselor cu stepă a Nistrului de Jos este variat, preponderente fiind câmpiile și povârnișurile, iar teritoriul convențional poate fi împărțit în mai multe zone, inclusiv zonă nistreană – nemijlocit alături de râul Nistru și este prezentată de lunca largă a râului. Aici o perioadă cuprinsă de cel puțin 200 de ani cresc diverse legume, se prinde pește, care sunt utilizate la prepararea rasolului de șuvai.

De-a lungul timpului au rămas neschimbate modul de pregătire a rasolului de șuvai de Nistru și legume. La fel nu s-au produs modificări și în modul de îmbinare a peștelui șuvai și legumelor în proporții egale, care conferă o specificitate a preparatului dat.

Sursele bibliografice (atașate) și materialele cercetărilor etnografice, realizate inclusiv și prin metoda de chestionare a persoanelor vârstnice în localitățile Nistrului de Jos (r-nul Căușeni, r-nul Ștefan Vodă) în perioada 2019–2021, stabilesc prezența produsului dat în perimetrul respectiv o perioadă îndelungată de timp (documentar din sec. XIX-lea). Peștele, inclusiv și specia numită șuvai ca materia primă este până acum prins aici, în apele Nistrului, este curățat și congelat pentru întregul an, dacă ne referim la structurile de ospitalitate, care servesc oaspeților acest preparat. La fel, întregul proces de producție este cunoscut și aplicat în aceeași zonă geografică un timp îndelungat. Astfel, trasabilitatea produsului este asigurată datorită înregistrării și monitorizării parcursului materiei prime obținute de la producătorii locali până la poducerea „Rasol de șuvai” (din șuvai) conform rețetei tradiționale și procesului de preparare specific satelor „Nistrului de Jos”.

Cercetătorul rus P. Svinin în urma studierii situației în Basarabia ajunge la următoarele concluzii „Nistrul nu este mai puțin plin de pești de calitate și gust excelent, precum sterletul, sardelul, iar în estuarul Akkerman se prind sturioni, lipa, macrou, care ajung aici din când în când din mare, țestoase de diverse feluri, raci de diferite dimensiuni, scoici și așa mai departe. Stabilirea carantinelor de-a lungul acestui râu, ce monitorizează cu strictețe comunicarea cu litoralul Basarabiei, a întrerupt aproape complet pescuitul, iar prin aceasta mulți locuitori de pe coastă au căzut în sărăcie” [7, p. 175-320].

Un alt autor A Zasciuc menționează că „în Nistru, lacuri și gârle, peștii se prind cu plase și koturi, în Nistru nu există zăvoduri speciale; uneori se întâlnesc beluga și sturionii; dar sterletul și alți pești mici sunt din belșug; toate acestea sunt pentru vânzare locală” [6, p. 96].

Descriere activităților de pescuit în Basarabia la fel a fost realizată în lucrarea lui L. Berg. La început. sec. XX el constată că „pescuitul în acest areal este una dintre cele mai vechi ocupații ale populației, pescuitul din zona Nistrului, în special limanul Nistrean se află pe locul doi după pescuitul din delta Dunării” [5, p. 179].

Lucrarea marelui cercetător-basarabean, membrul Școlii Sociologice din București, P. Ștefănuță cuprinde materiale vaste dedicate folclorului din valea Nistrului de Jos. În acest volum găsim mărturii prețioase despre pescuitul în arealul Nistrului de Jos din perioada interbelică. Cercetătorul confirmă că „vara stau înșirați pe malul Nistrului și pe malul bălților copiii și bătrânii cu unduțele și fatcele aruncate în apă și așteaptă să le cadă câte un pește.

Satele din „câmp” le invidiază, din acest punct de vedere, pe cele de la „baltă” [4, p. 48]. Interviuurile efectuate în acest areal de P. Ștefănuță și prezentate în materialul științific ne permit să facem următoarele concluzii:

1. În perioada interbelică ca și în perioada anterioară, locuitorii Nistrului de Jos trăiesc nu doar din pescuit, au și gospodării și se ocupă de agricultură;
2. pescuiesc mai mult pentru consumul în familie, adică în mai multe bucate tradiționale locale ingredientul de bază este peștele;
3. surplusul de pește asigură venit suplimentar pentru familiile pescarilor, deoarece este vândut în satele de „câmp”;
4. unele parcele de Nistru sunt luate în arendă de arendași, „pescuitul fiind în acest ținut un izvor de îmbogățire pentru arendaș, dar acesta creează împiedimente mari locuitorilor simpli” [4, p. 44].

Studiul realizat în baza materialilor cercetărilor de teren în 2019–2020 în arealul Nistrului de Jos vine cu unele informații referitor la prezența rasolului în meniul locuitorilor din arealul Nistrului de Jos. Rasol este fel de mâncare lichidă răspândită printre locuitorii s. Talmaza, r-nul Ștefan Vodă [3, p. 69]. Conform rezultatelor cercetării, autorii studiului vin cu concluzii că „Rasol”, deși nu a fost des menționat de populația interviuată, este răspândit în partea de jos a arealului, mai aproape de limanul Nistrean. Totodată, acest preparat este oferit și în meniul pensiunii „La Tudora”, s. Tudora.

Materialul video ce documentează procesul de preparare a rasolului din șubai poate fi vizionat aici:

https://drive.google.com/drive/folders/1CAnCFOewlKYs4TIUCB_5Qlk8z_9Oi39r?ths=true

5. Cerințe minime și procedure pentru verificarea caracterului specific

Caracterul specific	Cerințe minime	Procedura și frecvența de control
Pește șuvai de Nistru	Folosire pește șuvai (de dimensiuni mici) din Nistru; Pregătirea peștelui șuvai în maniera tradițională pentru rasol (evescerat și decapitat);	Pe baza documentației sau standardului
Ingrediente în rasol	Cele descrise în p. 4.2	Pe baza documentației sau standardului
Caracteristicile organoleptice ale produsului finit (aspect, gust, miros)	Cele descrise în p. 4.1	Control organoleptic realizat

6. Autoritățile abilitate să verifice respectarea caietului de sarcini

7. Organismul de Inspecție și Certificare din cadrul ÎS „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare”
8. Adresa juridică: MD 2064 mun. Chișinău str. E.Coca, 28
9. tel.: (+373 22) 218478;
10. fax: (+373 22) 745489;
11. e-mail: certificare@cmac.md

Surse bibliografice și în mass media:

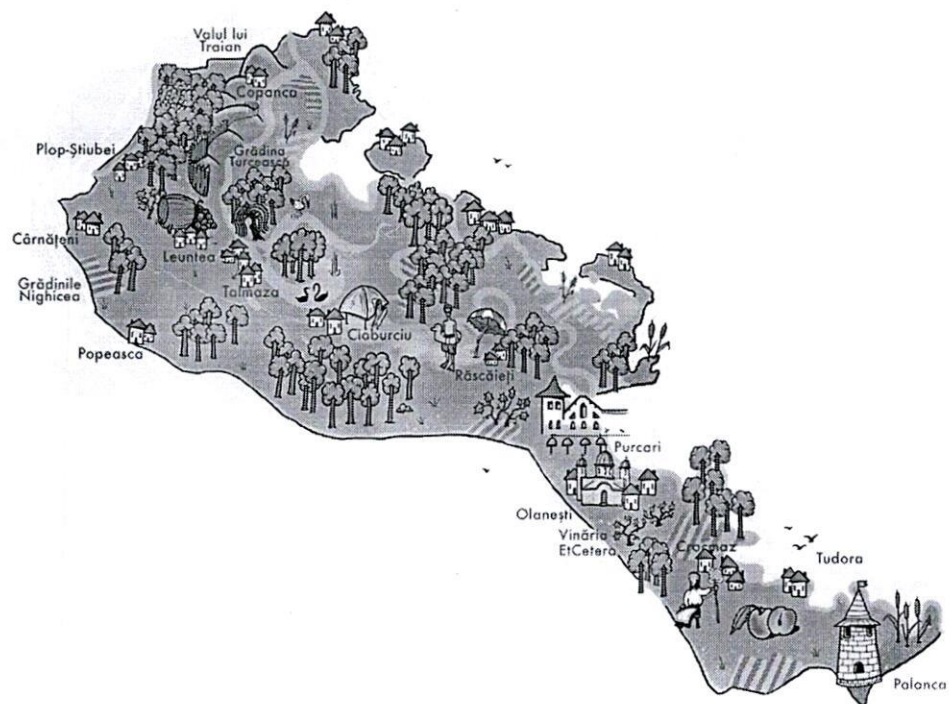
1. Crăiniceanu Gh. Igiena ȋeranului român. București: Lito-tipografia Carol Gobl, 1895.
2. Miron M., Miron V. Satele Nistrului de Jos. Aspecte istorice și etnografice. Studiu privind tradițiile și legendele locale nistrene. Chișinău: Ideea-Com, 2020. pg. 69, 71.
3. Miron V., Miron M. Interferențe în bucătăria tradițională din sudul Republicii Moldova ca motivație turistică: cum le valorificăm? În: Bilgilär, nr. 3(4) Comrat, 2020.
4. Ștefănuță P. Cercetări folclorice pe Valea Nistrului-de-jos. În: Anuarul arhivei de folclor. București, 1937, pp.31-226.
5. Берг Л.С. Бессарабия. Страна-Люди-Хозяйство. Кишинев: Universitas, 1993
6. Защук А. И. Статистическое описание Бессарабии собственно так называемой или Буджака. Аккерман, 1899.
7. Свиньин П. П. Описание Бессарабской области. В: ЗООИД. Т.VI. 1867. С.175-320.

ANEXE

Harta zonei de răspândire a preparatului



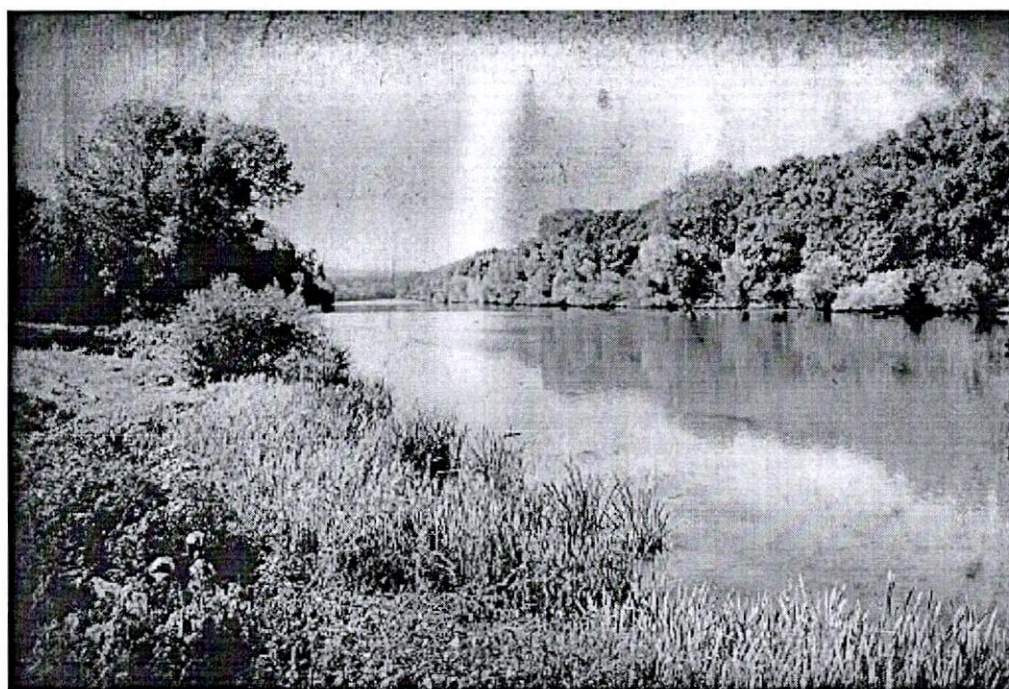
Harta zonei Nistrului de Jos



SATELE NISTRULUI DE JOS

ASPECTE ISTORICE ȘI ETNOGRAFICE

Studiu privind tradițiile și
legendele locale nistrene



4	Grădinița / Leuntea	Luați din bucatele noastre, că sînt bune și gustoase, Чем богаты, тем и рады, La plăcinte înainte, la război înapoi, Oala aduce, nu duce.
5	Talmaza	Poftim la masă!
6	Popeasca	Nu vă rușinați, cinstiți meseni!
7	Răscăieți / Răscăieții Noi	Țiganul mănâncă când are, moldovanul când îi foame. La plăcinte înainte, la război înapoi. Hai poftim și mai mâncați! Mîntănim că ați venit; Gustați că tare m-am fript!
8	Purcari	Bine ați venit; Câte un păhăruț de vin. Da, Vă rog, ian poftiți, ian luați!
9	Olănești	La botu calului să luăm un pahar de vin. Se ne auzim de bine! Câte un păhăruț în cinstea gospodarului. Hai poftim să facem dragoste de masă că mă supăr.
10	Crocmaș	Poftiți, oameni buni în casă, să gustați ce-am pus pe masă; Vă rugăm să mâncați ce Dumnezeu ne-a dat; Nu vă rușinați, nu vă sfiți; Ian luați și serviți, acasă nu vă grăbiți; Ia gustați din sarmăluțe, din plăcinte, chifteluțe.
11	Tudora	Mulțumim că ați intrat, gustați din bucate! Poftim și mai mâncați! Cinstiți meseni, dragi oaspeți, vă îndemnăm să serviți din cele puse pe masă! Căci pentru gurițele Dvs sunt pregătite!
12	Palanca	Poftim serviți!

Tabelul 3. Denumiri specifice locale din bucătăria tradițională

Nr.	Tip preparat	Denumire locală	Localitatea unde se utilizează
1	Gustare	Ciulinele	Crocmaș
2	Gustare rece	Piftie	Grădinița/Leuntea
3	Preparat lichid	Borș cu burecheți	Purcari, Olănești, Crocmaș, Tudora
4	Preparat lichid	Rasol	Talmaza
5	Preparat lichid	Borș gros	Răscăieți
6	Preparat lichid/de bază	Borș scăzut	Talmaza, Purcari, Tudora
7	Preparat de bază	Sarmale cu frunză de cireși	Olănești
8	Preparat de bază	Găluște	Plop-Știubei

IGIENA

ȚĂRANULUI ROMÂN

LOCUIȚA, ÎNCĂLȚĂMINTEA ȘI ÎMBRĂCĂMINTEA.
ALIMENTAȚIUNEA ÎN DIFERITE REGIUNI ALE ȚĂRII
ȘI ÎN DIFERITE TIMPURI ALE ANULUI

DE

BCU Cluj - Central Universitar - Cluj

Dr. GHEORGHE CRĂINICEANU



*Omenirea se răscumpără prin igienă
de boală și de moarte prematură.*

SCRIERE PREMIATĂ ȘI TIPĂRITĂ DE ACADEMIA ROMÂNĂ.

BCU Cluj-Napoca



RBCFG201203475

BUCURESCI
LITO-TIPOGRAFIA CAROL GÖBL
16, STRADA DÔMNEI, 16.
1895.

Bureții suspecti să-i punem în sare înainte de a-i găti pentru mâncare, prin ceea ce otrava eventuală se mai pierde. *Dr. Popescu-Takénu (Igienă, pag. 242)* arată, că la noi se obișnuiesc ciupercile albe (trufele țării noastre), minătărcile în oțet (ghebe), bureți de Odessa etc.

Strohmer (op. cit., pag. 242) observă, că în Alpi se găsesc mulți bureți, dar locuitorii se tem de cei otrăviți și nu consumă de nici unul.

Pesce se consumă mult în țera noastră, cum am văzut din rapoartele medicilor și cum poate observa ori-cine pe la tirguri cantitățile în cari se cumpără de țeran. Próspect e nelipsit în două sărbători ale postului Pascelor, Buna-vestire și Florii; și cel ce n'are prospect, mănâncă de cel sărat, fert sau fript (în case mai bune la tavă) cu orez și cu unt-de-lemn, ceea ce este o recreațiune în acel lung post. Cel sărat este tot-deauna prea sărat, deci ori să stea câte-va ore în apă înainte de a fi fript, ori să se fêrbă, prin ce mai pierde din sarea ce conține.

Unele soiuri de pesce sunt aproape așa de nutritore ca carnea și cu cât e pescele mai gras cu atât e mai nutritor, dar în același timp și mai greu de mistuit, în general însă nu atât de greu precum se crede. *Munk (Einzelnahrung und Massenernahrung, Jena 1893, pag. 77)* laudă scrumbia ca oțtină, gustosă și nutritore.

bureți de salcie (gălbui), bureți de zăvoiu sau de plop și de cireș; ciuciulete, ce se face pe câmp, înalt, alb și în forma cortului; nane, tot în forma ciuciuletelui, dar negru de desubt, de-asupra alb, coda subțire (pe la Găesci); buretele de mărăcine, gălbui, crește la rădăcina porumbărilor sau prin mărăcinii, ferți se mănâncă cu usturoiu; bureți negri (de toamnă), de coloare vinată, pălăria de-asupra netedă, de lățimea palmei sau mai mare, cresc pe lemne în pădure, se opăresc și se pun în oțet pentru iarnă; primăvara cresc bureți păstrăvi, roșii peste tot, și tot atunci pe vremea fragilor. bureți nemișeci, încrețiți la vîrf; sbircioci (*morchella esculenta*); bureți lăptoși, mari, albi, ce cresc în pădure sub frunză; rișcovul (*cantharellus cibarius*) care ca burete de brad este un aliment călugăresc; hrib sau minătareă sau pitoneă (*boletus edulis*); minătăreă mică, minătăreă mare, cărnosă; bureți galbini, bureți iuți, etc.

Л. С. БЕРГ

БЕССАРАБИЯ

Страна — Люди — Хозяйство

Кишинев
Universitas
1993



Примитивная размотка шелка болгарами в Болграде.
(Фотография Н. С. Державина)

лись. Бессарабское шелководство сильно страдает от не-
организованности сбыта коконов. Местное население
само готовит грубые шелковые ткани, полубумажные
и полушелковые.

Интерес—узы, исторический—представляют сред-
ние местные цены на важнейшие продукты сельского
хозяйства. В копейках за пуд:

	средн. 1909—1913 гг.		1915 г.	
	весною	осенью	весною	осенью
озимая пшеница	..	..	109	137
яровая	..	..	101	117
ячмень	..	..	109	136
картофель	..	..	94	118
сею	..	..	77	78
кукуруза	..	..	65	70
говядина	..	..	32	40
баранина	..	..	34	49
свинина	..	..	58	63
сало говяжье	..	..	458	570
	..	..	389	413
	..	..	541	600
	..	..	643	824

178

баранье	..	..	..	..	..	555	644
свиное	..	..	..	..	..	857	1090
масло коровье, топленое	..	..	..	..	..	1300	1400
сливочное	..	..	..	..	..	1554	1700

Рыболовство

Рыболовством в южной Бессарабии занимаются
с древнейших времен. Тира, находившаяся на месте
нынешнего Аккермана, вена торговлю рыбой и на своих
монетах имела изображение рыбы. В виду такой древ-
ности этого промысла, не удивительно, что способы улов-
ления рыбы достигли значительного совершенства. В
южной Бессарабии известно около полусотни разномы-
сленных орудий рыболовства. Наибольшего значения рыб-
ная ловля достигает в дельте Дуная и прилежащих
озерах, затем следует Днестровский лиман, Шаблат-
ское озеро и низовья Днестра. В Пруте, выше Кагула,
и в Днестре, начиная от Бендер и выше, рыболовство
имеет лишь местное значение. О главнейших промысло-
вых рыб сказано выше.

Дельта Дуная и прилегающие озера—
это царство сазана или, по-ацешскому, коропа (Surginus
sargio). Им положительно кишат все протоки, плавни
и озера, и каких только снарядов не изобрел человек
для ловли этой ценной рыбы! В озерах ее уничтожают
неводами, в реке специальной алой короновой и алой
верхоплавной, представляющими собой плавные сети,
в плавнях чептерами, в протоках—камышевыми за-
граждениями: котцами и гарлами; в озерах на мелких
местах употребляют тягловую аву,—оригинальное сет-
ное орудие, которое тянут по дну двое. На быстрой
воде Дуная, сейчас после ледохода, тащат по дну лап-
таш; этим орудием лова, представляющим собой мешок
из сети, пользуются с двух лодок. Для речного лова
коропа пользуются еще трандалой—специальным ору-
дием, которое состоит из насаженной на железную дугу
квадратной сети; к дуге прикреплены тяжелая желез-
ная цепь, которая волочится по дну и путает рыбу.
попавшую в сеть. Осенью коропа ловят накидной
сеткой, «сачком». Во время ипометания, которое про-
должается с конца марта или начала апреля до июля,
вычерпывают сачком называемым «накрывкой». Из-под
нависших корней коропа извлекают особым сачком—
«турбуком». В употреблении еще простой черпак. На-

179

док («каюков»). Такая пара работающих неводов называется «гурой».

В лимане Днестра и в низовьях этой реки промысливают тех же рыб, что и в дунайском районе, но только осетровых и сельдей здесь значительно меньше. Бесыма распространены тут котлы (от слова кут — угол, затворка) — нагорды в виде почти сомкнутого круга на воткнутых в дно камыши; зашедшая в котел рыба не может из него выйти. В лимане употребляются распорные невода, тягули, дрибины и мережи. Тягули представляют собою плавную сеть, которую ловят с двух лодок. Дрибина (от слова дрибный, т. е. дробный, частый) это ставная сеть; ею ловят кефаль, бычков, а в реке сельдь. Из других снастей упомянем о тонкой сетке. Ею окружают камыши, вставив в воду, а затем бьют «бобом» по соседним камышам; испуганные короп, щука и окунь попадают в сеть. «Боб» — от слова бобать, пугать рыбу; это шест на конце с полым цилиндром или конусом, снабженным отверстием. При ударе о воду боб производит звук, могущий, как выражается Рыбков, пробудить даже мертвых от сна. Сомы в низовьях Днестра, как и на Дунае, ловят клюнушей, — толечкой длиной с поларшина, в форме ложки. Ею ударяют по поверхности реки; выплывающий на звук сом попадает на крючок, называемый лагушкой. Этот способ лова практикуется в теплые времена года, с мая.

Главными рынками для рыбы, выловленной в Днестровском лимане, являются Аккерман, Овидиополь и часть Маяки. В лимане добыто за 1914 год 59 тыс. пудов рыбы, в низовьях Днестра 132 тысячи. Промысел здесь сильно пал по сравнению с тем, что было лет 20—30 тому назад.

Шабалатское озеро славится ловом кефали (*Mugil saliens*). Весною эта небольшая рыба, достигающая длины до 25 сантиметров, через Царетрадское гирло Днестровского лимана входит в нижнюю часть лимана, где остается некоторое время. В конце мая ст. ст. она по ерикам переходит в Шабалатское озеро, где и кормится до сентября. Икра и озере кефаль не мечет. С наступлением холодов, в сентябре и октябре, кефаль, изжировавшись, возвращается ериками обратно в Днестровский лиман, а отсюда в море. Ловят кефаль осенью на ериках, для чего в них устраивают котлы из камыша,

181

концов, того коропа, которому удалось ускользнуть от всех этих ловушек и залезть на зиму в протоках на дне, достают «кукой», сеткой, насаженной на железный обруч. Зимой в озерах под льдом коропа зацепляют со дна «живодером», простым самодельным крючком, привязанным к палке. Ловят его здесь зимой, а также весной и осенью, еще двузубой или трехзубой острогой — «саидолом». Упомянем в заключение о «переляжках» (крючках), которые выставляют на Дунае на коропа.

Центром дунайского рыболовства в русских пределах является посад Вилково. Вилковцы промысливают главным образом в предустьевых частях моря сельдь, ставными и плавными сетями, и красную рыбу на крючки. На взморье в июле и августе неводами ловят скумбрию. Из красной рыбы в Дунай входит преимущественно белуга и осетр, севрюги же мало; главные уловы осетровых приходятся на время с апреля по октябрь, больше всего в июне; икра красная рыба бывает в марте, когда она входит в Дунай для икрометания, чтобы залезть на дно на зимовку. Ловят вилковцы красную рыбу и камбалу (*Bothus*) и вдали от берега, промышляют также в плавнях и в реке, но в самом Дунае выше Вилкова лов мало развит. В 1915 г. в водах посада Вилково выловлено 15 тысяч пудов красной рыбы, столько же частиковой и, кроме того, 5 миллионов штук сельди, всего на сумму 435 тыс. рублей. Во всем дунайском районе рыболовства, начиная от Кагула на Пруте и на восток до озера Сасик, в среднем за годы 1910—1913, рыбным промыслом было занято ежегодно 5760 человек, из них ловцов 3650. Наиболее распространены орудия лова является центер (33 700 штук), затем крючная снасть (32 500 перетят), котлы (10 170), плавные и ставные сети.

Упомянем еще, что в протоках, ведущих в озеро, устраивают сплошные заграждения или забойки, пошедшему — «гарды», стоящие иногда по несколько тысяч рублей, напр., в р. Веките, соединяющей озеро Кагул с Дунаем, или в проливе, ведущем из озера Сасик в море, в последнем месте ловится кефаль.

В озерах ловят большими распорными, т. е. вытягивающимися непосредственно на лодку, а не на берег, неводами, длиной до 320 саж., причем лов производят одновременно двумя неводами с четырех больших ло-

180

~~257449~~

490809

ACADEMIA ROMÂNĂ

ANUARUL ARHIVEI DE FOLKLOR

IV

PUBLICAT

DE

BCU Cluj / Central University Library Cluj

ION MUŞLEA

MONITORUL OFICIAL ŞI IMPRIMERIILE STATULUI
IMPRIMERIA NAȚIONALĂ
BUCUREȘTI

1937

CUPRINSUL

	<u>PAG.</u>
SILVIU DRAGOMIR, Scriitorii raguzani și refrenul colindelor noastre .	5
D. ST. PETRUȚIU, «Mironosițele». O dramă religioasă din ținutul Săliștei	13
P. V. ȘTEFĂNUCĂ, Cercetări folklorice în Valea Nistrului-de-Jos ...	31
TIBERIU MORARIU, Contribuțiuni la aprinderea « focului viu » în Ar- deal, Maramureș și Bucovina	229 -
ION MUȘLEA, Materiale pentru cunoașterea răspândirii « focului viu » la Români	237
Bibliografia folklorului românesc pe anul 1935	243
Raport anual (1935—36)	263
RÉSUMÉ DES ARTICLES	265

Și astăzi mai supraviețuiesc două varietăți de viță nealtoită și foarte veche, numită de localnici « poamă di șetati » și « poamă crîmască ».

După războiul dela Plevna s'au stabilit la Șaba și Purcari câteva colonii de Francezi și Elvețieni și au făcut în aceste părți o cultură sistematică a viței de vie. Românii au învățat dela acești coloniști să altoiască și să pregătească vinuri bune. Astăzi însă, din cauza crizei viticole, viile coloniștilor sunt în păragină. Mai rezistă numai Românii cu proprietățile lor mici.

Culturile cele mai sistematice de zarzavat se fac la Copanca și Corcmaz. O parte întreagă a satului Corcmaz se ocupă cu grădinăritul. Se aduce apă din Nistru, prin jghiaburi suspendate, până la o distanță de 1.500 metri, în sat, unde sunt grădinile, și se pregătesc trufandale de tomate, pe care le vând la stațiunile balneare din Sudul Basarabiei.

Un grădinar cu familia sa a câștigat, din comerțul cu tomate, într-o vară, 100.000 lei. Toți acești zarzavagii sunt Români. S'au deprins și s'au specializat cu această îndeletnicire, dela satele de pe celălalt mal al Nistrului, de unde se aprovizionează Odesa, cu zarzavat, înainte de războiu.

Satele Răscăeți, Olănești, Corcmaz, Tudora și Palanca, stăpânind mai mult teren de câmp, se ocupă și cu cultura cerealelor. În toate aceste sate, ca de altfel în întreg Bugeacul, se treacă cu caii. Aria se face în fața casei și se treacă cu « piatra » și cu « scândura ».

Regiunea are foarte puține oi, așa că nu se poate vorbi despre o viață păstorească. Cele mai multe oi sunt în Olănești (1500) și Talmaza (1400), gospodarii frunțași având dela 5 până la 30 de oi. Stână organizată este numai la Talmaza, dar și aici oile se mulg « cu rîndul », ca și cele care sunt mulse în sat. Atât oile sterpe cât și cele cu lapte sunt păscute « cu rîndul » și mulse « cîti două oi la lapte ». Vite cornute sunt multe, în special vaci. Pentru muncă, se țin mai mult cai decât boi.

Pe Valea Nistrului-de-Jos nu există o viață pescărească, așa cum se întâlnește pe malurile Dunării. Cei câțiva pescari localnici nu sunt numai pescari, ci se ocupă și cu agricultura ¹⁾. Arendașii Nistrului aduc în fiecare vară pescari dela Dunăre și pescuesc cu cârligele. Românii pescuesc mai mult pentru consumul în familie sau vînd peștele prin satele din « câmp ».

Uneltele cele mai întrebuițate la pescuit sunt: « nevod, ietri, mreji, cotețuri, coboc, perenitei, hodoroabi, fatci, nachitci, undiți și șiorpac ». Pescuitul în acest ținut e un izvor de îmbogățire pentru arendași; populația satelor însă abia dacă se poate înfrupta cu câte un chitic prins cu undița.

¹⁾ « La malul Nistrului cam toți pescari. Nu-i cu nevodu, îi cu fatci, îi cu ietri. Nu zănimuiesc numai cu păscăria, au și gospodărie. Pescari cu adivăr apu-s la limanuri » (Copanca — Carp Teacă, 45).

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 frunțași au scrinuri sau dulapuri. Peretele de subt oglindă e încărcat cu fotografii și cu ilustrații din reviste. Sunt gospodării care au în casa cea mare «două rînduri de dzăstre»: un rînd mai simplu, pentru zilele obișnuite, iar alt rînd pentru sărbătorile mari ca Crăciunul, Paștile, Rusaliile, nunțile de toamnă și hramul bisericii.

«Chimnata» 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 chimnată sunt mai nouă și, după cât țin bătrânii minte, au învățat să le construiască dela Nemți. Aceste sobe și cuptoare sunt foarte practice, fiindcă nu scot fum și nu lasă miros de tizic în camerele de locuit.

În curte găsim la multe gospodării «cuhnea» 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 «sîsiacul», 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. Pânea de grâu e alimentul ce se consumă în fiecare zi la masă și fiecare gospodină coace, cel puțin odată pe săptămână, un cuptor de pâne.

Din făină de grâu mai coc plăcinte, «învîrtită», colaci pentru praznice și prepară «tocmaži» pentru borș sau lapte. Mămăligă se consumă mai puțin. Românii o mănâncă cu lapte, cu brînză și cu smîntîănă; 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 «ócur» (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 atîrnându-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 strîng negre și

amestecate cu praf, le pun în oală și fac chiseliță. 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 « fătcele » 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 ».