

УДК 392.81:338.48-6](477.85)

МЕЛЕНЧУК ОЛЬГА

кандидатка філологічних наук, асистентка кафедри української літератури Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича

MELENSCHUK OLHA

a Ph.D. in Philology, an assistant of the Department of Ukrainian Literature at Yurii Fedkovych Chernivtsi National University

Бібліографічний опис:

Меленчук, О. (2022) Гастрономічна спадщина Буковини: етнографічний аспект. *Народна творчість та етнологія*, 4 (396), 73–81.

Melenschuk, O. (2022) Gastronomic Heritage of Bukovyna: Ethnographic Aspect. *Folk Art and Ethnology*, 4 (396), 73–81.

ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА БУКОВИНИ: ЕТНОГРАФІЧНИЙ АСПЕКТ

Анотація / Abstract

У статті акцентовано на історіографії питання української народної традиційної кухні, зокрема подано огляд наукової літератури та художньо-кулінарних видань, у яких актуалізовано гастрономічну проблематику. У цьому контексті головно увагу зосереджено на аналізі етнологічно-кулінарних матеріалів, розміщених у гастрономічному путівнику «Смаки Буковини», де розповідається про традиційні українські, молдовські, румунські, єврейські, польські страви та їжу липован-старообрядців. З огляду на це, виокремлено проблему популяризації української народної традиційної гастрономічної спадщини як на Буковині, так і в Україні загалом.

У статті висвітлено питання композиційних особливостей книги з детальною характеристикою кожного розділу, записів кулінарних рецептів та специфіки приготування страв, пов'язаних із родинно-побутовою та календарною обрядовістю. Проаналізувавши художньо-етнографічні нариси, з'ясовано специфіку природних умов, зокрема Буковинського Підгір'я та Подністров'я, одягової культури буковинців, виявлено цікаві деталі з опису декоративно-художнього оформлення житлових та господарських споруд, простежено фольклорні мотиви книги.

Ключові слова: страва, традиційний, гастрономічний, хліб, народний, кухня, буковинський.

It is emphasized on the historiography of the issue of Ukrainian folk traditional cuisine in the article. In particular, a review of scientific literature and fiction writing culinary editions with the actualized gastronomic issue is submitted. In this context attention is paid mainly to the analysis of ethnological and culinary materials included into the gastronomic

guide *Tastes of Bukovyna*, dedicated to traditional Ukrainian, Moldavian, Romanian, Jewish, Polish dishes and the food of Lipovans Old Believers. Taking this fact into account, problem of popularization of Ukrainian folk traditional gastronomic heritage both in Bukovyna and in Ukraine in general is distinguished.

The issues of the compositional features of the book with the detailed descriptions of each chapter, records of culinary recipes, and peculiarities of cooking of the dishes related to family and calendar rites, are considered in the article. Having analyzed the artistic and ethnographic essays, typical features of natural conditions are determined; in particular, the ones of Foothills of Bukovyna and Transnistria as well as the clothing culture in Bukovyna population are found out. Interesting details from the description of the decorative and artistic design of residential and household buildings are revealed and the folklore motifs of the book are considered.

Keywords: dish, traditional, gastronomic, bread, folk, cuisine, Bukovynian.

Кулінарна традиція є одним з феноменів культурного розвитку певного етносу, історична тяглість якої зумовлена географічними, соціально-історичними та економічними умовами існування людства. Зацікавлення українських дослідників гастрономічною проблематикою Гуцульщини сягає ще кінця ХІХ ст. та висвітлене в історико-етнографічних студіях В. Гнатюка [2], Хв. Вовка, В. Шухевича, І. Голубовича [3], Л. Артюх [1], Т. Гонтар, О. Сапеляк, Н. Боренько та ін. Тему народної їжі на теренах Буковини окремо досліджував український історик та етнолог Г. Кожоляк, зокрема у тритомній монографії «Етнографія Буковини» [6–8] та в праці «Народознавство Буковини. Народна їжа українців» (2000). У численних творах художньої літератури також зафіксовано харчові вподобання українців. Вражають майстерні описи народних страв від «Енеїди» І. Котляревського до «Кулінарних фіглів» М. Матіос. До речі, світ неперевершеної гуцульської культури з унікальними традиціями та звичаями зображено також у романі «Букова земля» М. Матіос.

Особливо цінною є поява путівника традиційної кухні «Смаки Буковини» (2022), цілком оригінального у змістовно-тематичному аспекті. У виданні зібрано не лише рецепти найдавніших і найсмачніших буковинських страв, але й історії людей – а це близько сімдесяти героїв книги, які з погляду власного життя поділилися секретами приготування майже 130 страв з різних етнографічних зон Буковини. Це зібрання підтверджує те, наскільки кулінарна традиція Буковини різноманітна та збагачена

нашаруванням різних культурних пластів. У книзі йдеться про традиційні українські, молдовські, румунські, єврейські, польські страви та їжу липован-старообрядців.

Буковинська гуцулка за походженням, українська письменниця М. Матіос назвала це «Кулінарним герданом Буковини» – так символічно звучить її вступне слово до видання. Авторка передмови акцентувала не лише на культурному феномені буковинської кухні, але й на історичному значенні розвитку традиційної кулінарії на теренах краю, що пов'язане з різними життєвими перипетіями: «Думаєте, оці всі наші книші, малаї, краплики, голубці з бурякового листя, начинка, маїна, барабуляна кулеша, начинені кишки і величезне розмаїття смаків і фантазії – це просто кулінарні рецепти одного регіону?! Ні, мої любі! Це окрема філософія життя і тривання у найдраматичніших обставинах історії нашої Буковини – в усі часи прикордонної землі, на яку, мов на пишну молодицю, завжди знайдеться той, що зазіхає. Щоденні чи святкові страви будь-якої території – це й частина шифрів про світогляд окремих людей, спільнот і народів, які нерідко живуть в екстремальних умовах ландшафту і сусідять не завжди лише з приятелями. Кухня – це почасти й ментальні коди, покликані не розчинитися і не девальвуватися у світі, який стрімко глобалізується.

Це рецепти довголіття. Тести на красу і витривалість. І ще багато-багато чого, що розповідає про нас не менше, ніж народна мудрість, ремесла чи давня пісня» [9, с. 7]. І це не просто рецептурна книга, у ній –

душа, яка промовляє долями тих, хто зберіг і продовжує народну традицію.

Виняткове значення мають етнологічні нариси етнографа, журналіста, заслуженого діяча мистецтв України Миколи Шкрібляка – автора й керівника проекту цього розкішного з погляду поліграфічного друку й унікального за змістом видання. Вражають майстерні замальовки, колоритні описи місцевостей, до яких пролягав експедиційний шлях творчої групи в особі М. Шкрібляка та авторки світлин К. Ставчанської. Кожен нарис – це захопливе читиво, де на тлі топосу передано історії й невимушене спілкування з героями книги, їхні характери, долі, спосіб життя та захоплення. Слушні міркування про видання висловила літературознавиця і письменниця І. Кейван: «Книга “Смаки Буковини” – не про їжу, страви, а, радше, про пам'ять, її збереження та передачу. Про традицію та її важливість, власне. Вона засвідчує нашу присутність тут, на нашій землі, закоріненість у неї» [5].

Останнім часом з'явилося чимало видань, присвячених українській традиційній кухні, наприклад: «Українське застілля» (2016) О. Брайченко, «Львівська кухня» (2019) І. Лильо, «“Висока” кухня, або В горах їстимуть добре» (2020) Р. Тодера, «Україна. Їжа та Історія» (2021) (автори – М. Гримич, І. Лильо, О. Брайченко, В. Резніченко), «Кулінарна мандрівка в Гетьманщину» (2021) О. Сокирка, «Кухня Карпат. Від простої їжі до делікатесів» (2022) С. Пожара або проекти М. Душар «Пані Стефа» й «Seeds&Roots» тощо, однак «Смаки Буковини» аналогів не мають у сучасній історіографії.

Проблема популяризації української гастрономічної спадщини особливо актуальна нині. І не лише тому, що це один із чинників самоідентифікації нації, але й через те, що це шлях до розвитку сучасної української гастрономічної культури. За словами дослідниці кулінарних традицій українців М. Душар, «українська кухня досі виборсується з стереотипного та спрощеного сприй-

няття, рустикалізації та маргіналізації, котрі були нав'язані нам впродовж совєцької окупації» [4]. На прикладі книги «Смаки Буковини» можна простежити, як традиційне приготування страви інколи удосконалюється сучасними елементами кулінарного мистецтва. Причому подібне експериментування абсолютно не порушує їхньої автентичності.

Книга побудована за географічним принципом і містить три великі розділи за назвами районів: «Карпати», «Чернівці», «Дністер», де в сорока трьох населених пунктах здійснено записи рецептів традиційних буковинських страв. Відповідно, відображено строкату палітру кулінарних смаків Буковини: соленого й солодкого, вареного й печеного, лагідного й перченого, свіжого й квашеного, сушеного й копченого, що загалом складає узагальнену картину буковинської кухні.

Кулінарна мандрівка Буковиною починається з розділу «Карпати», представленого селами Усть-Путила, Підзахаричі, Коритне, Лопушна, селищем Берегомет та містом Вижниця з різноманітним буденним, святковим та обрядовим страв. Господарі й господині цих населених пунктів наочно відтворювали процес приготування гуцульських смаколиків – будза, бринзи, вурди, гуслянки, книшів, бануша із грибами, колачів, голубців захарецьких, барабуліної кулеші з ешницев¹, гуцульського борщу, ребер начинених, бандолей з грибами, фаршированої риби, Вилавецького завиванця, садочка (прутчика), кишки барабуліної, налисників з трьома начинками, підливи з білих грибів, начинки з манкою, пісних голубців з квашеної капусти, пончиків, куті з халвою тощо.

У найбільшому за обсягом розділі «Чернівці» охоплено кулінарні традиції двадцяти чотирьох географічних одиниць, також, окрім українських, розглянуто культурні традиції липован-старобрядців, поляків, румунів, молдован, євреїв. До найбільш вишуканих страв представників цих національностей належать: липованський

пиріг, триярусна (старообрядницька) паска, малай з вишнями, струдель, кнудлі з грибами, точа, алівінки, плацинти, фріптура, зама з локшиною і «борщем», гефільте фіш, бульйон з кльоцками, мацова баба, медівник староеврейський, натїна бабусина, начинка рисова, книглі, вараніці, душенїна, маїна, барабуленники з грибами, пироги з вишнями на парі тощо.

У розділ «Дністер» увійшли кулінарні рецепти сіл Рухотин, Клішківці, Ленківці, Бурдюг, Грушівці, Комарів, Іванівці, Новоселиця, Росошани, Гвіздівці, Василівка, селища Кельменці та міста Сокиряни. Цей буковинський район славиться приготуванням м'яса з паланичками по-рухотинськи, різноманітням весільних колачів (кумівські колачі, барвінок, жівно), ухи з ляща та судака, баби з тіста, страв на Великодній стіл (ковбаси домашньої печеної, сала запеченого (підчеревина), крашанок), завиванців (маковиків, вертутів, рулетів), мадівників, пудринців, червоного борщу з цукровим буряком, бóханців з часником, капронової баби, пичінки, бігуса, заливної риби тощо. Привабляє своїм смаковим різноманіттям «Бессарабська багата вечеря», харчовий набір якої складають: мамалига зі шкварками, смажениця, фасулі з часником (бандолі колочені), огірочки в часнику, та «Бессарабський селянський обід», куди входить тюлька в бадерівці, смаженичка, мамалига, киселичка зі сливок.

Важливою етнографічною складовою є дотримання звичаїв і обрядів як під час приготування страв, так і в ході споживання, пов'язаних із родинно-побутовими й календарними святами. Їжа – один із ключових елементів будь-якої події, яка виконує роль об'єднуючого чинника, що стирає кордони між людьми та є посередником у спілкуванні.

У своєму відгуку на книжку «Смаки Буковини»: шлях до серця лежить через... піч» з огляду на звичаєвість та обрядовість дослідниця традиційної культури, літературознавиця і письменниці І. Стеф'юк ставить риторичні питання: «Навіщо на

Буковині печуть поминальні “садочки” і моляться однаково і за своїх рідних предків, і за тих, “кого ніхто не поминає”? Чому колядують під порожньою хатою без вікон? А навіщо буковинці кричать на борщ? Як самими доторками зарядити хліб чи калач на благополуччя? А чому будз і хліб перехрещують і гладять?» [11], – відповіді на них можна знайти в гастрономічному путівнику.

Основою людського харчування споконвіків залишається хліб, який для українців набув сакрального значення та відіграє важливу роль в обрядах і звичаях. Важливим атрибутом у весільній обрядовості є випікання традиційних калачів, секрети приготування яких розповіли господині Марія Касян із с. Підзахаричі та Любов Бердник із с. Клішківці. Наявність калачів спостерігається на кожному етапі весільної обрядодії: через дірку в калачі молодята рвуть барвінок, шиють на ньому вінок, кладуть під весільне деревце, ця випічка слугує «для виводу молодих до шлюбу», після вінчання калачем пригощають гостей, віншують вінчальних маток і батьків, дарують музикантам та кухарці тощо. Для буковинських газдинь виготовлення калачів – це справжнє мистецтво. Наприклад, за словами знаної на Хотинщині кухарки Любові Бердник, на прикрашання одного кумівського калача потрібно 65 деталей, вироблених із тіста, кожна з яких надає неповторного, святкового вигляду й має символічне значення (голубчики, пелюски, листочки, квіти). Ритуальний хліб «жівно», що слугує оберегом, також випікають на весілля: «...основа для якого – корж на всю форму, зверху попри краї бляшки кладеться тонкий сплетений калач вдвоє, посередині – два голубчики, навколо яких зі смужки тіста нарізаються “салби” (курунка така), які з-поза голів голубчиків схрещуються спереду, поміж двох пташечок жінка робить “розочку”. Знову з усіх деталей складається сакральна цифра – дванадцять» [9, с. 317], що в християнстві символізує 12 учнів Ісуса Христа, а в народних уявленнях вказує на 12 місяців у році.

Калач використовують і в поминальній обрядовості. Перед похороном готують обрядову випічку – «садочок (прутчик)», або в румунів «пом» – сакральне хлібне поминальне дерево з дарами. Його особливістю є те, що на прутчики, як правило, їх буває п'ять, сім або дев'ять, нанизують випечені булочки у вигляді калачиків, курочок, херувимчиків, безколичників, перекладаючи яблуками, грушами, солодощами. Детально ця традиція описана в публікації І. Стеф'юк «Солодке дерево, останнє дерево: Буковина зберегла унікальну традицію хлібної офіри» [10]. У книгу «Смаки Буковини...» увійшов рецепт приготування тіста на булочки Марії Колотило із с. Коритне, яка у відеозапису відтворила послідовність нанизання на прутки обрядового хліба. «Усі прутчики пані Марія затикує в калач, зв'язує їх червоною ниткою, – спостережливо підкреслює автор. – В хустині садочок стоїть на столі останню ніч біля небіжчика. Його потім дають нести близьким родичам, друзям, сусідам.

Наприкінці поминального обіду, коли люди помоляться, у нас кажуть: “Сідайте ще трошки: най Бог прийме за ті душки, які ніхто не поминає”. І роздають прутчики присутнім. Той, хто ніс садочок, один прутчик залишає собі» [9, с. 39]. До речі, «Буковинське поминальне деревце з дарами» внесено до обласного Переліку елементів нематеріальної культурної спадщини. Отже, обрядовий хліб у вигляді калачів супроводжує людину від народження до смерті, крім того, є важливим атрибутом і в календарній обрядовості. Їх готують на Різдвяні свята, натомість на Великдень печуть паски.

Про традицію випікання великодніх пасок на Буковині розповіли господині Наталія Мазурик та її донька Мар'яна Тупичка із с. Берегомет, Валентина Янко із с. Дорошівці, Аліна Мурару із с. Лунка, які дотримуються давніх родинних звичаїв та рецептів випікання великоднього хліба, що виражається в технології приготування та зовнішньому оформленні виробу, прикрашеного різними символічними

деталлями. «На дно змащеної олією форми кладемо паляницю товщиною 5–6 сантиметрів, з решти тіста насучуємо шість однакових пелюсок. По три пелюски сплітаємо в дві косички, але тільки по центру, бо кінці пелюсок закручуємо в “кучері”, яких відповідно вийде 12. На паляницю навхрест розміщуємо косички з “кучерями”. Вийде лаконічна, але символічна хрестоподібна композиція з перехрещених двох косичок та 12 “кучерів”-безкінечників навколо» [9, с. 279], – таку послідовність виготовлення паски записано від Валентини Янко із с. Дорошівці.

За словами Аліни Мурару, у румунській традиції обов'язково виготовляють першу паску *crucea paștelui* – пасхальний кручений хрест, де «в колі-віночку, що сплетений з двох пелюсок тіста, посередині викладено хрест – такого ж плетіння – “удвоє”. Від нижньої пухкої паляниці залишаються не вкритими візерунком чотири умовні трикутники» [9, с. 149], що їх заповнюють сирною масою з яйцями, цукром і родзинками. Подібні пасхальні кручені хрести виготовляють у буковинському підгір'ї та горах. До унікальної румунської звичаєвої традиції також належить випікання на Різдво й Великдень плетеної струди, що схожа на два сплетені завиванці, начинені маком, горіхами, корицею, вершковим маслом та цукром.

Головним великоднім атрибутом є не лише паска, але й писанка. У книзі подано зразки власне писанки й буковинської мальованки, технологією розпису яких поділилися, крім Наталії Мазурик і Мар'яни Тупички, Мирослава Храпко та Зоряна Андрійчук із с. Берегомет. Примітно, пані Мирослава дотримується давньої традиції писанкарства, успадкованої від бабусі, бо й досі повторює її узори та «називає старосвітські мотиви орнаментів на писанках: “сорок клинців”, “Великдень”, “віконце”, “курячі лапки”» [9, с. 211] тощо. А писанкарка Зоряна Андрійчук, попри відтворення давніх узорів, практикує дещо сучаснішу техніку написання та замість воску створює

орнаменти тушшю, після чого різні символи розфарбовує різнокольоровою гуашшю.

Здавна другим хлібом для буковинців вважається мамалига. У румунських родинах вона настільки популярна, що її можуть споживати тричі на день у різних видах: гарячою, холодною, підсмаженою, розпареною з молоком, бринзою, сметаною, шкварками, грибами, свіжиною, вареними яйцями, фруктовим повидлом тощо [9, с. 127]. У голодні роки ця страва врятувала від смерті не одну людину. У гастрономічному путівнику вміщено рецепти мамалиги Марини Басараб із с. Мала Буда та Марії Паламарчук із с. Новоселиця. З іншого боку, спробувавши гуцульський бануш з бринзою, гўслянкою, грибами в сметані, неможливо забути його незрівнянний смак. Над приготуванням цієї страви чаклувала Марія Петрачук із с. Усть-Путила. Переплетення гастрономічних традицій різних національностей у межах Буковини – це чи не головна родзинка спорядженого видання.

У розповідях про людей – славних газдів Буковини – часто акцентовано на описах місцевості. Навіть якщо ніколи не були в згаданому населеному пункті, мимоволі читацька уява подумки переносить у ті мальовничі краї. Описуючи красу Буковинського Підгір'я, автор художньо-етнографічних нарисів М. Шкрібляк занотовує: «Доріг, стежок у Буковинське Підгір'я сотні. Кращої нам не вибрати. Всі вражають неповторними принадами – чи то для гостя, чи для мандрівника. Та понад усе природні ландшафти, лісові оази, річки й потічки, сінокісні угіддя, пасовиська, вичепурені обійстя: одні ще давні, зате доглянуті, інші – сучасні, з гоноровими вигадками господарів... А церкви, дзвіниці, каплички, придорожні хрести... Тут ніщо не повторюється. Умовно кажучи, давнина чи сучасність мають упізнавані риси народної буковинської стилістики, але все це складається з окремих деталей – таки буковинських» [9, с. 89]. Також вражає інший опис Буковинського Подністров'я, у якому постає образ с. Кострижівка, що за переказами похо-

дить від назви риби «костриж»: «А їхня вулиця Зелена таки зелена та затишна, як у давніх кінокартинах: вичепурені хати то туляться, то визирають із-за високих кам'яних мурів, що підпирають підгірні схили. У Кострижівці землі крем'янисті, вапнякові, але родючі. Сади восени тут плодами вгинаються, а неподалік – ліси на крутосхилах, повні грибів... Лише краєвиди на Дністер відволікатимуть: до такої краси неможливо звикнути. Може, тому тутешні вишиванки цвітуть усіма барвами ниток і чорнобривими вінками з пишних руж у зеленому листі. Як вбереться подністрянська наречена з Буковини, то світові конкурси краси завмирають» [9, с. 243]. Своєю неповторністю на Заставнівщині відзначається і с. Боянчук: «Село садів та господарською рукою обійдених городів, подвір'їв, де ще писанковими барвами ваблять зір старенькі підмальовані хати. Пройшовши центральною вулицею, знаходиш на ній стільки давніх упорядкованих обійсть, що з того можна було б створити живий музей просто неба» [9, с. 307]. До того ж ілюстративний блок у книзі унаочнює неповторні ландшафти Буковини.

Як правило, природне середовище, господарська діяльність визначає характер кухні й особливості приготування страв, що здавна побутують у певній місцевості. Згадати хоча б с. Южинець, де «коронною» стравою вважається рибна юшка з коропа або голови коропа із саламашкою та багато інших наїдок з печеною, тушкованою, фаршированою, в'яленою, консервованою рибою. А ще родюча земля тут дозволяє жителям села вирощувати різні овочі, які також додаються до рибних страв. Готують рибну юшку і в с. Самушин на Заставнівщині, таємницею приготування якої поділився самушинський газда Михайло Когут. Цю страву чоловік готує кількома способами – «просту», «трояку», «королівську», а також дотримується головного правила. Під час варіння (цей процес триває до двох з половиною годин!) рибу потрібно класти лише в холодну воду, тоді юшка буде смачною, наваристою та прозорою.

У с. Василівка на Сокирянщині, тепер – Дністровського району, традиційною є як печена з овочами, так і заливна риба. Подружжя Малованюків для проекту запропонували родинний рецепт заливного судака. Смакувати рибою на Буковині однаково полюбляють українці, румуни, євреї, а отже, кулінарні традиції тут тісно переплітаються, що складає цілісну гастрономічну картину світу. У єврейській культурі жодна святкова подія не обходиться без гефільте фіш (фаршированої риби), як правило, це дзеркальний короп, порізаний шматками та начинений фаршем.

І не лише крізь призму кулінарної традиції вибудовує автор зміст своїх етнографічних образків, вони також стосуються одягової культури буковинців, бо ткацтво й вишивка – це ті різновиди народної творчості, якими й досі займаються у вільний час буковинські майстрині. У розмові з Катериною Шевчук із с. Звенячин М. Шкрібляк як етнограф і дизайнер закріпив барвисті узори на жіночій сорочці та з професійного погляду виснував: «Візерунок на сорочці – насичений, щільний, з обох боків однаковий, справді парами повторюється поступ в орнаменті – лічильна гладь із буковинською манерою. Може, тому наддністрянські вишиті сорочки таки відрізняються багатством кольорів та густими квітчастими стилізованими вінками, які увивають увесь жіночий стан» [9, с. 263]. Окремі деталі чоловічого буковинського строю виконували певну символічну функцію, до прикладу, басма (гердан) із дзеркальцем, зазирнувши в яке під час *данцю*, дівчина виявляла свою симпатію до хлопця.

Відчутний сентимент автора щодо особливостей стилю архітектурних споруд традиційного українського житла, позаяк у полі зору – важливі деталі декоративно-художнього оформлення екстер'єру та інтер'єру: «Як їдеш із Чернівців до Хотина “через села”, минаючи Рідківці, Колінківці, Клішківці, Недобоївці, то біля кожної хати хочеться зупинитися. Стільки народних смаків художнього оздоблення осель тут

проявилось, що й не знаєш, у кого кращий декор навколо вікон, дверей, хвірток, парканів, піддашків, криниць, веранд, літніх кухонь. І все те так органічно вписується в суцільно закручені садові пейзажі» [9, с. 313], – зізнається М. Шкрібляк. Невід'ємним елементом внутрішнього планування житла, його центром та оберегом споконвіків була піч, що водночас стала наскрізним образом проекту «Смаки Буковини». Цей символ традиційного народного житла зринає чи не в кожному етнографічному образку: «Ми звикли, що піч у сільській хаті – цариця, – підкреслює автор. – Навколо неї усе крутиться, всі кланяються їй, піч поглядом не оминають навіть тоді, коли вона і не пече, і не варить. А тут, у Ленківцях, у господині Наталії Корній, піч – володарка цілого колоритного двору. В зеленому квітучому садочку з виноградом літня альтанка більше схожа на кухню й вітальню, таки піччю красна. Світлиця усміхається яскравими “листами корзинами” та вінками на бессарабських килимах, плетивом квітів та дивних птиць на довгеньких обіцях (нешироких килимових доріжках, якими оббивали стіни), горщиками, глечиками, графинами, склянками, полумисками, макітрами, кухонним посудом і начинням <...> затишно, як у хаті, лише вогонь у печі тут має більше волі» [9, с. 333]. Або ж характерний опис оселі Марії Паламарчук із с. Новоселиця: «У їхній сучасній хаті, яку самі збудували з чоловіком, на просторій кухні – кахельна темно-коричнева піч, як величезний крейсер, заплила аж до середини території. Важна така, але тепла й привітна» [9, с. 383]. Та занотовані слова розмови з Людмилою Козловою із с. Гвіздівці на Сокирянщині: «Піч – це моя радість, без неї нікуди в селі» [9, с. 393], – зауважує жінка.

До всього, книга пронизана фольклорними мотивами: згадками легенд, пов'язаних із назвами населених пунктів, уривками з народних пісень, примітками, приповідками, пареміями. Наприклад, уміщено запис

лашківської пісні про вареники, при подачі курки на весіллі – приспівки про курку, цікаві висловлювання на кшталт: «Сидючи, ніхто не збагатів», «Барабулю пан би не їв, а я мушу», «Ай, ай, коби барабулі були...», «Риба вибирає, де глібше, а чоловік – де ліпше», «А тепер най Бог си журит» тощо, чи жартівливі придабашки гуцульського газди, колишнього полонинського ватага з Путильщини Миколи Штефурака. Чоловік не лише поділився технологією приготування гуцульського будзу, вурди, бринзи та гўслянки, але й присмачив свою розмову гуцульським жартуванням: «Пан Микола бере брай (така палиця – оберіг для ватага), помішує ним вурду, яку ще трохи треба заварити. П'ять разів управо, сім разів вліво обертає він браєм вурду і знову сипле приповідками: “Оце хто ни має дітий, то має це браєм мішети вурду. Бігме правду кажу. А скільки помішев вліво – стілько коханок меш мати” [9, с. 11], – фіксує автор спостереження за роботою полонинника. Водночас вражає оригінальне, глибоко індивідуалізоване мовлення учасників проекту, задля кращого його розуміння наприкінці видання вміще-

но словничок діалектних слів «Говоримо смачно».

Через сторінкові QR-коди на ютуб-каналі *Smaky Bukovyny* можна переглянути процес приготування страв (струдель, будз, вурда і бринза, весільні калачі, налисники з трьома начинками, равликова зупа, маце-тейгахц (мацова баба), кишка барабуліна, пончики, пироги / вареники на парі, садочок (прутчик), риба фарширована, паска, писанки, барабуліна кулеша з єшницев, плацинти молдавські, форшмак по-чернівецьки, зуп міт кльоцкес (бульйон із кльоцками)); поринути у світ музичної культури троїстих музик із с. Дихтинець; насолодитися попури румунських композицій «Плаюл Херцей» та музикою оркестру *Feldman Band* «Нехай буде життя».

Сила і значення пропонованого видання в його душевності, щирості, способі подачі та глибині матеріалу, розкритті духовних основ української традиційної культури. «Смаки Буковини» – це своєрідний портал у незбагнений світ не лише гастрономічної народної традиції, але й культури Буковини загалом.

Примітка

¹ Єшниця - яєшня з додаванням борошна та сметани.

Джерела та література

1. Артюх А. Українська народна кулінарія : історико-етнограф. дослідження / АН УРСР, Ін-т мистецтвознавства, фольклору та етнографії ім. М. Т. Рильського. Київ : Наукова думка, 1977. 152 с.
2. Гнатюк В. Народна пожива і спосіб її приправи у східній Галичині. *Матеріали до українсько-руської етнології* : [в 22 т.] / НТШ у Львові, Етногр. коміс. ; за ред. Хв. Вовка. Львів : 3 друк. НТШ. 1899. Т. 1. С. 96–110.
3. Голубович І. Народна пожива у Снятинським повіті (с. Карлів, Покуття). *Матеріали до українсько-руської етнології* : [в 22 т.] / НТШ у Львові, Етногр. коміс. ;

за ред. Хв. Вовка. Львів : 3 друк. НТШ. 1918. Т. XVIII. С. 48–70.

4. Душар М. Гастрономічна спадщина та національна ідентичність. *Історична правда*. 2021. 11 серпня. URL : <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>.

5. Кейван І. Територія життя. URL : <http://lsd.co.ua/smaky-bukovyny-vidghuk/>.

6. Кожолянко Г. Етнографія Буковини. Чернівці : Золоті литаври, 1999. Т. 1 : Етнографія Буковини. 1999. 384 с.

7. Кожолянюк Г. Етнографія Буковини. Чернівці : Золоті литаври, 2001. Т. 2 : Етнографія Буковини. 2001. 424 с.
8. Кожолянюк Г. Етнографія Буковини. Чернівці : Золоті литаври, 2004. Т. 3 : Етнографія Буковини. 2004. 392 с.
9. Смаки Буковини: гастрономічний путівник традиційної кухні / Керівник проекту та авт. текстів М. Шкрібляк ; авт. світлин К. Ставчанська; ред. І. Кейван. Чернівці : Книги XXI, 2022. 416 с.
10. Стеф'юк І. Солодке дерево, останнє дерево: Буковина зберегла унікальну традицію хлібної офіри. URL : <http://bukcentre.cv.ua/index.php/tradytsiina-kultura/svitohliadni-praktyky/4451-solodke-derevo-ostannie-derevo-bukovyna-zberehla-unikalnu-tradytsiui-khlibnoi-ofiry.html>.
11. Стеф'юк І. «Смаки Буковини»: шлях до серця лежить через... піч. URL : <http://bukcentre.cv.ua/index.php/nasha-robota/5767-smaky-bukovyny-shliakh-do-sertsia-lezhyt-cherez-pich.html>.

References

1. ARTIUKH, Lidiia. *Ukrainian Folk Culinary: Historical and Ethnographic Research*. AS of Ukrainian SSR, M. Ryl'skyi Institute of Art Studies, Folklore and Ethnography. Kyiv: Scientific Thought, 1977, 152 pp. [in Ukrainian].
2. HNATIUK, Volodymyr. Folk Food and the Method of Its Flavouring in Eastern Halychyna. In: Khvedir VOVK, ed.-in-chief. *Materials for Ukrainian-Ruthenian Ethnology: [In Twenty-Two Volumes]*. Shevchenko Scientific Society in Lviv, Ethnographic Commission. Lviv: From the ShSS Publishing House, 1899, vol. 1, pp. 96–110 [in Ukrainian].
3. HOLUBOVYCH, I. Folk Food in Sniatyn County (the Village of Karliv, Pokuttia). In: Khvedir VOVK, ed.-in-chief. *Materials for Ukrainian-Ruthenian Ethnology: [In Twenty-Two Volumes]*. Shevchenko Scientific Society in Lviv, Ethnographic Commission. Lviv: From the ShSS Publishing House, 1918, vol. 18, pp. 48–70 [in Ukrainian].
4. DUSHAR, Marianna. Gastronomic Heritage and National Identity. *Historical Truth*. August 11, 2021. Available from: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/> [in Ukrainian].
5. KEIVAN, Ivan. *Territory of Life*. Available from: <http://lsd.co.ua/smaky-bukovyny-vidghuk/> [in Ukrainian].
6. KOZHOLIANKO, HEORHII. *Ethnography of Bukovyna*. Chernivtsi: Golden Timpani, 1999. Vol. 1: Ethnography of Bukovyna. 1999, 384 pp. [in Ukrainian].
7. KOZHOLIANKO, HEORHII. *Ethnography of Bukovyna*. Chernivtsi: Golden Timpani, 2001. Vol. 2: Ethnography of Bukovyna. 2001, 424 pp. [in Ukrainian].
8. KOZHOLIANKO, HEORHII. *Ethnography of Bukovyna*. Chernivtsi: Golden Timpani, 2004. Vol. 3: Ethnography of Bukovyna. 2004, 392 pp. [in Ukrainian].
9. KEIVAN, Ivan, ed. *Tastes of Bukovyna: Gastronomic Guide of Traditional Cuisine*. The project head and texts by Mykola SHKRIBLIAK; photos by Kira STAVCHANSKA. Chernivtsi: Books 21, 2022, 416 pp. [in Ukrainian].
10. STEFIUK, Ivanna. *Sweet Tree, Last Tree: Bukovyna has Preserved a Unique Tradition of Bread Offering*. Available from: <http://bukcentre.cv.ua/index.php/tradytsiina-kultura/svitohliadni-praktyky/4451-solodke-derevo-ostannie-derevo-bukovyna-zberehla-unikalnu-tradytsiui-khlibnoi-ofiry.html> [in Ukrainian].
11. STEFIUK, Ivanna. *"Tastes of Bukovyna": The Way to Heart Lies through ... the Oven*. Available from: <http://bukcentre.cv.ua/index.php/nasha-robota/5767-smaky-bukovyny-shliakh-do-sertsia-lezhyt-cherez-pich.html> [in Ukrainian].