

лянко. – Чернівці: Золоті литаври, 2001. – Т.2. – 424 с.; **11.** Кожолянко Г.К. Традиційні звичаї та вірування українців Буковини у передродовий період родильної обрядовості / Г.К. Кожолянко // Берегиня: Всеукраїнський народознавчий кварталник. - 2008. – N 2. - С. 25-32; **12.** Купчанко Г. Нькаторья историко-географическія свѣдѣнія о Буковинѣ / Г.Купчанко. – Чернівці: Золоті Литаври, 2008. – 172 с.; **13.** Марченко О.М. Сімейна обрядовість Південного Побужя: нові польові матеріали / О.М.Марченко // Культура народів Причорноморья. – 2001. – N. 20. – С. 104-108; **14.** Мойсей А., Парайко К. Звичаї та обряди, пов'язані з народженням дитини в українців та румунів Сторожинецького району / А.Мойсей, К.Парайко // Народознавчі зошити. – 2011. – №5. – С. 806-812; **15.** Мойсей А., Парайко К. Охоронні та очисні ритуали для матері й дитини та «приєднання» новонародженого до сім'ї, громади в обрядовості українців Буковини / А.Мойсей, К.Парайко // Буковинський журнал. – 2011. – № 3. – С. 186-194; **16.** Мойсей А., Парайко К. Роль та функції повитухи в родильній обрядовості українців та румунів Сторожинецького району / А.Мойсей, К.Парайко // Наука і освіта: крок у майбутнє. Матеріали VI Міжнародної наукової конференції «Кайндлівські читання», присвяченої 145 річчю від дня народження Р.Ф. Кайндля (29 квітня 2011 р.). – Чернівці-Вижниця: Черемош, 2011. – С. 368-372; **17.** Населення Буковини / пер. з нім. Ф.Андрійця, А.Квасецького. – Чернівці: Зелена Буковина, 2000. – 160 с.; **18.** Marian S.F. Nașterea la români: Studiu etnografic / Simion Florea Marian. – București: Lito-Tipografia Carol Gobl, 1892; **19.** Zmoșu V. Un sat bucovinean de pe valea Siretului: Pătrăuții de Jos. Mărturii spirituale / Valeriu Zmoșu. – Cernăuți: Editura Alexandru cel Bun-Zelena Bucovina, 2006. – 400 p.

УДК 39(477.85)

Антоній МОЙСЕЙ, Тетяна САКАЛЮК
**СВЯТКОВА ЇЖА УКРАЇНЦІВ КІЦМАНСЬКОГО РАЙОНУ
ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ (НА МАТЕРІАЛІ ПОЛЬОВИХ
ЕТНОГРАФІЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ)**

У статті проаналізована традиційна святкова їжа українців Кіцманщини: страви, що використовувались на свята та в обрядах календарного циклу. В основі дослідження лягли польові етнографічні матеріали, зібрані у 2010-2011 рр. у 8 українських селах Кіцманського району Чернівецької області.

Ключові слова: Буковина, Кіцманський район, святкова їжа, календарні свята, вечеря, помана, Паска.

Антоний МОЙСЕЙ, Татьяна САКАЛЮК
**ПРАЗДНИЧНАЯ ПИЩА УКРАИНЦЕВ КИЦМАНСКОГО
РАЙОНА ЧЕРНОВИЦКОЙ ОБЛАСТИ (НА МАТЕРИАЛАХ
ПОЛЕВЫХ ЭТНОГРАФИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ)**

В статье проанализирована традиционная и праздничная пища украинцев Кичманщины: блюда, которые использовались на праздники и обряды

календарного циклу. В основу дослідження легли полевые етнографические материалы, собранные в 2010-2011 гг. в восьми украинских селах Кичманского района Черновицкой области.

Ключевые слова: Буковина, Кичманский район, праздничная еда, календарные праздники, святая вечеря, помана, Пасха.

Antonii MOISEI, Tatjana SAKLJUK

**THE FESTIVE MEAL OF UKRAINIANS OF KITSMAN DISTRICT
OF CHERNIVTSI REGION (BASED ON FIELD ETNOGRAPHIC
INVESTIGATIONS MATERIALS COLLECTED)**

The traditional festive meal of Ukrainians of Kitsman district is analyzed. Dishes used in celebrations and for ceremonies of calendar cycle is described. The investigation is based on field ethnographic materials collected dure 2010-2011 in eight ukrainian villages of Kitsman district of Chernivtsi region.

Key words: Bukovyna, Kitsman district, festive meal, calendar celebrations, wake, paska.

У народному харчуванні українців Буковини чільне місце поряд із обрядовою (родини, весілля, похорон) посідала святкова їжа, що виступала формою громадського і родинного спілкування, виконувала релігійно-магічну функцію. Вживання святкових страв обов'язково супроводжувало низку звичаїв та обрядодій. Від повсякденної вона відрізнялася вищою калорійністю, кращими смаковими якостями. Приготування святкових страв залежало від характеру календарного свята чи періоду: постів, харчових заборон, приписів та інших факторів.

Як засвідчують зібрані нами польові матеріали в українців Кіцманщини на початку ХХІ ст., із широкої палітри страв минулих часів до наших днів дійшла незначна частина. Деякі страви та рецепти їх приготування зберігаються у пам'яті старожилів лише у вигляді смакових асоціацій. Традиційна народна їжа у деяких населених пунктах Кіцманщини втратила суспільну цінність, що у минулому несла в собі символічне навантаження. Негативно впливають на збереження традиційних родинних традицій та обрядів трансформаційні процеси, породжені зміною соціально-економічних умов життя (глобалізація, посилена міграція населення до країн СНД та Європи тощо).

Інтерес до опису традиційної народної їжі українців присутній у працях Л. Артюх [2-5], В. Борисенко [6], О. Воропая [7], В. Гнатюка [8-9], Т. Гонтар [10-11], З. Клиновецької [15], Н. Маркевич [19], П. Чубинського [26], В. Шухевича [27] та ін. Матеріали про народну їжу публікувалися в кінці ХІХ – на початку ХХ ст. в етнографічних журналах «Этнографическое обозрение», «Живая старина» та ін.

Фрагментарні дані про святкові та обрядові страви українців Буковини присутні у працях українських та австрійських дослідників другої половини ХІХ – початку ХХ ст. (О. Манастирського [13], Р. Кайндля [14],

Е. Фішера [23]). Одні з перших фахових польових досліджень народної їжі українців Чернівецької області в останній чверті ХХ ст. проводив проф. Г.К. Кожолянко [16; 17].

Об'єктом дослідження у даній статті є виявлення локальних особливостей у приготуванні та споживанні страв, що використовувались на свята та в обрядах календарного циклу в українців Кіцманщини: на Різдво, Новий рік, Водохреща, Великдень, Трійцю, Преображення Господнє, Покрову та ін. Робиться також спроба вивчити зміни у традиційному меню у другій половині ХХ – на початку ХХІ ст. В основу дослідження лягли польові етнографічні матеріали, зібрані у 1997-2011 рр. у 8-ми українських селах Кіцманського району: Шипинцях, Киселеві, Гаврилівцях, Іванківцях, Лашківці, Лужанах, Ставчанах, Шишківцях [1.1–1.8]. Як порівняльний матеріал наводяться експедиційні матеріали, зібрані в українських та румуномовних населених пунктах Герцаївського, Заставнівського, Кельменецького, Новоселицького, Сокирянського, Сторожинецького, Хотинського районів Чернівецької області [1.15 – 1.17].

Святкова їжа українського населення Буковини характеризується великим асортиментом страв. Буденну їжу на свята приправляли більшою кількістю жирів і м'яса. Приготування й вживання святкових страв мало символічне значення, було пов'язане з виконанням певних ритуалів.

Найбільшими святами зимового календарного циклу є Різдво, Новий рік і Водохреща. Страви, які готували буковинці на Святу Вечерю були майже ідентичними з тими, що побутували на всьому українському етнокультурному просторі. У переддень свята селяни тримали піст. Традиційно на Святвечір готували 12 (Киселів, Шипинці) [1.1-1.2] або ж 3, 6 чи 9 пісних страв (Гаврилівці, Іванківці) [1.3-1.4]. Як і в українців, у східнороманського населення напередодні Різдва також готували обрядові страви. Як засвідчують джерельні матеріали, їх кількість була необмеженою, хоча у деяких місцевостях готували по 12 страв [1.15; 27, с. 12; 29, с. 306-307; 30, с. 144; 31, с. 54; 37, с. 12].

Традиційно головною стравою Святої вечері була кутя (Киселів, Шипинці), «пшеничка» (Гаврилівці, Іванківці), у румунів і молдаван Буковини – «коливо» (пшениця з горіхами та медом). Її готували з пшениці, яку перебирали, замочували на ніч і варили. Готову пшеницю приправляли за смаком: цукром, медом, горіхами, перетертим маком. У міжвоєнний період у бідних родинах замість цукру часто використовували цукровий сироп, зварений з цукрового буряку (Шипинці) [1.1]. Кутя мала важливе символічне значення, саме з її куштування починалася вечеря. Господар тричі (або один раз) підкидав ложкою кутю до стелі, промовляючи побажання «доброго отелу і брикання ягнят, телят і роїння бджіл». Вважалось, що за кількістю зернин, які прилипли до стелі, можна визначити якість майбутнього урожаю: якщо зернин залишилось багато – відповідним буде урожай (Шипинці) [1.1]. Подібний звичай існував і в схід-

нороманського населення Буковини. Вранці на Різдво господар або священик, який обходив оселі з іконою, підкидав ложкою коливо до стелі [28, с. 13; 29, с. 306-307; 31, с. 54]. Решта страв різдвяної вечері не мала символічного значення, вони могли бути найрізноманітнішими. Найчастіше на святковому столі були: заправлена олією квасоля, боби, варені сливи, картопля на олії, тушена капуста, смажена риба, голубці (галушки), суп із горохом і локшиною або рибний, рис, плачінта з вермішеллю або маком чи повидлом, салат з капусти на олії, гриби в олії, сушені яблука та груші, компот із сушених слив, студенець з риби (piftie) та ін. [1.15; 27, с. 12; 29, с. 306-307; 30, с. 144; 31, с. 54; 37, с. 12]. У деяких румуномовних селах господині випікали калач-кречун у формі вісімки, який зберігали до дня 40 мучеників. Шматок цього калача з'їдав господар перед першим виходом з плугом у поле [35, с. 270].

На Кіцманщині рибу на Різдво могли або смажити, або тушкувати з овочами (морквою, цибулею). Часто рибу, як і інші страви, замачували в печі (Гаврилівці, Іванківці, Киселів, Шипинці). Квашену капусту могли подавати змащеною олією, або тушковану (Киселів, Шипинці), тушкованою з печерицями (Гаврилівці, Іванківці). Її використовували як начинку для пирогів (вареників), хоча їх начинка могла бути в більш широкому асортименті: мак, картопля, яблука, сливи [1.1-1.4]. Пироги готували з прісного тіста (муки і води), яке розкачували, різали на квадратні палянички. Посередині палянички клали начинку і заліплювали пироги у формі трикутника (Шипинці), або з'єднували всі чотири вузли палянички вгорі – так звані «краплики» (Гаврилівці, Іванківці). Пироги подавали до столу, приправлені смаженою цибулею [1.1; 1.3-1.4]. Варені печериці приправляли підливою з муки (пшеничної, кукурудзяної) і смаженої цибулі та подавали з саламахою. Крім того, сушені печериці чи гриби могли відварювати, а потім обсмажувати з цибулею (Киселів) [1.2]. До різдвяної вечері готували також страви з бобових. Це могла бути колочена квасоля, відварена квасоля, біб або горох [1.1-1.4]. Найчастіше подавали колочену квасоллю і варений біб. Всі страви приправляли смаженою цибулею з часником. Часом готували і червоний борщ з квасолею [1.1]. Узвар (Шипинці), вар (Гаврилівці, Іванківці) готували із сушених фруктів – «сушениць». Найчастіше це були яблука, груші, сливи, часом – ще й вишні. Узвар подавали до столу у глибокій мисці, з якої його їли ложками [1.1, 1.3-1.4]. Як десерт на різдвяному столі були пампушки (пісні – на олії і воді), а також свіжі яблука, груші, горіхи. Крім вищезазначених страв, на Святвечір могли готувати варену картоплю, змащену смаженою цибулею [1.3-1.4], пісні галушки (голубці), червоний варений буряк з часником і квасолею [1.2].

Обов'язково на столі мали бути два колачі (калачі), які клали один на одного, у верхній встромляли свічку, яка горіла під час вечері (Шипинці, Киселів, Іванківці, Гаврилівці). Ці колачі залишались на столі до Водохреща (Шипинці) [1.1-1.4].

Сервірування столу також було особливим. Наприклад, у Киселеві на столі обов'язково мали бути часник, цибуля, сіль, цукор, кукурудза, а під скатертиною ховали гроші [1.2]. У Шипинцях під скатертину клали сіно (отаву), по чотирьох кутках – часник, а також гроші [1.1]. В Мамаївцях за столом відводилось місце, де клали посуд для душ покійних родичів. Посередині клали калач зі свічкою, по кутах – по голівці часнику, щоб відігнати нечисту силу [22, с. 57-58].

За народним звичаєм, після вечері святковий стіл не прибирали, вірячи, що цим скористаються душі померлих родичів. Для цього на столі залишали чисту ложку. Прибирати стіл можна було тільки вранці [1.1–1.4]. За народними уявленнями, до їжі має прилетіти муха, тобто «душа покійника», щоб скуштувати вечерю [1.1; 1.3; 1.5; 1.6; 1.9; 22, с. 57-58]. У румунів Буковини існував аналогічний обряд. Залишки їжі наступного дня розкидали птахам (Валя Кузьмін) [1.16; 1.17; 34. – Т. 1, с. 61].

У Шипинцях, крім того, давали за поману «вечерю», тобто на тарілку клали горнятко з кутею і потрохи кожної страви. Цю тарілку і нову ложку з колачем і свічкою відносили перед вечерею до сусідів, бідних людей. Вважалося, що подібним чином і померлі родичі отримають «вечерю» на тому світі [1.1]. Поминати померлих – поширений звичай в українських селах Чернівецької області (Банилів-Підгірний, Гаврилівці, Добринівці, Іванівці, Лашківка, Лужани, Мамаївці, Шипинці) [1.1; 1.4-1.6; 1.9-1.10; 1.12]. Звичай відвідувати на Різдво цвинтар, роздавати поману, запалювати на могилах свічки, поширений також і у румунів Буковини [33, с. 165].

Для захисту від нечистої сили святковими стравами годували худобу [1.2]. У румунів сіно разом із рештками ритуальних страв йшли на корм коровам. Вірили, що це захистить худобу від «відбору» молока [32, с. 252-253].

Наступного дня, тобто 7 січня, дозволялось вживати скоромну їжу: галушки, студенець (холодець), ковбасу, сало копчене тощо.

Отже, варто зауважити цілу низку спільного у ритуалах українського і східнороманського населення Буковини: призначення залишків ритуальних страв для душ померлих родичів [1.11-1.12; 22, с. 77-58], підкидання пшениці до стелі [13, с. 100; 19, с. 360; 22, с. 57-58], підкладання сіна під скатертину [13, с. 100; 22, с. 57-58]; поману на честь померлих родичів [1.9].

На Новий рік готували такі ж страви як і на Різдво. Різниця була тільки в тому, що новорічна вечеря вважалась «багатою». В зв'язку з цим, страви готувались скоромні. Кутя щедро приправлялась медом, горіхами, маком, інколи молоком. Також до столу подавали галушки з м'ясом, тушковану квашену капусту з м'ясом, начинку з печенею, завиванці і тістечка [1.1].

Наступне велике свято зимового календарного циклу – Водохреще (Йордан). Святковий стіл українців і східних романців Чернівецької об-

ласті на це свято зберігає чимало спільних ознак із ритуальними стравами Святого вечора. Вечерю часто називали «Голодною кутею» [1.1]. Головним у святковій їжі українців була кутя, до якої додавали переважно тільки мед або цукор [1.1]; товчене варене зерно, приправлене медом і тертим маком та прикрашене зверху горіхами у формі хреста – в румунів [34. – Т. 1, с. 123-124]. Населення Кіцманського району до цієї вечері готувало тушковану з овочами рибу, квашену капусту, пироги (вареники) з капустою, картоплею, яблуками, печериці (гриби), біб, квасоллю колочену, горох, узвар, пампушки, калачі, завиванці з маком, яблуками, повидлом. У населення румуномовних сіл цього дня обов'язковими є «верзарє» («varzare») – пироги, начинені капустою. Часом їх начиняли маком, цибулею або жуфою (варене насіння конопель з медом), змащували олією. Готували також сливи, біб, галушки, фаршировані кукурудзяною або рисовою крупою. Неодмінним атрибутом свята були також калачі, один з яких призначався для священика [34. – Т. 1, с. 123-124].

Найвизначнішим святом весняного періоду є Великдень (Пасха). Цьому святу передують сурорій Великодній (Великий) піст, під час якого діють обмеження в харчуванні. Віруюче населення відмовляється від вживання продуктів тваринного походження (м'яса, молочних продуктів, яєць). Щоденна їжа під час Великого посту мало відрізняється від звичайної щоденної їжі, яка й так не була багатою на м'ясні продукти. Щоправда, замість молока в селах часто вживали так зване «бугаєве молоко», яке готували шляхом перетирання в ступі насіння конопель і додавання до нього води. Отриманий продукт використовували також для «забілювання» борщу [1.1].

Населення Кіцманщини широко практикувало звичай поминати померлих родичів під час Великого посту. Найчастіше обряд відбувався у суботи посту [1.1; 1.6], Вербну неділю [22, с. 73]. У ці дні роздавали поману.

Основні приготування до святкування Великодня відбуваються в Страсний тиждень, протягом якого в усьому господарстві наводять лад, печуть паски і баби (бабки), фарбують писанки і крашанки. Обов'язковим атрибутом Великодня є обрядовий калач – паска. Паски випікали в Чистий четвер, п'ятницю або в суботу. У Шипинцях й до сьогодні існує сувора заборона випікати паски в п'ятницю, вважається, що це може викликати пожежу, в якій згорить все село [1.1]. В інших українських селах Буковини у Страсну п'ятницю пекли паски, розписували та фарбували яйця [16. – Т. 3, с. 209; 17, с. 73]. Тісто для пасок місили з білої муки високої якості з додаванням молока, яєць, цукру, сметани, олії чи топленого смальцю. В середину отриманої паски клали сир з яйцем, сіллю і перцем. Крім паски, на Великдень випікали баби зі здобного тіста, в яке додавали багато яєць, молока, масла, цукру, родзинки. Після випікання бабу зверху змащували білком, інколи посипали горіхами.

Ще одним обов'язковим атрибутом Великодня є писанки і крашанки. Писанки розписували по вареному чи сирому яйці. На Кіцманщині

переважав рослинний орнамент, який наносився кольоровими фарбами. Крашанки (галунки) фарбувались одним кольором. Зазвичай їх зафарбовували за допомогою рослинних барвників – лушпиння цибулі, кори верби та ін.

Традиційно до Великодня готували хрін (цвіклі) – гостру приправу з червоного буряку і хрину. Буряк варили і терли на дрібній терці, коріння хрину мили, чистили, терли на дрібну терку, змішували з буряком, додавали сіль, цукор, оцет до смаку. Цвіклі готували за тиждень-два до Великодня, щоб вони добре настоялись. Їх вживали з м'ясними стравами.

До Великодня готували багато м'ясних страв. Найчастіше це була домашня ковбаса, копчене м'ясо, сало. На стіл подавали капусту з м'ясом, начинку з печенею, галушки з м'ясом. З м'яса птиці готували холодець.

У румунів Буковини на Великдень готували також різноманітні страви: запечені у печі «баби» та «діди», булки, паски, плачінти, бринзу, студенець, суп з м'ясом птиці та вермішелью, галушки. Із смажених м'ясних страв найпоширенішими були «великоднє» ягня (mielul Paștilor), або порося, освячені в церкві. У деяких місцевостях, особливо в містах, не маючи змоги купити ціле ягня чи порося, виготовляли фігурку ягняти з масла і клали на святковий стіл. Якщо смажили порося, до рильця йому клали шматочок хрину [34. – Т. 3, с. 13-21]. Молодь збиралася наступного дня після Великодня за містом чи селом смажити ягня – вважалося, що той, хто не брав у цьому участь, не святкував Великодня [29, с. 305-306].

Після нічної служби, яка починалась в суботу ввечері, відбувалось освячення великодніх кошиків. Його збирала господиня в суботу ввечері. У нього обов'язково клали одну чи декілька пасок, бабу, писанки і крашанки, ковбасу, сало, буженину, бринзу або сир, масло, хрін, м'ясо варене, молоду цибулю і часник. Крім того, освячували сіль, цукор, мак, васильок. Кошик прикрашали квітами і зеленню, накривали рушничком. Обов'язково в ньому ставили свічку, яка горіла під час освячення в церкві [1.1-1.2; 1.6]. Після освячення паски родина поверталась додому, де снідала освяченими стравами.

У деяких українських та румуномовних селах Буковини шкаралупу від великодніх яєць пускали по річці, щоб вони дістались до «країни рахманів» («блажінів») та сповістили про те, що настав Великдень.

У Великодній понеділок в селах Кіцманського району прийнято відвідувати могили родичів. На цвинтарі дають за поману паску або колач, крашанки і писанки, свічку і рушник або хустку (Шипинці, Лужани) [1.1; 1.6]. У румунів цей день має назву Великодні моші (Moșii de Paști). Вони відвідували могили померлих; давали дітям та бідним за поману маленькі пасочки та крашанки, частували один одного горілкою або вином [33, с. 163; 34. – Т. 3, с. 82-83].

Отже, як засвідчують польові матеріали, існує багато великодніх звичаїв і обрядів, спільних для східнороманського та українського населен-

ня Буковини. Українці так само відвідували могили померлих родичів та роздавали поману [1.10], пускали по річці шкаралупу від крашанок, щоб вони допливли до «країни рахманів» [12, с. 104-105], відвідували з паскою та крашанками родичів [16. – Т. 3, с. 219-222] тощо.

Зелена неділя або Зелені свята (Трійця) відзначаються на 50-й день після Великодня. На це свято готували традиційні святкові страви: начинку, холодець, печеню, квасолю. Обов'язковими на столі були зелені галушки (голубці). Вони готувались за традиційним рецептом, але замість листя капусти начинку загортали в листя винограду, буряку, дикого щавлю (щавнику) [1.1]. Важливе значення для українців Кіцманщини мав звичай поминати померлих родичів на Зелену неділю чи Зелений понеділок. Зазвичай у ці дні відвідували цвинтар, де роздавали поману [1.1; 1.4; 22, с. 56].

Свято Маковея (Маковія) святкували 14 серпня за новим стилем. В цей день у церкві освячували мак, головки якого вкладали в букети з квітів, васильку. Також святили мед, яким щедро пригощались в цей день. Святкові страви були традиційні: голубці, начинка з печенею, холодець, квасоля. Крім того, на Маковея обов'язково готували пироги (вареники) з маком, завиванці (рулети зі здобного тіста) з маком [1.1].

19 серпня українці традиційно святкують Преображення Господнє, яке в народі називають Спасом або Яблучним Спасом. В цей день в церкві освячують яблука, груші, мед. Перед Спасом люди дотримувались двотижневого суворого посту (Спасівка). На свято готували вареники, начинку з печенею, холодець, галушки, а також пироги з яблуками і грушами, завиванці з яблуками і горіхами [1.1]. У молдаван Новоселиччини свято вважається останнім днем збирання меду. З'їдений на Спаса мед, за повір'ями, надає здоров'я на цілий рік [1.15].

День Усікновення голови Івана Хрестителя (Головосіки) (11 вересня), пов'язаний з рядом заборон. Зокрема, це був пісний день. Головна заборона стосувалась вживання продуктів, що мають «голову» – капуста, цибуля, часник. Люди вірили, що з розрізаної «голови» потече кров. Крім того, заборонялось різати хліб, його можна було тільки ламати руками. За повір'ями, у порушника цієї заборони до смерті болітиме голова [1.1].

Найбільшу активність свято Андрія Первозваного (св. Андрія), яке відзначається 13 грудня, викликало у парубків і дівчат на виданні. Напередодні цього дня влаштовувались вечорниці, на яких дівчата намагались дізнатись свою майбутню долю. Вони для цього готували призначені для ворожіння ритуальні страви: коржики, які випікались з прісного тіста. Використовували для цього непочату воду, яку дівчата мали принести з криниці в роті. Ці коржики дівчата розкладали на підлозі і впускали до хати кішку чи собаку [1.6; 1.8]. Чий коржик тварина з'їсть першим, та дівчина першою вийде заміж. Атестовані також випадки, коли парубки загодовували kota, який, замість того, щоб провістити дівчатам долю, просто засинав біля випічки.

Як засвідчує проведений картографічний аналіз, даний вид матримоніального ворожіння з ритуальними стравами був широко поширений в українського та східнороманського населення Буковини, а також на інших українських територіях (Гуцульщині, Поліссі тощо) [20, с. 196-200].

Поширеним було ворожіння з іменними варениками (кожна дівчина ліпила одного вареника). Їх кидали у киплячу воду: чий спливав перший, та дівчина першою вийде заміж [1.6; 1.8]. Проводили також ворожіння, спрямоване на викликання віщого сну. За ним, дівчина перед сном повинна було з'їсти дуже солону їжу («пересолений» коржик), примовляючи: «Суджений мій, прийди і подай мені води». Вірили, що вночі їй присниться суджений, який подасть дівчині горнятко води (Шипинці) [1.1].

Що стосується традиційних напоїв, то на території Кіцманщини з безалкогольних напоїв були поширені узвар (вар) із сушениць, трав'яні чаї з кмину, чебрецю, м'яти, компоти зі свіжих фруктів [1.3; 1.4]. З алкогольних напоїв вживали горілку (самогонку), вино, вишняк, слив'янку. Вино готували з винограду, вишняк – з ягід вишень, слив'янку – зі слив. Горілку заквашували різними способами. Щоб закваска швидше викинала, до неї додавали сметану, терту картоплю [1.3; 1.4].

Протягом ХХ – початку ХХІ ст. традиційна повсякденна і святкова їжа українців Буковини зазнала значних змін. Характер інновацій у сучасному харчуванні стосується насамперед рівня споживання, підвищення калорійності, розширення асортименту страв за рахунок міжетнічних та інших контактів, упровадження малої побутової техніки, газифікації, електрифікації жител. Останнім часом набули поширення харчові продукти промислового виробництва: м'ясні вироби (ковбаси, м'ясні консерви), рибні консерви і заморожена риба, тверді сири, масло, маргарин, згущене молоко, різноманітні крупи (рис, гречка та ін.), вермішель, локшина, олія, борошно. Також широкого розповсюдження набули страви, характерні для європейської, східної кухні. Це і різноманітні салати, другі страви, десерти. На початку ХХІ ст. широкого поширення набули напівфабрикати і готові заморожені страви, які не вимагають багато часу й зусиль для приготування. У зв'язку із зростанням різноманітності продуктів у наш час рідше готують такі страви, як варений біб, голубці з кукурудзяної і ячмінної крупи, начинку з кукурудзяної муки, завиванці. Змінився склад голубців, в які замість кукурудзяної і ячмінної крупи почали додавати рис, у наш час рідко готують галушки з листя квашеної капусти, винограду, буряку. У свою чергу, з раціону українців Буковини повністю зникли такі продукти як «бугаєве молоко», масло та олія, виготовлені в домашніх умовах, хліб з кукурудзяної муки та ін.

Традиційна святкова їжа зазнала менших змін, ніж повсякденна. На території Кіцманщини спостерігається збереження традиційних святкових страв з незначними змінами інгредієнтів, поява нових, а також зникнення зі святкового меню окремих страв.

Джерела та література: **1.** Матеріали польових етнографічних експедицій, зібрані в українських та румуномовних населених пунктах Чернівецькій області України. – *Кіцманський район: 1.1.* с. Шипинці: від Кирилюк Степанії Олексіївни, 1927 р. н.; Дячук Єлизавети Василівни, 1924 р. н.; Рудейчук Одарки Євгеніївни 1960 р. н.; Смірнкової Марини Володимирівни, 1984 р. н.; Кучер Єфрозіни Дмитрівни, 1922 р. н.; Сакалюк Світлани Михайлівни 1963 р. н.; Суляк Степанії Миколаївни, 1961 р. н.; Богданик Євгенії, 1938 р. н. (запис. Т.Сакалюк); **1.2.** с. Киселів: Сташко Василини Миколаївни, 1930 р. н. (запис. А.Гладун); Мурзак Марії Олексаєндрівни, 1917 р. н. (запис. Т.Федоряк); Ткачук Марії Василівни, 1936 р. н. (запис. О. Гушата); **1.3.** Гаврилівці: від Стрижибороди Ганни Степанівни, 1941 р. н., Вакарчук Ганни Іванівни, 1932 р. н. (запис. С.Ящук); **1.4.** Іванківці: від Стрижибороди Ганни Степанівни, 1941 р. н. (запис. С. Ящук); **1.5.** Лашківка: від Гладун Олени Іванівни, 1954 р. н. (запис. А. Гладун); **1.6.** смт. Лужани: від Лакусти Олени Андріївни, 1938 р. н., Заєць Сідонії Іванівни, 1942 р. н. (запис. О. Боярнікова); **1.7.** Ставчани: від Гаврилюк Магдаліни Миколаївни, 1932 р. н. (запис. Г. Никифорюк); **1.8.** Шишківці: від Ткачик Магдаліни Даментіївни, 1941 р. н. (запис. Г. Рихло); від Фалібоги М. І., 1930 р. н., Гулей М. В., 1938 р. н. (запис. І.Вівчарук); *Сторожинецький р-н: 1.9.* Банилів-Підгірний: від Бойчук Вероніки Георгіївни, 1926 р. н. (Запис О.Бойчук); *Кельменецький р-н: 1.10.* Іванівці: від Двірської Олени Дмитрівни, 1922 р. н. (запис. М.Корнієць); **1.11.** Неситівці: від Писарь Ольги Василівни, 1942 р. н.; Гуменю Ніни Василівни, 1945 р. н. (запис. В.Томак); *Заставнівський р-н: 1.12.* с. Добринівці: від Мацкуляк Ганни Василівни, 1940 р. н., Побігушко Катерини Михайлівни, 1937 р. н. (запис. Н.Мацкуляк); *Хотинський р-н: 1.13.* с. Ширівці: від Боднарюк Віри Констянтинівни, 1922 р. н. (запис. Г.Ілюк); *Сокирянський р-н: 1.14.* м. Сокиряни: від Мантуляк А. А., 1941 р. н., Ковальчук Д. С., 1928 р. н. (запис. А.Мостова); Криви Л, 1953 р. н. (запис. Ю.Кушнір); *Новоселицький р-н: 1.15.* с. Тарасівці: від Оларя Василя Олександровича, 1904 р. н., Берча Анни Георгіївни, 1917 р. н., Ністряч Килини Герасимівни, 1921 р.н. (запис А. Мойсея); **1.16.** Малинівка: від Винту Ніни Іванівни, 1944 р. н. (запис. Р. Мудряк); від Динту Віри Аврамівни, 1927 р. н. (запис. І.Якимчук); *Герцаївський р-н: 1.17.* Підвальне: від Дорофтей І. Д., 1923 р. н.; Нікулау С. Г., 1932 р. н. (запис. Д. Дорофтей); **2.** Артюх Л. Традиційна українська кухня в народному календарі / Лідія Артюх. – К.: Балгія-друк, 2006. – 232 с.; **3.** Артюх Л. Культура української їжі / Л.Артюх // «Українська культура. – 2007. – № 4. – С. 11-13; **4.** Артюх Л. Народне харчування, їжа, кухонне начиння» / Л.Артюх // Українці: Історико-етнограф. монографія: У 2 кн. – Опішне: Українське народознавство, 1999. — Кн. 2. – С. 121-138; **5.** Артюх Українська народна кулінарія : Історико-етнографічне дослідження / Лідія Артюх. – К : Наукова думка, 1977. – 155 с.; **6.** Борисенко В. Холмщина і Підляшшя: Історико-етнограф. дослідження / ред. Валентина Борисенко. — К.: Родовід, 1997. – 385 с.: іл.; **7.** Воропай О. Звичаї нашого народу: Етнографічні нариси в 2-х т. / Олекса Воропай. – К: Оберіг, 1991. – Т. 1. – 456 с. – Т. 2. – 448 с.; **8.** Гнатюк В. Народна пожива і спосіб її приправи у Східній Галичині / В.Гнатюк // Матеріали до українсько-руської етнології. – Львів, 1899. – Т. 1. – С. 96-110; **9.** Гнатюк Народна пожива в Галичині / В.Гнатюк // Матеріали до української етнології. – Львів, 1919. – Т. 19–20. – С. 5-6; **10.** Гонтар Т.А. Традиционная и праздничная пища украинцев Полесья в XIX-XX вв. / Т.А.Гонтар // Советская этнография – 1986. – №5. – С. 10-13; **11.** Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат / Т.О.Гонтар. – К., 1979. – 127 с.; **12.** Кайндль Р. Манастирський О Русини

на Буковині / пер. з нім. В. Іванюка, післямова М. Чучка – Чернівці: Зелена Буковина, 2007. – 192 с.; **13.** Кайндль Р. Гуцули: їхнє життя, звичаї та народні перекази. – 2-е вид., виправлене і доп. / пер. з нім. З. Пенюк; наук. редагування і післямова О. Масана. – Чернівці: «Молодий буковинець», 2003. – 200 с.; **14.** Карсекіна В., Скрипка Л. Страви української кухні: навч. пос. / В.Карсекіна, Л.Скрипка. – К.: Вища школа, 1993. – 239 с.; **15.** Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / З.Клиновецька. – Київ–Львів, 1913. – 170 с.; **16.** Кожолянко Г. Етнографія Буковини / Георгій Кожолянко. – Чернівці: Золоті Литаври, 1999. – Т. 1. – 384 с.; 2001. – Т. 2. – 424 с.; 2004. – Т. 3. – 392 с.; **17.** Кожолянко Г. Народознавство Буковини. Народна їжа українців: навчальний посібник / Георгій Кожолянко. – Чернівці: Рута, 2000. – 104 с.; **18.** Купчанко Г. Некоторые историко-географические сведения о Буковине / Григорій Купчанко // Записки Юго-Западного отдела императорского Русского Географического Общества с картою Буковины. Том II. За 1874 годъ. – Київ: Типографія М. П. Фрида. – 1875. – С. 289-395; **19.** Маркевич Н.А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссіян / уклад. Н.Маркевич. репринтне видання 1860 р. – К., 1992. – 192 с.; **20.** Мойсей А. Магія і мантика у народному календарі східнороманського населення Буковини / Антоній Мойсей. – Чернівці: ТОВ Друк-Арт, 2008. – 320 с.; 16 іл.; **21.** Мойсей А. Аграрні звичаї та обряди у народному календарі східнороманського населення Буковини / Антоній Мойсей. – Чернівці: ТОВ Друк-Арт, 2010. – 304 с.; 32 іл.; **22.** Петрюк В. Обряди і звичаї Мамаївців / В.Петрюк. – Чернівці: Зелена Буковина, 2003. – 103 с.; **23.** Тиводар М. Традиційне скотарство Українських Карпат другої половини ХІХ – першої половини ХХ ст. Історио-етнологічне дослідження / Михайло Тиводар. – Ужгород: Карпати, 1994. – 558 с.; **24.** Населення Буковини / пер. з нім. Ф.Андрійця, А.Квасецького. – Чернівці: Зелена Буковина, 2000. – 160 с.; **25.** Чеховський І. Демонологічні вірування і народний календар українців Карпатського регіону / Ігор Чеховський. – Чернівці: Зелена Буковина, 2001. – 304 с.; **26.** Чубинський П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край / Павло Чубинський. – СПб., 1877. – Т. 7; **27.** Шухевич В. Гуцульщина / Володимир Шухевич. – Львів, 1902. – Т. IV. – Ч. 3; **28.** Bodnărescu L. Câteva datini de Crăciun și Anul Nou la români / Leonidas Bodnărescu. – Cernăuți, 1943. – 30 p.; **29.** Cupca, un sat din Bukovina. Monografie istorică. Partea I. (anii 1429-1944) / P.Ciobanu, R.Prelipcean, V.Slănină. – Câmpulung Moldovenesc: Amadoros, 2004. – 467 p.; **30.** Diaconu V. Etnografie și folclor pe Suha Bucovineană. Obiceiuri și credințe / Vasile Diaconu. – Iași: Unirea, 2002. – 490 p.; **31.** Folclor din Țara Fagilor / Alcăt. de N.Băieșu, G. Bostan, G. Botezanu, I. Buruiană, V. Chisăliță, V. Cîrîmpei, D.Covalciuc, I. Filip, A. Hâncu, E. Junghietu, S. Moraru. – Chișinău: Hyperion, 1993 – 530 p.; **32.** Gorovei A. Credinți și superstiții ale poporului roman / Ediție îngrijită de I. Datcu. – București: Editura «Grai și Suflet – Cultura Națională», 1995. – 344 p.; **33.** Ieșcu I. Pârtești de Jos 1415-2000 / I.Ieșcu. – Suceava: Cuvântul nostru, 2000. – 200 p.; **34.** Marian S. Fl. Sărbătorile la români: Studiu etnografic / Ediție îngrijită și introducere de I. Datcu. – București: Grai și Suflet – Cultura Națională, 2001. – Vol. I. – 222 p.; **35.** Niculiță-Voronca E. Datinele și creintele poporului roman adunate și așezate în ordine mitologică / ediție îngrij. de V. Durnea. – Iași: Polirom, 1998. – Vol. I. – 496 p.; **36.** Pamfile T. Sărbătorile la români: Studiu etnografic / Ediție și introd. de I. Datcu. – București: Saeculum, 2005. – 431 p.; **37.** Rotaru L. N. Folclor din Stroești-Noua Suliță / Ediție îngrij. de N. Leonăchescu. – Țîrgu-Jiu, 2003. – 194 p.; **38.** Sărbători și obiceiuri. Răspunsurile la chestionarele Atlasului Etnografic Român. Bucovina. – București: Editura enciclopedică, 2004. – Т. IV. – 440 p.