

УДК 392.8:398.332.41(=161.2+=135.1)(477.85)

Антоній МОЙСЕЙ, Тетяна САКАЛЮК

**РІЗДВЯНІ СТРАВИ УКРАЇНСЬКОГО
ТА СХІДНОРОМАНСЬКОГО НАСЕЛЕННЯ БУКОВИНИ
(НА МАТЕРІАЛАХ ПОЛЬОВИХ ЕТНОГРАФІЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ)**

У статті проаналізовані традиційні святвечірні страви українського та східнороманського населення Буковини: кутя, узвар, вареники, борщ та ін.; обряди поминання покійних родичів, забезпечення майбутнього врожаю, передбачення долі, в яких фігурують святкові страви. В основу дослідження лягли польові етнографічні матеріали, зібрані у 1997-2011 рр. у 24 українських та румуномовних селах Чернівецької області. Для порівняння була використана інформація з Івано-Франківської, Тернопільської та Хмельницької областей України.

Ключові слова: Буковина, Чернівецька область, Святий вечір, святкова їжа, вечеря, кутя, «носити вечерю».

Антоній МОЙСЕЙ, Татьяна САКАЛЮК

**РОЖДЕСТВЕНСКИЕ БЛЮДА УКРАИНСКОГО
И ВОСТОЧНОРОМАНСКОГО НАСЕЛЕНИЯ БУКОВИНЫ
(НА МАТЕРИАЛАХ ПОЛЕВЫХ
ЭТНОГРАФИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ)**

В статье проанализированы традиционные рождественские блюда украинского и восточнороманского населения Буковины: кутя, узвар, вареники, борщ и др.; обряды поминовения усопших родственников, обеспечения будущего урожая, предсказания судьбы, в которых фигурируют праздничные блюда. В основу исследования легли полевые этнографические материалы, собранные в 1997-2011 гг. в 24 украинских и румыноязычных селах Черновицкой области. Для сравнения была использована информация из Ивано-Франковской, Тернопольской и Хмельницкой областей.

Ключевые слова: Буковина, Черновицкая область, Святой вечер, праздничная еда, вечеря, кутя, «нести вечерю».

Antonii MOISEI, Tatjana SAKALJUK

**THE CHRISTMAS DISHES OF UKRAINIAN
AND EASTERN-ROMANIAN POPULATION OF BUKOVYNA
(BASED ON MATERIALS OF FIELD ETHNOGRAPHIC RESEARCHES)**

The article analyzes the traditional Christmas Eve dishes of Ukrainian and Eastern-Romanian population of Bukovyna: kutya, uzvar, dumplings, borsch, etc., ordinances of Souls, providing of the future harvest, predicting the fate which featured festive meals. The investigations based on the field ethnographic materials collected in 1997-2011 in 24 Ukrainian and Romanian villages in Chernivtsi region. The information from Ivano-Frankivsk, Ternopil and Khmelnytsky regions used for comparison.

Key words: Bukovyna, Chernivtsi region, Christmas Eve, festive meal, dinner, kutya, «to carry the dinner»

Святкові страви є частиною народної культури. Вони відіграють важливу роль в обрядах і звичаях, відображають зміни в способі ведення господарства, регіональні особливості культури і життєвий рівень населення. Різдво Христове – одне з найбільших релігійних християнських свят. Святвечір, або ж, за церковною назвою, Надвечір'я Різдва Христового, – один з найбільш шанованих днів для всіх християн і східного, і західного обрядів. Він є структурним компонентом різдвяних свят, а його обов'язковим символом є святкова вечеря (Свята вечеря), яка не обходилась без традиційних святкових страв і обрядів, у яких вони використовувались.

Дані про святкові та обрядові страви українців Буковини присутні у працях українських, австрійських та румунських дослідників другої половини ХІХ – початку ХХ ст. Так, перелік страв та деякі звичаї і обряди, пов'язаних з Святою вечерею (підкидання куті до стелі, звичай поминати померлих та ін.) в українців Буковини у другій половині ХІХ ст. подані у працях Р. Ф. Кайндля, Г. Купчанка, О. Манастирського, Е. Фішера та ін. [2-4; 8]. Інформація про різдвяні звичаї і обряди, в яких святкові страви відіграють вагомую роль у східнороманського населення Буковини (друга половина ХІХ – початок ХХ ст.), міститься у працях Л.Боднереску, Д.Дана, С.Маріана, Т.Памфіле та ін. [14; 16; 19-20].

Значна інформація, що стосується народного харчування українців Буковини, була зібрана під час польових етнографічних досліджень проведених в останній чверті ХХ ст. проф. Г. К. Кожолянком. Вона була опублікована у 3-му томі праці «Етнографія Буковини» і розкриває тематику страв, пов'язаних з найважливішими календарними річними святами [5]. У посібнику Г.К. Кожолянка «Народознавство Буковини. Народна їжа українців» міститься матеріал про страви Святої вечері і рецепти їх приготування [7]. Деякі аспекти даної тематики, що стосуються українців, румунів та молдаван Буковини, розкриті у попередніх наших роботах [9; 10; 11].

На даний час немає спеціальних робіт, присвячених порівняльній характеристиці святкових страв українського і східнороманського населення Буковини, аналізу динаміки розвитку звичаїв і обрядів, існуючих у другій половині ХІХ – на початку ХХІ ст., в яких використовуються святвечірні страви.

В основу нашого дослідження покладені польові етнографічні матеріали, зібрані у 1997-2011 рр. в селах Кіцманського (Гаврилівці, Іванківці, Киселів, Лашківка, Лужани, Ставчани, Шипинці, Шишківці) [1.1-1.8], Заставнівського (Добринівці, Кадубівці) [1.9-1.10], Кельменецького (Неситівці) [1.11], Вижницького (Берегомет, Виженка, Мілієве) [1.12-1.14], Сторожинецького (Банилів-Підгірний, Слобода-Комарівці) [1.15-1.16], Сокирянського (Вашківці) [1.17], Хотинського (Владична, Круглик) [1.18-1.19], Новоселицького (у молдаван с. Берестя, Магала, Мамалига, Стальнівці, Тарасівці) [1.20-1.24] районів Чернівецької області. Для порівнян-

ня використовуються матеріали з Тернопільської (Устечко, Гермаківка) [1.25–1.26], Хмельницької (Чаньків) [1.27], Івано-Франківської (Войнилів, Горішне Залуччя, Підвисоке) [1.28–1.30] областей.

Напередодні та в день Різдва Христового проводиться велика кількість обрядів, спрямованих на забезпечення гарного врожаю і розвитку господарства в майбутньому році. Особлива роль у святкуванні відводилась вечору перед Різдвом, або як його називають – Святий вечір.

Святий вечір передували приготування, важливе місце серед яких займало сервірування столу. Ще у другій половині XIX ст. у «великій хаті» стелили соломку, що символізували ясла, в яких народився Христос. Відомості про це знаходимо у праці Р. Ф. Кайндля і О. Манастирського «Русини на Буковині»: «На стіл клали загорнуте в хустину насіння конопель, часник та висячий замок: зерно конопель для того, щоб був добрий урожай конопель, часник – аби обпікав злих духів, а висячий замок – щоб тим, хто зводить наклеп на домашніх, замкнути рот» [4, с. 100]. До нашого часу цей звичай зазнав незначних змін. У наші дні стіл застеляють білою скатертиною, по кутках під нею кладуть зубки часнику, копійки, сіно (Владична, Гаврилівці, Киселів, Ставчани, Шипинці) [1.1–1.4; 1.18]. У деяких місцевостях Буковини під столом кладуть сіно у формі гніздечка, сокиру (Ставчани) [1.4]. Обов'язково на столі має бути одна зайва ложка – для душ покійних родичів (Гаврилівці, Ставчани, Устечко, Шипинці) [1.1; 1.3–1.4; 1.25].

Страви, які готували буковинські українці на Святу вечерю, були майже ідентичними з тими, що побутували на всьому українському етнокультурному просторі. У переддень свята селяни тримали піст. Традиційно на Святий вечір готували 12 (Владична, Киселів, Неситівці, Чаньків, Шипинці) [1.1–1.2; 1.11; 1.18; 1.27; 13, с. 57–58; с. 65–67] або ж 3, 6 чи 9 пісних страв (Гаврилівці, Іванківці, Устечко) [1.3; 1.5; 1.25]. 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 (Тарасівці) [1.21; 14, с. 14; 15, с. 306–307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12].

На основі джерельних матеріалів XIX ст. (праця Р. Ф. Кайндля, Г. Купчанка, О. Манастирського) дізнаємось, що серед пісних страв Святої вечері головною була (як і в наш час) пшениця (кутя). На території Буковини нині побутують різні її назви: куця (Банілів-Підгірний, Вашківці, Добринівці, Киселів, Круглик, Лашківка, Мілієве, Ставчани, Шипинці, Шишківці) [1.1–1.2; 1.4; 1.6–1.19], пшеничка (Гаврилівці, Іванківці) [1.3; 1.5], коливо (Тарасівці) [1.21; 15, с. 12; 16, с. 306–307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12]. У гуцулів варену пшеницю з медом називали ще «дзьобавкою» [6, с. 38].

Готували кутю із зерна пшениці, які попередньо замочували у воді, товкли в ступі щоб звільнити від оболонки, потім варили у макітрі, яку ставили в піч. Під час варіння куті борожили. Якщо зварена куця виходи-

ла з верхом, це віщувало врожайний рік, будуть «верхуваті» стоги сіна та соломи [6, с. 38]. У другій половині XIX ст. варену пшеничну кашу традиційно приправляли медом, горіхами, тертим маком [4, с. 100; 2, с. 118]. Р. Ф. Кайндль у своїй праці «Гуцули» описав народне повір'я гуцулів, згідно з яким «на Святвечір не можна їсти цю кашу з маком, а лише з медом, бо в наступному році буде багато бліх» [3, с. 83].

До середини XX ст. спосіб приготування куті мало змінився. Залежно від достатку сім'ї її могли приправляти медом, цукром або цукровим сиропом, звареним із цукрового буряку (Шипинці) [1.1]. У другій половині XX – на початку XXI ст., як засвідчують зібрані нами польові матеріали, українці, румуни і молдаване Буковини кутю продовжують готувати за традиційним рецептом, додаючи до звареної пшениці мед, горіхи, мак (Берестя, Владична, Гаврилівці, Іванківці, Киселів, Мамалига, Ставчани, Тарасівці, Шипинці) [1.1–1.5; 1.18; 1.20–1.22; 6, с. 38; 9, с. 50]. Іноді її посипають різнокольоровим солодким драже-горошком, який часто викладають у вигляді хреста [11, с. 104], додають родзинки (Берестя, Киселів, Шипинці) [1.1–1.2; 1.22]. Кутя як головна святвечірня страва, особливо шанувалась. У наш час для неї відводять почесне місце в центрі столу [1.1–1.8; 1.20–1.21; 1.25; 1.27].

Про значення куті в різдвяній вечері свідчать також факти її використання у звичаях та обрядах, які покликані передбачити майбутнє. На Буковині широко побутував звичай підкидання ложки куті до стелі. За ним, перед початком вечері господар набирив у ложку куті і підкидав її до стелі. За кількістю зернин, які прилипли до стелі, визначали чи буде майбутній рік «добрий на бджоли» (Ставчани, Устечко) [1.4; 1.25; 4, с. 100; 8, с. 157]. Р. Ф. Кайндль і О. Манастирський в своїй праці «Русини на Буковині» навели інше тлумачення цього дійства: «Оскільки тепер русини займаються бджільництвом досить рідко, подекуди, старе тлумачення втратило свій сенс, кажуть «чим більше зерна, тим більше щастя» [4, с. 100]. У наш час вважають, що велика кількість зернин, які залишилися на стелі, свідчить про багатий врожай в майбутньому році (Мамалига, Шипинці) [1.1; 1.20; 2, с. 118]. У східнороманського населення Буковини вранці на Різдво цей ритуал міг проводити також священик. Вірили, що приліплена до стелі пшениця прогнозує врожайність у наступному році [12, с. 57-58; 15, с. 12; 16, с. 306-307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12]. Цей звичай, як засвідчують зібрані етнографічні матеріали, у другій половині XX – на початку XXI ст. проводиться рідко і лише у деяких місцевостях (Мамалига, Ставчани, Устечко) [1.4; 1.20; 1.25; 13, с. 57-58], спостерігається процес його поступового зникання.

Кутю використовували також дівчата на виданні для визначення своєї долі. Р. Ф. Кайндль і О. Манастирський так описують це ворожіння: «Після вечері дочки, які на виданні, вибігають з хати, захопивши з собою ложки й ножі, якими вони користувались під час вечері, та гримлять ними, бо вони переконані, що з того кутка села, звідки загавкає собака чи за-

співає півень, прийде наречений» [4, с. 101]. Згаданий звичай поширений як в українського, так і в східнороманського населення Буковини (Берегомет, Вашківці, Виженка, Кадубівці, Магала, Мілієве, Слобода-Комарівці, Стальнівці, Шишківці) [1.6; 1.9; 1.12–1.15; 1.17; 1.23–1.24; 1.26; 1.28; 20, с. 59–60]. У Круглику, що на Хотинщині, опівночі брали горняток з «вечерею», обгортали рушником і виходили на подвір'я «закликати» долю. Кожна з дівчат вилізала по черзі на ворота і тричі гукала: «Доле, доле, іди до нас вечеряти!». Вірили, якщо в цей час заспіває півень – «доля обізвалася» [1.19]. Подібні ворожіння відомі і в сусідніх областях (Войничів, Германівка, Горішнє Залуччя, Підвисоке) [1.26; 1.28–1.30].

На святковому столі обов'язково мав бути узвар (Владична, Мамалига, Шипинці) [1.1; 1.18; 1.20], вар (Гаврилівці, Киселів) [1.2 – 1.3]. Як правило, це зварений із сухофруктів (сушениць) або свіжих фруктів компот [4, с. 100]. Технологія приготування узвару мало змінилась. Як і на початку ХХ ст., на сушениці в печі або надворі сушили зібрані очищені та порізані на частинки фрукти (Гаврилівці, Іванківці) [1.3; 1.5]. Перед приготуванням узвару сушениці промивали, замочували і варили в печі. Найчастіше його готують із сушених яблук, слив, груш (Владична, Гаврилівці, Іванківці, Мамалига, Тарасівці, Шипинці) [1.1; 1.3; 1.5; 1.18; 1.20–1.21; 15, с. 12; 16, с. 306–307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12], іноді ще додають сушені вишні [6, с. 39], айву (Владична) [1.18], родзинки (Шипинці) [1.1]. За бажанням до смаку додають цукор або мед. У глибокій тарілці на стіл подають фрукти разом з юшкою (Гаврилівці, Іванківці, Киселів, Мамалига, Устечко, Шипинці) [1.1–1.3; 1.5; 1.20; 1.25] або фрукти з узвару в тарілці і окремо юшку в збанку (гличу) (Владична) [1.18].

Серед пісних страв Святої вечері найпоширенішими є страви з бобових, які широко побутували як в українців, так і в румунів і молдаван Буковини. Мається на увазі варена квасоля (Тарасівці, Шипинці) [1.1; 1.21; 15, с. 12; 16, с. 306–307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12], «колочена» квасоля (Киселів, Ставчани) [1.2; 1.4], варений біб (Гаврилівці, Киселів, Тарасівці, Шипинці) [1.1–1.3; 1.21; 15, с. 12; 16, с. 306–307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12], борщ червоний з квасолею (Шипинці) [1.1; 4, с. 100], горох (Гаврилівці) [1.3], гороховий суп (Тарасівці) [1.21; 15, с. 12; 16, с. 306–307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12]. Ці страви були широко поширені в святвечірньому меню в різні часи. До середини ХХ ст. обрядовими стравами вважалися борщ з квасолею (Шипинці) [1.1], біб, приправлений смаженою цибулею і часником (Гаврилівці, Киселів, Тарасівці, Шипинці) [1.1–1.3; 1.21]. Поширеною стравою рівнинної і передгірної зон Буковини був гороховий суп. Для його приготування горох відварювали, протирали через друшляк. Отриману масу заливали водою, в якій варився горох, додавали тісто (домашню локшину) й трохи цукру за смаком [8, с. 42]. З кінця ХХ ст. ці страви готують рідко, однак поширеними залишаються інші страви з бобових. Найчастіше можна зустріти варену квасолю, заправлену смаженою цибулею (Тарасівці, Шипинці) [1.1; 1.21], а також

«колочену» квасоллю, яку варять, протирають через друшляк і заправляють смаженою цибулею (Киселів, Мамалига, Ставчани) [1.2; 1.4; 1.20].

До Святої вечері обов'язково готували рибиї страви (Берегомет, Владична, Гаврилівці, Кадубівці, Підвисоке, Слобода-Комарівці, Стальнівці, Тарасівці, Чаньків, Шипинці, Шишківці) [1.1–1.30; 15, с. 12; 16, с. 306–307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12]. Поширеною була тушкована риба з овочами (Гаврилівці, Іванківці, Шипинці) [1.1; 1.3; 1.5]. В горщик шарами складали рибу, дрібно порізану моркву і цибулю, до смаку додавали сіль, перець, заливали водою і разом з іншими стравами замащували в печі. До нашого часу господині продовжують готувати тушковану рибу, іноді додаючи до смаку томатну пасту. Іншою рибною стравою, яка готується в наш час, є смажена риба (Лужани, Ставчани, Шипинці) [1.1; 1.4; 1.7; 1.27]. В деяких селах Буковини готують холодець з риби (Ставчани, Тарасівці) [1.4; 1.21; 15, с. 12; 16, с. 306–307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12]. Іноді до столу подають також оселедець (Киселів, Чаньків, Шипинці) [1.1 – 1.2; 1.27].

Ще однією з пісних страв на столі під час Святої вечері були пироги (вареники) (Берестя, Киселів, Мамалига, Устечко, Чаньків, Шипинці) [1.1–1.2; 1.20; 1.22; 1.25; 1.27], крапшики (Гаврилівці, Іванківці) [1.3; 1.5]. Пироги готували з різною начинкою, яка обов'язково була пісною: з картоплею (Берестя, Мамалига, Устечко, Чаньків, Шипинці) [1.1; 1.20; 1.22; 1.25; 1.27], капостою (Киселів, Мамалига, Чаньків, Шипинці) [1.1–1.2; 1.20; 1.27], маком (Киселів, Мамалига) [1.2; 1.20], вишнями і сливами (Устечко, Чаньків) [1.25; 1.27]. Начинку загортали в прямокутну паляничку з прісного тіста, яку заліплювали у формі трикутника. Крапшики також готували з прісного тіста, загортаючи мак, капусту або варену картоплю в квадратну паляничку і зліплюючи разом усі чотири кутики (Гаврилівці, Іванківці) [1.3; 1.5].

Готували і галушки (голубці) – загорнута в капустяне листя крупа [4, с. 100]. В міжвоєнний період їх готували з пшеничної, кукурудзяної або ячмінної крупи, додаючи смажену на олії цибулю і моркву, загортаючи начинку в листя свіжої або квашеної капусти (Берестя, Гаврилівці, Киселів, Мамалига, Ставчани, Тарасівці, Чаньків, Шипинці) [1.1–1.4; 1.20–1.22; 1.27]. Галушки замащували в печі разом з іншими стравами. З середини ХХ ст. з'явилась можливість купувати рис і галушки почали готувати з цієї крупи (Берестя, Владична, Гаврилівці, Іванківці, Киселів, Круглик, Лужани, Мамалига, Ставчани, Тарасівці, Шипинці, Шишківці) [1.1–1.7; 1.18–1.22]. В наш час кукурудзяна, пшенична і ячмінна крупи рідко використовуються в приготуванні цієї страви.

На святковому столі обов'язковими були гриби. Спосіб приготування грибів до різдвяної вечері не зазнав значних змін. Як і в першій половині ХХ ст., в наш час сушені гриби замочують і варять до готовності. До варених грибів додають «зажарку» (соус зі смаженої цибулі, муки (пшеничної або кукурудзяної), а також саламаху (Гаврилівці, Іванківці, Став-

чани, Устечко, Шипинці) [1.1; 1.3–1.5; 1.25]. В наш час готують також мариновані гриби (Ставчани) [1.4], смажені печериці (Чаньків) [1.27].

Не обходився святковий стіл без овочів. З них готували різноманітні страви. Важливу роль у харчуванні населення Буковини у міжвоєнний період відігравала капуста. Її вживали і в будні, і в свята. Подавали капусту квашену, змащену олією, тушковану (Киселів, Мамалига, Тарасівці, Шипинці) [1.1–1.2; 1.20–1.21; 1.27]; в її листя загортали галушки (Гаврилівці, Владична, Іванківці, Киселів, Магала, Ставчани, Стальнівці, Шипинці) [1.1–1.6; 1.18–1.27]. Поширеними також були страви зі столового буряку (свекли). З нього готували борщ (Шипинці) [1.1], салат, до якого додавали гриби (Берестя, Мамалига) [1.20; 1.22; 8, с. 42], вінегрет (Мамалига) [1.20]. У деяких місцевостях Буковини як різдвяну страву подавали картоплю, змащену олією (Гаврилівці, Тарасівці) [1.3; 1.21]. Окремою стравою виступала й саламаха, яку готували з часнику, який перетирали макогоном у ступі з сіллю, додаючи воду або олію зі смаженою цибулею (Гаврилівці, Іванківці, Киселів, Ставчани, Шипинці) [1.1–1.5; 1.18].

Десертом на святвечірньому столі виступали пампушки. Тісто для пампушок готували з муки, води, олії, розчини, в наш час – дріжджів (Гаврилівці, Іванківці, Киселів, Ставчани, Шипинці) [1.1–1.5]. Коли тісто підбувало з нього виробляли пампушки – круглі без начинки або з начинкою з повидла. Їх смажили у великій кількості олії. Східнороманське населення Буковини використовувало як начинку варені сливи з цукром (Мамалига, Тарасівці) [1.20–1.21; 15, с. 12; 16, с. 306–307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12]. У деяких місцевостях Буковини до Святої вечері готували плачінту з вермішелью, маком чи повидлом (Тарасівці) [1.21; 15, с. 12; 16, с. 306–307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12]. У наш час пампушки печуть рідко, найчастіше їх замінюють купленим печивом, тортами (Киселів, Шипинці) [1.1 – 1.2].

На столі обов'язково мали бути два колачі (калачі), які клали один на один, у верхній встромляли свічку, яка горіла під час вечері (Гаврилівці, Іванківці, Киселів, Ставчани, Тарасівці, Шипинці) [1.1–1.5; 1.21; 15, с. 12; 16, с. 306–307; 18, с. 144; 19, с. 54; 22, с. 12]. Ці калачі залишались на столі до Водохреща (Шипинці) [1.1]. У румунів Буковини випікали калач-кречун у формі вісімки, який зберігали до дня 40 мучеників. Шматок цього калача з'їдав господар перед першим виходом у поле з плугом [20, с. 270].

Зазвичай до Різдва різали свиню (Мамалига) [1.20] і готували страви з м'яса. Це могли бути галушки з м'ясом (Киселів, Ставчани, Устечко, Чаньків, Шипинці) [1.1–1.2; 1.4; 1.25; 1.27], капуста, тушкована з м'ясом (Киселів, Шипинці) [1.1–1.2], ковбаса, копчене сало, шинка, холодець зі свинини або курятини (Мамалига, Ставчани, Шипинці) [1.1; 1.4; 1.20], котлети, м'ясна печеня, замащена в печі (Киселів, Ставчани, Шипинці) [1.1–1.2; 1.4], начинка з куркою (Ставчани, Шипинці) [1.1; 1.4], картопля з м'ясом (Киселів, Мамалига, Шипинці) [1.1–1.2; 1.20], печеня («friptură») з м'ясом та кар-

топлею (Мамалига) [1.20]. До початку ХХІ ст. традиційне меню зазнало незначних змін, що привело до розширення асортименту святкових страв за рахунок міжетнічних та інших контактів. Змінився спосіб приготування страв, що пов'язано з поширенням електричних, газових, мікрохвильових печей та духовок плит замість традиційних печей.

Як в українців, так і в румунів і молдаван Буковини зі Святим вечором пов'язаний ряд звичаїв і обрядів. Спільним є звичай «носити вечерю». Родичі, сусіди та добрі знайомі посилають одні одним дещо зі святкових страв (Банилів-Підгірний, Берестя, Владична, Лужани, Ставчани, Шипинці) [1.1; 1.4; 1.7; 1.16; 1.18; 1.22; 3, с. 83; 4, с. 100; 6, с. 52]. За подарунок отримували таке ж пригощання від господарів [3, с. 83; 6, с. 52]. Пригощання, як правило, складалась з основних ритуальних святвечірніх страв та подавались в новому посуді. Ними обдаровували не лише сусідів, старших родичів, але й бідних людей [3, с. 83; 4, с. 100; 6, с. 52]. Цей звичай практикується і в наші дні. Так, у деяких місцевостях Буковини вечерюносять до сусідів і старших родичів як поману за душі покійних родичів (Берестя, Владична, Ставчани, Шипинці) [1.1; 1.4; 1.18; 1.22]. Для цього в нову тарілку кладуть потрохи кожної з 12 страв, нову ложку, а також калач, свічку, рушник або хустку. Вважається, що саме цих страв скуштують душі померлих (Шипинці) [1.1]. Такий обряд зареєстрований і в інших регіонах України, зокрема на Галичині (Львівщина, Тернопільщина, Івано-Франківщина) [6, с. 52]. У молдаван Новоселицького району ще зберігається подекуди звичай носити страви до церкви для забезпечення багатого врожаю (Берестя, Мамалига) [1.20; 1.22].

На Буковині зберігається й давній звичай поминати померлих родичів. Як зазначив Р. Ф. Кайндль у своїй праці «Гуцули», у середині ХІХ ст. господар або господиня клали на підвіконня дещо з різдвяних страв, бо вірили, що саме цієї ночі на землю спускаються душі померлих [3, с. 84]. Крім того, у нову миску набирали по ложці кожної страви ритуальної вечері, накривали шматком «першого» хліба. З свічкою і цією «вечерею» господар тричі обходив кімнату за рухом сонця, починаючи від стола, запрошуючи до вечері душі померлих. Потім господар звертався до духів з молитвами та заклинаннями [6, с. 46]. Протягом ХХ ст. звичай мало змінився. В наш час залишки святвечірніх страв не прибирають зі столу на ніч, залишаючи також чисту ложку і склянку (Банилів-Підгірний, Берестя, Добринівці, Гаврилівці, Мамалига, Неситівці, Ставчани, Шипинці) [1.1; 1.10–1.11; 1.3–1.4; 1.16; 1.18; 1.20; 1.22; 1.25; 1.27; 12, с. 77–78]. Вважається, що має прилетіти муха, тобто «душа померлих», щоб скуштувати вечері (Гаврилівці) [1.3].

Перед тим, як сісти вечеряти, господар обходив своє господарство. Особливу увагу він приділяв худобі. Вважалось, що цієї ночі вона може розмовляти між собою і жалітись на погане поводження господаря (Добринівці) [1.10; 2, с. 118; 3, с. 84]. Спочатку шматком хліба годували собаку за вірну службу, потім змішаною їжею з різних святвечірніх страв ху-

добу, яка була в господарстві, даючи опісля також вдосталь сіна та іншої їжі [6, с. 44]. В українського та східнороманського населення Буковини проводились також обряди, спрямовані на те, щоб велась домашня птиця. Для цього під стіл клали сіно у формі гніздечка (Ставчани) [1.4], діти після вечері залазили під стіл і квотали (Мамалига, Шипинці) [1.1; 1.20; 8, с. 157].

Ритуальні страви фігурують також в обряді, спрямованому на відведення морозу, граду та інших стихійних лих. За ним, господиня набирала у нову миску (за яку не можна було торгуватися) потрохи «усякої вечері» (але лише з 9 страв), зверху клала калач, а в середину – стаканчик з медом, другий – з водою, а на калач накладала горіхів. Господар брав в одну руку приготовлену жінкою миску, а в другу – сокиру і виходив надвір. За ним замикали двері. Господар ставав посеред двору і запрошував на вечерю всіх істот, що володіють нечистою силою, сірого вовка, чорні бурі та злі вітри, мороз. Текст заклинання він повторював тричі [6, с. 45].

Подібні магічні дієства, спрямовані на відведення стихійних лих, проводили на Святий вечір градівники (рум. «гріндінари», «пєстрари»). За ритуалом, спочатку господиня набирала святвечірні страви в миску, господар на дворі запрошував до вечері природні стихії, розкидаючи страви ложкою. Обряд супроводжувався словами: «Так як ви не прийшли на цю вечерю, так і не приходьте протягом всього року» [10, с. 148-149].

Страви є обов'язковим компонентом колядницьких обходів [3, с. 83; 4, с. 101; 8, с. 157], під час яких колядники отримують дарунки від господарів. Їх пригощали пампушками, горіхами, яблуками. З другої половини ХХ ст. колядників почали також пригощати цукерками, тортами, в наш час їм віддячують переважно грішми (Лужани, Ставчани, Шипинці) [1.1; 1.4; 1.7].

Традиційні святкові страви, які готували до Святої вечері і Різдва протягом ХХ – початку ХХІ ст. зазнали незначних змін. Передусім змінився спосіб їх приготування, що пов'язано з виходом зі вжитку печей і їх заміною електричними, газовими плитами, духовками, мікрохвильовими печами. Це привело до того, що приготування святкових страв в наш час займає менше часу і зусиль, майже не зустрічається «замашування» страв у печі на ніч.

Населення Буковини зберігає традиційні рецепти святкових страв. Змінилась хіба що кількість страв і їх склад. Наприклад, заміна рисом ячмінної і кукурудзяної крупи в галушках; рідко зустрічається на святковому столі біб. Нині все рідше печуть домашні калачі і хліб, віддаючи перевагу купленим у магазині, це ж стосується вареників, пампушок, які замінюють купленим печивом, тортами, замороженими напівфабрикатами. Значних змін зазнав також посуд. Якщо до середини ХХ ст. був поширений глиняний посуд, то з другої половини ХХ – початку ХХІ ст. поширився фарфоровий, скляний посуд.

Багато спільних рис можна виявити, порівнюючи основні святкові страви українського та східнороманського населення Буковини. Традиційними стравами, які готувались до Святого вечора як українцями, так і румунами й молдаванами, були кутя (пшениця, коливо), узвар, страви з гороху, квасолі, риби, капуста, картоплі. Існують також незначні відмінності: виготовлення 12 страв, пироги в українців; плачінта з вермішелью, печеня («*fripturã*») з м'ясом та картоплею й інші страви в румунів і молдаван Буковини.

Спільні риси виявляються також у різдвяних ритуалах і звичаях, в яких використовувались святкові страви. Так як і в українського, так і в східнороманського населення Буковини поширеним був звичай залишати рештки страв на святвечірньому столі для душ покійних родичів, підкидати до стелі ложку куті, роздавання помани на честь померлих («носити вечерю») та ін.

Джерела та література: 1. Матеріали польових етнографічних експедицій, зібрані в українських та румуномовних населених пунктах Чернівецької, Івано-Франківської, Тернопільської, Хмельницької областей України. – *Чернівецька область. Кіцманський р-н* – **1.1.** с. Шипинці: від Кирилюк Степанії Олексіївни, 1927 р. н.; Дячук Єлізавети Василівни, 1924 р. н.; Рудейчук Одарки Євгеніївни 1960 р. н.; Смірнкової Марини Володимирівни, 1984 р. н.; Кучер Єфрозини 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.** с. Гаврилівці: від Стрижибороди Ганни Степанівни, 1941 р. н., Вакарчук Ганни Іванівни, 1932 р. н. (запис. С. Яшук); **1.4.** с. Ставчани: від Гаврилюк Магдалини Миколаївни, 1932 р. н. (запис. Г. Никифорюк); від Кравчук Мафти Василівни 1938 р. н. (запис. Кравчук Н.); **1.5.** с. Іванківці: від Стрижибороди Ганни Степанівни, 1941 р. н. (запис. С. Яшук); **1.6.** с. Шишківці: від Ткачик Магдалини Даментіївни, 1941 р. н. (запис. Г. Рихлю); від Фалібоги М. І., 1930 р. н., Гулей М. В., 1938 р. н. (запис. І.Вівчарук); **1.7.** смт Лужани: від Лакусти Олени Андріївни, 1938 р. н., Заець Сідонії Іванівни, 1942 р. н. (запис. О. Боярнікова); **1.8.** с.Лашківка: від Гладун Олени Іванівни, 1954 р. н. (запис. А. Гладун); *Заставнівський р-н.* – **1.9.** с. Кадубівці: від Марусик Анастасії Степанівни, 1936 р. н., Нестерюк Ірини Василівни, 1934 р. н., Рудей Анастасії Василівни, 1922 р. н. (запис. Л. Марусик); **1.10.** с. Добринівці: від Мацкуляк Ганни Василівни, 1940 р. н., Побігушко Катерини Михайлівни, 1937 р. н. (запис. Н.Мацкуляк); *Кельменецький р-н.* **1.11.** Неситівці: від Писарь Ольги Василівни, 1942 р. н.; Гуменю Ніни Василівни, 1945 р. н. (запис. В.Томак); *Виженський р-н.* – **1.12.** смт Берегомет: від Бойко Анастасії Козьмівни, 1911 р. н. (запис. М. Льків); Гнатюк Параски Миколаївни, 1927 р. н., Перепелиці Василини Іванівни, 1929 р. н., Кермач Євдокії Петрівни, 1933 р. н., Боднарь Фрозини Миколаївни, 1937 р. н. (запис. Т. Лабік); **1.13.** с. Виженка: від Клим Марії Степанівни, 1934 р. н.; **1.14.** с. Мілієве: від Славнич І. О., 1925 р. н., Процюк К. Д., 1921 р. н. (запис. Н. Славнич); *Сторожинецький р-н.* – **1.15.** с. Слобода-Комарівці: від Ходан О. М., 1925 р. н. (запис А. Косован); **1.16.** с. Банилів-Підгірний: від Бойчук Вероніки Георгіївни, 1926

р. н. (запис О. Бойчук); *Сокирянський р-н.* – **1.17.** с. Вашківці: від Мазур О. П., 1940 р. н., Різдвяної В. С., 1935 р. н. (запис А. Мостова); Боднар Віри Тимофіївни, 1926 р. н. (запис І. Мельницький); Цюпало Наталії Михайлівни, 1927 р. н. (запис Б. Бучацький); *Хотинський р-н.* – **1.18.** с. Владична: від Доманчук Галини Сергіївни, 1990 р. н. (запис Т. Сакалюк); **1.19.** с. Круглик: від Довганюк Людмили Павлівни, 1949 р. н. (запис О. Гусан); Вигнан Ганни Севастьянівни, 1918 р. н. (запис А. Гуцул); Скакун Д. П., 1936 р. н. (запис В. Щербатий); *Новоселицький р-н.* – **1.20.** с. Мамалига: від Георгієш Марії Василівни 1929 р. н. (запис М. Георгієш); **1.21.** с. Тарасівці: від Оларя Василя Олександровича, 1904 р. н., Берча Анни Георгіївни, 1917 р. н., Ністряна Килини Герасимівни, 1921 р.н. (запис А. Мойсея); **1.22.** с. Берестя від Паламар Марії 1925 р. н., Боканчи Віоріки 1940 р.н (запис Р. Мудряк); **1.23.** с. Магала: від Катаранчук Агафії Іванівни, 1904 р. н., Боднар Домніки Миколаївни, 1907 р. н. (запис А. Гостюк); від Гостюк Г. І., 1927 р. н. (запис А. Гостюк); **1.24.** с. Стальнівці: від Бережан Серафими Михайлівни, 1925 р. н., Бегун Марії Іванівни, 1923 р. н., Рурак Миколи Яковича, 1926 р. н., Тринти Олександри Іванівни, 1942 р. н. (запис О Тринта); *Тернопільська обл.* – **1.25.** с. Устечко Заліщицького р-ну: від Безкоровайної Станіслави Федорівни 1932 р. н. (запис О. Безкоровайна); **1.26.** с. Гермаківка Борщівського р-ну: від Костецької Г., 1934 р. н. (запис В. Батрин); *Хмельницька обл.* – **1.27.** с. Чаньків Дунаєвського р-ну: від Якімової Анастасії Євгенівни 1938 р. н., Мазур Надії Адамівни 1970 р. н., Мазур Ольги Віталіївної 1990 р. н. (запис О. Мазур); *Івано-Франківська обл.* – **1.28.** с. Войнилів Калуського р-ну (запис М. Ільків); **1.29.** с. Залуччя Горішне Снятинського р-ну: від Шарабуряк Варвари Романівни, 1932 р. н. (запис М. Ільків); **1.30.** с. Підвисоке Снятинського р-ну: від Книгницької П. П., 1932 р. н. (запис З. Стефанюк); **2.** Буковина. Загальне красзнавство / переклад з нім. Ф. С. Андрійця, А. Т. Квасецького. – Чернівці: Зелена Буковина, 2004. – 488 с.; **3.** 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.; **4.** Кайндль Р. Ф., Манастирський О. Русини на Буковині / пер. з нім. В. Іванюка, післямова М. Чучка – Чернівці: Зелена Буковина, 2007. – 192 с.; **5.** Кожоляно Г. Етнографія Буковини / Георгій Кожоляно. – Чернівці: Золоті литаври, 2004. – Т. 3. – 392 с.; **6.** Кожоляно Г.К. Народознавство Буковини. Різдвяно-новорічна обрядовість буковинців: Різдво-Коляда, Новий рік, Водохрещення. – Чернівці: Рута, 2001. – 114 с.; **7.** Кожоляно Г. Народознавство Буковини. Народна їжа українців: Навчальний посібник / Георгій Кожоляно. – Чернівці: Рута, 2000. – 104 с.; **8.** Купчанко Г. Некоторые историко-географическія сведения о Буковине / Григорій Купчанко // Записки Юго-Западного отдела императорскаго Русскаго Географическаго Общества с картою Буковины. Том II. За 1874 годъ. – Київ: Типографія М. П. Фрида. – 1875. – С. 289-395; **9.** Мойсей А. Аграрні звичаї та обряди у народному календарі східно-романського населення Буковини / Антоній Мойсей. – Чернівці: ТОВ «Друк-Арт», 2010. – 304 с.; 32 іл.; **10.** Мойсей А. Магія і мантика у народному календарі східно-романського населення Буковини / Антоній Мойсей. – Чернівці: ТОВ «Друк-Арт», 2008. – 320 с.; 16 іл.; **11.** Мойсей А., Сакалюк Т. Святкова їжа українців Кіцманського району Чернівецької області (на матеріалі польових етнографічних досліджень) / А. Мойсей, Т. Сакалюк // Питання стародавньої та середньовічної історії, археології й етнології (збірник наукових праць) / наук. ред. проф. Г.К.Кожоляно. – Чернівці-Вижниця: Черемош, 2011. – Том 2 (32). – С. 177-187; **12.** Мотрюк В. В. Традиції святкування Різдва на Буковині // Буковина – мій рідний край. Матеріали істо-

рико-красназавчої конференції. – Чернівці, 2000. – С. 103-105; **13.** Петрюк В. Обряди і звичаї Мамаївців / В.Петрюк. – Чернівці: Зелена Буковина, 2003. – 103 с.; **14.** Шухевич В. Гуцульщина / Володимир Шухевич. – Львів, 1902. – Т. IV. – Ч. 3; **15.** Bodnărescu L. Cîteva datini de Crăciun și Anul Nou la romîni / Leonidas Bodnărescu. – Cernăuți, 1943. – 30 p.; **16.** Cupca, un sat din Bukovina. Monografie istorică. Partea I. (anii 1429-1944) / P.Ciobanu, R.Prelipcean, V.Slănină. – Cîmpulung Moldovenesc: Amadoros, 2004. – 467 p.; **17.** Dan D. Credințe populare bucovinene // Gazeta Bucovinei. – 1895. – A.5. – №2. – P. 1-2; **18.** Diaconu V. Etnografie și folclor pe Suha Bucovineană. Obiceiuri și credințe / Vasile Diaconu. – Iași: Unirea, 2002. – 490 p.; **19.** Folclor din țara Fagilor / Alcăt. de N.Băiețu, G. Bostan, G. Botezatu, I. Buruiană, V. Chiselită, V. Cirimpei, D.Covalciuc, I. Filip, A. Hîncu, E. Junghietu, S. Moraru. – Chișinău: Hyperion, 1993 – 530 p.; **20.** Marian S. Fl. Sărbătorile la romîni: Studiu etnografic / Ediție îngrijită și întroducere de I. Datcu. – București: Grai și Suflet – Cultura Națională, 2001. – Vol. I. – 222 p.; **21.** Pamfile T. Sărbătorile la romîni: Studiu etnografic / Ediție și introd. de I. Datcu. – București: Saeculum, 2005. – 431 p.; **22.** Rotaru L. N. Folclor din Stroiești-Noua Sulița / Ediție îngrij. de N. Leonăchescu. – Tîrgu-Jiu, 2003. – 194 p.

УДК [82.14:398.82:398.87](477):81'04

Лілія СНИГІРЬОВА

**РОСЛИННА СИМВОЛІКА В УКРАЇНСЬКИХ
НАРОДНИХ ІСТОРИЧНИХ ПІСНЯХ XV – ПОЧАТКУ XVIII ст.**

У статті проаналізовано рослинну символіку в українських народних історичних піснях XV – початку XVIII ст. Виявлено характерні риси рослинних образів у фольклорному тексті, з'ясовано значеннево-функціональне наповнення цих образів в історичних піснях.

Ключові слова: історична пісня, символ, рослина, дерево, кущ, трава.

Лилия СНИГИРЕВА

**РАСТИТЕЛЬНАЯ СИМВОЛИКА В УКРАИНСКИХ НАРОДНЫХ
ИСТОРИЧЕСКИХ ПЕСНЯХ XV – НАЧАЛА XVIII ст.**

В статье проанализирована растительная символка в украинских народных исторических песнях XV – начала XVIII ст. Выявлены характерные черты растительных мотивов в фольклорном тексте, определено знаково-функциональное наполнение этих мотивов в исторических песнях.

Ключевые слова: историческая песня, символ, растение, дерево, куст, трава.

Lilija SNIGIRYOVA

**PLANT SYMBOLISM IN UKRAINIAN FOLK HISTORICAL SONGS
XV – THE BEGINNING OF XVIII CT.**

We analyzed the plant symbolism in Ukrainian folk historical songs 15-the beginning of 18 ct. in this article. We found out the personal traits of plant images