

## ЕТНОЛОГІЯ

УДК 392.81:338.48-6:641/642(477.42)  
DOI <https://doi.org/10.32782/2663-5984/2023/4.18>

*Дмитренко А.А.*

Волинський національний університет імені Лесі Українки

### ГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ ТА ЇХ МІСЦЕ В ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ: СТРАВИ ІЗ ЯГІД (НА МАТЕРІАЛАХ ЄМІЛЬЧИЩИНСЬКОЇ ТГ)

*У статті висвітлюються етнокультурні традиції використання дикорослих ягід у системі гастрономічної культури Ємільчинської громади Житомирської області. Предметом дослідження є місце дикорослих ягід в культурі харчування регіону та перспективи включення страв із ягід в туристичну індустрію. Джерельну базу склали польові етнографічні матеріали, зібрані авторкою у селах означеного регіону упродовж експедиції Ємільчине–2011, організованої Державним науковим центром захисту культурної спадщини від техногенних катастроф. Збір матеріалів здійснювався за авторськими запитальниками. Використані методи контекстологічного аналізу та описово-аналітичний.*

*У статті відзначено, що важливе значення в етнокультурі Полісся здавен займало збирання дикорослих ягід. Наголошено, що основну роль в структурі ягідного збиральництва займали чорниці, менше збирали ягоди лохини, брусниць і журавлини, в незначній кількості – суниці, малину, ожину, калину, бузину. З'ясовано, що традиційно застосовували різні способи переробки і заготівлі ягід: сушіння, тушкування, зберігання у свіжому вигляді. У другій половині ХХ ст. традиційні способи переробки поступились консервуванню з використанням цукру, а тепер – заморожуванню. Відзначено, що ягоди використовувались для виготовлення різноманітних страв – пирогів, книшів, вареників, коржів, киселів, компотів та ін. Показано, що страви із ягід були не тільки в щоденному, а й у святковому та обрядовому меню. Доведено, що свіжоприготовлені і консервовані страви з ягід можуть бути представлені в гастрономічному кошику не тільки Ємільчинської ТГ, а й Житомирщини загалом і використовуватись в системі культурного, зеленого і екологічного туризму. Окремі з них можуть бути представлені і в місцевому переліку нематеріальної культурної спадщини.*

**Ключові слова:** Полісся, Ємільчинська ТГ Житомирської області, гастрономічна культура, дикорослі ягоди, культурний і зелений туризм, нематеріальна культурна спадщина.

**Постановка проблеми.** Гастрономічні традиції різних регіонів України дуже різноманітні, але практично до останніх років найбільш відомими були карпатські страви (бриндзя, бограч, банош та ін.), київський торт та київська котлета, полтавські галушки, волинський вугор ін. Однак локальні традиції харчування практично до останніх років були невідомими і часто вважалися не дуже достойними уваги. Туристам у різних регіонах України пропонували типові меню, характерне для більшості закладів харчування. І лише в останні роки, у зв'язку з новими тенденціями в туризмі, швидким розвитком гастрономічного туризму, приєднанням України до Конвенції про нематеріальну культурну спадщину і зміною гастрономічних смаків туристів,

почали розроблятися і реалізовуватись проекти по вивченню місцевих гастрономічних традицій, які охопили всі куточки України. Значну роботу розпочало Державне агентство України з розвитку туризму, яке оголосило 2022 рік роком популяризації української кухні, метою якого стало вивчення локальних традицій української гастрономії і формування місцевих гастрокошиків. Тому дослідження місцевих традиційних приготування і споживання страв є актуальним, особливо зважаючи на те, що гастрокультура – один з чинників формування національної ідентичності, а використання в їжу дикорослих продуктів є основою гастрокультури.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Незважаючи на те, що гастрономія є основою

життєдіяльності людини, регіональні і локальні традиції харчування залишалися практично поза увагою дослідників. Після появи монографій Л. Артюх про українську народну кулінарію [1] і Т. Гонтар про народне харчування Карпат [5] проблеми гастрокультури практично не піднімалися. Справа активізувалась лише в останні роки. Вийшла праця Р. Тодера про традиційні страви горян Закарпаття, починаючи з часу заселення краю у XIII ст. [16]. Результатом численних експедицій, здійснених у ході реалізації проєкту «Баба Єлька», побачила світ праця «Смачна Кропивниччина» [14]. Колективом авторів підготовлене невелике дослідження про кулінарну спадщину постраждале внаслідок Чорнобильської катастрофи Прип'ятське Полісся [18]. З метою популяризації української гастрономії у світі колективом авторів видана книга «Ukraine. Food and History», видана англійською мовою [19].

Традиції харчування Житомирщини лише починають вивчатися і популяризуватися, що спричинене, з одного боку, формуванням гастрономічних кошиків та «туристичних магнітів» регіонів, ініційоване Державним агентством України з розвитку туризму, так і формуванням Національного і місцевих переліків елементів нематеріальної культурної спадщини, що відображене в численних публікаціях у періодичних виданнях, на сайті «polissya.net» [9–11; 15; 17; 20] та в наукових розвідках [12–13]. Окремі автори наголошують на ролі природних умов у формуванні гастрокультури Житомирщини та відзначають, що регіональною особливістю регіону є вживання у харчуванні дикорослих ягід та грибів, висвітлюють місце окремих ягід в системі харчування [3, с. 99; 4; 6–8; 18].

Джерельну базу дослідження склали польові етнографічні матеріали, зібрані в ході комплексної історико-етнографічної експедиції Смільчине–2011, організованої Державним науковим центром захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (м. Київ) [2].

**Формулювання цілей статті (постановка завдання).** Метою статті є дослідження етнокультурних традицій використання дикорослих ягід у системі гастрокультури Смільчинської громади Звягельського району Житомирської області. Виходячи з того, що гастрокультура включає в себе не тільки готування страв, метою статті є: з'ясувати, які ягоди характерні для гастрокультури регіону; висвітлити традиції та сучасний стан переробки і зберігання дикорослих ягід; з'ясувати які страви з ягід характерні для гастро-

кошика Смільчищини та їх місце у культурі харчування регіону; відзначити традиції приготування святкових і обрядових страв із використанням ягід; звернути увагу на зміни, які відбулись у культурі використання дикорослих ягід; відзначити роль місцевих страв у розвитку культурного і зеленого туризму, які в останні роки отримали тенденцію до розвитку і після Перемоги зможуть активізуватися.

Виклад основного матеріалу дослідження. Останні роки ознаменувалися активізацією у дослідженні і популяризації регіональної гастрокультури, у т. ч. й на Житомирщині. Зважаючи на значну роль місцевої гастрономії в туризмі, в регіоні прагнуть сформувати свої гастрокошики і поповнити місцевими стравами місцевий і Національний переліки елементів нематеріальної культурної спадщини. Сьогодні до Національного переліку від Житомирщини внесена давня страва «крупки», яка побутує у с. Мостове [15]. З метою формування місцевого переліку проводяться курси народної творчості, в результаті чого були обрані кілька страв (бадзьоха, підпалки ін.) від різних громад. На Овруччині започаткований гастрономічний проєкт «Полісся: страви з поля та лісу». Вже традиційними стали свята і фестивалі, присвячені окремим елементам гастрокультури: «Свято дерунів» у Коростені, де встановлений і пам'ятник деруну, свято «Різдвяна гостина» в Житомирі, фестивалі «Станишівська житниця» у с. Станишівка, «Білий борщ і не тільки» у с. Гальчин, «Житичі» у с. Городське рибний фестиваль «Fish Food Fest» у с. Перлявка та ін. Звертається увага і на популяризацію страв із ягід, чому присвячені фестивалі малини у с. Малинівка, чорниці в Олевську і ягідний фестиваль «Брусвяна» у с. Костівці [9–12; 17–18].

Культура збирання дикорослих плодів формувалась упродовж тисячоліть, з того часу, як давні насельники, пристосовуючись до природних умов, збирали рослини і плоди для забезпечення життєдіяльності. Мінялись природні умови, зникали одні і з'являлись інші рослини і люди опановували нове природне середовище. З появою привласнювальних форм господарства збиральництво перетворилось у допоміжне заняття і давало певні засоби для існування. На Поліссі склалась особлива взаємодія людини і природи, що обумовлено значною кількістю лісів і водойм. Ліс дотепер залишається джерелом забезпечення мешканців харчами і допоміжним, а то й основним заробітком. Саме ягоди в останні десятиліття дають можливість виживати багатьом

поліським родинам, які живуть в умовах масового безробіття. Тому влітку до лісу вирушають родинами, продаючи зібрані ягоди і, звісно, залишаючи частину собі, продовжуючи готувати традиційні і сучасні страви.

Польові матеріали з Ємільчищини дають підстави стверджувати, що ягоди відігравали значну роль у традиційній гастрокультурі регіону. Найбільше збирали основної ягоди Полісся – чорниць. Вони досягають першими і їх найбільше в поліських лісах. Однак окремі села регіону розміщені на значній відстані від лісів і збирання чорниць потребувало дуже великих зусиль, адже багато часу і сил ішло на дорогу. Принесені з лісу чорниці вживали свіжими і сушили: *«Сушили колись їх. Большинство сушили. Ну, там, варенню каплю хтось мог. А большинство колись.., то їх большинство сушили»* (с. Малоглумчанка) [1]. Побутувало два способи сушіння чорниць – на печі і на сонці. Зазвичай на печі чорниці присушували, а досушували на сонці, найчастіше на металевих листах [6, с. 64–65]. Сьогодні цей спосіб заготівлі чорниць використовується вкрай рідко. З поширенням скляного посуду чорниці почали «закривати» (консервувати) варили варення («вареню»), компоти, джеми. В останні роки значну популярність отримало заморожування ягід у морозильних камерах.

Значну частину чорниць споживали у свіжому вигляді. Обрядовою стравою із свіжими чорницями були вареники, які готували у перший день збирання чорниць, що було розговінням на ягоди. Споживаючи, промовляли традиційну для новини примовку: *«Нова новинка...»* (с. Березники) [1]. Обрядову функцію вареники виконували і на Розигри перший день Петрівки, що знаменували завершення Русального тижня. По обіді жінки-сусідки збирались в якійсь хаті, щоб «провести», «потопити» русалок. На гостині обов'язково їли вареники: *«Вареникув наварили да й і едятъ»* (с. Серби) [2]. Упродовж сезону вареники, переважно на пару, готували постійно.

Літньою стравою були свіжі чорниці з молоком. З появою цукру страву ще й солодили. Сьогодні частіше беруть не молоко, а сметану (Малий Кривотин) [2]. В окремих селах із сирих і сухих чорниць готували «вареню». Для цього ягоди насипали в горщик, розпарювали у печі, іноді підбивали борошном і споживали з хлібом (с. Рудня Іванківська) [2; 6, с. 66]. Сьогодні цю страву також готують, хоч і рідше: *«І оце зара от возьмеш їх перебереш, помієш і там їх у кострульку, і засипав сахаром. І як у печи*

*топиш, то вже вставиш у пич да вони там у печи вмлеють і така вареня»* (с. Підлуби) [2]. Ще одним способом використання свіжих чорниць було виготовлення настоянок: ягоди засипали цукром або ж горілкою і ставили на сонце (с. Симони) [2; 6, с. 74]. До вжитку увійшли і нові страви: чорничний десерт з сиром, смуз і мус, який подають як окрему страву і крем для тортів та тістечок, які тепер пропонують на святах і фестивалях.

Взимку використовували сухі чорниці, особливо у пости. Їх додавали до компотів і киселів, готували вареники, пироги, коржі. Для начинок сухі чорниці обов'язково розпарювали, добре розтирали «довбешечкою». Часто до ягід додавали мак, сухі груші і яблука, а також тушковані цукрові буряки, які заміняли цукор (с. Підлуби, Сімаківка, Симони) [1; 7, с. 181]. Локальним варіантом пирогів були книшики, які обов'язково готували до свята Різдва: тісто різали чотирикутниками, клали начинками і скріплювали, з'єднуючи протилежні кути. У такому випадку начинка не витікала і вироби гарно пропікалися (с. Рудня Іванківська, Кочичине, Малоглумчанка, Кривотин, Малий Кривотин) [2; ДмЧорн, с. 64]. Чорницями і тепер начиняють рогаляки, налисники, пироги. Часто готували коржі з чорницями. Сухі ягоди розпарювали, часто змішували з маком чи тушкованим цукровим буряком, додавали до тіста і розкачували коржі, які були справжнім смаколикком для дітей: *«То колись було, Боже! Об'єденіє»* (с. Серби) [2]; *«Колись, знаєте, які пекли коржи без цукру? А-а-а-я-яй! Я тей смак і зара пам'ятаю!»* (с. Сергіївка) [2]. Сухі чорниці додавали до киселів і обов'язково до узвару, який готували тільки на свята, у т. ч. на вечерю перед Різдом. Окрім чорниць, клали усю сушенину, яка була в домі: груші, яблука, вишні (с. Кочичине, Сергіївка) [2; 6, с. 71–73]. Сухі ягоди додавали до куті: *«А на тес, а на Кутю, тоже в кутю мешали ягода. І знаєте, шо вкусна кутя! Я цього року мешала»* (с. Симони) [2]. Страви з чорниць використовували і в родильній обрядовості. Породіллі носили парені чорниці, пироги, книші і вареники з ягодами і маком, компот (с. Сімаківка, Малоглумчанка) [2].

Лохини (буяхи), які досягали услід за чорницями, були менш поширені на Ємільчищині, а тепер подекуди звелись і там, де були раніше. Лохини, як і чорниці сушили, хоч і в меншій кількості. Із сухими лохинами пекли коржі і варили вареники. Змішували їх з тертим підсма-

женим цукровим буяком і пекли пироги й книші: *«І колись отих буяхов насушать.. Да бураки сахарніє сіяли. Да натруть тих бураків, да цих буяхов – то таких пирогов мати покойна напече, шо не од'їстися!»*. Зі свіжих буяків родили настоянку або вино, хоч і вважали, що воно дуже «дурманить»: *«Але таке було! Колись, я помню, баба робила»*. З буяків готували компот і пекли книшки породіллі (с. Сімаківка, Малоглумчанка, Сергіївка) [2].

Брусниць (борівок) в досліджуваному регіоні росте небагато, то їх збирали не в усіх селах. Найчастіше брусниці варили на плиті або «смажили» (тушкували) в печі без цукру і зберігали до зими. Їли з картоплею. У деяких селах у брусниці клали цілі солодці груші, тушкували і перекладали у дубові відра, в яких вони й зберігалися. Їх не можна було чіпати до зими, «бо будуть кіпеть», тобто закисати. Взимку ці брусниці їли разом з грушами, які просочувалися брусничним соком. Виходило кисло-солодке варення («варення»), яке дуже любили діти. Смажені брусниці найчастіше їли з картоплею: *«А брусниці, то вже буде стояти, дуже корисно. Колись її тушили без сахару. Тоже, в макітру там. Чи там була дерев'яна посуда. То натушить мати його чи баба. І брали картошки даже. Картошки наварать. Воно ж кисле таке, кисленьке... Не таке там, шо страшно аж кисле. Воно нормальне, кисле. Добре! Їли ми. А моя мати, то вобще.., в її було перше блюдо – картошка з цими борівками»* (с. Сергіївка) [1].

Журавлину збирають пізньої осені. Упродовж зими ягоди зберігали свіжими – ставили у коморі чи на горищах у коробках, ночвах або ж розсіпом. Другий спосіб зберігання – у воді – журавлину засипали в діжки і заливали водою. Найчастіше з журавлини варили кисіль для чого її давили в долонях. Ягода надавала страві не тільки смак, але й гарний червоний колір. Журавлина – хороший лікарський засіб. Її закладали у вуха, коли боліла голова, або ж людина вчаділа. Вважають, що ці ягоди сприяють пониженню тиску, допомагають при простудних захворюваннях. Пили навіть воду, у яких стояли ягоди (с. Підлубли, Рудня Іванківська, Кривотин, Кочичине, Малоглумчанка, Миколаївка, Березники, Сергіївка) [2; 8, с. 838–844].

З інших ягід збирали суниці, які їли свіжими і сушили. Малину і ожину (ведмедина) на запас не заготовляли і вживали лише свіжими. Калину використовували як лікувальний засіб. Інколи її, як і журавлину, затикали у вуха, коли людина

вчаділа. З бузини варили варення і сушили. Використовували для приготування киселю – дає гарний колір і смак. З ягід бузини робили чорнило і для фарбування полотна («крамили полотно»). Ягоди черемхи сушили на кисіль і варили варення (с. Киянка, Сергіївка) [2].

Традиційні і сучасні страви із ягід, характерні для Ємільчищини, можуть бути включені до гастрокошиків і представлені в індустрії туризму, як елементи культури харчування регіону і Житомирщини загалом. Окремі страви, при сучасному опрацюванні, можуть бути включені у меню закладів харчування, інші – продаватися в місцях туристичних потоків як смаколики: книші, пироги, рогалики, коржі, тістечка з ягідним кремом та ін. Нове життя можуть отримати і ягідні напої.

Розвитку інфраструктури і зайнятості у сільській може допомогти зелений / сільський і еко-туризм. Традиційна гастрокультура може стати основою зелених / сільських садиб, де б на певний час могли зупинитися бажаючі відпочити подалі від міської суєти. «Зеленим» туристам можна не тільки пропонувати ягідне меню, але й залучати їх до приготування страв і напоїв із ягід, а також пропонувати ягідну консервацію: соки без цукру та будь-яких домішок, варення, протерті і сушені ягоди ін.

**Висновки.** З'ясовано, що для гастрокультури Ємільчинської ТГ Житомирської області характерне приготування страв із дикорослих ягід, лохин, брусниці, журавлини. В меншій мірі використовували інші ягоди. Традиційними способами переробки ягід для зберігання було сушіння (чорниці, суниці, лохини, калина, бузина), тушкування (брусниці), зберігання у свіжому вигляді (журавлина). Малину, ожину вживали лише у свіжому вигляді. У другій половині ХХ ст., з поширенням цукру, ягоди почали консервувати і робити настоянки, а в останні десятиліття заморожувати. У культурі харчування Ємільчищини страви із ягід були доволі поширеними, особливо в пости: вживання свіжими з молоком і сметаною; варені ягоди («варення»); вареники, пироги, книші, рогалики, налисники; настоянки. Окремі страви виконували святкову і обрядову функцію: вареники до першого дня збирання чорниць і на Розигри; узвар, книші, пироги і чорниці до куті на Різдво. Ягідні страви можуть бути включені до гастрокошика регіону і використовуватися у зелених садибах, які тільки почали формуватися на Житомирщині.

Список літератури:

1. Артюх Л. Українська народна кулінарія. Київ : Наукова думка, 1977. 152 с.
2. Архів Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф, ф. Ємільчине–2011, од. зб. Дмитренко.
3. Бондаренко Г., Бех М., Таран О. Національна кухня в контексті запитів сучасного ринку. *Народна творчість та етнологія*. 2015. № 5. С. 96–103
4. Гастрономічний потенціал України та його регіональні особливості (на прикладі Житомирської області). URL: [http://pnpu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/robota\\_gastronomicnij-turizm.pdf](http://pnpu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/robota_gastronomicnij-turizm.pdf) (дата зверн. 28.09.2023).
5. Гонтар Т. Народне харчування українців Карпат. Київ : Наукова думка, 1979. 140 с.
6. Дмитренко А. Використання чорниць у щоденному й обрядовому харчуванні населення Правобережного Полісся: кашоподібні страви, узвари, киселі, настоянки. *Матеріали до української етнології*. 2019. № 18 (21). С. 63–79.
7. Дмитренко А. Етнокультурні традиції використання чорниць у харчуванні населення Правобережного Полісся: начинки для пирогів та вареників. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Історичні науки*. 2022. Т. 33. № 3. С. 180–185.
8. Дмитренко А. Ягоди журавлини у харчуванні і народній медицині на Правобережному Поліссі України: традиції і сучасність. *Народознавчі Зошити*. 2022. № 4 (166). С. 836–849.
9. Ковальчук О., Поліщук Д. Свято дерунів із благодійною метою: у Коростені фестиваль дерунів провели в іншому форматі. URL: <https://suspilne.media/279695-svato-deruniv-iz-blagodijnou-metou-u-korosteni-festival-deruniv-proveli-v-insomu-formati/> (дата зверн. 28.09.2023).
10. Мацієвський Л. На Житомирщині провели фестиваль, присвячений борошну. URL: <https://suspilne.media/163117-na-zitomirshchyni-proveli-festival-prisvacenij-borosnu/> (дата зверн. 28.09.2023).
11. На Житомирщині стартував гастрономічний проєкт «Полісся: страви з поля та лісу». URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-regions/3538760-na-zitomirshchyni-startuvav-gastronomicnij-proekt-polissa-stravi-z-pola-ta-lisu.html> (дата зверн. 28.09.2023).
12. Нестерчук І. К. Гастрономічні події як драйвер розвитку малих міст. *Наукові записки*. 2019. № 2. С. 90–98. URL: <http://dspace.tnpu.edu.ua/bitstream/123456789/14203/1/Nesterchuk.pdf> (дата зверн. 28.09.2023).
13. Нестерчук І. К. Специфіка етнічних кухонь Правобережного Полісся України. *Географія та туризм*. 2022. С. 26–37. URL : <http://eprints.zu.edu.ua/34672/1/v693.pdf> (дата зверн. 28.09.2023).
14. Смачна Кропивниччина. Київ: Ізхак, 2021. 192 с.
15. Старовинна страва Житомирщини «крупки» увійшла до переліку нематеріальної культурної спадщини України. URL: <https://subota.online/starovynna-strava-zhytomyrshchyny-krupky-uvijshla-do-pereliku-nematerialnoi-kulturnoi-spadshchyny-ukrainy/> (дата зверн. 28.09.2023).
16. Тодер Р. Висока» кухня, або в горах їстимуть добре. Київ: ФОП Осьмук С.Б., 2020. 352 с.
17. У Житомирській області 13 липня проведуть аж 5 фестивалів: ягідні, рибний та етнографічний. URL : [https://www.zhitomir.info/news\\_185303.html](https://www.zhitomir.info/news_185303.html) (дата зверн. 28.09.2023).
18. Щербак С., Замостян П., Качур Д. З лісу та міста до столу: кулінарна спадщина Полісся. Київ: Макрос, 2011. 48 с.
19. Braichenko O., Hrymych M., Lylo I, Reznichenko V. Ukraine. Food and History. Київ: Ізхак, 2021. 288 с.
20. Polissya.net.URL : [www.polissya.net](http://www.polissya.net) (дата зверн. 28.09.2023).

**Dmytrenko A.A. GASTRONOMIC TRADITIONS AND THEIR PLACE IN THE TOURISM INDUSTRY: BERRY DISHES (BASED ON MATERIALS FROM YEMILCHYSHCHYNA T.H.)**

*The article highlights the ethno-cultural traditions of using wild berries in the system of gastronomic culture of Yemilchynsk community of Zhytomyr region. The subject of the study is the place of wild berries in the food culture of the region and the prospects of including berry dishes in the tourism industry. The source base consisted of field ethnographic materials collected by the author in the villages of the specified region during the Yemilchynsk-2011 expedition, organized by the State Scientific Center for the Protection of Cultural Heritage from Man-made Disasters. The collection of materials was carried out according to the author's questionnaires. Used methods of contextual analysis and descriptive-analytical.*

*The article noted that the collection of wild berries has been long of great importance in the ethno-culture of Polissia. It was emphasized that the main role in the structure of berry picking was occupied by blueberries, blueberries, lingonberries and cranberries were collected less, strawberries, raspberries, blackberries, viburnum, elderberries in small quantities. It was found out that various methods of pro-*

---

*cessing and harvesting of berries were traditionally used: drying, stewing, storing in fresh form. In the second half of the 20th century traditional methods of processing gave way to canning using sugar, and now to freezing. It was noted that the berries were used to make various dishes - pies, knishes, dumplings, cakes, jelly, compotes, etc. It is shown that berry dishes were not only in the daily, but also in the festive and ceremonial menu. It has been proven that freshly prepared and canned dishes from berries can be presented in the gastronomic basket not only of Yemilchyna TG, but also of Zhytomyr region in general and used in the system of cultural, green and ecological tourism. Some of them can be represented in the local list of intangible cultural heritage.*

**Key words:** *Polissia, Yemilchyshynsk TC of Zhytomyr region, gastronomic culture, wild berries, cultural and green tourism, intangible cultural heritage.*