

# ЛОКАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ НАРОДНОГО ХАРЧУВАННЯ У ХХ СТОЛІТТІ НА ПОРУБІЖЖІ ГУЦУЛЬЩИНИ ТА ПОКУТТЯ

Надія Боренько

УДК 392.81(477.85/.87)“19”

У статті розглянуто окремі питання народного харчування на території Косівського району Івано-Франківської області. Ця місцевість ділиться на Гуцульщину (південно-східна частина) та Покуття (північно-східна частина). Такий поділ зумовлює багато локальних відмінностей у рецептурі та приготуванні повсякденної їжі в польових і домашніх умовах, а також у специфіці святкових і обрядових страв.

**Ключові слова:** Гуцульщина, Покуття, харчування, їжа, продукти, молоко, сир, хліб, м'ясо, гриби, фрукти.

The paper discusses some issues of folk nourishment on the area of Kosiv District (Ivano-Frankivsk Region). This area is subdivided into the south-eastern (Hutsulshchyna) and the north-eastern (Pokuttia) parts. This subdivision leads to many local differences in recipes and cooking everyday food in the field and home, as well as in the specifics of holiday and ceremonial dishes.

**Keywords:** Hutsulshchyna, Pokuttia, nourishment, food, foodstuffs, milk, cheese, bread, meat, mushrooms, fruits.

Харчування — найважливіший фактор людського існування. Воно як невід'ємна галузь матеріальної культури відображає не тільки спадкоємність поколінь, але й ступінь та історичні й соціально-економічні умови розвитку нації. Відомий дослідник народного харчування на території Карпат Т. Гонтар зазначала: «Оскільки харчування народу значною мірою залежить від господарського напрямку регіону, воно, зрозуміло, в порівнянні з іншими елементами матеріальної культури, найбільш консервативне і найменш підлягає зовнішнім впливам» [1, с. 3].

Гуцульщина розташована в гірській системі східної частини Українських Карпат. З півночі вона межує з Покутським передгір'ям, яке проходить по лінії Делятин — долина ріки Ослави — Косів — Кути — Вижниця. Саме тому територія Косівського району, яка входила в предмет дослідження експедиції, проходячи по межі Косова, ділиться на Гуцульщину (південно-східна частина) та Покуття (північно-східна частина). Це зумовлює чимало локальних відмінностей у багатьох аспектах, зокрема й щодо специфіки народного харчування. Як свідчать проведені польові дослідження, жителі Покуття не ототожнюють себе з гуцулами, утім, і самоназва «покутяни» їм на сьогодні невідома.

На специфіку народного харчування в цих двох частинах Косівського району, окрім відмінностей з господарсько-економічного та географічно-кліматичного боку, впливав і той фактор, що на території Покуття було значно більше міст та містечок, які, хоча нині є селами чи селищами міського типу, зберігають вагомні ознаки міського способу організації господарювання та побуту.

У гуцульській частині району постійно домінував полонинський випас худоби. Відповідно частка продуктів тваринництва тут була вагомішою, що створювало значно відміннішу ментальність та рівень світоглядних уявлень: «Розвитку тваринництва на Гуцульщині сприяла велика кількість гірських пасовищ — полонин, які використовувало місцеве населення для сезонного літнього випасу худоби. Тому тваринництво, передусім відгінне вівчарство, займало в минулому одне з найважливіших місць у господарській діяльності гуцулів. Воно довгий час було основним засобом існування селян-горян і мало великий вплив на весь їх життєвий уклад, побут і культуру» [14, с. 97]. Фактично такий уклад, при якому основним заняттям населення високогірної частини Косівщини було тваринництво і пов'язане з ним пастухування, не тільки зберігався до 1939 року, але й перейшов у практику колгосп-

ного господарювання з послідовними змінами: якщо раніше, коли на полонинах випасали овець і всіма процесами роботи (у т. ч. доїнням і приготуванням їжі з чітким розподілом обов'язків) займалися тільки чоловіки, то за радянських часів, коли поголів'я овець значно зменшилося, на полонину виїжджали бригади жінок-доярок і перебували там весь сезон.

«Я знаю, що моя мама постійно, як була дояркою, то ходила в полонину... то доярки ходили туди, то ранче. То тепер уже ні, а то раніше, як мама в колгоспі була» [7].

«Були і такі частні газди, мали свої полонини... Газда собі сам допроваджував на полонину» [8].

На сьогодні лише окремі фермери вклали свої паї і фактично утримують приватні полонини, де професійні ватаги, такі як Петро Васильович Сумарук, 1959 р. н., із с. Бабин, працюють уже в них: «А зараз вже він там із Верховини, тут в якогось підприємця робити, від фермера, по-вашому, від одного» [6].

Основними молочними продуктами, які виготовляли й досі частково виготовляють безпосередньо на полонині, є грудковий сир «будз», «бринза», яку виготовляють з будзу, «вурда», «урда», що виготовляється із «жентиці» після вибирання будзу, та густе кисле молоко «гусянка». (Назви та технологія приготування їх не змінилися протягом століть, єдина різниця — фрагментарний або повний перехід з овечого молока на коров'яче, а відповідно з полонинського господарства іноді й на домашнє). Для виготовлення «будзу» брали свіже молоко, підігрівали, щоб воно було трохи тепліше від свіжовидоєного, і додавали до нього кілька столових ложок «клягу», «глегу», виготовленого із висушеного засоленого шлуночка теляти, ягняти або козеняти. Починаючи з 30-х років ХХ ст. набуло поширення заквашування пепсином, який іноді використовують і тепер. Після зсідання молока його збивали великою ложкою або «колотівкою». Після цього сир, як звичайно, підвішували для стікання сироватки. Це був «будз», який можна було їсти відразу або виготовляти з нього бринзу.

Нині дедалі частіше в домашніх умовах бринзу виготовляють з коров'ячого молока за спрощеною технологією, минаючи стадію «будзу» та без додавання «вурди», коли після стікання сироватки висушений, іноді завуджений сир перемелюють на м'ясорубці чи млинком, додаючи солі. Раніше бринзу виготовляли протягом літа на полонині (з вівці потрібно було одержати два кілограми сиру). Засушені шлуночки розводили в теплій перевареній воді — один шлуночок на трилітрову банку води, на котел молока потрібно було півсклянки такого розчину: «...та й так все скисає, робити такий так екби кисляк, це вибиваєси, потому сїджуєси в цїдилах, робити сир, а з сира бринзу. В цїдилах сїджуєси, аби жинтиця стекла, потому сир викочують на такі дошки, і дим, тут ватра горит, крізь дим, дим продимлює його, він вистоюєси, робити сухий, тогди перемелюють на млинку, ти й б'ють бринзу уже в бербениці. І масло били, вурду варили на цій жинтиці, що після бринзи. Вурда — таке саме, ек бринза, таке, ек бринза, лиш воно не аж таке сухе, воно смачніше. За вурдов дужче, бирше хоте вурди, ніж бринзи. Вурда — така ніжна страва, легка» [6]. Гусянка, як видозміна ряжанки — це типовий молочний продукт, який трапляється передусім на Гуцульщині, хоча відома вона і в Румунії та Болгарії [14, с. 104]. На полонині виготовляли також овече й коров'яче масло, його збивали в бочкоподібних бондарних по-



Бондарні коновка для води і колотівка для масла та гончарний мальований посуд із с. Пістинь Косівського р-ну Івано-Франківської обл. 50–60-і рр. ХХ ст.  
Світлина Н. Боренько

судинах. У домашніх умовах цей процес відбувався у вузьких конусоподібних «колотівках».

У першій половині ХХ ст. на кожній полонині працювали пастухи, кількість яких залежала від кількості тварин, а старший пастух («ватаг») мав добре знати технологію переробки молока, розумітися в обліку тварин, кількості надоеного молока й виготовлених з нього продуктів. Харчувалися пастухи в основному молочними, рідше — м'ясними продуктами, неодмінною стравою була кукурудзяна «кулеша». Зазвичай пастухи споживали їжу тричі на день (у той час, коли вівці спочивали в кошарі). З поширенням випасу корів доярки також пристосовувалися до цього розпорядку, використовуючи час між доїннями.

Отже, найпоширенішою стравою, що на гуцульській частині Косівщини й досі фактично заміняє хліб, є повсякденна «кулеша». Для її приготування необхідне кукурудзяне борошно, яке засипають в окріп і варять помішуючи десять-тридцять хвилин, залежно від температури та бажаного результату. Святковою й недільною стравою з того-таки кукурудзяного борошна був «бануж», «бануш», для приготування якого замість окропу використовували вершки: «А бануш — бануш варитси на самій сметані, тоже кукурудзена мука, береси сметанку сьвіжу з молока, таку но ріденьку, і засипаєси тоже так муку, і підбиваєси, і підбиваєси, та й варитси бануш» [6]. Споживали ці страви з гуслянкою і бринзою. Хліб на полонині бачили вкрай рідко, найуживанішим тут був хліб з кукурудзяного борошна.

Натомість на покутській частині Косівщини, придатніший до землеробства, ніж до тваринництва, був значно популярнішим житній хліб. На початку ХХ ст. на території Українських Карпат побутувала вирубно-вогнева система землеробства, хоча водночас функціонувало й багатопільне господарство з елементами сівозміни, рідше — невпорядкованої системи землеробства. Найпоширенішою зерновою культурою було яре та озиме жито, проте пшеницю вирощували також (хоч і в значно меншій кількості): «Кукурудзу, картоплю,

овес, ну, горох, таке-о, квасолу. Оце основний продукт був. Хліб пшеничний — це тільки був на свята, тільки на свята, так ніхто пшеницю нї, основне — картопля була і кукурудза, оце був основний продукт. Кулеша заміняла хліб. Жито, рож, так. Рож, дес таке, хто був сильніший, трошки хто мав, то перебивавсі, мав і житний хліб, це ржаний, як кажут, житний хліб, тут технологія проста була» [8]. Ще в ХІХ ст. як гуцули, так частково й покутяни випікали прісний хліб із вівсяного та кукурудзяного борошна. Вівсяний хліб на початку ХХ ст. майже виходить з ужитку, натомість кукурудзяний зберіг свою актуальність і донині. Тепер у домашніх умовах найчастіше печуть хліб з кукурудзяного борошна, яке перед тим пропарюють або навіть проварюють, а відтак змішують із пшеничним і додають дріжджі. Випікають у бляшаних формах.

Цікава історія випікання житнього хліба в містечку Кути. У 20–30-х роках ХХ ст. там існувала пекарня поляка Кароля Рожанковського. Перед 1939 роком це була єдина польська пекарня, крім десятка єврейських. Відразу після війни до хлібопекарської страви взявся Іван Васильович Баб'юк (непересічна особистість), учень цього поляка, що перед 1939 роком пішов до нього в підмайстри та завдяки набутій спеціальності й протекції свого вчителя зміг пережити вивезення на примусові роботи в Австрію. Після закінчення війни він очолив у Кутах хлібопекарське виробництво й довів його до такого рівня, що за кутським хлібом у часи радянського дефіциту приїжджали з інших областей України. За Польщі «подовий» хліб виробляли вручну і ставили підходити в спеціальні лозові кошички. Іван Баб'юк запроєктував їх на зразок домашніх солом'яних і замовив майстрові на прізвище Клим'юк. За радянських часів для збереження ваги за рахунок вологи хліб випікали у формах та всаджували, як і колись, на дерев'яних лопатах у глибоку, на три метри, промислову піч. Тісто замішували в коритах метр заввишки, 70 см завширшки і близько 5 м завдовжки. Ось що розповів син Івана Васильовича: «Дуже важко було вручну,



Солом'яний кошичок для формування буханок хліба. Середина ХХ ст. Експозиція краєзнавчого музею смт Кути Косівського р-ну Івано-Франківської обл.  
Світлина Н. Боренько

так, так, то ставали три робітники, першому було дуже легко тому, що перший — він лиш так, як кажуть, легесенько розбовтував водичку і муку. Другому вже було важче, а третьому то було найважче. Одна людина йшла поступово, другий відразу ставав поряд, і отак пішли, пішли, пішли, і отой другий, і третій. І це всьо так, що вимішувалось вже аж до верха, корито було десь отако не доповнене до верха, сантиметрів п'ятнадцять. То все мусіло перетиратися, розтиратися, щоб не було тих гудзків, як кажуть, розумієте, комків, то всьо розтиралось, а потім, ну, то це тато саме ішов вже в кінці, найважче то всьо, всьо він робив. А потім то залишалось, накривали спеціальними дерев'яними накривками, і воно собі потихесенько підростало. До години часу. Та й потім то всьо розкривалось, міг трошечки збити легенько тако, щоби ті гази трошечки вийшли, і знову лишити на пару хвилин, і воно знов тоді ще раз піднімалося легесенько, от, і ставали до вироблення хліба, як кажуть. То вже тато йшов перший, руками, настільки мав міру в руках, настільки мав міру, розумієте, отак до себе, до корита брав, і в форму, і це все ідеально, ни додати, ни відняти, настільки це відповідально було просто, що потім важили, ну, це все виходило, що дивувалися, як це все можна. Я скільки пробував, в мене ніяк не виходило. Ніяких жирів до того хліба не додавалось, ніяких білків, вуглеводів, нічого абсолютно — вода, дріжджі, мука,

і все. [В чому тоді секрет? — Н. Б.] У роботі, у вмінні, у вмінні того. І тато завжди за муку дуже переживав, щоби була відповідна мука. Та муку привозили централізовано з Снятина. Вони привозили машинами, але тато вибирав там, бо знав де, шо, коли, бо той привіз кращий був такий, знаєте, партія муки йшла краща, гірша, то вже відповідно і випікання визначало. То як вивозили хліб, то люди за тим бігли. Розумієте — хліба не вистачало, кожен радий був вхопити хліба, буханець, дві буханки хліба. В руки більше не давали, як дві буханки хліба, то був такий час, шо взагалі. А за Хрущова пік з кукурудзяної муки, то жовта така, то був жовтий хліб. Тато додавав до того за Хрущова, як така біда була, шо кукурудзяний хліб був, то додавали до того трошки пшеничної муки, і кукурудзяної, так, бо то з самої кукурудзяної не міг бути» [10]. Кутський житній хліб випікають і тепер, а заслужений ветеран Іван Васильович Баб'юк, у віці під дев'яносто, ще співаючи в місцевому хорі «Черемош», не може прожити без того, щоб іноді не прийти в рідну пекарню й подивитися, як там працюють, хоч і шкодує, що з його виходом на пенсію усе-таки щось змінилось, і хліб став не такий смачний.

Крім власне хліба, на Косівщині за будь-якої нагоди пекли ще й так звані «перевертаники»: «Та було — якіс перевертаники пекла на листю капусьтенім, такий є з капусти лист, розумієте, та й то клала. Всередину клали ще й жменю бринзи, та й так стулювали такий, ек вареник, але бирший такий, то це називалоси “перевертаники”. Кропу ще туда, або черешні, як є деревні такі, чьорні, клала баба черешень на то, та й то переверне, та й то потому з черешньов, з афинами такі добрі перевертаники були. А так, як на піст, капусти могла накласти. Ну таке всеке, ек хто міг» [6]. По суті, це були ті ж загальноукраїнські, поліфункціональні за своїм призначенням і споживанням пироги чи навіть мандрики, приурочені до пастушого свята Петра — з картоплею, сиром, бринзою, кислую капустою, ягодами, найчастіше з «разового» борошна на соді. Проте слова «пиро-





Гончарне мальоване «горнятко для молока»  
із с. Пістинь Косівського р-ну  
Івано-Франківської обл. 60-і рр. ХХ ст.  
Світлина Н. Боренько

ги» в такому контексті жителі Карпат не знали, оскільки саме так тут здавна, як і у всій Галичині, називали борошняні вареники.

Окрім поділу на пісні та скромні дні і свята, у зв'язку із чим міняли начинку, такий вид печива дещо зміненої форми й зменшеного розміру називався «зозульки», «засульки» і відповідно перебирав на себе роль «кукуців», тобто відчужувального печива, яке, зокрема, обов'язково випікали до Жилного четверга перед Великоднем. Його роздавали дітям у дні Різдвяно-новорічних чи Великодніх свят, коли вони ходили до рідні чи сусідів «за простибі». Так називали характерний для Косівщини й актуальний до сьогодні поминальний обряд: [Що це таке — кукуци? — Н. Б.] «Отаке, що прийде: — Слава Ісусу Христу! — Стоїт отам перед порогом, а Ви те знаєте, маєте йому шос злагодити, має бути там або екас булочька, або екас засулька, а так, ек тепер уже, то шоколада, плитка шоколади, паличьки. До мене то купами ходет, бо знають, що є писанки, я кож-

ному даю писанку. Зазульки, колач, булочьки — шо собі хочете, придумаете і так даєте дитині, і там цукерки екись, і там, ек Ви, так і я, до мене всі йдуть, бо там все писанки дають. Я даю писанку кождому, і воно каже: «Простибі». — Я даю там за сина, за Івана, наприклад, за Василькову душу, за Івана там, за маму, за тата, знаю: ім'я обов'язково казати, і це-во, і воно каже: «Простибі, най Бог прийме!» — І пішло, і зараз полічіт, подивітси: вже є четверо-трое других, і знов. Цего року в мене було дваїцїть девіть» [5]. Таку ж обмінно-поминальну функцію під час Великодня, крім обов'язкової паски, виконували «перепічки» й «навертники» (вид печива).

У багатьох областях України й донині існує звичай відзначати перший день Великого посту або так званий Жилний, чи Чистий, четвер характерними традиційними пісними стравами або прісними коржиками. На Поліссі, зокрема, такі коржики називали «дужиками», ними ділилися, розламуючи. З'ясувалося, що такий звичай побутує й дотепер на Косівщині, тільки з характерною місцевою особливістю — це знову ж таки кукурудзяні коржики, часто з додаванням вареної м'ятої картоплі: «Ну, та коржі, можна сказати, що ці коржі печемо і в піст, такі, як картопля, зварена картопля як лишається, то можна додати кукурудзяної муки і зробити коржі» [7]. Молодіжні ворожіння на свято Андрія або в переддень Нового року з пиріжками, пампушками чи балабушками для собаки або kota, дуже рідко для півня, коли успіх в заміжжі залежав від послідовності схопленої тваринами випічки, на Косівщині вирізнялися тим, що для цього варили вареники (вони мали назву «пирог»).

У міському побуті Кутів, де були значні впливи вірменської, а особливо польської кухні, недільною стравою часто були домашні макарони, замішані із пшеничного борошна на яйцях, дуже тонко розкачані й нарізані тоненькими смужками. Їх могли споживати зразу до бульйону («росолу») з домашньої курки, а могли й висушити і зберігати в полотняних мішечках. Пекли також «пляцок» з відваре-

них макаронів з яблуками: «А для запікання мама макарон варила, а потім додавала яйця, яблука з корицею, посипала цукром, давала туди масло, бажано, ну, або маргарин і такий робила типа пляцка, то в нас “пляцок” називалось, так, це печене тісто, на, як то в нас мама називала, на братванках, накладалося на братванку і тоді в духовку в основному, ну, то піч не розпалювали для того. І дуже смачне виходило» [9].

На Андрія нині популярне «кусання коржа», однак це має суто привнесений характер і ніяких місцевих традицій не відображає, тому й коржі до цього свята нічим не відрізняються від пісних.

На Косівщині сьогодні не зафіксовано звичаю випікати на Святий вечір спеціальний святковий хліб «василь», «василяник», як це траплялося в північно-західній частині Гуцульщини, очевидно, за аналогією до бойківського чи лемківського «крачуна», «карачуна» [2, с. 209]. Роль обрядового хліба тут виконував універсальний «колач», «калач»,

який випікали лише на всі свята календарного й сімейно-обрядового циклу. «Колач» на Косівщині був неодмінним і найважливішим атрибутом весільного дійства, він виступав матеріальним символом багатьох весільних актів, був фактичною заміною загальноукраїнського короваю, оскільки на досліджуваній території не зауважено традиції випікання короваю і в попередніх століттях. Тому й до жінок, які випікали «колач», висували однакові вимоги й перестороги — вони мали перебувати в щасливому шлюбі, бути доброзичливими й безкорисливими. На весілля випікали багато «колачів» — їх потрібно було роздати всім хрещеним, дружбам і дружкам, бажано всім весільним гостям, три «колачі» необхідно залишити в церкві, двома благословляють батьки, тричі перехрещуючи молодят, і потім зустрічають після вінчання. Не так давно виник звичай випікати маленькі «колачики» дітям, які йдуть перед молодою парою у весільній процесії. Подекуди ще існує давній звичай розламування «колачів». «Колач» як знаковий



Гончарний теракотовий, полив'яний та неполив'яний, декорований охрою та чорно-лощений посуд. Перша половина ХХ ст. Експозиція краєзнавчого музею смт Кути Косівського р-ну Івано-Франківської обл. Світлина Н. Боренько



Бондарна діжка для зберігання сала з кованими обручами. 80-і рр. ХХ ст.  
Світлина Н. Боренько

предмет відігравав важливу роль на хрестинах і фактично замінював відому поліську хрестинну кашу — на нього, як і на кашу, потрібно було покласти гроші або подарунок: «Ну кумам, хресним батькам домашні батьки дають колачі, три колачі дають, а вони вже там на колачі став'ють хто гроші, хто які подарки. Домашні, тато з мамов дають хресним батькам» [6]. Відвідини новонародженої дитини перед хрестинами також передбачали принесення із собою «колачів», крім обов'язкового меду або цукру: «Я знаю, що в нас єк дитина нехрещена, то це не можна йти з порожніми руками в хату, щос треба принести. Тоже так само — калачі несуть те й обов'язково там або цукор, або манка, або якіс крупи, так, та й це дають за здоров'є, не за душу, це дають за здоров'є своїх дітей, наприклад, або внуків, як я уже, там вже в мене нук» [6]. Весільні та інші святкові «колачі» у ХХ ст. випікали й надалі випікають з отвором («діркою») всередині. Для цього у викладене у форму («тасу») здобне тісто вкладають склянку або «слоїк» (скляна банка), які зберігають уже тільки для такої потреби, оскільки під час випікання вони покриваються кіптявою, щора-

зу більше. Давній «колач» формували спіральними смужками в круглій формі, вставляючи всередину дерев'яний «ковбан» [1, с. 88]. «Колач» для Святого вечора отвору не мав, його функція була відчужувальною, тісто замішували на воді й без яєць: «Ну, калачі кручені, це, що дирка всередині, калачі, так, дирка всередині. Та є й без дирки, ну, бо ми даємо, поминаємо за померших, а на спід круглий хліб, хліб такий з муки ци з білої, ци з чого, аби, ну, цей хліб, ну, тарілку, в тарілці там і конфети, і мандарини, шо вже там є, пампушки печемо, а зверху і хліб, і колач, і там вже ци яблука, ци шо, і зверху свічку, і це ми поминаємо своїх померших, даємо за них на Святий вечір, так, ідемо до сусіда. Цього року ми ходили туду до сусіда, а на цей рік, Бог поможе дїждати, до нас прийдуть» [4].

Великодню паска теж була кількох видів. Найбільша паска, призначена для освячування, з наступною відчужувальною функцією, називалася «дора»: «Ну, така, як Вам сказати — ні, не спеціальна, ну, паска, але чос кажут «дора», така велика вона має бути, найбирша паска, так, так. Та й це ріжеси її на кусочки, кладеси в усі мисочки, шо даеси за простибі, за душу, та й у кошичок її, та й додому несеси, кладеси у кошик, в кошик, я перерізаю, так кладу насередину у кошик, на цу солонину, відси, там ковбаса, сир, хренівка, масло, сіль съвечена обов'язково в маленькому стаканчику кладу. А це кусочки решта то накладо в мисочки, там шос знову такого самого, і зверху ці перепічки, шо я казала, то це я даю за душу, а цей кошик, єк завертаєтса д'хаті, та й з кошика їсться» [6]. Великодню паску випікали з іще здобнішого тіста, ніж «колач», туди давали більше масла, цукру, яєць, додавали різні домішки, скажімо родзинки. Верх паски прикрашали смужками прісного тіста у формі хреста, «кучериків», «зазульок», косички. Залежно від достатку й кількості членів сім'ї, випікали від чотирьох до десяти пасок, окремо ще пекли маленькі пасочки для поминальних обрядових дій. Досконалішою за рецептурою була бабка; у тісто на бабку клали переважно



жовтки, і вона була значно жовтіша («кипріша»), додавали більше родзинок. Це вже було суто солодке печиво. Бабку освячували, можна сказати, у другу чергу, якщо залишалося місце в кошику. Верх бабки не прикрашали.

У харчовому раціоні жителів Косівщини каші з гречаних чи навіть кукурудзяних круп, як і раніше, зовсім не популярні. Наявність кукурудзяної каші на весільному столі, що є традиційним у сусідньому Верховинському районі, викликала навіть здивування: «А то ми поїхали були з чоловіком у Голови на весіле, туди, там його родина була, нам дали ще й кашу, із крупів на молоці варена. В Голови, в село, у Верховинський район, то там була четверта страва каша. А то мені так си було дуже вдало, та каша — крупи кукурузяні на молоці варені, так, то дуже така смашна їда була. Гуцульська страва» [5]. Святковою (особливо різдвяною) стравою на Косівщині є «начинка» — страва з кукурудзяного борошна і манки, запечена з пареною цибулею, яку можна подавати зі свинячими ребрами. І, звичайно ж, традиційна святвечірня кутя, яку тут називають «пшениця», з медом і маком. З нею ще до вечері треба обійти домашню худобу й занести до сусідів або рідні «за простибі» й аж після того сідати вечеряти: «Чоловік покутає худобу і несе аж туди до сусідки за померлих, за простибі, а тоді молимоси і седаємо їсти. Тоже так несе кутю, ну, пшеничку набрану, там пироги вкладу в миску, зверху колач, хліб, свічкя в одній мисці. То це несе за простибі. Та й вони приносят до нас тут, таже вже так собі принесли, отак одні до других, так переважно кожного року, хто до кого йде. Я знаю, що я маю до них піти, вони знають, що мають до нас прийти, бо у мене тато з мамов даліше туди-во, що мені тяжело туди у це всьпіти, ми собі до сусідів» [6].

На Святий вечір нині обов'язково готують 12 страв, хоча в давнину магичне значення мали непарні числа — 7 або 9. Це зумовлює наявність найбільшого асортименту пісних овочевих, грибних та рибних приготувань: «Пшеничка варитси, кутя, голубці, пампушки,

гриби, бурачинка — бураки з грибами: бураки варені та й проквашені, та й гриби варені, та й це заряджено олієм. А пироги переважно ми робимо з маком, салат капустений, фасулі заправляємо олієм. А, узвар обов'язково, це таке з сушениц» [6]. Сучасний варіант «бурачинки» з додаванням цибулі та часнику за радянських часів був поширений у закладах громадського харчування під назвою «шухи» і навіть увійшов в окремі кулінарні довідники. Подібна страва, тільки з кормових буряків, під назвою «закуска» або «свекла» й досі є неодмінною весільною стравою на покутській частині Косівщини: «Єк нема цієї закуски, то не є весілля в нас, екби цього не було на столі, то такий би вже був шум за столом — що це є, що нема закуски? Це готується з кормових буряків — уже там тиждень до весілля у неділю, наприклад, тиждень до весілля сходяться сусіди, чистять всі буряки, і ріжуть тако солом-



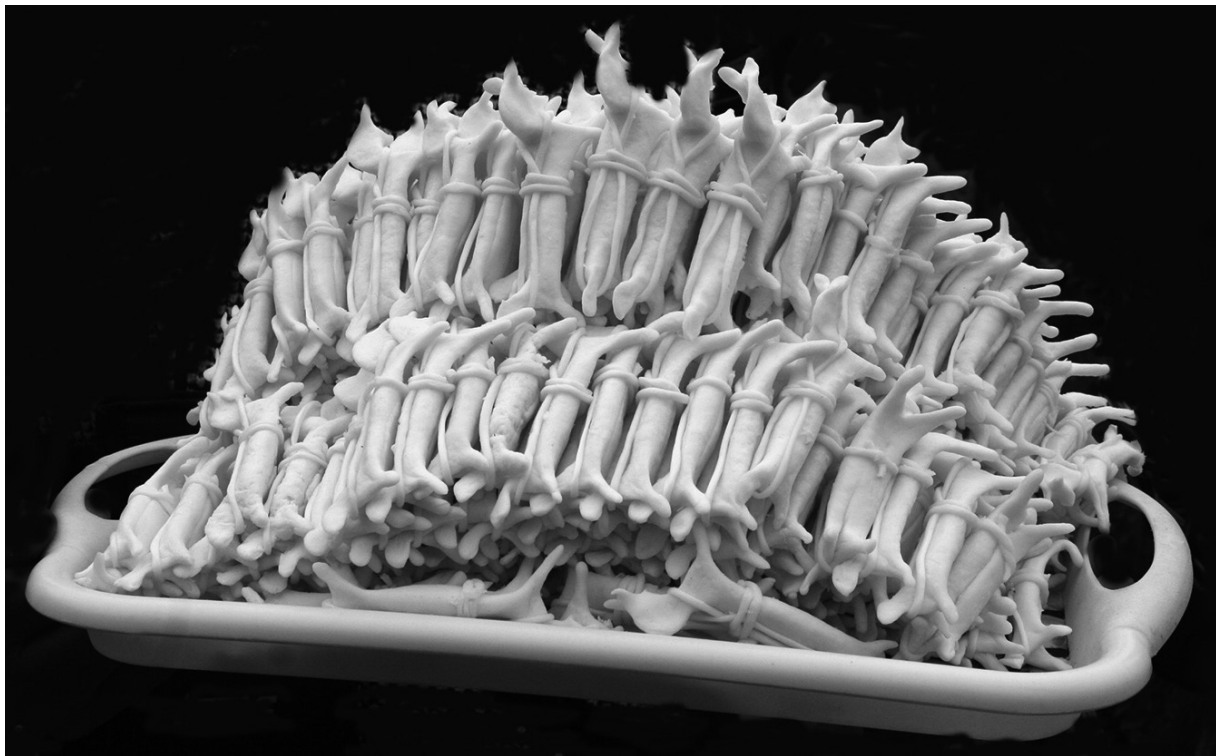
Бондарне відро з кованими обручами,  
сучасна робота.  
Світлина Н. Боренько



кою дрібнонько цей буряк, і це собі заливаєть-ся водою теплою, і воно так собі чуть якби прокисає, і всьо. Після того буряк той зварити, щоб він був зварений, вже той прокислий буряк цідиться, вариться до готовності і заправляється: жариться цибуля з олією. Можна додати трошки запашного олію, і такий цей рафінований так, як тепер, і трошки запашного, чуть-чуть, небагато. Так, аби не був дуже, не давало велику гіркоту, і всьо, і цибульку цю заправляете, товчеться часничок, дається часничок, і всьо. Коли вже то всьо зготовлено, подається за столи — зверху грибочками, сушені гриби маюти бути, варені сушені гриби посиплені зверху тако, ну, як котра кухарка собі зробит, є, котра собі може перемішати та й так подавати, але так, май, сервіровка краща» [11]. Страва, що найяскравіше репрезентує святковий стіл Косівщини — це голубці у всіх варіантах. Найуніверсальнішою начинкою була кукурудзяна крупа з додаванням смаженої цибулі, перцю та солі, а вже жир (олію або сало), яким мастили відварені голубці, вжива-

ли залежно від обставин. Найчастіше голубці готували з капусти, поквашеної головками. На гуцульській частині, аналогічно до Закарпаття та Буковини, голубці готували з молодого бурякового листа. Універсальною стравою залишається борщ. Як на храмове свято, так і на весілля варять борщ або грибну юшку. Борщ на Святий вечір можна зварити буряковий, з капустою і навіть з додаванням домашньої лапші (без яєць). За таким рецептом, тільки з додаванням м'яса й сметани, готують борщ на різноманітні свята. На полонині здебільшого варили борщ без капусти, лише з буряка й картоплі. Повсякденною й недільною стравою був капустак під назвою «росівник» на олії або вудженому м'ясі з пшоном або висівками. Капустяк, який готували в цій місцевості, вирізняється тим, що варять його без картоплі, натомість їдять з нею, переважно звареною або печеною в лущині.

На Косівщині, як і загалом у гірських селах, досить важливу роль після кукурудзи відігравала картопля («бульба», «барабу-



Сирні коники, виготовлені з коров'ячого молока.  
Світлина Н. Боренько

ля»), яка з'явилася на Прикарпатті в середині XVIII ст. й поступово проникала в гори. Найчастіше її варили та запікали. Значно рідше з неї готували «терчаники» з домішуванням житнього або вівсяного борошна. Варену товчену картоплю додавали до «кулеші». На свята готували так звану «начинену барабулю»: усередині картоплини робили отвір, який наповнювали м'ясом. Усе це заливали сметаною і ставили в піч. Найсмачніша ця страва тоді, коли вона традиційно запечена в гончарному посуді. Протягом року на свята і в будні варили або споживали заквашеною капусту, у XX ст. частіше в пошаткованому вигляді. Огірки та помідори (що з'явилися значно пізніше), навіть до святкового столу й досі просто нарізають (навіл або на чотири частини), а салатів не готують.

У першій половині XX ст. страви з м'ясом готували навіть в скоромні дні далеко не щодня. М'ясо, здебільшого свиняче завуджене, використовували для готування перших страв, а сало — для засмажки. Традиція подавати на весільний, святковий стіл борщ або юшку на вудженому м'ясі збережена й донині. Баранину споживали восени, коли закінчувалися запаси свинини. Святковий і особливо весільний стіл сучасної Косівщини нині щораз більше збагачений асортиментом м'ясних страв: «Йой, в нас багато страв було. Так, що я вже не годна й сказати. Ну м'ясне це само собов, холодець це само собов, ковбаси різних видів там свої, свої, це в нас свої виробы, свині свої. Дрогобицку роблять, кури копчені, ці тепер, як то кажуть, ляжки, копчені кури, тепер що ще, що в нас там ще в м'ясне йде — ну ничьо так, бирше переважно в м'ясне це йде, а так салати різні, салат «олів'є» обов'язково має бути, тепер там різні: і «черепашка» якась, роблять, і «шубу» дехто є, що дає, ну, сельодка, це всьо йде, це всьо має бути, заливне обов'язково, різні тепер роблять. Що ще, я знаю, що кури ці цілі давали начинені, ребра начинені, барабулі мають бути переважно, якщо тако весіле, що вже така барабуля, що немолода, то пуре в основному тако, пуре, до того там уже м'ясо, голубці —

це навіть мови не може бути» [11]. На Великдень освячували м'ясо, ковбаси, масло, сир і обов'язково хрін. Споживання освячених продуктів слід починати з хрону, а потім уже поділитися яйцем. Цьому є таке цікаве пояснення: «Коли Ісус Христос воскрес, він перший раз узяв у рот хрін. Хрін отак, як ви освятили цей кошик, ви маєте прийти додому, помолитись Богу, узети перший раз в рот хреню, після того яйчко, а після того їжте що хочете і пийте горівку чи що там має» [5]. Нині як вівчарі на полонині, так і косарі насамперед споживають солоне сало із цибулею, часником, до того ж тепер для тих, хто виконує тяжку фізичну роботу, існує розуміння відміни посту в Спасівку чи Петрівку, хоча дотримання його по п'ятницях виконується неодмінно. Утім, найпостійнішою повсякденною їжею й надалі залишаються «кулеша», яйця, молоко й молочні продукти. У більшому вжитку куряче м'ясо. Слід також згадати про своєрідний вид сирних виробів — т. зв. «коники», що виробляються (суто для споживання) з коров'ячого сиру, який набуває пластичності після плавлення його в окропі та вимочування в «сировиці» — солоній воді. Цікаво, що цей харчовий продукт готують тільки в домашніх умовах, і його виготовлення характерне для жителів окремих сіл, зокрема Космача та Брусторів: «То треба сир, треба молоко, ну, як — гледіти, то це гледіти молоко треба, коров'ече, так, вже свіже, тий треба, шоби то постояло трошки, би прикисло, а потому їх то-то, а потому їх беретси та й ліпитси вже, виліплюєтси в кип'єтку. Окремо робитси коніка, а потому ці сідла робитси, а потому в'яжитси то всьо, і тогди вже, ек воно вже це все, тогди ми вже складаємо їх. А колись тоже робили так — і на базарь ходили, і на празники ці ходили, лиш що є такі, знаєте, церковні празники, тудя тоже ходили, ходімо ми, на фестівалі ми ходімо, так, ми скрізь ходімо» [12].

У горах багато грибів, що й надалі зумовлює їх широке вживання в їжу, а також стимулює продаж у сушеному вигляді. Дрібно порізані гриби спочатку сушили на сонці, а по-

тім підсушували в печі, своєрідно перевіряючи температуру: «Трошечки в печі натопити, лиш трошечки-трошечки: кидають тако муку, чуть-чуть, а мука так горит — значит, дуже напалено. А так, шо мука менче кукурузена горит — значит, трошки напалено, так, аби засунути в піч, і так тільки за один раз висихають. Ну піч, жар вигорнутий, і тако дрібочку муки: ага, мука дуже горит, значит, дуже напалена, нехай вистигає. А ек вона вистигне, отоді поставити гриби, і за один раз сутки» [13]. Із грибами варили юшку, відварені гриби споживали окремо, заправляючи олією, товченим часником, у скоромні дні — сметаною. З 60-х років ХХ ст. гриби починають маринувати.

На покутській частині Косівщини здавна найрозвиненішим було городництво, займалися також садівництвом, виноградарством, вирощуванням садових ягід. Фрукти (яблука, сливи) тут, порівняно з високогірною територією, відігравали вагомійшу роль у харчуванні. Сушені фрукти і ягоди також масово продавали або міняли: «Ну то такі є суниці, суниці, а є така домашня суниця, справжня домашня суниця, то приїхали заготовувачі, брали. Лиш то називаєси «лісова», а ца називаєси «городня», домашна. То їх продавали, приходили, продавали, мінели за муку, мінели за зерно, та й так з того жили, і худобу тримали, та й землеробство, скотарство, і бирше ніхто нікуда» [6]. Садівництво було найбільш розвинене в містечку Кути. Досить цікава історія його виникнення. Згідно з привілеєм, наданим 18 липня 1715 року великим коронним гетьманом Йосифом Потоцьким, у новозаснованому місті мали право осідати мешканці всякого стану й релігії, які на п'ять років звільнялися від усіх податків. Так тут оселилися євреї і вірмени [3, с. 81]. Друга хвиля вірменської еміграції припадає на самий початок ХХ ст.: «А вже найбільше їх поселення це було за Австро-Угорської імперії, от коли Франц-Йосиф надавав землі для поселення, і то все. Вони привезли сюди дуже багато, вони привезли сюди з собою садівництво, виноградарство, овочівництво, городництво це, дуже багато культур різних таких, що в нас

тут не було того, місцеве населення таким не займалося вирощуванням, а вони привезли з собою це все» [10]. Відповідно в Кутах і донині збережена традиція приготування окремих вірменських страв, різноманіття овочевих супів, ягідних киселів, солодких десертів і випічки, не відомих жителям навіть села Старі Кути, яке має ще більше населення та з яким Кути безперервно єднає одна вулиця. Як уже згадувалося, покутська частина Косівщини зберегла містечкову ментальність у багатьох населених пунктах. У ХVІІІ ст., крім Косова, містами були Кути, Пістинь, Уторопи, Яблунів. Виникненню цих міст сприяли бурхливий розвиток солеваріння і обмін товарів. На початку ХХ ст. на території Покуття розміщувалося 83 солеварні [3, с. 113]. У с. Пістинь і донині в задовільному стані збереглася криниця із соляною ропою «сорвицею».

Посуд для їжі та напоїв протягом ХХ ст., унаслідок законсервованості традицій та тягlosti розвитку ремесел, змінився, на диво, мало. Оскільки бондарне ремесло тут не тільки не занепало, а й одержало нині новий поштовх через пошук заробітків, горяни й надалі використовують дерево для виготовлення відер, бочок для зберігання сала та «бербениць» — для бринзи. На Сподницькому базарі в Косові постійно можна побачити такі «бербениці» з випаленим написом «бринза». Із цих «бербениць» її продають. Інші ємності, наприклад, рахви, рахівки, у яких транспортували полонинське масло, тепер перейшли в розряд сувенірних і багато орнаментовані різьбою чи іншими техніками у значній кількості заповнили споживчий ринок. М'ясо для зберігання частково заморожують, проте значною мірою утримується традиція завуджування. Гриби й надалі масово сушать і зберігають у скляній тарі. Для випікання застосовують металеві й бляшані форми, які часто зберігаються вже протягом півстоліття. Найпоширенішими підвидами гончарного посуду, яким користувалися донедавна, були горщики різного розміру (більші з них носять назву «горнець», «баняк» і розрізняються за призначенням), молочні

гличики (у кожному селі вони мають свої назви: «збанок», «гличик», «водопійче», «горнетко для молока»). Фактично все виробництво гончарного посуду було зосереджене на території Покуття, зокрема й у місті Косові, де на сьогодні надзвичайно розвинена мальована кераміка, аналогів якій важко знайти на світовому рівні.

Отже, у системі народного харчування на Косівщині виявлено локальні особливості, що характеризують порубіжну зону взаємовпливів Гуцульщини і Покуття, сільської і містечкової культур. Протягом ХХ ст. тут відбувалися значні історично-економічні та

культурно-побутові й мистецькі зміни, які також глобально впливали на перебіг національних традицій та збереження матеріальних і духовних цінностей. Ураховуючи те, що народна їжа й харчування як важлива галузь культури нації значною мірою відображає соціально-економічні й історичні умови розвитку етносу, матеріальну й духовну спадщину і водночас є найконсервативнішим та найменш підлеглим зовнішнім впливам елементом життєдіяльності народу, у ній збережено чимало чинників, які в процесі дослідження склалися в цікаву й самобутню картину побуту та історії українських горян.

1. *Гонтар Т. О.* Народне харчування українців Карпат // Таїсія Гонтар. – К. : Наукова думка, 1977.

2. *Гонтар Т. О.* Харчування // Таїсія Гонтар / Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження. – К. : Наукова думка, 1987.

3. *Грабовецький В. В.* Гуцульщина XIII–XIX століть. Історичний нарис // Володимир Грабовецький. – Л. : Вища школа, 1982.

4. Записано 18 червня 2012 р. в с. Яворів, прис. Петруші Косівського р-ну Івано-Франківської обл. від Параски Миколаївни Мицканюк, 1944 р. н.

5. Записано 18 червня 2012 р. в с. Яворів, прис. Петруші Косівського р-ну Івано-Франківської обл. від Марії Іванівни Шатрук, 1942 р. н.

6. Записано 19 червня 2012 р. в с. Бабин, прис. Центр Косівського р-ну Івано-Франківської обл. від Ганни Василівни Сумарук, 1960 р. н.

7. Записано 19 червня 2012 р. в с. Річка, прис. Село Перше Косівського р-ну Івано-Франківської обл. від Марії Юріївни Ісайчук, 1964 р. н.

8. Записано 20 червня 2012 р. в с. Пістинь, вул. Івана Франка, Косівського р-ну Івано-

Франківської обл. від Юрія Петровича Пліхтяка, 1934 р. н.

9. Записано 21 червня 2012 р. у смт Кути, вул. Вижницька 1, Косівського р-ну Івано-Франківської обл. від Любові Іванівни Баб'юк, 1959 р. н.

10. Записано 21 червня 2012 р. у смт Кути, вул. Вижницька 1, Косівського р-ну Івано-Франківської обл. від Євгена Івановича Баб'юка, 1952 р. н.

11. Записано 22 червня 2012 р. в с. Кобаки Косівського р-ну Івано-Франківської обл. від Наталі Назарівни Радиш, 1958 р. н.

12. Записано 23 червня 2012 р. в м. Косів, на Сподницькому ринку від Ганни Василівни Прощук, 1954 р. н., із с. Брустори Косівського р-ну Івано-Франківської обл.

13. Записано 23 червня 2012 р. в м. Косів, на Сподницькому ринку від Ірини Михайлівни Яким'юк, 1954 р. н., із с. Рожнів Косівського р-ну Івано-Франківської обл.

14. *Мандибур М. Д., Тиводар М. П.* Тваринництво // Микола Мандибур, Михайло Тиводар / Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження – К. : Наукова думка, 1987.