

ЗАКАРПАТСЬКА ОБЛАСНА ОРГАНІЗАЦІЯ  
УКРАЇНСЬКОГО ТОВАРИСТВА ОХОРОНИ ПАМ'ЯТОК  
ІСТОРІЇ ТА КУЛЬТУРИ  
УЖГОРОДСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
СЕКТОР «КАРПАТИКА»

---

26.10.90  
м. Мукачево  
*О.Л.*

ТЕЗИ

НАРОДОЗНАВЧОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ, ПРИСВЯЧЕНОЇ 160-РІЧЧЮ  
ВІД ДНЯ НАРОДЖЕННЯ  
ТИВАДАРА ЛЕГОЦЬКОГО

26—27 ЖОВТНЯ 1990 РОКУ

м. МУКАЧЕВО — 1990

Р.Офіцінський  
/м.Ужгород/

## Весняний народний календар у с.Хижі Виноградівського району

С.Хижі /народна орфографія - Гижі/ знаходиться в районі постійного контакту українців з угорцями і румунами. Виникнення села, за легендою, пов'язане з втечею селян-кріпаків в густі нетрі карпатського лісу. На південно-західній межі села проходить радянсько-румунський державний кордон, за яким знаходиться українсько-румунське с.Велика Тарна. Поряд розташовані села Виноградівського району - українсько-угорські - Гуля, Теково; українські - Новоселиця, Чорна.

На першу половину ХХ ст.народна пам'ять не зберегла коштовностей праслав'янських весняних гульбищ. Початок весни символізував /благовіщенський/ /7 квітня/ хід богомільних односельчан до Бороняви /за 40 км/, де знаходилися чоловічий монастир. Одноденних прочан зустрічали церковним дзвоном при дорожні села.

На квітень припадає й "цвітна" /вербна/ неділя. Сільський /"церкувник"/ пономар завчасу заготовляв на всю парафію "мицьку", "шутку" - лозу, верболіз і після освячення її попом роздавав прихожанам. В народній уяві "мицька" уособлює пишне зелене дерево і передає здоров'я, силу і красу людині й тварині. Тому існував звичай повінчувати своїх родичів із святом і трохи побити їх "мицькою", примовляючи: "Не я б'ю, а мицька" /інф.Палінчак Ірина, 63 р./. Дивовижна "мицька" приборкує і природну стихію. Коли падає сильний град чи дощ "мицьку" кидають в /"шпор"/ піч і "бури" розходиться, як люди коло церкви" /інф.Палінчак Параска, 86 р./. Цілкаці китиці освяченої лози треба /"почапкати"/ з'їсти, бо після того грім ніколи не влучить у людину /інф.Клопотар Василь, 65 р./. Обкурювали "мицькою" і дійки корови при запаленні.

Згідно 7-річного релігійного циклу святкували великдень. Жінки готують, "кошарки"- кладуть /"шовдиря"/ окорок, сир, крашені яйця, а в бесагу - дві паски. В неділю ранком, після освячення паски швидко розходилися по домівках, бо вважали: "Хто скоріше додому прийде, той буде газдою в тім році, а хто пізніше, той в тім році вмре" /інф.Шевцова Анна, 68 р./. "Отеранник" /вишиваний

рушник/, яким накривали великої кошарку, на час великої грози розвішували на огорожі, щоби застрахуватись від можливих збитків, завданіх водою. В перший ранок великої сільський ворожбит Молнар Василь /10 р./ тому помер/ в своєму садку шукав кротів, на яких ворожин, аби корова давала жирніше молоко /інф. Маріан Тереза, 56 р./.

В ніч на 1-е травня хлопці виставляли на хатах коханих "майфи" /гілки березові/, прикрашені різномальоровими паперовими стрічками. Кожен парубок залишався до ранку сторожувати свою "майфу", щоби суперники не зірвали її і виставили свою /інф. Палінчак Параска, 86 р./. На світанку дівчина могла побачити той знак приязні, любові, але могла і ледве відкрити двері, завалені "тернінов" чи "деребанкою". Тоді вона швидко прибирала "дербанку"- "подяку" хлопців, котрі сердились на неї і давали свіжий привід для сусідських пересудів /інф. Ківер Марія, 55 р./.

В ніч же на 1-й день /6 травня/ забобонні люди самі клади "дербанку" на двері хліва, щоби вночі "бусурканя" /відьма/ не зайдла всередину і не лишила корову, вівцю чи козу молока. Вночі заміжні жінки йшли в ліс ворожити. Там догола вони роздягалися і шукали квітку любичень, з якою ворохили на майбутнє щасливе сімейне життя своїх дітей. Сільські хлопці підглядали й інколи їм вдавалось викрасти одяг на викуп за "паленку" /горілку/. Побутував звичай дозволеного лесбіянства, "коли баба на бабу скакала" /інф. Палінчак Параска, 86 р./. який водночас уособлював те, що корова за літо обов'язково нагуляє теля. В нічній юріївській темряві хлопці непомітно знімали ворота в садибах, де були незаміжні дівчата, і відносили далеко, що одразу не знайдеш. Вдень обливалися з посудин водою, а то й просто біля однієї з двох сільських церквей <sup>Потоків</sup>. Цього дня на толоці мішали овець і міряли молоко. Вівчар при допомозі посудин-мірниць визначав кількість молока і встановлював тривалість та черговість для кожного газди доїти овець і брати молока для особистого ужитку /на виробництво сиру/. Під час міряння молока траплялися хитрі господині, що непомітно з-під спідниці виймали приховану посудину і доливали воду у своє молоко /інф. Палінчак Параска, 86 р./. Практикувалось наймати підлісничів-підлітків до худоби в сусідньому селі Велятині /за 8 км/, а своїх хижанських, охоче віддавали в найми у Гудю /за 6 км/.

Після обіду ішли орати бідним, аже до Юрія всі повинні були завершити весняні польові роботи. Вечером веселилася молодь. "Гудаки" /музики/ грали невтомно і хвацько коломийки, волоський танець. Піст, що закінчився на великдень, розпочинався лише по "святій" неділі /на 50-ий день по великодні/.

П. П. Ференц  
/м. Ужгород/

### Традиційне боднарство гуцулів долини р. БІЛА ТИСА початку ХХ ст.

Боднарство гуцулів Рахівщини – одне із малодосліджуваних ремесел. Його поширенню сприяла сама природа і особливості господарського заняття місцевого населення. Господарсько-культурний тип скотарів-землеробів з його особливими формами відгінного полонинського скотарства сприяв розвитку місцевого боднарства.

Торгові зносини гуцулів Рахівщини з долинянським населенням Закарпаття не відрізнялась особливою активністю. Потреба в гончарному посуді лише частково покривалась косівськими майстрами. Виробництво молочних продуктів на полонинах і транспортування їх у село потребувало багато дерев'яного посуду. Його виготовляли з дерева боднарі, яких в кожному селі було по 8-10. Боднарське ремесло відігравало важливу роль. Без його достатнього розвитку не могло б нормально функціонувати основне господарське заняття гуцулів – скотарство.

Для скидання свіжого молока і виділення сметани користувались 10-11 літровою посудиною – геліткою. Для зберігання кислого молока і бринзи використовували бочки, берилки /16-17 л/, бербениці /32-34 л/. Бербениця – міцна судина, в якій перевозили молочні продукти з полонин. Збирання сиру проводили в широких путерах, масло збивали в колотівках. Для транспортування малої кількості молока, сметани, урди, бринзи використовували коновки.

Виготовлення судини починалось із заготовки матеріалу. Підсучків, не кремениця, її волокна обов'язково мають бути направлені за сонцем, вона має бути не дуже товста, не крехка. Колоду