



УДК [[392.8/.86:641.564/.568]:316.47](477.86-11)
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2023.01.044>

ХАРЧУВАННЯ В СІМЕЙНОМУ ПОБУТІ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ОБРЯДОВІСТІ НА ПОКУТТІ

Ярослав ТАРАС

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-7241-9466>

доктор історичних наук, професор,
Інститут народознавства НАН України,
завідувач відділу етнології сучасності,
проспект Свободи, 15, 79000, м. Львів, Україна,
e-mail: etnomod@ukr.net

Yaroslav TARAS

ORCID ID : <https://orcid.org/0000-0001-7241-9466>

Doctor of Historical Sciences, Professor,
Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences
of Ukraine,
Head of the Modern Ethnology Department,
15, Svobody Avenue, 79000, Lviv, Ukraine,
e-mail: etnomod@ukr.net

FOOD IN A FAMILY HOUSEHOLD AND CALENDAR RITUALS ON POKUTTIA

Мета статті — розглянути народне харчування Покуття, чинники, на яких воно базувалося і які визначили появу тієї чи іншої страви, її споживання впродовж року та вплив на сімейний побут і характер покутян. З'ясовано, що воно залежало від господарського напрямку, впливали на нього економічна політика держави та регіону, Церква, урбанізація, дрібна шляхта, нестача сільськогосподарських продуктів. Висвітлено харчування в будні, недільні, святкові дні, пости та м'ясиці.

Хронологічні межі дослідження — друга половина XIX — середина XX століття.

Сільськогосподарські культури, які вирощувалися на Покутті (*територіальні межі дослідження*), виробили місцеві традиції вегетаріанського характеру та етикет під час приготування та споживання їжі. Встановлено, що дефіцитність продуктів привела до строгої регуляції їх використання протягом року. З'ясовано, що харчування вплинуло на характер покутян, родинні відносини, створило в сім'ї рольову, статеву і вікову диференціацію.

Методологія дослідження базується на теоретичному аналізі, систематизації і узагальненні, історичному огляді та спостереженнях автора.

Ключові слова: Покуття, Снятинщина, Коломийщина, харчування, їжа, народна кулінарія, народна пожива, вегетаріанське харчування, хліб, молоко, м'ясо, каша.

The article examines the national food of Pokuttia, the factors on which it was based and which determined the appearance of this or that dish, its consumption throughout the year, and the impact on the family life and character of Pokuttia. It was found that it depended on the economic direction, it was influenced by the economic policy of the state and the region, the Church, urbanization, the small nobility, and the lack of agricultural products. Meals on weekdays, Sundays, holidays, fasts and butchers are covered.

It was found out how cereals, buckwheat, millet, cereals, vegetables, and meat were used in food. The storage of products, the range of dishes and their preparation is presented in article.

In order to establish how nutrition was formed in Pokuttia, crop rotations at the beginning of the 20th century were analyzed.

The agricultural crops that were grown in Pokuttia developed local traditions of a vegetarian nature and etiquette during the preparation and consumption of food. It was established that the shortage of products led to strict regulation of their use during the year.

It was also found that nutrition affected the character of Pokuttia people, family relations, created role, gender and age differentiation in the family.

Food in Pokuttia is one of the markers that makes it possible to relate oneself according to its unique characteristics to a certain territory, which differs from neighboring historical and ethnographic communities and territories, makes it possible to identify oneself with this territory.

Keywords: Pokuttia, Snyatynshchyna, Kolomyshchyna, nutrition, food, folk cooking, folk food, vegetarian food, bread, milk, meat, porridge.

Вступ. *Актуальність, аналіз досліджень і публікацій.* Серед актуальних проблем вивчення сім'ї та сімейного побуту важливе місце займає народне харчування, наукове зацікавлення яким почалося в кінці XIX — на початку XX ст. Польський дослідник Снятинщини та Городенківщини Фр. Ксаверій Мрочко дає коротку інформацію про їжу в цих повітах [1]. Цінними джерелами про народне харчування на Покутті стали записи Оскара Кольберга, який перелічує основні аспекти їжі в селах Ясинові, Пільному, Чортовець, Незвиську, Городенківського поовіту, Герасимові Тлумацького повіту та в околицях Коломиї [2].

Володимир Гнатюк у статті «Народна пожива в Галичині» знайомить з харчування с. Карлів Снятинського повіту [3, с. 96—110]. Більше присвятив вивченню народної поживи цього села Іван Голубович [4, с. 48—70]. Поживу на весіллях в с. Далешів Городенківського повіту описав Іван Волошинський [5, с. 2—34], в с. Іллінці Снятинського району — Олена Голубовичева [6, с. 177—193].

В радянський час найбільше описів народної їжі ми маємо з Гуцульщини, Бойківщини, Поділля та інших етнографічних районів України [7; 8, с. 203—217]. У працях радянських дослідників Ю.В. Бромлея, М.Й. Косвена, Б.О. Рибаківа, С.О. Токарева подається теоретичний аналіз загальних проблем матеріальної та духовної культури, в тому числі й народної їжі. На основі окремих досліджень про народну їжу бойків, закарпатських українців, гуцулів та інших етнографічних груп Л.Ф. Артюх написала узагальнюючу працю про особливості їжі та харчування всього українського народу як елемента матеріальної культури [9].

Необхідно зауважити, що українські емігранти, пишучи про народний побут, звичаї та фольклор, також торкалася питання харчування на Покутті. Про страви, які готували на Святий вечір, Йордан, Великдень на Товмаччині, ми можемо дізнатися з альманаху Станіславівської Землі [10, с. 876—888]. Зафіксували нам деякі аспекти харчування українські емігранти в своїх історико-мемуарних збірниках [11; 12].

Почерпнути матеріал про харчування ми також можемо з енциклопедії М. Бажанського «Краса Снятинщини» [13], про харчування та пов'язані з ним обрядові дії — з оповідань Дмитра Соляничка [14].

У роки незалежності джерелом для вивчення харчування на Покутті є низка праць, присвячених історії та етнографії покутських сіл. Перелік цих праць досить великий, він викладений в історико-етнографічному нарисі «Снятинщина» [15]. У цих працях ми можемо одержати інформацію про особливості харчування в окремих селах.

Харчування з позиції локальних особливостей у XX ст. на порубіжжі Гуцульщини та Покуття розглянула Н. Боренько [16], специфіку приготування та класифікацію повсякденної, святкової, обрядової їжі покутян дає О. Сапеляк [17].

Сьогодні ми маємо певну кількість публікацій та книжок, що присвячені харчуванню Покуття, проте, хоча в них декларується історія харчування, по суті — це рецепти страв, які також проілюстровані кольоровими світлинами [18; 19]. На сьогоднішній день немає узагальнюючої праці, що розкриває особливості харчування на Покутті.

Мета дослідження — з'ясувати, які чинники визначали появу тієї чи іншої страви, її споживання впродовж року та вплив на сімейний побут і характер покутян.

Харчування того чи іншого району насамперед залежить від його господарського напрямку, воно є похідним від нього, міняється тоді, коли міняється його напрям. За своєю природою народне харчування є консервативне. На нього впливає економічна політика держави, регіону щодо виробництва сільськогосподарської продукції, її експорт та імпорт. Народне харчування, сформоване на основі індивідуального господарювання, почало змінюватися з появою колективного господарювання.

На локальні особливості харчування на Покутті вплинула урбанізація — наявність у XVII—XIX ст. на Покутті великої кількості міст і містечок, в яких вівся міський спосіб організації господарювання та побуту. Локальний вплив на харчування мала дрібна шляхта, яка концентрувалася в містах і селах в Товмацькому повіті: Хотимир, Марківці, Нижнів, Олешів, Отиня; в Снятинському повіті: Бая-Березів, Верхній, Середній та Нижній Березів; в Городенківському повіті: Серафінці, Чернелиця, Тишківці, Жуків, Торговиця, Герасимів, Незвисько, Вікно, Семаківці, Глушків [20, с. 69]. Незважаючи на те, що дрібна шляхта цих сіл стояла на рівні із селянами і вела однаковий з ними спосіб

життя, вона підкреслювала свою соціальну інакшість, яка проявлялася не тільки в одязі, манерах поведінки, громадському, релігійному житті, а й у харчуванні.

Шляхта на Покутті, на відміну від селян, готувала «шляхетський борщ і чир», «шляхетські пироги». Наприкінці XIX ст. серед шляхти набули популярності споживання чаю та кави.

Вплив на харчування, особливо на страви із борошна, від XIX ст. в містах і містечках мали поляки, гебреї та німці. За дослідженнями І. Монолатія «цїсарська кухня» і сьогодні користується популярністю і у коломийців» [21, с. 219]. Незважаючи на всі ці впливи, важливим чинником формування залишається господарський напрямок, який усталився у XIX — до середини XX ст. на Покутті.

Наше завдання — не загальне висвітлення народного харчування покутського населення, а вивчення цієї проблеми з позиції дії місцевих чинників на формування певного меню страв, його використання впродовж року та впливу на характер покутян та на сімейний побут.

Домашнє харчування є не лише задоволенням фізіологічних потреб, але й своєрідною формою спілкування і відносин членів сім'ї, складовою частиною сімейної обрядовості.

Методологія дослідження базується на теоретичному аналізі, систематизації і узагальненні, історичному огляді та спостереженнях автора.

Основна частина. Хоча у другій половині XIX — на початку XX ст. після австрійських реформ економічні відносини на Покутті швидко розвивалися, в напівнатуральних селянських господарствах виробництво продуктів харчування і їх споживання носило традиційний характер. Ця традиційність була пов'язана з низьким рівнем агрокультури дрібних селянських господарств, менш-більш сталим виробництвом одних і тих самих сільськогосподарських продуктів, їхньою постійною нестачею в більшості селянських сімей. Цей чинник визначив стратегію їх вживання протягом року.

Основним завданням селянина на Покутті було намагання розтягнути споживання калорійніших продуктів на цілий рік, створити якусь черговість в однорідному малокалорійному харчуванні. Від рівня споживання залежить не лише фізичний, але й психічний стан людей, цілого народу.

Основним заняттям покутян було і залишається землеробство і тваринництво, допоміжними — садівництво, рибальство, бджолярство, збиральництво.

Все це вимагає вивчення його витоків, які, насамперед, пов'язані, як ми вказували, з характером господарювання на землі, зокрема з вирощуванням сільськогосподарських продуктів.

Для визначення продуктів, якими харчувались селяни, ми проаналізували сівозміни на Покутті на початку XX ст. і в 1938 році [22, с. 168; 23, с. 32—34] (див. таблицю).

Наведені дані охоплюють як селянські, так і панські господарства.

В панських маєтках та деяких заможних селянських господарствах частина сільськогосподарської продукції вирощувалась на ринок: пшениця, менше жито, ячмінь і цукровий буряк. Ці дані приблизні, вони свідчать, що покутське село, яке поступово втягується у грошові відносини, розширює посівну площу під пшеницю. Згідно з даними, наведеними О. Кольбергом, В. Гнатюком та польовими записами пшениця для випікання хліба в селянській сім'ї використовувалась досить мало, а йшла на продаж в основному на сплату податків та деякі домашні покупки. Продавала селянська сім'я також частину жита. Решта зібраної продукції йшла на харчування. Особливо широко використовувались картопля і крупи. Кукурудзяна, ячмінна крупи продовжують витіснити традиційні — гречку і просо.

Площі під картоплю навпаки розширюються. Звичайно тут не слід відкидати те, що частина картоплі вирощувалась у панських маєтках та заможних селянських господарствах на продаж, для виробництва спирту. Ця частина була незначною. Решта картоплі споживалась сім'ями і частково домашньою худобою (свинями, великою рогатою худобою). І. Франко зазначав: «Садити багато картоплі, — се значить майже тільки, що бути багатцем». Найчастіше селяни їли картоплю навесні, коли кінчались всі запаси збіжжя. «Убогий народ жде весною нової картоплі, як каня дощу: її появлення виганяє переднівковий голод із хати» [24, с. 180—204]. Щодо бобових, то їх кількість не зменшувалась, а просто в статистику вводились культури, які засаджувались на окремих ділянках. У селянських господарствах вже на початку XX ст. бобові висаджувались у рядках між картоплею і не обліковувались статистикою. Так само

Таблиця

Сівозміни на Покутті в 1901 і 1938 роках

Назва культур	1901		1938	
	Посіяно, га	%	Посіяно, га	%
1. Пшениця	30162	16,4	51449	29,8
2. Жито	24467	13,3	45811	22,1
3. Ячмінь	18425	10	15083	7,3
4. Овес	25650	14	22410	10,8
5. Кукурудза	22950	12,5	28536	13,8
6. Просо	1084	0,6	546	0,3
7. Горох	1808	1	743	0,4
8. Ленча	1446	0,8	—	—
9. Стручкові	2784	1,6	1718	0,8
10. Люпин	180	0,1	—	—
11. Гречка	1446	0,8	472	0,2
12. Ріпак	180	0,1	918	0,4
13. Льон	452	0,2	398	0,1
14. Коноплі	2260	1,2	1581	0,8
15. Тютюн	1264	0,7	541	0,3
16. Картопля	18081	9,9	34059	16,4
17. Цукровий буряк	1897	1	2459	1,2
18. Кормовий буряк	1356	0,7	—	—
19. Конюшина	16156	7,8	—	—
20. Мішанка на пашу	3616	2	712	0,3
21. Капуста	1084	0,6	—	—
Всього	183334	100	207436	100

нема в статистиці соняшника, який обсаджували навколо ділянки, засадженої іншими культурами. Певна частина площі відводилась під кормові культури для робочої та продуктивної худоби.

Тримати худобу було важко (нестача корму, плата за випасання), проте кожний селянин намагався корову таки держати. Молоко в переднітковий годод та неврожайні роки займало немаловажне місце в харчуванні селян. Так, в 1900 році в с. Вербівці на 267 дворів налічувалось 219 корів і телят, в с. Ясенів Пільний відповідно 570 і 524, наявність лісів і лук давали можливість тримати більше худоби в Тлумацькому повіті: в с. Долина на 248 дворів — 345 корів і телят, Олешеві на 220 дворів — 473; в Коломийському повіті в Дебеславцях на 323 дво-

ри — 460 штук і т. п. [25]. Більшість сімей вирощували і свиней. Так, 52734 покутські сім'ї держали 60933 свиней різного віку [25].

В Івано-Франківському обласному державному архіві є подвірний опис худоби с. Ковалівки Коломийського повіту за 1881 і 1933 роки. 80 господарств у 1881 році не мало корів (проте 9 з них мало телиці), всі держали свиней. Заможний селянин Михайло Чукур держав 4 корови і 8 свиней різного віку, Василь Чукур — 4 корови і 6 свиней, Василь Колцуняк — 4 корови і 4 свині.

В 102 господарствах у 1933 році корови тримали всі, свиней не було в 12 господарствах. Заможний селянин Веклюк Петро тримав 4 корови і 8 свиней, Сидоренко Андрій — 4 корови і 6 свиней, Мочер-

нюк Юрій — 4 корови і 10 свиней. Заможні господарства тримали багато корів і свиней для продажу молочних продуктів та м'ясо на ринку [26]. Покутські корови були малопродуктивні. Частково для м'яса використовувались вівці (переважно восени), м'ясо птиці. Кіз на Покутті не держали. Найпоширенішим з птиці були кури, в кожному господарстві їх налічувалось 15—25 штук. Качок і гусей держали лише заможні господарства.

В городах садили капусту, огірки, петрушку, гарбузи, цибулю, часник, червоний буряк, моркву, кріп. В 1901 році під городи в Городенківському повіті було зайнято 3126 га або 3,1% всієї площі землі, Коломийському відповідно 1180 га і 1%, Снятинському 1009 га і 1,7%, Тлумацькому 1313 га і 1,3% [22, с. 154—157].

Покуття досить бідне на ліси. Вони переважно росли вздовж Дністра, частково лісові масиви були ще в Тлумацькому і Коломийському повітах. Так, ліси займали в Городенківському повіті 4704 га або 5,7% загальної площі, Коломийському — 25577 га або 21,1%, Снятинському — 3490 га або 5,7%, Тлумацькому — 16263 га або 16,1%. Всього по Покуттю — 50034 га лісів або 13,7% всього земляного масиву [22, с. 154—157]. В селах, де недалеко були ліси і ріки, в їжу вживали гриби, малину, чорницю (афини), рибу.

Немаловажне значення мала обробка та зберігання їстівних продуктів сім'ї. Зерно тримали у великих паках в stodolі, для їжі його перемелювали. В млині селянин молот найбільше 2—3 ц в рік. Більшість борошна мололась на жорнах. Вранці або під вечір ішов хтось з чоловіків «в жорна» молоти. За користування жорнами платив власникові зерном. В кожному селі налічувалось 10—15 жорен, якими користувалися всі односельчани. На них мололи муку на хліб, локшину «тісто», мамалигу «кулешу» та ін., виготовлялись крупы з кукурудзи, ячменю. Для виробництва круп використовували ступи різної величини (ніжні та ручні). Запасів меленої на жорнах муки і товчених в ступах круп багато не заготовляли, а лише на 1—2 рази приготування їжі. Ще сьогодні старожили згадують, що змелена на жорнах або товчена в ступах крупа мала кращі смакові якості, ніж та, що в млині, і довго зберігалася. Кукурудзу перед меленням на муку сушили в печі після печення хліба.

З овочів засолювали огірки і капусту. Огірки квасили в бочках, вони мали бути як «теле» (великими. — Я. Т.). Яблука квасили разом з огірками, тепер — з помідорами. Капусту квасили двох видів — січену і в головках. Листя квашених головок господині вживали до голубців. Квасили на борщі червоні буряки. Їх квасили кілька раз на зиму, — така технологія пов'язана з тим, що буряк не гние в пивниці.

Картоплю, буряки й городину зберігали в хаті під ліжком або в пивниці. Коли було більше картоплі й буряків, їх закопували в ямах, накривали верствою соломі. А на неї наклали верству землі, на верх ставили круглі околоті соломі, через які до ям доходило повітря і картопля не загнівала. Прикопували також яблука. Кукурудзу держали в кошеницях. У джерелах свіжої води, яка не замерзала, держали «бочівки з огірками і капустою» [13, с. 37].

Садовину сушили. Сушені фрукти на Покутті називали «сушня», «сушниця», «сушениця». Спочатку яблука, груші, сливи сушили на сонці, а коли добре обвітрилися — досушували в печі. Фрукти з дичок сушили цілими, із садів — різали на частини.

Дехто сушив і гриби, більшість гриби обмінювали на зерно в гуцулів. Вимінювали в гуцулів також сіль. Для лікування засушували трави: звіробій, цвіт з липи, романчик, м'яту, калину та ін., а також трави для запаху: васильок, «гвиздику». З трав уживали кмін, «колендур», хрін, укріп, полин завжди був на горіщі.

У селах вздовж Дністра, Прута рибу в'ялили. Для цього рибу чистили, солили, складали у бляшанки і клали у піч. В'ялили її в печі шляхом поступового збільшення температури.

З праженого сім'я конопель — гайдурів — робили так зване «молоко від бугая», «бичаче молоко». Для нього терли в маківниці коноплі. Одержане «молоко» розводили водою. Воно було призначене на піст, вважалося пісною стравою.

З молока виготовляли кисле молоко («кисляк», «квасне молоко»), масло, яке збивали у макітрах ложкою, в пляшках, а в населених пунктах близько гір — в маслобійках. З кислого молока виготовляли сир. Запаси з сиру — «бринза» та кислого молока — «гуслінка» заготовлялись лише в передгірських селах. В решті сіл Покуття сир виготовляли лише для негайного спожиття.

Під час посту, в кого була корова, складали сир у бербенички на Великдень, щоб можна було спекти плесканку. Зі середини посту починали робити сир, сметану та возити на базар, — їх купували міщани.

Споживали відходи від масла — «маслянку». З сироватки з-під сиру («дзер») варили борщ, інші рідкі страви. Коли корова отелиться, то в той же день її доїли і це молоко варили. З нього виходила густа жовтувата маса — «куластра». Куластрою вгощали також сусідів.

М'ясо їли рідко, м'ясних запасів на довший час робили мало. «Багаті частіше їли м'ясо, а бідні рідше, свиняче, з овець — переважно восени, дріб — здебільшого кури, часом качки, а гусей продавали й майже ніколи їх не їли» [10, с. 878].

Якщо хто різав свиню, то те м'ясо селяни розкуповували «вкладчину» від двох-трьох чоловік до п'яти. В частку кожному входило: кусок м'яса, костей, сала, внутрішностей, кусок голови та ін. Важли сокирою, використовуючи принцип важеля, пізніше важили на громадській вазі. М'ясо купували або на свята, або для гостей.

З метою збереження м'яса на довший час його засолювали в дерев'яних діжках. Для цього приготувалася ропа і засолене м'ясо щільно складалось у діжку. Засолювали сало і м'ясо. Невеликі куски м'яса коптили (вудили, «буджили») і тримали на бантині. Сало шкварили на шкварки, якими мастили пироги, голубці, «барабулі мняті», «колочену барабулю» (пюре). Солене сало до хліба було для гостей.

Кишки начиняли м'ясом (ковбаси), крупами (кров'янка, «кишка», гречані кишки), зі свинячого шлунку виготовляли «мацько» (сальцісон). Коли різали свиню, дітей вгощали сирими кусками вуха, хвоста або припеченою при смаленні шкірою.

Коли свиню заколять, то скликали сусідів і родичів «на кров», смажили з салом і примащували нею колочену картоплю. Також давали смажене м'ясо, капусту. Смажену кров носили близьким сусідам. Крім свиней ще різали овець, телят, птицю.

Коли тварина захворіє і не піддається лікуванню — її дорізали і м'ясо їли, що було небезпечно для здоров'я.

Досить мало вживали на Покутті яєць, які більше виконували тут функцію грошей. Яйця їли тільки на окремі свята. Для робітників або рідко в не-

ділю готували яєшню, своєрідну страву, яка більше ніде не зафіксована: 4 розбиті яйця перемішували з 1 склянкою білої муки і виливали в кип'ячене молоко. Кроликів на Покутті держали мало.

В селянській сім'ї переважала рослинна та молочна їжа, м'ясної було зовсім мало. Споживали: «солодке молоко», «претане молоко», «кисле молоко»; готували: «риж з молоком», «різане тісто з молоком», молочну кашу, сир, бринзу. В селян створювалася специфічна уява, що рослинна їжа більш поживна, а інша не так, бо то «панська їжа».

За дослідженнями О. Клодницького, на Товмаччині «за головний харч була кулеша, у рідкій формі — чир. Каші — з кукурудзяних і ячмінних круп. Крупи дрібні й грубіші, т. зв. логаза, молоко, яйця, сир, капуста, огірки (майже єдина вітамінна пожива), олія з конопель, льону, ріпаку, гарбузових зернят, маку й соняшника» [10, с. 878].

Притаманне народу харчування знайшло своє обґрунтування. «Фасуля, біб, горох, мнесна страва, ейця, ешниця, то робе силу, чоловік робит си грубий. Єк фасуль попоіш, фасуленого боршю, юшки, то цілий день годин увихати си, робити. До великої роботи, то варє мнесо, голубці, фасулю, то май твершья їда, дає силу. А сир, смитана, молоко саме, тіслек, барабуля сама, кісто, то лехка їда, с тим уже так робити ни годин, уже чоловік уєває (тратить сили)» [4, с. 69].

Про це свідчать і народні приказки, які побутували на Покутті:

Без олію не зомлію, а кулешу саму стешу.

Смак не смак, аби кишка як кімак.

Вовна не вовна аби кишка повна.

Я як наїмся кулеші плечі стануть як двері.

Хліб як булка, борщ як вино, фасулі як масло,

а їстсі як милий дух.

Решта діти паски, їжте хліб.

Характерним явищем харчування було його одноманітність у будні дні. В звичайні несвяткові дні меню селянина складалось з борщу, фасолі колоченої (розколоченої квасолі), «шупені» (квасоля перемішана з крупами), толоченої або нечищеної картоплі, кукурудзяної, ячмінної (логази) або просяної каші, кулеші. Ці страви їли переважно в обід. До них давали свіжі чи квашені огірки або капусту. На сніданок було молоко з хлібом, рідше сир, часом лише кусок хліба, натертого часником або з сіллю.

На вечерю їли те, що залишилось з обіду або легші страви: затирку, локшину («тісто») з молоком, чир та ін.

На Покутті був багатий асортимент борщів як за складовими, так і за назвами. Необхідно зауважити, що «майже кожда рідка страва називається в Карлові — боршь (борщ)» [4, с. 66].

Борщі поділялись на звичайний, простий або польський, дзировий. В звичайному була картопля, часом і кусок м'яса. Простий борщ був дуже рідкий. Крім квашених червоних буряків сюди додавали вареної квасолі, петрушки, цибулі.

Борщ дзировий варився із молочної сироватки, коли закипить, додавали бурякового розсолу і круп (пшоняних або ячмінних), кілька молодих картоплин або бурячків. Варили його в червній-липні. У селі Кам'янка із молочної сироватки, буряків, додаванням 2-х ложок муки, 300 г сметани, 2-х ложок шкварків та спецій варили борщ приймлений. Голий борщ (зливаний борщ) з крепликами варили в с. Гвіздець.

У Снятинському повіті варили «барабулінний боршь, барабулінний боршь з кістом, бураковий боршь з фасулями, барабулінний боршь з месом, голий боршь» [4, с. 57, 58]. У Карлові вдавнину «на сетий (святий. — Я. Т.) вечер варили купний боршь». Для нього «варили барабулі і біб і горох і фасулї і крупи та ек си ті боршьї зварили, тай ссипали усе до купи». Від того, що все сипали до купи, він отримав назву «купний боршь» [4, с. 67]. Борщі їли обов'язково з якоюсь кашею.

Варили нечищену картоплю (необеркі, картопля з лупиною), знімали лушпиння (лупили), нарізали на 3—4 частини, солили, мастили ложкою олії, рідше шкварками. Необеркі їли зі саламахою. Печену картоплю їли з кислотою капустою або з огірками, часом зверху додавали кулеші.

Готовили з «ошкрептаной» (почищеної) барабулі «колючені барабулі» — колючені ложкою, їх мастили солониною, салом, пересмаженим із цибулею, маслом з цибулею, їли з огірком або саламахою (с. Карлів). Із потертої картоплі з додавання збитих яєць, кислого молока, цибулі, солі, перцю готували «терчіники» (пляцки), якщо до цього додавали вареного молока, підпеньків, то це був «мандибуренник» (с. П'ядики).

В 1930-х роках появився картопляний суп «мандибурка в юшці». Крім приправ (лаврового листка,

перцю, цибулі) нічого не додавали. Багато страв були із квасолі, розколюченої або цілої, які їли з саламахою (головка часнику потовчена, ложка олії, 2 ложки води). Із квасолевого пюре (одержаного із замоченої на ніч квасолі, звареної до готовності, «товченої», відділеної від лушпиння) з додаванням відповідних інгредієнтів готували «колючені фасулї» та «фасоленку», квасолію з крупами («колючені фасулї» мішали з вареними крупами).

Найбільше страв готували з кукурудзяної крупи та муки: «круп'єнка», кулеша, «малай» та на поєднанні кукурудзяних круп з квасолею, бобом — «кокош», із молоком і сиром — «мантули», з посіченою свіжою капустою — «трісуни», із квашеною капустою — «бевка». Щоденною стравою були шупені: намочену перед цим на ніч квасолію варили разом або окремо з кукурудзяною або ячмінною кашею. Подавали зі шкварками, смаженою цибулею і квашеним огірком чи капустою. З цією ж назвою давно побутувала в поляків обрядова страва, яку давали парубкові, коли він приходив просити руки дівчини. Це була ячмінна або горохова каша з салом, зверху якої ставили свинячий хвіст. Коли він піднесений вгору, то означав згоду родичів, вниз — відмову [27, с. 789]. Необхідно зазначити, що на Покутті переважно була кукурудзяна каша.

У другій половині ХХ ст. щоденною стравою літнього періоду була «єшниця» — збиті яйця, змішані з кукурудзяною мукою, свіжим та кислим молоком, сметаною, зготовлені на повільному вогні, що подавалися зі смаженим салом.

Найважче з їжею було в кінці весни — на початку літа, коли в багатьох сім'ях кінчались продукти. В таких випадках їли макуху, лободу, кропиву, незрілі овочі і фрукти. Часом навіть жали зелене жито, сушили і їли. О. Кольберг повідомляє, що деякі селяни їли слимаків. Тому збереглись повір'я, що слимаків не можна їсти жінкам, які ще можуть родити, бо будуть сліпими або каліками діти, так як слимаки не мають ні очей, ні рук і ніг [2, с. 54].

У другій половині ХХ ст. збільшилося споживання садовини та городини, моркви, буряка, ріпи, брукви, помідорів, ягід, овочів та грибів.

Харчування на Покутті в році залежало також від часу, коли наступила пости і м'ясниці. М'ясниць у році є дві — зимові м'ясниці від Різдва аж до Великого посту і другі — перед Пилипівкою. Крім згада-

них двох постів є ще два коротких пости — Петрівка і Спасівка. Весілля відбувалися звичайно у м'ясниці в непісні дні — вівторок, четвер, суботу.

Останній тиждень перед Великим постом називається сиропусним. В цей тиждень м'яса не їдять, а тільки набіл, тобто молочні страви й яйця. Після сиропусного тижня починається Великий піст, якого дотримувалися суворо. «Пісна їжа, а деякі не їдять навіть набілу. Бараболя, олія, каша, хліб та оселедець, бо тим людям, що живуть далеко від Дністра чи інших річок, важко діставати рибу» [10, с. 885].

Широким був асортимент хлібних виробів. Ця різноманітність була продиктована не широким вибором висококалорійних продуктів, а навпаки їх нестачею. Хлібні вироби випікались не лише з пшеничної і житньої муки, але й з кукурудзяної, ячмінної, вівсяної, горохової, гречаної, тертої картоплі.

Житньо-пшеничний або лише житній хліб випікався не завжди навіть у середняцьких сім'ях. З дрібнозмеленої (петльованої) муки хлібні вироби готувались лише на свята або в час сімейних урочистостей: на весілля, Різдвяні свята, Новий рік — колачі, паску — на Великдень, на менші свята і урочистості випікались завиванці (завивальники), булочки, «печені пироги», печиво «хрустики», смажили пампушки «пончики». Паску пекли двох видів: просту (хліб) та бабу (мука, масло, яйця, сметана). На весілля пекли хліб, струцлі, медяники. На толоку випікали бабу з пшеничної і кукурудзяної муки. У звичайні дні до тіста на хліб, крім житньої муки, додавали ячмінну, кукурудзяну, терту картоплю та ін. З кукурудзяної муки пекли малай, з картоплі бабу. З появою кухонної плити пекли на ній коржі.

Дещо кращою була їжа в неділю. Недільними традиційними стравами були борщі приймлений або юшка куряча, книглі, гриби запечені чи свіжі, ешниця, пироги на парі, пампушки, медівник чи завиваник.

Крім борщу могли зварити молочний суп («каші молочна») — зварене на молоці пшоно (в 1930-ті роки — рис). На друге готували начинку — зварена трохи рідше як кулеша з кукурудзяної муки на воді і молоці. Голубці — кукурудзяна, ячмінна та інша крупа, загорнута в липні-серпні в бурякове, капустаєне листя восени, взимку.

До сьогодні є традиція щонеділі готувати «пироги» (вареники) з різними начинками (влітку — з ягодами, вишнями, сливами чи яблуками, зимою —

з картоплею, квашеною капустою, сиром, лівером), які подають із сметаною, яєчною, свіжими грибами, підпалкою.

У неділю для «забавної їди» варили кукурудзу в підсоленій воді доти, поки зерно не потріскає, «старі їге тай гіти тегают тото цілий день» [4, с. 66]. Пшеницю теж готували у воді, поки не потріскає, потім додавали цукру і їли разом з виваром. Це давні страви.

На сніданок їли «сир колочений» — сир, перемішаний зі сметаною. Рідко варили курку. Спочатку їли разом з кашею з неї розсіл, а потім м'ясом «заїдали». Звареними тістяними виробами були: галушки, книдлі, варениці, пироги (вареники) з сиром, капустою, картоплею.

В релігійні свята їли м'ясні страви, якщо не було посту — студенець (в Різдво, Великдень, Йордан, Храм, весілля), варене м'ясо з юшкою, підливи до каш з оселедця або м'яса. Кожне релігійне свято мало точне визначення меню, яке регулювалось природними особливостями, порою року та релігійними віруваннями.

Так, на Святий вечір на столі мало бути приготовлено 12 пісних страв без м'яса, товщу і без «набілу» (молоко, яйця, сир). У 1960-ті роки кількість пісних справ зменшилася. Зі спогадів респондентів їх не завжди було дванадцять, могло бути сім, дев'ять. Непарне число страв ґрунтувалося на тому, що непарні числа мають магічне значення. У цей день був найбільший асортимент пісних овочевих, грибних та рибних приготувань: пшениця (кутя), підпалка з грибами, пісні голубці, риба замашена (тушкована), риба смажена, оселедець, голий борщ чи грибно-юшка з вушками, крепликами (невеликими піріжками з тушкованою квашеною капустою), пироги з картоплею, капустою, маком, грибами, бурачинка (бурячки з грибами, буряки варені та заправлені олією), фасолі, біб, вар (узвар), пампушки.

Проте в різних місцях Покуття, крім куті, інші страви були неодинаковими. На Товмаччині, «крім куті, вариться борщ з вушками (крепликами), начиненими грибами або рибою чи оселедцем... кілька ґатунків пирогів з капустою, бараболею, повидлами, маком і різними овочами, голубці, каша, риба смажена або рибний холодець, оселедець у кількох видах, сушені овочі, звані вар або узвар, із солодким буряком, і, нарешті, пампушки» [10, с. 880].

«На перший день Різдва не палять у печі, а споживають усі страви холодні.

дять ковбасу, печене м'ясо, холодець і решту страв, що залишилися від учорашньої вечері. Тільки там, де є зовсім малі діти, там палять і пражать їм молоко» [10, с. 881—882].

На Трійцю, якщо в селі було храмове свято, готували, як на Різдво. На Великдень — паска, плесканка, голубці, ковбаса, вуджене м'ясо, кров'янка, масло, цвिकлі (буряк + хрін + оцет + цукор), підпалка для м'яса.

На Вознесіння готували так само, як на Великдень.

Літо і початок осені асоціюється із святами Трійці (Зеленими святами), Івана (в ніч з 6 на 7 липня), Петра і Павла (12 липня), медового Спаса чи Маковея (14 серпня), Яблучного Спаса (19 серпня). У ці дні готували святкові страви, а також окремі страви, які мали бути виключно на те чи інше свято.

На Зелені свята приготувались переважно страви з нового врожаю — зелені голубці (листя з капусти), куряче м'ясо, булки (пирого). На Медового Спаса, Маковея — мед, солодкі ламанці з маком або завиванці, пироги з тертим маком, медові коржі; Яблучного Спаса — мед, яблука, пірижки, яблучинка, приготовлена із свіжих яблук, яку вперше їли з кулешою.

На Петра готували спеціальну страву із кукурудзяної муки (1 кг), домашнього сиру (0,5 кг), 0,5 склянки кислого молока, одного яйця. Цю суміш ложкою викладають на капустяний листок і випікають у печі. У с. Воскресинці вона має назву «мантули», а в с. Ковалівка — «перевертаники».

На Петра і Павла також була варена капуста (капустяник), булочки, начинені сиром з укропом, спечені в печі на капустяному або лопуховому листі, та мандрики. На Івана Купала — борщ, голубці, на Преображення — яблука, груші та перепічки.

На весілля традиційно готували студенець (холодець), голубці, цвиклі (муцька), борщ приймлений, підпалку (запражку) з м'ясом, рибу, гриби, замащінку або юшку, капусту, тушену з кров'яною, медівник, пампушки.

Під час обрядових дій обов'язковими атрибутами є калачі, струцці, мед.

Близькою до святкової була їжа для гостей та учасників різних спільних робіт, переважно толок.

Для косарів, майстрів, які будували хату, тяжких робіт готували фасолу-шупеню — окремо зварені фасолі і кукурудзяна крупа, змішані, заправлені смажкою (зажаркою). З'єднання фасолі з кукурудзяною крупою не давало сильного здуття.

Досить бідним був асортимент алкогольних напоїв. Монополія спочатку панська, а потім орендарів на виробництво горілки не зменшила вживання алкоголю, а лише збіднила їхній вибір. Горілку купували лише в корчмі. З вишень дехто виробляв вишневу наливку «вишняк». На свята та толоку з цукрового буряка та жита робили вино.

Із напיתків готували теслицю. Кварту кукурудзяної та житньої муки запарювали, через годину, коли все осіло, додавали літньої води і розмішували, 2—3 години це кисло, як укисло — варили; як один раз скипить, напій готовий. У піст та на Різдво готували посолоджений вивар «пшениця». Пшеницю заливали водою і держали її у воді. Поки вона не потріскає, додавали до неї цукор. Рідко вживались компоти, які готували з сушениць на окремі свята «вар».

Їжу готували жінки. До 90-х років ХІХ ст. варили її в печі. Потім поступово входять в побут кухонні плити, що звичайно полегшило варіння їжі. Дружина господаря керувала всім процесом приготування. Інші жінки (дочка, невістка) виконувала допоміжні роботи.

Під час споживання їжі в покутських сім'ях створились відповідні традиції. Десь біля 12—13 год. всі члени сім'ї збирались на обід. Харчування відбувалося за певним церемоніалом. Кожен з челяді обміє руки, перехреститься і сідає обідати. По обіді знов хреститься. Гостинний — газда і гості перед обідом моляться, по обіді перехрестяться та й кажуть: Отче наш..., Богородице..., Вірую... [4, с. 49].

На Покутті під час харчування також була вироблена етика припадкова та гостинна. Припадкова, коли хтось прийде в хату і застане, що обідають або стринеться з «полуденуючими» в полі, господар хати просить того, хто прийшов, до обіду (полуденка, вечері). Запрошений відповідає «З Паном Богом заживайте! Най Бог дасть на пожиток». Гостинна — газда просить гостей харчуватись, гості відповідають: «Дякуємо, дай вам, Боже, здоров'є!» [4, с. 49].

Посуд був досить скромний: 1—2 глиняні кухлики (від 20—30 років ХХ ст. — бляшані), кіль-

ка мисок та дерев'яні ложки, які постачались гуцулами. Кожний член сім'ї мав свою ложку. Вилки в житті покутян так і не появились до Другої світової війни. Сідали всі навколо діжі або лави, поставленої серед хати. Часом для цього спеціально робили стілець. Обід подавала дружина господаря — «газдині». Це був постійний привілей. Подавала вона і членам сім'ї, і гостям. Їжа подавалась в одній мисці. Перший починав їсти господар, а потім по старшинству — інші члени сім'ї, і так до кінця їди. Строга черговість також була пов'язана з нестачею продуктів. Існували інші вимоги етикету: не говорити, не плякати губами («не чямкати»), не дивитись по сторонах, а в миску, коли п'єш воду — дивись у кухню, гарно тримати ложку, обережно поводитись з хлібом. Коли, не дай Бог, впаде кусок хліба, то треба було підняти його з землі і поцілувати. Обов'язково, повторююся, перед і після їжі хрестились. За столом розміщувались у строгому порядку: посередині господар, зліва від нього сідали по старшинству чоловіки, їхні жінки, справа — діти від наймолодшого (біля господаря) і далі по старшинству. Діти до 2—3 років сиділи у мамів на колінах. Цієї послідовності дотримувались, коли обідали і в іншому місці (на подвір'ї, в полі).

Великим святотатством вважалося споживання їжі в шапці. Першим сідав і першим вставав глава сім'ї. При недотриманні етикету глава сім'ї мовчки стукав ложкою по чолі порушника, часом для нього було досить погляду глави. Старші родичі строго дотримувались усіх правил і були прикладом для молодших.

Засуджувалося членами сім'ї те, коли жінки спечуть «поганий» хліб. Поширена була приказка: «Від граду і дощу бог милував, а від поганих рук ні». Хлібні кришки після їжі акуратно змітались і їх давали худобі. Навіть у полі збирали кришки і несли додому. Куски недоїденого хліба сушилися на сушарі на «чорну біду».

Існувала своя послідовність подання страв. Спочатку подавалось густі страви, а потім рідкі. В окремих випадках вони могли бути подані одночасно. Цей звичай зберігся зараз на весіллях. Користування ножом було обмежене. Якщо треба було розділити м'ясо, то це робив руками глава, а серед гостей — найпочесніший (старший) гість. Малай, коржі теж ламали руками.

На свята члени родини їли за столом. Тут ще строгіше слідили за етикетом. Господар хати здійснював у родині всі ритуальні дії в час свят (перший заходив з посвяченою водою, паскою, промовляв молитву). На Святий вечір запалював свічки, проводив три рази ложкою по куті, після цього брали кутю члени сім'ї. Брали тільки по одній ложці, бо знали, що вона на порожній шлунок затяжка страва. По вечері господиня задувала свічку і дивилася, куди йде дим — якщо догори чи до вікна, то буде добре. Існувала традиція: після вечері в білу хустину клали пшеницю (кутю, пампушки) і несли бідним людям, щоб молилися за померлі душі.

На Покутті дотримувались певних норм санітарії при варінні в печі, фольклорної традиція при приготуванні окремих страв, яка мала ритуальне значення, культури споживання їжі. Вони несли виховні моменти, укріплювали сімейні контакти, створили на Покутті свій особливий церемоніал.

Необхідно зазначити, що за дослідженнями вечірних харчування вплинуло на характер покутян. За Фр. Мрочком, вдача покутян «радіше повільна, а впливає на неї саме харчування переважно борошняними стравами, головно кулешею» [1, с. 23]. Сучасні дослідження також вказують, що «харчування переважно борошняними стравами вплинуло на вдачу людей, які відзначалися повільністю» [15, с. 585].

Споживання кращих продуктів було менш-більш рівномірно розподілене на цілий рік шляхом накладання заборон їхнього вживання у певні відрізки часу (пости, протягом тижня; понеділок, середа, п'ятниця; пости в окремі періоди року: Великий піст, Петрівка, після Спаса, Пилипівка) та виділення окремих днів або тижнів для спожиття (неділі, свята, гостина). Чим більша дефіцитність продуктів, тим точніше дотримання цих заборон. Таким чином їжа стала обожнюваним фетишем (обожнюваною). Про це свідчить ряд ритуальних дій, пов'язаних з їжею: посвячення окремих видів їжі, магичні дії, які здійснював глава чи інші члени родини, ворожіння або заклинання при приготуванні культових страв. Наприклад, існувало цілий ряд обрядів і ворожінь при випіканні паски: паску місили на подушці, а не на голій лаві, місили так, щоб тісто від рук відстало. Коли її засували в піч, то піднімали вверх корито і лопату, щоб і вона росла в печі. Господині заборонялось сидіти, поки паска в печі. Двері хрестили лопатою і т. п. [4, с. 54]

Не можна було в одній печі варити м'ясо і пісне, не можна було пити воду вдень до Святої вечері, не можна було казати «мак» («я забула до пшениці додати мак»), бо будуть у хаті воші, блохи. Кутю варили на «незайманій» воді (набраній на світанку), і мала вона бути зварена до сходу сонця 6 січня. Її укладали разом з узваром у піч господар і господиня, які перед цим разом наклали та розпалили дрова. «Такі спільні дії господаря і господині засвідчували давню рівність чоловіка і жінки» [28, с. 283]. Якщо зварена кутя виходила з верхом — це віщувало врожайний рік, будуть «верхуваті» стоси сіна та соломи.

Заборонялось позичати першу хлібину. Існували ритуальні дії членів сім'ї перед їжею і після неї. Тісто на коровай розчиняла жінка найближчої родини, обов'язково легка на руку, або коровайчиха.

При приготуванні окремих страв або печив співались відповідні пісні. Так, коли готували бабу, яка колись мала мабуть глибше і ширше ритуальне значення, оточуючі співали пісню про бабу [4, с. 54].

Старша газдиня, всадивши добре викислий весільний коровай у піч, гуляла з діжею по хаті і співала:

*Ой ви, сватове, ідіть в ліс,
Зрубайте сосни на заміс,
Ой піч наші, ой піч наші,
На сочах.
А коровай в нас на руках,
Ми коровай всадили,
В красну сосну загітили,
Кладемо діжу і обернемя,
Поцілуємсі, як рідні сестри.*

Жінка-помічниці також перетанцювали з діжею.

Щоб «вдалась» кваша (вид кислої рідкої їжі з кукурудзяного і житнього борошна), то під час її готування співали пісню, значення якої вже не могли пояснити, мабуть це був лише окремий спотворений фрагмент:

*Біг дід через лід,
Защоптався за стебло —
Наші кваші мед-вино
Летів бусьок через хату,
Загубив цукру (попередньо, мабуть, солі)
бокату,
А я йшла та й знайшла,
Та й узела, та й пішла.*

Вміння варити на Покутті необхідно пов'язувати з інститутом сільського суспільства — молодіжними

громадами, вступ до яких пов'язувався здійсненням ініціативних ритуалів. Дівчата, майбутні господині, демонстрували своє вміння та навички в жіночих роботах, в тому числі проходили іспит — показували вміння варити різні страви, зокрема кашу. Каша в українських ініціативах виступала символом плодючості і здатності жінки до продовження роду.

Дефіцитність та недостатність кращої їжі створила в сім'ї рольову статеву і вікову диференціацію. Лише жінки повинні готувати їжу і було строго визначено, хто повинен її подавати. При споживанні кожному було визначене місце відповідно віку і статі. Ще в ХХ ст. в окремих селах на весіллях, похоронах, інших великих зібраннях гостей чоловіки сідають окремо під центральною стіною біля вікна, а жінки на не менш почесному місці — біля постелі або ближче до порога. Члени сім'ї дотримувались черговості, коли брали їжу із спільною посуду відповідно віку і статі.

Висновки. Основним заняттям покутян було і залишається землеробство і тваринництво, допоміжними — садівництво, рибальство, бджільництво. Цим і зумовлені основні складові їжі.

Харчування на Покутті базувалося на культурах, які тут вирощували: жито, пшениця, овес, кукурудза, картопля, соняшник, буряки, гарбузи, квасоля, біб. Фактично ці сільськогосподарські культури виробили місцеві традиції вегетаріанського характеру. Харчування на Покутті було малокалорійним. У ХІХ ст. головною їжею був хліб, кулеша з молоком або варом, чир (страва з кукурудзяної або вівсяної муки) та бобові. Стримувала розвиток землеробства та городництва у ХІХ ст. низька вартість сільськогосподарської продукції.

Сівозміни початку ХХ ст. та 1938 р. свідчать, що найпоширенішими зерновими культурами були яре та озиме жито, пшениця, овес, кукурудза та картопля.

Основними продуктами харчування були кукурудза, картопля, квасоля, капуста, свіжа і квашена, огірки, біб, житня та частково пшенична мука, конопляна, лляна, соняшникова, частково гарбузова, горіхова, макова олія, молоко і молочні продукти, смалець. Головним харчем залишається кулеша у рідкій формі, сир, хліб, каші з дрібною вівсяною, ячмінною, кукурудзяною та грубою крупи (так звана логгаза). У середині ХХ ст. більше споживали горо-

дини й садовини: моркви, брукви, ріпи, помідорів, овочів, ягід.

Харчування на Покутті переважно ґрунтувалося на рослинній їжі. Багатокалорійні продукти та з високими смаковими якостями (пшеничні, яйця, м'ясні та інші) споживались у малій кількості. Дефіцитність цих продуктів привела до строгої регуляції спожиття їх протягом року і цим самим їжа впливала на внутрісімейні відносини, створювала ряд ритуалів і традицій.

Існувала певна культура споживання їжі, яка інтегрувала членів сім'ї. У визначений час приймання їжі (обід, вечеря) всі її члени збирались разом, так як ділити їжу окрему на кожного через її недостачі не можна було. Ще більше дотримувались цієї традиції під час святкових обрядів, що укріплювало сімейні контакти.

Традиції під час спожиття їжі несли і деякі виховні моменти. В дітей прививались такі риси як скромність, стриманість у своїх бажаннях, повага до старших, наслідування від них цих правил поведінки. Дітям не можна було сидати за стіл разом з гостями, яким давалась краща їжа, і цим самим розвивало у них риси гостинності. Дворічну дитину вчили їсти з ложки разом з усією родиною.

Сума всіх традицій і ритуалів у свою чергу створили на Покутті свій особливий церемоніал і етику — щоденну для всіх членів сім'ї і спеціальну для гостей.

З розвитком продуктивних сил та із збільшенням кількості та якості продуктів традиції, що обмежували споживання тих чи інших страв, поступово втрачають своє призначення, сільське населення дотримується їх все менше. Цьому сприяло розширення кола членів сім'ї, які покидали межі напівнатурального сімейного виробництва.

В силу виробничих потреб вони не могли дотримуватись відповідних сімейних ритуалів. Та й саме виробництво робило їх менше матеріально залежними від сім'ї. З іншого боку, збільшення кількості продуктів привело до поступового відходу від традиційної регіональної кухні. Страви втрачають своє значення як обрядова їжа. Питання щоденної їжі у мисленні членів сім'ї поступово відходить на другий план.

Колективізація сільського господарства на Покутті в радянський час ще більше посилює цей процес.

Піднесення матеріального рівня в кінці ХХ ст. вплинуло на щоденне харчування, особливо на збільшення асортименту страв на релігійні свята та на весілля.

Незважаючи на всі процеси, які вплинули на харчування в ХХ ст., в ньому зберігається тяглість традицій, залишається вона до страв, приготовлених з кукурудзи. Ще сьогодні на Покутті популярними є голубці з кукурудзяної крупи з листям буряків або капусти, з муки — малай, печений у печі, чир. Популярною залишилася кулеша, яку їдять із сиром та сметаною, саламахою, борщем чи супом, зі смажкою (підливою з м'яса), молоком, огірком тощо.

Традиційні страви збереглися у багатьох селах. Білий борщ, кислиця, вараниця, книглі, барабуленник — у селах Видинів, Княже, Драгасимів, Задубрівці, Русів; запалений борщ, «дзема», «росоленка», «бевка», «борщ дзеровий» — у Снятині, Будилові, Потічку, Усті [15, с. 585]. У більшості сіл Покуття з давніх страв збереглися «райське молоко», «пирого» (вараники), «затирка», «шупеня», «паланиці».

Традиційними святковими стравами є: «голубці», «студінець», «начинка», «мішанка» (на Великдень), «вар» (узвар), «замащена риба», «цвіки» (червоний буряк з хроном).

З солодоців характерними і традиційними є: медівник, «завиванець», «пляцок», «маківник», «тістечка».

З напиків в другій половині ХХ ст. мали популярність наливки: зі слив — «сливовіца», з вишень — «вишняк», з терену — «тернівка». Гнали також самогонку, яку заправляли паленим цукром. Вино робили з яблук, шипшини, жита й кукурудзи, порічок.

Харчування є одним із маркерів, який дав можливість: віднести себе до певної історичної території, яка одержала назву Покуття; визначити особливості та відмінності складових цієї території, показати, як вона формувалася під певними внутрішніми та зовнішніми впливами; вирізнити себе за основними показниками від сусідніх історико-етнографічних спільнот.

1. Мрочко Фр. К. *Снятинщина: Причинки до крайової етнографії*. Дітройт, 1977. Ч. 1. 129 с.
2. Kolberg O. *Pokucie. Obraz etnograficzny*. Kraków: Drukarnia Uniwersytetu Jagiellońskiego, 1882. Т. 1. 360 s.

3. Гнатюк В. Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині. *Матеріали до українсько-руської етнології*. Львів: НТШ, 1899. Т. I. С. 96—110.
4. Голубович І. Народня пожива в Снятинському повіті (Покуте). *Матеріали до української етнології*. Львів, НТШ, 1918. Т. XVIII. С. 48—70.
5. Волошинський І. Весіле в Далешеві Городенського повіту. *Матеріали до української етнології*. Львів, НТШ, 1919. Т. XIX—XX. С. 2—34.
6. Голубовичева О. Весіле в селі Ілинцях Снятинського повіту. *Матеріали до української етнології*. Львів, НТШ, 1919. Т. XIX—XX. С. 177—193.
7. Гонтар Т.О. *Народне харчування українців Карпат*. Київ, 1979. 138 с.
8. Гонтар Т.О. Харчування. *Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження*. Київ: Наукова думка, 1987. С. 203—217.
9. Артюх Л.Ф. *Українська народна кулінарія*. Київ, 1977. 157 с.
10. Клодницький О. Народний побут, звичаї і фольклор Товмаччини. *Альманах Станіславівської землі. Збірник матеріалів до історії Станіслава і Станіславщини*. Нью-Йорк; Торонто; Мюнхен, 1975. С. 876—888.
11. Коломия й Коломийщина. *Збірник споминів і статей про недавнє минуле*. Т. 1. Філадельфія, 1988. 959 с.; Т. 2. Філадельфія, 2008. 399 с.
12. *Городенщина. Історично-мемуарний збірник*. Т. 1. Нью-Йорк; Торонто; Вінніпег, 1978. 864 с.; Т. 2. Нью-Йорк; Вінніпег; Городенка, 2002. 785 с.
13. Бажанський М. *Краса Снятинщини: ріки, потоки, ліси, луки, сади, міста і села та висока матеріальна і духовна культура їхніх жителів: Гаслова енциклопедія*. Дітройт, 1982. 272 с.
14. Солянич Д. *Хто винуватий?: Оповідання, листи*. Снятин: ПрутПринт, 2004. 52 с.
15. *Снятинщина. Історико-етнографічний нарис*. Снятин; Івано-Франківськ; Львів: Манускрипт, 2014. 732 с.
16. Боренько Н. Локальні особливості народного харчування у ХХ столітті на порубіжжі Гуцульщини та Покуття. *Народна творчість та етнологія*. 2013. № 6. С. 37—48.
17. Сапеляк О. Харчування покутян. *Народознавчі зошити*. 2017. № 1. С. 136—153.
18. Артюх Л. *Традиційна українська кухня в народному календарі*. Київ: Балтія-Друк, 2006. 232 с.
19. *Україна. Їжа та історія*. Київ: Іzhak, 2021. 288 с.
20. Сливка Л. *Галицька дрібна шляхта в Австро-Угорщині (1772—1914 рр.)*. Івано-Франківськ: Місто НВ, 2009. 220 с.
21. Монолатій І. *Цісарська Коломия 1772—1918. Драма на три дії з життя другого міста Галичини габсбурзької доби*. Івано-Франківськ: Лілея-НВ, 2010.
22. *Podręcznik statystyki Galicji*. Lwów, 1908. Т. 9. Cz. 1.
23. *Statystyka rolnicza 1938*. Warszawa: nakł. Głównego Urzędu Statystycznego, 1939.
24. Франко І. Знадоби до вивчення мови і етнографії українського народу. *Зібрання творів: у 50 т.* Т. 26. Київ, 1980. С. 180—204.
25. *Skorowidz Gminny Galicji, opracowany na podstawie wyników spisu ludności z dnia 3 grudnia 1900 r., wydany przez Centralną Komisję Statystyczną*. Wiedeń, 1907. Т. 12: Galicja.
26. *ІФ ОДА. Ф. Р-1576. Оп. I. Од. зб. 309. Арк. 11—12.*
27. *Encyklopedia powszechna*. Warszawa, 1867. Т. 24.
28. *Великий В. Традиційні покутські свята новорічного циклу та їх використання в сучасній туристичній галузі краю. Ямгорів, 2014. Ч. 24—25. С. 279—286.*

REFERENCES

- Mrochko, Fr. K. (1977). Snyatynshchyna: Reasons for regional ethnography (Part 1). Detroit [in Ukrainian].
- Kolberg O. (1882). Pokuttia. Ethnographic Image (Vol. 1). Krakow: Printing house of the Jagiellonian University Obraz etnograficzny (Vol. 1). [in Polish].
- Hnatyuk V. (1899). Folk food and its seasoning method in eastern Galicia. Materials for Ukrainian-Russian ethnology (Vol. 1, pp. 96—110). Lviv: NTSh [in Ukrainian].
- Golubovych I. (1918). Folk food in Snyatynsky District (Pokutyte). Materials for Ukrainian ethnology (Vol. XVIII, pp. 48—70). Lviv: NTSh [in Ukrainian].
- Voloshynsky I. (1919). Wedding in Daleshev, Horodensky district. Materials for Ukrainian ethnology (Vol. XIX—XX, pp. 2—34). Lviv: NTSh [in Ukrainian].
- Golubovychева O. (1919). Wedding in the village of Ilyntsy, Snyatyn district. Materials for Ukrainian ethnology (Vol. XIX—XX, pp. 177—193). Lviv: NTSh [in Ukrainian].
- Gontar T.O. (1979). Folk food of the Ukrainian Carpathians. Kyiv [in Ukrainian].
- Gontar T.O. (1987). Food. Hutsul region Historical and ethnographic research (Pp. 203—217). Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].
- Artyukh L.F. (1977). Ukrainian folk cooking. Kyiv [in Ukrainian].
- Klodnytskyi O. (1975). Folk life, customs and folklore of Tovmachyna. Almanac of the Stanislavsky land. A collection of materials for the history of Stanislavov and the Stanislav region (Pp. 876—888). New York; Toronto; Munich [in Ukrainian].
- (1988, 2008). Kolomyia and Kolomyyshchyna. A collection of memoirs and articles about the recent past (Vol. 1, 2). Philadelphia [in Ukrainian].
- (1978, 2002). Horodenshchyna Historical-memoirs collection (Vol. 1, 2). New York; Winnipeg; Horodenka [in Ukrainian].
- Bazhansky M. (1982). The beauty of the Snyatyn Region: rivers, streams, forests, meadows, gardens, cities and villages and the material and spiritual culture of their inhabitants: Encyclopedia. Detroit [in Ukrainian].
- Solyanych D. (2004). Who is to blame?: Stories, letters. Snyatyn: PrutPrint [in Ukrainian]

- Snyatinchina. Historical and ethnographic naris. Snyatin; Ivano-Frankivsk; Lviv: Manuscript. 2014. 732 с.
- Borenko N. (2013). Local features of folk food in the 20th century on the border of Hutsul region and Pokuttia. Folk creativity and ethnology, 6, 37-48 [in Ukrainian].
- Sapeliak O. (2017). Nutrition of Pokutians. Ethnological notebooks, 1, 136—153 [in Ukrainian].
- Artyukh L. (2006). Traditional Ukrainian cuisine in the folk calendar. Lviv: Baltiya-Druk [in Ukrainian].
- (2021). Ukraine. Food and history. Kyiv: Yzhak [in Ukrainian].
- Cream L. (2009). Galician nobility in Austria-Hungary (1772-1914). Ivano-Frankivsk: City of NV [in Ukrainian].
- Monolatus I. (2010). Tsarskoye Kolomyia 1772—1918. A drama in three acts from the life of the second city of Galicia during the Habsburg era. Ivano-Frankivsk: Lileya-NV [in Ukrainian].
- (1908). Handbook of statistics of Galicia (Vol. 9, part 1). Lviv [in Polish].
- (1939). Agricultural statistics 1938. Warsaw: Central Statistical Office [in Polish].
- Franko I. (1980). Materials for studying the language and ethnography of the Ukrainian people. Collection of works: in 50 t. (Vol. 26, pp. 180—204). Kyiv [in Ukrainian].
- Commune Index of Galicia, compiled on the basis of the results of the census of December 3, 1900, issued by the Central Statistical Commission (Vol. 12). Wieden [in Polish].
- IF ODA. F. P-1576. Op. I. Od. save 309. Arc. 11—12 [in Ukrainian].
- (1867). Universal Encyclopedia (Vol. 24). Warsaw [in Polish].
- Velikochy V. (2014). Traditional Pokuttia holidays of the New Year cycle and their use in the modern tourism industry of the region (Part 24—25, pp. 279—286). Yamhoriv [in Ukrainian].