



УДК 398.3(=161.2:477.86):[630*28:635.8]
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2023.04.995>

ТРАДИЦІЇ ЗБИРАННЯ ГРИБІВ НА ПОКУТТІ (за матеріалами польових досліджень Городенківського р-ну)

Мар'яна ЦУРКАН

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0009-4267-5157>

гандидатка історичних наук,
молодша наукова співробітниця,
Інститут народознавства НАН України,
відділ етнології сучасності,
проспект Свободи, 15, Львів, 79000, Україна,
e-mail: mariana_tsyrcan@gmail.com

Мета статті — висвітлити традиції збирання грибів на Покутті. Виокремлено локальні назви та ієрархію грибів, які збирали покутяни. Розглянуто поділ грибів на окремі групи. Досліджено поведінку грибників у лісі й табуїстичні обмеження, пов'язані зі збиранням грибів на Покутті. Охарактеризовано головні способи обробки та зберігання грибів на зимовий період. З'ясовано, що традиційними методами зберігання грибів мешканцями Покуття було сушіння та соління, а інноваційними стали консервування та заморожування. Визначено хронологічні межі появи модерних способів зберігання грибів на Покутті.

Об'єктом дослідження є продукт збиральництва — гриби та природні, кліматичні й географічні явища та процеси, що позначалися на функціонуванні цього допоміжного заняття на Покутті. *Предмет наукової розвідки* — з'ясувати архаїчні світоглядні елементи та народні знання про збирання грибів на Покутті та їх збереженість на сучасному етапі збиральництва. *Джерельною базою* статті є матеріали власних польових етнографічних досліджень авторки 2016 року у селах Городенківського району Івано-Франківської області, а також наукові розвідки вчених XIX—XXI ст. *Хронологічні рамки* пропонованої розвідки охоплюють кінець XIX ст. — початок XXI ст. *Методологія дослідження* базується на теоретичному та історичному аналізі, принципі наукової об'єктивності, систематизації та спостереженнях автора.

Ключові слова: Покуття, етнографія, допоміжні заняття, збирання грибів, гриби, «ворочок», «міщур».

Mariana TSURKAN

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0009-4267-5157>

Candidate of Historical Sciences (Ph.D. in History),

Junior Researcher at the Ethnology Institute

of National Academy of Sciences of Ukraine,

15, Svobody Avenue, 79000, Lviv, Ukraine,

e-mail: mariana_tsyrcan@gmail.com

THE TRADITIONS OF MUSHROOM PICKING IN POKUTTYA

(based on field research materials of Horodenka district)

The purpose of the article is to highlight the traditions of mushroom picking in Pokuttya. In the article, the main goal and factors of mushroom picking and their place in traditional food of the Pokuttya residents are clarified. Meals with mushrooms take a prominent place in traditional food. The local names and hierarchy of mushrooms picked by the residents are distinguished. It is considered the division of mushrooms into separate groups: spring (pidsadky), summer (champignons and glyvy), autumn (pidpenky, borovyky) and healing (veselka and porkhavka). The behaviour of mushroom pickers in the forest and restrictions associated with mushroom picking in Pokuttya are investigated in the article. The process of picking mushrooms covers a variety of traditions, beliefs, and signs. This process is changed, improved, and filled with modern elements. In Pokuttya, you can't pick mushrooms with roots and destroy the mycelium.

The main ways of processing and storing mushrooms for the winter period are described. The traditional method of storing mushrooms was drying and salting. The traditional and innovative ways as well as the chronological limits of the appearance of new ways of storing mushrooms in Pokuttya are determined.

The object of the research is the mushrooms as the product of harvesting as well as the natural, climatic and geographical phenomena that affected the functioning of this additional occupation in Pokuttya. The subject of scientific article is to investigate the elements of the archaic worldview elements and folk knowledge about mushroom picking in Pokuttya and their observance nowadays.

The author's field ethnographic research materials in the villages of Horodenka district, Ivano-Frankivsk region in 2016 as well as the scientific research of the nineteenth — twenty first centuries are the source base of this article. The chronological framework of the article covers the late nineteenth — early twenty first centuries.

The research methodology is based on theoretical and historical analysis, the principle of scientific objectivity, systematization and the author's observations.

Keywords: Pokuttya, ethnography, additional occupation, mushroom picking, mushrooms, «vorochok», «mishchur».

Вступ. Збиральництво — одне з найдавніших привласнювальних занять господарської діяльності мешканців України, що полягає у збиранні продуктів, необхідних для потреб людини (харчування, лікування, магія). Об'єктами збору були дикорослі плоди, рослини, ягоди, сік, гриби тощо [1, с. 20].

Перші згадки про збиральництво на теренах сучасної України, зокрема Покуття, сягають своїм корінням ще періоду пізнього палеоліту (пізньокам'яного віку 35—40 тис.—11 тис. р. до н. е.). Це засвідчують відкриті на Покутті археологічні пам'ятки доби пізнього палеоліту, а саме виявлені стоянки та вироби знарядь з кременю і кістки. За даними археологів та антропологів тут мешкали неоантропи (люди сучасного антропологічного типу), які займалися збиральництвом [2, с. 7]. Власне, у цей час жителі Покуття збирали готові дари природи та навчилися розпізнати їхні харчові властивості. Помітне місце серед продуктів збиральництва на теренах досліджуваного регіону належало травам, зіллям, ягодам, соку, дикорослим плодам і, безумовно, грибам.

Актуальність пропонованої розвідки. У ХХІ ст., коли чимало українців звертаються до привласнювальних промислів, передусім збиральництва, потрібно достеменно простудіювати знання використання природних багатств. Адже цей досвід українці нагромаджували впродовж багатьох тисячоліть, коли освоювали природне середовище. У певний історичний період людина опанувала різноманітні дари природи, серед них гриби. До сьогодні достеменно не відомо, у який історичний час українці почали застосовувати гриби у побуті, проте збирання грибів стало важливим допоміжним заняттям у їхньому традиційному побуті.

Процес збирання грибів охоплює різноманітні традиції, вірування, прикмети та забезпечує людину головним — продуктом харчування. Із плином часу цей процес удосконалюється, змінюється та наповнюється модерними елементами. Відповідно до специфіки певного етнографічного регіону, історичних і природно-кліматичних умов трансформується ціль та змінюються, збільшуються чи зменшуються об'єкти (продукти) збору. Більшою чи меншою мірою спостерігається збереженість, а подекуди часткове зникнення етнокультурних звичаїв та обрядів, архаїчних світоглядних уявлень й народних знань,

пов'язаних зі збором як грибів, так і рослин, ягід, соку чи плодів. Важливо в умовах сучасних трансформацій та удосконалень зберігати й пам'ятати, передавати та відтворювати увесь обсяг знань й досвіду, що отримали від минулого покоління.

Наукова стаття написана на основі польових етнографічних матеріалів, зібраних авторкою у Городенківському районі Івано-Франківської області. Обстежено населені пункти: сс. Воронів, Глушків, Городниця, Семенівка, Серафінці, Стрільче, Лука, Раківець, Острівець, Передівання, Пробабин, Незвисько, Чернелиця та інші.

Опублікованими джерелами є ґрунтовні дослідження польських учених Оскара Кольберга [3], Квесарія Мрочка [4]. Інформацію про види грибів, які збирали жителі Снятинщини, почерпнуто із дослідження Михайла Бажанського [5]. Додатково фрагментарні відомості про збирання та зберігання грибів на Покутті та головні грибні страви почерпнуто із наукової розвідки сучасної львівської етнографіни Оксани Сапеляк [6]. Наукові дані про те, які страви з грибів на щодень та свята або в пісні чи м'ясні дні споживали на Покутті, почерпнуто із наукової статті професора Ярослава Тараса [7].

Мета статті. На основі матеріалів, зібраних під час комплексної історико-етнографічної експедиції Інституту народознавства НАН України до сіл Городенківського району Івано-Франківської області (липень 2016 року), висвітлити традиції збирання грибів на Покутті.

Об'єктом дослідження є продукт збиральництва — гриби, а також природні, кліматичні та географічні явища та процеси, що позначалися на функціонуванні цього допоміжного заняття на Покутті. *Предмет наукової розвідки* — простудіювати архаїчні світоглядні елементи та народні знання про збирання грибів на Покутті та їх збереженість на сучасному етапі збиральництва.

Методологія дослідження базується на теоретичному та історичному аналізі, принципі наукової об'єктивності, систематизації та спостереженнях автора.

Основна частина. Важливе місце в традиційному побуті та у структурі збиральництва покутян займали гриби. Варто зазначити, що лісів на теренах Покуття мало [6, с. 151; 7, с. 48]. Покутяни ходили або їздили збирати гриби у найближчий до своєї

місцевості ліс чи лісок. Підтвердженням цьому є наступні свідчення респондентів: «У нас лісу нема. В нас за 3 км від села є ліс. Там ходит» (с. Лука)¹, або ж, — «ходили на опеньки в дубину. Там є, в нас за селом» (с. Глушків)², чи «мій зять ходив у с. Хмилева... Взнав жи є гриби і полетів у ліс. Взнав жи білі гриби!» (с. Воронів)³ і, — «ми не ходим, бо ми від тих хащів далеко... А там є. Літають по над Дністер у ліс...» (с. Воронів)⁴. Мешканці села Незвисько (Городенківський р-н Івано-Франківської обл.) ходили в ліс села Лука, а це відстань приблизно 3 км. — «До Луки колис по гриби ходит»⁵, а жителі села Стрільче (Городенківщина) — «їдуть у ліс до Поточищ»⁶. Жителі Покуття місцевість, де збирали гриби, називали «дубиною» (с. Глушків)⁷, «ліском» (с. Семенівка)⁸, «писанки» (с. Острівець)⁹ чи навіть «хащами» (с. Воронів)¹⁰.

Чимало жителів досліджуваного регіону під час збирання грибів віддавали перевагу білим грибам. Ці гриби покутяни називали по-різному: «гриби», «білі гриби», «справжні гриби» або «боровики» («яшники»)¹¹. Назва «справжні гриби» побутує у селах Городниця, Воронів, Лука, Раковець. Однак, вдалося зафіксувати, що у селі Семенівка (Городенківщина) їх називали «яшники». — «Є в нас в лісі тепер (липень-серпень. — М. Ц.) гриби такі: козарі, яшники, ті жовті. Не було їх так масово,

але трохи було.»¹². На теренах Снятинщини збирали «...білого гриба з вишнево-рожевими цятка під сподом головки» [5, с. 132—133]. Збирали білі гриби у кошик, згодом у відро або пакет (XXI ст.). Білі гриби переважно сушили, щоб на Святий Вечір приготувати «цибулі»¹³. Подекуди на Покутті з висушених грибів страви готували тільки у святкові дні, наприклад на Великдень варили грибну юшку (с. Городниця)¹⁴.

На Покутті, окрім білих грибів, збирали масляки. Локально гриби масляки називали: «суслінки», «соснівки», «маслята». Збирали їх жителі сіл Серафинці, Семенівка, Острівець, Раковець, Пробабин та Незвисько. Календарний час збирання масляків припадає на літній період, власне друга половина липня — початок серпня¹⁵. «Маслята» збирали у пластикове відро чи кошик. — «...В нас кажуть суслінки. Як це появлеєсі в лісі то нема, де ногов стати! Всей народ там! Збирають руками, кидають у кошик, відра пластмасові»¹⁶. Через свою структуру вони надто брудні (шапка у масляка липка), тому перед приготуванням їх ретельно чистили та мили у воді чотири-п'ять разів. Опісля відварювали у підсоленій воді. Зберігали, здебільшого, консервованими у скляних банках або у морозильній камері. Окремі жителі Покуття масляки не мили і не відварювали перед тим, як ставити зберігати у морозильну камеру, а лише різали на малі шматки. — «У морозилку як ставим, ми не миїм їх. Лиш почистили, порізали і в кульочки сибі, в морозилку...» (с. Семенівка)¹⁷. Споживали у підливі (с. Семенівка)¹⁸, яку додавали до картоплі, макаронів, кулеші, вареників [6, с. 151].

Активно мешканці досліджуваного терену збирали сирійжки, яких є багато сортів. Сирійжки покутя-

¹ Зап. 20.07.2016 р. від Стойко Меланії Миколаївни 1927 р. н. в с. Лука Городенківського р-ну.

² Зап. 14.07.2016 р. від Регуш Василя Петровича 1944 р. н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

³ Зап. 18.07.2016 р. від Синюк Петра Степановича 1938 р. н. в с. Воронів Городенківського р-ну.

⁴ Зап. 18.07.2016 р. від Синюк Петра Степановича 1938 р. н. в с. Воронів Городенківського р-ну.

⁵ Зап. 18.07.2016 р. від Курульчук Ганни Василівни 1937 р. н. в с. Незвисько Городенківського р-ну.

⁶ Зап. 17.07.2016 р. від Вербіцька Орисі Федорівни 1925 р. н. в с. Стрільче Городенківського р-ну.

⁷ Зап. 14.07.2016 р. від Регуш Василя Петровича 1944 р. н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

⁸ Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р. н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

⁹ Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р. н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

¹⁰ Зап. 18.07.2016 р. від Синюк Петра Степановича 1938 р. н. в с. Воронів Городенківського р-ну.

¹¹ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.

¹² Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р. н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

¹³ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.

¹⁴ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.

¹⁵ Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р. н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

¹⁶ Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р. н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

¹⁷ Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р. н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

¹⁸ Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р. н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.



Іл. 1. Сушені підосиновики. Фото з експедиції с. Городниця Івано-Франківська обл., 2016 року

ни називали «голубінки» (с. Острівець)¹⁹, «кольорові» (с. Передівання)²⁰ або «губи» (с. Раковець)²¹. Розрізняли їх за кольором шапки: червоні, сині, зелені. При приготуванні «голубінкам» знімали з шапки «шкаралупу» та відварювали з додаванням цибулі. На зиму їх консервували, додавали багато солі та закривали у скляні банки.

Восени жителі Покуття масово збирали опеньки («підпеньки»). — «...Раз пішла, то цілий мішок з під цукру назбирала» (с. Передівання)²² [5, с. 132; 6, с. 151], а тепер «їздит машинами» (с. Раковець)²³. Збирати підпеньки ходили всією сім'єю. Підпеньки сушили або квасили з цибулею чи капустою. При приготуванні підпеньки відварювали, і лише після цього заправляли (село Раковець, Городенківщина).

Варто вказати, що сьогодні збирають більше грибів, ніж колись. Тепер на Покутті збирають і гливи. Локально ці гриби ще називають «глеви». Найбільше гливи збирали мешканці сіл Городниця, Серафінці та Стрільче. Важливо зауважити, що ці гриби

ростуть на зрізному дереві горіха, верби, тополи або сливи, але найчастіше «...на горісі... На такому дереві, що зрубане!» (с. Городниця)²⁴. При приготуванні вони дуже смачні, — «О, ці «глеви», най м'ясо ховаєсі, най риба ховаєсі. Глеви смакота!» (с. Городниця)²⁵. Траплялося, що гливи як і білі гриби сушили і «...потім мали на Різдво до цибулі...» (с. Серафінці)²⁶.

На Покутті, окрім перелічених грибів, ходили збирати: «ріжки» (с. Передівання), лисички (с. Городниця), синюки (с. Незвисько), підосиновики («козарі») (іл. 1) (с. Острівець, Городниця), ковпаки (с. Стрільче), рядівку сіру («сіренькі») (с. Пробабин), підсадки (с. Раковець) та «рижок» — «один з найсмачніших грибів... появлявся..., але в дубовому лісі» (Снятинщина) [5, с. 133]. Локальна назва підосиновиків на Покутті — «козарі»²⁷. Масово підосиновики ходили збирати жителі села Острівець (Городенківського р-н, Івано-Франківської обл.), — «козарів в нас тут є багато... Кошиками носили...»²⁸. Їх, як і білі гриби, сушили. Висушені «козарі» зберігали у «ворочках» або в скляних банках.

Влітку на пасовиську покутяни збирали печериці²⁹. Після рясного теплового дощу «баба чи дідусь, підуть... тай назбирає по толоках...» (с. Городниця)³⁰. На зиму печериць не зберігали — «зразу їмо» (с. Городниця)³¹. Споживали смаженими на олії чи жирі додаючи цибулі та сметани. Траплялося, що печериці консервували, звісно якщо був гарний урожай — «як більше, то можна в банки закрутити» (с. Городниця)³² [6, с. 151].

²⁴ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.

²⁵ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.

²⁶ Зап. 12.07.2016 р. від Кукул Марії Василівни 1943 р. н. в с. Серафінці Городенківського р-ну.

²⁷ Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р. н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

²⁸ Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р. н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

²⁹ Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р. н. в с. Передівання Городенківського р-ну.

³⁰ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.

³¹ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.

³² Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.

¹⁹ Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р. н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

²⁰ Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р. н. в с. Передівання Городенківського р-ну.

²¹ Зап. 16.07.2016 р. від Косик Юстини Дмитрівни 1944 р. н. та Демчук Параски 1936 р. н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

²² Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р. н. в с. Передівання Городенківського р-ну; Зап. 16.07.2016 р. від Демчук Параски 1936 р. н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

²³ Зап. 16.07.2016 р. від Демчук Параски 1936 р. н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

Збирання грибів, на відміну від інших занять, які виконували в лісі, було чоловічою індивідуальною справою, — «...і чоловік, і син ходили» (с. Лука)³³. На Городенківщині збирати гриби у ліс чоловіки ходили поодиночі. Грибники володіли твердими знаннями про всі види грибів та добре знали місце, де росте той чи інший їх вид. Наприклад, Василь Юрійчук — грибник із села Городниця, запевняв, що кожен гриб має двійника, в тому числі й печериці. — «...Просто це треба знати. Цей гриб (показує білого гриба. — М. Ц.) має двійника, той (показує козара. — М. Ц.) має тоже двійника. Всі літні гриби — вони мають всі двійники. Навіть печериці, о, ці білі шампінйони мають двійника. Копії як то кажуть!» (с. Городниця)³⁴. Кожен грибник добре володів знаннями про місце, де ростуть білі гриби, підосиновики, маслюки чи гливи, але неохоче ділився цією інформацією, лише в «особливих» випадках. — «...Я восени (2015 року. — М. Ц.) вломив ногу. Сусід прийшов і каже, — скажи, де гливи ростуть? Я кажу, — там і там. Він пішов (до лісу. — М. Ц.) — прийшов — пів міха!» (с. Городниця)³⁵.

Зустрічаються, однак поодинокі випадки, коли збирати гриби ходили всією сім'єю (жінка та діти). Це траплялося у двох випадках: по-перше, коли був гарний врожай грибів і прагнули назбирати їх багато; по-друге, коли восени ходили масово збирати підпеньки.

У жителів Покуття сформувалася чітка система знань про терміни та місце росту грибів, проте які гриби кращі, а які гірші, які простіше зберігати, а які складніше, які швидко псуються, а які більш витривалі тощо. Перші гриби на Покутті з'являлися ще навесні. Це були ранні садові гриби — підсадки. Грибний період у мешканців досліджуваного регіону розпочинався в середині літа. Його початок приурочували до появи білих грибів, маслюків та печериць, щоправда, вони росли, якщо цьому сприяли погодні умови. Згодом, орієнтовно у другій половині серпня, з'являлися «...і «ковпаки», і «козари»,

і «губи». Опеньки аж восени...» (с. Раковець)³⁶. Активна фаза грибного сезону на Покутті припадала на осінь. Її початок покутяни приурочували до масової появи підпеньок.

Таким чином, гриби, які ходили збирати на Покутті, можна згрупувати на весняні, літні та осінні.

Мешканці досліджуваного регіону збирали гриби, які використовували у народній медицині. Найпоширенішими цілющими грибами були «веселка» (с. Городниця) та «порхалка» (с. Чернелиця)³⁷. Гриб «веселку» різали на дрібні шматки, заливали спиртом та залишали настоювати на тривалий час. При приготуванні брали гриби, «коли вони білі. Закриті!»³⁸. Настояєм з «веселки» лікували онкологічні захворювання³⁹. «Порхалку» збирали та сушили або збирали вже суху. Просушену порхавку терли в порошок і присипали порізи на тілі (рани) та попрілості у дітей⁴⁰.

Покутяни уважно стежили за явищами природи, що сформувало прикмети, за якими прогнозували врожай грибів. Тепле та дощове літо свідчило про гарний урожай «маслят». У селі Серафимці (Городенківський р-н Івано-Франківської обл.) вважають, «як, тако, дощове літо і тепленько, то в нас маслята є...»⁴¹. Важливим був власне період опадів. Дощити мало після тривалого тепла. Якщо після опадів наступала спека, тоді гриби вже були непридатними для збору. Жителі села Семенівка стверджували, що «як ті були сі кинули в нас, ціво маслюки... Ну тай шо, та на 2—3 дни... Їм треба дощу, а по дощи зараз спека і вони починають червивити»⁴².

У збиранні грибів спостерігаються архаїчні елементи світогляду покутян. Перший етап праці грибника — вихід із дому та дорога до лісу — містив

³⁶ Зап. 16.07.2016 р. від Демчук Параски 1936 р. н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

³⁷ Гриб веселка та порхавка їстівні гриби до утворення спор.

³⁸ Зап. 13.07.2016 р. від Курлюк Ганни Василівни 1964 р. н. в с. Городниця Городенківського р-ну.

³⁹ Зап. 13.07.2016 р. від Курлюк Ганни Василівни 1964 р. н. в с. Городниця Городенківського р-ну.

⁴⁰ Зап. 19.07.2016 р. від Теремко Ольги Антонівни 1936 р. н. в с. Чернелиця Городенківського р-ну.

⁴¹ Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р. н. в с. Передівання Городенківського р-ну.

⁴² Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р. н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

³³ Зап. 20.07.2016 р. від Стойко Меланії Миколаївни 1927 р. н. в с. Лука Городенківського р-ну.

³⁴ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.

³⁵ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.



Іл. 2. «Ворочок», «мішур». Фото з експедиції с. Раковець, Івано-Франківська обл., 2016 року

зміст звичаєвих норм. Аби грибникові пощастило, до лісу йшли вдосвіта, поки не розвиднилося. *«Йду збирати лиш світає, раненько, так щоб мені у лісі розвиднілося»*⁴³. Важливість успіху грибника у лісі чітко відтворено у приповідці *«Хто скорше встав, той молодих назбирав»* (с. Городниця)⁴⁴.

Під час збирання грибів покутяни дотримувалися певних заборон. Коли у грибний сезон йшли до лісу, не можна було залишати після себе «сліду» — граблями переривати листя чи мох, брати додому гриби з корінцем чи руйнувати грибницю. Останнього суворо дотримувалися у селі Раковець (Городенківщина), респонденти наголошували, що *«...як грибницю позрушувати, то не буде грибів»*⁴⁵. Заборонено було рвати гриби з корінцем. У лісі гриб від корінця відділяли ножем, щоб наступного року знову був гарний врожай. — *«Зрізаю ножем, так, щоб корінь лишився на другий рік. Кладу у відро»* (с. Городниця)⁴⁶.

На Покутті для зберігання висушених грибів шили спеціальні торбинки. Покутяни часто їх називали

«ворочки»⁴⁷ або «мішурі»⁴⁸ (іл. 2). Шили мішечки із натуральної (простої) тканини. — *«Полотно таке, феркалі»* (с. Раковець)⁴⁹, а в окремих селах із рукава полотняної сорочки. — *«...Були сорочки, тай був рукав. Відтєла рукава кусок, тай вишла. Тай в то всипала...»* (с. Острівець)⁵⁰.

Традиційно зібрані гриби споживали свіжими або сушили, а згодом консервували. Переважно свіжими вживали тільки печериці, які смажили зі сметаною. Сирими споживали гливи. — *«Гливи ... Таке воно, шо навіть сирве добре їсти. Я знаю це, колись це їла»* (с. Чернелиця)⁵¹.

Більшість грибів (здебільшого білі (іл. 3, 4) та підпеньки) сушили. Перед сушінням, їх ретельно чистили від усілякого бруду (трави, моху, болота), мили у воді (миття грибів перед сушінням зафіксовано лише в селі Лука (Городенківщина) та нарізали дрібними шматками. — *«...Перебирали. Полокали... Потім чи сушили, чи закручували»*⁵². Зазвичай сушили лише ніжку білого гриба. Коли було багато грибів, їх розстеляли тонким шаром на цупкий папір й сушили в печі, щоб добре висохли. Попередньо піч була розігріта, часто — після випікання хліба. Подекуди гриби *«Сушили на кухні. Тако, які сі віпалит у кухні, тай на кухню. І так вони собі нинька трохи вісухнуть, завтра... Дехто сушив у печи. Хто мав багато!»* (с. Лука)⁵³. Сушили протягом двох-трьох днів. Окремі мешканці Покуття сушили білі гриби на сонці, розклавши на спеціальну решітку чи сушарку. — *«Маю такі решітки — на ті решітки, тай на сонце»* (с. Раковець)⁵⁴. Подібним способом сушили підпеньки. Подекуди їх нанизували на

⁴⁷ Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р. н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

⁴⁸ Зап. 16.07.2016 р. від Косик Юстини Дмитрівни 1944 р. н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

⁴⁹ Зап. 16.07.2016 р. від Косик Юстини Дмитрівни 1944 р. н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

⁵⁰ Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р. н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

⁵¹ Зап. 19.07.2016 р. від Теремко Ольги Антонівни 1936 р. н. в с. Чернелиця Городенківського р-ну.

⁵² Зап. 20.07.2016 р. від Стойко Меланії Миколаївни 1927 р. н. в с. Лука Городенківського р-ну.

⁵³ Зап. 20.07.2016 р. від Стойко Меланії Миколаївни 1927 р. н. в с. Лука Городенківського р-ну.

⁵⁴ Зап. 16.07.2016 р. від Липко Ганни Степанівни 1967 р. н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

⁴³ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця Городенківського р-ну.

⁴⁴ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця Городенківського р-ну.

⁴⁵ Зап. 16.07.2016 р. від Демчук Параски 1936 р. н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

⁴⁶ Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Василя Богдановича 1970 р. н. в с. Городниця Городенківського р-ну.

товсту нитку і «підв'язували під дахом, щоб сонце не потрапляло»⁵⁵. На відміну від білих грибів, опеньки сушили цілими (шапку та ніжку). Варто наголосити, що дотепер кожен житель Покуття заготовляє сушені підпеньки, тому що «На Святий вечір треба підпеньки варити, бажано сушені» (с. Семенівка)⁵⁶, або «Потім сушили і мали на Різдво до цибулі. Сушили на печі, щоб на Різдво мати»⁵⁷ (с. Серафінці).

Висушені гриби та підпеньки зсипали у «ворочки» які щільно зав'язували. Подекуди зберігали в скляних банках, які закривали кришкою. Варто наголосити, що найкраще зберігати висушені гриби у щільній тарі. — «Зберігати в закритому аби шо не залитило, якась мушка» (с. Передівання)⁵⁸ та в сухому приміщенні. — «В торбинку і зберігаю в сухому місці»⁵⁹.

Білі гриби та підпеньки засолювали у дерев'яних (грабових, дубових, кленових) діжках [6, с. 151]. Перед солінням гриби чистили й мили, а бочку пропарювали. Рідше при заквашуванні підпеньок використовували відро чи будь-яке інше спеціальне начиння. Посуд обов'язково мав бути поливаним, в жодному разі не алюмінієвим, адже підпеньки почорніють. Часто підпеньки солили з капустою або цибулею. — «...Солим. Таки наскладала ред опеньок, ред цибулі. Так шарами, і потім приклада такий гніт... Прикладали гнітом. І так воно собі кисло. Навіть з капустов квасили опеньки. Так вимішували і складали у бочку» (с. Раковець)⁶⁰. Найнадійнішим способом заготівлі білих грибів та підпеньок на зимовий період покутяни вважали соління. Мешканці Покуття стверджували, якщо гриби добре насолити, «...то вони стоять більше будуть» (с. Передівання)⁶¹ і «...дов-

⁵⁵ Зап. 14.07.2016 р. від Регуш Василя Петровича 1944 р. н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

⁵⁶ Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р. н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

⁵⁷ Зап. 12.07.2016 р. від Кукул Марії Василівни 1943 р. н. в с. Серафінці Городенківського р-ну.

⁵⁸ Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р. н. в с. Передівання Городенківського р-ну.

⁵⁹ Зап. 17.07.2016 р. від Вербіцької Ориси Федорівни 1925 р. н. в с. Стрільче Городенківського р-ну.

⁶⁰ Зап. 16.07.2016 р. від Липко Ганни Степанівни 1967 р. н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

⁶¹ Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р. н. в с. Передівання Городенківського р-ну.



Іл. 3. Сушені білі гриби. Фото з експедиції с. Серафінці, Івано-Франківська обл., 2016 року



Іл. 4. Сушені білі гриби. Фото з експедиції с. Раковець, Івано-Франківська обл., 2016 року

го» (с. Раковець)⁶². Перед приготування квашені гриби добре відварювали, і лише після того готували страву. — «Тай, коли мені треба, собі відварила два рази, тай приготую страву. Бо так вони дуже солені...» (с. Раковець)⁶³.

У другій половині ХХ ст. мешканці досліджуваного терену почали гриби маринувати та закривати у скляних банках. Консервували маслюки та сирійжки, рідше гливи. Однак наголошували, що «Як посолити, то вони постоят, а мариновані можуть вистрілити» (с. Передівання)⁶⁴. У новому тисяч-

⁶² Зап. 16.07.2016 р. від Липко Ганни Степанівни 1967 р. н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

⁶³ Зап. 16.07.2016 р. від Липко Ганни Степанівни 1967 р. н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

⁶⁴ Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р. н. в с. Передівання Городенківського р-ну.

літті покутяни гриби зберігають у морозильній камері. Жителі Покуття цей спосіб вважають дуже зручним та легким, — «...лиш почистили, порізали, в кульочки сиби — в морозилку. Так аби потім на підливку сиби» (с. Семенівка)⁶⁵. Перш, ніж ставити гриби у морозильну камеру, окремі мешканці їх не відварювали, лише різали на дрібні шматки та склали у поліетиленовий пакет чи пластиковий контейнер. Споживали у різному вигляді: смажені з цибулею, чи готували підливу до картоплі або до будь-якої другої страви, а також грибну юшку.

Висновки. Підсумовуючи, наголошу, що збирання грибів на Покутті як допоміжне заняття відіграє важливу роль у побуті чоловіків. Опрацьовані польові етнографічні матеріали засвідчують, що традиція ходити збирати гриби на Покутті зумовлена, власне, народним звичаєм споживати «цибулі» на Святвечір. Встановлено, що сей звичай став провідним чинником, який спонукав покутян щороку збирати та заготовляти гриби. Деяко рідше гриби збирали любителі своєї справи — грибники. Визначено, що страви з грибів займали помітне місце у традиційному харчуванні мешканців Покуття. На основі польового етнографічного матеріалу з'ясовано, що жителі досліджуваного регіону добре володіли знаннями про різні види грибів, місце, де вони ростуть, і головне — найкраще знали час, коли гриби з'являються у лісі. Простежено заборони, пов'язані зі збиранням грибів, які побутували серед мешканців Покуття. Зокрема, на Покутті не можна було збирати гриби з корінцем та руйнувати грибницю.

На основі польових матеріалів з'ясовано певну ієрархію грибів, які збирали на Покутті. Головне місце займав білий гриб, на другому місці за кількістю були підпеньки, третю позицію очолювали сирожки та гливи. Здійснено поділ грибів на весняні, літні та осінні. В окрему групу виокремлено гриби, які володіли лікувальними властивостями.

Польові етнографічні матеріали дали змогу встановити, що традиційними методами зберігання грибів було сушіння та соління. Висушені гриби зберігали у «ворочках» чи «міщухах», а також у скляних банках, які щільно закривали. Визначено, що інноваційними методами зберігання грибів стали консер-

вування та заморожування. З'ясовано, що наприкінці ХХ ст. мешканці досліджуваного терену почали консервувати гриби у скляних банках, а вже у новому тисячолітті покутяни вдаються до зберігання грибів у морозильній камері.

1. Дмитренко А. Жіночі трудові спеціалізації: збиральництво. Народна культура українців: життєвий цикл людини. Історико-етнологічне дослідження: у 5-ти т. За ред. Марини Гримич. Зрілість. Жіноцтво. Жіноча субкультура. Київ: Дуліби, 2012. Т. 3. С. 20—51.
2. Кирчів Р. Покуття як історико-етнографічний регіон України. Народознавчі зошити. 2017. № 1 (133). С. 3—20.
3. Kolberg O. Pokucie. *Obraz etnograficzny*. Kraków: Drukarnia Uniwersytetu Jagiellońskiego, 1882. Т. I. 360 s.
4. Mrochko X.Fr. Sniatyńszczyzna. *Przyczynek do etnografii krajowej*. Lwów: Z drukarni Władysława Łozińskiego, 1897. Т. I. 84 s.
5. 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.
6. Сапельяк О. Харчування покутян. Народознавчі зошити. 2017. № 1 (133). С. 136—153.
7. Тарас Я. Харчування в сімейному побуті та календарній обрядовості на Покутті. Народознавчі зошити. 2017. № 1. 2023. С. 44—57.

REFERENCES

- Dmytrenko, A., & Hrymch, Maryna (Ed.). (2012). *Women's labor specializations: picking (collecting). Folk culture of Ukraine: the life cycle of the person. Historical and ethnological research: in the 5th vol. Maturity. Womenfolk. Women's subculture* (Vol. 3, pp. 20—51). Kuiv: Duliby [in Ukrainian].
- Kyrchiv, R. (2017). Pokuttia as a historic — ethnographic district of Ukraine. *Ethnology notebooks, 1 (133)*, 3—20 [in Ukrainian].
- Kolberg, O. (1882). *Pokuce. Ethnographic image* (Vol. 1). Krakow: Jagiellonian University Printing House.
- Mrochko, Fr.K. (1897). *Sniatyńshchyna. Reasons for regional ethnography* (Vol. 1). Lviv: Printing house of the Władysław Lozysky [is Polish].
- Bazhansky, M. (1982). *The beauty of the Sniatyn Region: rivers, steams, forests, meadows, gardens, cities, villages and the material and spiritual culture of their inhabitants: Encyclopedia*. Detroit [in Ukrainian].
- Sapeliak, O. (2017). Pokutian' nutrition. *Ethnology notebooks, 1 (133)*, 136—153 [in Ukrainian].
- Taras, Ya. (2023) Food in a family household and calendar rituals on Pokuttia. *Ethnology notebooks, 1*, 44—57 [in Ukrainian].

⁶⁵ Зап.16.07.2017 р. від Чикир Ганни Василівни 1940 р. н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.