



УДК [398.3:634.7:641:615.89](477.86-11-2)"18/20"  
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2024.02.359>

## ЗБИРАННЯ ЯГІД, ДИКОРОСЛИХ ПЛОДІВ ТА СОКУ ДЕРЕВ НА ТЕРЕНАХ ПОКУТТЯ

(за матеріалами польових досліджень  
Городенківського р-ну)

Мар'яна ЦУРКАН

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

кандидатка історичних наук,  
молодша наукова співробітниця,  
Інститут народознавства НАН України,  
відділ етнології сучасності,  
проспект Свободи, 15, 79000, м. Львів, Україна,  
e-mail: [mariannatsyrkan@gmail.com](mailto:mariannatsyrkan@gmail.com)

*Мета статті* — висвітлити процес збирання ягід, дикорослих плодів та соку дерев і з'ясувати їх використання у харчуванні та народній медицині жителями Городенківщини Івано-Франківської області. Висвітлено місце різноманітних ягід, диких плодів та соку дерев у структурі збиральництва, локальні назви ягід і дикорослих плодів. Означено терміни збирання ягід, плодів дикорослих кущів й дерев та соку дерев. Відзначено традиції, пов'язані із споживанням першої ягоди. Проаналізовано ємності та пристосування для збирання ягід, дикоросів та соку дерев.

*Об'єктом дослідження* є продукт збиральництва — ягоди, дикороси та сік дерев, а також географічні та кліматичні явища та суспільно-історичні процеси, які впливали на розвиток та формування збиральництва на теренах Покуття.

*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. *Методологічну основу дослідження* склали принципи теоретичного та історичного аналізу, а також збір польового етнографічного матеріалу, який проводився за авторським запитальним методом інтерв'ю.

**Ключові слова:** Покуття, збиральництво, ягоди, дикороси, сік дерев, харчування, народна медицина.

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 the National Academy of Sciences of Ukraine,

15, Svobody Avenue, 79000, Lviv, Ukraine,

e-mail: [mariannatsyrkan@gmail.com](mailto:mariannatsyrkan@gmail.com)

## HARVESTING OF BERRIES, WILD FRUITS, AND JUICE FROM TREES IN POKUTTYA (BASED ON FIELD RESEARCH MATERIALS OF THE HORODENKA DISTRICT)

The *purpose* of the article is to highlight the process of harvesting berries, wild fruits, and tree juice and find out their use in nutrition and folk medicine by residents of Horodenka district, Ivano-Frankivsk region. In the article the place of various berries, wild fruits and tree juice in the structure of harvesting is clarified. The names for berries (such as «rosy», «black raspberry», «wild», «forest», and «berries») and wild fruits (such as «hawthorn», «turf», «sverbilus», «robin», «aphonia», and «terninky») in the local language are distinguished. Terms for picking berries, fruits from wild bushes and trees, and juice from trees are defined. Traditions associated with the consumption of the first berry were mentioned. Different containers and devices for picking berries, wild plants, and tree juice are marked. The question of harvesting berries, wild fruits, and tree juice for nutrition and folk medicine was not a subject of professional ethnographic research, that is why it constitutes the scientific novelty and relevance of the article.

The *object* of the research is the harvesting berries, wild plants, and tree juice as well as geographical and climate phenomena, along with socio-historical processes that have impacted the development and formation of harvesting in Pokuttya.

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 XIX—XXI centuries are the *source base* of this article. The *chronological framework* of the article covers the late — early XXI centuries.

The *methodological basis* is formed on principles of theoretical and historical analysis as well as descriptive and analytical systematization methods, along with observations made by the author. Collection of field ethnographic material was carried out using the interview method according to the author's questionnaire.

**Keywords:** Pokuttya, ethnography, additional activities, gathering, berries, wild fruits, juice from trees, nutrition, folk medicine.

**Вступ.** Становлення українського суспільства відбувається на рівні збереження народно-традиційної культури.

Традиційна культура народу — «обличчя», за яким упізнають українців у світі, тому сьогодні, як ніколи, маємо докладати чимало зусиль, щоб вберегти нашу матеріальну та нематеріальну культурну спадщину.

Вивчення та збереження традиційної матеріальної та нематеріальної культури українців займає вагомe місце у системі популяризації здобутків та цінностей українців у західноєвропейському світі. Специфіку культурної спадщини творить народне середовище, на формування якого мають вплив суспільно-історичні процеси та географічні чинники. Таким способом жителі Покуття протягом віків сформували унікальність, неповторність та неперевершеність у своїй народній культурі. Вона проявилася у народних знаннях та віруваннях, уявленнях про світ, традиційних формах та способах освоєння довкілля, структурі господарської діяльності тощо.

На теренах Покуття важливу роль відіграло збиральництво. Воно забезпечувало покутян продуктами харчування, засобами лікування, а часом об'єкти збиральництва були оберегом від нечистої сили. Збирання ягід, соку дерев та дикоросів посідало важливе місце у системі допоміжних занять покутян. На розвиток допоміжних занять, а саме на процес збирання ягід, дикорослих плодів та соку дерев впливали соціально-економічні процеси, які проходили у покутських селах протягом ХІХ—ХХІ ст. та потреба покутян у споживанні ягід, соку дерев та дикоросів як джерела, багатого на вітамінні компоненти. Розвитку збиральництва сприяли повсякденні суспільно-побутові умови. Щоденна праця покутських селян у полі вимагала шукати перекусу десь поблизу місця роботи. У такому випадку на допомогу покутянам приходили дари природи — ягоди чи плоди дикорослих кущів або дерев.

*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 збирання ягід, дикорослих плодів та соку дерев на теренах Покуття.

*Об'єктом дослідження* є продукт збиральництва — ягоди, дикорослі плоди та сік дерев, а та-

кож географічні й кліматичні явища та суспільно-історичні процеси, які впливали на розвиток та формування збиральництва на Покутті. *Предмет наукової розвідки* — дослідити народні знання про збирання ягід, дикорослих плодів й соку дерев та з'ясувати їх збереження на сучасному етапі збиральництва. *Завдання пропонованого дослідження* — простудіювати місцеві назви ягід та дикорослих плодів, проаналізувати ємності та пристосування для збирання ягід, дикоросів та соку дерев й висвітлити народні традиції, пов'язані із споживанням першої ягоди, та з'ясувати їх збереження у ХХІ столітті.

*Методологія дослідження* ґрунтується на принципах теоретичного та історичного аналізу й системного підходу, методах описово-аналітичної систематизації, спостереженнях автора, а також на зборі польового етнографічного матеріалу, який проводився за авторським запитальником методом інтерв'ю. Традиції збирання ягід, дикорослих плодів й соку дерев на теренах Покуття не було об'єктом фахового етнографічного дослідження, що складає наукову новизну та актуальність пропонованої розвідки. Джерельною базою статті є матеріали власних польових етнографічних досліджень авторки, зібрані 2016 року у селах Городенківського району Івано-Франківської області, а також наукові розвідки вчених ХІХ—ХХІ ст. Питання збирання ягід та дикоросів на теренах Покуття на теперішній час окремо не досліджувалося науковцями. Поодинокі інформації про збирання ягід та дикоросів на теренах Покуття почерпнуто із досліджень польських учених: Оскара Кольберга [1], Ксаверія Мрочка [2] та Леопольда Вайгеля [3]. Дослідники Станіслав Пйотрович [9] та Григорій Ількевич [5] занотували народні загадки й заборони, пов'язані із споживанням першої ягоди у новому сезоні. Використання ягід та дикоросів у харчуванні покутян заявлено у праці Оксани Сапеляк [6]. Про збирання ягід суніці та ожини на Снятинщині зазначає дослідник Михайло Бажанський [7]. Автор підкреслює застосування ожини у народній медицині та косметології [7, с. 133]. Збір ожини та малини, зокрема для продажу останньої, мешканцями окремих сіл Богородичанщини й Коломийщини описані у розвідках Івана Кобзея [8], Марії Васильчук-Кобилянської [9] й Володимира Феданкова [10].

**Основна частина.** Збирання ягід, дикоросів та соку дерев складало важливу частину збиральництва в обстежених селах. Процес збирання ягід й дикоросів на теренах Покуття залежав від географічного середовища, природнього чинника та суспільно-історичних умов. Етнографічний регіон — Покуття, дослідники характеризують як терен, де мало лісів [2, s. 195; 1, s. 70; 11, с. 39—40]. Таку тезу підтверджують свідчення респондентів, — «У нас лісу нема»; «В нас тут лісу не було колис. Зараз то насаджений ліс» (с. Серафинці, Городенківщина)<sup>1</sup>; «В нас не має лісу. Є дубина...» (с. Глушків, Городенківщина)<sup>2</sup>, «В нас в селі нема, тре йти далеко...» (с. Стрільче, Городенківщина)<sup>3</sup>. Тому мешканці окремих сіл досліджуваного регіону по ягоди та дикороси ходили до лісу досить далеко або збирали по луках, ярах чи у полі.

Теперішні ліси на теренах Городенківщини з'явилися у другій пол. ХХ ст. Наприклад, у 60—80-х роках ХХ ст. поблизу села Серафинці насадили нову лісосмугу. Мешканці села усвідомлювали цінність лісового масиву для народних потреб та його важливість у зимовий період. Адже ліс під час сніжної зими захищав від снігових заметіль, а у весняно-літній період був джерелом матеріального збагачення [11, с. 39—40]. Ліси, які поодинокі зустрічалися на теренах Покуття, не були у вільному користуванні. Наприкінці ХІХ ст. — початку ХХ ст. покутські ліси офіційно належали до Лісової Спілки [10, с. 751]. Наприклад, лісовою місцевістю села Заріче (Бородчанщина) керував «окремий “заряд”» [10, с. 751], який очолював лісничий Ст. Вишковський [10, с. 751], а лісом поблизу села Серафинці опікувалося Чернелицьке лісництво [11, с. 39—40]. Кожним покутським лісом завідував лісничий або гайовий. Це свідчило проте, що збирати ягоди та інші дари лісової природи у лісі було заборонено. Підтвердженням цього є свідчення респондентки Марії Юрійчук, — «Були панські ліси, це не наше. Там був сторож, як повидит — то за нами летит...»<sup>4</sup>. Щоб отри-

мати дозвіл на збирання ягід чи лісових горіхів необхідно було заплатити лісничому [10, с. 751]. В іншому випадку — збирати дикороси було небезпечно. Адже, лісничий за збір дарів лісу без дозволу конфіскував увесь продукт, — «...бувало цілий день збираєш малину, а йдучи додому, зустрінеш гайового і пропала твоя цілоденна праця ще й кошіль» [8, с. 591]. Жителі села Заріче (Богородчанщина) збирали ягоди у лісі для продажу, тому за дозвіл на збір дикоросів платили гайовому [8 с. 589]. Усе ж траплялося, що збирачі уникали плати за збір ягід. Відбувалося це тоді, коли місцеві селяни добре знали ліс та його стежки, адже зустрівши лісничого могли втекти [8, с. 591].

Таким чином, попри несприятливі географічні умови та зосередження у руках лісничого контролю за лісовою місцевістю, мешканцям Покуття вдавалося збирати різноманітні дари природи. Найбільш поширеними ягодами які збирали покутяни були *суниця*. Жителі сіл Семенівка (Городенківщина)<sup>5</sup>, Передівання (Городенківщина)<sup>6</sup>, Серафинці (Городенківщина)<sup>7</sup> збирали ягоди у полі. У різних селах Покуття суниця називали по-всякому: «червоні ягоди» (с. Передівання)<sup>8</sup>, «лісові ягоди» (с. Острівець, Семенівка, Пробабин)<sup>9</sup>, «лісовички» (с. Семенівка)<sup>10</sup>, «дикі» (с. Серафинці)<sup>11</sup>, «ягоди» (с. Воронів)<sup>12</sup>. Селяни збирали лише плоди суниця. Однак траплялося, що збирали також стебло суниця з листочками та плодами. У минулому

<sup>5</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

<sup>6</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р., н. в с. Передівання Городенківського р-ну.

<sup>7</sup> Зап. 12.07.2016 р. від Бабій Марії Іванівни 1932 р., н. в с. Серафинці Городенківського р-ну.

<sup>8</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р., н. в с. Передівання Городенківського р-ну.

<sup>9</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Николаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну; зап. 16.07.2017 р. від Качковської Василю Михайлівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну; зап. 16.07.2017 р. від Каліки Марії Йосипівни 1947 р., н. в с. Пробабин Городенківського р-ну; зап. 18.07.2016 р. від Синока Петра Степановича 1938 р., н. в с. Воронів Городенківського р-ну.

<sup>10</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

<sup>11</sup> Зап. 12.07.2016 р. від Кукул Марії Василівни 1943 р., н. в с. Серафинці Городенківського р-ну.

<sup>12</sup> Зап. 18.07.2016 р. від Койляк Ганни Петрівни 1966 р., н. в с. Воронів Городенківського р-ну.

<sup>1</sup> Зап. 12.07.2016 р. від Бабій Марії Іванівни 1932 р., н. в с. Серафинці Городенківського р-ну.

<sup>2</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Бойко Ганни Василівни 1942 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

<sup>3</sup> Зап. 17.07.2016 р. від Вербідької Орисі Федорівни 1925 р., н. в с. Стрільче Городенківського р-ну.

<sup>4</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Марії Павлівни 1925 р., н. в с. Городниця Городенківського р-ну.



Іл. 1. Ємність для зберігання ягідного напою. Ілюстрація з експедиції с. Острівець, Івано-Франківська обл., 2016 року століття ягід суниць на зиму не заготовляли. Суницю їли лише свіжою, — «Маленька червона і дуже пахла... їли зразу»<sup>13</sup> або варили компот. Дехто з мешканців Покуття зберігав стебло суниці з ягодами на зимовий період. Традиційно «ягоди і листя суниці засушували»<sup>14</sup> у «холоді, темному місці, не на сонці!»<sup>15</sup>. Висушене стебло суниці з ягодами пакували у спеціальні мішечки. Зберігали у коморі «...на клиночку була жердка»<sup>16</sup>, де складали або підвішували «ворочки» із висушеними суничками. Узимку із висушених суниць готували напій. Старожили стверджували, що напій із сушених суниць найкраще споживати «від серці»<sup>17</sup>.

<sup>13</sup> Зап. 12.07.2016 р. від Білолуки Ольги Дмитрівни 1933 р., н. в с. Серафінці Городенківського р-ну.

<sup>14</sup> Зап. 12.07.2016 р. від Білолуки Ольги Дмитрівни 1933 р., н. в с. Серафінці Городенківського р-ну.

<sup>15</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну; зап. 16.07.2017 р. від Качковської Василини Михайлівни 1940 р., н. та від Чикур Ганни Василівни 1940 р. н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

<sup>16</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

<sup>17</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

У врожайний рік покутяни збирали суниць чимало. Ягоди приносили додому та ретельно чистили від бруду. Із ягід варили компот, який закривали у скляні банки. Дехто із жителів Городенківщини суницю пересипав з цукром. Пересипані з цукром ягоди складали у спеціальні пластикові контейнери. Зберігали у морозильній камері впродовж всієї зими (сс. Семенівка, Гордниця; Городенківщина)<sup>18</sup>.

Ожини у досліджуваному регіоні є повно, тому збирали її у кожному покутському поселенні по ярах та лугах. Називали ожину по-різному: «чорна малина», «трояндувата», «чорна маленька» (Снятинщина) [7, с. 133]. Рвали ожину руками та клали у відро<sup>19</sup>. Споживали ягоду в різному вигляді: їли свіжою, варили компот<sup>20</sup>, пересипали цукром<sup>21</sup> чи готували вино<sup>22</sup>. Перед приготування вина ягоди ретельно мили. Помиту ожину пересипали з цукром та зсипали у скляну банку об'ємом 15—20 л. Ягоди витримували протягом тижня, опісля перецідували через сито. Ожину викидали, а до соку додавали води та цукру й ще раз переварювали. Зберігали готове вино у великій скляній бутлі та тримали прохолодному місці<sup>23</sup>. Подібним способом обробляли ожину, коли пересипали з цукром. Ягоди, пересипані з цукром, зберігали у скляній бутлі, яку щільно закривали кукурудзяним качаном<sup>24</sup> (іл. 1). Узимку споживали у чаї додаючи по 1—2 ложки, коли кашляли чи хрипли<sup>25</sup>. Окремі респондент наголошували

<sup>18</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Курлюк Ганни Василівни 1964 р., н. в с. Гордниця Городенківського р-ну; зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

<sup>19</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Марії Павлівни 1925 р., н. в с. Гордниця, Городенківського р-ну.

<sup>20</sup> Зап. 18.07.2016 р. від Койляк Ганни Петрівни 1966 р., н. в с. Воронів Городенківського р-ну.

<sup>21</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

<sup>22</sup> Зап. 12.07.2016 р. від Кукул Марії Василівни 1943 р. та Білолука Ольги Дмитрівни 1933 р., н. в с. Серафінці Городенківського р-ну.

<sup>23</sup> Зап. 12.07.2016 р. Білолуки Ольги Дмитрівни 1933 р., н. в с. Серафінці Городенківського р-ну.

<sup>24</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Бойко Ганни Василівни 1942 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну; зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну; зап. 18.07.2016 р. від Койляк Ганни Петрівни 1966 р., н. в с. Воронів Городенківського р-ну.

<sup>25</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

ли, що з ожини готували варення (конфітури)<sup>26</sup>. На Снятинщині ягоди ожини застосовували як косметичний засіб [7, с. 133].

Лісової малини на теренах досліджуваного регіону росте не багато, тому її збирали не у всіх селах Покуття. Збирали малину мешканці сіл Заріче (Богородчанщина), Острівець, Воронів та Лука (Городенківщина). Жителі села Воронів лісову малину називали «дика малина» [12, с. 11]. Збирали малину у кошик. У народі стосовно кошика застосовували термін «кошіль» [8, с. 591]. У минулому столітті покутяни збирали малину для продажу та для власних потреб. Зараз збирають лише для задоволення власних потреб. Найбільше малини збирали жителі сіл Заріче (Богородчанщина) та Лука (Городенківщина). Збирати малину у лісі було небезпечно, «бо було багато гадюк» [8, с. 590]. Однак збирачів лісової малини це не лякало. Вони збирали ягоди босоніж. Мешканці села Заріче (Богородчанщина) лісову малину збирали для матеріального збагачення, «бо за гріш у селі було дуже тяжко» [8, с. 590]. Наприклад, щоб селянину заробити «80 гріш» треба було працювати дванадцять годин, і, часто без обіду [8, с. 590]. Жителі сіл Заріче та Лука продавали малину на ринку<sup>27</sup>. До слова, заріччани продавали лісову малину у м. Солотвина [8, с. 590]. Покупцями ягід малини, зазвичай, не були українці, а поляки [8, с. 590]. Часом лісову малину селяни не везли продавати на ринок. Ягоди пантрували у бочки та здавали «дижурним»<sup>28</sup>.

Жителі села Острівець (Городенківщина) збирали лісову малину для власних потреб. Ягоди засипали цукром. Пересипану малину з цукром зберігали у глиняному глечики з вушком, який щільно закривали качаном з кукурудзи. Попередньо кукурудзяний качан добре сушили, коли був «файно...сухим»<sup>29</sup>, аж тоді ним закривали дзбанок. Окремі мешканці Покуття малину «смажили» з цукром. Перемелену малину з цукром використовували як начинку до булок, які випікали на свята: Різд-

во Христове, св. Петра і Павла (Петра), Різдво Івана Хрестителя (Івана Купала) та Преображення Господнє (Спас) [6, с. 151]. Застосовували малину з лікувальною метою: готували напої та споживали, коли мали «горечку»<sup>30</sup>.

З інших ягід на теренах Покуття збирали: «цукрівку» (с. Острівець)<sup>31</sup>; обліпиху й «кулешку» (с. Передівання)<sup>32</sup>; «квасець» (с. Передівання) та боруфкі (с. Семенівка)<sup>33</sup>. «Цукрівку» збирали у пучок та їли свіжою. Обліпиху та «кулешку» використовували як лікувальний засіб (с. Передівання, Городенківщина). Ягоди «квасцю» споживали у борщі «шоби квасний був»<sup>34</sup> або варили компот та закривали у скляні банки. При приготуванні та споживанні компоту цукру не застосовували, — «Хто дістав си десь цукру, си трохи то зацукрив...»<sup>35</sup> (с. Передівання, Городенківщини). «Боруфкі» засипали цукром та вживали як «лікарство від жилудка»<sup>36</sup>. Чорниці («афени» (с. Городниця), «чернікка» (с. Пробабин), «черниця» (с. Воронів)) на Покутті не збирали, — «В нас їх нема»<sup>37</sup>. Майже по всюди на теренах досліджуваного регіону чорницю купували «...в Коломії»<sup>38</sup>. Старожили заявляли, що ягоди чорниці «... з горів привозять»<sup>39</sup>. Чорницю пересипали з цукром та використовували як лікувальний засіб від шлунка<sup>40</sup>.

<sup>30</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

<sup>31</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

<sup>32</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р., н. в с. Передівання Городенківського р-ну.

<sup>33</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

<sup>34</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р., н. в с. Передівання Городенківського р-ну.

<sup>35</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р., н. в с. Передівання Городенківського р-ну.

<sup>36</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

<sup>37</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Марії Павлівни 1925 р., н. в с. Городниця Городенківського р-ну.

<sup>38</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Марії Павлівни 1925 р., н. в с. Городниця Городенківського р-ну.

<sup>39</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Бойко Ганни Василівни 1942 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

<sup>40</sup> Зап. 17.07.2016 р. від Кобилянської Євдокії Федорівни 1936 р., н. в с. Пробабин Городенківського р-ну; зап. 18.07.2016 р. від Синюка Петра Степановича 1938 р., н. в с. Воронів Городенківського р-ну.

<sup>26</sup> Зап. 17.07.2016 р. від Вербіцької Орісї Федорівни 1925 р., н. в с. Стрільче Городенківського р-ну.

<sup>27</sup> Зап. 20.07.2016 р. від Стойко Меланії Миколаївни 1927 р., н. в с. Лука Городенківського р-ну.

<sup>28</sup> Зап. 20.07.2016 р. від Стойко Меланії Миколаївни 1927 р., н. в с. Лука Городенківського р-ну.

<sup>29</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну.



Іл. 2. Чорна горобина. Ілюстрація з експедиції с. Раковець, Івано-Франківська обл., 2016 року

Восени покутяни зривали плоди *калини* [3, с. 83]. Збирали калину цілою кетягою, яку зрізали ножом або господарськими ножицями. Кущі калини вирощували біля дому, тому її рідко збирали по лугах. Мешканці Коломийщини збирали калину по схилах або на прибережжі річки Прут [3, с. 83]. На Городенківщині зафіксовано два способи збирання калини. Перший характерний для мешканців сіл Глушків, Пробабин, Незвисько (Городенківщини). Вони збирали калину після першого морозу, — «...збирають восени...»<sup>41</sup>, «...коли її трошки мороз порушеї, хоч би один мороз, щоб вона тагі змекла»<sup>42</sup>. Другий спосіб зустрічається серед жителів сіл Семенівка, Лука, Чернелиця (Городенківщина), які збирали ягоди калини до першого морозу, — «Треба до морозів зібрати, бо морщисі, стає мігоньков, втрачає свою користь»<sup>43</sup>. Повсюдно калину зберігали у пучку. В'язку перев'язували ниткою за яку підвішували до цвяха на горіщі. Окремі мешканці Городенківщини калину пересипали з цукром та зберігали у склянній посудині. У народі, для означення такого способу зберігання калини застосовували термін «мочена» калина [6, с. 151]. «Мочену» калину використовували як лікувальний засіб проти кашлю [6, с. 151] та застуди. Із свіжих

ягід калини жителі села Глушків готували варення. При споживанні калини дотримувались певної норми, щоб калина не була гіркою вона мала «трохи підв'євнути»<sup>44</sup>. Калину додавали до чаю по одній-дві ягідки.

З поміж інших кущових ягід покутяни збирали: ягоди бузини, чорної горобини, черемху, дерен, шипшину. У селі Раковець (Городенківщина) збирали ягоди бузини. Традиційно їх сушили, однак дехто готував повидло. Використовували як лікувальний засіб у народній медицині та ветеринарії<sup>45</sup>. На Снятинщині діти з ягід бузини робили чорнило [7, с. 135]. Жителі села Острівець (Городенківщина) зривали та одразу споживали ягоди черемхи<sup>46</sup>. На теренах досліджуваного регіону продовжують збирати черемху й тепер<sup>47</sup>. Основний збір черемхи здійснюють в липні у час повного дозрівання плодів. Дерен збирали наприкінці літа (серпень). У народі дерен називали «тернінки» (с. Глушків, Городенківщина). Дерен сушили<sup>48</sup>. Взимку сушений дерен додавали до узвару. Із свіжих ягід дерену готували вино<sup>49</sup>. На Городенківщині збирали ягоди чорної горобини, яку локально називали «афонія» (с. Раковець)<sup>50</sup> (іл. 2). Із зібраних ягід чорної горобини приготувляли варення. Подекуди чорну горобину сушили. Доволі часто сушену чорну горобину застосовували у народній медицині, — «десять ягідок-горобинок з'їсти і воно на тиск помагає!»<sup>51</sup>.

Шипшину селам Городенківщини називають по-різному: «глід» (Глушків, Воронів)<sup>52</sup>, «свербило»

<sup>44</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Регуша Василя Петровича 1944 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

<sup>45</sup> Зап. 16.07.2016 р. від Демчук Параски 1936 р., н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

<sup>46</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

<sup>47</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

<sup>48</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

<sup>49</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Регуша Василя Петровича 1944 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

<sup>50</sup> Зап. 16.07.2016 р. від Косик Юстини Дмитрівни 1944 р., н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

<sup>51</sup> Зап. 16.07.2016 р. від Демчук Параски 1936 р., н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

<sup>52</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Регуша Василя Петровича 1944 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну; зап. 18.07.2016 р. від Синюка Петра Степановича 1938 р., н. в с. Воронів Городенківського р-ну.

<sup>41</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Регуша Василя Петровича 1944 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

<sup>42</sup> Зап. 17.07.2016 р. від Каліки Марії Йосипівни 1947 р., н. в с. Пробабин Городенківського р-ну.

<sup>43</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

(Чернелиця, Лука, Семенівка)<sup>53</sup>, «свербилус» (Незвисько) (іл. 3). Шипшину збирали восени. Ягоди шипшини сушили. Раніше сушили на горіщі або на печі. Сушили наступним способом: розстеляли цупкий папір та насипали на нього тонким шаром шипшину<sup>54</sup>. Тепер для сушіння шипшини застосовують електричні сушки<sup>55</sup>. Висушену шипшину зберігали у полотняному мішечку або у скляній банці, яку закривали кришкою. При зберіганні шипшини у мішечку, дотримувалися певної норми. Мішечок необхідно підвішувати «до гори, аби воно не стояло на місці»<sup>56</sup>. Узимку з плодів шипшини готували чай — «кидаєм десіть зерняток і воно таке сі червоне робит»<sup>57</sup>.

Окрім ягід мешканці Городенківщини збирали дикороси: яблука, грушки-дички, горіхи, каштани. У лісі збирали лісові горіхи. У досліджених села Городенківщини лісові горіхи називали: «ліщина» (с. Городниця)<sup>58</sup>, «горіх ліський» (сс. Острівець, Передівання)<sup>59</sup>. Восени діти збирали «ліщину»<sup>60</sup>. На зиму лісових горіхів майже не зберігали. Плоди «ліщини» часто були ласощами для дітей, — «Розбили на каміни і зразу їли»<sup>61</sup>, «Ми тільки їх нарвали та поїли. До дому не несли...»<sup>62</sup>. З поміж інших диких плодів збирали каштани. Збирали каштани двічі на

<sup>53</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну; зап. 20.07.2016 р. від Стойко Меланії Миколаївни 1927 р., н. в с. Лука Городенківського р-ну.

<sup>54</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Качковської Василини Михайлівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

<sup>55</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Регуша Василя Петровича 1944 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

<sup>56</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

<sup>57</sup> Зап. 17.07.2016 р. від Вербіцької Ориси Федорівни 1925 р., н. в с. Стрільче Городенківського р-ну.

<sup>58</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Марії Павлівни 1925 р., н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.

<sup>59</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Фернюк Марії Степанівни 1926 р., н. в с. Передівання Городенківського р-ну; зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

<sup>60</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Качковської Василини Михайлівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну; зап. 16.07.2016 р. від Демчук Параски 1936 р., н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

<sup>61</sup> Зап. 13.07.2016 р. від Юрійчук Марії Павлівни 1925 р., н. в с. Городниця, Городенківського р-ну.

<sup>62</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Бойко Ганни Василівни 1942 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.



Іл. 3. Шипшина. Ілюстрація з експедиції с. Глушків, Івано-Франківська обл., 2016 року



Іл. 4. Обробка яблук для сушіння у др. пол. ХХ ст. (Городенківщина). (Ілюстрація за виданням [14])

рік (влітку й восени). Мешканці села Семенівка із зелених плодів каштана робили лікувальні настої, які застосовували при болях у суглобах<sup>63</sup>. Осінні плоди каштана застосовували як лікувальний засіб при нежиті, — «Дуже добре розрізати його. Вибрати саму середину і зробити таке трохи грубіше як сірник і запхати в ніздрі. В мінуту тобі пройде!»<sup>64</sup>. Влітку збирали яблука та груші. На Городенківщині збирали «паперівку»<sup>65</sup>. Термін «паперівка» в народі вживали для означення сорту плодів яблуні білого наливу. «Паперівку» різали на дрібні шматки (іл. 4).

<sup>63</sup> Зап. 16.07.2016 р. від Качковської Василини Михайлівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

<sup>64</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Бойко Ганни Василівни 1942 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

<sup>65</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Чикур Ганни Василівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

Порізані яблука розсипали на «вічко зі столу»<sup>66</sup>. Сушили із сонячної сторони хати. Висушені яблука висипали у полотняний мішечок. Грушки-дички для сушениці найкращі, однак збирали та сушили «збанки» й «дулі» (с. Острівець)<sup>67</sup>.

На весні мешканці сіл Передівання, Острівець, Семенівка, Пробабин, Незвисько (Городенківщина) збирали *березовий сік*. У березі просвердлювали або пробивали цвяхом отвір та запиляли трубку. Трубку купували або виготовляли із металу. Сік через трубочку стікав до скляної банки або пластикової пляшки. Жителі села Глушків (Городенківщина) збирають кленовий сік<sup>68</sup>. Збором кленового соку займаються чоловіки. За допомогою ручного свердла господар робив отвір в клені на висоті 40 см від землі. У готовий отвір встромляв «лійку». На Городенківщині «лійку» виготовляли із калинової гілки. Природно гілка калини має у середині порожнину її збільшували у розмірі, а один кінець загострювали. Гострим кінцем устромляли в отвір у дереві. Через «лійку» сік стікав у пластикову пляшку. Після закінчення сокозбору отвір у клені та березі забивали кілком та добре замазували глиною<sup>69</sup>. Березовий та кленовий соки пастеризували із цукром та зберігали на зиму у скляній банці які закривали металевою кришкою<sup>70</sup>.

Ягоди та дикороси займали помітне місце у традиційно-побутовому житті покутян. Свідченням цього є приповідки та загадки, де відображено шанобливе ставлення до рослинного світу, вдячність матінці-природі за дари та вагому роль ягід у життєдіяльності народу Найкращою ягодою для покутян була слива, що заявлено у приповідці «Нема над рибу лину, м'яса свинину, ягоду сливину, а дівку Марину» [5, с. 64]. Змістовим наповнення, вдячність землі за родючість та корисні плоди, описом смакових властивостей наділено малину в загадці «Червоний колір, винний смак — земля го зродила, чому так?» [5, с. 120].

<sup>66</sup> Зап. 16.07.2017 р. від Чижур Ганни Василівни 1940 р., н. в с. Семенівка Городенківського р-ну.

<sup>67</sup> Зап. 15.07.2016 р. від Буджак Марії Миколаївни 1928 р., н. в с. Острівець Городенківського р-ну.

<sup>68</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Регуша Василя Петровича 1944 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

<sup>69</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Регуша Василя Петровича 1944 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

<sup>70</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Бойко Ганни Василівни 1942 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

На теренах досліджуваного регіону ягідним днем вважали свято Івана Кувала. Серед покутян побутовала заборона пов'язана зі споживанням першої ягоди на Івана Купала та фруктів до Спаса [4, с. 232]. За переказом, який занотував С. Килимник, «Іван Купало роздає всім покійникам на тамтому світі ягідки — суніці, вишні, полуниці... А тим дітям, батьки яких порушили заборону не дає. Каже: «Ваші ягідки поїли ваші батьки...»» [13, с. 129]. Подібне твердження засвідчують покутські респонденти, — «на тамтім світі, як приходит (дитина. — М. Ц.), дітїм не дають. Кажут, — твоя мама з'їла!»<sup>71</sup>. На основі польових матеріалів з'ясовано, що така заборона побутовала серед жителів сіл Раковець та Незвисько (Городенківщина). Вони вірили, що до Івана Купала, жінкам у яких померла дитина до семи років або під час вагітності, не можна їсти ягід, — «...як вмерла маленька дитина, то не кушила та жінка нічого»<sup>72</sup>. «Мама покійної дитини» споживала ягоду лише після певного обряду та після Івана Купала. З ягід, які доспіли до Івана Купала жінка плела вінок та виносила його на вулицю й пригощала ними дітей. У селі Незвисько (Городенківщина) подібна заборона стосувалася лише ягід вишні, — «В нас так казали про вишні. Як вишні уже приходит, то казали в кого діти малі вмерли, то ті жінки вишень не їли»<sup>73</sup>. Жінки у цьому селі плели «кукурудзок» із вишень та роздавали ягоди дітям і «аж тогди їли сами. ...по Йвану»<sup>74</sup>. Польові матеріали засвідчують збереження та дотримання заборони й тепер, — «У нас Наталя Богданівна, вона, коли є ягода не їст. Виносит на вулицю, всім роздає дітїм»<sup>75</sup>.

На Покутті для збирання ягід використовували різні ємності. Лісову малину збирали у «кошіль». Скляні банки та відра застосовували для збору ожини та дикоросів. У залежності від виду ягід та їх об'єму, дуже часто, зривали навіть до пригоршні, —

<sup>71</sup> Зап. 16.07.2016 р. від Косик Юстини Дмитрівни 1944 р., н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

<sup>72</sup> Зап. 16.07.2016 р. від Демчук Параски 1936 р., н. в с. Раковець Городенківського р-ну.

<sup>73</sup> Зап. 18.07.2016 р. від Курульчук Ганни Василівни 1937 р., н. в с. Незвисько Городенківського р-ну.

<sup>74</sup> Зап. 18.07.2016 р. від Курульчук Ганни Василівни 1937 р., н. в с. Незвисько Городенківського р-ну.

<sup>75</sup> Зап. 16.07.2016 р. від Косик Юстини Дмитрівни 1944 р., н. в с. Раковець Городенківського р-ну.



«Дуже нема. Так до руки, у жменю»<sup>76</sup>. Серед найпоширеніших пристосувань для збору березового і кленового соку були калинова трубочка та скляна банка. На початку ХХІ ст. скляну банку замінила пластикова пляшка.

**Висновки.** Отож, на основі опрацьованого польового матеріалу та наукової літератури з'ясовано, що збирання ягід, дикоросів та соку дерев на Покутті відіграло вагомий роль у життєдіяльності мешканців цього регіону. Протягом осіннього, зимового й весняного періодів ягоди та дикороси були джерелом вітамінів, необхідних для людського організму. Відзначено, що на процес збирання ягід на дослідженому терені впливали географічний чинник та суспільно-історичні процеси.

На основі польового етнографічного матеріалу простежено та подано локальні назви ягід, диких та кущових плодів. Простежено застосування продуктів збиральництва у харчуванні та народній медицині та зафіксовано народні заборони і промовки пов'язані зі споживанням першої ягоди до Івана Купала.

Вивчений джерельний матеріал засвідчує, що найбільше збирали лісової малини, значно менше — суниці, ожини. З'ясовано, що у минулому столітті лісову малину збирали для продажу, а зараз лише для задоволення власних потреб. Зафіксовано поодинокі випадки збирання ягід обліпихи, «цукрівки», «боруфок», «квасцю», «кулешки». Здебільшого ягоди «кулешки» та обліпихи використовували як лікувальний засіб. Встановлено, що ягід чорниці на теренах Покуття не збирали, її привозили із Гуцульщини. Наприкінці літа мешканці досліджуваного регіону збирали плоди бузини, чорної горобини, черемхи та дерену, а восени — калини. Польові етнографічні матеріали дали змогу відзначити, що окрім ягід покутяни збирали дикороси (яблука, груші, горіхи, горобину, глід, шипшину) та сік берези й клена.

Відзначено, що найпоширенішими пристосуваннями для збору та зберігання ягід та дикоросів були скляні бутлі, глиняні глечики, кошики та відра. Для збору соку дерев застосовували металеву трубочку, калинову «лійку», скляну банку або пластикову пляшку. З'ясовано, що ягоди та дико-

роси й сік дерев заготовляли на зиму. Виокремлено, що основним способом зберігання ягід та дикоросів було сушіння. Сушені ягоди та плоди диких дерев й кущів зберігали у «міщурах». Зафіксовано, що у давнину ягоди пересипали з цукром, а наприкінці ХХ ст. — поч. ХХІ ст. з них готували компот або заморожували.

1. Kolberg O. *Pokucie. Obraz etnograficzny*. Kraków: Drukarnia Uniwersytetu Jagiellońskiego. 1882. Т. I. 360 s.
2. Mrochko X.Fr. *Śniatyńszczyzna. Przyczynek do etnografii krajowej*. Lwów: Z drukarni Władysława Łozińskiego, 1897. Т. 25. Ч. 3. S. 193—207.
3. Wajgiel L. *Rys miasta Kołomyi. Kołomyja*: Drukiem H. Zadembkiego i spółki, 1877. 114 s.
4. Piotrowicz S. *Znachorka i wróżka Jewdokia Bojczuk. Matły folklorystyczne ze wsi Bortnik na Pokuciu. Lud. Organ Towarzystwa Ludoznawczego we Lwowie*. 1907. Т. XIII. Zeszyt II. S. 118—129; Zeszyt III. S. 216—232.
5. *Галицькі приповідки й загадки*. Зібрані Григорем Лькевичем. Відень, 1841. 124 с.
6. Сапеляк О. Харчування покутян. *Народознавчі зошити*. 2017. № 1 (133). С. 136—153.
7. 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.
8. Кобзей І. Заріче. *Альманах Станіславської землі. Збірник матеріалів до історії Станіслава та Станіславщини*. Нью-Йорк; Сідней; Париж; Торонто. 1985. Т. II. С. 589—593.
9. Васильчук-Кобилянська М. Кухня Великого Ключева. *Коломия й Коломийщина. Збірний споминів та статей про недавнє минуле*. Філадельфія. Т. II. 2008. С. 85—87.
10. Феданків В. Солотвина в роках 1926—1938. *Альманах Станіславської землі. Збірник матеріалів до історії Станіслава та Станіславщини*. Нью-Йорк; Сідней; Париж; Торонто. 1975. С. 750—753.
11. Бабій В., Мулярчики М. і В. Серафінці (Янгорів). *Етнографічні статті, спогади, всячина*. Івано-Франківськ, 2001. 144 с.
12. Левкун Я. *Село лелек та золотавих пшениць*. Снятин: Прут Принт, 2003. 64 с.
13. Килимник С. *Український рік у народніх звичаях в історичному освітлені*. Т. 4. Літній цикл. Вінніпег; Торонто, 1957. 178 с.
14. Левкун Я. *Скрижалі покутської Городенківщини*. Городенка, 2009. 176 с.: фото.

## REFERENCES

- Kolberg, O. (1882). *Pokucie. Ethnographic image* (Vol. 1). Krakow: Printing House of Jagiellonian University [in Polish].

<sup>76</sup> Зап. 14.07.2016 р. від Бойко Ганни Василівни 1942 р., н. в с. Глушків Городенківського р-ну.

- Mrochko, Fr.K. (1897). Sniatynshchyna. *Scientific and literary guide* (Vol. XXV, part. III, pp. 193—207) [in Polish].
- Wajgel, L. (1877). *Essay of the city of Kolomyya*. Kolomyya [in Polish].
- Pjotrovych, S. (1907). Witch doctor and fortune Evdokiya Boichuk. *Lud*. Lwow [in Polish].
- Ilkevych, G. (Ed.). (1841). *The fairy tales and riddles of Galicia region*. Viden' [in Ukrainian].
- Sapeliak, O. (2017). Pokutian' nutrition. *Ethnology notebooks*, 1 (133), 136—153 [in Ukrainian].
- Bazhansky, M. (1982). *The beauty of the Sniatyn Region: rivers, streams, forests, meadows, gardens, cities, villages and the material and spiritual culture of their inhabitants: Encyclopedia*. Detroit [in Ukrainian].
- Kobzey, I. (1985). Zariche. *Almanac of Stanislavsky land. A collection of materials for history of Stanislavov and Stanislav region* (Vol. 2, pp. 589—593). New York; Sidney; Parish; Toronto [in Ukrainian].
- Vasylichuk-Kobylyanska, M. (2008). The kitchen of Grate Kluichiv. *Kolomyya and Kolomyyshchyna. A collection of memorials and articles about recent past* (Vol. 2, pp. 85—87). Filadelphiya [in Ukrainian].
- Fedankiv, V. (1975). Solotvyna in 1926—1939 years. *Almanac of Stanislavsky land. A collection of materials for history of Stanislavov and Stanislav region* (pp. 750—753). New York; Sidney; Parish; Toronto [in Ukrainian].
- Babij, V., & Mulyarchyky, M. i V. (2001). Serafyntsi (Yanhoriv). *Ethnographic papers, memoirs, everything*. Ivano-Frankivsk [in Ukrainian].
- Levkun, Ya. (2003). *Villager of stork and golden wheat*. Snyatyn [in Ukrainian].
- Kylymnyk, S. (1957). *The Ukrainian year in folk customs in historical lighting* (Vol. IV: Summer cycle). Vinnipeg; Toronto [in Ukrainian].
- Levkun, Ya. (2009). *The tablets of Horodenka region of Pokyttya*. Horodenka [in Ukrainian].