ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ТА КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ СУБЕТНОСІВ ПРИКАРПАТТЯ: ЇЖА ТА ІСТОРІЯ

Івано-Франківськ
2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ УКРАЇНОЗНАВСТВА
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ІНСТИТУТ
ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ПЕДАГОГІЧНОЇ ОСВІТИ
ЛАБОРАТОРІЯ ПЕДАГОГІЧНОГО ДОСВІДУ ТА ЕТНОПЕДАГОГІКИ

Гастрономічна спадщина та кулінарні традиції субетносів Прикарпаття: їжа та історія

24 червня 2022 року

Науковий етнокультурний діалог

Обласна науково-методична етномайстерня для педагогічних працівників, котрі проводять народознавчу та різновекторну науково-пошукову діяльність з української етнології (дослідження особливостей етнічних груп: бойки, гуцули, ополяни, покутяни) на теренах Прикарпаття

Івано-Франківськ
2023

УДК 641(642:392.8](477.86)(091)
Г22

Гастрономічна спадщина та кулінарні традиції субетносів Прикарпаття: їжа та історія матеріали наукового етнокультурного діалогу обласної науково-методичної етномайстерні для педагогічних працівників закладів освіти, котрі проводять народознавчу та різновекторну науково-пошукову діяльність з української етнології (дослідження особливостей етнічних груп: бойки, гуцули, ополяни, покутяни) на теренах Прикарпаття (24 червня 2022 року) / авторка ідеї та упорядниця Л. Максим'як. Івано-Франківськ: Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти; Науково-дослідний інституту українознавства МОН України, 2023, 50 с.

До збірника увійшли статті та тези доповідей учасників та учасниць наукового етнокультурного діалогу обласної науково-методичної етномайстерні для педагогічних працівників закладів освіти, котрі проводять народознавчу та різновекторну науково-пошукову діяльність з української етнології (дослідження особливостей етнічних груп: бойки, гуцули, ополяни, покутяни) на теренах Прикарпаття, проведеного 24 червня 2022 року в Івано-Франківському обласному інституті післядипломної педагогічної освіти.

Рецензенти:
Олена Газізова, кандидатка історичних наук, завідувачка відділу українознавства в науково-освітньому просторі Науково-дослідного інституту українознавства;
Юрій Фігурний, кандидат історичних наук, завідувач відділу української етнології Науково-дослідного інституту українознавства;
Світлана Бойко, кандидатка філософських наук, завідувачка сектору авторського педагогічного новаторства відділу інноваційної діяльності та дослідно-експериментальної роботи Державної наукової установи "Інституту модернізації змісту освіти";
Оксана Тебешевська, вчителька української мови та літератури, заслужена вчителька України, членкиня Національної спілки письменників України, членкиня Національної спілки краєзнавців України, депутатка Івано-Франківської обласної ради.

Рекомендовано до друку Вченою радою Науково-дослідного інституту українознавства МОН України (протокол № 8 від 05 жовтня 2023 р.).

Тексти публікуються в авторській редакції. За науковий зміст та якість поданих матеріалів несуть відповідальність автори.

У матеріалах заторкнуто широке коло питань стосовно наукового розкриття теми гастрономічної спадщини та кулінарних традицій субетносів Прикарпаття (Бойківщини, Гуцульщини, Опілля, Покуття), а саме: давніх страв, домашнього побуту та етикету; традицій родинної кухні Франків, Шептицьких, Заклинських, Окуневських, Лукачівських, Євгенії Долошицької-Винничук, Олени Киселевської, Ольги Кобилянської, Ольги Дучемінської, Адольфіни Макогон (мами Ірини Вільде), Юлії Маркевич (мами Дарії Цвєк) тощо; кулінарних традицій священичих родин; давніх кулінарних книг, переписів, кулінарних страв та порад: лінгвістичних особливостей та історії; святкової та повсякденної кухні, автентичних смаків Галичини; кулінарних страв названих в честь особистостей; кулінарних брендів та народної кулінарної дипломатії.

Матеріали етнокультурного діалогу відгукнуться науковцям, викладачам, учителям та учням, дослідникам та усім зацікавленим. Мова видання: українська.

Авторка ідеї та упорядниця: *Лідія Максим'як, кандидатка наук з державного управління, методистка лабораторії педагогічного досвіду та етнопедагогіки Івано-Франківського ОІППО*

Адреса установи: Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти, пл. Міцкевича, 3, Івано-Франківськ, Україна, 76018
Тел.: (0342) 53 – 24 – 93, e-mail: mail@oippo.if.ua, сайт: https://www.ippo.if.ua/

© Автори, 2023
© Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти, 2023
© Науково-дослідний інституту українознавства МОН України, 2023

ЗАМІСТЬ ПЕРЕДМОВИ

Гастрономічна спадщина є виразом національної ідентичності, оскільки ми, нащадки тих, хто пережили страшну травму війн та штучних голодоморів осмислюємо свою ідентичність. А гастрономічна спадщина – це один із її чинників. Ми – постколоніальна країна. Ми ще добре пам’ятаємо голод, дефіцити харчів, уніфікацію кулінарних традицій та інші «фірмові» совєцькі практики приниження через їжу. Одночасно із цим творилася ідеологічно підкріплена нова гастрономічна традиція - совєцька їжа для совєцьких людей.

Поняття національної кухні звелося до щоденної їжі та об'єкту етнографічного дослідження.

Ці нав'язані наративи виявились дуже тривкими. Навіть зараз, на 30 році після відновлення незалежності, ефір сповнений маркетинговими маніпуляціями, які спрямовані на ностальгію за так званими "смаками щасливого радянського дитинства". Наша кулінарна спадщина була позбавлена шансу на розвиток, на еволюцію. Тож, від неї залишилися безликі пОкручі, що міцно осіли в меню ресторанів "української кухні".

Їжа є одним із найвпізнаваніших і найзрозуміліших національних маркерів: не займе довго думати "чиїми" за національністю є піца чи, скажімо, суші. Про "національну приналежність" борщу вже кілька років точиться дуже затята суперечка.

Проте, українська кухня досі виборсується з стереотипного та спрощеного сприйняття, рустикалізації та маргіналізації, котрі були нав'язані нам впродовж совєцької окупації. Запитайте в Google про українську кухню? – Він відповість: борщ, вареники, сало, горілка. Так, звісно, і це теж… але ж не тільки! Це до образливого спрощене уявлення.

Ось простий приклад - Іван Котляревський в своїй Енеїді, описує понад 300 страв давньої української кухні, більшість яких є невідомою загалу. Звісно, частина з них застаріла та втратила своє побутове значення, але вони демонструють різноманіття історичної кулінарії та мають значення для дослідників.

Або ще приклад.

Ще якихось 100-120 років тому в українських кулінарних книгах ми бачили сучасну гастрономію, котра цілком відповідала тогочасній світовій "моді". Такі авторки як Емілія Левицька, Леонтина Лучаківська, Ольга Франко, Осипа Заклинська та інші творили гастрономічну історію України, фіксуючи давні та сучасні страви, особливості влаштування банкетів, подання та споживання їжі тощо.

Ще один аспект. Досліджуючи старі українські кулінарні книги та порівнюючи їх із сучасними виданнями, я побачила тенденцію до "відчуження" гастрономічної спадщини, коли страви, властиві для української кулінарної традиції переставали бути такими, і починали асоціюватися із сусідніми культурами. Наприклад, в розумінні більшості журек, флячки та біґос є польськими стравами.

Але ми повинні розуміти, що українська гастрономічна традиція є типовою для східноєвропейського багатокультурного прикордоння. Вона увібрала та адаптувала традиції усіх народів, що населяли територію. Наші смаки походять з спільного кореня, проте вони відрізняються, як відрізняємося і ми.. Це природній процес, адже ми не живемо у вакуумі.

Важливе питання – як працювати з таким непростим спадком?

Я не бачу іншого шляху, як усвідомлена рефлексія над тим хто ми є та що ми втратили, а також дослідження історії нашої гастрономічної традиції. Це повинно сформулювати бачення історичної перспективи і дати грунт для формування нової української кухні.

Тому, вже кілька років українські історики та антропологи їжі активно повертають із небуття та осмислюють унікальні складові нашого нативного, неушкодженого роками окупації "культурного коду".

Проте, навіть зараз у більшості випадків увага дослідників прикута до села та його кулінарних традицій. Ми знаємо все чи майже все про ритуальну, святкову та побутову сільську їжу. Але ця етнографічна складова української кухні – це не все про нашу кулінарну спадщину.

Надзвичайно важливим є спільне бачення української гастрономічної спадщини. Для цього потрібна комунікація дослідників та популяризаторів української кухні, які би спільно працювали над формуванням здорового національного міфу.

Якщо говорити про книжки, то насамперед, це видання "Україна. Їжа та Історія", видане кілька місяців тому Науково-просвітницьким проєктом Їжа Культура та Ukrainian Institute - Український інститут. Це унікальне видання про те, як їжа стає ефективним дипломатичним інструментом. Також в книзі є науково-популярна частина, котра вводить читача в тему формування смакових профілів української їжі, а також практична частина з рецептами традиційних страв в інтерпретації кращих українських шефів кухні.

Дуже важливими виданнями останнього часу є книги "Висока кухня або в горах їстимуть добре" Романа Тодера та "Кулінарна мандрівка в Гетьманщину" Олексія Сокирка.

Книга Горянська Гастрономія розповідає історію формування закарпатської горянської гастрономії від початку заселення гір у 13 столітті і до нашого часу, подає огляд основних продуктів, що складають серцевину автентичної горянської гастрономії.

Книга Олексій Сокирко відкриває читачеві оригінальну кулінарну спадщину та живу традицію модерної європейської нації. Автор розповідає про високу кухню еліти, козацький хліб, раціон монастирських трапезних, міщанську гостину та особливості суб-культури шинків.

Українські кулінарні книги кінця 19 - початку 20 століття перевидають у проєкті Авторська Кухня Українська. Це рецептурні збірники кухні української інтелігенції, які розвіюють міфи про виключно сільську українську кухню…

Маріанна Душар - дослідниця галицької кухні, авторка проектів «Пані Стефа» та «Seeds&Roots». Взято з https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/

ЗМІСТ

Замість передмови……3

Семків Надія, вчителька української мови і літератури, заступниця директора з навчально-виховної роботи Богородчанський ліцей № 1 імені Олекси Гірника Богородчанської селищної ради

***“Куховарство у Франковій родині”…….....*7**

Стадник Владислав, учень 9-А класу Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської

Науковий керівник: Сербін Ольга, вчителька української мови та літератури Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської області

***“Традиції та звичаї українського народу в прислів’ях та приказках на прикладі стереотипу води як гастрономічного та культурного феномена”……...*20**

Хомин Віталіна, учениця 9 класу Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської області

Науковий керівник: Сербін Ольга, вчителька української мови та літератури Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської області

“Символ хліба для українців у контексті етнокультурної спадщини сьогодення”…….25

Каменчук Володимир, учень 9 класу Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської області

Науковий керівник: Сербін Ольга, вчителька української мови та літератури Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської області

“Місце алкогольних напоїв у гастрономічному світі українців на матеріалах традиційного світогляду та культури”……...….32

Андрійчук Лідія, заступниця директора з навчально-виховної роботи, вчитель вищої категорії, вчитель-методист, Саджавський ліцей Коломийської міської ради Івано-Франківської області

***“Саджовецькі традиційні страви – етнонабуток для майбутнього”.……*37**

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРІВ……49

КУХОВАРСТВО У ФРАНКОВІЙ РОДИНІ

Надія Семків

Інформація про кулінарні вподобання Франків дає можливість відчути галицького генія як живу людину, котра мала певні смаки і звички, адже, як справедливо наголошує Наталя Тихолоз, «творці, які не їдять і не п'ють, без сумніву, мертві. Навіть боги на античному Олімпі насолоджувалися амброзією і вишуканими стравами – що вже казати про смертних… Тож і письменники (зокрема, й українські) постають у нашій пам'яті не як безтілесні янголи чи демони, а як живі, повнокровні особистості, зокрема, й тому, що їли й пили, страждали і насолоджувалися життям» [1].

В означеному питанні можна виділити ряд аспектів: простежити формування кулінарних уподобань самого письменника і його родини, виокремивши при цьому роль дружини Ольги; звернути увагу на традиційні свята сім'ї; окреслити біографії окремих осіб з повсякденного оточення Франків і тих нащадків Каменяра, котрі були знаменитими кулінарами; навести уривки з художніх творів і наукових розвідок Франка про харчування; схарактеризувати сучасне втілення опрацьованої теми через гастротуризм.

Як відомо, Іван Франко побачив світ на Бойківщині, тож с**а**ме бойківська кухня стала підґрунтям його смакових уподобань. У щоденному раціоні краян переважали борошняні, круп'яні, овочеві страви. Зацитуємо Франка: «Спечений з погано змеленої муки, переважно твердий, як камінь, … бойківський хліб для мешканців долин є синонімом убогої їжі, треба хіба що гострого гірського повітря та рухливого способу життя бойків, щоб перетравити цей хліб» [2; 36, с. 84]. Не випадково на ювілейному вечорі з нагоди 25-ліття творчої діяльності митець промовляв: «Яко син селянина, вигодуваний твердим мужицьким хлібом…» [2; 31, с. 310].

Отож гурманами бойки не були, і Франко не виняток; український Мойсей, навпаки, часто зносив голод – як у гімназійні роки («стояв біля печі і їв сухий хліб» [3,

с. 81]), так і в студентський період («… у Франка часто й хліба не було» [3, с. 804]), і в часі Першої світової війни («…хліба ані шматка не було»… [3, с. 770]).

У нарисі «Моя вітцівська хата» [3, с. 799] знаходимо певну інформацію про харчування тодішніх бойків, однак, це відомості радше етнологічні, а не приватні. Згодом з огляду на обставини в раціоні письменника з'явилися гуцульські (подорожі в Карпати) та галицькі (львівський побут) страви, та це не були якісь вишукані смаколики, а звичайна їжа. Отже, кухня Каменяревого дому – справжній, як нині модно казати, ф'южн (від англ. fusion cuisine), тобто мікс традицій різних регіонів, хоча цим терміном називають інновації сучасних ресторанних кухонь.

Таким чином, їжа для Франка ніколи не була сенсом буття: згадаймо сакраментальне латинське «Non ut edam vivo, sed ut vivam edo», тож і Каменяр їв, щоб жити, а не жив, щоб їсти.

Новаторкою в тодішній галицькій кулінарії стала Ольга Хоружинська – дружина Каменяра, «перенесена з цілком іншого середовища, з дворянської родини, виросла в достатках і вигодах, вихована в Інституті благородних дівиць…» [3, с. 683–684]. Вона старалася призвичаїтися до інших обставин, наприклад: вела записи про господарські витрати, які збереглися донині *(див. Додаток 1);* пробувала готувати з не знайомих їй, але звичних для Франка продуктів, тож часто радилася з чоловіком: «Робили ми проби з мукою, нічого не виходило, а далі Мариня рішила, що то мука кепска … посилаю тобі одрабинку муки, як ти її знайдеш по цвету і по вкусу? Я ж на тім не розуміюсь» [4].

Згадане вище жіноче ім'я засвідчує: у родині були куховарки, які ще й допомагали в інших хатніх справах. Маємо докладні відомості про Лукію Крохмальну. Спогади записав її син Степан Кебало, указавши на вагому роль у побуті Франків: «Ціла родина складається з тата, мами, дітей і кухарки, бо якби її не було, то не було б приготованих свят» [5]. Іван Якович у «трудовій книжці» Ликерії Крохмальної власноруч указав термін її перебування у своїй оселі (з 15. II. 1899 р. до 22.V. 1903 р.) і дав схвальну оцінку: «Служила вірно і заховувалася відповідно» *(Див. Додаток 2)*.

Інші особи стверджують, що хатньої помічниці не було: «Їй доводилось без служниці, самій працювати, самій варити, мити підлогу, але все це робилося без ладу, системи, і в хаті у Франка панував нелад і хаос, не було вигоди, а був нестаток» [3, с. 382]. «Поетова дружина …сама-одна … ладила прості страви…» [3, с. 520]. Син Тарас визнавав: «Мати варила просто, але дуже добре» [3, с. 650]. Набагато емоційніше висловлювалася донька Ганна: «Чи то в кухні перед святами, напікаючи і наварюючи, – чи ж яка друга мама вміла так смачно приготовити?» [3, с. 682]. Поділяючи труднощі дружини, Франко «з таким терпінням, піклуванням учив її, як треба топити піч, пекти хліб, як треба непохитно і спокійно переносити бідність» [3, с. 223].

Інколи, пригадувала донька, «родина тата … привозила всякі добрі речі із села, поповнюючи нашу кухню, а мама все це надзвичайно цінила, бо це все було дуже свіже, не таке, як у перекупок на ринку» [3, с. 674]. До речі, Франко охоче куховарив сам. «Я тото всьо потрафлю зробити: я селянський син… Я це залюбки приймаю», – зізнавався в любові до кулінарії [3, с. 600]. Син Тарас іронічно вказує на чисто утилітарне застосування на кухні батькового ювілейного дарунка: «… особливо корисним показався лавровий вінець, бо в будні його листки йшли до борщу» [3, с. 656].

Ольга сміливо модернізувала тодішні смаки, зокрема, готувала баклажани, які на Галичині ще не вживали в їжу. Також заготовляла багато повидла, джемів, варення, фруктових соків, щедро пригощаючи дітей, а згодом – онуків. Тарас Франко згадував: «… незвичайно любила … конфітури … і давала листя до чаю» [3, с. 654].

Герої Франкового «Сойчиного крила» в одному з епізодів п’ють чай зі свіжим смородиновим конфітюром [6]. У Каменяревій родині частіше чаювали, тоді як більшість львів'ян надавала перевагу каві. Не менше смакували численним гостям Франкового дому Ольжині наливки.

Однак доля була жорстокою до «цієї лихою долею зламаної квітки» [3, с. 682], і господарство занепадало, а діти й чоловік бували голодними.

На схилі літ хвороба щораз більше дошкуляла Франкові, і це відбилося на його харчуванні: «… жию на неправдоподібній майже дієті, … не можу їсти ні хліба, ні булок, ні м'яса, … нічого сирого, печеного, твердого і т.п. Треба присилювати фантазію, аби придумати їду…, а тут як на побільшення лиха загальний брак живності та дорожнеча…» [2; 28, с. 435].

Останні місяці в притулку Січових Стрільців «… казав варити такі страви, які варила його матір … : макарони з вареними яблуками, фасолю зі сливками, росіл з качки з макаронами» [3, с. 780], «… казав, які страви любить (між іншими кутю, малиновий сік та особливі палички з цитриновою масою, що їх привозили під час війни з Кавказу)» [3, с. 783].

Особливо вражає Ольжин лист синові Тарасу 1916-го року: «К твоїм іменинам зложимо тобі копу яєчок. Не їж отруйної ковбаси, а кушай яєчка ті, що я тобі вручила» [4]. Перед нами – приклад блискучої інтуїції жінки, котра більше ста років тому неймовірним чином передбачила ті харчові інтоксикації, що нерідко вражають споживачів у XXI столітті.

Дружині, на жаль, не судилося стати справжньою берегинею домівки. Прикметно, що друзі та знайомі родини ні в чому не звинувачували Ольгу: «… її одинокою провиною було те, що вона вийшла заміж … в чужі для неї, мізерні галицькі обставини» [3, с. 382], а сам Каменяр щиро зізнавався:

То ж за дар малий, а безцінний твій,
Що, мов цвіт, скрасив шлях осінній мій,
За той усміх твій не вдослід журбі
Спасибі тобі! Спасибі тобі! [7].

Каменяр мав дві пристрасті – «від дитинства замилування до збирання грибів у лісах та до ловлення риб у річках та потоках» [8]. У рибальстві був справжнім профі: добре знався на породах і способах лову, адже з молодих літ пізнавав секрети досвідчених родичів і старших гімназистів. Згодом разом з дружиною рибалив, коптив рибу в ялівцевому диму [3, с. 191].

Виявляється, Франко ще й дуже емоційно примовляв, упіймавши рибу: «Як тобі ім'я? Плотиця! А до того ще плідниця, йди си далі та гуляй, вода раєм є для тебе, шкоди ти не принесеш» (до дрібної риби); «Ти, лайдаку, підеш в паку, ти нікого не щадиш, ти всі риби пожираєш, рибам всім життя вриваєш» (до окуня); «Ти, щупаку, ой, ти, хруню, по голові тобі всуну, ти всі риби пожираєш, навіть брата ти вбиваєш, хоч ся паном називаєш, кінець життя тобі днесь!» (до щуки) [9].

Візуалізують інтерес митця літографічні малюнки із зображеннями риб авторства Болеслава Романа Длуського, які нині експонуються у львівському Домі Франка *(Див. Додаток 3)*. Франко придбав видання на «Краєвій виставці», що впродовж 1893–1894 років тривала у Стрийському парку [10].

1916 року мав намір з допомогою знайомого адвоката Степана Барана змінити крайовий закон про рибальство, вважаючи документ недосконалим і невигідним для місцевих селян [9]. Однак час виявився невблаганним… Ще одна нездійснена Франкова мрія – спорудження в Криворівні, на річці Чорний Черемош, так званих засіків, з яких легко було б ловити форель. Про це розповів тамтешній священник Олекса Волянський [3, с. 699].

Франко був знавцем грибів і навчав цього своїх дітей. Парадоксально, але саме він збагатив гуцульський раціон новими різновидами лісових дарів, бо «приучував.., як пізнавати правдиві та ядовиті гриби» [3, с. 693]. Франкове захоплення інколи створювало проблеми: родині набридало чистити й готувати гриби (хоча саме з Карпат везли додому сушений продукт). Донька Ганна згадувала: улюбленою батьковою стравою були смажені гриби з молодою картоплею [11]. Цікаво, що, гостюючи 1891 року в Косачів у Колодяжному, митець теж знаходив час для свого захоплення.

Наприкінці життя змучений хворобою Франко лише уявно мандрував по гриби чи вудив рибу. У лютому 1916-го написав поетичну трилогію «Ще не пропало» [2; 03, с. 391] – своєрідну епітафію власним захопленням:

Не раз думка гуляє
По ярах, по долинах,

Гриби в лісі збирає…

Вірш рясніє назвами риб: «*рибку-блискавку* ловить», «на *кленя* поглядає», «*щупака* тут підслуха», «*сит* лежить, як поліно», «з кореня *мнюха* тягне».

Отож, як згадувала донька, природа мала «цілюще діяння на розбурхані нерви, невимовні думки, недодумані думки, невикінчені пляни» митця [12].

Упродовж життя І. Франка зігрівали спогади про традиційні свята в родині – Різдво та Великдень. У нарисі «Моя вітцівська хата» згадано зловісну прикмету: «Одинокий раз запалася та роз'їхалася паска в нашій хаті…, коли вмер мій отець» [3, с. 799]. Втрата батька спричинилася до того, що Франко до кінця життя не харчувався у великодню суботу [13, с. 45–46].

Особливим чаром для Франків повнилося Різдво. У Б. Тихолоза [14] читаємо: «Не буде перебільшенням сказати, що дух Святого вечора – це альфа й омега Франкової творчості, її початок і кінець». Останню пісну вечерю спожив у львівському притулку Січових Стрільців *(Див. Додаток 4)*; тоді ж написав однойменний поетичний цикл з розлогими коментарями. На порозі вічності галицький Мойсей укотре переконує: у житті найважливіше – то родина, дух традицій, яким він ніколи не зраджував, бо…

Найважніша справа […],

Життя товариського ціль і корона –

Сімейний обід [4].

Хранителькою родинних переписів була Франкова донька Ганна, котра публікувала їх у канадському журналі «Наше життя» в рубриці «Наше харчування». Особливої уваги заслуговують спогади «Іменинний пиріг» *(Див. Додаток 5)*: «Скільки таких пирогів пекла моя матуся..! Цей звичай вона перебрала від своєї бабуні, а я навчилась від неї, і мені здається, що іменини без нього не іменини. Щось їм бракувало б… Немов вона невидима, але колись сповнена великою любов'ю до нас, дітей, наклоняється над нашими головами і шепче тихо, мов подих: – Вітаю іменинника…» [15].

Нині кожен, скориставшись опублікованими на сайті seedsandroots.net рецептами, може на власній кухні відтворити Франкову родинну атмосферу.

Петро (1890–1941), третій син Франків, – хімік за професією, автор численних винаходів у галузі харчової промисловості, що, очевидно, і спричинило появу кількох кулінарно-господарських книг. Перша з них – «Безалкогольні напитки» (на жаль, на сьогодні втрачена). Два наступні порадники побачили світ у Львові 1939 року коштом автора. У виданні «Перерібка ягід та овочів» [16, с. 180] вражає розлогий перелік рецептів: фруктові напої, соки, компоти, фруктові оцти, вина, варення, конфітюри, гущі *(сиропи – авт.)*, джеми, повидла, пастили, ґаляретки, мармеладки, цукати; уміщено способи сушіння фруктів і ягід. Як хімік, автор чітко пояснив різницю між видами консервації. Книга містила низку ілюстрацій із зображенням спеціального приладдя для обробки та переробки продукції.

Поради щодо раціонального облаштування присадибних ділянок знаходимо у книзі «Городина та її вирощування» [16, с. 180]. Петро Франко звернув увагу на приправи: коріандр, майоран, хрін, аніс, гірчицю, естрагон, кріп, кмин, шавлію, м’яту, розмарин, чебрець, мелісу та інші

Мисткинею високої кухні стала Петрова дружина Ольга (з Білевичів). Обмежимося переліком її кулінарних бестселерів: «Перша українська загальнопрактична кухня» (з передмовою Петра Франка «Коротенька історія куховарської штуки»), «Всенародна кухня». У цих виданнях утілено і її талант неперевершеної господині, й уміння продовжити та модернізувати кулінарні традиції славетного роду.

Хранителі Дому Франка ініціювали сучасні тематичні проєкти. 2018 року тут відбулося Свято груші [17], на якому гостей частували плодами з єдиного фруктового дерева, що вціліло на подвір’ї. Наступного року за порадами фахівців проведено комплекс робіт для порятунку живого експоната, організовано мистецький пленер «Портрет груші» з подальшими виставками й аукціоном робіт, плануються інші доброчинні акції.

Того ж року в музеї відкрито «Кухню родини» [18]. Для експозиції реставрували австрійський холодильник, давній умивальник, стіл; колекція поповнилася млинком, яким свого часу користувалася Франкова онука Віра.

Проєкт «Сад Франка: екологія + культура» [19] має на основі спогадів й архівних матеріалів відродити первісний вигляд подвір'я, зокрема саду. Навесні 2021-го музейники та Франкові нащадки висадили кущі порічки, ліщину, яблуні та інші фруктові дерева, посіяли мальви й настурції – улюблені квіти Франка. Невдовзі відвідувачам запропонують нову тематичну екскурсію просто неба «Сад Франка», що не лише дасть можливість глибше пізнати побут родини, а й формуватиме екологічні переконання сучасників.

Кулінарний досвід Франкової родини систематизовано в дослідженні Наталії Тихолоз «Кухня Франкового дому», що цьогоріч вийде з друку [20].

Новітнім різновидом мандрів є вельми популярний нині гастротуризм. Триденний туристичний маршрут, який репрезентує смакові вподобання митців і страви місцевої кухні, започатковано 2021 року на Прикарпатті [21]. Початок дійства – в Івано-Франківську, далі дорога веде до Верховини – столиці Гуцульщини. Учасники гастромандрівки з-поміж багатьох смаколиків мають змогу скуштувати страви, які любив Іван Франко (пстругів під сметанковим соусом, вареники з чорницями, грибову юшку, засипану капусту, сирник), причому деякі з них – у стінах тої самої ресторації, де вечеряв сам Каменяр, прочитавши 1911 року у Станиславові «Мойсея». Тож сьогодні кожен охочий має змогу прилучитися до тодішньої гастрономічної культури, відчути неперервність харчових традицій українців.

Безперечно, гастрономічні смаки і специфіка харчування Каменяревої родини та його нащадків – цікава сторінка Франкової біографістики. Наслідуймо наших велетів духа: бережімо традиції рідних домівок – і будемо по-справжньому цивілізованою нацією.

Список використаної літератури

1. Тихолоз Н. «Не можучи задля своєї слабости їсти майже нічого…» (харчування Івана Франка часів недуги). Режим доступу: https://frankolive.wordpress.com/2019/02/04/не-можучи-задля-своєї-слабости-їсти-м/

2. Франко І. Зібрання творів: у 50 т. Київ: Наук. думка, 1976–1986.

3. Спогади про Івана Франка / Упоряд., вступ. ст., прим. М. І. Гнатюка. – 2-ге вид., доп., перероб. Львів: Каменяр, 2011. – 814 с.

4. Герей В. Побут Івана Франка. Режим доступу: http://na-skryzhalyah.blogspot.com/2016/05/blog-post_2.html

5. Тихолоз Н. Спомини Лукії Крохмальної, кухарки дому Франків. Режим доступу: https://seedsandroots.net/spomyny-lukiyi-krohmalnoyi-kuharky-domu-frankiv/

6. Франко І. Сойчине крило. Режим доступу: https://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid=3782&page=4

7. Франко І. Моїй дружині. Режим доступу: https://www.i-franko.name/uk/Verses/Alone/1887/MoijDruzhyni.html

8. Франко Іван. Рутенці. Переднє слово. Режим доступу: i-franko.name/uk/Prose/Rutenci/PerednjeSlovo.html

9. Лицур М., Лицур Н. Рибальство як форма організації дозвілля української міської інтелігенції Галичини на рубежі XIX–XX століть (на прикладі І.Франка). Вісник Прикарпатського університету: Історія. Івано-Франківськ, 2009. Вип. XV. Режим доступу: nbuv.gov.ua/old_jrn/Soc_Gum/Vpu/Ist/2009_15/Statti2015/115-119.pdf

10. Горак Яким. Франкова оселя у Львові. Режим доступу: frankolive.wordpress.com/2017/10/12/історія-будівництва-та-доля-франково/

11. Мисак Наталія. Сільські ферії родини Івана Франка. Режим доступу: frankolive.wordpress.com/2017/07/11/і-досі-сниться-мені-той-луг-ті-квіти

12. Тихолоз Наталя. Лісова душа: ліс у життєтворчості Івана Франка. Режим доступу: frankolive.wordpress.com/2018/06/29/лісова-душа-ліс-у-життєтворчості-іван/

13. Горак Роман. Бажав я для скованих волі… Біографія Івана Франка. Львів: Апріорі, 2015. – 320 с. – с. 54.

14. Тихолоз Б. При світлі трьох свічок (Святвечір із Франком). Режим доступу: https://frankolive.wordpress.com/2017/01/07/при-світлі-трьох-свічок-святвечір-із-ф/

15. «Іменинний пиріг» та інші рецепти Ганни Франко-Ключко. Наше життя, Режим доступу: https://seedsandroots.net/imenynnyj-pyrig-ta-inshi-reczepty-gannyj-franko-klyuchko-nashe-zhyttya-1958-ch-5-traven-s-20/

16. Тихолоз Н. Петро Франко: Формула долі. (Життєпис на тлі доби). Львів. 2021. 288 с., іл. (Серія «Бібліотека Дому Франка». Вип. 8).

17. Порятунок Франкової груші – справа честі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dimfranka.lviv.ua/poryatunok-frankovoyi-grushi-sprava-chesti

18. У музеї Франка відкрили «Кухню родини». Режим доступу: https://wz.lviv.ua/news/381540-u-muzei-franka-vidkryly-kukhniu-rodyny

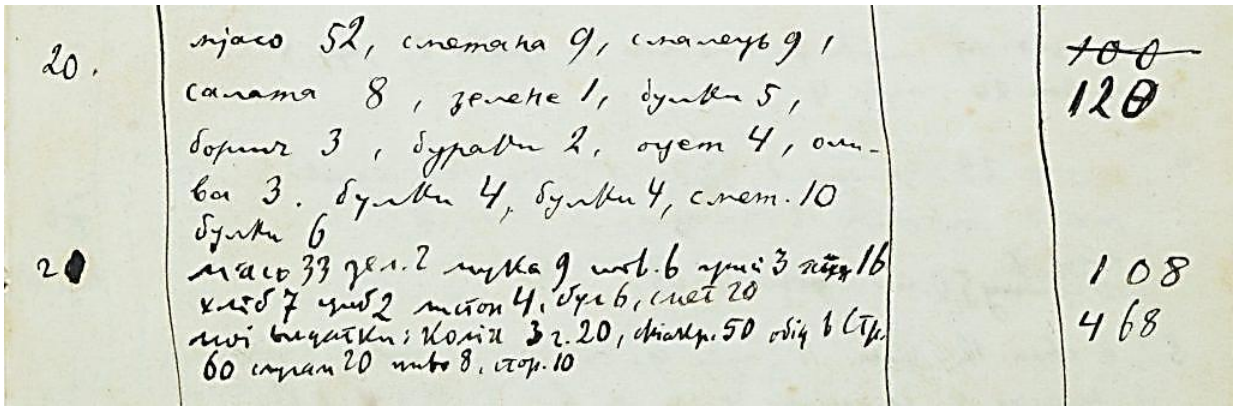
19. У Домі Франка стартував проєкт «Сад Франка: екологія + культура» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dimfranka.lviv.ua/u-domi-franka-startuvav-proyekt-sad-franka-ekologiya-kultura

20. Інший Франко: кулінарні смаки та традиції родини письменника [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://tvoemisto.tv/exclusive/intervyu_tvogo_mista_inshyy_franko_kulinarni_smaky_ta_tradytsii_rodyny_pysmennyka_79842.html

21. Душар М. Гастромандрівка слідами літераторів. Режим доступу: https://seedsandroots.net/gastromandrivka-slidamy-literatoriv/

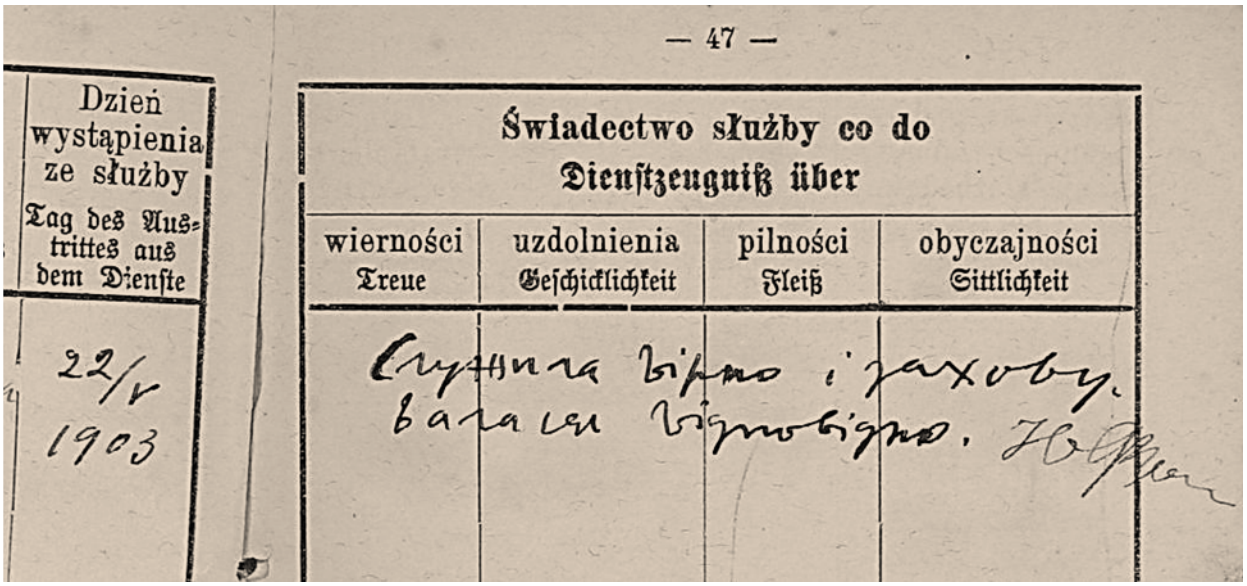
ДОДАТКИ

Додаток 1



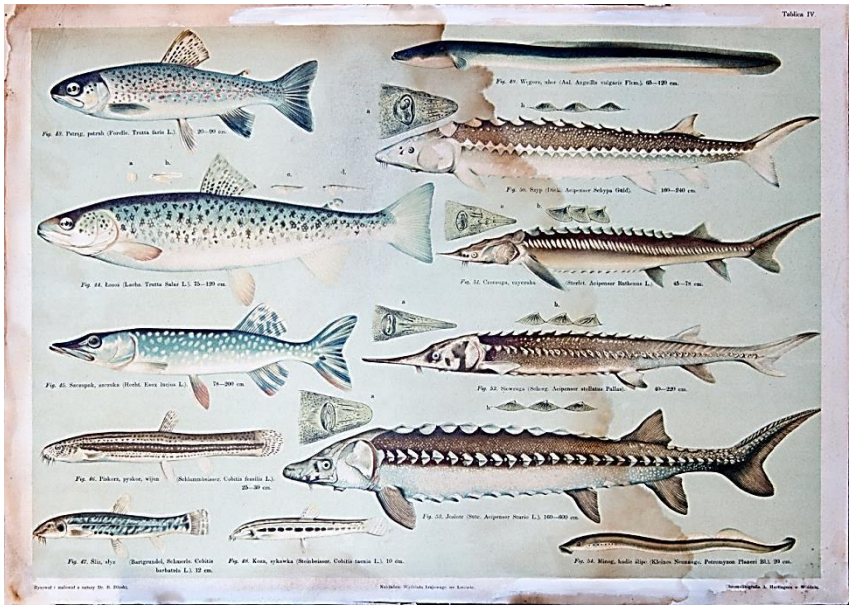
Записи Ольги Франко про щоденні витрати

Додаток 2



Запис Івана Франка в «трудовій книжці» Лукії Крохмальної

Додаток 3



Літографічні зображення риб з домівки Франків

Додаток 4

Щедрий вечір 1916-го в притулку Українських Січових Стрільців у Львові.

У центрі сидить Іван Франко

Додаток 5

Іменинний пиріг

Отой Іменинний пиріг памятаю я ще з зовсім малих літ. Я була тоді ще зовсім малий карапуз і щоб бачити, що мама робить на столі, я присувала до стола малий стільчик.

На столі була велика стільниця. Тут же горнятко з мукою, а у великій, деревяній миснці з Косова пухке тісто, покищо накрите чистою стиркою. Мама мие старанно руки, приготовляє бляху, мастить її розтопленим маслом і посипає мукою. За цим усім слідять мої очі. Нетерпляче переступаю з ноги на ногу — тяжко дочекатись найцікавішого.

Нарешті мама відгортає покривало, мачає руки в масло і ділить тісто на три частини. Першу частину викладає на стільницю, розтачує його рівномірно на величину бляхи і підняваши легко руками, розсуває тісто в блясі так, щоб вистанав малий краєчик вздовж краю бляхи. У кутах треба тісто добре втиснути, щоб бляха була вповні покрита. На це приходить начинка або фарш. Вона пахне так принадно, що я не можу витримати і прошу:

— Мамо, я хочу покушати...

Мама усміхається і набирає її в маленьку ложочку. Але це мені замало і коли мама зайнята розкладанням по тісті начинки, я засягаю в ринку і беру вершену ложочку. Мама нібито не бачить, але усміхається і нібито до себе говорить:

— Воронятко зіло начинку і на пиріг не стало...

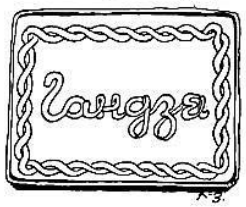
Розсунувши начинку, щоб покрила тісто, накриває її другою верствою тіста, рівненько попід краї, щоб поверхня була гладка і рівна.

А тепер приходить найцікавіша частина всього.

Приглядаючись спокійно, я вже не можу більше чекати і прошу:

— Мамо, мені тіста!

Мама відриває кусочок і дає мені на стільницю, підсипану мукою,



щоб тісто не прилипло. І вже мої малі ручки занурюються в пухке, миженьке тісто. Щоправда, його дуже мало, але нема ради, бо мамі не вистачить на пиріг. Я його мішу, кручу, тягну і тачаю... Хочу робити все те, що робить мама, але на хвилину забуваю про нього, поглядаючи, що мама робить із третьою частиною тіста.

Кусник його мама витягає і викочує в довгий, тоненький валочок. Перерізавши по половині, плете плетінку та й укладає його краєчком пирога при самій блясі. Знов бере кусник тіста і з нього викочує довгу смужку. А з неї викручує маленькі троянди і пташки. А пташки дістають дзьобики і очка з перцю. Яка розкіш!

Як це все чудово зроблене! Чи я так зумію зробити?

І знов тягне мама довгий шнурочок, ріже його на кусники, довші і коротші і вздовж цілої бляхи пише імя іменинника. Нині це буде „Тарас", але буде і Петро, і Андрій, і Гандзя, і Тато, бо так усі ми його кличемо.

Пиріг готовий. Мама ставить його в тепле місце, щоб ще трішки підріс. Накриває його стирочкою. Заглядати до пирога не вільно, бо не підросте.

Я вертаюсь до свого тіста. Кручу його, викручую, розтачую його малою тачалкою, але в мене не виходить те, що хотілось би. То тісто прилипає до стільниці, то до тачалки, то знов заліплює мені пальці. По якомусь часі з біленького перемінюється в сіре і вже зовсім не нагадує маминого. Мені стає досадно й жаль і хочеться плакати. Але мама потішає мене, що „буде гарна булочка", кладе тісто в малу формочку і ставить у піч, а я не можу дочекатися, коли вона вже спечеться.

Скільки таких пирогів пекла моя матуся і скільки то імен вона виписувала на них! Цей звичай вона перебрала від своєї бабуні, а я навчилась від неї і мені здається, що іменини без нього, це не іменини. Щось їм бракувало б...

Бо це був не тільки кусник тіста, наповнений начинкою і з написом зверху.

Пиріг — це старинний звичай з України. Його пекли по селах у різних відмінах. У будні дні це були вареники, великі, робітні, часто з темної муки. Їх поливали топленим маслом і квасною сметаною. А ради свята пекли книші і пироги. Залежно від оказії була й начинка. У піст була пісна — капуста, картопля з сиром, риж із прибами, риба, вурда з конопляного сім'я, цибуля. А вже на Великдень начинка була мясна — свинина, мішана січеними яйцями.

Пиріг або печені пиріжки були обовязковою стравою й серед інтелігенції. Їх подавано на найбільш парадних прийняттях. Тоді вони служили закускою, менш чи більш вибагливою, до борщу замість хліба.

А вже найбільш вони прийняті на Різдво, бо їх роздавали колядникам. Памятаю, як мама зберігаючи цю традицію, пекла сотні пиріжків, складаючи їх, замочені в олію, тісно в блясі. І коли тільки роздавався тоненький спів колядників-дітей попід вікнами, тоді ми обдаровували кожного тими пиріжками.

Але найсмачніший то був наш іменинний пиріг. І тепер, коли за-

(Докінчення на ст. 8)

Був він дійсно людиною обдарованою небуденним талантом, і то неодним. Як лікареві — ворожили йому щонайменше університетську катедру. А він оту величню перспективу проміняв на скромне життя у Верховині. Жартами та блискучими дотепами хотів заслонити себе від горя, пробуючи втопити оте горе в чарці. Незрівняний сатирик і блискучий стиліст — якщо б був усі ці свої жарти, дотепи й сміховинки утривалив на папері — українська література збагатилась би найкращими перлинами гумору й сатири. А так перлини оті по горах розкотились. А Гуцули визбирують їх, передають одні одним та й згадують д-ра Невестюка. І довго ще його згадуватимуть — не лиш у Жабю, але й у всій Верховині.

М. М.

ІМЕНИННИЙ ПИРІГ

(Докінчення зі ст. 5)

сідаємо цілою родиною при столі святкувати день народження кожного з нас, а по середині стола він пишається, тоді мені здається, немов сама матуся є присутня між нами. Немов вона невидима, але колись сповнена великою любовю до нас, дітей, наклоняється над нашими головами і шепче тихо, мов подих:

— Вітаю іменинника...

Ганна Франко-Ключко

Торонто, 15. березня 1958.

Публікація Анни Ключко у виданні «Наше Життя», 1958, Ч. 5 (травень)

ТРАДИЦІЇ ТА ЗВИЧАЇ УКРАЇНСЬКОГО НАРОДУ В ПРИСЛІВ'ЯХ ТА ПРИКАЗКАХ НА ПРИКЛАДІ СТЕРЕОТИПУ ВОДИ ЯК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТА КУЛЬТУРНОГО ФЕНОМЕНУ

Владислав Стадник,
Ольга Сербін

Анотація. Дослідження присвячено актуальній проблемі вивчення світогляду українців шляхом аналізу взаємопроникнення мови, мислення та культури народу на прикладі стереотипу води як гастрономічного явища та його реалізації в народній творчості.

Ключові слова*:* стереотип, світогляд, ідіоми, мова і мислення, ментальність, культура, вода, етнолінгвістика.

Постановка проблеми в загальному вигляді. Наше поводження і життя у суспільстві вимагає певних знань про нього. Щоб легше було орієнтуватися у щораз складнішому, інформаційно багатшому суспільстві, ми оперуємо стереотипами, які містять у собі частину мовної картини світу [2]. Але стереотипний образ світу є суб'єктивним. Знання про об'єктивний світ фільтруються суспільною свідомістю, трансформуються відповідно до прийнятих у суспільстві норм і вартостей, підлягають формуванню у рамках пізнавальних зразків, що часто закладалося у прислів'ях та приказках.

Символіка та стереотип води були пов'язані, з одного боку, з її властивостями: життєдайностю, свіжістю, можливістю очищення, плинністю, а з іншого боку – з уявленнями про неї, як нечисту силу. Таке двоїсте розуміння води було відбито в казках про "живу" і "мертву" воду. Очищення, як позитивна риса води, проявляється в багатьох слов'янських обрядах, наприклад, обмивання людей, худоби, будинку, обмивання "новою" водою і виливання "старої" (нечистої) , замовляння над водою, котра призначалася для лікування хворих. Негативна символіка води характерна для

тлумачення снів: мутна, брудна вода сниться до хвороби, смерті, а річкова і чиста – до сліз.

Вода виступає разом з небом, землею і вогнем, творячи єдину родину, підтримуючи життя. Але вогонь і вода завжди протистоять один одному, ведуть між собою війну: *З водою та вогнем не жартують.* Вода, як і вогонь, може служити людині, але вони часто стають причиною різних бід, нещасть: *Вогонь і вода добрі служити, але лихі панувати.*

Найважливішою стереотипною рисою лексеми "вода" є її життєдайність, яку можна трактувати по-різному. По-перше, вода необхідна для життя, вона п'ється після їжі (що є ознакою доброго, ситного життя) і разом з хлібом є основою харчування: *Що за біда, що п'ється вода, Із води та муки пече баба пиріжки.* Крім цього, вода додає людині здоров'я, сили, вроди, що підтверджують прислів'я *З роси та води, з лиця воду пити.*

Вода як стереотип має різні значеннєві відтінки. Про двоякість підходу до розуміння позитивних чи негативних якостей води свідчать прислів'я типу *Не в кожній воді мило розпуститься.* Вода є тією стихією, над якою людина не має сили і якої не може приборкати. Віддавна люди боялися природних сил, оскільки вважали їх божествами, котрим потрібно поклонятися і приносити дари. Коли ж ставалося якесь стихійне лихо, думали, що прогнівали божество, і потрібно щось принести в жертву. Жертви приносились під час будування чи ремонтування мостів, гребель; також щороку жертви приносили люди, які найбільше пов'язані з водою і залежать від неї: млинарі, рибалки.

Певним видом жертви, яку вода сама забирає, є утопленики. Існувало навіть таке повір'я, що не можна рятувати потопальника, бо він вже є власністю води, яка його собі забрала в жертву: *Тиха вода береги рве. Тиха вода людей топить, а бурна тільки лякає [6].* Означення *тиха* перед лексемою "вода" є невипадковим, воно вказує на страх людей перед водою, адже завжди перед великою бурею панує затишшя, що й було помічено і відзначено у фольклорі.

Вода володіє великою силою, яка може приносити як користь, так і біду: *Проти води пливе, Вода і камінь довбає, Так колотить всіма, як вір водою, Не спиниш, мов воду з лотоків, Вода без плати біжить.* Якщо розглянути українські прислів'я, то можна зробити висновок, що навіть кількісно прикладів, які вказують на негативні якості води і страх людей перед нею, є багато: *Де вода, там і біда. Або води завідаю, або петлі на шию. Як такого ходу, то лучче з мосту та в воду. Як би міг, то в ложці води утопив би.*

Ще однією тематичною групою прислів'їв, яка є в українській мові, це вода, як означення марної роботи, що випливає з того, що води є дуже багато і її неможливо і не потрібно возити чи лити в море, криницю: *Дарма з сухої криниці воду брати. Нащо в море воду лить, якщо воно повне. Нащо в криницю воду лити, коли вона і так повна.*

Риса стереотипу "води", яка безпосередньо пов'язана із її якостями, є плинність. Потік часу, навіть саме життя асоціювалося з водним потоком, що лине тільки вперед. Цей потік неможливо зупинити чи повернути назад: *Води чимало утекло з того часу. Пішла моя краса марно, наче лист за водою.*

Символічна і релігійна цінність води є наслідком її історії. Оскільки є першою і вічною, то володіє великою культовою силою. Її святість викликає в людей страх і повагу, яку кожна культура повідомляє через заборони і застереження, що інформують спосіб поводження з нею. Ці попередження роблять можливим безпечний контакт з водою, охороняють перед загрозами, джерелом яких є негативний бік завжди двоїстої природи святості: *Не плюй в колодязь, пригодиться води напитися.*

Вода має граничний характер, здатність посередництва в контактах між світами і перенесення інформації. Вода плине, кружляє поміж світами, має постійний контакт з дійсністю, в якій минуле, теперішнє і майбутнє є відомим. Саме звідси звичай звертання до її пророчих можливостей: *як у воду дивилася.*

Вода також протиставляється алкогольним напоям як така, що не принесе біди при надмірному вживанні, а, навпаки, здоров'я і молодість: *хміль не вода — чоловіку біда.* Однією з властивостей води, яка відображена в прислів'ях, є її поширеність і

доступність для всіх: і для бідних, і для багатих. Можна навіть сказати, що вода була означенням бідних людей, адже за неї не потрібно було платити, і тому можна в однаковій мірі користуватися людям, незалежно від майнового стану: *хіба на світі одна вода ! Можна і в іншому місці напитися. Ми свояки: його мама і моя мама в одній воді хустки прали* [6]. Вода також асоціюється з лінивством, адже для того, щоб вона плила, не потрібно докладати жодних зусиль: *і за холодну воду не візьметься.*

У свідомості українців до води завжди було особливе ставлення. Звичайно, вода викликала у людей страх і занепокоєння, але також пов'язувалась із вірою у те, що вона очищує, оздоровлює людину як фізично, так і духовно: *вода все змиє, але злого слова ніколи. Як з води вийшла. Не вміє кінці в воду ховати. Легко, як з води і роси* [6].

В українського народу наявність чи відсутність в певному місці води визначається за вербою. Вважалося, що верба завжди приживається, росте там, де є вода, навіть до теперішнього часу збереглося таке повір'я, що коли господар хоче копати криницю на обійсті, то для того щоб визначити її місце розташування, користуються гілочкою верби. У тому місці, де гілочка буде гнутися до землі, обов'язково є вода: *де вода, там верба. Дай мені води! - Іди лишень до верби!* [6].

Отже, ядро стереотипу складають такі риси, як *життєдайність, плинність*. Звичайно, вода становить собою безбарвну рідину без запаху і кольору, легко розпливається, але ці риси не закріплені в прислів'ях, бо прислів'я та приказки містять сконденсовану інформацію, вказують на особливості тих чи інших предметів, на спосіб поводження з ними. На периферії стереотипу знаходяться такі властивості, як поширеність, доступність для всіх, здатність очищати і оздоровлювати, запам'ятовувати інформацію, страх перед водою, позитивні і негативні якості води.

Антагоністичним до води є вогонь, який виступає в прислів'ях разом з водою, творячи з нею єдине ціле. Вода і вогонь ворогують між собою, ведуть непримиренну війну. Вода була для наших предків дуже важливою, оскільки пов'язувалася із вірою в очищення, оздоровлення, життєдайністю. Саме ці риси є стереотипними, адже закріплені не тільки у мові, але й у магічних діях – обрядах. Периферію стереотипу

води становлять такі характеристики, поширеність, позитивні якості (лікування), пошана до води, а також страх перед цією стихією.

Як колись, так і тепер вода у свідомості людей уявляється як прозора рідина без запаху, що не має форми і легко розливається:

Ще скільки мрій і скільки того діла, шумлять хліба, і простір, і вода

(А. Малишко);

Як хороше радіти без причини, коли на місто сутінь опада. І чується, як тихо, безупинно Дзюрчить у стоки весняна вода

(В. Симоненко).

Як видно із цих прикладів, природними властивостями води є шум, прозорість, дзюрчання, плюскіт, гулке спадання. Вода пов'язується з позитивною символікою, оскільки стоїть в одному ряді з хлібом, як основою життя, є причиною радості людей. Водночас вона є ознакою умирання природи, тобто приходу зими. В природному стані вода володіє великою енергією, завжди перебуває в безперервному русі, що й підтверджують її властивості. Ці приклади свідчать про річкову, джерельну воду. Крім цього, вода вживається на означення дощу: *Якщо ж ти хмара, а без грому, Якщо ти буря без води – Пливи у далеч невідому, А душу збоку обійди (В. Симоненко)*. Зазвичай вода окреслюється зеленим або синім кольором, хоча насправді вона є безколірною. Таке окреслення є стереотипним, адже віддавна приписується воді, хоча і суперечить правді. Відомо, що стереотипи у свідомості людей існують у спрощеній формі, часто опираються на неповну інформацію.

Висновки. Отже, стереотип є мінімальною одиницею більшої цілісності, що називається мовною картиною світу [2]. Але стереотип – це не віддзеркалення світу, а певна модель світу, він є інтерпретацією, а не відбиттям реальності. Звичайно, стереотип базується на позитивній чи негативній оцінці, що випливає із уявлень людей про певний предмет чи явище. В основі стереотипу води є уявлення про неї як про гастрономічне явище.

Оскільки вода є першою і вічною, то володіє великою некерованою силою. Її святість викликає в людей страх і повагу, яку кожна культура повідомляє через заборони і застереження, що інформують спосіб поводження з нею. Ці попередження роблять можливим безпечний контакт з водою, охороняють перед загрозами, джерелом яких є негативний бік завжди двоїстої природи святості. Якщо колись вода вважалася такою, що володіє великою сакральною силою, а також божеством, якому потрібно принести дари, то на даний час функціонування мови ці риси втратились. У свідомості сучасної людини вода швидше буде асоціюватися як джерело енергії, як місце, де можна гарно провести час і відпочити. Якщо уявлення наших предків базувались в основному на міфологічних уявленнях, то сучасне бачення води опирається на наукові знання – на важливість для людини води з гастрономічного погляду, бо в основі життя саме вода.

Список використаної літератури

1. Єщенко Т. Мовна картина світу дитини // Українська мова та література. 2002. № 34. С.3–4.

2. Завгородня Л.В. Природа стереотипу та стереотипні інновації у публіцистиці // семантика мови і тексту. Збірник статей VI Міжнародної конференції. Івано-Франківськ, 2000. С. 197-201.

3. Космеда Т. Формування мовної картини світу давніх слов'ян (аксіологічний аспект) // Всесвітня література в середніх закладах. 2001. № 5. С.47- 48.

4. Соболев А. Н. Мифология славян. Санкт-Петербург, 2000. 234 с.

5. Соколовская Ж. П. «Картина мира» в значениях слов. «Семантические фантазии» или «катехизис семантики». Симферополь, Таврия, 1993. С.231.

6. Українські прислів'я, приказки і таке інше. Київ, 1993. 367с.

СИМВОЛ ХЛІБА ДЛЯ УКРАЇНЦІВ У КОНТЕКСТІ ЕТНОКУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ СЬОГОДЕННЯ

Віталіна Хомин,
Ольга Сербін

Анотація. Дослідження присвячено актуальній проблемі вивчення символів, що є не лише уособленням вірувань, забобон, традицій, звичаїв, а є засобом самовираження, утвердження національної самосвідомості та рівня розвитку культури народу. У символах, зокрема у символі хліба, зафіксовано еволюційний розвиток нашого етносу, його унікальне обличчя, що є показником націєтворчих процесів.

Ключові слова*:* символ, світогляд, ідіоми, мова і мислення, ментальність, культура, хліб, етнолінгвістика.

Постановка проблеми в загальному вигляді. Термін символ походить від грецького, що вказує на збіг, з'єднання, злиття, зустріч двох начал у чомусь одному. Відповідно, символ – це знак єдності [2]. Мовний символ є особливим типом мовного знака, який є єдністю мовної форми, змісту («тіла» символу, яке представлене понятійним і символічним шарами) й інтерпретувати, яка виконує функцію змістовно-оцінного впорядкування «тіла» символу [1]. Однією з найяскравіших ознак символів є відбиття в них глибин народної мудрості, втілених у світоглядних позиціях, фольклорних перлинах, літописах та інших пам'ятках, християнських догмах і канонах, вагомих історичних подіях, художніх творах видатних письменників.

Досліджуючи специфіку символічних значень слова, вчені визначають такі ознаки символу: 1) наявність філософської складової, 2) тяжіння до узагальнення, 3) утворений у процесі перетворення внутрішнього на зовнішнє [1]. Розглянемо це на прикладі символу хліба в українській культурі.

Символ має філософську смислову наповненість, тому він не тотожний знакові. Мова як суспільно-психологічне явище допомагає краще спілкуватися, орієнтуватися,

поводитися у навколишньому світі, а в прислів'ях віддзеркалено знання про світ, вони є джерелом народної мудрості, своєрідним архівом національної культури та філософії. Прислів'я виражає певну загальну думку, спирається на почуття, досвід; це твердження, яке відноситься до дійсності, вказівка, пересторога морального, релігійного характеру.

Розглянемо окремі складові філософського аспекту символіки хліба як гастрономічного продукту та культурного символу українців, беручи за основу українські паремії.

А) Терпіння та мука як складові символу хліба. Процес отримання цієї основної їжі отримує такий вираз у прислів'ях: *ремесло на плечах не висить, хліба не просить, а хліб дає; завжди є їдець на готовий хлібець; з неба хліб не падає.*

З наведеного прикладу бачимо, що найприємнішим для людини є хліб, отриманий власною працею і силою: як фізичною, так і розумовою. Селяни споконвіку здобували хліб, харчі виснажливою працею, прикладом є найстаріші українські прислів'я типу *хліб і на ногах поставить, і з ніг звалить.*

Б) Опорою для християн була надія на допомогу Бога, нагороду, що в основі символіки хліба: *хто на хліб працює – Бога хвалить; проси, Бог тобі поможе, але працюй сам на хліб, небоже.* Виразна реляція Бог – хліб свідчить про те, що першопочатком усього є сила Божа, яка допомагає, веде людину у її діях, та ініціатива, старання, правдива праця повинні бути саме від людини, бо "І Божа обитель даром хлібом не нагодує".

В) Мотив праці на ріллі як філософська складова розуміння символу хліба. Хліб як кінцевий продукт нерозривно пов'язаний з працею на землі. Це основне заняття селянина-слов'янина від найдавніших часів, селянин асоціюється зі словами орач, рільник. Тому у символіці хліба для українців важливою є риса урожайності – неурожайності. Хлібові приписуються у фольклорі символ родючості, плодючості: на *чорній землі білий хліб родить.* Тобто найкраще, що дає земля для людини, – це хліб.

Проаналізуймо ще кілька прикладів: *дощу – земля, а нам – хліб; найсмачніший хліб од свого мозоля.*

Урожайність на хліб залежить від праці, зокрема: *хліб їж, а правду ріж, коло хліба ходи і роби (щоб було у тебе); хто рано косить, той хліба не просить; глибше орати – більше хліба мати; де мілка борозна – хліба пів мішка; де оре сошка, там хліба трошка* [5]. У трьох останніх прислів'ях та ж думка виражена семантичними варіантами.

Отож філософська складова розуміння символу хліба в тому, що звеличується праця як така в хлоборобській українській культурі і цінна саме своя праця, свій хліб, тобто трудолюбність українців.

Символ тісно пов'язаний з наукою, міфом, вірою, поезією, але не зводиться до них, символ тяжіє до певного узагальнення. Проаналізуємо символіку хліба, яка виражена у фольклорі, у плані узагальнення. У фольклорі зображено особливості мислення, ментального бачення світу українцями на прикладі прислів'їв з лексемою "хліб". Отож узагальнюючи, хліб – 1) харчовий продукт, що випікається з борошна, наприклад: *хліб – усьому голова; не буде хліба, не буде й обіда.* 2) основний, життєво необхідний харчовий продукт, наприклад: *картопля – половина хліба*; 3) виріб з борошна певної форми (паляниця, буханець, коровай), наприклад: *на столі лежав високий та ясний хліб; паляниця – хлібові сестриця; і калач той же хліб; артільний хлібець не зміряєш на горнець* (цей хліб завжди малий).

У нашій свідомості хліб сприймаємо не лише за формою, ми розрізняємо види хліба і за зовнішніми рисами – в залежності від муки (загально: білий, чорний, також житній, пшеничний): *хліб житній – батько рідний; житній хліб пшеничному калачеві дід.*

Хліб як головна щоденна пожива має в сучасній українській мові кілька окреслень: кусок, кавалок, буханець.

Отож у плані узагальнення питання єдності мови і мислення, мовної свідомості розглядається з акцентом на значення символу хліба як мовного і позамовного знаку

базується на матеріалі чуттєвих образів, пам'яті та уявленні і на тому, що хліб – основна гастрономічна страва кожного українця.

Символ, зазвичай, утворений у процесі перетворення внутрішнього на зовнішнє, або, навпаки, унаслідок виділення відмінностей внутрішнього і зовнішнього знання [4]. Тут розглянемо інші риси символу хліба з погляду позитивного цінного аспекту, який іде від щоденного, побутового досвіду до загальнонаціонального значення, до представлення українців як нації. Маємо такі акценти: 1) Хліб – гарант добробуту, заможності, влади. У народній творчості знаходимо вираз давнього світогляду, де хліб вважався символом достатку, добробуту. Ось як це засвідчують прислів'я *живемо: хліб жуємо, а іноді ще й присолюємо; є хліб – солі нема, є сіль – хліба нема; добрий хліб, коли нема калача. Дурне й сало без хліба!* [5].

2) Виразно відбито визнання хліба як символу майна, добробуту, еталону, яким визначають спроможність до життя у достатку. Така ж думка і у прислів'ях *на Поділлю хліб по кіллю, а ковбасами хлів городять; у тебе лани, як загаї, у тебе хліби як тихий Дунай (тобто людина заможна); малаю, малаю, я тебе за хліб не маю,* – так приговорював циган, коли добре жилося, коли мав можливість їсти хліб з муки, а не малай – хліб з горохового борошна.

У прислів'ях бачимо і традиційне визначення людської натури, на яку по-різному впливає маєтність, достаток: *не будеш брикати, як прийдеться хлібець з торби смикати; не вмієш пекти хліба – будеш пекти раків; не вчи вченого їсти хліба печеного, я й сам з'їм* [5].

3) У народному вжитку існує окреслення хліба як визначника влади: *у кого хліб, той і пан*, тобто хліб як те, що дає впевненість, силу, вищість, деякі українські прислів'я засвідчують навіть сприймання хліба, як живої істоти: *хліб не б'ється; у хліба ноги коротенькі, а як побіжить, то довгими не наздоженеш* (так казали, прибігши до когось позичати хліба).

Висновки. У мовній картині світу символ хліба належить до загальнонаціональних. Увесь масив його символічних проявів має яскраве оцінне

значення. Тому символ хліба є засобом характеристики українців як нації [4]. Символ хліба в нашій культурі виконує такі функції [3]:

- передає глибокі й давні думки про самого українця, його менталітет як землероба-трударя, зображаючи українців як націю, що обожнює землю, трепетно ставиться до неї та до праці на ріллі;

- будучи простим, надзвичайно насичений інформацією про трудолюбність та засудження неробства, звеличення охайності, господарювання й достатку;

- має здатність часткове підносити до високого ступеня узагальнення, тобто хлібом вважати будь-яку їжу, а також хліб трактувати як результат праці та ціль життя.

Знання символіки – підвалина для усвідомлення картини світу певного етносу, його поглядів, вірувань, ідеалів – себе самого. Хліб для українців – це наш національний атрибут як нації, яка має стійкі міцні корені, пов’язані із землеробством, із трипільською культурою. Це наше національне обличчя як етносу, що пропагує глибокі гуманні засади життя в єдності та гармонії з природою, самовіддано працюючи для суспільного та особистого добробуту з вірою в серці.

Список використаної літератури

1. Альбота Соломія. Символ vs образ: до питання термінологічної варіативності. Режим доступу: https://science.lpnu.ua/uk/terminologiya/vsi-vypusky/visnyk-no-842-2016/cymvol-vs-obraz-do-pytannya-terminologichnoyi

2. Бойко Ольга. Символ у міжкультурній комунікації. Режим доступу: http://dspace.nbuv.gov.ua/bitstream/handle/123456789/39476/02-Boyko.pdf?sequence=1

3. Ужченко В. Д., Ужченко Д. В. Фразеологічний словник української мови. Київ: Освіта, 1998. 224 с.

4. Українська етнолінгвістика. Режим доступу: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/27732/1/%D0%9F%D0%A0%D0%9E%20%D0%9A%D0%9E%D0%9C%D0%9F%D0%9E%D0%9D%D0%95%D0%9D%D0%A2-%D0%A1%D0%98%D0%9C%D0%92%D0%9E%D0%9B%20%D0%A3%20%D0%9C%D0%9E%D0%92%D0%9D%D0%98%D0%A5%20%D0%9E%D0%94%D0%98%D0%9D%D0%98%D0%A6%D0%AF%D0%A5.pdf

5. Українські прислів'я, приказки і таке інше. Київ, 1993. 367с.

МІСЦЕ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ У ГАСТРОНОМІЧНОМУ СВІТІ УКРАЇНЦІВ НА МАТЕРІАЛАХ ТРАДИЦІЙНОГО СВІТОГЛЯДУ ТА КУЛЬТУРИ

Володимир Каменчук,
Ольга Сербін

Анотація. Дослідження дозволяє через призму мовного та культурного фонду пізнати себе, свій народ, націю, окреслити моральні орієнтири українців шляхом аналізу певного гастрономічного аспекту, а саме через вивчення алкогольних смаків та настроїв наших предків, встановити свою національну ідентичність та своєрідність, що є дуже важливим у процесі розуміння себе як частини нації.

Постановка проблеми в загальному вигляді. Кожне суспільство незалежно від рівня свого розвитку має свій унікальний необхідний і відносно стійкий елемент соціальної практики, що виконує роль інструмента регулювання і контролю. Це так звана соціальна норма, тобто те, що суспільством дозволяється робити, і те, що не схвалюється, забороняється або взагалі карається. Соціальна норма знаходить своє втілення (підтримку) у законах, традиціях, звичаях, тобто у всьому тому, що стало звичкою, міцно увійшло в побут, у спосіб життя більшості населення, підтримується суспільною думкою, відіграє роль «природного регулятора» суспільних і міжособистісних відносин.

Якщо норма порушується, то виникає збій функціонування суспільства в цілому, бо це веде то того, що одні страждають, а інші користуються нечесно здобутим чи незаконно придбаним. Дуже тісно народна творчість пов’язана із звичаями, що являють собою закони, якими українці керувались щоденно. Таким аспектом є вживання алкогольних напоїв, що зафіксовано у фольклорі.

Перше, до чого наші предки українці ставилися негативно у межах свого суспільства стосовно конкретних фізичних дій, це ледарство. Ледарів не любили і насміхалися з них, бо вважалося, що вони живуть за рахунок інших. Але особливий ряд

фразеологізмів стосується такої вади людини, як надмірна пристрасть до випивки, тобто алкогольних напоїв.

Людству вже від давніх часів відомий алкоголь та спосіб його отримання, зберігання, культура споживання, тому не дивно, що згадки про нього мають місце у сучасній фразеології, особливо такі, як схильність до випивання, надмірне вживання алкогольних напоїв, пияцтво. Як справедливо зауважує Мокієнко В. М. : «Семантичне поле «пияцтво» вже більше ста років у славістиці стало об'єктом досліджень та благодатним матеріалом для лексикографічних узагальнень» [2]. Найчастіше фразеологічні одиниці, пов'язані з пияцтвом, торкаються негативних наслідків уживання алкоголю, оцінки психічного та фізичного стану людини [5]. Порівняно невелика кількість фразеологізмів на цю тематику у зіставленні із пліткарством чи ледарством говорить про масову появу цього людського гріха для українців відносно недавно.

Горілку називали в народі ***зеленим змієм***, ***грішною водою, оковитою***. Як згаданий ***змій***, що є символом спокусника, так і слово ***гріх*** у вказаному вище фразеологізмі ставлять цю пристрасть у ряд чи не найважчих пристрастей та гріхів людини, однією із найгірших та найпринизливіших слабкостей, спокус, яким кожен має протистояти.

Особливо цікавий фразеологізм ***адамові сльози***, що означає горілчані напої. Бачимо, що ця пристрасть асоціювалася у народі з одним із первородних гріхів, пов'язаних з Адамом та вигнанням людини з раю. Очевидно, народ бачив у зловживанні алкоголю чи не початок всіх бід, які можуть потім трапитися з пияками, як колись свого часу з Адамом, коли він проливав свої перші сльози.

Існують також і наступні фразеологізми із явно негативним та презирливим ставленням народу до пиятики: ***сірка смикнути*** – випити горілки; ***наступити на пробку*** – напиватися доп'яну; ***лизати бутилку*** – пристраститися до пиятики.

Універсальним компонентом стосовно негативної поведінки та стилю життя є лексема швець, який, за слов'янською фразеологією, не тільки багато п'є, але й багато

курить та вживає нецензурні слова. У XIX ст. до фразеології увійшло порівняння ***пити як швець,*** тобто багато, без міри, занадто [2].

Цікавим є фразеологізм ***заморити черв'ячка***. Дослівна калька з французької означає «вбити хробака». Вираз означає прийняти натщесерце чарочку спиртного з метою боротьби з гельмінтозом [3]. Існувало повір'я, що таким способом можна дійсно позбутися від глистів. На зараз в українській мові фразеологізм переведений з алкогольних рейок на продовольчі і означає просто перекусити, хоч раніше мав яскравий алкогольний семантичний акцент.

Цікавими є фразеологізми типу ***пити на грифа*** або ***пити на криву морду*** – це пити «на халяву», тобто за чужі гроші, не за свій рахунок. Звісно, народ засуджував таку модель поведінки, що й помітно в значенні та структурі фразеологізмів типу ***залити сліпи (очі), залити хавло, прийняти на груди, п'яний у штири дупи***, які мають явно зневажливий, осудний, негативний оцінний аспект стосовно діяча.

Якщо поглянути на фонд прислів'їв та приказок, то там подібна ситуація: з п'яниць насміхаються, з них глузують, їх висміюють, ставлячи в один асоціативний ряд зі сварливою бабою, козлом, навіть нечистою силою, порівняймо: ***Бог створив три зла – бабу, горілку і козла; сміливим Бог володіє, п'яним чорт хитає*** [4]. У прислів'ях помітна моральна та матеріальна засторога для п'яниць, де стверджується можливість та невідворотність зубожіння й втрати здоров'я через цю пристрасть, зокрема: ***п'яному море по коліна, а калюжа – по вуха; чай поп'єш – орлом літаєш, горілку п'єш – свинею лежиш; п'яний решетом гроші міряє, а проспиться – не на що і решета купити; хміль шумить - розум мовчить*** [4].

П'янство та пиятика протиставлялися працьовитості та холодному, тверезому розумові як якостям хазяйновитого, дбайливого українця, що цінувалося в українському суспільстві найбільше, порівняймо: ***після солодкої пиятики буває гірке похмілля, біла горілка фарбує ніс та чорнить репутацію; гірко! – в долі і в житті, якщо п'ють молоді; весняний шлях не дорога, п'яного мова – не бесіда*** [4].

Крім того, народна творчість яскраво виявляє зниження інтелектуального потенціалу того, хто п’є, втрату його розумових можливостей: ***дурний розумного не любить, а п’яний тверезого; п’яний – дурний – проп’є і кожух; чарка вина не додасть розуму, друга та третя зводить з розуму; горілку пив – розум втопив; і розумні голови від вина дурнішають; не шкода випитого вина, а шкода розуму пропитого; п’яниця гірше дурня; вино входить – розум виходить*** [4].

Висновки. Якщо український народ і має якість характерні етнічно-моральні риси, то п’янство чи неробство ніколи до них не належало. Українці – працьовита нація, яка здавна займалася хліборобством, працювала до сьомого поту, дбала про майновий достаток, про охайний свій зовнішній вигляд та своєї оселі. Мати «***і кіл, і двір***» – це тільки перше бажання кожного господаря, а згодом – збільшення території, прикрашання, оздоблення господи. Дослідники побуту українців зазначають, що перед кожним великим релігійним святом навіть найбідніші хати приводилися до порядку, білилися призьби, печі у господарів, а в ледарів та п’яниць все було навпаки, тому вони зневажалися у суспільстві.

Помітний особливий гумористичний тон окремих фразеологізмів навіть на позначення девіантної поведінки, у тому числі пиятики. Це доводить, що українці вірили, що у людини необмежені можливості, треба шукати вихід і боротися за свою волюта світлий розум, не скорятися і не піддаватися пристрастям, навіть якщо здійснюється спроба підкорити чиюсь волю чи свідомість.

Підвалини для формування правової та суспільної свідомості українського народу мають далекі корені, що сягають ще Київської Русі та праць Володимира Мономаха, що робив акцент на правовому та патріотичному вихованні, та на моральних постулатах, що пропагувало християнство як релігія.

За останніми дослідженнями стосовно підліткового алкоголізму на Прикарпатті було оприлюднено, що цього явища у нас фактично немає [1]. Висловлюються припущення, що це пов’язано з тим, що прикарпатський регіон є більш релігійним і

батьки стежать за дітьми, керуючись давніми традиціями виховання, що закладені історично.

Список використаної літератури

1. Алкоголізм на Прикарпатті. Режим доступу: https://versii.if.ua/publikacii/p-yatnitsya-rozpusnitsya-ta-pivo-shhodnya-znyattya-stresu-chi-yavniy-alkogolizm/

2. Козловський С. Фразеологічні одиниці, пов'язані зі вживанням алкоголю, у слов'янських мовах. Режим доступу: https://ekmair.ukma.edu.ua/bitstream/handle/123456789/15981/Kozlovskyj_Phraseological_units_related_to_alcohol_use_in_Slavic%20_anguages.pdf?sequence=1&isAllowed=y

3. Про воду і вино. Режим доступу: https://b-i-g.com.ua/16-cikavix-faktiv-pro-alkogol-pro-yaki-vi-mozhlivo-ne-znali-16-foto/

4. Українські прислів'я, приказки і таке інше. К., 1993. 367с.

5. Яцук Н. Є. Вплив християнства на правову свідомість українців у досвіді державотворення української держави. Режим доступу: http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/znpgvzdia_2011_47_27.pdf

САДЖОВЕЦЬКІ ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ – ЕТНОНАБУТОК ДЛЯ МАЙБУТНЬОГО

Лідія Андрійчук

Анотація. У статті проаналізовано вплив традиційного укладу життя жителів села Саджавка ТГ Коломийського району Івано-Франківської області на принципи приготування страв і харчування селян, поширеність продуктів, популярність певних страв, святкову та повсякденну їжу. Встановлено, що традиційні заняття селян, їх побут мали вирішальний вплив на харчування, на перелік страв.

З'ясовано: обрядова їжа виступає як форма соціального спілкування, як традиційна суспільна цінність та несе велике символічне навантаження. Функція обрядової їжі, як саме їжі для насичення, перестає бути основною.

Ключові слова*:* етнонабуток, традиційна їжа, обрядова їжа.

Саджовецька традиційна кухня складалася протягом віків від початку заснування села. Перші поселенці на берегах притоки Пруту річці Саджівочка з'явилися в XV столітті. Традиційні заняття селян, їх побут мали вирішальний вплив на харчування, на перелік страв. Дослідження, яке б частково висвітлювало традиційну культуру споживання їжі саджавчан є ***актуальним*** на сьогодні, оскільки зростає необхідність досліджень автентичної кухні. Життєдіяльність громади неможлива без приготування та вживання їжі. Способи приготування їжі щоденної та обрядової, ритуали її споживання складалися протягом багатьох століть.

Мета дослідження: сприяти популяризації традиційної рецептури певних страв, формувати навички здорового харчування на основі перевірених

Завдання:

- сприяти поширенню інформації про традиційну локальну (конкретного населеного пункту) гастромпадщину;
- примножувати українську кулінарну культуру.

Виклад основного матеріалу дослідження і методи дослідження.

Об'єкт дослідження **–** обрядова кухня саджавчан як етнонабуток української гастрокультури.

Предмет дослідження **–** традиційна гастроспадщина села Саджавка Коломийської ТГ Івано-Франківської обл., яка існує не лише для насичення організму важливими для життя мікроелементами, а є етнострижневим культуротворчим елементом.

Теоретико-методологічна основа.

Учені, які досліджують гастрономічну культуру, виділяють чотири основні напрямки гастрономічних досліджень: антропологічний, етнографічний, історичний, соціологічний. Однак сьогодні ще недостатньо ґрунтовних досліджень, які б торкались усіх аспектів кулінарної спадщини в Україні. Західні вчені початку минулого століття (Люсьєн Февр, Фернан Бордель та ін.) вважали, що їжа містить "чіткі соціальні маркери" та презентує повсякденне життя людей, які населяють певну територію.

Велика кількість праць дослідників української традиційної кухні дає нам можливість ознайомитися з походженням багатьох страв. Однак значно менше досліджень, які б пов'язували кухню та розвиток громади, причини виникнення певних страв та їх зникнення в ході історичного розвитку.

Відома українська етнологиня Артюх Л. Ф., знавчиня народної кухні й харчування досліджувала різні аспекти народної їжі [1]. Вона описала особливості їжі та харчування українського народу як елемента матеріальної культури, а також подала етнографічний опис і класифікацію повсякденної, святкової обрядової їжі українського селянства. У монографії "Українська народна кулінарія (історично-етнографічне дослідження)" [1] науковиця подає рецепти традиційних страв національної кухні відповідно до календарного року, свят, пір року.

Розвиток туризму робить акцент на поданні їжі як декорації свята, народного символу, а не того, що має сакральний зміст і багато поколінь впливало на світосприйняття українців.

Унікальність Саджавки – в її традиційності. Ми святкуємо ті ж свята, які вшановували наші предки, готуємо ту ж традиційну їжу до свят. Звичайно, з вкрапленнями сучасності. Обрядова їжа виступає як форма соціального спілкування, як традиційна суспільна цінність та несе велике символічне навантаження, своєрідне таїнство закладене в ній. Функція обрядової їжі, як саме їжі для насичення, не є основною.

До складу їжі селян входили продукти, які вирощувалися на території села, а саме продукти переробки зерна, різні овочі (капуста, буряки, картопля, цибуля, біб, морква, огірки, гарбузи), м'ясо свійських тварин (свиней, овець, кіз) і птиці (курей, гусей, качок), молочні продукти.

До початку Другої світової війни приготування їжі відбувалося в печі. Печі з варочною поверхнею (кухнею) почали будувати після війни. Таким чином переважало варіння і тушкування, що, за сучасними дослідженнями, є найкращим способом готування для збереження здоров'я.

Традиції приготування страв слугують цінним джерелом інформації про принципи приготування страв і харчування селян, поширеність продуктів, популярність певних страв, спеціальний раціон, святкову та повсякденну їжу.

У селі Саджавка є багато цікавих місцевих страв, звичних, традиційних, для щоденного споживання. Та зупинимося тільки на обрядовій кухні, оскільки обрядова гастроспадщина є одним із елементів матеріальної культури українського етносу, яка сприяє відображенню звичаїв, вірувань, побуту предків саджавчан у сьогоденні, для передачі в життєтворчу скарбничку майбутнім поколінням.

Дохристиянські (язичницькі) вірування переплелися в святах із християнськими традиціями, тісно пов'язані стравами: доцільністю їх приготування й споживання.

Почнімо з Коляди. Приготування до цього свята починається з випікання обрядового хліба – калачів "Василя" та "Меланки" (*див. Додаток А*). Ґаздині стежили, щоб він не згорів, не потріскав, не був сирим. Бо тоді невдалим буде наступний рік. Олекса Воропай, наприклад, про використання на Святий вечір у різдвяних обрядах

цього ритуального хліба говорить тільки в контексті поводження (обходу) худоби: “Господар благословляв худобу, тричі торкаючися хлібом до їхньої голови” [3, с. 51].

А от С. Килимник у своїй праці зазначає, що господиня клала на стіл паляницю, в яку господар, пробивши посередині дірку, вставляв воскову свічку. [5, с. 25]. У працях Петра Шекерика-Дониківа наголошується, що на цьому хлібі ворожили, яким буде майбутній урожай [10, с. 26]. Як бачимо, не було звичаю випікати обрядовий хліб саме до Святого вечора. В окремих регіонах “Василь” та “Меланка” з’являлися лише 13 січня на свято Меланки. Однак в Саджавці цей хліб має власні імена та чільне місце на Святвечоровому столі. Калач, який називається “Василь” примощують скраю стола, під нього кладуть гроші (на багатство). З калачем, який називається “Меланка”, ґазда обходить обійстя, благословляючи подвір’я, худобу, сім’ю, хату. Потім він кладе “Меланку” зверху на “Василя”. І так стоятиме вона аж до 13 січня. Вранці на Мелані “Меланку” знімають та кладуть біля “Василя”. Зранку на Василі, або Новий рік, Господар бере зі столу калач “Василь”, обливає водою над посудиною. Цей обряд називається “мити Василя”. У посудину набирають води, ллють трошки свяченої світвечорової води, кидають гроші з-під “Василя”, кілька колосків з діда-дідуха та миють обличчя. Вірять, що вмившись цією водою, вони будуть здорові, гарні, багаті, щасливі цілий рік. Нема такої традиції в інших селах. Можливо, вона збереглася тільки в нас.

6 січня зранку ґаздиня запалює піч і готує Святу вечерю з дванадцяти пісних страв. Зазвичай готують такі страви: приймані гриби (юшка з грибів, заправлена смаженим борошном), пісні голубці, пісний борщ, пампушки солодкі й з часником, бурячок (салат з вареного червоного буряка з олією та смаженою цибулею), смажена риба, оселедець, юшка з сухої риби, картопля, вареники з капустою або начинкою з грибів і картоплі, пруженици (риба з грибами з печі), узвар. Приготування дванадцяти страв є традицією, поширеною по всій Україні. Всі страви готувалися з продуктів, які вирощувалися господарями. Підтвердження цього є і в етнографічному нарисі Олекси Воропая “Звичаї нашого народу”: “Господиня пов’язалася хусткою, засукала рукава і

заходилася готувати дванадцять свят-вечірніх страв: наставила узвар, варить горох, квасолю, смажить капусту, рибу, ліпить вареники, готує бараболю, гриби, кашу гречану з конопляним молоком, голубці з пшоном, коржі з маком та кутю з товченої пшениці… В цій багатій, але пісній вечері господиня представляє найголовніші плоди поля, городу і саду. Ніби дає звіт новому рокові за своє багатство в минулому році" [3, с. 48].

Чільне місце на Святвечоровому столі займає кутя. Вона в Саджавці готувалася з цілого зерна, інколи з "піханого", тобто потертого від верхнього шару. Традиційно в нашому селі кутю готують, додаючи горіхи, розтертий у макітрі макогоном мак, мед та інколи халву, теплий узвар. Прийнято було готувати кутю в новій посудині.

Як бачимо, основною стравою, яка мала бути на столі і яку можна їсти, є кутя. Ритуальні хліби (колачі) "Василь" та "Меланка" виконували символічну роль: їх після розміщення на столі протягом восьми днів переважно згодовували худобі. Інші страви не мали такого ритуального значення. Однак вони були та залишаються традиційно готованими на Коляду (*див. Додаток Б*).

Особливою смакує саджавчанам і гостям села пруженици (або праженици) (Додаток В). Традиційний уклад життя селян відображений в рецептурі цієї страви. З давніх давен саджавчани ловили рибу, збирали гриби. Дари ріки та лісу поєдналися тут, оскільки інгредієнтами є: риба (бажано жирна), білі гриби, морква, цибуля, палена мука, олія, сіль та перець. Гриби, рибу, цибулю, моркву викладають в чавун шарами, посипаючи мукою. Заливається олією з грибною юшкою. Точного рецепту цієї страви не існує. Кожна ґаздині на свій смак готує пруженицю. Однак найбільшим секретом надзвичайного смаку цієї страви є спосіб її приготування. Тільки приготована в печі пруженици має винятковий смак [7].

Наступною обрядовою стравою, яку варто згадати тут, є вареники. 13 січня, ввечері на Мелані, ґаздиня обов'язково варила вареники з будь-якою начинкою. Звичайно, вибирали найбільш доступну: товчену картоплю, приправлену жареною цибулею чи сиром. Серед них мало бути кілька "дійничок" – пироги (вареники) з особливо закрученими кінчиками (*див. Додаток Г*). "Дійнички" символізували

кількість корів у хазяйстві. Дійниця – відро, в яке доїлося молоко. Це відро в нашому селі не використовувалося більше ні для чого. Ліплення “дійничок” було своєрідною просьбою-ворожінням на те, щоб вони були повними молока цілий наступний рік. Тепер ця традиція потрохи забувається через зменшення селянських господарств, через те, що не надається таке велике значення худобі, як засобу виживання селянина.

Покинемо зимові свята та згадаємо шановане саджавчанами свято Петра та Павла: ПЕтра як називають тут. У середині літа з’їздяться саджавчани з усіх усюд, щоб відсвяткувати з друзями, родичами ПЕтра – попетрувати. Якщо Святвечір збирає родину за столом, то ПЕтра в Саджавці збирають друзів. Здається, немає такої людини, яка б не святкувала. Цей звичай зберігся донині, напевно, тільки в нас, оскільки не знайшлося згадки у відомих дослідників народних звичаїв та традицій про святкування його таким чином. Перед святом гурти, які святкуватимуть разом, “готують” столик. Колись його викопували на полі чи біля хати. Тепер це вже не так важливо. Столик прикрашався братчиками (місцева назва квітки мар’янник дібровний, яка росте на луках, лісових галявинах і узліссях). Причина, через яку селяни вибрали саме цю квітку, загубилася у темряві віків. Можливо, через те, що поєднувала вона в собі різні кольори так, як спільне застілля поєднує різних людей. Також прикрашали “деревце”. У Саджавці “деревце” є символом весільної забави. Для деревця вибиралась маленька ялиночка чи смерічка, прикрашалась білими штучними квітами (*див. Додаток Д*). Молодь починала святкувати ввечері 11 липня, запалюючи якнайбільше вогнище по своїх кутках чи в лісі. Старші члени родини та діти збиралися за святковими столиками після служби Божої 12 липня. Кожен приносив до столика страви, які готувалися вдома на це свято: коньіки, мантули, молоду картоплю, солодощі та інше. Коньіки – це страва з листя молоденького червоного бурячка та кукурудзяної дрібної крупи з кислим молоком. Кукурудзяне борошно розводили кислим молоком так, щоб воно не розтікалося. В буряковий лист клали невелику кількість цієї каші та закручували у формі голубців. Накладали в чавун і варили в печі. Страва подавалася із сметаною або із грибною підливою. Не обходилося і не обходиться свято без мантулів (*див. Додаток*

Е). Мантули – це булочки з сиром (він неодмінно мав бути солодким і з кропом). Також пекли мантули і з вишнями. В українській кухні мантули згадуються, але як пироги з кукурудзяного борошна з сиром. В нас же це здобне тісто з пшеничного борошна. Надибуємо схоже в дослідженні Л. Артюх, де згадується про "мандрики": "Сирні булочки – "мандрики" (подібні до сьогодняшних сирників) пекли на так зване свято Петра й Павла. Для цього змішували сир, яйця і борошно" [1, с. 116]. О. Воропай у праці "Звичаї нашого народу" наводить народний переказ про походження назви "мандрики". "Сама назва походить ніби від того, що мандруючи по світі, Петро з павлом живилися "мандриками" [4, с. 136]. У книзі З. Клиновецької згадується тільки один раз слово "мантули": "Мантули Роблються, як постоли. Тільки борошно вживається кукурузяне і без соди" [6].

Збереження кулінарної етноспадщини сприяє глибшому розумінню побуту та культури наших предків, показує, що традиції сімейного та товариського застілля супроводжувалися не тільки гастрономічними смаколиками, але й наповнені глибоким сакральним змістом. Спільне готування їжі, рецептура страв, яка передається з глибини віків, символізм допомагає зміцнювати родинні зв'язки й зберігати товариські контакти. Із розвитком суспільства ми маємо доступ до продуктів, які в давні часи вважалися екзотичними. В результаті змінюються смаки, забуваються старовинні страви. Життя розсипає саджавчан по світу в пошуках заробітку, в пошуках кращої долі. Це ламає сімейний уклад, сімейні культурно-побутові традиції. Усе рідше передаються вміння від матері до доньки готувати певні традиційні страви, усе рідшепереймаються тим, де накрити стіл на ПЕтра. Та правічне світовідчуття живе в генетичній пам'яті завдяки традиціям духовним і матеріальним.

Список використаної літератури

1. Артюх Л. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження : [монографія] / Л. Ф. Артюх [текст]. Київ, Наукова думка, 1977. 154 с.

2. Великий тлумачний словник сучасної української мови / Укладач та головний редактор В.Т. Бусел. Київ, Ірпінь : ВТФ “Перун”, 2004, 1728 с.

3. Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Том 1 / О. Воропай [Текст]. Харків, 2010. 308 с.

4. Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Том 2 / О. Воропай [Текст]. Харків, 2010. 289 с.

5. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. Книга 1 / С. Килимник [Текст]. Київ : АТ “Обереги”, 1994. 392 с.

6. Словник української мови: в 11 томах. Том 2, 1971. С. 407.

7. Шекерик-Доників П. Рік у віруваннях гуцулів / Верховина: редакція журналу (видавництво) “Гуцульщина”, 2009. 351 с.

8. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні Київ-Львів 1913 р. https://www.uacookbook.com/2007/06/blog-post_8861.html

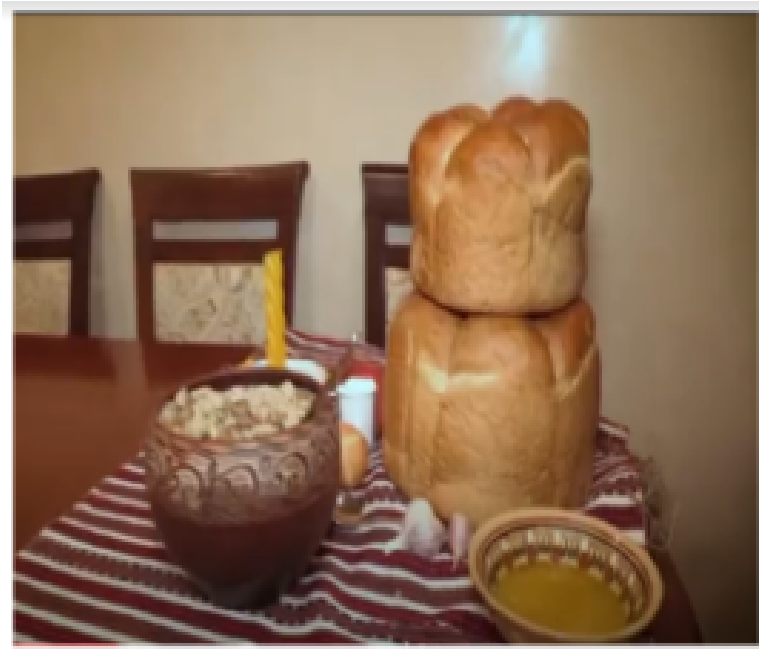
9. Саджавка (село) // Вікіпедія. Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%B4%D0%B6%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0_(%D1%81%D0%B5%D0%BB%D0%BE)

10. Надзвичайна РИБА з грибами в ПЕЧІ в с. Саджавка на Святий вечір! Саджовецька пруженіці. Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=AL0hFRxF7WA

ДОДАТОК А

“Василь” та “Меланка”

ДОДАТОК Б



Святвечорові приготування

ДОДАТОК В

Пруженици

ДОДАТОК Г

Дійнички

ДОДАТОК Д

Підготовка столика на ПЕтра

ДОДАТОК Е

Мантули

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРІВ

Семків Надія, вчителька української мови і літератури, заступниця директора з навчально-виховної роботи Богородчанський ліцей № 1 імені Олекси Гірника Богородчанської селищної ради

Стадник Владислав, учень 9 класу Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської

Науковий керівник: Сербін Ольга, учителька української мови та літератури Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської області

Хомин Віталіна, учениця 9 класу Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської області

Науковий керівник: Сербін Ольга, учителька української мови та літератури Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської області

Каменчук Володимир, учень 9 класу Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської області

Науковий керівник: Сербін Ольга, учителька української мови та літератури Калуського ліцею імені Дмитра Бахматюка Калуської міської ради Івано-Франківської області

Андрійчук Лідія, заступниця директора з навчально-виховної роботи, вчитель вищої категорії, вчитель-методист, Саджавський ліцей Коломийської міської ради Івано-Франківської області

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ УКРАЇНОЗНАВСТВА
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ІНСТИТУТ
ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ПЕДАГОГІЧНОЇ ОСВІТИ
ЛАБОРАТОРІЯ ПЕДАГОГІЧНОГО ДОСВІДУ ТА ЕТНОПЕДАГОГІКИ

Гастрономічна спадщина та кулінарні традиції субетносів Прикарпаття: їжа та історія

24 червня 2022 року

Матеріали наукового етнокультурного діалогу

Обласної науково-методичної етномайстерні для педагогічних працівників, котрі проводять народознавчу та різновекторну науково-пошукову діяльність з української етнології (дослідження особливостей етнічних груп: бойки, гуцули, ополяни, покутяни) на теренах Прикарпаття

Авторка ідеї та упорядниця: Л. Максим’як

Адреса установи:

Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти,

пл. Міцкевича, 3, Івано-Франківськ, Україна, 76018

Тел.: (0342) 53 -24 - 93

E-mail: mail@oippo.if.ua

сайт: https://www.ippo.if.ua/