

РкТ5
14-34

ВСЕУКРАЇНСЬКА АКАДЕМІЯ НАУК
МУЗЕЙ АНТРОПОЛОГІЇ ТА ЕТНОЛОГІЇ ІМ. ХВЕДОРА ВОВКА

МАТЕРІЯЛИ ДО ЕТНОЛОГІЇ

III

КИЇВ
1931

КОРОТКИЙ ПАСПОРТ КНИГИ

+

Шифр РГ'52; М34 Інв. № 361206

Автор _____

Назва Матеріали до етимології

Місце, рік видання К., 1931.

Кіл-ть стор. 190с., іллад., табл.

-\\- окр. листів _____

-\\- ілюстрацій [2]с. фотод., [5]арк. табл.

-\\- карт _____

-\\- схем _____

Том _____ частина _____ вип. III

Конволют _____

Примітка:

МАТЕРІЯЛИ ДО ЕТНОЛОГІЇ

ACADÉMIE DES SCIENCES DE L'UKRAINE
MUSÉE D'ANTHROPOLOGIE ET D'ETHNOLOGIE TH. VOVK

RECUEIL ETHNOLOGIQUE

III

MATÉRIAUX POUR LA MONOGRAPHIE
DU VILLAGE DE STAROSSILLIÉ

K Y I V

1931

ВСЕУКРАЇНСЬКА АКАДЕМІЯ НАУК
МУЗЕЙ АНТРОПОЛОГІЇ ТА ЕТНОЛОГІЇ ІМ. ХВЕДОРА ВОВКА

Pr75
M-34

МАТЕРІЯЛИ ДО ЕТНОЛОГІЇ

III

МАТЕРІЯЛИ ДО МОНОГРАФІЇ
С. СТАРОСІЛЛЯ



К И І В
1931

В14064/34 - 3-й slip

Бібліографічний опис цього видання розміщено в „Літописі Українського Друку“, „Картковому репертуарі“ та інших покажчиках Української Книжкової Палати.

67

Т52(23-гпр)

202.7

Дозволяється випустити в світ.
За Неодмінного Секретаря Академії Наук,
академік К. Воблий.

Малюнки до статтів виконав художник
Ю. Ю. Павлович, фотографії виконали
до першої статті Д. П. Демущкий,
до другої статті М. П. Сталінський.

Розпочато складати в листопаді 1930 р.
Закінчено друком у квітні 1931 р.

Державна Публічна
БІБЛІОТЕКА УРСР
Інв.

Київський Міськліт № 232.
УПО Київська школа Ф.З.У.
Зам. № 248. Тираж 1000.
Ост Бз 12¹/₂ арк.

З М І С Т.

| | Стор. |
|---|--------|
| <i>Шульгина.</i> БДЖІЛЬНИЦТВО В С. СТАРОСІЛЛІ НА ЧЕРНІГІВЩИНІ . . . | 7—82 |
| I. Загальні уваги. 1. Відомості про чернігівське пасічництво. 2. Огляд зібраних матеріалів. II. Матеріяли: 1. Примітивне бджільництво. 2. Бортництво. 3. Вулики. 4. Пасіка. 5. Пасічницьке приладдя. 6. Догляд коло бджіл та відомості про них. 7. Шкідники. 8. Мед. 9. Віск. 10. Вірування та звичаї. III. Підсумки. | |
| <i>Заглада.</i> ХАРЧУВАННЯ В С. СТАРОСІЛЛІ НА ЧЕРНІГІВЩИНІ | 83—196 |
| Вступні уваги. Матеріяли: I. Харчові припаси: 1. Сушка, переховування та догляд за зерном. 2. Припаси городини. 3. Сушені овочі, ягоди, гриби. 4. Вариво. 5. Молочні припаси. 6. М'ясо. Позички припасів. II. Господарське начиння (утварь). III. Страви й напитки: 1. Городина, овочі та ягоди, що їх їдять люди в сирому стані. 2. Варення страви на вільному повітрі. 3. Варення у печі. 4. Печива з тіста. 5. Страви й приправи. 6. Напитки. 7. Святочні та обрядові страви й печива. 8. Меню. 9. Звичаї при їжі. 10. Харчі малій дитині, дієтичні, наймитам, бідним. | |

TABLE DES MATIÈRES

- L. Šul'gina.* I. L'APICULTURE à STAROSILLIÉ (RÉGION DE ČERNIGIW). . . . 7—82
I. Aperçu général. Aperçu du matériel amassé. II. Le matériel: 1. Manière primitive de récolte. 2. L'apiculture primitive. 3. Les ruches. 4. Les ruchers. 5. Le matériel des apiculteurs. 6. La surveillance des abeilles. 7. Les destructeurs. 8. Le miel. 9. La cire. 10. Les croyances et les usages des apiculteurs. III. Résumé.
- N. Zahlada.* L'ALIMENTATION à STAROSILLIÉ (RÉGION DE ČERNIGIW). . . . 83—196
Notes préliminaires. Le matériel: I. Vivres: 1. Séchage, conservation et surveillance du grain. 2. Conservation des légumes et des fruits. 3. Légumes, baies et champignons séchés. 4. Salage. 5. Produits de laitage. 6. Viande. 7. Le prêt des vivres. II. Ustensile de ménage. III. Mets et boissons: 1. Légumes, fruits et baies pu'on mange crus. 2. Comment on cuit la nourriture en plein air. 3. Comment on cuit dans un four. 4. Pâtisserie. 5. Mets et assaisonnements. 6. Boissons. 7. Mets et pâtisserie, employés pendant les fêtes et les rites. 8. Menu. 9. Usages, pratiqués pendant qu'on mange. 10. Nourriture: de petit enfant; diétique des serviteurs; des pauvres.
-

Л. ШУЛЬГИНА.

БДЖІЛЬНИЦТВО В С. СТАРОСІЛЛІ НА ЧЕРНІГІВЩИНІ.

І. ЗАГАЛЬНІ УВАГИ.

1. ВІДОМОСТІ ПРО ЧЕРНІГІВСЬКЕ ПАСІЧНИЦТВО.

Українське народне пасічництво, вважаючи на різні його форми, що розвинулися по різних місцевостях під впливом відмінних зовнішніх природних умов, править за проміжне кільце, що зв'язує поміж собою форми пасічництва, поширені на далекій півночі та на північному сході, з формами, поширеними на півдні, на південному заході та на південному сході Європи. В межах північної лісової України в більшій або меншій мірі була поширена старовинна форма бджільництва — „бортництво“; в усякому разі тут мало не скрізь і досі трапляється спостерігати ясні наочні сліди його. Поруч із ним, а подекуди цілком його заступаючи, живуть великі, так звані, „колоди“ або „бортові вулики“, які всією своєю будовою мало різняться від „бортей“, видовбаних у живому дереві. Ці дві тісно між собою зв'язані форми вуликів становлять характерну рису бджільництва лісового типу колишніх часів. Але по цих самих районах тепер в більшій або меншій мірі поширені й порівнюючи малі вулики, так звані, „пеньки“ або „дуплянки“, що поступінно й доволі інтенсивно витискають бортові колоди. Ці дуплянки, хоч і зберігають деякі типові особливості лісових вуликів, а все ж наближаються до типу вуликів, поширених у лісо-степовій та в степовій смузі. Пасічництво цих географічних районів можна характеризувати вживанням малих вуликів, між іншим, зручних для перенесення з місця на місце, що, доречі сказати, не можливе й не потрібне при лісовій формі бджільництва. Своєю будовою вони наближаються до типу тих вуликів, що характеризують південно-західне пасічництво (Armbruster, стор. 72-78). Крім того, правда, дуже нерівномірно поширені і тепер не дуже часто трапляються на Україні вулики ще іншого, цілком відмінного типу, характерного для цілком безлісних країв, — це вулики, виплетені з солом. Таких вуликів уживають у південній та західній Україні (Прокопович, стор. 267; Armbruster, стор. 68-70; я мала нагоду бачити такі вулики в Гуманському та Звиногородському музеях). Існування вуликів цього типу якраз і дає змогу зв'язати Україну з іншими південними та південно-східними країнами, що являють собою цілком окрему зону поширення плетеного вулика, правда, здебільшого не солом'яного.

Отже, відповідно до зовнішнього оточення, на Україні маємо дві цілком відмінні форми пасічництва — лісову та степову; проміжне поміж ними місце належить лісо-степовому пасічництву, що властиву його рису становить уживання вуликів переходового типу поміж тими, що характеризують першу та другу форму бджільництва. Льокалізувати його десь в одному певному районі тимчасом досить важко, бо перехідні форми вулика живуть поруч типових для кожного даного району.

Відповідно до цих природно-географічних умов, які спричиняються до виникнення і вживання вуликів певних форм, щодо матеріялу, способу та техніки вироблення, зовнішньої форми та внутрішньої будови, пасічництво набуває відмінних форм і в організації праці, характері догляду за бджолами та способах їх зберігати, способах використовувати пасічницькі продукти, тощо. З-поміж таких на Україні можна відзначити: лісове бджільництво, що об'єднує бортництво та колодне бджільництво; колодне почасти наближається до домової форми пасічництва, бо селяни тепер звичайно переносять „на пасіки“ коло своєї домівлі ті великі бортові колоди, що за старих часів стояли серед лісу. З другої сторони, протилежно до лісового бджільництва у власному значінні цього терміну, можна назвати домове пасічництво, що здебільшого відповідає зоні поширення степового та лісо-степового бджільництва й характеризується вживанням дупляночних вуликів; подекуди, пристосовуючись до місцевих умов, воно має мандрівний „кочовий“ характер, тобто в цих випадках практикується звичай „вивозити“ пасіки в певні пори року на відповідні місця. Однак, загалом це не порушує зазначеного загального характеру догляду коло бджіл. (Прокопович, стор. 264). Уживаючи іншої термінології, бджільництво степового та лісо-степового типу можна визначити, як „пасічне“ бджільництво, тобто, як „пасічництво“ в тіснішому розумінні цього слова. Пасічне, безперечно, являє собою вищу та найдосконалішу форму бджільництва в нашому народньому господарстві: вона виявляє найбільший нахил та має найбільші можливості для переходу до раціонального пасічництва.

На Чернігівщині, як про це свідчать зібрані у Старосіллі матеріяли та як мені доводилося бачити в багатьох інших її місцевостях, а також як можна міркувати з літературних джерел, здебільшого панує форма пасічництва питимого лісового типу й тільки подекуди вона змінилася на раціональнішу. До того ж треба відзначити, що у Старосіллі знаходимо найстаровинніші та найархаїчніші форми пасічництва: тут трапляються борті в живих деревах, бортові колоди, з типовим уміщенням їх на деревах; порівнюючи мало поширені тут дуплянки; відповідно до цього спостерігаємо, що тут нема омшаників для переховування вуликів на зиму. Наявність вуликів зазначеного типу, безперечно, править за причину низької пасічницької техніки взагалі та примітивної системи догляду коло бджіл.

Але перше, ніж перейти до характеристики матеріялів, зібраних у Старосіллі, в кількох словах спинюся на огляді літератури про пасічництво на Чернігівщині. Ці літературні джерела, правду сказати, дуже нечисленні і здебільшого мало повні; крім того, не раз трапляються тут самі побіжні та уривчасті відомості. Проте, деякі з них інтересні тим, що вони порівнюючи

давні й дають змогу скласти собі уявлення про пасічництво минулих часів. Інші праці, що дають відомості про пізніші часи, знаходимо у виданнях Чернігівського земства, в Чернігівських Губерніяльних Відомостях та у спеціальних розвідках. Але, маючи свої спеціальні завдання, всі вони здебільшого дають самі побіжні відомості про техніку та погляди селянських пасічників. Доречі сказати, поміж етнографічними матеріалами досі немає ні одної праці, присвяченої пасічництву на Чернігівщині. Так само досі мало пощастило дослідженню пасічницького фольклору. Відомості про народні вірування, зв'язані з пасічництвом на Чернігівщині, трапляються у збірках матеріалів Єфименка, Чубинського, Грінченка, Дикарева. Але, все ж, неможна сказати, щоб ці відомості були вичерпливі та повні.

Щодо загального характеру бджільництва, то чимало таких відомостей трапляється в Шафонського в його „Черниговского наместничества топографическом описании“ 1786 р. Даючи загальну характеристику краю, Шафонський пише: „Мед родится в лесах на бортовых деревьях...“ (стор. 20). Проте, інтересно відзначити, що переходячи до опису окремих повітів, він зазначає, що вже за тих часів бортові дерева були поширені далеко не скрізь і не в такій мірі, як маленькі рухомі вулики. Також належить зауважити, що Шафонський не згадує про поширення рухомих бортових колод; однак, по багатьох місцевостях їх уживають ще й досі. Далі треба сказати, що Шафонський свідчить і про перевезення пасік на різні сезони, а це не є типова риса для пасічництва на Чернігівщині. Отже, чернігівське пасічництво за Шафонським тільки почасти має лісовий характер і здебільшого, як видно з описів, перейшло на домову форму. Напр., старовинну лісову систему, що комбінується з домовою, знаходимо в Городнянському повіті де „пчелы больше водятся по бортовым деревьям в лесах, хотя некоторые в садах и огородах в больших ульях их содержат, которые зимою в погреба и омшаники ставят“ (стор. 530). Інтересно відзначити, що хоча автор і підкреслює вживання великих вуликів, проте, очевидно, тут говориться не про бортові колоди, бо їх ніколи не ховають на зиму. А той факт, що їх „зимою в погреба и омшаники ставят“, безперечно, свідчить про досконаліший устрій вулика та складніші способи доглядати бджіл. Подібно до цього стоїть справа і в Чернігівському повіті, де пасіки або „пчельники“ мають вулики, що їх „по садам, огородам и на бортовых деревьях в лесах держат“.. (стор. 221). Цілковитого іншого характеру набуває пасічництво в повітах Березинському, Борзенському та Ніженському. Приміром, у Березинському повіті „летом держат их (вулики) в садах, лесах и на полях, а зимою в погребах и омшаниках. Бортовых деревьев и в них пчел нет. Ульи здесь из соснового дерева, толстые и высокие“ (стор. 366). Досконалішу будову вулика трапляється спостерігати в Борзенському повіті: „Пчелы содержат здесь в малых подвижных липовых ульях, в садах, лесах и огородах, — а летом, когда гречь цветет, выносят на поля“ (стор. 411). Подібно до цього і в Ніженському повіті: „Обыкновенно... пасеки содержат в садах или рощах; летом, когда гречиха цветет, то выносят пчелы на поля“ (стор. 444—45) Інтересно зауважити, що пасічництво цього типу поширене й у Зінківському та Гадяцькому повітах, що за тих часів належали до Чернігівського наміс-

ництва. Порівнюючи вищий стан пасічницької техніки, як це виявляється з відомостей, поданих від Шафонського, очевидно, можна пояснити тим, що він розглядає пасічництво в цілому й чи не на першому місці у своїх дослідях ставить панські пасіки. Погляд цей підтверджують відомості, що проте стосуються пізніших часів, про панську пасіку конотопського повіту в маєтку Астаф'єва на віддалі 16 в. від Батурина, що раніше належав Мазепі. Автор статті, Астаф'єв, так описує свою пасіку: „ульи круглые — дуплянки, большие и малые... уход за пчелами смешанный — простонародный и искусственный“ (стор. 217).

Докладні відомості про збереження давніх та архаїчних форм пасічництва знаходимо, правда, без точнішого зазначення місцевості, в далеко пізній, але таки досить давній, — проте, все ж мало не найповніший — праці, присвяченій дослідженню пасічництва на Чернігівщині. Я маю тут на увазі розвідку Тимковського „О состоянии пчеловодства в Черниговской губернии“, що вийшла в світ р. 1853. Надто ця праця цінна для мене тим, що тут знаходимо опис саме тієї форми пасічництва, з уживанням таких самих вуликів, що й сьогодні ще живе у Старосіллі. Інтересно, що такий довгий період часу, як понад 75 років, не скрізь змінив селянську пасічницьку техніку.

Праця Тимковського, вважаючи на її детальність та докладність опису варта на спеціальну увагу, надто як доказ поширення по всій Чернігівщині або в усякому разі в ширших її межах тих форм пасічництва, що сьогодні трапляється спостерігати тільки по глухих закутках.

Давши загальну характеристику тих природніх умов, що спричиняються до розвитку різних способів розводити бджоли, автор розглядає окремі пасічницькі засоби, починаючи з найстаровинніших пристосувань, та намічає їхній поступовий розвиток, ускладнення та заміну на культурніші винаходи. Ці винаходи, як зазначає він, протягом останніх 20 років поширилися під впливом двох шкіл: „одна явилась за Батурином Прокоповича, в Бахмаче другая распространяется выходцами стародубских слобод“. При цьому підкреслює, що обидві „основали свою искусственность на малых ульях“ (ст. 5).

Опис чернігівського пасічництва автор починає з дослідження бортництва, що його вважає за типову й поширену в лісовому районі форму: „В верхней полосе, которую можно назвать лесной, когда сосновые боры менее были просветлены, издревле существовал обычай водить пчелу в борях, выдолбленных для нее высоко в толстых и гладких соснах (на высоте от земли до 12 и 15 арш.; желобы длиною в $1\frac{1}{4}$ арш., глубиною от 5 до 6 верш.), и закрытых вроде втулки дождею или должею: их можно назвать подражением дикой пчеле, ведущейся в дуплах дерев, о чем так приятно говорят нам древние поэты и страна Иорданская. Такое содержание пчелы на высоте в борях дает ей удобство перелетать в поисках и вместе охраняет ее от чужой руки, а как в Литве рассказывают, и от мастерства медведей, для которых делают капканы“. Отож, тут знаходимо влучну характеристику бортництва, що з неї яскраво виявляється сама суть цієї форми бджільництва. Як побачимо далі, будова борти, назви на її окремі частини ті самі, що їх можна побачити й почути ще й тепер на Чернігівщині, зо-

крема у Старосіллі. Почасти змінюються тільки розміри та, крім того, борти знижуються. На височині 12—15 арш. від землі бортей тепер немає; проте пасічники свідчать, що за старих часів борти вміщувало й вище. Закінчуючи опис борти, Тимковський не забуває згадати і про способи лазити на бортеві дерева, для чого „надобно искусство и время самому закидывать кругом для ног веревку петлями“ (стор. 2). Колишнє значіння та поширення бортництва він підкреслює, наводячи окремі розділи Литовського Статуту та той факт, що вони мало не цілком перейшли до „Уложения“ Олексія Михайловича. Однак, закінчуючи цей розділ, Тимковський говорить про зменшення бортництва, а наприкінці статті дає яскраву картину його занепаду: „В сосновых лесах от старых времен остаются огромные бортевые деревья, так давно брошенные, что в открытые их гнезда входящая течь завела сквозную гнилость“ (стор. 10). Отже, вже тоді—75 років тому—борти становили рідке явище, як свідчить Тимковський, не лише по цілій Україні, а й на Поліссі.

Тогочасне пасічництво Тимковський характеризує вживанням вуликів двох відмінних форм. „Из них первый, свойственный лесным местам, в подобие вырубка подсеченной борти, толстые сосновые стояны (стояны называют и просто пнями, колодами; обыкновенные стояны в толщине от 10 до 12, но бывают отрубки до 16 и 20 вершков, вышиною $2\frac{1}{2}$ арш: в них на высоте пятки, от земли 8 или 10 верш., выдолбливается округлым желобом гнездо, тоже длиною в $1\frac{1}{4}$ арш., или немного больше, с подбором в голове, а снаружи по той длине отверстие вершков 3; которое закрывается дождею из двух кусков; верхний, в половину короче, называется придовжок. Он, охраняя голову, вынимается редко. Внутренность для окрепы воску искрестывается палочками, по имени снозами, которые при подрезке пчелы выбивают. Довжа по краевым щелям примазывается глиною, но в летние жары примазка отнимается для свежести в улье). В стояне тоже выдолблено желобом гнездо, закрываемое дождею, и с боку в середину желоба проделано для лазей пчеле очко“... (стор. 3). Далі Тимковський відзначає, що були такі великі бортові вулики, де видовбано по кілька бортей; містяться вони часто в два яруси: „По толщине отрубка сосны выделяется в стояне смежно два и три гнезда. Бывают стояны и так высоки, что в них выделяют по два гнезда в два яруса накрест, как до второго рукой достать можно“ (стор. 3). Інтересно, що автор подає відомості і про вживання вуликів-колод, положених поземо; такі вулики взагалі мало поширені на Україні. „Бывали охотники, читаемо далі, на опыт и диво держат колодки длинные косвенно лежащими, но скоро оставили свои попытки“ (стор. 3); призначення таких вуликів він не висвітлює. Інтересно, проте, що способу ставити ці великі стояни на деревах — цього способу ще й понині дуже широко вживають на Чернігівщині і його можна вважати за типову особливість лісового бджільництва — Тимковський не описує і навіть не згадує про його існування. „На избранном и огороженном месте для пчельника, читаемо далі,—по имени пасеки, стояны уставлены рядами, как требует свободный проход меж ними. Места для них очищены и смазаны... Так они остаются на месте лето и зиму неподвижными, доколе годны будут; только

на зиму по довже повязывають соломною или тростником“ (стор. 3). З цього опису бачимо, що догляд коло бортових колод за тих часів був такий, як і тепер.

Вулики другого типу — це, очевидно, теперішні дуплянки. Тимковський характеризує їх так: „ульи малые, легкие, подвижные, выдолбленные насквозь из вербы, липы и несмольной сосны, по нужде из ольхи и осины, вышиною, как довжа (Ульи вышиной в $1\frac{1}{4}$ арш., видом усеченного конуса, в нижнем поперечнике от 8 до 10 вершк. с толщиной стен в вершок, а внутри также перекрещены снозы). Сверху в них закрепляется дно и накладывается по нем крыша, низ ставится на земле открытым. На середине также прорезано треугольное очко (бывают с выпуском небольшой лопаточки для выхода и входа пчелы; а иные и от земли к лопатке приставляют дощечку), и ульи оставляют в пасеке вышеозначенным порядком. В случае накопления в них воску до пятки, ранее подрезки, подкапывается под ними земля“ (стор. 4). Маємо тут опис вулика, цілком подібного до тих, що їх вживають ще й тепер; як особливість, що її тепер не доводиться бачити, маємо вказівку на стіжкувату конічну форму вулика, бо нинішні та й старовинні дуплянки всі мають циліндричну форму. Ці вулики, розуміється, треба ховати на зиму до омшаника. Відповідно до цього знаходимо в Тимковського докладний опис способів класти вулики в погребах або темниках. Далі маємо важливу вказівку, що вулик цього типу „свойственный местам малых лесов и вовсе безлесным, употребляется и в верхней полосе“, але в цьому районі такі вулики стоять завжди на одному місці; звичаю вивозити їх „на лето на гречихи“, як по інших місцевостях, на Чернігівщині немає. Отже, за Тимковським, так зване, „кочове“ пасічництво, всупереч Шафонському на Чернігівщині не практикується.

Слід відзначити, що вже за тих часів Тимковський підкреслював поступове, чимраз більше поширення малих рухомих вуликів, що заступали собою великі, незручні бортові колоди. Явище цілком зрозуміле, бо, хоч бортові колоди й не потребують такого пильного догляду, але вони можуть давати прибутки тільки тоді, коли про це, мовляв, дбає сама природа. „Употребление малых ульев, — читаємо далі, — стало умножаться в северной полосе, не только по умалению крупных сосновых лесов и сравнительной разности цен в покупке ульев, но по выгодам, явственно более побудительным“ (стор. 5). З-поміж них на першому місці він відзначає можливий при вуликах такої системи кращий догляд за бджолами, зручніші способи вибирати мед, не знищуючи бджіл, і багато інших, про що звичайно знаходимо відомості в підручниках з раціонального пасічництва та в земських обслідуваннях, де говориться про потребу поширити між селянством вулики інших систем.

Я вмисне навела ці описи вуликів, що їх дає Тимковський, бо таких докладних відомостей немає ані в одній праці. Інтересно, що в пізніших працях, дарма що автори їх свідчать про примітивний характер чернігівського пасічництва, вказівок на вживання бортових колод проте не трапляється. Напр., у статті невідомого автора „О пчеловодстве в Черниговской губ.“ читаємо, що пасічництво „ведется в подавляющем большинстве слу-

чаев самым примитивным способом“. „Пасеки ведуться в старинных мало-русских дуплянках, которые в северных — Мглинском, Сосницком и Суражском — уездах называются „бучками“ и „ступками“ (стор. 100). Подібні відомості знаходимо в статті Лебеда; він, описуючи дупляноче пасічництво на Чернігівщині, каже, що 80% чернігівських пасічників провадять справу так, „как вели их отцы и деды“ (стор. 65). Щодо загального характеру пасічництва, то подібно Шафонського, автор першої статті підкреслює мандрівність пасічництва. До цього спричиняються мало відповідні природні умови: протягом літа пасіки доводиться перевозити кілька разів з місця на місце. Приміром, всередині березня бджіл вивозять із омшаників до лісу, а в червні їх везуть на луга, далі на „гречку“ і, нарешті, в серпні везуть їх додому. „Иначе говоря, приходится вести кочевое пчеловодство“ (Ibid). Розуміється, така форма бджільництва можлива тільки тоді, коли вживати дуплянок, а типове лісове пасічництво звичайно зв'язується з уживанням бортових вуликів.

Щодо кількості вуликів та пасік на Чернігівщині, то за Шафонським маємо такі досить поважні числа. У Чернігівському повіті маємо: „...пасек больших и мелких 139. В них ульев 2090“ (стор. 228). В Березинському повіті: „...пчельников 120. Они состоят из 250 ульев, а всех в уезде ульев до 16000“ (стор. 366). У Борзенському повіті: „Пасек или пчелиных заводов 86; в них ульев 4513 и больше и меньше“ (стор. 411). В Ніженському повіті пасік: „120, а ульев малых подвижных до 4500“ (стор. 444). Щодо числа вуликів то, розуміється, розподіляються вони дуже нерівномірно між різними верствами людности. Шафонський наводить такі відомості: „помещики и священники больше, а казаки и крестьяне меньше пчел у себя содержат“. При цьому селянські пасіки звичайно мають від 8 до 30 вуликів, а поміщицькі від 100 до 150; зокрема звертає він увагу на пасіку графа Рум'янцева-Задунайського, де було 770 вуликів (стор. 445). Інтересно, що кількість вуликів пересічно збільшується в південних повітах; очевидно, це стоїть у зв'язку з переходом на малі дуплянки. Напр., у Зінківському повіті їх 9997.

Про велике економічне значіння пасічництва на Чернігівщині свідчать і пізніші джерела. Наприклад, не зважаючи на різні несприятливі обставини, як от: знищення лісів, зменшення площі під засіви гречихи, часті недороди, що траплялися останніми роками, і взагалі не зважаючи на низьку техніку, відомості, подані на анкету, розіслану від губернського земства в 900-х роках, свідчать про те, що на Чернігівщині було щось із 130000 бджолячих гнізд; цінуючи кожне гніздо разом із вуликом у 4 карб., це виносить до 520000 карб. До того ж треба відзначити, що подані числа далеко не охоплюють усіх пасік, бо на розіслану анкету прийшло лише 20% відповідей. До цього додати, що пасічництво все ще зберігає тут цілком примітивний характер („О пчеловодстве в Черниг. губ.“, стор. 102).

Як загальне явище, за пізніших часів доводиться спостерігати збільшення числа окремих пасік при великому зменшенні числа вуликів у кожній, що свідчить про дробління пасік. Це, розуміється, не могло не позначитися на їхній продукції (Лебеда, стор. 65; Тимковський, стор. 11).

Щодо кількості пасічницьких продуктів та їх поширення, то, видно, по всіх повітах Чернігівщини вони не тільки йшли на пожиток власникам пасік, а також поступали й на продаж і задовольняли потреби місцевої людности: їх вивозили на торги та ярмарки; крім того, їх вивозили й поза межі Чернігівщини в інші райони України, в Росію та почасти й за кордон. Даючи загальну характеристику Чернігівщини, Шафонський пише: „мед... в Малой и Великой России расходуется, а воск и за границу отпускается“ (стор. 20). По окремих повітах, як от, в Городнянському: „мед... за употреблением домашним в уезде по торгам и ярмаркам продается“ (стор. 330); в Чернігівському повіті: „мед и воск употребляют сами, а лишнее в Чернигове продают“ (стор. 228); в Березинському повіті: „мед... за употреблением домашним, продается приезжающим великороссийским купцам“ (стор. 366); в Борзенському повіті: „Мед продают более великороссийским купцам, особливо рыльским“ (стор. 411). Так само і в Ніженському повіті: „Мед частью употребляют помещики в своих и питейных домах, а прочие продают по городам. Воск продают... более великороссийским купцам и особо рыльским“ (стор. 445).

Однак, все ж треба сказати, що чернігівському пасічництву належить далеко не перше місце щодо продукції меду та воску та щодо кількості її на українських ярмарках. Приміром, Аксаков, даючи опис українських ярмарків, відзначає, що Кролевецькому ярмаркові — це єдиний чернігівський ярмарок, що його він описує — належить 4 місце поміж іншими щодо загальної суми продажу меду та воску. Відомостей, скільки меду та воску поступило на продаж, він не подає (стор. 359, 360).

Щодо народніх пасічницьких вірувань та звичаїв, поширених на Чернігівщині, то, як я вже сказала на вступі, відомості про них дуже нечисленні та мало повні. Проте, з тих уривчастих відомостей, що їх знаходимо в матеріалах, присвячених цьому питанню, все ж можна сказати, що вірування та звичаї, які стосуються до праці пасічника, погляди на бджолу та на пасічника, думки про значіння меду та воску, способи вживати їх підчас різних обрядів, у ритуальних випадках та в народній медицині загалом дуже подібні до тих, що поширені по інших місцевостях України та й у багатьох інших народів. Систематичні відомості про звичаї, зв'язані з працею пасічника, знову таки знаходимо в праці Тимковського, що подає весь традиційний, пасічницький календар з обов'язковими обходами на теплому Олексія, на Миколу, на Іллю, на спаса тощо (стор. 7). Цілий ряд забобонних звичаїв, зв'язаних із моментом, коли виходять бджоли, з загодовуванням бджіл, з лікуванням їх від хвороб, з забезпеченням проти шкідників, подано в статті Тарновського (стор. 97 — 97; 103 — 106); Подольського (стор. 193 — 196).

Інтересні відомості про ворожіння на пасіці першої ночі, як виставлять вулики з омшаника, про загодовування бджіл у різних випадках подає Лебедь (стор. 66). Нарешті багатий фольклорний матеріал, передрукований із Чернігівських губ. відомостей, знаходимо в Єфименка. Відомості про вживання меду й воску в забобонних та ритуальних цілях знаходимо у спеціальних працях, присвячених народній медицині, в народніх календарях та в працях, присвячених описові обрядів та звичаїв на Чернігівщині.

2. ОГЛЯД ЗІБРАНИХ МАТЕРІЯЛІВ.

Щодо тих способів бджільництва, що їх спостерігаємо у Старосіллі, то, загалом кажучи, пасічництво тут не перейшло на раціональніші методи збереглося в тій формі, як воно могло бути поширене з давніх-давен. У зв'язку з тим воно, треба сказати, й не розвинулося як слід, а тому й не має великого значіння в сучасній економіці селянського господарства; пасічництво було тут в міру того, як тому сприяла природа; через це тепер, коли „ліса зводяться, переводиться й пчола“ — так звичайно самі селяни пояснюють теперішній занепад бджільництва.

Відгук найдавніших та найпримітивніших форм бджільництва — це збирання дикого меду та полювання на бджоли; способи ці ще й досі практикуються у Старосіллі. Економічного значіння таке здобування „дикого меду“, безперечно, не має ніякого: кількість меду, що його можна здобути таким способом, надто мала, а знахідки такі трапляються надто випадково. Проте, ці способи здобувати мед інтересні, як культурне переживання, що свідчить про старовинні та архаїчні форми бджільництва й знаходить собі паралелі поміж тими, що їх практикують різні малокультурні народи за відповідних сприятливих обставин. З-поміж тих способів, що вживають їх у Старосіллі, відзначаю, як „пастухи“ — тобто діти або підлітки — ненароком знаходять бджіл, нищать їхні гнізда та вибирають звідти мед. До цього додати, що й дорослі люди „косарі“, ніколи не нехтують такими знахідками і навіть уживають чмелячого меду; способи застосовують при тому цілком хижацькі: бджіл винищують без жалю. Це, доречі сказати, явище цілком зрозуміле, бо вдруге трудно сподіватися натрапити на те саме гніздо, а, крім того, звісно, що гнізда по виході роїв звичайно мають дуже мало меду; отож вони втрачають своє значіння, а через те не варто й заходжуватися коло них, щоб зберегти їх на наступний рік. Інтересно зауважити, що таке випадкове використання дикого меду на Чернігівщині відзначив ще Тимковський (стор. 10). Але, крім того, що старосільські селяни використовують такі випадкові знахідки, вони ще й навмисне шукають бджіл. Для цього звичайно пильнують, куди вони літають. Поширений спосіб стежити за бджолами — це „зробити знака“, тобто проколоти бджолу травичкою або колоском і тим самим, як каже Ліпперт, зробити з неї зрадницю (стор. 73); або пильнувати пташки, „жовни“, яка неомильно приведе до бджолячого гнізда; або, нарешті, як оповідають старі люди про ті часи, коли водилися ведмеді, „трапити на ведмежачий тропок“, тобто шукати в лісі слідів ласого на мед ведмеда. Способи здобувати при цьому мед здебільшого також найпримітивніші: звичайно його беруть просто голими руками й часто споживають разом із червою тут таки на місці. Інтересно, що такі способи здобувати мед поширені по тих країнах, де бджільництво не набуло розвиненіших та складніших форм, і де, отже, вони зберігаються не як забави пастухів або випадкові пригоди селян, а мають практичне значіння. Як культурне переживання, такі способи бджільництва доводиться спостерігати і серед інших слов'янських народів, напр., у білорусів, у поляків (Сержпутовський, стор. 14; Moszyński, стор. 37); у давніх литовців (Bielenstein, стор. 189 — 90), а також і серед народів Кавказу (Миллер, стор. 76).

Нарешті, ще треба відзначити поширений у Старосіллі звичай „заганяти“ та переслідувати чужі рої, що вийшли з чужого вулика або з пасіки. Той, кому пощастить зловити чужого роя, вважає його за свою власність. Цей погляд, що рій належить тому, хто його загнав, безперечно, являє собою переживання від тих часів, коли бджоли водилися дико й нікому не належали (Ліпперт, стор. 73; Majewski, стор. 427).

Проте, про бджільництво в тіснішому значінні цього слова все ж можна говорити тільки тоді, коли людина починає в якійсь мірі дбати про бджоли, тобто робити спеціальні пристосування, щоб забезпечити їм постійне місце перебування. За найстаровиннішу форму такого пристосування на Україні та й по всіх тих країнах, де цьому сприяло поширення лісів, править „борт“, тобто дупло в живому дереві. При цьому треба відзначити, що це може бути природне дупло, відповідно пристосоване для бджіл, або штучне дупло, навмисне для них видовбане в живому ж таки дереві. Форма бджільництва, поєднана з уживанням бортей, здавна відома під назвою „бортництва“. Догляд коло бортей і весь характер бджільництва цього типу такий ще примітивний, що він мало відрізняється від систематичного збирання того, що забезпечує людині сама природа. При цьому людина, власне, не виявляє ніякої активності, щоб примусити природу працювати для себе. Через це бортництво може давати прибутки тільки тоді, коли цьому особливо сприяють зовнішні природні обставини. Вважаючи на все це, ще Прокопович (стор. 148) та Великдан (стор. 52) схарактеризували його, як „дике бджільництво“. Але дарма що догляд за бджолами при такій формі бджільництва мінімальний, проте, процес вироблення та вилізання на високі дерева є важка та небезпечна робота. Попри все те бортництво являє щонайекстенсивнішу форму бджільництва, і його поширення свідчить про низький культурний рівень краю, де поширені ліси на великих просторах. Порівнюючи малі прибутки та труднощі робити коло борти, а також прогресивне зменшення лісів—все це повинно було спричинитися до занепаду бортництва. Слід зауважити, що вже Великдан, 75 років тому, відзначав, що за минулих 40 років бортей поменшало пересічно так: замість 500 бортей у межах одної ділянки лісу залишилося їх тільки щось із 40 штук (Великдан, стор. 69). Умови, що спричинилися до занепаду бортництва, очевидні: розкиданість бортей, бо звичайно борти містяться на віддалі від $\frac{1}{2}$ до 1 верстви між собою, заважає систематично їх доглядати, через те доводиться спостерігати, що рої садяться хіба випадково та, як загальне явище, тікають коли ж застаріє бджоляче гніздо, бджоли дрібнішають і їх меншає; не можна, як слід, забезпечити їх на зиму; борти дають порівнюючи мало прибутку, бо дають мед тільки, доки не рояться; нарешті, важко вилазити на дерева та довбати борти—все це, розуміється, не могло сприяти його збереженню.

Оці загальні причини, безперечно, не могли не позначитися й на бортництві в Старосіллі. Дарма що тут зберігається лісова форма пасічництва з усіма її типовими особливостями, проте, тут трапляється спостерігати самі ж сліди бортництва. Бортей тепер у бору майже немає, а до цього слід додати, що мало не всі вони порожні. Цікаво відзначити, що звелися вони; все ж порівнюючи недавно, як кажуть місцеві селяни, якихось 20—25 ро-

ків тому. Відомості, що їх дають старосільські пасічники, свідчать про далеко більше їх поширення за старих часів. Також треба підкреслити, що, як кажуть пасічники, свого часу борті давали таки чималі прибутки й що кількість меду від одної борти—від 1 до 1½ пуда, на що вказують старосільські пасічники—в два або й у три рази більша проти тієї, що її Великдан тор. 69) вважає за норму для продукції звичайної борти.

Для загальної характеристики сучасного стану бортництва в Старосіллі треба відзначити, що бортей не тільки поменшало, а й почали робити їх бортники далеко нижче, ніж це робили давніше; це свідчить про знищення відповідного лісу; крім того, треба взяти на увагу й заборону псувати будівний ліс.

Щоб виробити борт, у Старосіллі, як і по всій Україні, вживають спеціального приладу, так званої „п'єшні“; щодо особливостей самої роботи, то треба відзначити, що тут довбуть борт „збоку“, не займаючи дерева зверху. Подібно до цього її роблять і в Латвії (Bielenstein, стор. 93) Звичая рубати вершок дерева і довбати зверху вглиб після того, що дерево вигнило всередині, як на Білорусі (Сержпутовський, стор. 20) та в Польщі (Moszyński, стор. 40), тут немає. Також немає тут звичая „кремить“ дерево, тобто відрубувати вершок та гілки для того, щоб дерево грубувало замість рости вгору. Однак, звичай цей практикується в багатьох місцевостях на Чернігівщині та Київщині, навіть у близьких від Старосілля селах, як от: Жукин, Чернин, Димер, Лютеж (звичай цей поширений у Латвії, Bielenstein, 195).

Будова борти та її розміри в Старосіллі такі, як і в багатьох інших місцевостях Чернігівщини та як на Україні взагалі; взагалі вони мають багато спільного з бортями, поширеними й по інших країнах, як от, на Білорусі (Сержпутовський, стор. 19, 20; Moszyński стор. 40), в Росії (Прокопович, стор. 147), в Латвії (Bielenstein, стор. 190—94), в Польщі (Armbruster, стор. 114).

Способи вилазити на бортові дерева, що їх уживають у Старосіллі, багато де в чому подібні до тих, що поширені по всій Україні, але вони мають і свої місцеві особливості. У Старосіллі ще й досі збереглися спеціальні прилади для того, щоб вилазити на дерева. Це, так зване, „крісло“ або „пліть“. Але найпримітивніші з-поміж відомих тут способів вилазити, безперечно, ті, що практикуються без ніякого спеціального приладу або обмежуються „острогою“, тобто палицею з сучками. Правда, тепер мало не всі вони втратили практичне значіння підчас роботи. Відомості про вживання пліті знаходимо в архівних документах XV та XVI вв. За тих часів прилад цей здебільшого був відомий під назвою „лезіво“ або „лазиво“. Інтересно відзначити, що у Старосіллі цієї назви не вживають і, видимо, ніколи не вживали. Щодо зовнішньої форми та вигляду цього приладу, то треба сказати, що останніми часами він дещо змінився: приміром, основна частина приладу—„пліть“ (доречі сказати, що цієї назви застосовують до всього приладу) раніше була ремінна, її виплітали з кількох тоненьких ремінців і то так, що вона мала плискату форму, тепер її звичайно заступає мотузка „віровка“; відповідно до цього й весь прилад часто має назву „ві-



ровка". Ремінні пліті у старосільських пасічників тепер трапляються дуже зрідка, проте, по інших місцевостях на Чернігівщині вони поширені ще й досі. Порівнюючи обмежене вживання крісла та пліті можна пояснити з того, що тепер немає бортей, і вилазити на високі дерева не доводиться; лазити доводиться хіба лишень до вуликів, що стоять на деревах, але вони містяться не так високо, як колишні борти; відповідно до цього й техніку вилізання до таких вуликів не можна рівняти до того, як за старих часів бортники лазили до бортей.

Щодо самих способів уживати крісла та пліті, то треба відзначити деякі місцеві старосільські відміни. Старовинного способу „лазить петлями“, що про вживання його так виразно натякає Тимковський, говорячи, що треба бути обізнаним з „искусством... закидывать кругом для ног веревку петлями“, тут не знають. Правда, кажуть, що колись „лазили петлями“, однак, ніхто з теперішніх пасічників не міг показати цього способу, ані докладно про нього розповісти мені. Проте, цей спосіб я ще мала нагоду спостерігати в кількох місцевостях на Київщині (в сс. Лютежі, Мартиновичах) та на Чернігівщині (в с. Хоробричах). Спосіб цей є поширений і по інших місцевостях України, також у Росії (Прокопович, стор. 265—67), де він відомий з давніх давен (Аристов, стор. 37), на Білорусі (Сержпутовський, стор. 19; Moszyński, стор. 38-40), в Польщі був він поширений за старих часів, подібно до цього і в Латвії (Gloger, стор. 121; Bielenstein, стор. 198—206). Відповідно до того, що в Старосіллі цього способу не знають, тамтешнє „крісло“ збудовано простіше від тих, що поширені по інших місцевостях. Воно не має спеціальної частини, так званого, „лежавка“, що за його допомогою бортник закріплює себе коло борти, вилізши на дерево. Отож, старосільське „крісло“ складається тільки з двох частин: „пліті“ або „віровки“ та властиво „крісла“. Відповідно до цього спосіб лазити на дерева, вживаний у Старосіллі, далеко простіший щодо виконання: пасічник попереду закладає мотузку за сучок або за гілку, сідає на крісло й сам себе тягне. Очевидно, що цей спосіб можливий до вживання тільки тоді, коли борти містяться невисоко. До бортей, що містилися на височині від 10 до 20 арш., безперечно, доводилося „лазити петлями“. Вживання крісла без вив'язування петель та той факт, що старосільські пасічники цілком забули про такий спосіб вилізання, безперечно, свідчить про занепад бортництва та про зменшення його значіння. Однак, треба зауважити, що такий висновок суперечить тим відомостям, що їх дають селяни про порівнюючи недавнє його поширення.

Умови володіння бортними деревами у Старосіллі подібні до тих, що спостерігаємо за останніх часів по всій Україні. Слід відзначити, що звичай „знаменати борти“, тобто класти на них знаки та міти для позначення власности, тут ніколи не був відомий. Проте, за старих часів звичай цей був поширений на Україні (багато відомостей про це знаходимо в архівних документах XVI в.), в Росії (Ланге, стор. 192; Ефименко, стор. 65, в. 2), також на Білорусі та в Латвії (Bielenstein, стор. 206—210). Відомостей про те, щоб існували тут будь-які податки, крім грошових, у пам'яті народній не збереглося: так само і про організації пасічників та їхні об'єднання, про сярби у Старосіллі нічого не знають.

Також треба відзначити, що мені не пощастило зібрати в Старосіллі відомостей про випадки, коли б карали за крадіжку бджіл, меду та вуликів. Проте, треба сказати, що кари ці дуже поширені на Україні і здебільшого бувають дуже жорстокі; не відповідаючи злочинів, вони звичайно зберігають цілком старовинний характер.

Дальший щабель розвитку бджільництва можна характеризувати вживанням вуликів. Первісні пристосування переховувати бджоли, в даному разі „борті“, поволи почали вдосконалювати, і, кінець-кінцем, їх цілком заступили вулики різних систем. Переходову поміж ними форму являють собою „бортяки“, „бортові колоди“, „пні“ „стояни“. Самі ці назви виразно промовляють про те, що ці старовинні та примітивні вулики не дуже далеко відійшли від природнього вулика в дуплі старого дерева, забезпеченого для людини від самої природи. Дуже добрі зразки таких примітивних вуликів, що поширені більшою або меншою мірою по всій Чернігівщині, знаходимо у Старосіллі. Старосільський бортяк або бортова колода—це частина „хвої“, зовсім не оброблена зверху, а в ній видовбано „борть“, тобто дупло для бджіл. Отже, такий „бортяк“, по суті кажучи, мало відрізняється від борти, видовбаної в живому дереві. Але такий вулик все ж править за важливий здобуток для розвитку пасічницької техніки: його можна переносити з місця на місце. Отож тут маємо вже, мовляв, рухому борть. Про безпосередній, немов, органічний зв'язок „бортової колоди“ з „бортю“ виразно промовляє звичай, що широко практикується у Старосіллі, — ставити ці великі вулики на високих деревах: вміщена між рясним гіллям, така колода забезпечує бджолам ті самі умови, що й стародавня борть.

Другою стороною, про тісний зв'язок таких бортних колод з колишніми бортями свідчить саме їх походження та способи робити їх, що їх уживають у Старосіллі. Власне, раніше їх не робили, а тільки відповідно „переробляли“ для цього старі борті, тобто відпилювали або, вживаючи старовинного народнього терміну, „кружиляли“, „викруживали борть“ із цілого дерева. На думку про те, як перейти від бортей до вживання таких колод, могли навернути селяни різні міркування, що відбиваються в поясненнях старосільських пасічників, коли вони оповідають про походження цих вуликів. Тут відзначу, що до цього могла спонукати селян сама природа, напр., коли траплялося, що бортна хвоя падала, а бджоли залишалися живі, коли хвоя починала всихати, і бджоли, отже, були під загрозою загинути; коли борті були занадто далеко, а була потреба перенести їх ближче до своєї оселі; нарешті, могли мати місце й практичні міркування про те, що бджіл далеко зручніше доглядати тоді, коли вони всі прикупі та не так високо, як у бортях. За яскравий доказ, що вулики-колоди справді повстали зазначеним способом, править те, що на старовинних пасіках у Старосіллі ще й досі є бортові вулики, перероблені колись із бортей. Інтересно відзначити, що Великдан, гостро заперечуючи проти бортництва, як надто екстенсивної форми бджільництва, пропонував заміняти „борті“ на вулики саме таким способом, переробляючи „борті“ на колодки (стор. 73). Подібно до цього Тимковський, описуючи бортові вулики, натякає також на зв'язок поміж колодами та бортями в живих деревах.

А що у Старосіллі ще й тепер ставлять ці великі вулики на деревах, зберігаються тут і спеціальні до цього технічні засоби. Старосільські пасічники вживають двох відмінних одно від одного способів „тягнути вулики“: тягнуть „на рублі“ й „на колесі“. Перший спосіб слід відзначити, як щонайпримітивніший: великий рубель та дві „цурки“, зв'язані між собою канатом, являють собою систему чотирьох спиць із віссю посередині; їх вміщують на дереві, де вони заступають собою колесо великого діаметру, насажене на вісь, що звичайно вживають по інших місцевостях на Чернігівщині та й по всій Україні, а також на Білорусі (Сержпутовський, стор. 25, Moszyński, стор. 45). Але треба зауважити, що в Старосіллі такого приладу не вживають і не вживали ніколи. Другий спосіб, уживаний у Старосіллі, — очевидно, пізнішого походження; він далеко складніший від першого: в цьому випадку вулика тягнуть за допомогою бльока, так званого, „колеса“, що його вміщують на дереві, й таким чином роблять „передачу“; при цьому пасічник стоїть на землі, а не на дереві, як у попередньому випадку, і крутить каната за допомогою того ж таки рубля й цурок. Але й цей складніший спосіб далеко простіший від подібних способів, поширених по інших місцевостях. Напр., способи закріплити рубля на мотузках, що їх пропускають попід коріння живого дерева, далеко примітивніші від тих, що їх уживають по близьких до Старосілля селах, на Білорусі (Сержпутовський, стор. 25), де для цього мають спеціальні пристосування, як от, валки на спеціальному станку тощо. Блок також мало не скрізь має досконалішу від старосільського форму й будову.

Старосільські бортяки, як уже говорено, мало чим різняться від борти в живому дереві. Загально кажучи, вони дуже подібні до тих бортових колод, що поширені по інших місцевостях на Чернігівщині (Тимковський, стор. 3; вл. спостереження в сс. Жукині, Хоробрічах, Хуторі Переділі), на Київщині (с. Мартиновичі) та на Волині; також вони дуже подібні до уживаних на Білорусі (Сержпутовський, стор. 22, Moszyński, стор. 44) у Старій Литві (Прокопович, стор. 148), в Латвії (Bielenstein, стор. 218 — 22); в Польщі (Armbruster, стор. 175), в Росії (Ibidem, стор. 120) та на Кавказі (Ibidem, стор. 36 — 40).

Щодо способу роботи вулики-колоди, то, звичайно, тепер їх не переробляють з колишніх бортей: для цього рубають дерево, ріжуть його на відповідні колоди і вже тоді довбуть усередині. Спосіб ставити колоду сторч і залишати її в такій позиції на довгий час, аж доки вона повигниває всередині, як на Білорусі (Сержпутовський, стор. 21 — 22), де селяни так полегшують собі процес довбати вулики, тут не вживають. Колоди залишають на повітрі тільки для того, щоб вони гаразд попросихали. Відповідно до цього тут немає вуликів, видовбаних наскрізь, як на Білорусі (Сержпутовський, тамож). Замість того в колоді роблять порівнюючи невелике дупло; до того ж довбуть його збоку так, як роблячи борть. Крім „пішні“, для цього вже треба й іншого струменту.

Внутрішня будова бортяка також цілком подібна до натуральної борти: вощину вкріплюють у вулику за допомогою знову таки „сноз“, для бджолячого гнізда вгорі роблять „перехрестя“. Інших пристосувань для цього,

як і звичайно на Україні, в Старосіллі не знають. Для „вічка“, як і в натуральних бортях, здебільшого використовують те місце, де був сучок. Отвір у вулику, так звану, „борть“, зачинають дощечкою „довжею“, її завжди роблять із одного куска дерева. Довжей із двох частин, як відзначає Тимковський (стор. 3), Сержпутовський (стор. 22) та Bielenstein (стор. 222), тут не вживають.

Відповідно до своєї внутрішньої та зовнішньої будови старосільський бортьок на означення окремих частин зберігає ті самі назви, що й старовинна борть. Порожня центральна частина, дупло, що в ньому містяться бджоли, зветься „борть“; назви на горішню та спідню частини — „олік“ та „підка“ — також ті самі; далі маємо: „довж“, „сніть“, „вічко“, „снози“, тощо. Але цікаво відзначити, що цих таки назв у Старосіллі застосовують і до відповідних частин маленьких вуликів „дуплянок“, дарма що ці окремі їх частини набувають і відмінного вигляду, й мають цілком інше призначення. Отак, напр., „сніть“ — велика, важка дошка, що нею закривають борть зверху, — має собі паралель у маленькому „бучку“: назви „сніток“ застосовують до маленької дощечки, що нею зачинають квадратний отвір, звідки виходить рій; слова „кружок“ вживають на означення покрівлі вулика, що складається з одного або кількох кусків дерева неправильної форми; цієї назви вживають і на означення двосхилої покрішки рамкових вуликів, а втім, такі покрішки трапляються тут дуже зрідка. Разом із тим треба підкреслити, що назви на окремі частини бортьока зберігаються з давніх давен. Наприклад, назви „борть“, „олік“, „олик“ або „олек“, „підка“ або „пятка“, „вічко“ знаходимо в Руській Правді, в Литовському Статуті та в документах XVI-XVII вв.; і, як видно з наведених літературних даних, вони зберігаються й у XIX в.

Як особливу частину вулика-бортьока, треба відзначити „сніть“ або „замок“; це велика, важка дошка, що нею закривають борти поверх довжі. Такі сніті в багатьох місцевостях становлять частину борти в живому дереві, однак, у Старосіллі таких бортей із замками тепер немає. Старосільські пасічники кажуть, що за старих часів сніті були призначені охороняти бджіл проти нападу ведмедя. Але інтересно відзначити, що сніті зберігаються на всіх вуликах-бортьоках ще й досі, дарма що ведмедів давно немає. Сніті, що правда, далеко менші та не такі масивні, як у Старосіллі, — поширені й по багатьох інших місцевостях на Чернігівщині та на Київщині, однак, мені ніде не доводилось чути, щоб так поясняли їхнє призначення. Сніті, зберігаючи цю ж таки назву, поширені й на Білорусі та в Латвії (Сержпутовський, стор. 22; Moszyński, стор. 45; Bielenstein, стор. 199).

Як особливості бортових вуликів, що їх немає в бортях, треба відзначити такі частини — покрішка вулика, так званий, „кружок“; „підкладки“ або „закладки“, що їх уживають тоді коли вулика ставлять на дереві; підставки, що їх уживають, коли вулики стоять на землі. Всі вони мають досить різноманітні та неправильні форми. Зокрема треба сказати, що старосільські пасічники часто вживають замість закладок, природніх „живих трижнів“, що вросли у дерево.

Як оригінальне й доцільне пристосування, що його доводиться спостерігати далеко не скрізь, треба відзначити, так звані, „наставні“ або „наставки“

— спеціальний прилад, що за його допомогою старосільські пасічники збільшують вкладистість борти.

Типову особливість старосільських пасік становить наявність дуже великих бортяків, зроблених із грубих важких колод; тільки порівнюючи недавнього походження вулики бувають менших розмірів. Вулики ці все ще стоять на деревах; однак, старосільські пасічники тепер починають ставити їх чимраз нижче. Кажуть: „аби“ на „дереві“. Таку тенденцію знижувати вулика й мати бджоли при землі, як загальне явище, доводиться спостерігати мало не скрізь: вулики здебільшого виставляють на дерева тільки на той час, коли виходять рої, але для цього звичайно вживають спеціальних маленьких вуликів. У Старосіллі цього способу ловити рої не знають; для цього вживають тих таки великих колод. Бортяків, покладених поземо, як по інших місцевостях (Сержпутовський, стор. 24; Bielenstein, стор. 222; Armbuster, стор. 121), тут не вживають.

Старосільські пасічники охоче вживають вуликів із прикрасами. Але прикраси ці звичайно бувають дуже скромні—вирізьблені на дереві за сталим старовинним „дідівським“ трафаретом. Найулюбленіше місце, де звичайно містять такі прикраси, — це сніть. У центральній її частині кладуть традиційного хреста, що довкола нього групами розміщують різні дрібні хрещики та карбики. Селяни вірять в охоронне значіння хреста, однак, у багатьох випадках він має лише суто орнаментальний характер. Інших знаків на вуликах, як і на натуральних бортях, не кладуть. Також не вживають тут і скульптурних вуликів, зроблених на форму тварини, людської постати, людської голови, каплички, церкви тощо; ані мальованих вуликів; опис їх знаходимо у праці Шероцького, і, як можна міркувати з прекрасних експонатів Чернігівського музею, вони раніше були поширені й на Чернігівщині. Доречі сказати, звичай робити скульптурні вулики донедавна був поширений і в Західній Європі (Armbuster, стор. 10—12); вулики із скульптурними прикрасами на форму людської голови, тощо, були поширені тут і за старих часів (Ibid, стор. 123).

Вулики-дуплянки у Старосіллі трапляються, власне, тільки спорадично. Це, безперечно, свідчить про те, що пасічницька техніка тут мало прогресує. Через це не роблять тут омшаників переховувати вулики на зиму: дуплянок тут надто мало, а великі бортяки цього не потребують. Старосільські дуплянки цілком подібні до вуликів, поширених по інших місцевостях на Україні. Накривають їх дерев'яним „кружком“; соломи для цього не вживають ніколи; всередині для вкріплення воцин закладають снози. Цікаво відзначити, що способу збільшувати вкладистість дуплянок, викопуючи під ними ямки, тут не знають. Проте, спосіб цей є поширений і по інших місцевостях на Чернігівщині, і по цілій Україні.

Рамкові вулики тимчасом у Старосіллі ще зовсім не прищепилися. Дехто із селян, правда, робив спроби вживати таких вуликів, але кажуть, що бджоли в них „не ведуться“. Також треба відзначити, що старосільські пасічники намагаються переробляти старі бортяки та пристосовують їх для рамок. Однак, і такі спроби дають порівнюючи малий успіх.

Пасік у тіснішому, старому розумінні цього слова, тобто спеціальних майданів серед лісу, де вирубано дерева, тут немає. Слова пасіка у Старосіллі вживають для означення великого скупчення вуликів в одному місці. Пасіки ці, як свідчать селяни, очевидно, повинні були постати тоді, коли пасічники почали вживати „колодок“ і почали переносити їх із бору до свого дому, „щоб мати бджоли близько себе“. Пасік іншого типу, тобто спеціальних місць, відповідно влаштованих та обгороджених, як по інших місцевостях на Чернігівщині, тут немає. Пояснити це можна з того, що тут уживають самих бортових колод, а дуплянки поширені тут дуже мало. У зв'язку з цим немає тут звичаю вивозити пасіки, „ставити їх на гречка“; у Старосіллі пасіки постійно стоять на одному місці. Також цікаво відзначити, що старосільські пасіки звичайно містяться в таких закуточках села, де збереглися рясні дерева, — старі хвої, але вмисно на пасіках не плекають ані спеціальних рослин, ані розводять овочевих дерев. Взагалі старосільські пасіки можна вважати за одну з початкових форм переходу від лісового бджільництва до домового.

Прилади, що їх уживають старосільські пасічники до своєї праці, здебільшого дуже примітивні. Як і скрізь по Україні, весь пасічний інвентар тут звичайно „своєї роботи“; тільки но залізні частини до ножів та сапок роблять місцеві ковалі. Прилади ці загалом дуже подібні до вживаних по всій Чернігівщині та й по всій Україні, але й тут трапляються деякі відміни. Наприклад, щоб збирати рої, тут уживають „рійниць“ або „коробок“ чотирикутньої форми; трикутніх та круглих, дуже поширених по всій Україні, тут не вживають. Також не вживають рійниць із полотняним дном, що забезпечує бджолам доплив свіжого повітря, коли їх тримають у рійниці. Звичаю завішувати рійницю на дереві або „наставляти“ її, тобто ставити перед вуликом, коли чекають, що вийде рій, тут немає. Замість цього роя струшують в рійницю тільки тоді, коли він „сів“, тобто тоді, коли він десь спинився. Відповідно до цього у Старосіллі не вживають і, так званих, „кошиків“ — рійниць конічної форми виплетених із лози, що поширені в багатьох інших місцевостях на Чернігівщині та Київщині; за допомогою таких кошиків звичайно ловлять роя, коли він летить.

Для того, щоб переганяти роя, старосільські пасічники, власне, не мають спеціального приладу: на це вживають звичайного ополоника; проте, по інших місцевостях на Чернігівщині для цього звичайно мають особливі м'які ложки, так звані, „кубарки“, що їх роблять із березової кори.

„Матушники“, що в них тримають молоду матку, доки вона звикне до нового вулика, тут звичайно бувають вербові з очеретинками замість ґратів; примітивних маточників, що складаються з кількох кусків дерева, зв'язаних між собою мотузкою, із прорізними по довжині шпарами, тут не вживають. Також не вживають тут суцільних маточників із чопиком угорі та маточників із дроту. У Старосіллі маточника зачиняють „палкою“, що одночасно править за держака, на якому він стоїть. Ніяких підставок для того, щоб закріплювати їх, тут не знають. Щодо розмірів, то старосільські маточники порівнюючи невеликі: щось із 8-12 см. завдовжки; маточники з прорізними шпарами звичайно бувають до 20 см.

Для підкурювання бджіл у Старосіллі користуються тільки сухим деревом; ніяких інших засобів, приміром, губки, ганчірок або спеціальних приладів, як по інших місцевостях, тут не знають. В тих випадках, коли хочуть знищити бджоли, підкурюють їх, як і скрізь, сіркою.

Для того, щоб забезпечити себе під час роботи проти нападу бджіл, старосільські пасічники тепер уживають „ситочка“ — грубо зробленої сітки із шматка старого сита; з зовнішньої сторони воно подібне до тих, що їх уживають при раціональному пасічництві. Очевидно, воно новітнього походження, бо за старих часів пасічники захищали себе від бджіл самим димом.

Щоб чистити вулики, вживають тут ножа та сапки. Мед ріжуть тим таки ножем — це зветься „видирати“ мед; способу „вибивати“ мед тут не вживають.

Догляд коло бджіл та порядок усієї пасічної роботи у Старосіллі вкладається в рамки загально-поширеного на Україні традиційного пасічницького календаря. Тому всі заходи коло бджіл здебільшого прив'язуються до певних днів: на теплому Олексу треба заглянути до бджіл, на благовіщення розкривати вулики, на весняного Миколу пильнувати роїв, на спаса їдять перший мед, від здвиження беруть мед та закривають бджоли на зиму.

Народні знання, зв'язані з догляданням бджіл, досі ще дуже мало досліджено, через це відомості, зібрані у Старосіллі, майже не мають паралелів у літературних джерелах. Проте, це важливий розділ у дослідженні селянського пасічництва. У тому давньому „дідівському“ досвіді, що його мають старі пасічники, є багато мудрого та доцільного, але часто він сплітається з помилковими та забобонними поглядами та з надто нераціональною практикою. Старосільські пасічники звичайно пильнують трьох роїв; з-поміж них найбільше цінують „первака“, інших здебільшого завертають назад до вулика й, таким чином, перепиняють роїння; штучно ділити роїв не вміють. Пасічники відрізняють різних бджіл, як от: „матка“, „робітниця“, „трутні“, і дуже влучно їх характеризують. Пасічники відрізняють особливості бджолячої роботи: коли бджола „робить на черву“, „на мед“, коли „закладає на матку“. Знають, що бджоли не можуть жити без матки і вміють дати їм раду, коли треба: в таких випадках змушують їх „вигрівати“ нову матку. Що матки мають певні особливості, селяни не знають; через це, коли бджоли не ведуться, як слід, хоч і кажуть, що це через „погану матку“, а допомогти в цій біді не вміють. Коли в рої буває кілька маток, пасічники звичайно застосовують методу природного добору: залишають усіх вкупі, щоб бджоли самі вирішили свою долю; остаточно у вулику житиме та, що переможе в боротьбі. Але в наслідок такого способу обирати матку не раз трапляється, що всі вони гинуть. Взагалі про бджіл дбають мало: вошини у бджолячому гнізді не вміють поновляти, через це бджоли дрібнішають; крім того, під час роботи без жалю та, доречі сказати, й зовсім без потреби нищать бджіл; на зиму часто залишають їм мало меду; способи закривати бджіл на зиму, коли видадуться великі морози, також часто бувають недостатні.

З-поміж хороб, що на них слабують бджоли, старосільські пасічники ставлять на першому місці, як і по всій Україні (Титов, стор. 82) „гнилець“.

Точно відзначити причину цього захоруння не можуть і боротися з ним не вміють як слід. На це тут тільки одна рада: різати та викидати нездорові щільники. Але при цьому трапляється, що пасічники заражають здорові щільники, і від того буває велика шкода.

З-поміж шкідників, як і скрізь, відзначають „гусінь“ та „мотиль“. Як загальне явище, це трапляється в недбайливих пасічників. Від мурашок та інших комах уміють добре забезпечити бджіл. Велику шкоду чинять на пасіці самі бджоли — це тоді, коли вони грабують одні в одних мед. Появу цього ворога пасічники пояснюють різно: це трапляється, коли бджоли голодують через малі взятки, коли буває „лінива пчола“ або „слаба“; також буває, що це залежить від того, де міститься пасіка, напр., коли вона стоїть на дорозі чужим бджолам тощо. До цього слід додати, що у Старосіллі, як і скрізь, поширений погляд, що бджіл можуть „наслати“ і що „наслані“ бджоли найбільше шкодять. Способи боротися з ними бувають різні і треба відзначити, що пасічники вміють дати собі раду в таких випадках. Але при цьому також знищують багато бджіл; правда, це здебільшого стосується тих випадків, коли грабують чужі бджоли,—своїх жаліють.

З-поміж тварин, що шкодять бджолам, треба відзначити жовну—вівільгу (*Oriolus galbula*) та за старих часів ведмедя. Проти ведмедів у Старосіллі ставили „рештовання“, робили на деревах „палатки“, вішали „колодки“, підрізували на деревах сучки, копали ями, набивали гострі кілки. Всі ці способи лише з деякими відмінами були поширені скрізь по Чернігівщині та й по цілій Україні; докладні описи їх маємо у статтях Сержпутовського (стор. 24), Moszyński'ого (стор. 45), Bielenstein'a (стор. 206), Gloger'a (стор. 123), Zelenin'a (стор. 81).

Меду тепер здобувають старосільські пасічники дуже мало проти того, що мали за старих часів. Тому то тепер продаж меду не має великого значіння у сучасному селянському господарстві. Це цілком зрозуміло, коли взяти на увагу загальне зменшення числа пасік та вуликів. Але за старих часів продаж меду, очевидно, давав тут чималі прибутки. Старосільські пасічники кажуть, що борті давали по пуду; а бортові колоди від 2 до 4 пудів меду. Отже, коли взяти на увагу, що раніше пасіки мали від 50 до 100 колод, а до цього додати, що дуже багато було бортей і на бору, маємо таки поважну кількість меду. Але теперішні дані далеко не відповідають цьому. Точно в'яснити, скільки меду продавали останніми роками, мені не пощастило, але селяни кажуть, що з більших пасік продавали на рік від 2 до 10 пудів, а здебільшого тримають мед тільки для себе. Способи консервації та збереження меду в Старосіллі подібні до тих, що поширені по всій Україні: тут переважно вживають топленого меду, але найбільше цінують мед в стальниках. Різних сортів меду не вміють робити.

У Старосіллі все ще зберігається старовинний звичай святити мед на, спаса, однак, посвячення меду тут не має колективного громадського характеру, як, напр., на Білорусі; подібно до цього й видирання та споживання першого меду втратило тут колишнє громадське значіння. Звичаю колективно варити мед тут також не знають, і, очевидно, звичай цей і за старих часів не був тут поширений: принаймні сучасні жителі нічого про це не знають.

У Старосіллі, як і по цілій Україні, надають медові ритуального значіння: його вживають підчас річних свят — на спаса, на різдво, на великдень — та підчас обрядів, поєднаних з індивідуальним життям людини. Цілком виразно в даному разі виявляється ритуальне значіння меду в весільних звичаях, але ще яскравіше виявляється ритуальне значіння меду в похоронних звичаях. Цікаво відзначити, що в цьому останньому випадку вважають за неможливе й недозволене заміняти мед на щось інше. Проте, в інших випадках часто доводиться чути, „аби солодке“. Найслабіше виявляється ритуальне значіння меду в христинних та родинних звичаях. Паралелі до цих поглядів на значіння меду загально відомі й серед інших слов'янських народів, також поширені вони й у Західній Європі.

У Старосіллі поширена віра в особливу цілющу силу меду. Надто треба відзначити вірування в симпатичне значіння „свіжого меду“. Старого меду вживають до лікування різних недуг — „від простуди“, „від блекоту“, „від глисту“, „від очей“, „від крові“, лікують скот та свійських птахів. Всі ці способи мають собі паралелі в українській народній медицині та й серед багатьох інших народів.

Способи оброблювати віск, що їх практикують в Старосіллі, взагалі дуже подібні до вживаних по багатьох інших місцевостях на Чернігівщині та й по цілій Україні. Але й тут є свої місцеві відміни. Способи ці все ще досить примітивні: наслідок цього той, що в залишках по „вибиванні“, тобто по обробленні, ще зберігається багато воску, якого селяни не вміють видобути. Найпримітивніший спосіб з-поміж тих, що їх уживають у Старосіллі, це спосіб „видушувати віск качалкою“. Типова його особливість — та, що тут до праці не мають ніякого спеціального приладу: для цього використовують звичайну качалку, дошку та ночовки. З цього способу користуються тільки тоді, коли мало воску. Відповідно до цього й термін „видушувати“ віск мало поширений; звичайно, у Старосіллі кажуть „вбивати“ віск. Для цього тут уживають спеціальних пресів, так званої, „лисиці“ та „воскобійні“. Обидва ці прилади являють собою преси з системою прямовисних клинків, що їх забивають обухом або довбешкою. У Старосіллі різняться вони між собою тим, що „лисиця“ не має „станка“, тобто системи ніжок; через це для зручнішого виконання праці її кладуть у діжку, що, таким чином, піддержує весь прилад, а одночасно править і за резервуар для воску. „Воскобійня“ збудована за тим таки самим принципом, але вона лежить на спеціальному „станку“, що править за невіддільну її складову частину; через це воскобійня може сама стояти. Це являє собою велике технічне вдосконалення приладу й багато полегшує працю. Відповідно до цього розвиваються та вдосконалюються і окремі частини воскобійні; так, напр., центральні дощечки, що між ними закладають торбинку з воском, мають складнішу будову; їх піддержує поперечка, що зв'язує поміж собою ніжки станка. Треба зауважити, що в Старосіллі є тільки оці два преси; інших екземплярів ні в кого з пасічників тепер немає. За старих часів, кажуть, „було більше пчіл, тоді були й воскобійні в людей“. Інших відмін цього приладу, як от, ручних пресів без клинків або пресів із системою поземних клинків, — такі преси поширені по інших місцевостях на Черні-

гівщині та й по цілій Україні, — тут не вживають. Також не вживають тут пресів, зроблених із важкої колоди, що в неї закладають клинки, як, напр., ті, що поширені на Білорусі (Сержпутовський, стор. 30) та в інших народів (Fuchs, стор. 34—35). „Воскобійня“, тобто прес на станку, що її вживають у Старосіллі, належить до найпоширеніших форм цього приладу на Україні. Доречі сказати, за Зелениним воскобійні цього типу відомі у всіх східніх слов'ян (стор. 82).

Попереднє наготовлювання воску, тобто спосіб перетоплювати віск перше, ніж вибивати його, роблять у Старосіллі так, як і скрізь на Україні.

За старих часів продаж воску мав певне економічне значіння і для Старосілля, однак, тепер він є дуже обмежений. Останніми часами віск здебільшого бережуть для себе. Віск має різні призначення по хатньому вжитку. З-поміж них старосільці на першому місці ставлять вироблення свічок, що, правда, здебільшого мають саме ритуальне значіння: воскових свічок звичайно вживають в обрядових цілях; через це воскову свічку „шанують“. У зв'язку з цим тут доводиться спостерігати певні заборони та остороги (напр., підчас місячних періодів жінки не роблять свічок, тощо); ці заборони мають собі паралелі по інших місцевостях України та й взагалі у слов'янських народів. Вживання воску до різних праць досить обмежене. Поруч того вживають воску і в народній медицині: воском лікують рани, нариви, переломи, лікують від сірки; воску вживають до ворожіння. Всі ці способи лікування загальнопоширені на Україні.

Пасічницькі вірування та звичаї досі досліджено мало й нерівномірно. Здебільшого привернули до себе увагу дослідувачів пасічницькі молитви й та забобонна практика, що з ними поєднана. Але всі ці досліди переважно стосуються писаних джерел. Проте, вони не завжди охоплюють пасічницькі виробничі культу в ширшому значінні цього терміну; крім того, з-поміж них багато є таких, що цілком не зв'язані з писаною традицією.

Щодо загального характеру тих вірувань, що їх спостерігаємо у Старосіллі, то треба сказати, що вони не дуже численні й мало різноманітні, але в цілому подібні до тих, що поширені по цілій Україні (Сумцов, Милорадович), і мають паралелі поміж тими, що відомі в фольклорі інших слов'янських та західньо-європейських народів. (Majewski, Wutke-Meyer, Sartori, Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens). Проте, безперечно, й тут маємо відміни: окремі звичаї, вірування та погляди збереглися тут не в однаковій мірі. Наприклад, спеціальних пасічницьких свят старосільські пасічники, власне, вже не справляють. Правда, шанують деякі дні, але це мало позначається на народньому побуті. Як і по цілій Україні та по всіх слов'янських країнах, старосільські пасічники мають за своїх патронів святих Зосиму та Саватія; оце друге ім'я часто перекичують на „Завештея“. Відповідно до цього в пасічників поширені іконки-образки цих святих. Вони фігурують в оповіданнях про походження бджіл. Сюжети ці, правда, у відмінних варіантах, відомі у фольклорі інших слов'ян (Добровольський, 286, 287). Разом із тим слід зауважити, що життя святих Зосима та Саватія соловецьких та легенди про їхні чуда не дають ніяких матеріалів для того, щоб зв'язати ці

народні оповідання із старими писаними джерелами (Життя святих; Великі четіі минеї). Проте, народня традиція зв'язує цілий ряд пасічницьких вірувань з особами саме цих святих. І пошанування Зосима та Саватія, як пасічницьких заступників, можна вважати за загально-поширений факт у всіх східних слов'ян (Пор. Едлинський, стор. 194).

Оповідання про походження бджіл у Старосіллі обмежуються на темі про їх поширення з далекого заморського острова; вони мають паралелі між тими переказами, що поширені по багатьох місцевостях; однак, широко відомих оповідань про походження бджіл з нутра, крові, рани або голови святого, з голови лева, ведмеда або іншої тварини — такі оповідання поширені серед багатьох слов'янських народів і далеко поза межами Європи — тут немає (Франко, стор. 181; В. Гнатюк, стор. 70; Сержпотовський, стор. 39; Majewski, стор. 426 (2); Dieseldorf, стор. 5; Fuhrmann, стор. 54).

Нарешті оповідання про те, що за старих часів дуже багато бджіл та меду водилося в лісах, звичайно мають досить таки фантастичний характер. Вони нагадують описи слов'янських країн, подані від чужоземних мандрівників. Не зважаючи на всю свою нереальність, вони дають підстави думати, що колись тут було багато бджіл і що краї ці продукували багато меду (Терещенко, стор. 202 — 203).

До пасічницького фольклору належить ще анекдот про премудрого Соломона, що не міг дізнатися, як бджоли роблять мед, бо бджоли були хитріші за нього. Інтересно, що старий пасічник подав цей анекдот, закінчуючи свої оповідання про життя бджіл, їхню роботу та догляд коло них. Анекдот цей поширений на Чернігівщині, на Полтавщині, на Поділлі (вл. спостереження) і має паралелі серед відомих народніх жартів про Соломона, але треба зауважити, що у старих джерелах, на яких спирається Веселовський у своєму відомому творі „Славянские сказания о Соломоне и Китоврасе“ (СПБ, 1872), цієї теми не знаходимо.

Звичаїв, поєднаних із різними пасічницькими роботами у Старосіллі мало; з-поміж тих, що очевидно, стосуються пізніших часів, відзначити треба звичай класти хреста, коли роблять вулика; з дуже давніх часів походить звичай „творити вулики“ на весні, саме в той день, що на нього припадає цього року різдво. Дані, що свідчать за поширення цього звичаю, зокрема знаходимо в замовленнях на осадження рою, де говориться „згадай, коли різдво було“ (Драгоманов, стор. 33). В цьому звичаї відбивається значіння різдва, як старовинного хліборобського та скотарського свята. Інтересно, що звичаїв інших, як от, досить різноманітних симпатичних заходів, щоб рої сідали, різних забобонних ритуалів, що їх застосовують до моменту вихода роїв, звичаїв, зв'язаних з обранням місця під пасіку, з загодовуванням бджіл, певних ритуалів на деякі свята, щоб бджоли велися і багато інших, все ж досить таки поширених по різних місцевостях у слов'янських та інших народів, тут немає. Також немає тут звичаю загодовувати бджіл різними особливими способами, що описи їх знаходимо в апокрифічних молитвах і що поширені в багатьох місцевостях Чернігівщини (Лебедь, стор. 67); немає тут звичаю завішувати на пасіках кінську голову проти вроків; проте, звичай цей широко відомий по цілій Україні та по

інших місцевостях на Чернігівщині, навіть у близьких від Старосілля селах (с. Жукин).

Молитви, поширені у Старосіллі, відрізняються від апокрифічних примітивізмом форми й змісту. Обидві записані у Старосіллі молитви змістом своїм справді являють собою молитви й то дуже нехитрого й нескладного, але важливого для пасічника змісту — це прохання засилати бджіл до вуликів. Характеру замовлення, заклинання, наслання чарів, що являє собою таку типову рису апокрифічних молитов, вони не мають цілком. І тільки в першому з поданих варіантів, у другій його частині, що починається словами „ти, мати сизора“..... і т. д., можна вбачати натяк на щось подібне до початку замовлення, але далі текст уривається і закінчується подібно до того, як і в першій частині; натяк на замовлення зберігся тут у дуже затертій та мало виразній формі, що все ж порушує загальний тон молитви. Через це другий варіант, де немає цього додатку, справляє вражіння суцільнішого і краще оформленого. Перший варіант справляє вражіння штучного сполучення двох різних, змістом незв'язаних між собою молитов. Однак, досі опубліковані молитви не дають матеріялу для ближчого порівняння нових варіантів, і треба сподіватися, що дальші розшуки на місцях дадуть змогу точніше висвітлити їхнє значіння.

Обидва тексти цілком позбавлені тих звичайних зовнішніх засобів виявляти зміст, що набули таких сталих традиційних форм в апокрифічних молитвах з їх 5-членною або 3-членною будовою. Звертання, що звичайно починають усі апокрифічні молитви, тут зведено до мінімуму: в першому варіанті молитва вдається до Зосима й Саватія, у другому до святого Симона й Завештея; в обох молитвах згадується „господь“ без жадних епітетів; традиційних зворотів із переліком „усіх святих“, „всіх небесних сил“ тут немає; також немає тут і традиційного закінчення „з божею помоччю“ або „божею моцею“ тощо. Немає тут і звичайних порівнянь, збудованих на мальовничих аналогіях, протиставленнях та прикладах, що часто визначають зміст усієї молитви. Також не мають вони характеру „наук“, тобто приписів до виконання, наказів, вимог від пасічника та ряду правил, як доглядати бджоли.

Щодо змісту та характеру тих понять, що ними оперують старосільські молитви, то треба відзначити, що тут маємо деякі цілком нові образи та уявління. В обох варіантах маємо згадку про „скалу“; при цьому сказано „засилай... з каменя-скали“, у другому — „з дикої скали“; паралелів до цього в апокрифічних молитвах не знаходимо; слід згадати, що скелі й камінь згадують у старосільських оповіданнях про походження бджіл з острова. Також, як новий момент проти тих, що їх маємо у друкованих джерелах, можна відзначити вираз „з дерева-кадри“ — його знаходимо в обох варіантах. Згадки про „кедр“, дерево від церковного хреста, дерево з церкви трапляються в апокрифічних молитвах, але в цілком іншому контексті. Думаю, що в даному випадку значіння слів „з дерева кадри“ можна поставити у зв'язок із походженням бджоли „від дерева“ та з „божественним“ її призначенням. Вираз „із усіх лук та до моїх рук“ має паралелі серед відомих уже молитов. Але цілком новий вираз знаходимо в другому

варіанті, що закінчується після традиційних „до моїх рук“ ще словами „до моєї творти й борти“¹. Цікаво відзначити, що в відомих апокрифічних і інших молитвах слово „борть“ трапляється, хоч і зрідка (Яворський стор. 16); слово „творти“ не трапляється ані в одному тексті. Пояснити значіння цього слова, думаю, можна від слова „творити“, „творба“, що підо впливом поруч поставленого „борти“ могло прибрати такої незвичайної форми. Інтересно додати, що й пасічник, що від нього я записала цю молитву, подав подібне пояснення.

Цілком новий і нешаблонний образ маємо у другій частині першого варіанту, що нагадує замовлення, в тому місці, де звертаються до бджолячої матки, даючи їй епітети „мати сизора“, „мати прошельна“, „мати ношельна“. Епітети ці через свою кольоритність та образовість, безперечно, промовляють за те, що вони застосовані до бджолячої матки. Але, як загальне явище, бджоли та бджолячу матку рідко згадують в апокрифічних молитвах у подібному контексті. Епітети, що ними їх наділяють, — це „матко Фаринко и детки гнедки“ або бджоли „свірки й вірки“ — (Чубинський, стор. 70, 75; Яворський, стор. 19).

У Старосіллі, як і скрізь, поширене вірування, що пасічник „щось знає“, що пасічник знахор. Цим почасти можна пояснити, чому з таким піететом ставляться до пасічника, бо, крім того, що він „знає до пасіки“, він може обернути своє знання й на щось інше — „може пошкодити“. Разом із тим, він має різні чарівничі та потрібні в багатьох випадках щоденного життя пасічницькі продукти — мед, віск, воскобоїну, мертві бджоли, що їх уживають до лікування тощо.

Погляди на бджолу, поширені в Старосіллі, загалом кажучи, подібні до тих, що відомі скрізь на Україні та й по інших країнах. Але треба підкреслити, що тут не доводиться спостерігати дуже поширених вірувань та поглядів. Через це старосільські пасічницькі погляди в тій галузі фольклору багато затратили на своїй ясності та яскравості. Так, як і всюди, у Старосіллі ставляться до бджоли з великим піететом. Це виявляється в тих епітетах, що ними її звичайно наділяють, та в тих словах, коли кажуть про неї, що вона „вмерла“ тощо. Пояснення, що їх дають про це селяни, очевидно, пізнішого походження, християнських часів.

Інтересно відзначити, що загально відомих звичаїв говорити до бджіл, сповіщати їх про свята, як от, різдво, новий рік, великдень, христосуватися з ними тощо, тут немає. Також не сповіщають бджіл про смерть хазяїна. Вірування про зв'язок бджіл з життям їхнього власника, про те, що не годиться брати меду „на смерть“, тобто на поминки хазяїна, бо бджоли після цього мають загинути, тут теж немає. Відоме явище, що бджола гине, коли вкусить, у Старосіллі пояснюють надто просто: кажуть, що „вона так сотворена“. Легенд апокрифічного характеру та оповідань про це, поширених по інших місцевостях на Україні, в Чехії, в Польщі та на Білорусі, тут немає. (Драгоманов, 12; Романов, 169; Добровольський, 217; Афанасьєв, 788).

¹ Термін „творба“, „творити вулики“ — означає наготовляти вулики для нових роїв. Пор. Gloger, IV, стор. 389; Moszyński, стор. 41.

Не зважаючи на пошану до бджоли, у Старосіллі, як і взагалі на Україні, мають бджолу за лихий знак: бачити бджіл уві сні віщує людині пожежу або грабунок. Цей загально поширений у народніх віруваннях погляд Клінгер (стор. 145) ставить у зв'язок із тим, що в античній традиції бджоли були сполучені з тогосвітнім життям. За відгук цього погляду можна вважати загально відоме вірування, що у вигляді бджоли являється душа; його можна знайти і в Старосіллі.

Поруч того у Старосіллі вірять у цілющу силу бджіл і лікують ними хорих на сухоти. Вірування це має собі паралелі в багатьох інших народів (Majewski, Handwörterbuch des deut. Aberglaubens), але тут уживають для цього мертвих бджіл; проте, по інших місцевостях цього не знаходимо.

Матеріяли, подані нижче за тим порядком, як я розглядала їх у вступній частині, я збрала з доручення Відділу Етнології Музею ім. Хв. Вовка в с. Старосіллі, Жукинської вол., Остерського пов. на Чернігівщині (тепер Київщині), де А. І. Онищук організував систематичне дослідження народного побуту. Записи і спостереження свої я зробила під час кількох екскурсій до Старосілля—восени 1922 р., на весні 1923 р. та влітку 1926 р. Під час першої екскурсії записано матеріяли від пасічника Миколи Йовенка; з них складається 6 розділ, що його тепер публікую з деякими пізнішими змінами та додатками. Крім того, тоді зроблено спостереження загального характеру. На весні 1923 р. я далі працювала в наміченому напрямку, зокрема збрала матеріяли для розділів 2 та 3, а саме: описала способи лазити на дерева та способи тягнути вулики на дерева. Оповідачі мої на цей раз були, крім Миколи Йовенка, ще пасічник Петро Кашка, жінка його—Тетяна Кашка та син їхній—Прокіп Кашка. Матеріяли, зібрані під час цих двох екскурсій, читано на засіданні Відділу Етнології восени 1924 р. Влітку 1926 р. я багато доповнила зібрані матеріяли новими записами і спостереженнями та перевірила попередні записи; цього разу я мала нагоду зібрати матеріяли ще від Олька Сидоренка, свояка Миколи Йовенка, від Тимоша Кашки, брата пасічника Петра, та ще від кількох жителів Старосілля.

Під час екскурсії 1923 р. зроблено фотографії, що їх виконав фотограф Д. П. Демуцький. Малюнки почасти на місці у Старосіллі, почасти з експонатів Музею ім. Хв. Вовка (№№ 261, 295, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 672, 2172, 2182), виконав художник Ю. Ю. Павлович.

Характерні для мови с. Старосілля дифтонги з технічних причин відзначаю тільки у спеціальних термінах, наводячи їх перший раз.

II. МАТЕРІЯЛИ

1. ПРИМІТИВНЕ БДЖІЛЬНИЦТВО.

Чмелі. Стросільські селяни й тепер ще збирають дикий мед, коли пощастить на нього натрапити, і, таким чином, безпосередньо використовують те, що їм дає природа. Приміром, косарі та пастухи часто вживають чмелячого меду; при цьому здобувають мед мало не зовсім первісним способом: розганяють чмелі або бджоли палкою, дуже часто запалюють „кубло“ або бджоляче гніздо, голими руками видирають вощини і здебільшого тут таки на місці їдять мед (Пор. Загледа, стор. 96 — 97).

Про те, де й як водяться чмелі, оповідають таке:

„Заводяться чмелі на лузі, на морогу; у траві заводяться з весни; у землі виринають ямку, там собі кубло роблять і зверху мохом прикидають. Вощини є в них в самій середині, а зверху кубло мохом прикривають з луга, травицею такою, що у лузі росте.

З весни ще немає меду у вощинах: вони носять, поки заношують. Се тоді, як косять, тоді вже мед є. Вони скрізь є: найбільше по грядках і по плісню, по долинах. Торік їх по багату брали, а сього року не траплялося, вони у моху найбільше, де мох густий, то вони там. Косарі, як косять, от которий нападе, побачить нечаяно, тоді кличе товаришів, щоб ішли мед дерти. Найбільше нападають косарі, — як косять; викошують їх з травою — воно тоді ямочка така невеличка в землі останеться, де вони у землі сидять“ (Олько Сидоренко).

З кублом поводяться так:

„Коли натрапить кубло, тоді кілька душ їх (косарів) або й один, — той, що найшов кубло — беруть палки і розганяють чмелів“.

При цьому дбають, щоб охоронити себе від їхнього нападу; для цього роблять так:

„Накривається сіном, щоб не кусали: бере трошки сіна, — так із пригощ добру, — нахилить голову й кладе на потилицю та на шию, так і лежатиме, доки розворушить кубло, в нього на шиї і тоді уже, як укрит голову, палкою виковирує студова кубло. Викидає наверх з кубла геть усе і тоді вже, як викине з кубла палкою, руками вибирає. Зразу боїться руками займати, бо вони в кублі всі укупі, а коли викине з кубла, вони порозлітуються, і вже не так покусають“.

Але крім того, щоб забезпечити себе від чмелів, бо вони звичайно бувають дуже люті, косарі здебільшого палять їх вогнем, „щоб не кусали“.

Роблять це так: „Возьме пригорщ сіна, кине зверху, де бачить, що у землі кубло чмеляче лежить, та й запалить. Вони учадіють од диму і вже не кусають, тільки лазять, которі порозлітуються од огню, а которі погорять. Інший раз, бувало, чисто все кубло випалиш. Тоді вощини порозтоплюються і меду нема“ (Микола Йовенко).

Відомості про чмелячий мед мають такі:

„У вощині їхній, як у пчоли, чмелячий мед є; а тільки, як водичка, рідкий. Назбирають тої вощини, тоді висмоктують із чашечок — він (мед) не всьой укупі, а порозкиданий у чашечках. Меду у вощинах так не багато: як усьой виберуть з усієї вощини — так з пригорщ, більше не буде. Мед той солодкий — такий наче сита. Мед той їдять, а коли то й додому несуть — дітям“.

Споживають його так:

„Інший раз позбирають увесь докупи і тоді вже п'ють тую водичку, а коли й зразу смокчуть — скільки є водички у вощинах“.

Знають дві різні відміни чмелів; оповідають про них таке:

„Їх є дві партії — маленькі, маленьке кубельце виривають у землі, і великі земляні, вони у землі і у стрісі бувають; тії багато заносять, і мед в них так на пучку дебеліни у вощинах. Ми раз цілу миску у дровітні набрали. Ції чорні і дуже кусливі, що літають по листках. Як це у землі лучиться, то глибоко сидять — аршинів два у ямі, — денебудь під корчем абощо“ (Олько Сидоренко).

Дикі бджоли. Крім того, що збирають мед, коли пощастить випадково натрапити на бджіл, ще й шукають їх: „Пастухи шукають їх, коли схочуть меду; шукають, доки найдуть їхнє кубло, а тільки найбільше нападають на їх нечаяно, бо їх трудно вгледіти“ (Йовхим Мартиненко).

Шукати бджіл раніше допомагали собі так: „Давно, як я ще пастухом був, бувало накрию пчолу шапкою або хусткою; тоді проколю травичкою чи колоском, тільки так, щоб вона жива осталась, зроблю знаки на їй і пушу летіти. Вона до гнізда вертається, а я дивлюся, куди вона летить“ (Олько Сидоренко).

„Ще бувало пильнували, куди жовна летить, бо вона все до пчіл навідується“ (Микола Йовенко).

Мали для цього ще й такі знаки: „Давно, коли ведмеді водилися, бувало, шукаєш його стежки, де він походив, стараєшся трапити на ведмежачий трапок, бо він все на бору шукає, де пчоли завелись в дуплі“ (Микола Йовенко).

Але тепер здебільшого шукають їх у дуплах старих дерев:

„Дивляться в лісі, як нападе, що літають пчоли, тоді шукає, де те дупло, що вони посіли, й тоді видирає. Як рано ще на весні, тоді не займає, бо ще позаношують, а як пізно, тоді видирає, скільки є меду. І як мала сила, то байдуже — то вже нічого з них не буде“.

Кінець-кінцем, коли так чи так знаходять бджіл, селяни видирають із дупла мед. Такі знахідки, мабуть, частенько таки траплялися, бо про це доводиться чути багато оповідань:

„У хвої запройшлий год було посіли пчоли: під хвою прямо лисяча нора була, а хвоя гнила, то вони попід землю в хвою піднялись туди і стали

жить там угорі. От ми якось напали на тую хвою, а вони вилітують зверху і лисячою ногою ходять, як з вулика, так і там ходять. Я одному дядьку сказав, дак він узяв пилку й сокиру, пішли вирубувати — на один аршин од землі таку колодку здорову вирубував: на аршин заввишки і широку таку, та й забрали її додому“ (Йовхим Мартиненко).

„Ішов я лісом, коли бачу, край дороги, — це саме на ростанях, — стоїть дуб, вихилястий такий, а вгорі пчоли так і ходять. Я скинув чоботи, сейчас виліз на того дуба (сили тоді хватало), а там угорі між голлям дупло, і повно пчоли меду позаношували, — і гудить, аж не можна приступитися — я давай їх шапкою гонить — трохи порозлітувались, я сейчас туди у дупло руку устромив, повну шапку наложив стальників, дубовим листом обложив, щоб не протікало, та й пішов“ (Микола Йовенко).

Але часом уже дбають про те, щоб мати з того більше користі: коли знайдуть бджоли об такій порі, що вони ще не позаношували меду, тоді тільки примічають хвою, а бджіл не займають.

„Коли трапиш в лісі на хвою, що завелись пчоли у дуплі, а ще рано по весні, — не позаношували меду, у стальниках самісінька черва, тільки матка побрискала по чашках, а котрі (чашки) ще чисті, стоять порожні, а інші стальники ще тільки почала гонить — то нехай, думаю, над осінь або у жнива, як позаношують меду, тоді видеру — от тоді тільки придивлюся того місця, щоб хвою познати. А коли час виходить їм, тоді взяв сокиру, вирубував у тому місці, де чути пчолу, що гудить у дуплі; ножиком кругом попідрізував стальники, зложив у миску, чи що уже з дому на мед узяв, та й пішов... а пчоли нехай пропадають. Інший раз, як гнізда їхнього не займеш у дуплі, а самі стальники понад краєм пообрізуеш та ще їм меду трохи покинеш, дак, дивишся, інший раз і на другий год вони позаношують у цьому ж дуплі“ (Микола Йовенко).

„По дуплах були пчоли, як хто нагледів дупло з літа, тоді пішов, видрав мед та й забрав собі. Та злії ті дикі пчоли; інші такі, що приступить трудно; є сердиті; інші, де діти ходять, так ті не такі, а котрі туди далі, так ті сердиті“ (Микола Йовенко).

Заганяють рої. Крім цього, селяни пильнують, коли виходять на весні рої, і заганяють їх у дупла або так ловлять і беруть їх додому. Той, хто загнав або зловив роя, уважає його за свою власність.

„Пчоли виходять з улія і летять, по весні виходять і літом; тоді, хто як побачить роя, забігає наперед і піском збиває, і водою зливає його укупу; сіно мочають у воду і сіном тріпають, тоді пчоли збиваються, стають безсилі, як водою крила понамочують, і сідають на дереві. Збивають, щоб на дерево посіли (і то найбільше на таке, де є дупло), а вони нападуть дупло і туди влізуть. Ці пчоли, що заженеш їх у дупло, считаєш за свої. Прошлий год я загнав пчоли літом, дак продав за карбованця. Сей год такі прудкі були, довго ганяв їх, аж тільки удвох загнали їх — то вже на двоїх те дупло считали. Той не схотів продати, дак восени підкурили їх, водою кропили, щоб повилітували, і мед брали з дупла: кілька було меду, чисто весь видрало, а пчоли пропали“.

Інший раз дупла нема, або не йдуть у дупло:

„Тоді ще треба набрать води й сіна і попирскать, щоб вони були укупі, щоб не розлітувались. Тоді струсюєш їх, як є у що, а як нема, йдеш до дому по мірку чищо; буває на маленьку гілочку сядуть, то так разом з голячкою укинув у мірку, тоді накрив, зав'язав мотузкою, тоді несу додому на пасіку; а як нема, то вже десь дупло для них треба нагледіти. Я разів три їх ловив, дак пообкусювали чисто: було так, що чотирнадцять разів укусила“ (Олько Сидоренко).

2. БОРТНИЦТВО.

За найпримітивнішу форму спеціального пристосування для переховування бджіл у Старосіллі править „борть“, тобто природне або штучно видовбане дупло. У Старосіллі й тепер ще є кілька бортей у лісі, але вони вже давно порожні.

„Донедавна на бору були борті; селяни мали на бору свої бортні хвої (такс кажуть — бортові хвої) — це сосни з дуплами, а в них були пчоли“ (Табл. I 1).

Інтересно відзначити, що самі селяни вважають борть за найстаровинніше пристосування для зберігання бджіл.

„Борть сама старша — відколи почали заводить та ходить коло пчіл, довбали на хвоях борті. Здавна у відчичів (у бортників) самі борті були“ (Петро Кашка).

Виробляння борти. Старосільські селяни відрізняють борті двох гатунків — натуральні та штучно видовбані. Відповідно до цього є різні способи робити їх:

„Борть на пчоли або сам у сосні видовбеш, або шукаєш дупла (тобто природнього). Де єсть дупло у хвої, там менше коло його заботи: вибереш з дупла гниль, порохню повичищаєш, лист сухий позамітуєш, повитираєш усередині, обсушиш, а ще інший раз і продовбеш п'яшню, щоб було просторно їм у дуплі. Тоді наглядаєш: коли сяде рій, як по весні будуть виходить, тоді затулиш дупло дощечкою і вже ціле літо не глядиш їх, а восени видираєш мед. Тільки найбільше сам довбеш у хвої борть, бо довго його шукать такого дупла, а то хоть і дупло єсть, да не таке, як треба: то низько дуже, а пчола любить високо; то не на полудень дивиться, то пчола буде пізно уставать, тощо“ (Микола Йовенко).

Довбати борть можна не в кожному дереві; на це є певні вимоги.

„На борті шукали такої хвої, щоб була гонка та дебела, вершків по 20 сосна у плечах; теж по дубах робили; дуби теж були такі занятні, вершків по 20 кожний. Хвою бортує, було, коли врем'я є, бортує високо — аршинів на 9 од землі: лучче сідає. І стару хвою бортує: чим старша хвоя, тим воно краще — менше сирости в неї, вона уже не росте. Можна молоду хвою бортувати, а тільки воно вже не так“ (Микола Йовенко).

Робить борть так: „На версі сидить (сам себе витягне на кріслі), робить вилка, щоб ноги держать, щоб ноги не висіли (заб'є у хвою два дрючки нахрест, наче вилка, — ноги постановить — або так на голле обіпре); свердлом повертів дірки, тоді бере п'яшню і довбе (Табл. III, 3). Робить треба довго: за

день не зробити, хоть нехай який майстер, а за день не виробить, — днів два, а то й три треба довбать“ (Микола Йовенко).

Здебільшого борть роблять кількома заходами; це для того, щоб борть добре висохла всередині:

„Робить борть не зразу: пообчищає кору, облупить, як помагається, тоді навесні, коли врем'я є, береться довбати. Борть може бути готова тільки за рік — поки протряхне, мусить стояти порожня; якби зараз (скоро зробити) „затворив“ борть, то сиріє хвоя (в сирій хвої пчоли не сідають); треба, щоб ціле літо простояла, почти год; тоді на друге літо, на весні затворив, наставляє палки і тоді сідають пчоли“ (Микола Йовенко).

Довбуть борть так:

„Борть довбеш збоку: сидиш на кріслі (Табл. I, 3), обома руками пішню держиш; одхиляєшся назад, як заносиш пішню, а тоді б'єш що сили у хвою; вибираєш з хвої тріску, а тоді вичищаєш борть всередині. Борть рубаєш довгу, а дірку у борті закриваєш дощечкою — довжею; закриваєш щільно, щоб не залізло туди ніщо; а ще зверх довжі сніть заснічується на колках. У борті прорубуєш — вічко — у вічко пчоли літають; а де сучок є, то вже вічка не рубаєш — вибив сучок, то й з того буде вічко. У борті ще заложиш палки — до їх пчола чепляє віск, як стальники гонить“ (Микола Йовенко).

Раніш робили по кілька бортей в одному дереві:

„Бувало виробить по три борті в одному дереві стоячому — перва борть, тоді вище втора і третя ще вище: в котору нападуть пчоли, в тій і житимуть; самії пчоли сідали — пасічники не пускали їх туди. Чим вище борть, то скорій сідають. В іншій хвої то в усі три борті посядуть. Патлага хвоя, зразу й не бачиш, де ті борті: прийде пасічник да почне колупать, да нагорне цілий коробок меду, поставить на землю да знов витягне, з другої борті вигортає; тоді ще з третьої набере повний — от які були борті“ (Микола Йовенко).

Способи вилазити на дерева. Старосільські пасічники знають кілька способів вилазити на дерева. Найпростіший з-поміж них той, коли до цього не вживають ніякого спеціального приладу. Спосіб цей, як оповідають селяни, за старих часів був таки частенько практикований.

„За молоду, як сили більше було, то лазив до борті і так просто, не хотів кріслом заботиться: було босими ногами та голими руками обхвачую хвою і так і пішов угору, хоть яка хвоя гонка, я вилізу, — порошно у зубах держу; зразу запалив (порошно), тим підкурую пчоли, як вилізу до борті; тоді видеру меду, скільки є, мед у пазуху поклав і пішов назад по хвої“ (Микола Йовенко).

Крім того, ще лазили за допомогою „остроги“, тобто міцної сукуватої палиці, що правила за драбину. Але остроги вживали тільки в тих випадках, коли лізти доводилося невисоко. „Мохната котора хвоя, голле мало не додолу спускається, то, бувало, острогу ставить та лізе по їй, а там, де вже остроги не хватає, там по голлю лізе, а тоді вже сяде на крісло. У батька мого була острога довга та сукувата“ (Тиміш Кашка).

Однак, загально-вживаний спосіб — це лазити на хвої за допомогою спеціального приладу, так званого, крісла з пліттю. Бортник чіпляє

довгу ремінну пліть за сучок, сам сідає на крісло й сам себе витягає на хвою.

Крісло зроблено так (Табл. I, 4):

„Крісло — це довгенька дощечка така, а не дуже широка. Якби широку зробив, тож сідять неловко (Крісло має 45 см. завдовжки та 10-12 см. завширшки). По краях провіртує по дві дірки: у тії дірки закладаю ремінну пліть: вперед надвоє ізгорну пліть (в краях); тоді заложив у дві крайні дірки (ті, що стоять з краю довгої сторони крісла); заложив зверху, а тоді ще насподі (під кріслом) переплутав, одну попід другу пустив і витяг край наверх — той в оцю дірку, а той в оцю (Табл. I, 6), тоді перепустив пліть через рачок. Це кручок з дерева, в йому жолобочок такий видовбаний, у тому жолобочку лежить пліть тая, що крісло обв'язане, а уверху, де край високий; там прив'язую довгу пліть або мотузку тую, що тягнуть. У рачку зпереду зуб з сучка, щоб не уломився. На той сучок накручую мотузку, коли злізу на хвою, і тоді вже так і сижу на кріслі (Табл. I, 5).

Рачок звичайно буває гарно вимережаний хрестиками та карбиками (Табл. I, 5). Перекинувши пліть через рачок, її ще прив'язують ремінцями з боків та вгорі (Табл. I, 7—9); для цього в рачку провірчують дірки. Це роблять для того, щоб пліть не зсунулася і щоб не урвалася; пліть у цьому місці складають удвоє.

Пліть роблять так:

„Пліть ремінна, було, плететься з ремня; шкура волів'яча на вузенькі паски ріжеться, а тоді з тих пасків виплітується. Пліть виплітається плоска, щоб не ковзалась по корі“ (Микола Йовенко).

Вдома крісло звичайно висить десь в „сохранному місці“ — в сінях або в коморі; пліть ховають від вогкості, „щоб не замокла від дощу“; пліть бережуть, „щоб хто, боронь боже, не вкрав“ — бо це велика втрата для бортника; від часу до часу пліть смажують дьогтьом. Після цього пліть змотують „кругом“ або „восьмйоркою“; для цього пліть розпускають по землі, а тоді вже укладають, як треба (Табл. I, 11); краї з обох боків пропускають попід ті куски пліті, що заложені в дошку крісла, і витягують угору довгу петлю, і на ній висить згорнена пліть; при цьому крісло звичайно буває обернене сидінням униз (Табл. I, 14). „Мотузка змотується кругом, край перепустиш через рачок, і так воно висить на гвіздку, а хто то восьмйоркою мотав: туди й сюди“ (Микола Йовенко).

Крісла уживають так:

„Прийдеш у бір до хвої, тоді шукаєш тоненької деревини на тичку до мотузки. Вирубаєш тичку, зміряєш, чи достанеш тичкою сучка—мотузку зачепить. Тоді набереш води у жменю та змочиш мотузку—треба мотузку приросити, бо хвоя смолка і суха віровка не піде, бо смола дуже береться до неї, а до вохкої вже не береться“ (Микола Йовенко).

Що більше смоли на хвої, то дужче прирошують мотузку, а часом навіть знову скручують цілу кругом і цілу вмочають у воду.

„Колись замість віровки була ремінна пліть, а тепер тільки крісло обв'язую пліттю, щоб кріпчий держала, дак тую не треба було змочувати, бо за ремінну смола не береться“.

„Коли знає, що ніде в лісі нема близько води, то бувало бере з дому воду“.

Коли всі ці підготовні роботи виконано, тоді пасічник іде до хвої і заміряється лізти:

„Коли сучок низько, тоді закинеш мотузку за сучок та й готово, а як сучок високо, дак не закинеш,—тоді треба тичкою зачепити. Нав'яжеш мотузку до тички, тичку притулиш щільно до хвої, держиш її правою рукою (притулює з правого боку від сучка), а лівою держиш віровку, сам підступиш до самої хвої і так і закинеш віровку на сучок (лівою рукою). Коли, буває, треба скинути мотузку, тоді знов підведеш тичку правою рукою, а лівою одкидаєш віровку (Табл. I, 2; Табл. VII, 1).

Як сучка нема, а треба зачепити віровку за гілку, дак тоді треба віровку у клубок змотати. Клубок той кинеш, перекидаєш за голляку“ (Микола Йовенко).

Зачепивши мотузку за сучок або за гілку, бортник береться до крісла.

„Перекинеш крісло через плече, сам сідаєш на крісло, ноги пускаєш вперед і сам себе підтягаєш (обома руками держить мотузку й так тягне). Помагаєш собі ногами — обхвачуєш хвоєю ногами і найбільше тільки колінами. Часом одпихаєшся од хвої ногами, а тоді знов обхвачуєш її ногами та колінами. Коли схочеш відпочити, тоді намотаєш віровку на кручок та й сидиш на кріслі“ (Микола Йовенко) (Табл. VII, 2).

Вилізши за допомогою крісла на хвою, пасічник укріплює крісло пліттю: горішній вільний її край накручує він кілька разів довкола зуба рачка й тоді пропускає його поміж бічними сторонами рачка, туго затягає пліть, щоб вона не розпустилася (Табл. I, 10); тільки після цього пасічник може безпечно сидіти на кріслі, аж доки закінчить роботу (Табл. I, 3; Табл. VIII, 1, 2).

Інший спосіб вилазити на хвої—це спосіб лазити петлями. „Давно, кажуть, лазили петлями“, тобто пасічник не підтягує себе на кріслі, а вив'язує з пліті петлі і так іде по хвої. Однак, ніхто із старосільських пасічників не міг ані докладно описати, як це робилося, а надто показати цей спосіб вилізання. „Вже давно, як покинули лазити петлями“.

Всі потрібні до роботи речі пасічник одну по одній втягає до себе за допомогою тієї ж таки мотузки: для цього хтось стоїть коло бортної хвої та нав'язує їх на мотузку, а пасічник обережно тягне їх угору.

„Коли злізеш на хвою, сидиш коло борті на кріслі, закрутиш віровку за той рачок і сидиш. Тоді витягаєш мотузкою, що треба до роботи. Поприв'язуєш їх до мотузки—до того кінця, що лежить на землі,—і так і витягнеш на сосну. Тоді всьому треба толку дати: те там покладеш, те там, щоб все було при місті. Попід кріслом з мотузки зробиш петлю, туди кладеш зубля, коли підкуриш пчоли; і довж туди, коли відкриєш борт. Сокиру застромиш у сосну; коробку або відерце на мед повішаєш на кілку. Треба, щоб всячина на місті була“ (Микола Йовенко).

Отже пасічник весь час має вільні руки до роботи, і кожна річ є на похваті.

„Коли кончиш роботу, тоді кинеш на землю, що не спортиться (зубля, ножа великого, чищо). А те все поприв'язуєш до мотузки й помаленьку

пускаєш на землю. А тоді розв'язав вузла і пускаєш: крісло піде униз. І тоді так само обнімаєш сосну ногами і колінами. Як рівна хвоя, тоді скоро— пішов і пішов, ніщо не мішає“ (Микола Йовенко).

Догляд коло борти дуже не хитрий, проте, все ж потребує уваги від бортника:

„До борти на хвою треба скільки разів заглядати: треба глядіти, щоб не було гусіні, сміття— треба вичіщати. Як рій є, і глядиш його, то пчоли добре ведуться у борти“ (Петро Кашка).

Вибираючись „у ліс до пчіл“, пасічник бере з дому все потрібне приладдя залежно від того, що має там робити.

„Як ідеш до борти, береш з дому все, що до роботи треба: крісло— вперед змотуєш мотузку (перемотуєш), щоб не розмоталася дорогою; тоді уже поклав на спину та й пішов; зубля— пчоли підкурювати; ножа— різати сталъники, відерце на мед.

З дому береш сокиру— вирубати тичку до мотузки“ (Петро Кашка).

Відчичі. На означення пасічників цього старого типу є свій термін: що найбільше уживаний це в^уідчич, тобто той, що водить пчоли, має в^уідчину: кажуть „пчоли“, або „відчина“; також називають їх бортниками, бортник— той, що має борти. Бортниками також звуть тих, що довбуть борти і глядять по бортях пчоли: „монахи мали бортників, заставляли бортями їхніми монашеськими за^німаються. А у нас, хто довбе, той і за^німається сам“ (Петро Кашка).

„На тих, що пчоли мають, кажуть за^німається пчолами; давно було ще кажуть бортник— той, що борти по пуці глядять. А здавна все було на їх в^уідчина кажуть, а в^уідчина— то пчоли. Відчич— той, хто пчоли має. За^німається, каже, відчиною; батько заводить, а син від батька відчину ту перенімає і собі за^німається“ (Тетяна Кашка).

Борти. Давніше бортництво було дуже поширене в цій місцевості, однак, останніми роками воно цілком зникло. „Бортових хвій перше було багато у нашій пуці, а тепер нащитують їх штук із десятків.

Всі вони тепер стоять порожні. Борти тії вже годов двадцять, як пощезали, повирубували їх, перевели пуцу“ (Микола Йовенко).

Відомості про те, скільки було бортових хвій за давніх часів та по скільки бортей мали відчичі, тепер інші пасічники дають такі: „інші за^німались і мали по багату, а багато було таких, що не хотіли за^німаються“.

Селяни підкреслюють, що не всі вміли глядіти борти і через те не кожний бортник мав із них прибутки: „Інші люди мали їх (бортних хвій) по багату: которий добрий відчич да знав до пчіл, то й має; а більше було таких, що не мали. Чоловіка три було таких, що за^німалися: Сергій, Веремій Дудченко, Григор Йовенко; годів сто тридцять, як це було; десятки по три мали, а у которого і півсотні було“ (Микола Йовенко).

Дехто каже, що бортей було далеко більше й що від них мали великі прибутки грішми та багато меду:

„В лісі у нашого батька було до 100 бортових хвій; батьків дядько теж водили пчоли; багато було людей, що за^німалися пчолами: тікали сюди тії панські люди на ліса, а тоді вже й думає, — ну, з чого жить— от і давай

заводить пчоли, а від нього вже син бере ту відчину та й люди собі заводять“ (Петро Кашка).

„Мій батько тільки з того і жили: було по 25 рублів інший раз від хвої мали; то було їм з чого їсти меду й живуть з того цілий рік; усе у них є. Дуби стояли великі, дак більше пуда меду, було, видирають з борті“ (Петро Кашка).

Про те, як постало бджільництво, оповідають таке: „Борті і пчоли були тут здавна, з діда-прадіда, а тільки позаводили їх монахи: вони заставляли людей робить для себе“.

„Почали пчоли заводить ще за наших дідів та прадідів: так воно й пішло з діда-прадіда; тут монахи жили, то їх заставляли до монахів іти — робить по деревах. Бувало батько мій робили по деревах для монахів“.

„Пчоли од монахів і позаводились; зразу у чотирох хазяїв були, то такі справжні хазяїни були, що пчолами заїмалися“ (Петро Кашка).

Також заводили пчоли чужинці, — панські люди, що тікали в пуші.

„А подекуди були зучені раніше, — такі, що вже заїмались, поприходили з Димира. Там панщенні люди були, то повтікали від панщини, а тут ліса, — і тут позаводили пчоли; заводчики тиї, що заводили пасіки, довбали борті по стоячих деревах, а тоді вже вулики довбали та кружиляли.“

Саме первий був Веремій, той робив, тоді довбав по багату; були такі хвої, що ще я знаю; казали, він це подовбав“ (Микола Йовенко).

Володіння бортями. Бортними хвоями давно володіли на таких умовах:

„Хвої та дуби бортові одкуповували в казни; годов по 112 стояли, по 3-4 борті у одній хвої“.

„Од борті платили казни по 30 коп. на рік — платили од сосни; скільки їх там на сосні, то байдуже: хоть і три борті, хоть одна, хоть зачинай всі, хоть нехай порожні стоять (так і за ті, що на них колодки стоять, платимо казни)“ (Петро Кашка).

„Хвоя бортна, було, вже вважається наша — платимо за сосну, а як така уже, що негодяша, шашель поїв да не держаться пчоли, не сідають, тоді порубаємо на дрова, додому, було, забираємо“ (Микола Йовенко).

„Хвої було довбуть і купують — то ще за моєї пам'яті батько п'ять хвій бортних за десятку купили“ (Микола Йовенко).

„На бортових хвоях знаків не клали ніяких: всяк свою знав — коли муха знає свою, а щоб чоловік не знав! Там три дні працював, що й повернутися не можна; то він її знав. Так наробишся коло неї, що, вибачайте, й на ноги не станеш... Не мітили хвої“ (Микола Йовенко).

Про звичай мітити хвої трапляються лише дуже глухі відомості.

„А хто каже, що давно був звичай, що хвої мітили, клали хрести на їх, тільки це давно розказували, і ніхто за це не знає тепер“ (Тетяна Кашка).

Про старовинні організації відчичів або бортників не знають нічого. Також не знають нічого про сябри та володіння бортями на спілку. Не було тут звичаю робити щось спільно або мати спільне приладдя. Хоч часом трапляється, що деякі речі позичають одні в одних.

„Відчиною здавна було всяк займається окремо: згуртувать відчичів не можна, гуртом не займаються пчолами ніколи — це всяк собі робить... це ж 20 аршин височини інший раз сидиш на хвої і довбеш; тільки хліба кусок да води трохи, і цілий день сидиш, а то й два“ (Петро Кашка).

„Усе приладдя всяк своє має: тільки лисиця одна була із діда-прадіда: як треба забить віск, той бере, а тоді той, і так ходить по руках, кому треба. А уся приналежність, то своя. І так і в роботі — всяк своє знав, це не риболовля; то вкупі все роблять, а це, як хто знає, так і робить, а, щоб одна кумпанія, цього не було ніколи (Микола Йовенко).

3. ВУЛИКИ.

Бортові вулики та їхне походження. „Бортяк“ або „бортова колода“ являє собою рухому борт; це вулик найпримітивнішого типу, що його широко вживають у Старосіллі. Про те, як селяни могли перейти від бортей або бортних хвій до вживання бортових колодок, маємо цілком слушні пояснення. До того ж треба відзначити, що пасічники підкреслюють існування „колод“ поруч уживання бортей.

„Зразу довбали борт по стоячих деревах у лісі, але здавна були колодки на пчоли. Кажуть, зроду були колодки: почало дерева вивертать, сосну виверне бура, вітер повалає, то з такої сосни, що є в неї борт, вулия викружимо.

Упала хвоя бортна, покинуть хіба є йому ращот (і довбав, і гроші платив за хвою казн), от і кружає тоді вуля, бо не було пилок“.

„А то глядів хвої, а є така, що протрухла — вже негодяща сказать, то що ми дров порубали з таких хвій, та ще й вуля покружили“ (Микола Йовенко).

„З цих хвій, де борті були, самі почали робити уллі на пчоли: зрубає свою хвою, хто взяв далеко, додому бере; з її вирізує уллі: на колодки поріже, тоді довбе або кружиляє, де була борт“ (Петро Кашка).

„Не було пилок, от і робили так: порубають сосну сокирою на колодки і викружає вулик, де борт видовбана, а тоді поставив на дереві (на хвої), і пчоли сідають, коли порожня. Інший раз і з пчолами тягнули, коли впаде хвоя, а пчоли ще живі.

Упаде де хвоя, то з неї роблять вулії на пчоли, отак найчастіше було порубає уперек; дивиться, щоб рівно одрубать, тоді можна кружать. Кружає і довбе, коли колодки добре повисихають. Не можна робить, аж поки просохне, бо зопріє всередині дерево. Вулия робить уже тоді, коли живиці нема в йому; робить почти з ялова дерева.

Було поки викружає вулия, мало не цілий день промучається коло нього — а тепер я два за день зроблю“ (Микола Йовенко).

„А тоді уже, як позвикали уллі кружелять, то вже не стали борті довбать у хвоях. Хто хоче колодку ізробить, той спилеє хвою, поріже на колодки, і нехай сохнуть; як повисихають на ялове дерево, тоді довбе пішнею у колодці борт, бо на землі способніше довбать, а на хвої сидючи і повернуться не можеш, неловко довбать, хоч який бортник, а то тяжко робить треба“ (Петро Кашка).

Селяни переконані, що бджоли можуть „сісти“ тільки на „високому місці“ й спостерігають, що бджоли краще ведуться тоді, коли вулик стоїть високо. Через це бортові вулики звичайно ставлять на деревах.

„На землі самі пчоли не сядуть: тепер вийде рій, то ми його глядимо, щоб поймати, та пускаємо у колодку. А тоді не гляділи: самі сідали; через це і становили по деревах“ (Микола Йовенко).

Способи тягнути вулики на дерева. Витягнути велику колоду на високе дерево дуже тяжко. Роботу цю вважають за фізично важку й відповідальну — на це треба великого досвіду та вправності. Тому звичайно до цієї роботи беруться самі старі та досвідчені пасічники. Для цього вживають „рубля“ — міцного рівного дрючка, що буває на 2-3 м. завдовжки, двох міцних дубових „цурок“ та довгого канату, так званої „снасті“ (Табл. II, 1). Беручись тягнути вулика, перше шукають відповідного місця на дереві, щоб вулик стояв непорушно та безпечно, а також дбають про те, щоб пасічник мав змогу примоститись для своєї роботи: „Інший раз вулик був би стояв, як треба, а самому не можна стати, не можна рубля покласти“. Тому: „Уперьод шукаєш між голлям місця, де маєш становити колоду“. Для роботи лагодяться так:

„Покладеш рубля на голляки вище од того місця, де треба вулика становити. А як нема там дебелих голляк, то хоть би одна гілка була або сучок здоровий, без рубля не витягнеш, і треба рубля на голле сперти, то хоть одним краєм аби поклав на голле, а з другого краю тоді обв'яжеш мотузкою та так і зачепиш за сучок, чи до гілки.“

Коли ці попередні роботи виконано, тоді обв'язують вулика канатом, бо „треба тягнути на снасті“.

„Обв'яжеш вулика у голові (тобто зверху), а щоб снасть не ссунулась, зачепиш каната за сучок, а як нема сучка, то й кілка заб'єш. Колодку обв'яжеш кругом (краєм снасті), а тоді ще переплутаєш снасть, (Табл. II, 5-7), щоб не розпустилась як будеш тягнути, і пустиш каната посередині, над кружком. Якби пустив каната збоку, колода навкись стане, боком пійде, погано тоді тягнути, і буває зачепиться або поб'ється об дерево.

Крутять снасть на цурках: на це зложуєш снасть удвоє (той край каната, що зостався вільний) та зав'язуєш глухий узол, на дві петлі. У кожную петлю заложиш цурку і постановиш їх навхрест. Тоді вилізеш на хвою, покладеш цурки, де хрест зв'язаний, на рубля і тоді крутиш на цурки: обома руками держиш за цурку, тягнеш до себе, а ногою наступаєш на цурку, од себе одпихаєш; так перебираєш рукаму цурку за цуркою і ногами переступаєш з цурки на цурку. За цурками й рубель крутиться, а снасть накачується по рублі, а вулик пішов угору. Час од часу подивляєшся, чи рівно йде і рукою поправляєш снасть. Інший раз зачепиться за сучок, тоді одпустиш униз, а тоді знов накручуєш. Інший раз і до самої землі пустиш.

Рубля зробиш дебелиго та з кріпкого дерева, щоб він не зломився, бо вулик важкий — бувало так, що й по сорок пудів тягаємо. На рубля шукаєш довгої деревини, бо як аршин з 30 накрутиш, то не стане місця й снасті.

І снасть довга: бувало аршин 50 у снасті. Аршин на 10 од землі тягнемо та обв'язать вулика треба, та вузла зв'язать на цурки “(Петро Кашка).

„Крутять ще й на колесі (Табл. II, 2). Закладеш на голляках колесо, а усподі коло корінців настроюєш рубля до цурок. Колесо робиться з суцільної круглої колодочки, а посередині видовбується у колесі жолобочок: у тому жолобочку ходить снасть, як на блочку (колесо має до 12 см. у діаметрі і до 6 завгрубшки). Колесо надіваєш на вісь; вісь робиться кріпка, щоб не уломилаь, і довга. Вісь кладуть на голляки (з одного краю у восі прорізна довга дірка, щоб прив'язувати вісь, коли треба укріпити її непорушно).

Колесо з віссю кладеш на дереві, а під деревом шукаєш двох кріпких корінців і так, щоб вони були не близько (між собою). Розчищаєш землю, траву коло тих корінців, а інший раз і прокопаєш трохи лопаткою, пускаєш під корінець шворку і зв'язуєш її петлею (так робить і коло другого корінця); тоді крізь шворки пустиш рубля (Табл. II, 3).

Коли все наготовив, тоді обв'язуєш вулика одним краєм снасті, перепускаєш каната через колесо, що лежить на дереві, а на другім краї канату вив'язуєш глухий вузол на цурки (як і в попереднім випадку). Тоді поставиш цурки коло рубля, рубель теж на снасті держиться, а шворки спід корінців не пускають його на сторону, стоїть при місті, і тоді крутиш на цурки“.

„Так крутить льогше, бо стоїш на землі, як крутиш, і можна удвох крутить, не треба так напинатися, як на дереві, і колесо багато помагає, тільки умороки більше: треба заботитися шукати корінців. І це вже, сказати, по новому звичаю: здавна тільки на рублі тягали“ (Петро Кашка).

Устрій бортового вулика. На вулики цього типу в Старосіллі кажуть: „бортяк“, „бортова колода“, „колода“, „дуплянка“, „пень“, „вулик“. Старосільський вулик-бортяк має циліндричну форму і зберігає зовні вигляд живого дерева, бо зверху його не обтесують. Бортяки бувають від 1 до 2 м. заввишки та мають від 0,5 до 1 м. в діаметрі.

„На вулика кажуть дуплянка, колодка, пень, пеньок, улий. Найбільше кажуть колодка: от кажуть, скільки ти сей год колодок затворив або у його 30 колодок на бору, в його до ста пеньків на пасіці; у мене 15 дуплянок на городі“, тощо.

„Колода буває два аршини вишини, а дебела, як те дерево; яке дебеле дерево, така дебела й буде колода, тепліше буде пчолам; а тонше дерево тонша буде колода“ (Петро Кашка).

Роблять бортові вулики так (Табл. III, 1):

„Поріжеш хвою на колодки, кору одкинеш зверху, голле поодрубаєш, а сучки пооставляєш — коло самої колодки не рубаєш, бо їх треба, а найбільше шукаєш суковатої хвої на колодки. Як нема сучків, тоді угорі забиваєш колка — як обв'язуєш улика (коли стягають на дерево), тоді вже снасть не ссунеться“ (Микола Йовенко).

Бортъ. „У колодці довбеш бортъ (Табл. III, 2, а); зразу довбеш вузько, а тоді, де боки, там ширше занімаєш, щоб пчолі більше простору, й так ведеш аж до стінки; вгорі довбеш навкісь, у голові, там пчола гніздо закладає. Угорі у вулику називається оллік (Табл. III, 2, б); по оллік мед ріжуть: як котора пчола по оллік не заносить меду для себе, так та пропадає, не визимує. Усподі (у борті), де дно, там підка (Табл. III, 2, с);

на підці вичищають, щоб не було сміття у борті. Бортъ закривається довжею; довж — то дощечка така довгенька; закриєш бортъ (тобто отвір у борті) та ще так підганяєш, щоб щільно притулить, щоб не було шпар округи“ (Микола Йовенко).

Бортъ звичайно має до 25-30 см. завширшки; до 60-80 см. заввишки та до 30 завглибшки. Розміри борти великою мірою залежать взагалі від того, яка завбільшки сама колода.

Розміри борти супроти розміру колоди дуже невеликі; внутрішня форма її, звичайно, не дає змоги вживати рамок (Табл. III, 2, а). Для того, щоб тримати вощини, в борті закладають, так звані, „палки“ або „снози“ (Таб. III, 2, d; 7).

„У борті заложуємо палки, а хто каже на них снози. Палки на те, щоб віск не осувався; пчоли зав'язують на них звязь і починають стальники гонить. У голові кладеш з палок перехресте: там (понад хрестом) пчола гніздо кладе; а далі стромляєш палки рядками: зразу покладеш рядків два — три, а тоді ще ставиш палок скілька, коли стальники великі та важкі, то щоб не зорвалися — палка віск держить. Палки робиш з ліщини: зразу зогнеш трошки, бо так вона у борті не стане, а тоді вона випростається“ (Микола Йовенко).

Палки нагостро затісують на обох кінцях і, кладучи у бортъ, опирають до її стінок. Палки бувають на 12-15 см. довгі. Звичайно їх кладуть 8-12 штук, залежно від того, як велика бортъ, у два або три рядки, по 3-4 штуки на рядок.

Сніть. „Зверху бортъ закриваєш сніттю (Табл. III. 1, 4—6), сніттю заснічуєш; сніть або замок — це, щоб не одчепив ведмідь; сніттю було заснітиш та заб'єш гвоздом (деревл. кілочком), та не одчепить ніщо. Сніть—це проти ведмедя, як давно були у нас пущі, ліси, була дич велика, ведмеді, — тоді (щоб забезпечити пчолу) пристроювали сніті або замки; це, як пчоли виводились по соснах. Тепер нема пущі, нема нічого, нема й ведмедів, а тільки так, як стояли колись на бору із замками, так і тепер сніті оставляємо: на зиму під сніть солімки покладеш, щоб теплій було, а де сніті нема, там прив'язуєш солому ликом, жаковинкою, тощо“ (М. Йовенко).

Сніть роблять велику й важку:

„Сніть ізробиш з дошки дебелої, щоб була тяжка, та завішуєш на двох гвоздах: угорі заб'єш кілка та унизу та ще унизу попровіртуєш дірку у замку та у колку і меншим колючком закладеш, от він і держить сніть, не пускає“ (Петро Кашка).

Сніть роблять довгасту й рівну, але здебільшого трапляються сніті з прикрасами на форму круглих вирізок; тоді селяни кажуть, що сніть має „ніби шийку“; в центральній частині сніть звичайно буває найширша; в напрямку до країв вона чимраз вужчає. На цих краях прорізані довгі прямокутні дірки, що за допомогою їх пасічники надягають сніть на кілки, що їх забивають у вулик.

„Сніть найбільше ще й розмірежуєш хрестиками, кружками, чи там як іздумаєш, як схочеш заботиться; а в кого, то й так стоять немережані. Найбільше було кладуть посередині великого хреста (на сніті), щоб нечисте,

хай бог милує, не заводилось. Та ще давно казали, ведмідь хреста боїться, бо нечистий його сотворив“ (Тиміш Кашка).

„Кругом борті по всіх углах забивається по кілочку—чотири кілочки забивається: до них прив'язується очерет, соломі на зиму. Прив'язують жаковинкою або ликом (Табл. IV, 1, 2). Коли творять вулика на весну, прив'язують поверх довжі пахвці трави та квіти різні запашні, щоб пчола летіла на запах той“ (Табл. IV, 3).

О ч к о. У вулику прорізають для бджіл вічко; міститься воно здебільшого в центральній частині борти, саме недалеко отвору, що його зачинає довж. Пасічники звичайно роблять вічко в тому місті, де був сучок—це має свої практичні вигоди (Табл. IV, 4):

„Коло борті, збоку робиш очко: у очко пчола лазить. Як сучок в дереві, то вибиваєш того сучка, щоб не різать; коли під сучком робиш—тоді зверху над очком, як криша, а коло очка, як приступочок—пчола летить з поля та сідає відпочивати. Тільки найбільше сам прорізаєш, бо це рідко, щоб сучок був там, де треба“.

Вічка мають різноманітні форми (Табл. IV, 5—8):

„Очко рубаєш кругле або трикутником, також бувають чотирикутні (зверху); у очку пров'ятуєш свердликом дві круглі дірочки—тоді пчола крізь одну дірку летить, у вулий іде, а крізь другу вилітує з вулия. Інший раз кладеш у очко переставку—довгеньку цурочку заложиш, тоді вже не треба дірки вертити; переставка надвое поділить очко: от і летять—тії туди, а тії туди, а на переставку сідають“ (Прокіп Кашка) (Табл. IV, 7).

К р у ж о к. Від атмосферних опадів захищають вулики дерев'яними накривалами, так званими „кружками“, що звичайно мають досить різноманітні форми—від грубо необробленої колоди до штучно збитого з дошок дашка (Табл. IV, 9—13).

„Улика зверху накриєш кружком, щоб колодка не загнивала од дощу, од снігу зимою,—бо як нападає на колодку, зверху лежить, тоді розтає по весні, вода біжить і колодка гниє. А так лежить на крузі—круг загниє, круга тоді скинеш, порубаєш на тріски, а на колодку положиш нового“.

Кружка зробиш з дерева: найбільше колодку надвое розріжеш і тим накриваєш; тоді він (кружок той) зверху круглий—вода не зостанеться на йому, стікує, і снігу не стільки буде лежати, як на рівному, коли колодка не накрита стоїть“ (Петро Кашка)

Кружок здебільшого вистає з країв: це, „щоб з боків не затікувала вода“ (Табл. IV, 9—11).

На кружок кладуть великі куски кори; кладуть і просто дошки, „аби накритий стояв“.

„Як немає великого куска гулящого, то інший раз і з кількох кусків зробиш кружку—покладеш на колоду дошки, а наверх ще положиш, щоб не попадали“ (Табл. IV, 12).

„Кружок робиться великий і тяжкий, щоб од вітру не попадали. Буває вітер зніметься—чисто кружки позриває, як по соснах стоять, а хто з дощок позбиває та зробить кружку, як кришу (Табл. IV, 13).

Для кружка шукаєш такого куска дерева, щоб не був рівний, бо вода буде стояти“ (Петро Кашка).

Н а с т а в н і. До бортяка належать ще „наставні“ або „наставки“, прилад, що збільшує вкладистість вулика (Табл. IV, 14).

„Наставні наставляєш до улія, коли взятки великі; як велика сила, то вони позаношують стільки, що у борті нема їм міста, не змістяться, тоді надіваєш на кілки коло борті наставні (Наставні мають розмір 75×25×30 см.).

Наставні роблять так: „береш дві дошки, по углах попровіртуєш дірки і закладаєш у ті дірки снози з головочками; odkриваєш довж, надіваєш наставні на кілки, тоді закриваєш (спереду) наставні довжею; зверху на снози теж положиш дощечку й в spodі так, і тоді пчола буде у наставнях стальники гонить так, як у борті, і позаношує меду (Табл. IV, 15, 16).

У наставнях оставляєш по стінках віск (старий)—тоді пчоли до цього воску починають чеплять, як роблять нові стальники, а хто, дак і палки закладає у наставнях, як у борті“ (Прокіп Кашка).

Способи ставити вулики. Бортові вулики звичайно ставлять на деревах. Для цього, як уже говорено, насамперед шукають відповідного місця—„де завоїсте дерево“ або „криве“, між гіллям, у природньому розгалуженні стовбура, тощо (Табл. V, 1, 2). При цьому конче дбають про те, щоб вулик „притулився плечима до хвої“, тобто, щоб він по своїй довжині щільно притулявся до основного стовбура дерева (Табл. V, 1—3).

„Коли ставляєш вулика на сосні, шукаєш такого міста, де б його поставити,—от, де дерево завоїсте або голле вилкою, то між тим голлем і становиш, бо тоді не хитається і прив'язувать не треба—сама голляка держить. Улія ставиш при самій хвої; у плечах (вгорі) треба, щоб улий спирався на голле“ (Микола Йовенко).

Коли немає відповідного місця, й гілки заважають поставити вулика, тоді їх рубають і спирають вулика на сучку, що, таким чином, підтримує його зісподу (Табл. V, 3); нераз при цьому доводиться відрубати кілька гілок, а для того, щоб вулик мав краще опертя, в розгалуження між ними закладають міцну палицю, щоб на ній вулик міг стояти. (Табл. V, 4). Крім того, коли завоїна або розгалуження стовбуру не може вмістити вулика, тоді у відповідному місці кладуть „підкладку“ або „снозу“ (Табл. V, 5). „А як нема такої гілки, як треба, тоді порубаєш, поодрубеш ті, що мішають, та постановиш на сучок, а також до хвої опирається; а то робиш з а к л а д к и, щоб не хитався, а усподі покладеш подкладки на сучки,—так на них і стоятиме вулик, як не поставиш між голлем. А ще й забиваєш снози (у дерево), трижень, лучину смолку,—то кажуть, вулик на снозі стоїть, на снозах“ (Микола Йовенко).

В тих випадках, коли не можна як слід сперти вулика зісподу, доводиться вкріпляти його вгорі—„в голові“ або „в плечах“. Для цього роблять „закладки“. „Закладки кладуть, щоб не упав, заб'єш молоду голлячку, то вона вросе—буде рости і вулія не пустить“.

Для цього часто згинають тонкі гілки того самого дерева й закладають за дебелишу гілку й, таким чином, тримають вулика (Табл. V, 6). Коли живу гілку не можна зігнути, тоді закладають дрючка (Табл. V, 7); для цього

з краю часом затісують його ніби гачок і так чіпляють за гілку (Табл. V, 8); а ще іноді роблять каблучку з гужви і за її допомогою прив'язують дрючка до гілки або зв'язують між собою гілки (Табл. V, 9). Нарешті, буває, що вулика прив'язують міцною гнучкою лозиною (Табл. V, 10).

Однак, тепер стараються ставити вулики чимраз нижче та все ж дбають, „щоб не на самій землі“. Ставлять у кущах, між молодими деревцями: „коли є кущі кругом або молодняк росте, ставимо при корінцях“ (Табл. V, 11).

„А як нема, то роблять підкладки; кладуть дерев'яні колодочки і на них стоїть вулик або так підложиш, що є: куски дерева, палки, чи що Підкладки найбільше кладеш хрестом“ (Табл. V, 12).

Підкладки часом роблять із одного куска дерева відповідно до розмірів вулика (Табл. V, 13).

„На самій землі колода не може довго стояти—бо зогниває усподі і миши підгризають. Коли підгниє колода, тоді одріжеш, скільки треба, де загнило, і підкладеш кружка, так наче дно до колодки зробиш, і знов буде стояти скільки годів“ (Петро Кашка).

Рамкові вулики-колодки. — Старосільські пасічники знають, що скрізь тепер уживають рамкових вуликів; дехто старається й собі справити такі. Однак, справжніх рамкових вуликів не заводять, бо не вміють їх глядіти: „у нас, кажуть, тільки в дуплянках пчола ведеться, а в тих дощаних зимою вимерзає, через це і не заводимо, хоч воно способніше у рямощних“ (Петро Кашка).

Але все ж намагаються пристосувати старовинні бортяки на рамки. Роблять це так: „На рямощні перероблюємо бортяки та великі колодки. І то так робиться: видовбується бортьяк, де борть всередині, аж до краю верхнього; з боків пускається ширше так, щоб можна рямки позаложувать; так видовбується кругом борть (Табл. III, 8). Вгорі у борті по стінках зробиться по два приступочки—на них рямки ложуться; краями на тих приступках лежать. Так рямки униз у борті і пускаються одна коло одної (Табл. III, 10). Зверхи на рямки покладеш дощечку, а тоді ще шматтям або мохом сухеньким накриєш, а тоді ще колодочкою притиснеш: заложеш туди у борть колодочку, щоб щільно лежала, щоб крізь шпари дух не виходив, а тоді ще накриєш кружком, а довж заколомиш гвоздями, бо її вже не треба: коли до пчіл хочеш заглянути або до рямок треба, то вже скидаєш кружка, викидаєш колодочку і зверху дивишся (Табл. III, 9).

Рямки робиш з дощечок тоненьких, найбільше з ліщини або з хвої; верхня сторона з країв пускається довша і тими краями лягає на приступочки у стінках. (Табл. III, 11). Таких рямок кладеться у борті штук 10-12 (рамка звичайно має до 35 см. завдовжки, 15 завширшки, 2—3 завгубшки). Ті рямки, що у борті іззаду стоять, там пчоли повно меду позаношують; а ті, що спереду, то там сама черва: то на черву чашки пчола робить. Звісно, ці вулики спосібні, бо можна рямки повитягати, мед звідтіл повикачувати і назад порожні поставити, а вони знов позаношують повно; і мотиль, і павутиння можна повичищати—звісно, краще, як у дуплянках“ (Петро Кашка).

Интересно, що вони є тут здавна: таких рамкових колодок є кілька штук на пасіці в Петра Кашки,—„це, каже, ще за мого діда зроблені, а більше

таких не завожу, бо не хочу заботитися. У мене й в дуплянках добре ведуться“.

Пеньки маленькі. Крім того, ще денед трапляються маленькі пеньки, лише „то, кажуть, монашеського заводу; то монахи позаводили, а ми від них перейняли. Тільки цих пеньків мало в кого є, бо коло них треба дивитися більше, треба ховати на зиму, треба омшаників, а в нас нема того звичаю“ (Петро Кашка).

„Пеньок малий або дуплянка мала (має 90 см. височини та 25 см. у діаметрі) робиться з колодки, видовбується всередині навскрізь або випалюється, як жлукто, і кругом вичищається; збоку прорізується очко (одно або два); до очка дощечка кладеться, до приступочки,—пчола, коли летить з обніжжям, сідає; ставиться дощечка аж до землі—пчоли лазять по ній, як рій виходить, то так аж котяться клубком по дощечці; збоку вирізується борт і заснічується сніттю—як рої ідуть, тоді одкривається сніть і дощечка ставиться“ (Табл. III, 12) (Петро Кашка).

„Всередині у пеньку на вощину палки кладуться—у стінках провірчують дірки і так навхрест ложуться (Табл. III, 13). Зверху закриваєш улія кружком, а на землі, щоб пчоли не мокріли, віхтя з соломи скрутиш та й покладеш зісподу. Коли підкуруєш пчоли—мед різати, тоді покладеш вулія на бік, підкуруєш і ріжеш“ (Петро Кашка).

„Маленькі пеньки найбільше стоять на землі—а коли схочеш на хвою витягти, тоді забиваєш усподі кругле денце.“

4. ПАСІКА.

Під словом „пасіка“, як я вже сказала у вступній частині, в Старосіллі розуміють велике скупчення вуликів в одному місці. Про те, як постали пасіки, оповідають таке:

„Вуллі, що стоять в лісі по деревах, почали забирать додому, бо крадуть мед. Колись менше людей було на світі, а більше совісти—тоді не займали чужого. От і почали заводить пасіки—всі колодки прикупі ставляють і недалеко від хати, щоб доглядати їх“ (Петро Кашка).

Пасік у Старосіллі тепер не багато. Власне, зберіглася тільки одна велика пасіка,—це в пасічника Петра Кашки; інші селяни звичайно мають лише небагато вуликів і тримають їх по садках або городах.

Але також доводиться спостерігати, що під словом „пасіка“ розуміють спеціальні місця, де вивозять вулики на літо. Тоді звичайно кажуть, що тут „справжніх пасік немає, як по інших сторонах“.

„У нас колодки великі та дуплянки, на гречки їх не возимо, так не займаємся, як ото по інших сторонах, і пасік таких настоящих у нас нема. А хто поперевозив свої вулії всі докупи, поставив їх у садку або на городі, ото такі у нас пасіки. Колись більше їх було, що заїмалися, і пасіки були, а тепер оце одна тільки пасіка є у мене, а то держать по городах, штук по 15, по 20, дак це вже й багато—отакі у нас пасіки“ (Петро Кашка).

Також слід відзначити, що „заводячи пасіки“ та ставлячи вулики на пасіках, селяни все ще про те дбають, щоб забезпечити бджолам ті зовнішні

природні умови, що вони здавна до них звикли. Через це ціла пасіка звичайно мало чим різниться від лісу, й бджоли нібито стоять серед справжнього бору—селяни вмисне шукають такі місця на пасіки. Приміром, у пасічника Петра Кашки пасіка міститься, хоч і коло самої хати, але на піскуватуму горбчику, де рясніють старі, дебели, завоїсті хвої (Табл. IX, 1).

„Пасіка заведена ще за мого батька; колись скрізь були ліси, якби не було тут хвій, то не поставили б і пасіки, пчола була б не велася, де нема дерева“ (Петро Кашка).

Вулики на пасіці стоять густо, бо на невеликому просторі, що його займає горбочок та по його схилах, ще й тепер є понад сто колодок. Вулики й тут здебільшого, де тільки можна, ставлять на хвоях, як і в лісі—нераз по три й навіть по чотири колодки на одній хвої: „аби тільки завоїста хвоя—щоб були такі завої, на яких можна постановить вулика. Хоть невисоко, аби на дереві стояв“. Також стоять вулики і на самій землі—стоять здебільшого групами, по 5-6 штук разом; ставлять їх звичайно у затінку попід хвоями, „щоб затишок був для пчіл“; „становиш і так—на сонечку, щоб вигрівало пчолу, та щоб ішла робити; становиш їх по багату, як місце є, а коли і поодинці, по одному стоять“.

„Хто має їх небагато, тих пеньків, той не держить пасіки; от як у мене більше немає, як штук 20-25—то я їх на городі поставив або у садку та й на могилках коло церкви у шилазі, то це мої вулики стоять“ (Микола Йовенко).

Способи ставити вулики тут спостерігаємо такі:

„ На городі ставлять вулики найбільше парочками, щоб не ставити їх по всім городі, щоб не заважали, як роблять на городі; поставиш їх очками у різні сторони, щоб пчола знала свою хату; якби обернув вічка в одну сторону, пчола була б змішалася; так і стоять по двоє, під вишнею, під грушою, під яблунею—де місце підходяще є, там і ставиш. Ставиш і по одному, то найбільше попід плотом—то їм затишок під плотом і не мішають на городі“ (Микола Йовенко).

Очевидно, що, розмішуючи вулики і на цих пасіках, і в садках, і на городах, не додержують такої правильності, як це доводиться спостерігати, коли вживають маленьких дуплянок або рамкових вуликів.

5. ПАСІЧНИЦЬКЕ ПРИЛАДДЯ.

В цьому розділі подаю короткий опис приладдя, що його потребують пасічники до своєї праці; відомості про способи вживати його подаю в дальшому розділі, де описано працю й догляд коло бджіл.

Коробка—збирати роя. Щоб збирати рої, у Старосіллі тепер уживають „рійниці“ або „коробки“ з луба; за старих часів робили коробки з дерева. Старовинна дерев'яна коробка ще й сьогодні є в пасічника Миколи Йовенка, але звичайно тепер таких коробок не вживають, бо, кажуть, вони важкі та незручні. Оповідують про коробки так: „Збираєш роя у коробку, ще кажуть на неї рійниця. Рійницю робиш з луба; давно, бувало, довбали коробки з дерева. Рійниця довга (чотирьохкутна). З двох сторін

віртиш дірки і пускаєш мотузку. Її (мотузку) чіпляєш на тичку, коли рій високо сяде, а в коробку тоді і струшуєш роя. Інший раз перекинеш через плече, і коробка висить за спиною (Табл. VI, 1; Табл. IX, 2) (Прокіп Кашка).

Ополоник. Щоб переганяти роя, пасічники вживають ополоника— тобто великої дерев'яної ложки. „Роя збирати або переганяти з коробки в коробку, чи у улика пускати роя, то на це є ополоник,—це велика дерев'яна ложка; малою ложкою нічого коло їх не зробиш (Табл. VI, 2). (Микола Йовенко).

Маточник.—„Матку затуляєш у матушнику. Матушник з лози ви-робиш, от ці рямці, а тоді очеретинки закладаєш, надвоє колеш та й кладеш у рямці. Палкою затуляється у дні“ (Табл. VI, 5-9).

Маточник, що в ньому тримають молоду матку, роблять із дерева здебільшого з верби, але часом бувають і соснові маточники. Вирізають маточника з одного куска: роблять, так звані, „рамці“ (Табл. VI, 6); вони складаються з двох „денців“, горішнього та спіднього, що з'єднані між собою тоненькими подовжніми пляночками; всередині маточник залишається порожній. В порожні місця між рамцями закладають тоненькі очеретинки (Табл. VI, 7, 8); для цього в рамцях видовбують неглибокі пазки. Матку кладуть до маточника крізь круглу дірку, прорізану в спідньому денці, і зачиняють довгим патиком (Табл. VI, 9), що одночасно править і за держално; за його допомогою маточник стоїть у вулику. Патик, так звана „палка“, звичайно буває до 30 см. завдовжки. Селяни кажуть, що це для того, щоб матка була в горішній частині вулика.

Зубель—підкурювати бджоли. Підкурюють бжолу „зублем“, тобто сухим деревом, або сіркою. Коли сіркою—то її кладуть у черепок. „Пасічник підкурує пчоли зублем. Зубля настроює, як треба підкурити пчоли, щоб не кусали, як мед будеш дерти. Зубля робиш з смолкої хвої (50-60 см. завдовжки)—сухий кілок такий вирубаєш: з одної сторони затешеш, щоб ловко в руці держати, а з другого розколеш навхрест, з цьої сторони і запалюєш зубля: накладеш жару або соломи, чи сіна; коли зубель займеться, тоді полумінь здуваєш, і зубель тільки тліє, бо хвоя смолка не горить, а пускає багато диму, сильно курить.

Коли треба згасити зубля, присипають його піском“ (Микола Йовенко).

Ситочко. Молоді пасічники дбають забезпечити себе проти укусів бджіл, для цього вживають „ситочка“, тобто сітки власного виробу. Інтересно відзначити, що старі пасічники рідко коли вживають таких засторог, вважаючи це за непотрібні нові вигадки. „Щоб пчоли не кусали, надіваєш на голову ситочко—кладеш на морду. Береш мішок такий довгий, щоб по плечі закрив шию; спереду вирізуєш дірку та пришиваєш сито старе; от воно й добре—і бачиш крізь сито, і пчола не укусить. А руки байдуже, хоть і покусась, а воно не так болить, аби морду не покусали. Руки нічим не накривають“ (Прокіп Кашка).

Ніж. З-поміж приладів, щоб чистити вулики, мають ножа та сапку. Цього таки ножа вживають для того, щоб різати щільники.

„Ножем підрізуємо черву і чашки; підчищаємо вошину, ріжемо стальники, як мед треба дерти. Ніж залізний, довгенький, на довгому держаку (Табл. VI, 12).

Сапка — нею чистять у вуликах. Сапка залізна, така, як і звичайна, тільки менша і держалко в неї довге. „Вигрібають усячину, усяку нечисть з вулика, як заведеться“. (Табл. VI, 10, 11).

Коробки. Щоб переховувати мед, уживають дерев'яних коробок, так званих „лубочок“ або „липавок“ — це звичайний довбаний посуд, циліндричної форми. Коробки ці здебільшого роблять із верби та з липи, звідси й назва „липавка“ (Табл. VI, 13-15). Вони бувають різні завбільшки; ті, що в них переховують мед, звичайно роблять великі; ті, що в них кладуть мед тимчасово, безпосередньо як видеруть, здебільшого роблять маленькі, щоб зручніше переносити їх з місця на місце. Таку лубочку звичайно носять на мотузці: для цього в стінках посуду прокручують дірки, що крізь них пускають мотузку або ремінь (Табл. VI, 14); також роблять і спеціальні вуха“ (Табл. VI, 15).

6. ДОГЛЯД КОЛО БДЖІЛ ТА ВІДОМОСТІ ПРО НИХ.

Догляд на весні. Пасічники доглядають бджіл так: „Весною, як сонце пригріє до благовіщення, а як холодно, що холодна весна удасться, то тільки після благовіщення, пчоли вигріваються і вилітають з вуликів. А пасічник під те время робить порядки у пасіці: одчиняє довжі, дивиться до пчіл; кажуть — уже вилітують, треба до пчіл подивиться: вичищає на підці пчолу, котора за зиму пропала; вимітує сор, сміття — за цілу зиму його назбирається на підці. Усе це робиш сапкою, а тоді витираєш підку трапкою; вошину підрізуєш ножиком. А це на те, щоб пчола покривала свіжим воском. І тоді не заводиться гусінь, не показуються метелики. А вони велику шкоду пчолам роблять“ (Микола Йовенко).

Рої. „В маї місяці після Миколи виходить рій¹. А до того часу пасічник дивиться до улиїв, до пчіл, чи матка жива вилуплюється, і по цьому знає, що за днів два-три вийде рій². Пасічник примічає, він знає, коли ждати роя, учує коли пчола загомонить. Коли рій виходить, тоді кажуть, пчола загомоніла, пішла мотаться. Пасічники прислухаються цього, постукає у вулик, вона і загомонить, як виходить скоро. Да й так чутно, хоть не стукавши, можна взнать роя.

Один улий жене три рої, це так найбільше буває; а є такий, що й одного не дасть³. Первий рій, що первий виходить, називається первак. Первак здоровий, буває такий, що в коробку не зайде. З первака рій одну матку виводить, а другий і третій, то, буває, по шість, по сім маток

¹ „Послі Миколи за 2 неділі виходить; і на спаса, буває, показуються; за три дні виходять, а осінь як потягла хороша, дак вони понаносили ще цвіту та жили“ (Тиміш Кашка).

² „На пчолу треба годину — вітру, дощу не любить і як жара велика, прямо по землі котить, іде вона, ще не летить. І так, як людина од вітру ховається, до так вона, як холодна весна. І як жара велика, то всячині не добре. Як жара криє чоловіка, так і вони не летять, тільки покотяться по смородині, кущами“ (Тетяна Кашка).

³ „А інші є такий, що нічого не пускають — не пустять роя, плоду не пускає, не розплоджується. Заношує мед і мед, і до конца мед; а на черву не роботає, два рази видирає мед, і вони знов заношують“ (Петро Кашка).

виводить, тільки ті рої вже не збираємо, бо в них мала сила — вони або вилітують (тобто їх не ловлять), або назад завертаємо, як зловиться.

Другий рій, що другий виходить, називається другий рій. Кажуть, от і другий рій уже вийшов; а третій рій, що за другим виходить, то кажуть на його третій рій. Лучче саме первак, бо він ранше вийде, то і більше заносить; у ньому є менше трутнів. А найслабший рій, то це третій; цей не всігди й зимує; тільки, як узятки гарні, то й третій бува що зимує“.

„Як учуєш, що виходить рій, тоді надіваєш ситочко і збираєш роя у коробку. Рій вилетить, зав'ється клубком і сяде на дерево. Тоді, як низько сяде, то підставиш коробку і частю збереш пчоли ополоником, частю струсиш у коробку та накриєш полотенцем.

Як рій сяде високо на дереві, тоді підведеш коробку на тичці, струсиш роя і накриєш коробку. Которих пчл не струсиш, вони вертають у старий улик, на стару пчолу йдуть або куди матка, туди й вони самі. Як матку загублять, то тільки назад вертаються.

Буває рій довго літає, не завивається клубком, тоді змочують його водою, кроплять з бутельки або віхтиком прискають, бо, як не змочити роя, то, бува, розлітуються пчоли. А тоді вже треба роя переганяти.

Коли переганяєш роя і коли збираєш роя, починаєш роботу з дня. Коробку об'в'язуєш рядном так, щоб пчоли могли дихать, бо вони без воздуха не можуть — задушаться. Каробку кладеш у холодку, десь у затінку. А вже надвечор, як сонце сідає, пускаєш їх до улика. Коробку однесеш до того улия, який назначений на цього роя. Простелюєш (перед улием) постілку, скатерть чищо; береш матушник і шукаєш матки. Ополоником перегониш їх у другу коробку і дивишся, де матка. І тоді теж кропиш пчолу водою, бо сухі будуть літати й не переженеш їх; а як побрискаєш на крила, то вона тільки лазить.

Як найдеш матку, часом буває їх 2-3, тоді вибираєш, котора краща; інші убиваєш, видушуєш або подаруєш кому, або пустиш до вулия, де немає матки. Споймаєш матку, тоді покладеш її у матушник, зачиниш палкою і ставиш у вулик, щоб вона була угорі. За цим ополоником переганяєш пчолу.

Три дні обсидить квартирку, а тоді дивлюся — як почала роботу, то пускаю матку. А як ні, то нехай ще день сидить. Опісля знов заглядаю у вулика, як є початки, такі одгончики з воску, то пускаю туди матку.

Упустиш одного роя, а у день, бува, вийде і другий, тоді дивишся по силі, яка в його сила, і рішаєш, що йому робити — чи до нового вулия перегнати, чи матку видушити, а роя вкинути до первака.

В рої буває дві матки; як дві матки в рої, то вони іщепляться: одна одній одгризе крила, а то й заїсть.

Годуєш пчолу, як негода, дощ, вітер і як холодно — то пчола не йде на взятки. Тоді ставиш у вулик кринку меду чи сахару розведеш — це щоб пчола пішла до роботи (Табл. VI, 16).

Пчола збирає мед з усякого цвіту — з того мають пчоли узятки, то їхний узяток, разній цвіт. Починають збирати мед, як щиляга цвіте, потім

на вербу летять, на вільху, як вільха цвіте; як сади цвітуть, як гречки цвітуть, над ними так медом і пахне, та ще як жита красуються. Де липа є, то й на липовий цвіт летять. Мед той, що на цвіту збирають, несуть на задніх лапках, і того кажуть обніжжя на його. Рясно обніжжя сего літа заношують“ (Микола Йовенко).

Робота. „Пчоли починають роботу — віск, починають гонить стальники. Не всяка пчола однаково стальники кладе — в одних стальники стоять сторчаком, а є такі, що навкись стальники поставлені. Пчола чіпляє стальники до палок тих, що їх у вулику закладається. Буває, що нову роботу пчола чіпляє до старої вощини, що оставляємо по стінках у кожному вулику. А як великі стальники повитягуються (буває, що до самого дна дотягне), тоді кладеш іще кілька палок — дві, а коли то й більше, щоб стальники не одсувались.

Пчоли роботають весною на віск, а літом на мед.

Літом вже рідко коли заглядаєш до їх у борт; а коли, та й подивишся на роботу. Є лінива пчола або мала сила, що не робить, як слід: цяя, як не заробить по олік, то не визимує. Тоді видереш мед, скільки заносила, а пчола нехай пропадає. Як заносить по олік, то це хапить їм на зиму. Доброго політку мусять заносити меду аж до дна, як гарні робітничі. Тоді по олік відрізують стальники для себе. До цього настроєш зубля, запалюєш і підкуруєш пчоли.

Коли мед беруть, которі пчоли на смерть сіркою підкурують. Вбити пчолу, гріха не має ніякого: як би гріх, то не убивали б їх ніколи. Де більше меду, тиї на смерть підкурую, а тиї оставляю, щоб жили. У стальнику буває сотні дві-півтори убиваю; півсотні в котрому, той так зимує — а навесні тиї знов на дві сотні розплодяться, і так з кожного, то їх нема чого й жалить“ (Микола Йовенко).

Зимівля. „Пчоли зимують у вуликах на цьому місці, де і літували — тільки позамотують соломою довжі; видеруть мед на зиму і тоді сейчас закупорувать треба вулії; коло довжі приміряють, солімкою затулюють і попід сніть закладають. Ока не закривають, щоб пчоли не задушилися — у них дух такий, що аж лід понамерзає на оці знаружі та ще дірочки у довжі ізбоку провіртують, щоб вони не спарились; дух ізопріє, як око замерзне, і вони (пчоли) тоді можуть пропасти. Уся борт індом узялась, мед кригою узявся; от і треба, щоб дірка була у довжі, бо око замерзне: снігом припаде око, а дірка указує, тудою дух виводить“ (Микола Йовенко).

Відомості про бджіл. „Пчоли роблять (у вощині) чашки або ще скажуть на них люльки: найбільші на матки, менші на трутні, а то всі на робочу пчолу. Є хитра пчола, робить чашки на матку угорі або посередині (у стальнику), то не можна взнати, де вони. А є така пчола, що робить чашки спереду, що можна бачити, як вона вилуплюється.

Коли пчоли нароблять багато чашок, тоді матка бриськає медом по чашках, і з того заводиться черва, а з неї вже виростає пчола. Без матки пчоли пропадають. Як у рої нема матки, то пчоли не йдуть у поле, а як летять, то ноги спускають, висять ноги униз — отак по цьому пасічники і признають, що вони без матки. Тоді пасічник дивиться до другого улія,

шукає, де є люлька з маткою; виріже таку люльку з воском, вложить у розкорячки (вилочки такі з ломачки зробити), поставить до вулика, а пчола вже вигріє собі матку.

Між пчолами є: матка, вона найбільша од усіх; вона довгенька така і лопатенька; матка жовта і має жовті лапки. Є робітниця, то робоча пчола. Вони рябенькі. Так на них і кажуть рябенькі. На весні, коли пожитку ще мало, вони бувають зовсім плохенькі: не кусаються, а тільки сикають коло вулика, то їй не так брукуються, а літом, коли од'їдяться та коли черва є, тоді вони лютіють і дуже кусливі стають.

Між пчолами є трутні. Трутень більший проти робітниця і чорніший від неї, а задня часть в нього рябенька і кажуть на його через це рябос...к. Трутні появляються тільки влітку. Вони не носять меду, а тільки грають, а в спасівку, як взятку вже немає, пчоли випроваджують їх з улив, підгризають їм крильця і вони пропадають“ (Микола Йовенко).

„Наші пчоли, то вони щитаються дикі, то лісові пчоли, такі, як у бортях на соснах виводяться. Вони, сказати, лютіші од свійських. А от ті пчоли, що у монахів у рямочних (вуликах) виводяться, ті щитаються свійські. Свійські пчоли, що у монахів, дак ті рахманні, не такі, як наші люті. Дика пчола менша проти свійської“.

На запитання, як пчола робить вошини й мед, одповів пасічник:

„Того не знаю... Премудрий Салимон хотів узнати, як пчола робить мед, та й поробив скляні улики, і давай дивитися. А пчола чисто позамазувала скло воском, що йому нічого їй не видно. От і не дізнався“ (Микола Йовенко).

7. ШКІДНИКИ.

Гнилець. З-поміж хороб, що на них слабують бджоли, старосільські пасічники відзначають „гнилець“, але боротися з ним щастить не завжди. При цьому звичайно пропадає багато бджіл. Також треба завважити, що частенько таки трапляється, що самі пасічники через неохайність розносять заразу. „Заводиться гнилець—таке зробиться у чашках біле й рідке, як кисіль, і гнилим одгонить, то це вже знаєш, що гнилець заводиться—треба стальники різати, де гнилець є, та викидати, бо може по всій пасіці кинуться, тоді всі пчоли можуть пропасти“. Визначити причину захоруння та запобігти цьому лихові пасічники не вміють: „Гнилець, хто зна, з чого заводиться, а то найбільше, як пчоли слабі, як узятку нема, як літо мочливе, то вони слабують“ (Петро Кашка).

Гусінь. Багато шкодить бджолам „гусінь та мотиль“, що заводиться в щільниках. Це здебільшого буває через недогляд пасічника.

„Найбільше шкодить пчолі, так це гусінь та мотиль, що заводиться по вуликах; на це треба пилнувати пчолу, щоб не заводились, треба вичищати“ (Петро Кашка).

Мурашка. Часом трапляється, що бджолам шкодять муравлі, але позбутися „цієї напасти“ легко: „Ще шкодить мурашка, бува унадиться, по мед до вулив лазить. Тоді обмотують хвою, де стоїть вулик жаковинкою, а жаковинку обмазують дьогтьом, то мурашкам лапки позлипаються і не будуть лазить“ (Микола Йовенко).

„Пчоли-грабіжниці“. Велику шкоду роблять на пасіці бджоли грабіжниці. „Пчоли грабують. Ще багато шкодять на пасіці самі пчоли. Пчоли бувають їдкі дуже, нападають на другі пчоли і забирають у них мед. Сильніші которі пчоли, ті нападають на плохіших, забирають їхній пожиток, а тоді ті пропали. А ще є лінива пчола: котора замість на поле летіти на взятки, летить до чужого вулика на готовий мед. Як таке станеться, то вже нічого не можна зробити: тиї пчоли (що їм ограбовано мед) пропадуть, бо вже стільки меду не позаношують, скільки мали“ (Микола Йовенко).

Коли „чужа пчола“, тобто з чужої пасіки, грабує мед, звичайно думають, що „це так ізроблено“, що пчоли „наслані“, також пояснюють це тим, що немає узятку.

„У батька добре велись пчоли, от і були такі, що на його пчолу завидували, і відуні були—на батька насилали пчоли.

Свою насилає, а вона нишпорить по чужих пчолах, де нема пчоли, уже украла й собі заносить меду; сейчас, де мала сила, плоха пчола, там і нишпорить—чи заворожені вони, чи недогляд, а тільки тоді треба око забивать, тоді сяде й не втовпиться туди у вулик. Тепла осінь буває, а взятку немає, вона й нишпорить“ (Петро Кашка).

Пізнають, хто наслав, так:

„Посипаєш мукою або попідом і бачиш, куди вони летять з медом, от і знаєш, хто їх наслав“ (Тиміш Кашка).

Однак, пасічники пильнують пасіки і скоро зауважать, що пчоли літають до чужого вулика та грабують там мед, уживають тоді різних заходів, щоб запобігти цьому лихові. На це є такі способи:

„Найбільше так роблять: у тому вулику, що до нього чужа пчола літає, забиваєш око кріпкою палочкою і чисто усі шпари й шпарочки та всі дірки позабиваєш зіллям та хвоєю, щоб чужі пчоли до їх не лазили, а сам цих пчіл годуєш, щоб не пропали. І так стоїть улий хоть і тиждень цілий, а часом і ще довше. Пчоли тиї, що літають по мед, все літають кругом вулика, а всередину вже не залізуть, так і одвикнуть. Тоді бачиш, що не літають уже, тоді розкриєш улика і цих пчіл пустиш“.

„А коли, то й так зробиш: вночі забираєш улика разом із пчолами, а на те місце поставиш порожнього, а цього занесеш, десь далеко поставиш. Тоді пчола тая, що нападає, бачить, що улий порожній та й не летить до його“ (Микола Йовенко).

Крім того, в деяких випадках бджіл-грабіжниць знищують:

„А ще, коли пчола дуже люта та їдка, у очко забиваєш дудочку з очерету. Чужа пчола летить у той порожній улий крізь дудочку, а вже відтіль не вийде, бо дудочка з тої сторони вузька, а з цьої ширша. Коли назбирається їх у вулику скільки штук, тоді видушив їх,—то вже не будуть літати. Тільки це рідко робиш, бо багато пчоли пропадає. Свої пчоли жалієш, а которі наслані, ті видушуєш. Тих нема чого жаліть“ (Микола Йовенко).

Жонва (віволга). З поміж пташок, ласа на пчоли жонва (виволга ще на неї кажуть)— жовта пташка така; як заведеться на пасіці, то чисто всі пчоли виїдає; все коло вуликів треться, видовбує у вуликах дірки, своїм

довгим носом довбе, а де дірки є, туди запускає язика й видає пчоли, по 10-20 штук ураз на язик бере і так може чисто усю пасіку stravити. Пасічники стріляють жонву з рушниці“ (Прокіп Кашка).

Ведмідь. За давніх часів багато шкодили бджолам ведмеді.

„Хвоя, хоть яка гонка, а ведмідь ізлізе до пчіл. За батькової пам'яті ведмеді були—це вже, сказать, годов 130 тому“ (Петро Кашка).

Проти ведмедів уживали різних способів, щоб забезпечити пчоли. Звичайно робили палатки:

„Од ведмедів палатки робили: гвоздя (дерев'яні кілки) позавіртує у хвою, округом обвіртується—оце де борть стоїть, а палатка кладеться нижче, попід бортю, щоб як стане вивертаться, лапою схватиться, а вона (палатка) так зараз гупне, обірветься“ (Петро Кашка).

Крім палаток, ще робили коло хвій ями та набивали там гостро затесане кілля; коло вуликів підрізували сучки та вішали колодки.

Про ці способи оповідають таке:

„Коло хвій робили палатки, сажень 15-20, високо їх ставили, на землі під хвоями колки позабивали гострі, або ями копали глибокі; він (ведмідь) вилізе на палатки, сяде с...ю, палатки уломляться, він і упаде,—так гаркне, що страх, на колки шкура порветься чисто; а як у яму попаде, то теж не вилізе, тоді собак натравлювали та з крем'янки стріляли. А медяники, ті ведмеді, все до пчіл лізуть“ (Тиміш Кашка).

„Та ще на хвої був надрізаний сук, а ведмідь вилізе було до пчіл, пробує зорвати сніть та зловиться лапою за сучок, цей уломиться, а ведмідь упаде та й уб'ється“ (Микола Йовенко).

„До сучка коло борті, було прив'язуємо колодку, здорову, щоб важка була. Медвідь до борті ізлізе, вона його не пускає, він лапою штурхає колодку, а вона його по голові... він реве, лютий зробиться та знов лапою штурхає, а вона ще дужче по голові; разів три по голові йому, як дасть, медвідь зумліє і упаде на землю“ (Петро Кашка).

„До вуликів ще пристроювали сніті або замки, щоб не зірвав“ (про сніті сказано вище).

8. МЕД.

Сорта меду та способи вживати їх. Скрізь уживають меду „у стальниках“, „стальники меду“, та меду топленого. Найбільше уживають мед топлений—цей довше стоїть та укусніший він. От більше перетоплюємо мед, а у стальниках так тільки, про случай держимо, для гостей, як от лучається“ (Петро Кашка).

Перетоплюють мед так:

„Стальники перше помнеш товчачкою у мисці, а тоді кладеш у горнець і ставляеш у піч: віск тоді стопиться, а мед піде униз, а віск піде угору. Коли стопиться мед, тоді вибираеш горща з печі, поставиш у холодне місце, а тоді через день віск затужіє; тоді виріжеш ножом дірку на йому, зцідиш мед, а віск останеться. Тоді, коли увесь мед стопиш, зливаєш його до купи у дерев'яну лубочку, у липовку, котору з липи

роблять на мед, або у коробок (Табл. VI, 13—15), зверху накривають віком або кружечком або капустияним листочком, чи чистенькою латкою зав'яжеш та й так стоїть у коморі (Тетяна Кашка).

„Стальники (меду).—мед у стальниках,—складають у миску, у невеличку лубочку, прикривають капустияним листком. По багато стальників не держать: тільки про случай бережуть—на празник або як гості лучаться“ (Микола Йовенко).

Пасічники завжди частують гостей медом, до того ж, коли припрошують до меду, звичайно кажуть: „щоб зроду не було переводу“.

Коли діти просять меду, а дорослі не хочуть дати, то звичайно, шуткуючи, стараються піддурити їх і кажуть:

„Як просять діти меду: ге-ге... каже, нема, дітки меду, ведмідь повидирав“ (Петро Кашка).

Продаж меду. „Мед продають пасічники, бо людям все буває на щось треба меду: чи слабому, чи так який случай лучиться. Ціна на мед буває як коли: цей год по сорок копійок за хунт платили“ (Петро Кашка).

„Давно великі прибутки від меду мали—багато колодок було, а від кожної колодки, було, пасічник має по 3-4 пуди меду; видере з колоди, аби їм (пчолам) на зиму хватило, а то все собі; було і так, що обиждає пчіл, по багату бере. Продають найбільше проти празників, коли у базар або на ярмарок ідуть. І так люди по мед приходять. Продають мед на хунти. Пасічник має вагу, важить мед; а інший раз на міру—кухля невеличке, то це акурат на хунт меду; вже звісно, що це міра на хунт, то й важить його не треба“ (Тетяна Кашка).

Терміни, коли починають їсти мед. „На спаса первий мед їдять, —і купують, хто свого не має, і продають пасічники, і святять мед. Беруть мед на спаса, а послі здвиження зачинають на зиму дерти. До спаса, а часом і до здвиження, буває, беруть тільки потрошки, бо літом є черва. Тільки перед снігом деруть на зиму—ріжуть тоді стальник по оллік“.

„Також беруть мед з весни, з того, що покинули їм на зиму. Тільки беруть його тоді, як уже пошла в роботу; як би ранше узяв, буде пчола голодна“.

Уживання меду підчас різних обрядів та звичаїв. Меду доконче уживають у таких випадках:

„Оце на спаса, кажуть, годиться хоч покоштувати меду“.

До того ж треба відзначити, що в Старосіллі ще й тепер додержуються звичаю святити мед на спаса.

Святять мед. На спаса, кажуть, „годиться мед посвятити“ і від спаса зачинають мед їсти. На спаса звичайно їдять „первий мед“.

Звичай святити мед на спаса пояснюють так:

„Мед святять на спаса так, як яблука, усякому нравиться, щоб було посвячене, щоб лучче заводились“ (пчоли) (Тиміш Кашка).

„На спаса святять мед, як яблука од дерева, дак усяк пасічник і мед святить,—воно, бач, теж од древа животворящего; і свічку до церкви на спаса ставлять, щоб пчоли велися“ (Тетяна Кашка).

Меду вживають ще на різдво: „Проти різдва—кутя з медом; а хто свого меду не має, мусить розстаритися, щоб купить, щоб мед був до ку-

ті. Так з предків велося, а тепер, як меду немає, то заміщають хоть і сахаром,—аби солодке“ (Тетяна Кашка).

Крім того, меду вживають підчас різних обрядів, сполучених із індивідуальним життям людини, наприклад: „Як уплодиться дитя, то воно теж добре, щоб мед був, а тільки, як хто має; інший несе на гостинець, у кого є мед, а в кого нема, то й так обходяться“ (Тетяна Кашка).

„На весілля треба меду: як привезе молодий молоду до свекра в неділю ввечері, посадовлять їх за стіл і угощують медом: нікому не дають, а тільки їм, і це нічим не можна замінити—ні сахаром, нічим; це він вже тільки для молодих готується, ставиться на тарілку,—чи їдять, чи не їдять, а на столі треба, щоб стояв; постановлять, а тиї і похватають, що близько: хто тільки совість має, той і мочає“ (Тетяна Кашка).

„Покойнику треба меду: як умер хто, або панахиди справляють, варять коливо з меду. На коливо беруть перевареної води, і сиплеться мед; меду так чимало кладеться, щоб не тільки слава, що мед, а так щоб солодкий був, і беруть же його тільки по ложці кожному покоштувати“.

„Колись було і священники загадували: хоть одну ложку, щоб одправилась панахида по покійному, щоб на коливо було меду—його ж не можна ніяк замінити. Тільки з медом коливо дійдує по умершому. Мед всякому треба: і живий употребляють, і по умершому треба“ (Тетяна Кашка).

Мед у народній медицині. Вірять, що мед має особливу силу, що добре впливає на здоров'я, а надто надають значіння весняному меду. Отож кажуть:

„На весні треба свіжого меду з'їсти,—весняній вітер не повалить. На це треба свіжого меду, бо старий не годиться; которий з борті на весні вибирається, того треба з'їсти, що пчолі тільки позаношували“ (Олько Сидоренко).

Меду також уживають проти різних недуг. „Мед, кажуть, помічний і людині, і скотині“.

„Од простуди—треба меду. Коли хто кашляє здорово, тоді перепряг у горшку, у печі, да перцю такого дрібненького туди укинув, і калини кладуть у той мед, і їсти той мед, як трохи вихолоне, і помагає. Колись наш батько покійний, бувало, тільки тим і втішаються“ (Тетяна Кашка).

Од глисту. „Меду уживають од глистів, із цвинтарним насінням мішають. Мед найбільше од глисту помагає; дають, да якось іще із якимось приговором: переварюють із цвинтарним насінням, щоб закипіло воно із тим. Тоді на порозі стоїть той, которому це лихо трапиться, і дають ножем той мед, не ложкою, а ножем. Таких, як ми обідаємо, ложок три, певне, треба з'їсти йому, і все треба ножем давати“ (Палажка Мартиненко).

(Глист у всякого єсть. Без глисту не можна зародитися на світ; як харч така, що не по їм—по їхньому підгоняється харч—і схвилюється зараз, дак вони й людину заганяють: моїй невістці дитина з глистів умерла—це ж було мед на ножі давати.)

Од блекоту. „Ще дають дітям, як ото блекоту наїдяться. Як ото такі нечувствени, як у мене, то теж мед спасає; як блекоту наїдяться, дереться тоді на стіну, рвотами схватило,—ну чисто кончиться. Нажерлось

Роблять це так: „Возьме пригорщ сіна, кине зверху, де бачить, що у землі кубло чмеляче лежить, та й запалить. Вони учадіють од диму і вже не кусають, тільки лазять, которі порозлітуються од огню, а которі погорять. Інший раз, бувало, чисто все кубло випалиш. Тоді вощини порозтоплюються і меду нема“ (Микола Йовенко).

Відомості про чмелячий мед мають такі:

„У вощині їхній, як у пчоли, чмелячий мед є; а тільки, як водичка, рідкий. Назбирають тої вощини, тоді висмоктують із чашечок — він (мед) не всьой укупі, а порозкиданий у чашечках. Меду у вощинах так не багато: як усьой виберуть з усієї вощини — так з пригорщ, більше не буде. Мед той солодкий — такий наче сита. Мед той їдять, а коли то й додому несуть — дітям“.

Споживають його так:

„Інший раз позбирають увесь докупи і тоді вже п'ють тую водичку, а коли й зразу смокчуть — скільки є водички у вощинах“.

Знають дві різні відміни чмелів; оповідають про них таке:

„Їх є дві партії — маленькі, маленьке кубельце виривають у землі, і великі земляні, вони у землі і у стрісі бувають; тиї багато заносять, і мед в них так на пучку дебелини у вощинах. Ми раз цілу миску у дровітні набрали. Ціи чорні і дуже кусливі, що літають по листках. Як це у землі лучиться, то глибоко сидять — аршинів два у ямі, — денебудь під корчем абощо“ (Олько Сидоренко).

Дикі бджоли. Крім того, що збирають мед, коли пощастить випадково натрапити на бджіл, ще й шукають їх: „Пастухи шукають їх, коли схочуть меду; шукають, доки найдуть їхнє кубло, а тільки найбільше нападають на їх нечаяно, бо їх трудно вгледіти“ (Йовхим Мартиненко).

Шукати бджіл раніше допомагали собі так: „Давно, як я ще пастухом був, бувало накрию пчолу шапкою або хусткою; тоді проколю травичкою чи колоском, тільки так, щоб вона жива осталась, зроблю знаки на їй і пушу летіти. Вона до гнізда вертається, а я дивлюся, куди вона летить“ (Олько Сидоренко).

„Ще бувало пильнували, куди жовна летить, бо вона все до пчіл навідується“ (Микола Йовенко).

Мали для цього ще й такі знаки: „Давно, коли ведмеді водилися, бувало, шукаєш його стежки, де він походив, стараєшся трапити на ведмежачий трапок, бо він все на бору шукає, де пчоли завелись в дуплі“ (Микола Йовенко).

Але тепер здебільшого шукають їх у дуплах старих дерев:

„Дивляться в лісі, як нападе, що літають пчоли, тоді шукає, де те дупло, що вони посіли, й тоді видирає. Як рано ще на весні, тоді не займає, бо ще позаношують, а як пізно, тоді видирає, скільки є меду. І як мала сила, то байдуже — то вже нічого з них не буде“.

Кінець-кінцем, коли так чи так знаходять бджіл, селяни видирають із дупла мед. Такі знахідки, мабуть, частенько таки траплялися, бо про це доводиться чути багато оповідань:

„У хвої запройшлий год було посіли пчоли: під хвоєю прямо лисяча нора була, а хвоя гнила, то вони попід землю в хвоєю піднялись туди і стали

дошку та качаєш качалкою, а віск тече по дошці у ночви і так качаєш, аж чисто увесь віск стече у ночви“ (Табл. VI, 18) (Петро Кашка).

Лисиці, що їх звичайно вживають, щоб вибивати віск, роблять самі пасічники.

„Лисиці роблять з дубини, бо дубина кріпка, аж треба добре бити, поки віск виб'єш. Зробиш такий, наче станок з дошки, а посередині вирізаєш довгу дірку—там клинки закладаєш. Самі середні, то найдовші, на їх кажуть стиски, а по краях то клинки менші: їх по три штуки ставлять з кожної сторони (Табл. VI, 19). (Лисиці, тобто сам станок, мають 70 см. завдовжки і мало не 15 см. завширшки; стиски мало не 45 см., а клинки щось із 10-15 см.). Лисиці постановиш у діжку і так забиваєш віск“ (Табл. VI, 20).

„Коли насипиш воску у ворочок, тоді струшуєш його і закручуєш, і покладеш між стисками; края ворочка положиш попід клинки, щоб не усунувся, як зачнеш бити обухом. Тоді назад закладаєш клинка—уперьод витягнеш клинка, щоб ворочка заложити, а тоді назад заб'єш того клинка і тоді б'єш обухом. А через четверть часа готово: чистий віск тече крізь полотно у діжку—тож в діжці становиш лисицю“.

„А тоді ще раз зал'єш віск водою, перетопиш у печі і знов б'єш у лисицях“ (Петро Кашка).

Часом по другому разі, а часом аж по третьому вибитий віск викидають в миски, де він застигає кружками. Кружки воску, віск кружками переховують у коморі на полиці чи що.

Інший прилад, що його вживають для вибивання воску,—це „воскобійня“.

„Ще б'ють віск у воскобійні. Воскобійню теж роблять з дубини; вона на ніжках—сама стоїть: її не треба у діжку ставити; тільки між ніжками під клинками поставиш діжку, і туди віск стікає, а між стисками так само ворочка закладаєш і б'єш обухом“ (Табл. VI, 21). Огож воскобійня має станок—угорі лежить дошка, де закладаються клинки, насподі має перечку, що зв'язує між собою ніжки, і zarazом підтримує центральні дощечки. Клинки і стиски вгорі й насподі затесано—вони мають плечі; робиться це на те, щоб їх можна було зручно закладати у пазки, видовбані у воскобійні—через це клинки вільно ходять у пазках. Попід перечкою, між ніжками воскобійні, там, де містяться стиски, становлять посуд на віск. „Воскобійня, кажуть, краща од лисиці, бо сама стоїть“.

Воскобійня має 88 см. завдовжки: вгорі станок має 20 см. завширшки, ніжки мають 68 см. заввишки, стиски на 52 довгі, на 12 см. широкі. Ніжки у воскобійні зроблені з саморідних розсох, що вгорі задовбані в дошку. Перечка вдовбана у ніжки.

„Воскобійню не кожний пасічник має; одна воскобійня буває на кілька душ; або як воскобійні треба, то й позичають в того пасічника, що свою має. Хто небагато пчіл має, той не хоче воскобійнями заботитися: як треба віск бити, то й позичить, а за це вже наділить йому трохи воску, скільки сам дасть, стільки й буде, аби не обидно тому, що позичав воскобійню. Лисиці також не всякий має; тільки лисиці легше зробить, то їх більше і роблять. А я своєї не маю: треба віск бити, позичаю в сусіди, в Петра старого“ (Микола Йовенко).

Сорти воску. „Самий чистіший віск—це первий віск; той, що первий раз, як б'ють віск, з ворочка тече—на його первак кажуть. Другий віск уже не такий чистий, а ще добрий і другий віск; в останньому тая сита, як віск поб'єш у лисицях, остається; там уже мала сила, а все є. А тоді, коли чистий віск збіжить, у ворочку остається воскобей, воскобоїна, вона чорна, руда така і густа дуже, інший раз, то наче як камінь, така цупка. У воскобоїні ще багато воску є, а тільки ми вже того воску не виб'ємо. Воскобоїну, ще воскожати́на на неї кажуть, бувало продаємо на машину. Продавали дешево: по 2-4 копійки за хунт, а вони (тії купці) ще з неї багато пользи мали.—А чи нема у вас воскобею, бувало, кричать тії, що воскожати́ну скуповували“ (Петро Кашка).

Уживання воску. Найважніше, до чого уживають воску—це на свічки. Виробляння свічок. „З чистого воску робиш свічку, сукаєш свічку на празник“. До цієї праці здебільшого беруться жінки. Роблять свічки так: „Дрібненько накришеш воску у миску й садовиш у піч, як дух легкий; як легенький уже дух у печі, тоді віск помалу топиться і робиться м'який. Тоді змочуєш руки водою і розминаєш віск, щоб не було там грудочок, камінчиків, чи що; віск треба добре вим'яти: мнеш його так довго, аж зробиться такий м'який, як тісто. М'який віск добре розкачується, а з черствого воску не зробиш нічого, не викачаєш свічки.

Тим часом, коли віск топиться у печі, наготовиш на свічки гнота з валу саморобки. На це скрутиш вал утворює, злегка ізсукаєш долонями, щоб не був крутий. З м'якого воску розкачаєш у руках довгі качалочки і закладеш у ту качалочку гнота, а тоді вже качаєш качалочки на столі, аж викачається рівненька свічка. Свічку робиш дебелишу і тоншу, яку схочеш—хоч на пучку дебели, хоч на дві пучки.

Свічка гарна, котора блищить; а щоб свічка блищала пригладуєш її ложкою. Ложку злизуєш язиком, щоб була вогка, бо як суха ложка, не буде блищати і так уже ложкою і викачуєш свічку на столі, на твердому качаєш“ (Тетяна Кашка).

Робити свічки вважають за боговгодну працю; через це буває й так, що декому не дозволяють до цього братися. Наприклад:

„Котора жінка не чиста,—така, що, вибачайте, на сорочці має, така не буде свічки робити, бо це чиста робота; така жінка (під час місячки) до церкви не піде і свічок не робить, бо воно ж до церкви потребується—то й не годиться „такий“ робить—так у нас з предків щитається“ (Тетяна Кашка).

Восковим свічкам надають особливого значіння. Роблять їх для себе—„із своєю свічкою ідеш до церкви“; також роблять свічки людям. Воскових свічок старі люди про смерть готують.

„Свічку воскову сукають проти празника.—Богу тільки воскова свічка угодна. Воскової свічки треба на смерть. Которі старі люди, годів по 70—80, так вони їх не признають, інших свічок: з їх ніякої жертви богу нема. Добиваються, щоб з чистого воску свічка, щоб на смерть горіла. Я і собі на смерть зсукала, на три четверті така довга, і на дві пучки дебели, поховала на смерть, щоб була про случай готова. Інші старі люди купують,

про смерть ховають: загадують щоб ізсувати; я недавно по 40 коп. продав: дві свічки зсукала.

Воно й у пісні про воскову свічку співається:

Купи мені, братіку,
Три воскових свічки,
Бо вже не пережду я й нічку.
Одну засвітиш, як буду конати,
Другу, як буду лежати,
А третю, як будуть ховати—
Це ж з проводником,
Як будуть виносити з хати.

(Тетяна Кашка)

Віск в народній медицині. Віск, кажуть, „помічний до всячини“; отже воску уживають до лікування і то в таких випадках:

До ран. „Віск помічний до ран, як, бува налив рве, таке вроді пластиря роблять: ллють у черепочок і воску, і мила ще туди укинуть, і щоб перекипіло на жару, тоді беруть, кладуть тее на латочку і до рани умотують—іще признають, що краще од пластиря витягає. Воно тягу має до нариву, як рве руку або ногу. Свекруха моя все роблять: тільки ото рве кому підшву чи що, то вони й строять“ (Палажка Мартиненко).

Масть. „З воску роблять витяжну масть: кладуть оливу і віск, до всякої рани кладуть, і здорово пособляє, то витяжна масть зветься. На тряпочку, наче пластр, намастюється і він зараз витягає наверх, хоть яка дрянь там заведеться: гній витягає. Як положить, так ураз покажется, що витягає, побіліє рана і сейчас затягне. В одній жінки, півгода носилась із ними, вроді бородавки по руці і репаються, і гній із їх тече; так оливу топила й віск і живиці, мила трохи і цибулі—і зробила масть, перепрягла у черепочку, так вона дякувала, покинули“ (Тетяна Кашка).

Од сірки. „Віск ще сірку витягає: беруть бумаги, кусочок чималий, щоб його можна скрутить дудочкою; тоді змащується воском усередині, а на версі—ні; скрутить дудочку, воском ізліпить (дудочка рівна, з краю ширшої не робить). Тоді притулить до вуха, щоб стриміла, та й годі; на конці запалить—чисто уся сірка й витягнеться. Хто знає, з чого вона береться нечисть у вухах; в іншого така гадость тече, і тільки воском можна її вивести“ (Тиміш Кашка).

Від перелому. Припарки з воскобею. Також уживають залишків, що застаються, як вибито віск. „Воскобей, котре остається у ворочку, як віск душать, так з того роблять припарки, гарячими кладуть; припарка лежить поки вихолоне; це ж, не дай бог, упаде хто, виб'є ногу або руку, тоді беруть, розпарюють кость, як переб'є: покладуть у піч, накриють сковородою, польопає зверху водою, воно нагріється, тоді кладуть у ворочок—воно розм'якченне дає. Колись мені таке було: віз переїхав, покладали воскобею у торбинки, колька така взялась, що дихнуть нельзя: не можна було ніяк терпіть, рятуйте, рятуйте, так тільки й кричу—дак гарячим пообкладали, колька потроху й пустила“ (Тетяна Кашка).

Уживання воску до різних робіт. Крім того, ще вживають воску до різних робіт, як от, „до щепи“, навощувати нитки тощо. „Воску жи-

вають, як дерево щеплять: живця прирощують оливою, воском і живиці трошки, усе змішують і обмазують щепу, тоді бумажкою обкладують, обв'язують мотузкою чи якою ниткою, щоб воно не хиталося“ (Тетяна Кашка).

Воском навощують нитки—„щоб не розтріпувалися, як шийють: навощена нитка й не рветься, і гладенька тоді, наче слизька, і шить лучче, хутшій протягнеться, бо круто сучена: вона краще, як крута, рівніша, невощена не піде.

Заполоч червону, що сорочки вишиваємо, теж привощуємо легенько.

Як не вощить, таке наче під кінець біле ізробиться. Тоді, як випереш, віск розтане, так наче живе зробиться“ (Палажка Мартиненко).

10. ВІРУВАННЯ ТА ЗВИЧАЇ.

Свята та святі, що їх шанують пасічники. Спеціальних празників, що їх святкують самі тільки пасічники, у Старосіллі немає. Проте, деяким дням пасічники надають особливого значіння—з ними в'яжеться, мовляв, календар пасічницької праці. „Празників таких, щоб самі відчичі їх празнували, в нас немає.

А все є такі дні, що пчоловоди їх пильнують: теплого Олексія,—у нас щитається день такий, що треба до пчл заглянути; теж на весняного Миколу—щитається, рої йдуть, а там до Іллі черва, а там роботає на мед; на спаса ріжуть і святять; і послі здвиження деруть мед на зиму“ (Микола Йовенко).

Більше виявляється характер спеціально пасічницьких свят „на спаса“ та в день св. Зосима та Саватія: на спаса, як уже говорено, ставлять до церкви свічку, так само й на Зосима та Саватія.

Пасічники шанують св. Зосима й Саватія, їх мають за святих, що охороняють пчоли. „Вони є святителі, которі пчоловодці: так тиї, що пчоли мають, тиї становлять їм свічку; у той день, коли щитається Зосими й Саватія день,—до церкви йдуть пчоловодці“ (Тетяна Кашка).

На пасіках звичайно завішують іконки, де намальовані Зосим і Саватій. Така іконка висить на пасіці у Миколи Йовенка. На ній намальовані фігури святих у чернечих ризах; один тримає у руці маточника на матку; за святими, що стоять на першому пляні, видно намальовані вулики—дерев'яні пеньки. Ікона, без рями, просто прибита до яблуні, що під нею стоять вулики. Ікона дуже поблідла й вилиняла від дощу.—„Колись у Києві купив, ходив до Лаври на богомоліє,—каже власник пасіки, відтоді і повісив на пасіці, між пчолами. Від них пчоли розвелись, їх при роботі згадують“.

Окрім св. Зосима і Саватія, на пасіках завішують ще й інші ікони; приміром, у Петра Кашки на пасіці висить маленька іконка божої матері. „Це ще за мого діда була повішана на хвої, а тепер вросла у хвою, і хотів би знять, да не можна, глибоко заросла. Мати божа до всього покровительниця,—і до пчл, як у них своя матка“ (Петро Кашка).

Походження бджіл. Дуже поширена думка, що за давніх часів було дуже багато бджіл і меду.

„Давно, кажуть, було по лісах стільки пчл, що не можна було й пройти.

Та ще, бувало, упаде хто у яму та й загрузне у меду, і не витягнуть звідти,—стільки було меду по лісах“ (Тиміш Кашка).

Про походження бджіл оповідають таке:

Споконвіку пчолы були у скалі, далеко, де то горизон; вічно жили вони там, віками. Відтіля, що їх драть нельзя, бо ніхто там не був, звідтіля вони й розішлись по світу. Як рої ішли, так вони подавалися по світу; вийшли рої, ці далі подались, ті ще дальше, покуль уже можна їх достать, так воно й розошлося по світі“ (Микола Йовенко).

Звичайно кажуть, що бджолы походять від св. Зосима та Саватія; вони й розводять їх для людей.

„Зосим і Саватій тим заімалися; такий востров був серед моря; сто сажнів удовж в тім вострові та п'ятдесят попереку, і все липняк—там нема іншого лісу, і такі липи здорові, що по чотири й по п'ять обхватів; і сильно бере мед пчолы. А посеред вострова церква з дикого каменя поставлена і борті кругом; пасіка у них округи церкви (а в їх грошей було... як у манахів, вони ж манахи й звалися). І у камені, у стінах—(така ж церква була кам'яна) вони (пчолы) поналітували з-за моря, самі у стіни поналазували, вже там і жили в церкві. Зосим та Саватій молились, так до їх пчолы йшли. І з того вострова пчолы пішли по всім світі: на весні виходять рої, летять далеко; сядуть де в іншій місці, а на той рік знов ці поженуть роя та ще дальше сядуть ті рої,—так і розвелися пчолы“ (Тиміш Кашка).

Вірування і звичаї, з різними роботами зв'язані. Пасічники додержуються певних звичаїв при роботі. З-поміж них відзначити належить ті, що стосуються таких моментів, коли довбуть борть або роблять вулика та коли „творять“ вулики. Про це оповідають так:

„Начинає довбать хвою чи колоду на вулия і зараз кладе хрест, бо це божественна пчолы, бог її поблагословив нам, таку муху, що вона носить до церкви для народа, для селянина, для всього. Як хату закладає, то насамперед кладе хреста на покуті, щоб нічого нечистого не було на тому місці, так і на борті кладе хреста“.

„І коли робить вулия, тоді каже: „Зосим і Завештей, зашли у цюю скалу пчолу“, і коли творить, то теж треба це казать; повсігда їх споминать треба—святії Зосим і Завештей,—коли коло пчол ходиш“ (Тетяна Кашка).

До „творби“ стосуються такі звичаї: пасічники примічають, на який день припадає різдво, і в той день творять на весні вулики.

„І що рожествяний день, в той день треба творить, як хочеш, щоб сіли. А не всякий таке зробить, бо не всякий знає“ (Олько Сидоренко).

Щоб бджолы сідали, треба знати молитву:

„Як відчий творить дерево, він каже молитву, щоб ішли до борті пчолы:“

Зосим і Саватій,
Засилай, господи,
Пчолу — муху
Із каменя скали,
А з дерева кадри
Да до Тимошової борті.

Ти, мати сизора,
Ти, мати ношельна,
Ти, мати прошельна,
Засилай, господи,
Пчолу — муху
Із усіх лук
Да до Тимошових рук.

І тоді зачинає довж і хрестить себе і довж у кожної борті, як творить. Раз, бувало, батько кажуть молитву й мені казали все: диви, сину, от як треба робить“ (Тиміш Кашка).

Дехто цю молитву читає трохи інакше:

„Як починає творить на весні, щоб посіли пчоли трейчи переказує:

Святий Симон і Завештей,
Засилай пчоли
Із дикої скали,
Із дерева кадри,
Із усіх лук
Да до моїх рук (Олькових)
До моєї творті й борті (Олькової)“

(Олько Сидоренко).

До пчіл треба знати: пасічник-чародійник. Усі вірять, що „до пчіл треба знати“, тобто знатися на чарах. Коли бджоли в пасічника добре ведуться, селяни та інші пасічники мають його за „чародійника“; кажуть: „він щось знає, тому йому пчола ведеться; там колдунство якесь, а ми по-божому, ми по-простому, ми нічого не знаємо, тільки як предки пчоли гляділи, так і ми глядимо, от у нас їх небагато; ведуться пчоли, а не так, як у тих, що знають“ (Микола Йовенко).

„От вони знають (каже старій пасічник Йовенко про сусіда свого Петра Кашку, що має велику пасіку) та великий від неї прибуток має“.

Також вірять, що пасічники, які знають, „насилають свої пчоли“. Крім того, вірять, що пасічник „може пошкодити“, може „щось зробити“. Тому пасічника, кажуть, „треба шанувати“. „І так кажний, хто знає, може пошкодити. Тому на пасіку чужих не пускаємо, бо може вректи пчілок: позавидує на них, то вже не будуть вестися—переведуться. Інший тільки гляне, то вже годі роїться, не будуть сильні, не будуть обніжжя брати“ (Тетяна Кашка).

Погляди на пчолу. Усі пчолу шанують: „то твар божа; богові робить свічку, а нам, грішним, мед дає; ще кажуть на неї „божа муха“, на неї гріх сказати „здохла“, а тільки „умерла“, „пропала“ (Тетяна Кашка).

У вигляді пчоли часом з'являється душа.

„Коли приставиться хто, а тіло ще лежить на лаві, то, буває, все у хаті муха або пчола літає, то це, кажуть у нас, душа прилітає“ (Тетяна Кашка).

Про смерть хазяїна бджіл не сповіщають. Кажуть, що „пчоли гинуть, коли умирає хазяїн, але вірування про те, що пчоли мусять вмерти разом з хазяїном, тут немає.

„Як той умер, так воно й переведеться: все догляд любить.“ Так пояснюють випадки, коли бджоли гинуть по смерті пасічника.

„Як пчола укусить, то сама мусить умерти—так її бог сотворив“.

„Як чміль 13 разів укусить чоловіка, то вже той мусить умерти“.

Знаки. „Як сняться пчоли, це не гарний сон: нападе хтось з людей на хазяїна або огонь нападе. Пчоли сняться на пужар“ (Олько Сидоренко).

Бджоли в народній медицині. Вірять, що бджола має і цілющу силу; тому бджіл уживають до лікування.

Од сухот купають у мертвих пчолах: „купають дітей у пчолах, як приключаться сухоти, що до трьох годів не ходить. Вигрібають із вульїв, вони ж там і лежать; як, боронь боже, кому треба, так ідуть і беруть, і купають“.

Наготовляють купіль із мертвих пчіл так: „Становлять прямо у чавун у піч, насипають водою, щоб вони у печі повиварювалися, і тоді сціжують юшку і купають. Вони (пчоли) різними цвітами напахані, і помагають. Трейчи іскупають, а тоді виливають ту воду преч удолой. Трейчи того дня іскупають, у самому тому, у купелі тій, у ющі, що з їх виварюється—раз вранці, раз у полудень, раз увечері—це средство з предков видумано, з предков воно так ведеться.

Одна жінка так дякувала мені—оце три годи хлопцю виходить,—не ходить, ноги його не держуть, у клітку складе ноги і не ходить. А скупала у пчолах у мертвих і дякувала ціле життя, і виріс парубок такий, що й не подумаєте, що йому таке було. Сейчас, як скупали, почало тіла набиратися стало вилюднюватися.

З чужих сел, було, йдуть до нас по мертві пчоли. Кому треба, тому й даєм, а гроші за тее гріх брати, бо воно від бога“ (Тетяна Кашка).

Ш. ПІДСУМКИ.

Підсумовуючи на закінчення зібрані у Старосіллі матеріали, порівнюючи їх із літературними відомостями про Чернігівщину та спираючись на ті нечисленні паралелі, що їх дозволяли мені навести вузькі межі цієї статті, я приходжу до таких висновків:

У Старосіллі знаходимо старовинні та примітивні способи бджільництва, що їх характеризуємо вживанням бортей у живих деревах, вживання бортових колод, що для них типове—це вміщувати їх на деревах, та порівнюючи малим поширенням дуплянок. Отже, найпоширеніша форма вулика для Старосілля—це бортова колода, вулик-бортяк; це типова, мовляв клясична форма вулика для бджільництва лісового типу у всіх східних слов'ян.

Але наявність вуликів зазначеного типу спричиняється до низької пасічницької техніки та примітивної системи догляду коло бджіл—усе це доводиться спостерігати у Старосіллі; у зв'язку з цим стоїть і той факт, що бджільництво „пасічного“ типу тут не розвинулося.

Старосільське пасічництво являє собою типову форму бджільництва для України певного району й має собі паралелі в багатьох інших країнах

з подібними природно-географічними умовами, що спричинилися до розвитку однакових форм і способів пасічництва й виявляються в наявності дуже подібних між собою типів вуликів та всього пасічницького інвентаря, способах глядіти бджоли, тощо (як от, ті, що їх доводиться спостерігати по різних місцевостях Росії, на Білорусі, в Польщі та взагалі в усіх східніх слов'ян. Однак разом із тим доводиться відзначити й цілий ряд спеціально-місцевих особливостей, що часто мають цілком своєрідний льокальний характер, але загалом все ж не міняють загального характеру пасічництва.

Старосільське бджільництво являє собою типову форму питимого народнього пасічництва і, як можна судити з літературних джерел, має аналогічні форми з давніх часів; вони живуть і за наших часів по глухих закутках. Разом із тим старосільське пасічництво стоїть цілком осторонь від панського та монастирського „дупляночного“ пасічництва, що як свідчать деякі автори, зазнало впливів раціонального бджільництва ще на початку XIX в. і навіть раніше.

Продукція меду й воску у Старосіллі має дуже обмежене економічне значіння. Рівняючи теперішню пасічницьку продукцію Старосілля до колишньої, безперечно, доводиться констатувати великий її занепад. Явище це легко пояснити, коли взяти, на увагу тісну залежність примітивних форм пасічництва від зовнішньої природи. Це робить актуальною справою піднесення та належну раціоналізацію пасічництва в цьому селі.

Вірування та пасічницькі звичаї дійшли тут певного загального розвитку, як і по цілій Україні; це, безперечно, має тісний зв'язок із колишнім великим соціально-економічним значінням пасічництва, бо на його ґрунті вони тільки й могли розвинути, як „виробничі культу“ в широкому розумінні цього слова. Зокрема треба відзначити, що вживання меду й тут має ритуальний характер. Це, як загальне явище, являє собою ще один доказ на те, що вживання меду здавна було відоме на Україні і свідчить про велике поширення пасічництва у слов'янських землях.

ЛІТЕРАТУРА.

- Аксаков. Исследование о торговле на укр. ярмарках. СПб. 1858.
Аристов. Промышленность древней Руси. СПб. 1874.
Aimbruster. Der Bienenstand, als volkskündliches Denkmal. Neumünster, 1926.
Астафьев. О пчеловодстве в имени А. Н. Астафьева с, Богодаровки, Коноптского у. Журн. сельск. хоз. и овцеводства. Москва, 1850, № 12.
Bielenstein. Die Holzbauten u. Holzgeräte der Letten. St. Petersburg, 1907, I.
Великие Четии-Минеи. Памятники славяно-русской письменности. СПб, 1869, I; 1883, I; Москва, 1910.
Великдан. Заметки о бортевом пчеловодстве. — Журн. сельск. хоз. Москва, 1854.
Wutke-Meyer. Deutsche Volksaberglaube. Leipzig, 1925.
Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens. 1928, I.
Gloger. Encyklopedja Staropolska. Warszawa, 1900, I.
Гнатюк. Галицько-руські нар. легенди. — Етногр. зб. XII.
Гринченко. Етногр. матеріали. Чернигов, 1895 — 97; його ж. — Из уст народа, 1901.
Dieseldorf. Kunst u. Religion der Magavölker. Zeitschrift f. Ethnologie, 1925.
Дикарев. Нар. Календар. Матеріяли до укр.-руської етнології, VI.

- Добровольський. Смоленський етногр. сб., I, VI.
 Драгоманов. Малорусские предания и рассказы. Киев, 1876.
 Едлинский. Чудотворная икона нерукотворного спаса... Киев, 1898.
 Ефименко. Сб. малор. заклинаній. Москва, 1874.
 Ефименко. Юридические знаки. Ж. М. Н. П., 1874.
 Життя преп. Зосими и Савватия соловецких и похвальные слова о них. — Памятники древне-русской духовной письменности. Казань, 1859.
 Заглада. Побут селянської дитини. — Матеріяли до етнології. Київ, 1929.
 Zeleń. Slawische Volkskunde. Leipzig, 1927.
 Клиггер. Животное в античном и современном суеверии. Киев, 1911.
 Ланге. Исследование об уголовном праве Русской Правды. 1869.
 Лебедь. О крестьянском пчеловодстве в Черниговск. губ. — Земск. Сб. Черн. губ., 1903, сентябрь.
 Majewski. Pszczoła. Wista, XV.
 Миллер. Поездка по Абхазии. — Материалы по этногр. России, I, СПб, 1910.
 Липперт. История культуры. СПб, 1904.
 Милорадович. Житье-бытье лубенского крестьянина. К. Ст., 1904.
 Moszyński. Profesie wschodnie. Warszawa, 1928.
 О пчеловодстве в Черниговской губ. — Земск. сб. Черниг. губ., 1900, октябрь.
 Подольский. Пчеловодные поверья. Тр. В. Э. О-ва, 1882. I.
 Прокопович. О пчеловодстве в России. — Тр. В. Э. О., 1854, т. 3.
 Романов. Белорусск. сб., Витебск, 1891, в. IV.
 Sartori. Brauch u. Sitte... Leipzig, 1911.
 Сержпутовский. Бортничество в Белоруссии. — Материалы по этногр. России. СПб. 1910, I.
 Сумцов. Культурные переживания. К. Ст., 1897.
 Тарновский. Об улучшенном пчеловодстве в Черниговск. губ. — Киевск. губ. вед. 1854.
 Терещенко. Быт русского народа. СПб, 1848.
 Тимковский. О состоянии пчеловодства в Черниговск. губ. — Москвитянин, 1853.
 Титов. Краткий обзор деятельности Киевск. губ. з-ва по распространению и улучшению пчеловодства. Киев, 1913.
 Франко. Звідки взялися пчоли. Житє і слово. 1894, V.
 Fuhrmann. Das Tier in der Religion. München, 1922.
 Fuchs. Die Bauernkost im Sulmtal, — Zeitschrift f. Volkskunde, 1929, H. 1.
 Чубинский. Труды экспедиции, т. I.
 Шафонский. Черниговского наместничества топографическое описание. В Чернигове 1786 г., Киев, 1851.
 Шероцкий. Расписная пасека. — Православная Подолия, 1912.
 Яворский. Заговоры и апокрифические молитвы по карпаго-русск. рукописям XVIII и нач. XIX в. Варшава, 1915.

ПОЯСНЕННЯ ДО ІЛЮСТРАЦІЙ.

Табл. I. 1. Бортъ. 2-3. Способи вилазити за допомогою крісла: закладає пліть за сучок тичкою; пасічник сам себе тягне на кріслі. 4. Крісло. 5. Рачок. 6. Спосіб обв'язувати крісло пліттю. 7-9. Способи прив'язувати пліть до рачка. 10. Спосіб закріплювати пліть, накручуючи вільний її кінець на зуб рачка. 11. Спосіб згортувати пліть „восьм'юркою“. 12, 13. Способи затягувати кінці. 14. Крісло й пліть у складеному вигляді.

Табл. II. 1-2. Способи тягнути вулики на дерева: уживання рубля й цурок; уживання бльока, рубля й цурок. 3. Укріплення рубля з цурками до корінців дерева (при вживанні бльока). 4. Блок — колесо з віссю. 5-7. Способи обв'язувати вулика снастю.

Табл. III. 1. Вулик-бортяк або торгова колода (195 см. заввишки). 2. Внутрішня будова бортяка (перекрій вертикальний). 3. Пішня. 4-5. Сніть або замок. 6. Спосіб зав'язувати сніть на кілках. 7. Снози для вкріплення вошин. 8. Вулик-бортяк, пристосований до вживання рамок. 9. Колодки, що ними закривають рамочну колоду зверху. 10. Вулик-бортяк, пристосо-

ваний до вживання рамок (перекрій вертикальний). 11. Рамка. 12. Дуплянка (90 см. заввишки)
13. Дуплянка (перекрій горизонтальний).

Т а б л. IV. 1, 2. Способи закривати вулики на зиму. 3. Творба — спосіб приваблювати бджіл. 4-8. Вічка. 4. Вічко на місці сучка. 5, 6. Вічка трикутні. 7. Вічко з переставкою. 8. Вічко подвійне з приступочком. 9-12. Кружки з колодок та з обапolkів. 13. Кружок із дошок. 14. Наставні (75 × 25 см.). 15. Спосіб укріпляти наставні. 16. Бортяк із наставними (загальний вигляд).

Т а б л. V. 1. Способи ставити бортові колоди на деревах. 2-7. Укріплення вулика: 2. — в завоїні дерева, 3. — на сучку, 4. — на підкладках, 5. — на снозі, 6, 7. — за допомогою закладок. 8, 9. Способи укріпляти закладки (крючком, гужвою). 10. Прив'язування вулика. 11. Укріплення вулика між корінцями. 12. Підкладки з колодок (на землі). 13. Кружок — кругла суцільна підкладка.

Т а б л. VI. 1. Рійниця на тичці (45 x 30 x 30 см.). 2. Ополоник (55 см.) переганяти роя. 3. Ситечко, пасічницька сітка. 4. Зубель підкурювати бджоли (70 см.). 5. Маточник (11 см.; держак 45 см.). 6. Маточник — рамки (деталь). 7. Маточник з очеретинками (деталь). 8. Спосіб закладати очеретинки. 9. Спосіб зачиняти маточник держаком (деталь). 10, 11. Сапка (17 см.). 12. Ніж різати мед (лезо — 17 см., держалю — 65 см.). 13-15. Коробки на мед. 16. Коритце — годувати бджіл (25 см. завдовжки). 17. Ворочок — торбинка для воску. 18. Видушування воску качалкою. 19. Лисиці — прес для вибивання воску (довжина 70 см.). 20. Лисиці — спосіб уживання. 21. Воскобійня — прес для вибивання воску (довжина 88 см., височина 68 см.). 22. Кружок воску

Т а б л. VII. 1,2. Способи лазити на дерева.

Т а б л. VIII. 1. Праця коло борти. 2. Праця коло бортного вулика (пасічник сидить на кріслі)

Т а б л. IX. 1. Пасіка (загальний вигляд). 2. Підкурювання бджіл.

L'APICULTURE A STAROSILLIÉ DANS LA RÉGION DE ČERNIGIV

par

L. ŠUL'GINA.

I. Aperçu général. — L'Apiculture populaire de l'Ukraine, dont les formes différentes se développèrent sous l'influence des conditions particulières de la nature dans de différentes régions, représente un lien intermédiaire entre ces genres d'apiculture qui existent dans les pays du nord et du sud de l'Europe. Dans l'Ukraine nous rencontrons une forme d'apiculture forestière typique, qui est répandue dans la partie boisée du nord; au sud nous voyons un genre particulier d'apiculture, pratiqué dans les steppes; entre ces deux régions il y a la forme combinée. L'apiculture de chacune de ces régions a ses traits particuliers.

Cet ouvrage traite du matériel amassé dans le village Starosillié du district de Černigiv; il se trouve dans la zone de l'apiculture forestière. Une forme ancienne, bien peu touchée par la civilisation, s'y est conservée jusqu'à nos jours. C'est, surtout, de ce côté que le matériel amassé est intéressant pour l'histoire de la culture, en general, et pour les recherches sur le développement de la culture du peuple de l'Ukraine, en particulier, parce que dans beaucoup d'autres régions les formes anciennes de l'apiculture sont tout a fait disparues et furent remplacées par une apiculture rationnelle.

La littérature sur l'apiculture dans la région de Černigiv n'est ni assez complète, ni assez nombreuse. Ainsi, jusqu'à présent il n'y a pas d'ouvrage ethnographique, qui traite spécialement de l'apiculture de cette région. Des informations détachées sur cette question se rencontrent dans les publications et dans les rapports du gouvernement, dans les ouvrages du caractère agricole etc. Mais toutes ces informations ont un but spécial et accordent très peu d'attention aux recherches sur l'apiculture populaire. Parmi ces ouvrages les plus intéressants sont celui de Šafonsky, 1776, de Timkovsky, 1853, dans lequel nous avons une description détaillée d'anciennes ruches populaires et des méthodes d'élever les abeilles. Cet ouvrage nous est surtout intéressant parce que nous y trouvons beaucoup d'analogie à ce que nous rencontrons de nos jours au village Starosillié.

Aperçu du matériel amassé. L'apiculture du village Starosillié comme nous l'avons déjà dit a un caractère purement forestier. A cause de cela elle a beaucoup de ressemblance avec ces formes de l'apiculture, qui se

sont développées dans des conditions correspondantes de la nature, comme dans la Russie Blanche, en Russie, en Lithuanie, en Pologne, au Caucase, en partie, et ainsi de suite; mais beaucoup de ces traits ont un caractère tout local, qui lui assigne une place particulière. Ainsi comme caractère général de l'apiculture de Starosillié nous avons des traces définitives de l'ancienne technique qui est analogue à celle des temps anciens et des peuples de culture basse. Jusqu'à présent on peut rencontrer à Starosillié des cas de l'emploi du miel sauvage: les méthodes de récolter le miel, chercher et suivre les abeilles ont beaucoup de commun avec les méthodes, pratiquées par les peuples de culture basse. Ici se sont conservées les traces (de „bortnitzvo“) de cette forme ancienne de l'apiculture dont on fait mention dans „Russkaya Pravda“ et dans le „Réglement de Lithuanie“ et autres archives anciennes. Les méthodes de faire des creux pour les abeilles (en Ukrainien „bort“) qui se pratiquent à Starosillié, se distinguent de celles qui sont répandues en d'autres endroits de l'Ukraine, en Russie Blanche et en Pologne. Cela concerne aussi les méthodes de grimper les arbres — à Starosillié je n'ai point rencontré la méthode la plus ancienne, dont on fait mention dans les rapports et documents anciens et qui fut probablement répandue par toute l'Ukraine.

Les ruches faites d'un tronc d'arbre, qu'on trouve à Starosillié, ressemblent à celles d'autres pays slaves (Zelenin), mais ici aussi nous voyons quelques différences en ce qui concerne leur construction et les méthodes de les faire monter sur les arbres.

Tout le matériel, employé à Starosillié, est, en général, bien analogue à celui qui est en usage dans d'autres régions, mais il a un caractère très primitif.

Les informations des apiculteurs (éleveurs d'abeilles), concernant les abeilles, leur vie et leur travail, — est un côté peu étudié et très intéressant de l'apiculture populaire; dans notre ouvrage nous accordons à cette question une attention spéciale.

La conservation du miel se fait ici comme ailleurs. Les presses employées pour faire la cire sont répandues avec quelques modifications par toute l'Ukraine et chez d'autres peuples.

Il faut dire, que Zelenin considère les presses du système employé à Starosillié comme un appareil, en usage chez tous les slaves d'orient; les presses d'une construction bien semblable sont connues dans l'Europe occidentale.

Les croyances et les usages populaires des apiculteurs de Starosillié sont analogues à celles d'autres endroits de l'Ukraine et d'autres peuples slaves voisins; on peut trouver aussi beaucoup de semblables chez les peuples de l'Europe occidentale. Cela concerne les croyances et les manières d'envisager la cire et le miel, l'emploi dans les circonstances rituelles, comme traitement contre les maladies différentes, croyance dans leur force salutaire, des préjugés concernant les abeilles; les usages et les prières pratiqués au temps de presque tous les travaux d'apiculteurs, comme la capture d'essaim, construction de ruche, placement d'essaim, etc.

II. Le matériel. 1. Manière primitive de récolte.—Les paysans de Starosillié jusqu'à présent récoltent le miel sauvage, quand ils le trouvent et font usage pour ainsi dire de ce que la nature leur donne. Ainsi, les bergers et les faucheurs mangent souvent le miel de bourdon: chassent les bourdons avec un bâton, brûlent le nid au feu et arrachent les rayons avec les mains. Le miel est mangé sur place. Outre ça on cherche les nids des abeilles sauvages; pour cela on suit le vol des abeilles, quelquefois on leur perce le corps avec un brin d'herbe ou de l'épi; on suit aussi l'oiseau-ariolus galbula, qui, comme le disent les paysans, vole aux nids des abeilles; dans les temps anciens, quand il y avait des ours dans les forêts, les paysans suivaient leurs traces.

Ayant trouvé les abeilles, les paysans récoltent le miel de leurs nids et, généralement, exterminent les abeilles; ils ne se soucient guère de les conserver pour l'année prochaine.

2. L'apiculture primitive. „Bortnitzvo“ — ruches faites dans les creux d'arbre. On peut parler de l'apiculture, comme telle, quand on a en vue quelques arrangements spéciaux pour conserver les abeilles. La forme la plus simple d'un tel arrangement à Starosillié, comme dans toute l'Ukraine, est, ce qu'on appelle, „bort“, c'est à dire, un creux naturel ou artificiel très haut dans un arbre vivant (Pl. I, 1). Il y a peu de temps que des creux pareils étaient très répandus à Starosillié. Les paysans font ces creux à l'aide d'un instrument spécial (Pl. III, 3); creuser un arbre est considéré comme travail difficile et responsable. Pour grimper aux arbres, les apiculteurs ont un appareil spécial (Pl. I, 1, 2; Pl. VII, 1, 2; Pl. VIII, 1).

3. Les Ruches. — On emploie à Starosillié des ruches d'un système bien primitif. Elle est faite d'une partie d'un tronc d'arbre, point arrangé à l'extérieur, dans lequel il y a un creux, où les abeilles se nichent (Pl. III, 1). Les paysans placent, en général, ces ruches très haut sur les arbres; de cette manière ils assurent pour les abeilles les mêmes conditions de vie que dans les creux naturels (Pl. V, 1—10). Il est intéressant que les apiculteurs de Starosillié donnent des explications très vraisemblables sur l'origine de ces ruches, faites de troncs d'arbres. La nature elle-même en donna l'idée à l'homme. Il y avait aussi des considérations pratiques. Les apiculteurs ont des appareils spécialement arrangés pour faire monter ces ruches, mais de système fort primitif (Pl. II).

Les éleveurs d'abeilles à Starosillié n'ignorent point qu'on emploie partout maintenant des ruches à cadre; n'ignorent ils, non plus, l'imperfection de leurs troncs anciens; ils s'efforcent à les arranger de manière à pouvoir employer les cadres (Pl. III, 8—10), mais ces essais ne donnent point de bons résultats. Outre cela, on emploie encore des petites ruches d'un autre système (Pl. III, 11) qui sont beaucoup plus commodes que les grands troncs-ruches, mais à Starosillié elles sont très peu répandues.

4. Les ruchers. — Nous ne trouverons point ici de ruchers dans le sens propre du mot: on pose les ruches sur les arbres (Pl. IX, 1) dans les jardins, les potagers et même dans les cimetières.

5. Le matériel des apiculteurs.—Tous le matériel, employé à Starosillié, est très primitif; avec ça, presque toutes les choses sont faites par

les propres mains des éleveurs d'abeilles. On attrape les essaims dans des boîtes, faites de tille ou de bois (Pl. VI, 1). On amasse les abeilles avec une grande cuiller en bois, genre d'écumoir (Pl. VI, 2). La jeune reine est enfermée dans une loge (Pl. VI, 5, 9). On fait de la fumée avec un morceau de sapin sec (Pl. VI, 4; Pl. IX, 2). Pour se préserver des abeilles les éleveurs mettent un filet, fait, très primitivement, d'un sac et d'un morceau d'un vieux tamis (Pl. VI, 3). Le miel est coupé avec un couteau spécial (Pl. VI, 12). Les ruches sont nettoyées avec une sape (Pl. VI, 10). On conserve le miel dans des ustensiles en bois, préférablement en tilleul (Pl. VI, 13—15).

6. La surveillance des abeilles.—La surveillance des abeilles est, en général, très primitive; le calendrier traditionnel des apiculteurs y joue un grand rôle. Ainsi, le jour de St. „Alexis le Tiède“ (17. III) et de l'Annonciation on ouvre les ruches; le jour du St. „Nicolas le Printanier“ (9. V) on attend les essaims; le jour de la Transfiguration on prend le miel et le jour de l'Exaltation de la Croix on renferme les abeilles pour l'hiver.

Les apiculteurs distinguent parmi les abeilles la reine, les abeilles — ouvrières et les frelons; ils ont des renseignements sur les particularités de leur physique, leurs relations, leur travail, de quoi et quand elles récoltent le miel, etc.

7. Les destructeurs.—Les éleveurs connaissent quelques maladies des abeilles, mais ne savent point les combattre. Pour la plupart, la cause de ces maladies est la mauvaise surveillance. Outre cela, il y a encore des destructeurs qui exterminent les abeilles. Parmi eux il faut nommer „la chenille“, les fourmis et quelques oiseaux. Dans les temps passés—les ours faisaient aussi beaucoup de dégât; pour s'en préserver on faisait des pièges on pendait des grandes bûches sur les arbres, on coupait les branches etc. Parfois, les abeilles, elles mêmes, volent le miel.

8. Le miel.—A Starosillié on emploie le miel de deux espèces: du miel fondu et du miel en rayon. La quantité du miel, reçu à présent, est beaucoup moindre que celle des temps passés. A cause de cela, la vente du miel n'a pas d'importance économique. Pour la plupart le miel est employé par les paysans eux mêmes. On l'emploie le miel dans les cas rituels: à Noël, le jour de la Transfiguration et au temps des cérémonies différentes, comme le baptême, la noce, l'enterrement, commémoration des morts. Outre ça, on emploie le miel comme remède contre le refroidissement, contre les vers, pour les yeux malades; il est d'usage de le donner, comme remède aussi, au bétail, etc.

9. La cire.—Les éleveurs travaillent la cire eux mêmes bien primitivement. On extrait la cire à l'aide d'un bâton rond ou d'une presse spéciale (Pl. VI, 18—21). Ce procès est répété plusieurs fois. Mais, quand même, il reste toujours beaucoup de cire que les paysans ne savent point extraire. La cire s'emploie, pour la plupart, pour les cierges, qu'on use dans les cérémonies religieuses. La cire est employée, aussi, pour les travaux différents: comme le cirage des fils, pour greffer les jeunes arbres, et dans la médecine populaire pour curer les blessures, les abcès, pour extraire la cire des oreilles, comme remède contre les fractures.

10. Les croyances et les usages des apiculteurs. — Les apiculteurs de Starosillié considèrent comme leurs protecteurs les St. Zossima et Savaty. On peut trouver les images de ces saints dans chaque rucher. On croit que ces saints ont créé les abeilles. Les apiculteurs de Starosillié ont des usages attachés à tous les travaux: ainsi, quand on commence à creuser les ruches, on met une croix; on dit des prières spéciales; au printemps on prépare les ruches pour les abeilles le même jour qu'était le jour de Noël cette année. Quand on attend les essaims, on dit aussi des prières spéciales. L'apiculteur est respecté, — on le considère comme médecin-sorcier. On respecte aussi l'abeille. Les âmes des morts apparaissent sous la forme de l'abeille. Rêver des abeilles — est mauvais signe. On croit aussi, que les abeilles ont une qualité salutaire — elles peuvent guérir de la phthisie.

III. Résumé. — Le matériel amassé, comparé avec les informations trouvées dans la littérature mène aux déductions suivantes:

A Starosillié nous rencontrons les formes anciennes et primitives de l'apiculture, qui sont caractérisées par l'emploi de creux d'arbre naturels, comme ruches, par de primitives ruches, faites de troncs d'arbre par une relativement petite quantité de ruches transportables.

Les ruches de ce type sont la cause d'une technique bien basse de l'apiculture et d'un système primitif de surveillance des abeilles.

L'apiculture à Starosillié représente une forme typique d'une région définie, qui trouve ses parallèles dans plusieurs autres pays avec des conditions géographiques semblables.

L'apiculture à Starosillié représente une forme typique de l'apiculture populaire primitive; elle se distingue de l'apiculture, pratiquée par les propriétaires et dans les monastères, qui fut sous l'influence de l'apiculture rationnelle.

La production du miel et de la cire à Starosillié est maintenant d'une importance économique bien limitée. En comparant la production apiculture de Starosillié d'à présent à celle des temps passés, il faut constater une grande décadence. Cela s'explique facilement, si l'on considère la dépendance de la nature des formes primitives de l'apiculture.

Les croyances et les usages des apiculteurs se développèrent ici définitivement en relation avec l'ancienne importance sociale-économique de l'apiculture. Il faut souligner que le miel s'emploie ici dans les cérémonies religieuses — ce qui prouve que l'emploi du miel était connu depuis longtemps en Ukraine.

EXPLICATION DES FIGURES.

Pl. I. 1. Ruche primitive. 2. 3. Méthode de grimper aux arbres à l'aide d'une planche „fauteuil“ et des cordes tressées de courvoies. 4. „Le fauteuil“. 5. Appareil pour attacher les cordes. 6—10. Méthode d'attacher la corde au „fauteuil“. 11. Manière de plier la corde. 12—13. Manière de tirer les bouts. 14. „Le fauteuil“ et la corde pliés.

Pl. II. 1, 2. Méthode de faire monter les ruches sur les arbres. 3. Assujettissement de l'appareil primitif aux racines de l'arbre, quand on emploie la poulie (détail): 4. La poulie. 5—7. Manière de bander les ruches avec les cordes.

Pl. III. 1. Ruche-tronc d'arbre (195 cm. de hauteur). 2. L'intérieur de la ruche (section verticale). 3. Instrument pour creuser. 4, 5. „Snit“-planche pour fermer la ruche. 6. Méthode de mettre cette planche sur les piquets. 7. Bâton pour soutenir les rayons. 8. Ruche-tronc, arrangée pour employer les cadres. 9. Planches pour fermer les ruches d'en haut. 10. Ruche-tronc, arrangée pour employer les cadres (section). 11. Cadre. 12. Petite ruche transportable (90 cm. de hauteur). 13. La même (section horizontale).

Pl. IV. 1, 2. Manière de fermer les ruches pour l'hiver. 3. Manière d'attirer les abeilles. 4—8. Les ouvertures pour les abeilles. 9—13. Les couvercles. 14. Boîte pour élargir le creux de la ruche. 15, 16. Manière d'assujettir ces boîtes.

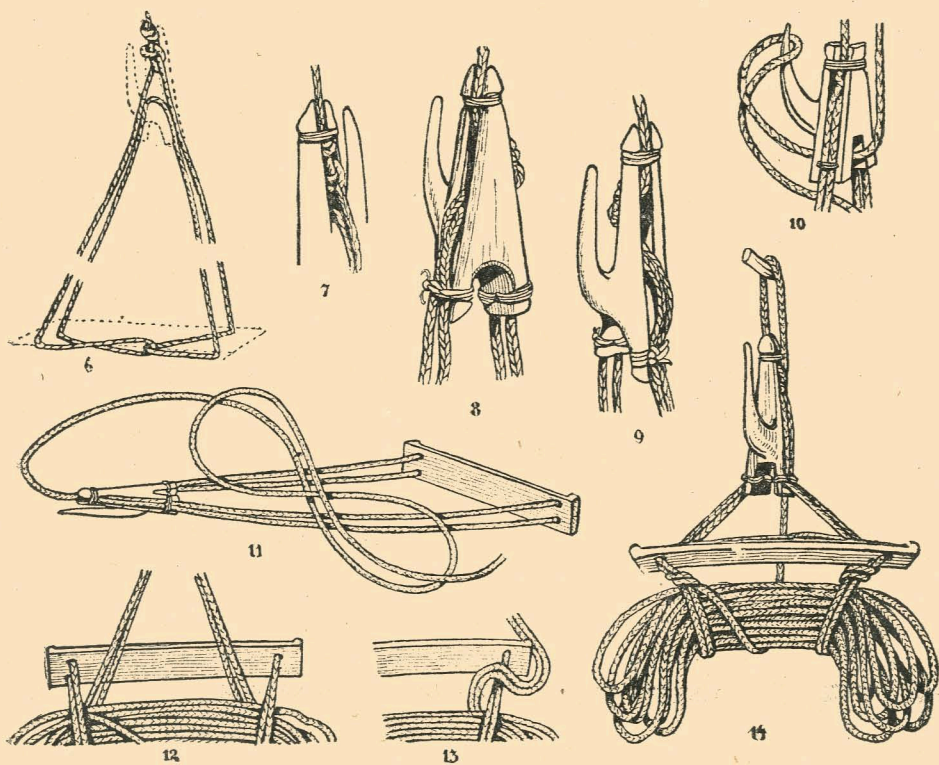
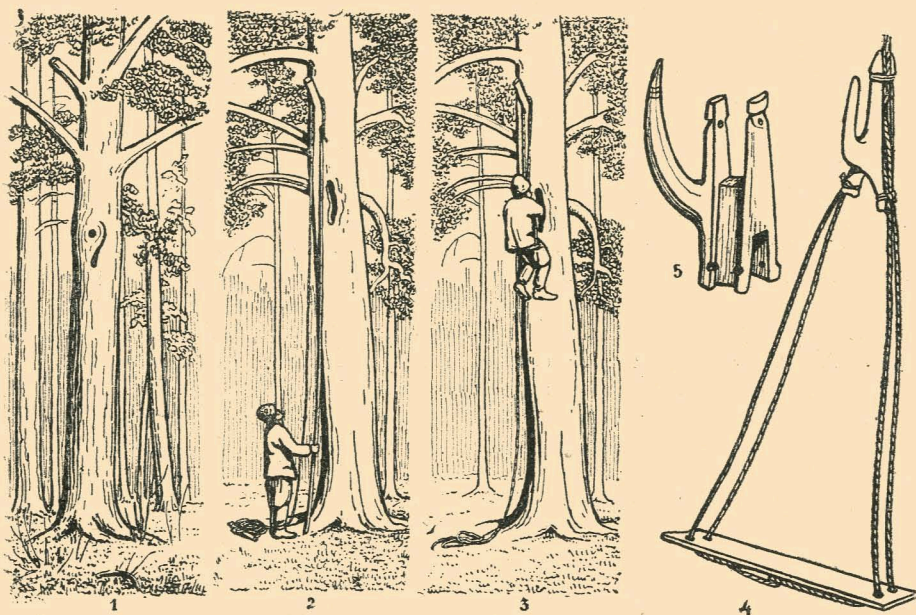
Pl. V. 1. Manière de placer les troncs-ruches sur les arbres. 2—10. Manières différentes d'assujettir les ruches sur les arbres. 11. Manière d'assujettir la ruche parmi les racines. 12. Le même des supports faits de bûches. 13. Un support rond.

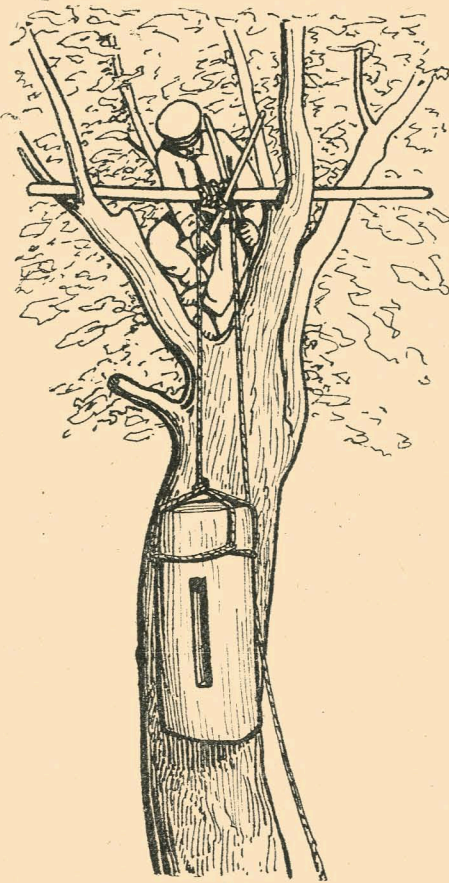
Pl. VI. 1. Boîte pour capturer les abeilles (45 cm.). 2. L'écumoir (55 cm.) pour amasser l'essaim. 3. Le tamis, filet de l'apiculteur. 4. Une branche de sapin pour chasser les abeilles à la fumée. 5. Loge de la reine. 6—8. Loge (détail). 9. Manière de fermer la loge. 10, 11. La sape (10 cm.). 12. Le couteau pour couper le miel (la lame 10 cm., le manche — 5 cm.). 13—15. Boîtes pour le miel. 16. Petite auge pour nourrir les abeilles. 17. Un petit sac pour la cire. 18. On extrait la cire avec un bâton rond. 19. Une presse pour extraire la cire (70 cm. de longueur). 20. L'emploi de la presse. 21. Une autre presse pour la cire (88 cm. de longueur, 68—de hauteur). 22. Rond de cire.

Pl. VII. 1, 2. Manière de grimper aux arbres.

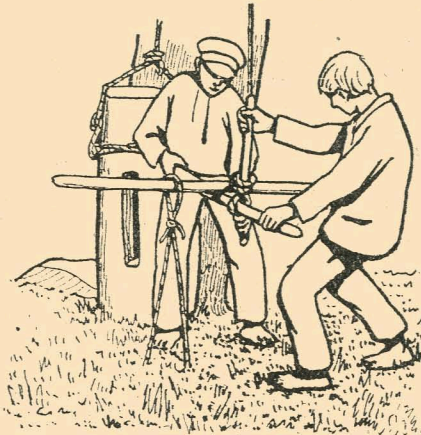
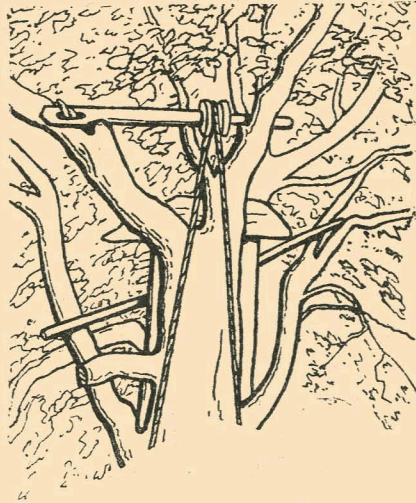
Pl. VIII. 1, 2. Travail près de la ruche (l'apiculteur est assis sur le „fauteuil“).

Pl. IX. 1. Le rucher (vue générale). 2. On fait de la fumée.

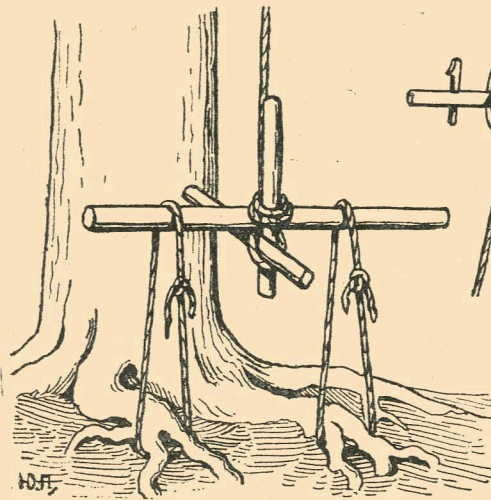




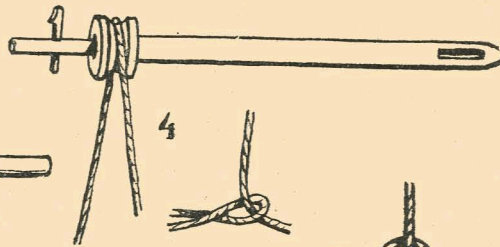
1



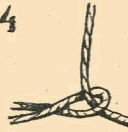
2



3



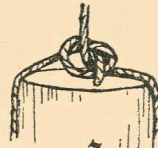
4



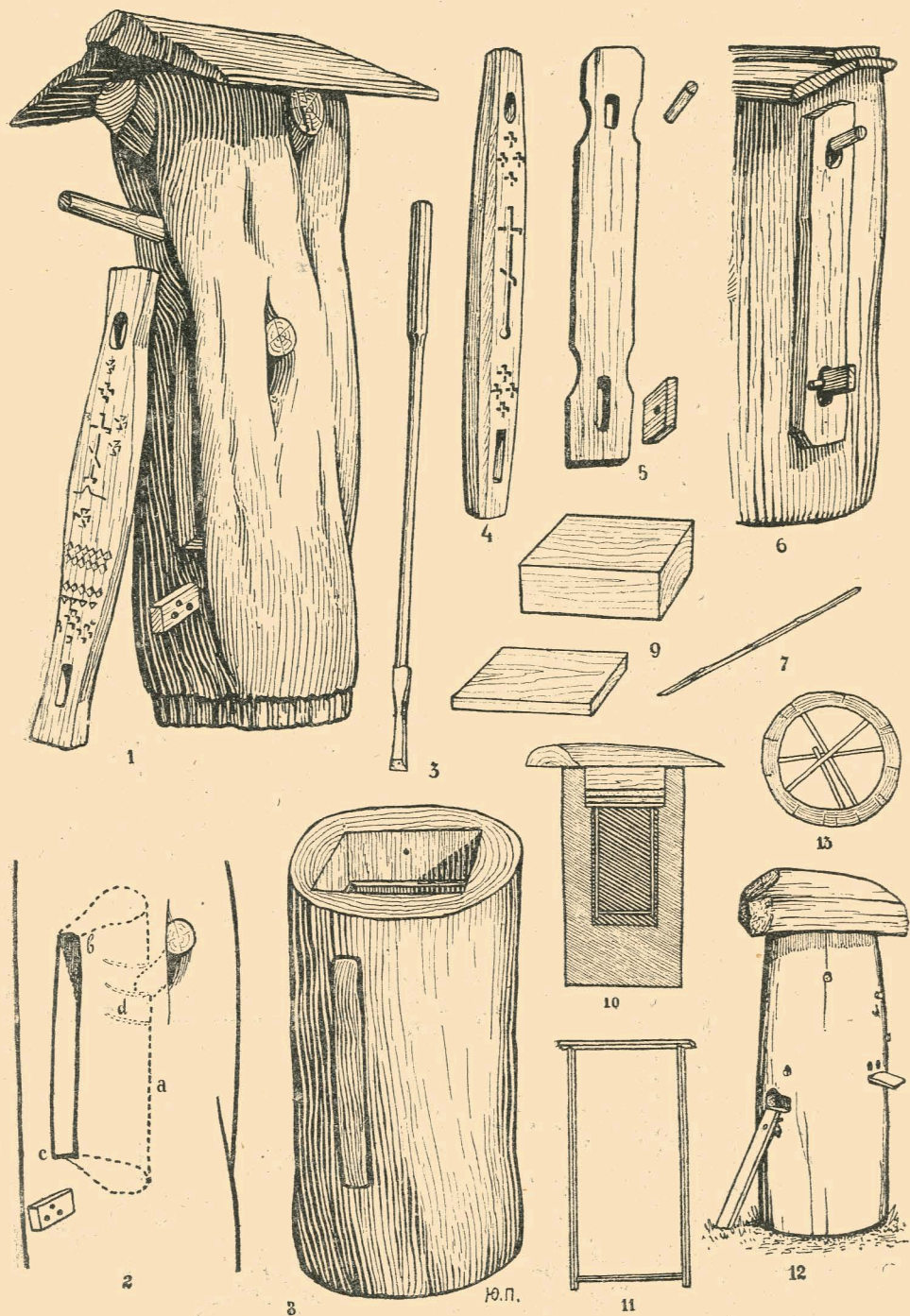
5

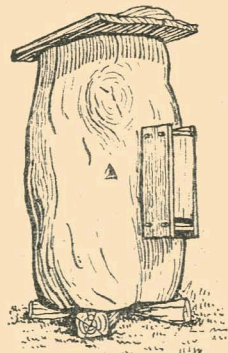
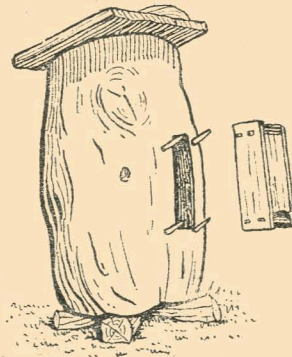
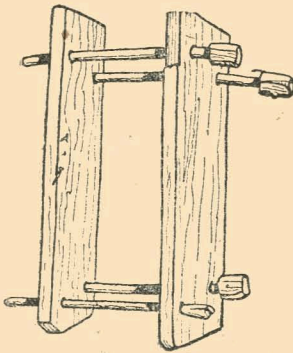
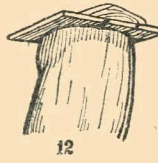
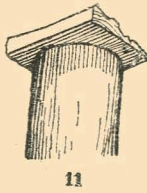
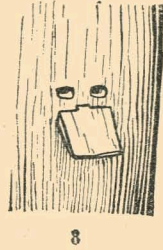
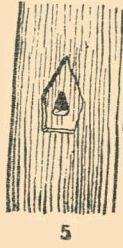
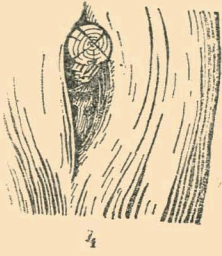
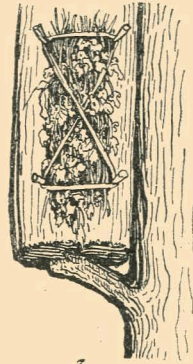
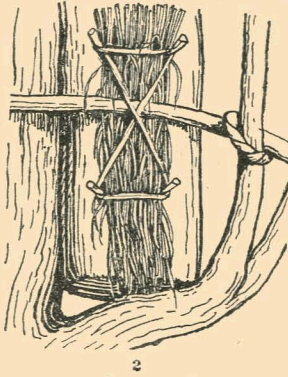
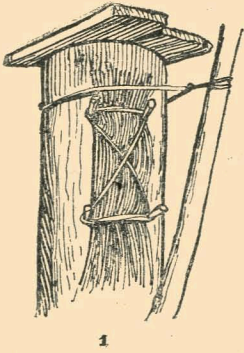


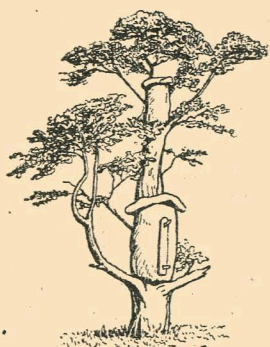
6



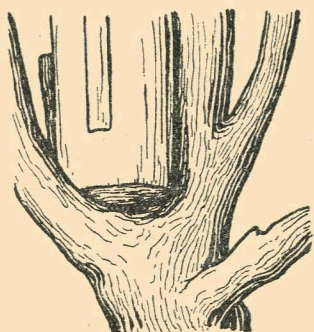
7







1



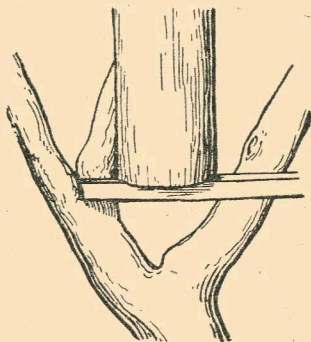
2



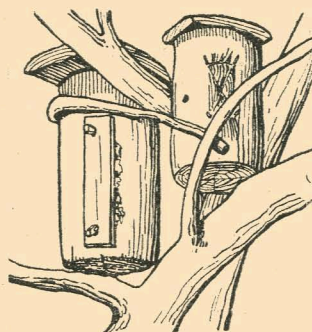
3



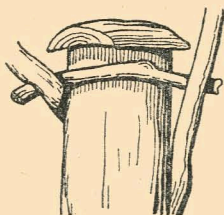
4



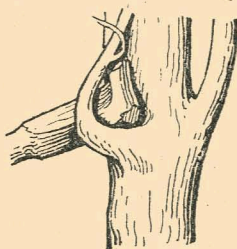
5



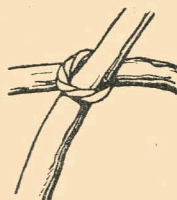
6



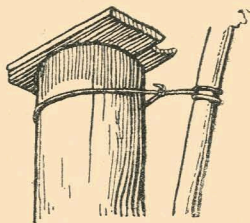
7



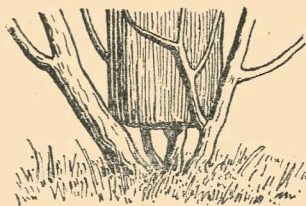
8



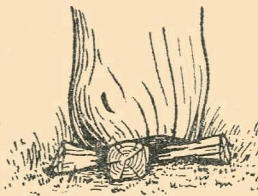
9



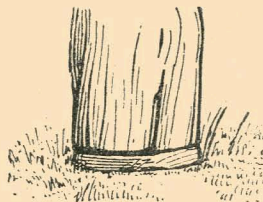
10



11

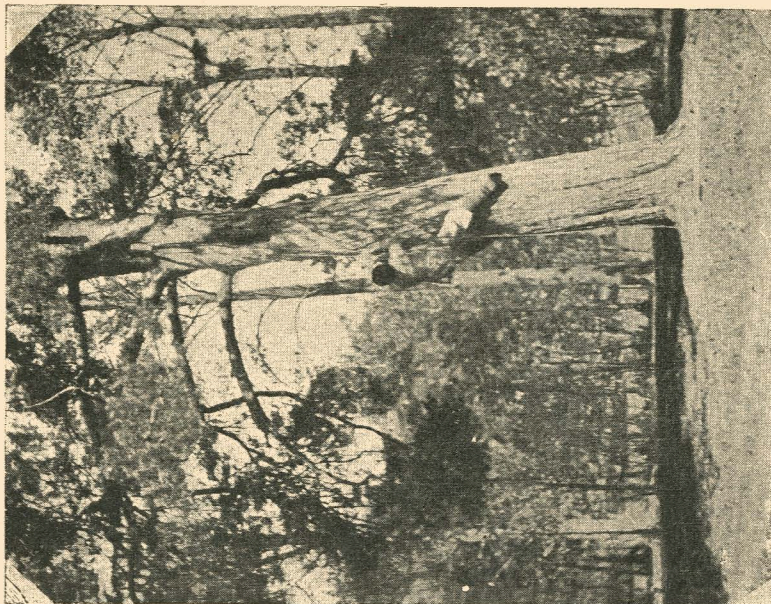


12



13



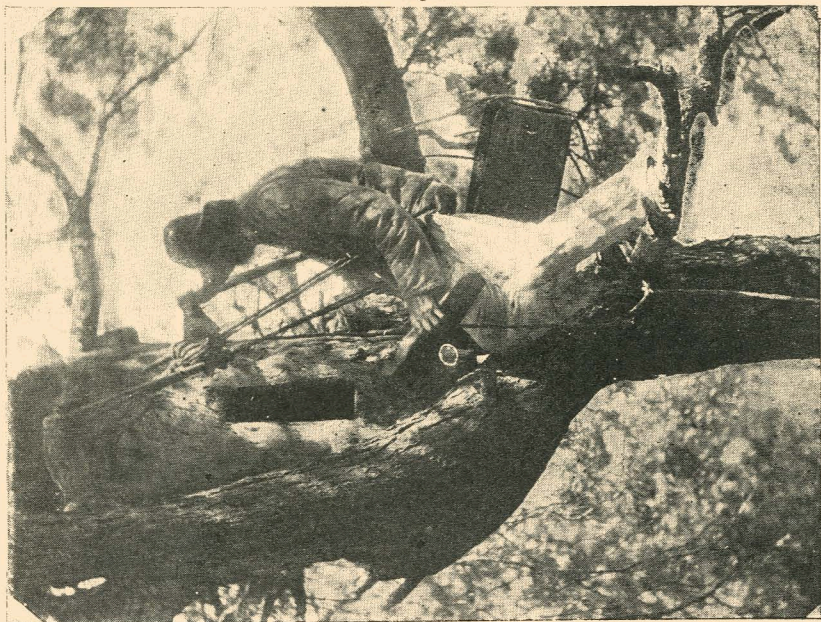


2

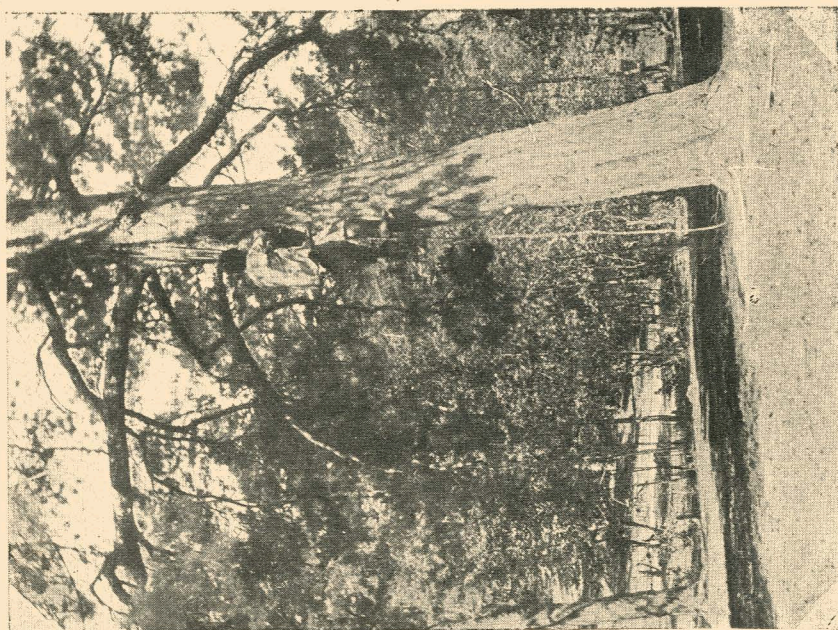


1

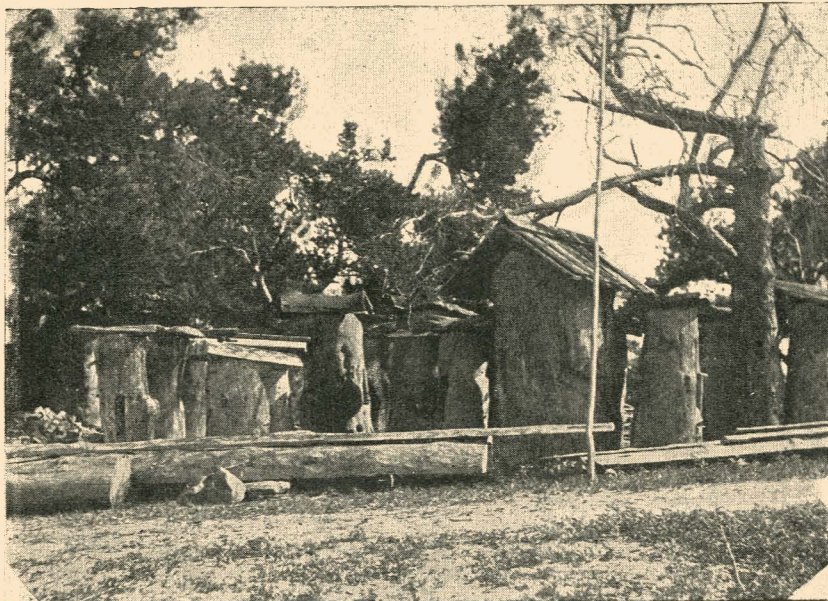
ТАБЛ. VIII.



2



1



1



2

Н. ЗАГЛАДА.

ХАРЧУВАННЯ В С. СТАРОСІЛЛІ НА ЧЕРНІГІВЩИНІ

ВСТУПНІ УВАГИ

Найдавніші відомості про харчову справу наших предків знаходимо в писаних джерелах з князівської доби; їх зібрав та опублікував Н. Аристов у праці „Промышленность древней Руси“¹. Ці дані допомагають нам до деякої міри висвітлити картину стану народнього харчування при соціально-клясових стосунках тих часів, а то навіть далеко раніших, поганської доби.

За новіші часи етнографічних праць, присвячених спеціально народньому харчуванню, у нас не так уже багато, та й не всі вони однаково наукову вартість мають. Зупинімося на найважливіших.

Із праць загального характеру, що розглядають в певному науковому освітленні дані з усієї української території, можна назвати відповідний розділ в праці Хв. Вовка „Этнографические особенности украинского народа“². Тільки, що Хв. В., маючи надто обмежений матеріал та вузькі рамки даної праці—не міг відповідно висвітлити цієї широкої ділянки народнього побуту.

Крім того, маємо цілий ряд спеціальних студій та статтів, що розглядають окремі проблеми (М. Ф. Сумцов—Хлеб в обрядах и песнях³; Дикарев—Малорусское слово паляница и греческое реланос⁴; В. Ястребов—Свадебные обрядные хлебы в Малороссии⁵; Р. С. Данковська—Етнографічне дослідження українських обрядових печив⁶ та ін.).

Інші праці подають лише сировий матеріал із цієї ділянки народнього побуту: П. П. Чубинський подає матеріяли із ширшої території України⁷, В. Милорадович з Лубенщини⁸, В. Щ. з Куп'янського повіту Харків. губ.⁹;

¹ Н. Аристов, Промышленность древней Руси. СПб—1866; див. ще Історичний словник українського языка під ред. проф. Є. Тимченка, т. I, вид. ВУАН. 1930 Київ.

² О. Волков, Этнографические особенности украинского народа. „Украинский народ в его прошлом и настоящем“. т. II. Петербург—1916.

³ М. Ф. Сумцов, Хлеб в обрядах и песнях. Харьков—1885 г.

⁴ Киевская Старина, 1899 г., кн. 10, стр. 31-49.

⁵ Киевская Старина, 1897, кн. 11, стр. 281-288.

⁶ Науковий збірник. Харків. н.-д. катедри іст. укр. культ. Харків—1926, № 2-3, стор. 200-208.

⁷ П. П. Чубинский, Труды экспедиции в юго-западн. край. СПб—1877, т. VII, вып. 2, стр. 433-448. ⁸ В. Милорадович, Житье-бытье Лубенского крестьянина. Киев—1904. ⁹ В. Щ., Пища

за гуцульський харч подають відомості — В. Шухевич¹, Б. Заклинський² та А. Онищук³; з Покуття — І. Голубович⁴ та О. Кольберг⁵; з Бойківщини — Д. Великанович⁶; з Лемківщини — О. Яворський⁷; П. Коненко⁸ подав матеріали із Скалатського повіту; А. Чичула⁹ — з Дрогобицького пов.; В. Гнатюк¹⁰ з Буцацького пов.; про харчування буковинських українців писав Р. Кайндль; чимало дрібних праць розкидано по різноманітних виданнях, що подають іноді інтересні дані з різних місцевостей України.

Проте, все, що дотепер зроблено етнографічною наукою, аж ніяк не може дати нам достатнього уявлення про цю важливу справу на широкій території України й потреба налагодити систематичні досліді, сперті на наукових методах, стає перед нами на всю широчінь цих важливих завдань, що їх висуває перед нас не тільки наука, а й сучасне життя нашої країни, коли справа народнього харчування у зв'язку з перебудовою побуту на соціалістичній основі набирає нових форм.

Найбільша хиба всіх праць, що подають опис народньої харчі це узагальнювання етнографічних даних на всю масу людности без виразного розшарування на соціальні класи. Уже ті натяки на різницю, в харчуванні бідних і багатих, що їх знаходимо в деяких авторів, свідчать виразно про ті яскраві суперечності і в цій ділянці побуту, що існували на цілому просторі охопленому дослідями.

Наведімо цитати з окремих праць, щоб виразніше обґрунтувати наше твердження. Зупинімо увагу спочатку на нашій Гуцульщині:

„В Зеленій — як і всюди — багатша часть жителів відживляється ліпше, а біднійша гірше. Багатші мають свої припаси — молока, бриндзі, масла, картофель, капусти, бобу, свинського м'яса і солонини та купують у міру потреби кукурудзяної муки, рижу, сливок тощо; бідні ж попри невеликі припаси картофель, бобу, капусти і молока (і то не всі) мусять купувати все“¹¹. Тут лише економічно сильніші гуцули запасуються жирами, а решта харчуються дуже погано.

„Багатші кормлять безроги (мандибуркою-картоплею, дають пити житиці) і як отиють, б'ють для себе, переховуючи м'ясо цілий рік, а солонину нераз і 2-3 літа“¹².

Подібні уривкові відомості маємо в другій праці про наше гуцульське село. В Косівському повіті, як подає Заклинський, на обід мають: „Як багачі: юшка з буджениці та й мішеют солонину, бураки крише в тото. Біднійші більше молоком намагают“¹³.

и питье крестьян малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами. „Этнографическое Обозрение. Москва—1899, кн. XI—XLI. стр. 266—322¹. В. Шухевич, Гуцульщина. „Матер. до укр.-рус. етнології“ т. II, 1899, стр. 110-144. ² Матеріали до укр. етнології. Львів—1918, том XVIII, стр. 41-48. ³ Там таки, стор. 37-41. ⁴ Там таки, стор. 48-70. ⁵ О. Kольберг, Рокісіє. Kraków—1882, т. I. ⁶ Матеріали до укр. етнології. Львів 1918, т. XVIII, стор. 31-37 ⁷ Там таки, стор. 6-12. ⁸ Там таки, стор. 70-85. ⁹ Там таки, стор. 12-31. ¹⁰ Матеріали до укр.-рус. етнології. Львів 1899, том I, стор. 96-110.

¹¹ А. Онищук, Народня пожива у Надвірнянському повіті (Гуцульщина). „Матеріали до укр. етнол.“, т. XVIII, стор. 37. ¹² *ibid*, стор. 39.

¹³ Б. Заклинський, Народня пожива в Косівському повіті (с. Жабе-Кривопіль). „Матер. до укр. етн.“, XVIII, стор. 43.

В недостатках бідні гуцули цього села печуть примітивний хліб: „Бідні їде маковине (листе маку), січе тай готове, трошка муки кукурудзяної, замісе і печуть корж. Так само із бруквиня“¹.

Розуміється, що навіть із цих коротких натяків можна зробити відповідні висновки про стосунки між обома соц. класами (бідняки й глитаї) на нашій Верховині.

Не краще стоїть справа в інших верховинців. О. Яворський² пише, що „Лемки ситуовані в найновіших часах матеріально зовсім добре“. Але ж це загальне твердження не обґрунтоване ніякими числовими даними і треба його ставити під сумнів, тим паче, що автор зараз же нижче додає: „До сього пособляють їм передовсім заробітки в Америці“. Відомо, що ніщо інше, лише економічна нужда гнала галицьку бідноту за океан шукати заробітків, матеріальних засобів до життя.

Отож, беручи це до уваги можна припустити, що в харчуванні повинні там бути великі різниці, але автор на це цілком не звернув уваги. Зупиняючись на великодніх стравах, він пише, що бідніші селяни старають на це свято: „Яйця, хрін (мусить бути), сир, масло і горівку (м'яса не мають)“. Багатші, крім цього, — ковбасу, солонину. В деяких хатах ріжуть порося“³.

Отож, різниця в тому, скільки і якого харчу споживають окремі соціальні групи, повинна була бути і треба було зупинити на цьому увагу.

Те саме й на Бойківщині. Природні умови, — каже Великанович, — надто не сприятливі для розвитку сільського господарства, і харчові продукти треба поповнювати купівлею (пшоно, риж, кукурудзу)⁴.

„Коли б ми хотіли загально вчислити корм наших людей, то се прийшло би з найменчим трудом: ощипок, бульба, капуста, горох і біб — се найголовніші споживчі артикули, а з напоїв, крім молока горілка“⁵.

Далі видно, що не всі однаково спроможні забезпечити себе харчами: „До найпоживніших страв належить вівсяна каша, котру однак споживають лише заможніші“⁶.

Те саме і з молочними продуктами: „Молока тут не уживають навіть 50% людности, а м'яса тим менше. Оден відрадініший факт, що плекане кріликів популяризується і є надія, що може люди возьмуться до сього м'яса“⁷.

Яке місце належить м'ясним продуктам у меню селян, видно з того, що — „м'ясо з курий, качок та курчат належить до незвичайних виїмків“⁸.

Особливо погано стоїть справа з живленням дітей: „На снідане в пісні дні дістають діти ощипок, або ніщо. Не ївши йдуть діти до школи досить часто“⁹.

Помітно, що в бідноті скрутно з молочними продуктами: „Обід складається у бідніших із варених бульб (картоплі) і квасної капусти, у інших (багатих) з бульб і солодкого або квасного молока“¹⁰.

¹ ibid, стор. 47.

² ibid, стор. 6.

³ ibid, стор. 7.

⁴ Д. Великонович, Народня пожива в Турчанськiм повітi с. Ільник (Бойківщина). „Мат. до укр. етн.“, т. XVIII, стор. 31.

⁵ ibid, стор. 36. ⁶ ibid, стор. 32. ⁷ ibid, стор. 36. ⁸ ibid, стор. 33. ⁹ ibid, стор. 31. ¹⁰ ibid, стор. 32.

Нарешті, і тут, подібно, як у лемків, різниця між клясами позначається в святкових харчах: „На великодні свята печуть паску, багатші з білої, а бідніші з темнішої муки“¹ — розуміється, тому, що біла мука дорожча. Наслідки такого стану дуже сумні: „Загалом відживлювання верховинців дуже мізерне, в парі з тим йде слабкий фізичний розвій, а навіть тупоумність, так чужа для мешканців гір“².

Покутські селяни живуть серед багато сприятливіших природніх обставин, однак найкраща земля все ще належить поміщикам і глитаям, а велика частина людности терпить крайню нужду. Кукурудза, картопля та капуста — це головні продукти споживання на цілому Покутті.

Село Карлів, одне із багатших покутських сіл — дослідив І. Голубович дуже уважно, але на соціальну сторону теж мало звернув уваги. Щодо молочних продуктів, то в цьому селі „багатші люди мішають тіслек (кисле молоко) с сметанов“³, а бідаци або цілком молока не вживають або їдять пісне, збираючи сметану на продаж. Кожний середняк у цьому селі коле одного кабана на рік для свого вжитку, а „бідні беруть інколи складчину, особливо перед постом, на т. зв. масницю“⁴. Приказка, що „у багача цілий рік, масниця“⁵, яскраво характеризує клясові суперечності, як вони виявляються в харчуванні селян даного села.

У с. Вороблевичах Дрогобицького повіту селяни живляться погано, переважно рослинними та молочними стравами⁶. Шкода, що немає в нашій етнографічній літературі даних про стан харчування робітництва на Дрогобищині, де робітники працюють і живуть в далеко гірших матеріальних умовах, ніж селянська біднота, а тоді тільки можна було б уявити собі повну картину стану харчової справи в цьому повіті. І дослідник цього села подає мало даних, як живляться окремі соціальні кляси. Проте й він занотував кілька фактів, що допомагають нам зробити певні висновки: „Збіже, — пише Чичула, — бідні мелять на жорнах, а багаті в млині“⁷. Молочних продуктів не використовують для себе: „Сир набивають у діжки і продають, масло продають також, а трохи топлять для себе до цибулі“⁸.

Це з'являє на Галицькій Україні загальне, особливо по бідняцьких селах, де бідняки або не мають корови, або мусять відмовити собі „ложки молока“, щоб за уторговані гроші за молочні продукти мати змогу купити інших поживних речей, що їм бракує.

Врешті про велику різницю в харчуванні бідняцького і небідняцького елемента дають нам зрозуміти такі моменти, занотовані в дослідника: „Як хто хоче, то просить на обід (весілля) священника і інтелігенцію,

¹ Ibid, стор. 35.

² Великонович, I. с. 36, 33.

³ Голубович, Народня пожива у Снятинським повіті (с. Карлів, Покуття). „Мат. до укр. етн.“, т. XVIII, стор. 55.

⁴ Ibid., стор. 65.

⁵ Ibid., стор. 52.

⁶ А. Чичула, Народня пожива в Дрогобицьким повіті с. Вороблевичі „Матер. до укр. етнол.“, XVIII, стор. 12.

⁷ А. Чичула, I. с., стор. 29.

⁸ Ibid, стор. 29.

але тоді до варення кличуть знов іншу кухарку, котра уміє для панів варити“¹.

Клясові суперечності помітні на інших пережитках стародавньої обрядовости. Після похоронів у даному селі справляють обід: „На такій гостині священника нема, хіба у багатирів. Жебрак як прийде, також гостять, але осібно“².

Несвідомо подає автор ще кілька інтересних з соціологічного погляду моментів, що їх наводимо дослівно, бо вони характеризують і самого записувача. Чичула пише, що селяни його села „жиють не зле, хоч ґрунти поділені, де давно був оден, тепер є 4 і 5 господарів, та через добрі заробітки (в фабриках, при дорогах повітових, а також і в дворі) не знають люди великої біди“³. „За зароблені в дворі гроші посилають до skleпу по біленьку муку на пироги, по риж, а до сусіда йдуть за сметаною, яку беруть на відробок“⁴. В кінці автор дорікає бідняцтву замість того, щоб подати докладні дані за ті обставини, в яких вони мусять працювати на фабриках та панських дворах: „Ось так брикає нарід, забуваючи на се, що через слоту сидить у хаті дуже часто навіть о бульбі лише посолений. До того всього допровадили фабрики“⁵.

Не більш уваги на соціяльну сторону харчової справи звернув у своїх дослідах Чубинський. В його матеріялах знаходимо тільки ствердження, що — „молочная пища тоже довольно редка у крестьян; удои от коров получается очень малый. Не всякий хазяин имеет корову, а потому, даже далеко не все дети употребляют в пищу молоко“⁶. Далі Чубинський констатує інтересний факт, що кидає певне світло на стан харчування робітників у поміщицьких економіях. Він каже: „Не только у себя дома, но во всех помещичьих экономиях народ питается тоже растительною пищею. Мясо получают только рабочие на сахарных заводах, и то не в одинаковой мере“⁷.

Постає питання, в чому полягає причина такого стану: чи робітництво більш задовольняється вегетаріянською кухнею, чи може поміщики умисно не дають робітникові м'ясної харчі.

Важко працюючи, треба й добре їсти. Погляд селянина такий: „Найважливіша при полуденку солонина, а косар говорить, що годі косити, коли не помаститься коси солониною“⁸, цебто коли нема на полудень солонини.

За даними, що є в етнографічній літературі, можна зробити висновок, що перевага вегетаріянського харчування це з'явище ненормальне, спричинене економічними нестатками, що впливали з даного суспільного ладу.

¹ *ibid*, стор. 19.

² *ibid*., стор. 28.

³ *ibid*, стор. 30.

⁴ *ibid*, стор. 31.

⁵ А. Чичула, і. с., стор. 31.

⁶ П. П. Чубинский, „Труды экспедиции в юго-западн. край“. СПб — 1877 т. VII, вып. 2, стр. 433.

⁷ *ibid*, стор. 434.

⁸ П. Коненко, Народня пожива у Скалатським повіті. „Матер. до укр. етнол.“, т. XVIII, стор. 75.

Отже брак м'ясних страв у поміщицьких умовах праці — це яскравий приклад експлуатації бідняцтва.

У великій праці В. Ш. про народне харчування на Харківщині зовсім немає даних про стан харчування бідняцького селянства. Автор звернув увагу тільки на один момент, що характеризує представників двох соціальних класів на селі — ставлення їхнє до гостя. І тут відміни яскраві: „Бідний подасть (гостеві) хліба, соли, і води, каже: „вибачайте, чим хата багата, тим і рада“. „При очевидном убожестве хозяев, врожденная деликатность побуждает малоросса сказать в виде шутки бодрящее слово“¹. „Иное дело в гостях у зажиточного или богатого мужика; здесь нередко можно увидеть ничем не прикрытое чванство как со стороны хозяев, так равно и со стороны их гостей“².

Наведені нами вище уривки з етнографічних праць кидають певне світло на стан харчової справи за старих часів, але повної картини того стану дати не можуть. Для цього потрібно ще багато ґрунтових розвідок.

На Україні від старого родово-племінного суспільного ладу, із родовим колективізмом у виробництві, на тлі натурального господарства залишилися деякі писані відомості, що кидають певне світло на стан харчової справи в ті часи; залишилися теж з того часу й деякі пережитки в побуті села.

Розвиток капіталізму виразно позначився й на господарстві нашого передреволюційного села; класові суперечності щоразу більше розділяли людність на два ворожі табори — бідних і багатих. В обставинах капіталістичного ладу бідняцькі маси щоразу більше втрачали землю терпіли злидні, були за об'єкт експлуатації зверхньої класи.

Окремі селянські господарства, щодо майна, були далеко не рівні поміж собою. Економічна суперечність виявлялася гостро в тому, що певна частина господарів накопичувала запаси харчових продуктів, зберігаючи їх від року до року, а інші або швидко вичерпували недостатню продукцію свого дрібного господарства або зовсім не мали потрібних засобів до життя. Часто-густо зернова проблема стояла надзвичайно гостро для більшої частини людности даного села саме тоді, коли біля окремих господарств стояли стіжки немолоченого хліба або були повні комори зерна.

Коли в одних було досить молочних продуктів, у інших бракувало „ложки молока“ для немовлят; ці мали залишки городини (особливо картоплі), а ті позбавлені були й цього споживчого продукту. Серед таких обставин, бідна людність позичала харчові продукти у заможніших сусід або брала їх „на відробіток“, потрапляючи в економічну залежність від багатих, підсилюючи їхнє господарство робочою силою; заможне господарство через те розвивалося і вбивалося в силу, а це призводило до ще більшої нерівності.

Ті класові стосунки та пережитки стародавніх звичаїв і суспільного ладу позначилися й на такій життєвій справі, як народне харчування; тільки ж, як

¹ В. Ш., Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями поверьями и приметами. „Этнографическое обозрение“. Москва 1899, стр. 268.

² *ibid*, стор. 269.

зазначено вище, наука досі замало звертала на це уваги, досліджуючи питання загалом так, наче б то селянство становило одну суцільну масу.

Наслідком такого підходу до наукового дослідження, етнографія не збирала досить матеріялів, а тепер власне такий матеріял є дуже потрібний.

Один із видатних наших дослідників народнього життя, акад. В. Гнатюк у передмові до збірника праць про народнє харчування підкреслює значення дослідів у цій ділянці такими словами: „У нас звертано досі дуже мало уваги на народню поживу і тому, як говорено коли про неї, то дуже побіжно та поверховно. А тимчасом докладний опис народньої поживи має для нас не мале значення і то не тільки теоретичне, але і практичне. Відома ж річ, що рід поживи впливає не тільки на фізичний, але й психічний стан людности. Хто зле відживляється той не може виявляти ніякої життєвої енергії, підприємчивости, меткости, бистроти ума, він не може стати на жоднім полі добрим робітником“¹. „Та хто перегляне подавані описи поживи, не може не признати, що пожива дуже лиха та одностайна аж до скучности“².

Гнатюк ставить питання „чи можна поліпшити ту поживу, не змінюючи значно, тільки використовуючи ліпше поживні матеріяли, які селяни сами продукують“, або легко можуть продукувати, та не підвищуючи набагато дотеперішнього бюджету їхнього живлення. Відповідь дає В. Гнатюк позитивну. На його погляд раціоналізувати народню кухню можна організацією спеціальних переїзних курсів по більших селах та „вчить на них дівчат і молодиць побіч інших потрібних їм річей—у першій мірі варення і печення. Треба теж видати відповідного кулінарського підручника. Кухня українська,— каже цей вчений,— не всюди така бідна, як в Галичині, що видно з описів народньої поживи на Придніпрянщині. Гнатюк пропонує взяти невідомі страви не тільки з Придніпрянщини, але й від інших народів“³.

Розуміється,— пише Гнатюк,— що і наші лікарі повинні забрати слово при реформі поживи; адже тут мова йде не про дрібницю, але про добро мільйонів нашого народу⁴.

Щодо спішности потреби налагодити наукові досліди над цією ділянкою народнього побуту—треба цілком погодитися з думками нашого заслуженого вченого, але ж його пропозиції, щодо практичних заходів до поліпшення стану народнього харчування, прийняти важко. Акад. Гнатюк поминув найважливіше—причину лихого стану народнього харчування, не звернувши уваги на суспільний лад: не змінивши його цілком, усі наші найкращі заходи не зможуть ліквідувати цього стану.

Жовтнева революція знищила капіталістичний лад, стерши разом із тим пережитки феудалізму, що за старих обставин збереглися у нас аж до революції. Пролетаріят будує нове життя на соціалістичній основі. У зв'язку з реконструкцією сільського господарства й індустріялізацією

¹ В. Гнатюк, Народня пожива в Галичині. — „Матеріяли до укр. етнол., XVIII, стор. 5.

² *ibid*, стор. 4.

³ *ibid*, стор. 5.

⁴ В. Гнатюк, *l. c.*, стор. 5—6.

країни, проблема реконструкції побуту стоїть у нас на всю широчінь, а в тому й справа народнього харчування є одна з найважливіших проблем сучасности. Народне харчування набуває нових форм.

„Громадське харчування є один із головних шляхів до соціалістичного побуту, розкріпачення жінки, залучення її у виробництво й громадсько-політичне життя; громадське харчування за сучасних обставин набирає особливого значіння, як чинник підвищення продуктивності праці, збереження реального рівня зарплатні, а тим самим і дальшого розгортання соціалістичного будівництва“¹.

„Коли в нашому житті ми маємо вже деякі спроби організації громадського харчування, маємо навіть в окремих ділянках певні досягнення, то на селі, де розгортається колективізація — праця коло народнього харчування ще тільки но починається. Для переходу на колективне харчування потрібна серйозна підготовка самих пролетарських мас села, бо крім різних причин, що гальмують налагодження громадського харчування на селі, стоїть одна із важливих — нерозуміння форм і шляхів його організації“².

Реконструкція народнього харчування — дуже важлива й складна проблема. Трудно одразу викоринити одвічні навики, традиції щодо окремих страв, поставити по-новому перероблення харчових продуктів та використовувати в харчуванні нову, дотепер не використану сировину, а особливо перебудувати індивідуальне харчування на громадське.

Акад. В. Затонський у передмові до книжки Литвіна та Зименкова „Проблема общественного питания“, ставить наголос на обов'язку наших учених і відповідних органів (Наркомздор'я, Наркомторга) налагодити та раціоналізувати громадське харчування, звертаючи увагу на ті ресурси, що їх досі як слід не використано, на силу проблем, що стосуються до перероблення харчових продуктів, на питання про добротність меню і способи використати різні харчові продукти та на проблему кадрів для кулінарства й на значіння громадського харчування в соціалістичному будівництві³.

Отож перед нашою наукою взагалі широке поле до праці, а перед етнографією зокрема стоїть обов'язок серйозно дослідити, як здобувають харчові продукти, консервують та зберігають їх; різні способи переробляти ці продукти на їстівні страви; звичаї й повір'я, тісно поєднані з харчовою справою; дослідити ґрунтовно моменти соціально клясового порядку.

Дати широке наукове освітлення такої важливої ділянки побуту, як народне харчування тепер, коли у нас тільки що починаються систематичні досліді в цій галузі, — немає можливости і ми в наших вступних увагах обмежимось до коротенького огляду цього питання, розбивши справу на три розділи: I. Харчові припаси, II. Господарське начиння та III. Страви й напитки.

Передусім виникає питання — яка була харч починаючи від часів найдавніших — м'ясна чи рослинна.

¹ М. Литвин і А. Зименков. Проблемы общественного питания по материалам обследования НК РКИ. Харків 1930. стор. 38.

² М. Литвин і А. Зименков і. с., стор. 58.

³ Акад. В. Затонський. Передмова до книжки М. Литвин і А. Зименков, стор. 13.

Проф. Нідерле відкидає теорію Peisker'a про вегетаріанізм старих слов'ян, як неправдиву й недоказану.¹ Слов'яни не відгодовували домашніх тварин на щоденний вжиток, уживаючи м'ясо цих тварин принагідно для гостей та підчас різних свят².

Влови правили за приемну розвагу й розвиток фізичних сил³.

Стародавні писані джерела VI—XI ст. згадують про домашніх тварин, як об'єкт годівлі; далі — лінгвістичні дані (назви домашніх тварин, молочних продуктів) — всеслов'янського походження і стародавні. Маємо врешті й інші свідчення (Ibrahim ibn Jakub, літопис Нестора) про те, що наприкінці поганської доби слов'яни вживали м'яса⁴. За це свідчать і археологічні знахідки⁵. М'ясо птахів було у вжитку, в Рус. Правді згадується „голубь, курь, утка, жеравль, лебедь“⁶.

Курка належала чи не до найпоширеніших домашніх птахів, що їхнє м'ясо споживали наприкінці поганської доби. Куряче м'ясо—звичайна їжа на різних поганських святах і в цій функції обрядового харчу воно вживається по сьогодні серед усіх слов'ян (напр. на весіллі й похоронах; див. Слово христілюбца⁷).

Теж саме можна сказати й за рибу — що її було доволі по всьому краю (лосось, лин, — назви всеслов'янські). Відомостей про споживання риби та ікри багато⁸.

Можна припустити,—каже Нідерле,—що за об'єкти споживання у стародавніх слов'ян було все, що поживного постачала околиця природа: збіжжя й городина, овочі, дичина лісова, риба та різні продукти домашнього господарства. Отже — страва м'ясна і рослинна⁹.

Аристов, підбиваючи підсумки своїх дослідів, зазначав: „Пища русского народа в древнюю пору была более разнообразна, чем в последнее время, и предки наши в этом отношении были разборчивее большинства потомков.

В раннее время народ питался преимущественно мясной пищей, чувствовал себя обеспеченнее и довольнее в этом отношении, чем в последующее время, когда исключительно почти употреблял пищу растительную“¹⁰.

Дослідники народнього харчування за капіталістичного ладу на Україні виразно підкреслюють перевагу вегетаріанської поживи. У Чубинського, наприклад, читаємо:

„Малорусский народ употребляет пищу почти исключительно растительную; мясная пища—редкость, предмет роскоши. Только в большие праздники, почти всякий малоросс употребляет мясные кушанья главнейшим образом из свиного мяса, а осенью баранину; последнюю употребляют однако, более зажиточные, которые держат достаточное число овец. Свиною же старается иметь почти всякий. Хотя куры имеются почти у каж-

¹ L. Niederle, Slovanské starožitnosti. Oddíl kulturní. Díl. I svazek 1. Praha — 1912, стр. 162.

² ibid, стор. 164. ³ ibid, стор. 164. ⁴ ibid, стор. 169-170. ⁵ ibid, стор. 170-171.

⁶ ibid, стор. 174. ⁷ ibid, стор. 174. ⁸ ibid, стор. 175.

⁹ Niederle, l. c. стор. 162.

¹⁰ Аристов, l. c., стор. 82.

дого крестьянина, но только зажиточные иногда] употребляют их в пищу¹.

Подібні спостереження знаходимо й у інших авторів.

Аналізуючи дані про стан харчування нашої людности за старі часи, можна зробити висновок, що до відмовлення від дуже поживних продуктів (масло, молоко, сало, м'ясо) спричинилося зuboжіння ширших мас людности.

I. ХАРЧОВІ ПРИПАСИ

Помітне з'явище в народньому харчуванні — це нагромадження припасів і способи консервувати їх та зберігати.

Усім відомо, що наші індивідуальні господарства запопадливо старалися нагромаджувати різні речі щоденного вжитку (полотно, сукно, готовий одяг), а особливо харчові продукти (сир, масло, м'ясо, збіжжя, муку, крупу). За даними, що ми їх зібрали в селі Старосілля кожний господар старався забезпечити свою сім'ю продуктами харчування на цілий рік. Насамперед старалися напасти і зберігати збіжжя.

Сушіння, переховування та догляд збіжжя. Старі слов'яни, коли ще жили спільно, знали жито, пшеницю, просо, бор, ячмінь, овес².

В Уставі кн. Ярославля згадується: немолочена рьжь, полба немолочена, молочений овесь, молочений ячмень, немолочено жито (Владимирский—Буданов, Хрестоматія, I, стор. 55).

Способи консервувати збіжжя у нас дуже різноманітні й інтересні з етнологічного погляду. Старання забезпечити збіжжя від вологости та від тваринних шкідників спонукувало складати збіжжя у стіжки або ховати в спеціальні будівлі (обороги, клуні, стодоли).

Вимолочене зерно зсипали у великі, всередині видовбані колоди (кадовб, усьпок, жолоб), що їх замінили новішими часами великі бочки й мішки. Подекуди такий посуд виплітали із соломи (солон'яник або плетінка) чи з лози, вимашуючи глиною. В такому посуді зберігали й різні хлібні продукти муку, крупи, горох, квасолю, пшоно тощо.

У примітивному господарстві посуд, де ховали харчові припаси, стояв на хаті³, в сінях, а новішими часами — у коморах, де були для цього відповідні перегородки — засіки, „сусіки“. Господар слідкував за тим, щоб зерно не псувалося, відповідно його вимішував та просушував на сонці або в хаті на печі.

Особливого піклування потребувало зерно, призначене на висівання.

Припаси городини. Городину — картоплю, буряки, моркву зберігають до весни у спеціальних ямах⁴, залишаючи, скільки треба, щоб прохарчуватися через усю зиму. Залишені припаси переховуються по деяких місцевостях у хаті (під лавою, під ліжком, під піччю), а подекуди в маленьких будівлях т. зв. стебках (Полісся) та в погребках.

¹ Чубинский, I, с., VII, стор. 433.

² L. Niederle, I, с., I, стор. 177.

³ Ів. Франко, Моя вітцівська хата. „Мат. до укр. етнол.“ Львів 1918, т. XVIII, стор. 3.

⁴ Варто відзначити, що на Волин. Поліссі ями копають на місцях, де росла картопля.

Коли хатні припаси вичерпано, тоді теплими соняшними днями відкопували яму й забирали городину до хати.

Сушені ягоди, овочі, гриби. Що вже глибокої давнини ягоди правили за поживу людності лісних околиць — не може бути сумніву. Колосальні лісові простори схід. Європи, як відомо, рясніли різноманітними дикорослими ягодами, що й тепер займають помітне місце в харчуванні людности (Карпати, Полісся).

В найдавнішій пам'ятці польського права, в Ельблонжському статуті з XIII ст., арт. 17 говориться про жінок, що ходили в поле, або до лісу по ягоди та по яблука¹. В інших писаних джерелах ягоди згадуються часто.

На зиму заготовляли припаси з ягід скрізь, де їх було багато (сушили в печі). В неолітичних стаціях Горішньої Італії, Австрії, Боснії та Швейцарії знайдено багато яблук, перерізаних на 2-3 частини, щоб отак сушити їх на зимові припаси. Багато цих овочів — давнього сорту яблуні (*Pirus silvatica* Mill). А поруч цих знайдено в названих спорудах на палях залишки великих круглих яблук; такі самі яблука знайдено і в скандинавських пальових селищах кам'яного віку (*Alvastra in Östergötland*)².

На Україні культура овочевих дерев стародавня, але загального поширення не мала. Здебільшого по відсталих селах усюди можна було побачити яблуні-дички (кислиці) біля хат, на полях та по лісах. На Бойківщині, напр. „овочі — не існують, хіба яблінка дичка, і то лише в деяких місцевостях“³. Так само здебільшого й по селах на Гуцульщині. Овочі з таких яблунь — дрібні й кислі; збирали їх селяни, сушили в печі, або порізавши й понизавши на нитку — в'ялили на сонці.

Дикі груші з передісторичних часів знайдено в розкопинах в *Robenhauseu*. Назви груш, поширених у схід. Європі свідчать про їхнє іранське походження⁴.

На Україні дички-груші дуже поширені. Їх знаходимо не тільки біля хат чи в полі, а й по лісах. Селяни збирають дрібний овоч, сушать у печі та переховують у сухому місці, як припас на зиму.

Гриби йшли на їжу від найдавніших часів, а факт отруєння губами занотований 1018 р. (*Dytmar IV. 29. VIII. 14*)⁵, стверджує вживання грибів у слов'ян.

У нас селяни збирають різні гриби, сушать їх або солять (рижки) на зиму — на припас для себе або продавати перекупкам та на ярмарках.

Вариво. Капусту, огірки, буряки консервують на зиму на припас спеціальними способами по всій Україні. Помідори та кавуни на Галицькій Україні в селянському побуті невідомі.

Про вариво маємо відомості з XVII—XVIII ст: Ліухъ и... хлѣбно... для содержанія варива огородного и хлѣба сооружилъ гетманъ Мазепа... (Оп.

¹ Niederle, l. c., стор. 193

² O. Schrader, *Reallexikon der Indogermanischen Altertumskunde*. I. Berlin — Leipzig 1923, стор. 52—53.

³ Д. Великонович, l. c., стор. 31.

⁴ O. Schrader, l. c., стор. 147.

⁵ Niederle, l. c. стор. 190.

ст. Млр., III, 398. (1689). — Вариво капусти сеченою кухви 2. (Арх. Вид. м; економ. справи (1755). — Вариво былобъ доволное въ зиму... какъ буряковъ, такъ квашеной капусты (Арх. Сул. 118 (1776).

Треба відзначити, що в процесі пізнішого розвитку європейського харчування помітний вплив мали ті гатунки городини й овочів, що поширилися з півдня шляхом торгівлі, а також різні орієнтальні приправи.

За батьківщину капусти (*Brassica oleracea*) вважають Італію¹. Шрадер наводить на це відповідний лінгвістичний матеріал². Буряки відомі були Європі далеко раніше за капусту³.

Капусту шаткують звичайно ножем (Гудульщина) або на спеціальному пристрої, що зветься шаткі вниця, солять, заправляють кмином (подекуди ще й морквою), збивають довбешкою і, прикривши к р у ж к а м и, придавлюють камінням. Дехто кладе цілі голівки капусти (крижівки) перекладаючи січеною капустою (листя крижівок уживають на голубці); в деяких місцевостях (Старосілля) кладуть шарами солоні огірки (також яблука, кавуни та капусту).

Огірки полощуть, накладають у бочки, солять, наливають водою, кладуть вишневого листу, кропу, червоного перцю, часнику і прикривають кружком та придавлюють камінням.

Молочні припаси. Значіння молока, як харчового продукту, в європейських індогерманців збільшується в міру того, як досліджуємо щоразу нижчі шаблі культурного розвитку. Schrader подає багатий лінгвістичний матеріал, що стверджує цей погляд⁴.

Проф. Нідерле на багатому матеріалі доводить, що давні слов'яни вигодували худобу й провадили молочне господарство⁵.

На Україні скотарили селяни на всьому її просторі, але ж не всюди ця галузь господарства однакове займає місце. Найбільше розвинуте скотарство, через природні умови, в Карпатських горах та на Поліссі. Великий відсоток людности має лише по 1 корові, а то зовсім не має змоги держати худобу (біднота).

Запаси з молочних продуктів людність робить залежно від вищезгаданих передумов. Молоко (кисле) зберігають у нас тільки гуцули іноді кілька місяців, зливаючи у великий дерев'яний посуд. Щоб молоко не псувалося, періодично переливають його у свіжий посуд, випаривши його перед тим за допомогою розпеченого каміння. З інших продуктів зберігають — сир, бриндзу й масло.

Найстародавніші прилади виробляти масло відомі із швайцарських польових селищ кам'яного віку¹. Греки і Римляни, що жили в країні маслин — не споживали коров'ячого масла і вживали його тільки на лікування. Перші відомості про вживання масла (у скитів із кобилячого молока) подає

¹ Schrader, l. c., II, стор. 102.

² ibid, стор. 612.

³ ibid, стор. 612.

⁴ Schrader, l. c., II, стор. 65.

⁵ Niederle, l. c, I., стор. 166 — 169.

¹ Keller, Pfahlbauten. v. Bericht, т. X.

Геродот (IV. 2)¹. Пліній пише, що масло, як споживчий продукт, йшло на їжу в багатих, що мали великі череди худоби, й могли збирати молоко, щоб виробляти масло. Подібне було й у стародавніх ірландців, де вмiли виробляти масло здавна, але споживали його тільки привілейовані².

У нас на Україні масло, як харчовий продукт, уживали переважно багатші люди. Його вживали і як ліки (пили з горячим молоком, змащували груди при грудних недугах). Скрізь уживали масло змащувати волосся. В літературі маємо за це відомості напр, у Кольберга: „Як омасту вживають сало, баранячий лій, не вживаючи сливе цілком масла, яке звичайно йде на змащування волосся“³.

У Старосіллі вживають примітивного способу робити („бити“, „збивати“) масло ложкою. Цей спосіб дуже поширений. На Гуцульщині наливають сметану в барилечко, прив'язують до сволока й „телепають“ (хитають) подібно, як це робили скити.

Способи зберігати масло й сир відомі по цілій Україні. Для свого вжитку зберігають ці продукти під зиму, коли звичайно корови не дояться. Переважна більшість (біднота) заготовляла сир та масло на продаж.

У селі Коршилівці Скалатського повіту масла не переховують: (його) або нема або зараз продають, бо для себе шкода (вживати)⁴. Подібні відомості подає й Чичула: „Сир складають у діжки і продають, масло продають теж“⁵.

Цікавий спосіб консервації сиру занотував Голубович: „Зверха заливаєм (сир) топленим маслом, як хочемо сир довше тримати“⁶. На Лемківщині бриндзу (сир овечий або козячий) збивають у грудку, труть, солять, убивають дощечкою, а по ній каменем. Воду зверху зливають, щоби бриндза не псувалася. Бриндза та може триматися роками. Що старіша і пекучіша та має бути ліпша⁷. На Гуцульщині, де бриндза становить головний харчовий продукт, зберігають її теж цілими роками в бочках (бербениця)⁸.

Консервація м'яса. На Україні найбільше поширені два способи консервації м'яса та сала: соління та зберігання в закритому посуді і задимлювання (в Галичині кажуть — „вудити“, або „будити“). Задимлене м'ясо і сало переховують у коморі або завішують під дахом. Наведемо кілька прикладів: „Голову і цілі лаби завішують на бантину право кагди, і так висить 3—4 дні, найдовше тиждень (залежно, як топлять в печі) за цим завішують у коморі на стіні“⁹. „М'ясо і солонину вудять і тримають у коморі, на стіні завішують“¹⁰.

¹ Schrader, I. c., стор. 175.

² *ibid*, стор. 177.

³ Kolberg, I. c., стор. 54.

⁴ П. Коненко. Народня пожива у Скалатським повіті (с. Коршилівка). „Матеріали до укр. етнології“, XVIII, стор. 84.

⁵ Чичула, I. c., стор. 29

⁶ Голубович, I, с, стор. 55.

⁷ Яворський, I. c., стор. 9.

⁸ Шухевич, Гуцульщина, стор. 141.

⁹ Голубович, I. c., стор. 63.

¹⁰ Чичула, I. c., стор. 29.

„Другий артикул живности, який треба було довгий час держати у диму, це було сало. Зимою мій отець звичайно різав велику свиню. З зарізаної свині здирали м'яку шкіру з черева, наповняли її білим товщем, що обростав довкола кишок та інших внутрішніх частей, та солониною, яку відрізували з хребта та з черева і завивши всі ті часті в форму круглого хліба, величини звичайно меншої паски, зшивали шкіру порядно, потім з обох плоских боків стискали дерев'яними листовками, яких кінці міцно зв'язували шкурками і так прилагоджене сало вішали над подом між кровлею, де воно в диму висіло нераз і кілька місяців, поки весь товщ у нутрі того бохонця не пропах димом і не набрав легко-жовтої краски. Сало служило дуже доброю омастою для всяких страв, особливо для картофель і капусти, найпаче в тім часі, коли в селянських господарствах не стає молока — отож на т. зв. передновку, а також в часі жнив. В диму вудили також полті свинячого м'яса, се зн. боки з ребра. Держали в диму також коротший час ковбаси з свинячого м'яса, які проколчені таким способом можна було переховувати довгий час“¹.

Описаний у Франка спосіб вудити сало поширений на цілій Україні, особливо в Галичині. Замість свинячої шкури для сала вживають подекуди свинячого пухиря. Такий спосіб консервації дуже давній.

Рибу консервують двома способами — сушать у печі або в'ялять на сонці², а потім переховують у сухому місці.

II. ГОСПОДАРСЬКЕ НАЧИННЯ.

Щоб зберігати харчові продукти, готувати та споживати харч, уживає людність різного посуду й приладів.

Дерево — це матеріал, що його використовували для цього від найдавніших часів.

Дерев'яний посуд дуже давнього походження, відомий у багатьох сучасних народів світу³. Поруч глини дерево править за матеріал для вироблення посуду вже від найдавніших часів людської культури. Серед знахідок у швейцарських пальових селищах маємо дерев'яні блюда, миски, ложки тощо⁴. Первісний посуд на Україні був теж, правдоподібно, весь дерев'яний (кадовби, мірки, коряки, ковші).

Відомості про дерев'яний посуд — діжки, бочки, кадовби маємо з XVII в. Покрала... дѣжечку сира (Прот. Полт. С. I, 79 1689р). — Тіє люде набивши двѣ дѣжки меду, у дворѣ отвезли Дмитрашковѣ (Арх. Мот. 132. 1688р). — Деревяний посудокъ, бочки, кадовбы, дѣжки и прочая (Вас. 36. Мат. Лівоб. Укр. 73, 1722 р.)⁵.

Відомості за діжу маємо з XVII ст. — чорти... дѣжи з квасом хлѣбовым перевертали (Жив. Св. 164 б.). — Мал квасъ всю дѣжу квасить (Кн. о вѣрѣ, 258). — Дѣж пѣкных... 2. (Арх. Вид. м.; екон. спр. 1755 р.).

¹ Ів. Франко, I с., стор. 4.

² Диви нижче, стор. 127, 128.

³ Rüttimeyer, Ur-ethnographie der Schweiz. Basel 1924, стор. 150.

⁴ Schrader, I с., I стор. 356.

⁵ Дивись покажчик скорочень авторів й джерел — Істор. словц. укр. язика т. I.

Археологічні знахідки доводять, що відра із залізними обручами вживано в нас ще за слов'янської доби. Дані, що ми їх записали у с. Старосілля показують, що форма відра й залізні елементи — пізнішого походження. Спочатку відра мали угорі й низу однакову ширину, а дужку з конопляного мотузка.

По відсталих селах на Гуцульщині здебільшого знаходимо 1-2 горшки (в новіших часах чавуни) та кілька мисок¹. Решта посуду — дерев'яна: бодні, путери, бербениці, гарчики, дійниці².

Дуже поширений у нас посуд із соломи та лози, що своєю формою й технікою виробу дуже архаїчний.

Великий посуд стоїть звичайно в коморі, в сінцях, або на поді, дрібний посуд стоїть у хаті на полицях³.

„На горішнім поді стоять звичайно солом'яні плетінки, більші або менші, діжки роблені в давніх часах з соломи. Ті плетінки могли містити в собі різні сипні предмети, а також полотно, кожухи, шкіри і т. ін., що траплялося в господарстві; до них сипано також жолудь, яку восені збирали з дубів для годування свиней“⁴.

„З південного боку хати понад вікнами була велика полиця з грубого ялового бруса, на якій стояли горшки та інша кухонна посуда, що не вміщалася в миснику⁵. Миски вживаються теж, як оздоба хати.

Слово — горшок згадується в XVI—XVIII ст. Тридцять сыровъ, два горшки масла (Арх. ЮЗР. I, I. 34 1571 р.). — Людие... збирали сѣ (манну)... и варили в горшкахъ (Крон. Боб. 54). — Горшки в печѣ з стравою поворочано (Прот. Полт. с. I. 226 б. 1700 р.). — Муки тоѣ з горшка не вибереш (Реш. Єв. 336 б. 1710 р.). — Коропчиха сказавала, що ей Маріи горшокъ надобно скинути (Прот. Полт. с. IV. 237 б. 1757 р.).

Слово глекъ зустрічається з XVI ст. — в збану або в глеку (Пер. Єв. 108). — Я... вкрал... меду глекъ (Прот. Полт. с. I. 212 (1699)). — Єдинъ глекъ кварть какбы в чотире (Арх. Вид. м.; екон. спр. (1760 р.)). — Глечик шліонскій (Літ. Вел. IV. 130. Реєстръ Пал. 1704).

Гончарний посуд набувають всюди або на обмін або купівлею, тому дорожать ним і в щоденному житті більше вживають саморобного, архаїчного, дерев'яного. Варті уваги способи випробовувати добротність череп'яного посуду та способи перед першим уживанням.

Гігієна посуду не скрізь на належній висоті. По деяких місцевостях миють посуд дуже примітивно, а подекуди роблять це, педантично застошуючи, звичайно, примітивного, але радикального способу — випарювати розпеченим камінням. Особливої чистоти потребує посуд на молоко. Миють посуд у ночовках або в спеціальному цебрику.

„Між мисником і лавою, напроти печі, стояв звичайно люшвак, цебер на трьох високих дощатих ногах, у яким звичайно по обіді або коли треба було мили посуду“⁶.

¹ Онищук, I. с., стор. 37.

² Шухевич I. с. стор. 106.

³ В. Шухевич, I. с. стор. 101.

⁴ Ів. Франко, I. с., стор. 3

⁵ *ibid.*, стор. 3. ⁶ *ibid.*, стор. 2.

З приладів, уживаних до печі дуже стародавнього походження є кочерга типу старосільського (Табл. IV, 1). Лопата пікна, рогаці, чаплійки — мабуть, надбання пізніших часів.

III. СТРАВИ Й НАПИТКИ

Харчі в сирому стані. Слов'яни вживали чимало поживних рослин у сирому стані (горох, сочевиця, диня, ріпа, цибуля, часник). Писані відомості про це маємо з X—XI ст. (Ibn Fadlan, Життя св. Феодосія, Лавр. Літопис 1074.), але не може бути сумніву, що й раніше вживали їх наші предки; багато слов'яни запозичали теж від чужих народів¹.

На Україні дорослі споживають у сирому стані лише деякі городні рослини, овочі та ягоди: цибулю, часник, огірки, моркву, кавуни, дині, баклажани, сояшники, шовковицю, вишні, груші, яблука, сливи, порічки, смородину, суниці, ожину, горіхи.

В побуті сьогочасного села багато дечого могло зникнути з ужитку в дорослих і залишитися лише в побуті дітей. Наприклад, дикі рослини, що колись їх споживали дорослі, а тепер споживають тільки діти. Старосільські діти їдять бруньки з верби, осікіль, рогозу, лепеху, квітки і коріння маківки, зозуліні сльозки. До того дитячі приказування до рослини, що її дитина хоче вирвати, можуть свідчити, що звичай вживати цих рослин як харч є дуже давні і можуть дати інтересні ілюстрації стародавнього світогляду².

В. Ш. подає перелік рослин, що їх люблять їсти сирими діти на Харківщині³. Гуцули їдять „часник, цибулю, плодистець — із хлібом або кулешев“⁴. Їдять ще — „ріпицю (такий бурен городами) — листе їде (як бруквині)“⁵. Крім цього, споживають гуцули багато ягід. Великанович пише, що літньою порою й передовсім під осінь редьку і ріпу споживають сиру, солену з хлібом⁶. На Покутті дуже поширена страва саламаха (товчений часник розведений водою, посолений й заряджений олією)⁷. Чубинський подає, що селяни їдять сиру цибулю, часник, огірки моркву, редьку, ріпу, горох, дині, кавуни, яблука, груші, вишні, сливи, лісові ягоди⁸.

Таку саму рослинну харч споживають і старосільці⁹.

Смаження й варення. Піддаючи споживні речовини високій температурі, що розриває клітини й розм'якшує ткани, людина тим полегшує собі жування, далеко легше перетравлює їжу, і тим самим зберігає енергію, що їй треба було б затрачувати на асиміляцію сирого м'яса або сирих

¹ L. Niederle, l. c., стор. 187

² Н. Заглада, Побут селянської дитини. Матер. до етнології. I. Київ, 1929, стор. 43.

³ В. Ш., l. c., стор. 304.

⁴ Заклинський, l. c., стор. 43.

⁵ *ibid.*, стор. 47.

⁶ Великанович, l. c., стор. 33.

⁷ Голубович, l. c., стор. 58.

⁸ Чубинський, l. c., стор. 434.

⁹ див. далі стор. 136.

овочів¹. Спосіб смажити харчові продукти на вогні є, мабуть, чи не найдавніша форма вживання вогню на готування страви. На думку Тейлора головніші способи смажити, пекти і варити належать варварському ступеневі культури й мають початок у передісторичних часах². Супроти сухого способу готувати м'ясо—варіння постало досить пізно. У нас в Європі варіння можна віднести до прастарого періоду камінного віку³.

Печі й кухні в індогерманській хаті не було. Ще в Гомерівські часи готували страви на вогнищі. Аж пізніше в римському домі відділяють окреме приміщення для варіння.

На Україні пережитків давніх способів готувати їжу на вогнищі є чимало. В курнях примітивного типу багаття горить перед входом, а в досконаліших посередині куреня (Гуцульщина, Полісся). Пастухи, рибалки, польові робітники розкладають багаття на вільному повітрі й так готують їжу⁴. За даними етнології первісно смажили харчі на жару. Смаження й печіння на вогні за допомогою рожна—було звичайне в найдавніші часи⁵. Слов'яни теж були обізнані з цим приладом⁶. Рожен (також „шпичка“), що його вживають наші рибалки та пастухи, це довгий на одному кінці гостро затесаний пагінець. Первісний рожен був теж дерев'яний⁷. Такого рожна вживають і наші гуцули⁸.

Слов'яни знали варити в шкурах, у шлунках тварин, за допомогою вогню або розпеченого каміння⁹. Нідерле дає приклад, що й тепер на Балканах, (Чорногора) селяни ще варять м'ясо у шлунках тварин, а серби вживають до варіння розпеченого каміння¹⁰. Цей спосіб властивий кочівним народам, де багато шкур, худоби і можливо, що прийшов він до слов'ян від сусідніх племен, напр. скітів, що про них писав Геродот (Herodot IV. 61)¹¹.

Подібний спосіб варити м'ясо в шкурі відомий нашим гуцулам. Дикі стрільці загортають м'ясо в шкури забитої дичини, розгортають жар, вигребають ямку, кладуть туди загорнуте м'ясо й прикривають жаром. Так м'ясо звариться дуже добре¹².

Печуть ще м'ясо в такий спосіб, що становлять його на розпечене каміння¹³.

Сама піч у нас донедавна скрізь була примітивна так само, як і спосіб варити в ній. В печі пекли у нас люди гарбузи, картоплю—не вживаючи

¹ Тейлор, Антропология, стор. 263,

² Тейлор, І. с., стор. 267.

³ К. Вейле, Химическая технология первобытных народов. Москва 1924, стор. 14.

⁴ Диви далі стор. 137—138.

⁵ Schrader, І. с., стор. 164.

⁶ Niederle, І. с., стор. 196.

⁷ O. Lauffer, Herd und Herdgeräte in den Nürnberger Küchen der Vorzeit, IV, стор. 50.

⁸ А. Онищук, Останки первісної культури у гуцулів. „Матер. до-укр. етнол. XV, Львів, стор. 165.

⁹ Niederle, І. с., стор. 197.

¹⁰ ibid, стор. 198, мал. 3.

¹¹ ibid., стор. 198.

¹² Онищук, І. с., стор. 165.

¹³ ibid, стор. 165.

ніякого посуду. Лемки печуть так буряки¹. В деяких місцевостях України „пекти м'ясо ніхто не вміє, лише варять“².

Голубович занотував інтересний спосіб варити в заліпленій печі. В с. Карлові на Покутті, коли вигорить у печі, розгортають жар по всій печі (або відсувають під задню стінку), становлять горшки з сирою стравою, затуляють отвір печі дерев'яною заслоною й обліплюють усі шпари. За 2-4 години страва готова³.

На Україні зберігся стародавній глиняний посуд смажити м'ясо, це так зв. поросятник⁴.

Спосіб варити страву на розпеченому камінні у нас відомий на Гуцульщині: чистий розпечений камінь кидають у горнець із водою, засипають борошна і мішають; „по зваренню, кулешу їдять, а камінь застається на дні“⁵. Усюди вживають у нас цього способу, щоб гріти окріп, золити білизну, випарювати посуд від молока тощо. До стародавнього способу уживати розпеченого каміння удаються, коли готують гречку товкти на крупу (насыпають у бочку, ллють окріп та вкидають розпечене каміння).

Проф. Вейле каже, що готувати страву становило обов'язок жінки від давніх часів. Ця праця полегшала, коли на послуги людності став вогонь; з того часу можна дати жінці почесну назву господині⁶. Треба тільки додати, що з того часу починається й покріпачення жінки, що тривало у нас аж до Жовтневої революції.

На Україні в обставинах селянського життя заготовляє, варить і подає до столу харчі жінка-господиня (як жива мати, або свекруха, то вона варить, а заміжня дочка або невістка тільки допомагає їй). Праця ця в обставинах примітивного життя передреволюційних часів (та ще там, де багатолюдна сім'я й економічні недостатки) надзвичайно важка, клопітна і загрозива для здоров'я.

В умовах хліборобського суспільства стало за норму варити страву двічі на день (рано й вечір). Рано варила господиня відразу й полуденок, засувала готову страву в піч, закривала заслонкою, щоб була гаряча. Увечері топила знову варити вечерю.

В особливих обставинах (весілля, поминки) функції куховарок виконували жінки-біднячки, т. зв. кухарки (также вариха), відомі в селі, як спеціалістки, що вміють варити для багатолюдної громади чисто і смачно. Виконували вони свою роботу самостійно (господиня хати не вмшувалася, тільки допомагала) та одержували або плату грішми чи натурою або гостинцями.

Печива з тіста. Історія хліба — інтересна проблема науки про людську культуру, а особливо слов'янську культуру, бо на думку деяких філологів слово „хліб“ — германського походження⁷.

¹ Яворський. І. с., стор. 8.

² А. Чичула І. с., стор. 29.

³ Голубович, І. с., стор. 51.

⁴ Диви табл. V, 11.

⁵ Онищук І. с., стор. 165.

⁶ Вейле, І. с., стор. 11. ⁷ Niederle, І. с., I, стор. 184.

Передісторія свідчить за стародавність хліба в Європі. У швейцарських найдавніших палих селищах (Wangen, Robenhausen) знайдено сліди хліба.

В ті часи пекли із грубо розтертого зерна, що його замішували водою на тісто, клали на гарячий камінь і присипали приском. Це були круглясті низенькі, блискуватої форми хліби; така форма відома різним народам світу.¹ Вміння учиняти хліб на тісті або на дріжджах поширилося досить пізно².

Бендорф твердить, що вміння розчиняти тісто пішло з Єгипту й тільки в історичні часи перейняли це звідтіля греки³. Нідерле гадає, що довідатися про значення квасного тіста могли цілком випадково⁴.

Коржі є типовий стародавній прісний хліб, лише різні народи вживали до цього різнорідного збіжжя.

Печіння вчиненого хліба є пізніше явище. Батьківщину його треба шукати в Єгипті, де широко проваджене броварство могло постачати дріжджі для запару, а потім розчину перейняли й сусіди. Греки знали обидва роди хліба. Стародавні італійці правдоподібно не знали жодного. Римляни перейняли печіння хліба від греків, а кельти від римлян. Від кельтів це вміння знайшло шлях до германців і слов'ян⁵.

Проф. Вовк каже, „що печіння хліба мабуть існувало у слов'янських народів ще в дуже давні часи, хоча назви його правдоподібно чужоземні (лат. *libum*, болг. *лябрь*)“⁶. Проф. Нідерле сумнівається, щоб слов'яни не знали цього примітивного хліба, а довідалися про нього аж від германців. А назву могли нав'язати до речі, що вже існувала⁷. Стародавні слов'яни з муки місили тісто, а тоді пекли його на вогні на розпечених плитках каміння або в печі⁸.

Взагалі в науці прищепився погляд, що найстаршою формою хліба були коржі (плячки) без квасного тіста, печені на вогнищі в приску або на розпеченому камені. В Альпах, як повідомляє Rüttimeyer, ще в наші часи селяни печуть коржі на розпеченому камінні, цілком подібно, як це робить багато сучасних нецивілізованих народів та як колись пекли свій хліб жителі палих селищ⁹. Подібний примітивний спосіб пекти спостерігаємо подекуди і в Румунії¹⁰.

Варт одзначити, що коржів уживають на Поліссі як ритуальний хліб на похоронах¹¹.

Крім примітивних коржів, цієї найстаршої форми хліба, слов'яни вміли пекти досконаліше печиво — хліб, пироги, калачі з медом з маком, уживані

¹ Schrader, l. c., I, стор. 164.

² *ibid.*, стор. 165.

³ Benndorf, *Altgriechisches Brot Sonderabdruck*, ст. 4.

⁴ Niederle, l. c., стор. 186.

⁵ Ю. Липперт, *Історія культури*. Нью-Йорк — Відень — Львів — Київ. 1922, стор. 59—60.

⁶ Волков. l. c., стор. 505.

⁷ Niederle, l. c., I, стор. 184.

⁸ *ibid.*, стор. 183.

⁹ Rüttimeyer l. c., стор. 248—249.

¹⁰ E. Fischer, *Die Küche der rumönischen Bauern*, *Archiv f. Anthropol. N. F. Bd. 8*, 1909 стор. 246 і д.

¹¹ Власні записи в с. Озерянах.

в обрядових зчічаях. Але для Київської Русі це, мабуть, документально доведено вже в XI в¹. У княжу добу в Київському монастирі пекли пшеничний хліб, а також пиріжки з маком і з медом: „Теодосій у деякі дні дозволяв інокам готувати „пищу хорошую“: хлѣбы чисты зѣло, другіи же отъ нихъ съ медомъ и съ макомъ творени“².

На Україні печуть хліб з вівсяного, пшеничного, ячмінного, житнього та з кукурудзяного борошна. З вівсяної муки печуть хліб-коржі наші верховинці, кукурудзяний на Покутті та на Буковині. Кольберг каже, що на Покутті їдять звичайно ячмінний або кукурудзяний хліб, рідше житній. Пшеничний хліб уживають лише святами³.

Наведемо кілька даних про примітивні форми хліба. „Коли не стане хліба, а треба скоро або муки брак, печуть паляниці, однак напалюють (піч) як на хліб, а навіть вимітають, солять зверху, дзьобаючи ножем (щоб скоринка не здувалась“⁴.

„На пущене усічут сиру капусту, хреню намечут у того и печут корж, зверху сільов поселят и дес коло 11 год. їде жилавник“⁵.

„Хліб, званий ощинок, печуть прісний, замішуючи муку на воді з солею. Ощинок має передовсім форму пляцка, а деколи трохи грубший, як наш хліб, лихо або цілком не викисший“⁶.

На Гуцульщині печуть коржі та матарженики, хліб із натини (лободи) з домішкою борошна, а бідні з маковиння та бруквиння (листя маку та брукви)⁷.

Багатство різноманітних форм печива велике (корж, паляниця, книш), пиріг, перепічка, кукуц, коровай, лежень, шишки, калач, паска, жилавик; усе це пережитки стародавніх культових та обрядових хлібів і тим заслуговують на увагу нашої науки.

Найбільша розміром між усіма формами хлібів була в нас паска. Паску купували давно на базарах (бо в селі не вмiли пекти)⁸. Є дані, що давно пекли паски житні, без дріжджів, розчинені на тісті⁹.

Інтересні дані з етнологічного погляду маємо від Ів. Франка: „За кроквою підпханий попід стріху містився також так зв. круг, велика лопата, зложена з довгого, на більш як два метри держална, закінченого широкою, може на півметра дошкою і двох менших дощечок, що поперечними листвами були прикріплені до тої середньої дошки і обрізані в колесо. Ся велика лопата була призначена спеціально для печення паски. В великодну суботу її здіймав господар із її звичайного місця в диму, господиня мила її і саджала з неї до печі паску, її посестру та більше або менше число пере-

¹ Волков, I, с., стор. 505.

² Аристов, I, с., стор. 75.

³ Kolberg, I, с., стор. 52.

⁴ П. Коненко, Народня пожива у Скалатськiм повіті (с. Коршилівка). „Мат. до укр. етнол., XVIII, стор. 84.

⁵ Б. Заклинський, I, с., стор. 45.

⁶ Д. Великанович, I, с., стор. 33.

⁷ Б. Заклинський, I, с., стор. 47.

⁸ А. Онищук, „Матер. до укр. етнол.“, XV.

⁹ Голубович, I, с., стор. 53.

пічок. Приготувавши тісто відповідно, вимісити та всадити до печі—це була не абияка справа і ознака вмілости господині. Паску саджав до печі звичайно сам господар, примовляючи: „господи благослови“. Посестру та перепічки саджала вже сама господиня (від її вмілости та бачности залежало, чи добре випечеться те великодне печиво“¹.

Той факт, що сам господар саджав у піч паску, можна вважати за пережиточну форму колишніх стосунків між обома статями в певній суспільній формації.

Страви. В давніх пам'ятках збереглися відомості, що в X—XI ст. між стравами наших предків помітне місце належало городині (зелень). Деякі страви вже, мабуть, забулися, а деякі ще й тепер уживаються. Деякі з таких рослинних страв рятували людність під час голоду. Голодні роки, що нераз навідувалися до сусідніх провінцій краю, на Покутті мало відчувалися. Коли починався голод, неможна людність живилася різним зіллям і травами².

Там таки взагалі збереглося багато стародавніх примітивних страв: „В околицях Коломиї (Wajgel Rys m. Kolomiyi, ст. 96) звичайні страви крім кулеші та книшів є кеселиця, саламаха, джур, вурда, вар (узвар), бугаєве молоко (з тертого маку або коноп. сімени), студінец (холодець) і натина (лобода)³. Лободу, як страву, згадує й Чубинський—свиріпа, лободянка. Парять лободу, рубають її дрібно, кладуть у горщик, наливають водою, всипають жмені дві або три пшоно, кладуть сіль і варять, поки не звариться пшоно і лобода. В цю страву кладуть сало або рибу⁴.

На Бойківщині літньою порою, а передусім під осінь, з'їдають наші верховинці багато брукви, пастернаку і моркви, котрі приладжують так, що варять, крають на дрібні кусні і колотять із молоком та бульбами⁵.

До таких примітивних страв треба додати загально поширену яблочанку і щавлевий борщ.

Наявність вищезгаданих страв свідчить про економічні нестатки, що в них ще й тепер живе людність у Галичині, особливо в підгірських та гірських околицях.

До архаїчних страв належить варене зерно. Особливо кутя (варена пшениця, ячмінь), що займає видатне місце в пережитках стародавньої обрядовості (похорон, поминки, різдво). Цю страву варять подекуди і для щоденного вжитку: „Водов си насипає пшеницю, аж нарешкі ек попукає, то додає си цукру і їге с тов дземков“. Цю страву, пояснює автор, варять іще й тепер постом і на різдво⁶.

Давно варили (так у пісток) кукурудзу, пшеницю та й купний борщ. Кукурудзу, то так: насипаєси водов та й дає си соли і так варити довго, бо то тверде так, що аж попукає дзерно, тогди готове⁷.

¹ Ів. Франко, І. с., стор. 3 і 4.

² Kolberg, І. с., стор. 54.

³ *ibid.*, стор. 54.

⁴ Чубинський, І. с.; стор. 439.

⁵ Д. Великанович, І. с., стор. 33.

⁶ Голубович, І. с., стор. 66.

⁷ І. Голубович, І. с., стор. 66.

Вміння розтирати зерно на борошно й крупу теж дуже давнє. Почавши з X ст. термін борошно зустрічається в писаних джерелах дуже часто¹.

Кашу споживали вже за поганських часів, їй теж належало поважне місце в ритуальних та обрядових звичаях стародавніх слов'ян². В такій ролі каша, як пережиток, поширена була аж до наших днів на Україні та поміж іншими слов'янськими народами (звичаї, що зв'язані з родинами, весіллям, похороном).

Слов'янам відомі були різні сорти збіжжя, але найпоширеніше було просо. На початку християнської доби на Русі пшоно стоїть в числі найзвичайніших харчових продуктів. Археологічні знахідки свідчать теж красномовно про широке вживання пшона на території, заселеній від слов'ян³. До того ж пшоно було в ті часи в цілій середній Європі за найголовніший споживчий продукт⁴.

Пшоняну кашу споживають по всій Україні. Крім того, споживають теж ячмінну кашу, т. зв. пенцак, та вівсяну кашу. Пенцак роблять так, що „ячмінне зерно сушать, товчуть, на „товці“ (на долах ступі), чистять, мочать у воді, а відтак варять“⁵. До найпоживніших страв належить вівсяна каша, однак її споживають лише заможніші⁶.

Стародавній спосіб використовувати борошно на варену страву — це лемішка та кваша. Передісторія дає нам на це багато свідчень⁷. За Плінієм (Plinius, Hist. nat., XVIII, 83) лемішку треба вважати за давніше проти хліба надбання людської культури⁸. У старих германців Grütze була улюблена страва (Plinius, XVIII, 149).

У нас особливо в Галичині дуже поширена рідка страва з вівсяного, з кукурудзяного та житнього борошна, т. зв. чир (подекуди звать лемішкою). На Бойківщині варять вівсяний, житній та кукурудзяний чир⁹, на Гуцульщині відливають чир, коли варять кулешу¹⁰, на Покутті та в Буковині з кукурудзяного борошна. Варять теж ріденьку страву із пшона або іншої крупи т. зв. куліш. Усі оці страви їдять із молоком (кажуть — „забілювати молоком“) або з олією.

Відмінна від вищезгаданої страви, теж дуже поширена й архаїчна — це киселиця. Киселицю варять на Гуцульщині¹¹. На Лемківщині готують цю страву так: „Сиплять вівсяної муки до горшка, заливають водою, додають квасу з хліба, мішають і лишають на цілу ніч. На другий день підять через решето, щоби відділити вівсяну луску. Відтак ллють на

¹ L. Niederle, l. c., I, стор. 181.

² *ibid.*, стор. 182.

³ *ibid.*, стор. 180; Hoops Waldbäume; Изв. Археол. Ком. II, прилож. 30.

⁴ E. Hahn, Die Hirse seine geograph. Verbreitung und seine Bedeutung für die älteste Cultur, Berlin 1894.

⁵ Д. Великанович, l. c., стор. 32

⁶ *ibid.*, стор. 32.

⁷ Schrader, l. c. стор. 164.

⁸ *ibid.*, стор. 164.

⁹ Д. Великанович, l. c., стор. 32.

¹⁰ А. Онишук, l. c., стор. 40.

¹¹ *ibid.*, стор. 41.

кип'ячу воду, додають кміну і соли, а часом олію¹. Або: „Киселиця — се стара страва, питома нашому народові. Роблять її так: мука з водою, до сього додають кусень кислого хліба або т. зв. розкис, се є кисле тісто (кисне на печі). Як викисне, тоді видушують через шмату муку, а позісталий борщ звать киселицею, варять і їдять як борщ“². На Покутті киселицю роблять так: мішають борошно (кукурудзяне, гречане або житнє) з водою і zostавляють це на 12 годин, щоб кисло, а за цим варять. Смаком і кольором така киселиця подібна до повидлянки³.

В Скалатському повіті варять квашу: „Парять або заливають гарячою водою гречану або житню муку наріdko, вимішають добре (все в неполив'янім горшку) і ставлять на гарячий „пец“, щоб „робила“ добре. На другий день, коли набере вже винного смаку чи солодкого, варять та їдять чи то саму чи з хлібом або з лемішкою (годиться зазначити, що квашу окривають старанно лахами, щоб добре вигрілася)⁴.

Інші борошняні страви, що відомі на Україні — це затірка, галушки, варениці та вареники. Затірку і галушки варять на воді, забілюють молоком або засмачують олією чи салом.

Тісто на вареники місять із житнього, пшеничного, гречаного борошна, ліплять варениці, кладуть сир, бриндзу, м'яту картоплю (бідні), заліплюють і варять. Їдять із салом, з олією і з сметаною.

Молоко вживається солодке (сире або парене) та кисле (кисле молоко, спеціально приготоване, зветься ряжанка, а в Галичині прятане молоко). Солодке молоко п'ють на закуску після обіду або їдять із хлібом, із кашею (в Галичині на Буковині з кулешею), або вживають до інших страв (забілюють галушки, затірку), варять на молоці страву (каша, кисіль).

Кисле молоко їдять із картоплею, з кулешею, з хлібом. Сметану вживають на приправу до страв (борщ), вмочають вареники, а гуцули варять на сметані бануш. Ряжанку вживають до млинців. Сир їдять із хлібом, варять вареники. Бриндзу їдять із кулешею або з картоплею.

М'ясо. М'ясу поживу людина вживала від найдавніших часів. Що наші предки споживали м'ясо, про це говорили ми вище, показавши, чому дореволюційне село відкинулося від нього і обмежувалося переважно рослинними продуктами. Тут ми зупинимо увагу на тому, яких власне тварин м'ясо використовує українська людність.

Щодо споживання дичини, не маємо багато даних у літературних джерелах. Право на лови захопила в свої руки зверхня кляса ще за февдальної доби, і селяни не мали на них права навіть тоді, коли дикі тварини нищили їхні посіви, руйнували їхню працю, позбавляючи харчових продуктів. На Галицькій Україні й тепер ще селяни цілими ночами стережуть свого поля від диких кабанів, відстрашуючи їх криком та розкладеним багаттям, а не мають права їх убивати⁵.

¹ О. Яворський, І. с., стор. 9.

² Д. Великанович, І. с., стор. 32.

³ Kolberg, І. с., стор. 54.

⁴ П. Коненко, І. с., стор. 73—74. 154.

⁵ Волков, І. с., стор. 457.

Коли Заклинський повідомляє, що гуцули „полюють і їде заяці, серни, олені, дикі кури (готури), орібки“¹, то він не сказав, що це роблять гуцули нелегальним способом, так, як роблять це інші селяни скрізь.

Відомо, що папа Захарій забороняв їсти м'ясо зайця². Стародавні британці (Caesar, De bello Gall., v, 12) теж виявляли нехить до заячого м'яса.

У нас по деяких селах так само селяни гидують цим м'ясом, мовляв, „наче з kota“. Нехить до цього пояснюють учені тим, що з зайцем сполучені різноманітні забобонні повір'я. У Старосіллі заяче м'ясо їдять, а крім того, полюють на диких качок та шукають яєць диких птахів.

Рогату худобу у нас різали зрідка. У Старосіллі кажуть: „У старовину рогату скотину не різали і не їли, не знали, що її можна їсти. Це стали не так давно різати. Телят найбільше продавали. Різали овечки, свині, гуси, качки, курей“. На жаль, немає подібних матеріалів із інших місцевостей, щоб вони ствердили або спростували цей переказ. На Бойківщині та на Лемківщині на весілля „з убитої ялівки, або корови ладять росіл із бульбою і м'ясом“³. В усякому разі, коли різали худобу, то в особливих випадках (весілля, похорон) і то звичайно телицю (рідше корову ялову, що без теляти), а ніколи не різали вола.

В Європі відомі заборони щодо їжі стосувалися переважно до об'єктів тваринного світу (римляни і греки не їли м'яса робочого вола; стародавні британці — зайця, гусей, курей)⁴. Причини таких заборон, — каже Schurtz, є правдоподібно дуже різноманітні й часто трудно їх з'ясувати⁵.

На Гуцульщині хвору скотину (або курку) дорізують і м'ясо переходять для свого вжитку. „Як здохне („минеси“ — бошка зарізала“) їдять теж“⁶.

Ця аномальність, поперше, має своє джерело у глибокій старовині, коли й світогляд тодішньої людности відповідав ступневі даного культурного розвитку, а подруге, для цього спонукали наших селян соціально-економічні обставини передреволюційного часу; щоб зменшити економічну втрату, що спадала на людину, коли худобина здохне, скотину дорізували; а крім того, біднота купувала, бо м'ясо продавали по дешевій ціні.

Щодо птиці, то переважно вживали її для себе і то зрідка з подібних соціально-економічних мотивів.

Картопля й капуста — це головні об'єкти споживання взагалі, а особливо бідної кляси. Приказка: „Бог створив картоплю на те, щоб і' бідаци мали з кого шкуру дерти“ — дуже дотепно відбиває клясові стосунки тих часів, коли багач й лихвар захопили в свої руки („обдирали“) засоби до життя від більшої частини людности.

З картоплі готували багато різних страв та домішуючи борошна — пекли коржі.

¹ Заклинський, I. с., стор. 47.

² Schrader, I. с., стор. 442.

³ Яворський, I. с., стор. 7.

⁴ Schrader, I. с., II., стор. 102.

⁵ H. Schurtz, Die Speiseverbote ein Problem der Völkerkunde. Virchow—Holtzendorf, N. F., стор. 184.

⁶ А. Онищук, I. с., стор. 40.

Приправи. З приправ, що їх уживають селяни в різних стравах, знаємо такі: хрін, цибуля, часник, перець, лавровий лист, сіль, мед.

Мак (*Paraver somniferum* L.), на думку ботаніків походить із середземноморського краю від питимої там рослини *Paraver setigerum*. Уживали маку, в Європі з давніх давен, бо вже в швейцарських пальових селищах знайдено його сліди¹. Насіння цієї рослини споживають на всій території України (їдять сирим, засмачують пиріжки, мішають до куті). Дуже поширене макове молоко, що його вживають як приправу до страв². На Волинському Поліссі вживали невеличкі ступи спеціально товкти мак³.

Молоко з сім'я (видушене з конопляного сім'я) згадує Великанович.⁴

З конопляного або лляного насіння б'ють олію, її вживають для різних страв. Найдавніші звістки про вживання олії у наших предків знаходимо в житті Теодосія Печерського: „помысли строитель въ сѣмени дѣннѣмъ избити масла“. Другою приправою до їжі були рослини, і варені і сирі. В печерському монастирі в XI ст.: „ови ядуще хлѣбъ съ водою, ови зелье варено, друзи сыро“⁵.

Напитки, що їх виготовляли наші предки — були квас, мед і пиво. Великий князь Володимир „повелѣ пристроити кола, вкладше хлѣбы, мясо, рыбы, овощь разноличный, медъ въ бчелкахъ, въ другихъ квасъ, возити по городу для дряхлыхъ и больныхъ нищихъ“. Ченці Києво-Печерського монастиря роздавали бідним також мед разом із іншими припасами.⁶

Мед тепер майже зовсім вийшов з ужитку українських селян, а як і вдержався, то лише у багатших. Те саме можна сказати й про різні наливки.

Напитки, що їх уживають старосільці, крім води — це квас, варенуха, груші. В старовину, кажуть, селяни пили сік із березового або кленового дерева. Тепер збирають сік нечасто і звичай цей залишився здебільшого тільки в побуті дітей.

Із спиртових напитоків селяни п'ють горілку і самогон, надто поширений першими роками революції.

Звичаї. Почасти як пережиток поганської старовини, почасти як наслідок християнізму по всій Україні людність підчас та по закінченні споживання страв додержувала певних традиційних звичаїв; особливо багато пережитків минулого, дуже інтересних з етнологічного погляду, збереглося в залишках обрядовості (родини, весілля, похорони та в святкових звичаях різдво, великдень). Деякі відомості про звичаї давніх слов'ян збереглися у писаних пам'ятках. Гостина вже тоді відзначалася багатством та рясніла стравами й напитками.⁷

Все це, як відгомін минулого, зберігалось з пієтизмом по наших селах аж до наших днів. Ці звичаї, повір'я і обереги стосуються не до самого

¹ Schrader, l. c., II, стор. 68.

² Д. Великанович, l. c., стор. 32.

³ Власні спостереження в с. Замисловичах

⁴ Великанович, l. c., стор. 32.

⁵ Аристов, l. c., стор. 75.

⁶ *ibid.*, стор. 79.

⁷ Niederle, l. c., I, стор. 205.

тільки споживання харчів. Багато їх в'яжуться з окремими речами споживання (хліб, молоко, мак, часник тощо), з приладами, що їх уживають (ложка, ніж, миска), з місцем і порою споживання, з особою, що готує, подає і споживає, тощо.

По всій Україні маємо багато пережитків магічних дій, що мають впливати на збільшення врожаю, плідності домашніх тварин, забезпечити корів та молочні продукти від впливу нечистої сили, впливати на збільшення несучості курей — все це інтересні залишки минулих віків, що відповідали давньому світоглядові на тлі суспільно-економічних стосунків тих часів.

Звичай класти втяту кабанячу голову на край печі, „щоб свині веліся“, належить до числа тих пережитків стародавньої господарської магії, що в обставинах первісної культури мали не абияке значення. Старосільський звичай обертати кабана (зарізаного) головою на схід сонця, а в хаті — до образів — це інтересний приклад живучості старих уявлень про сонце¹. Стародавній погляд на очисну силу вогню, як пережиток, зберігся в с. Старосіллі (знайдену ложку треба подержати в полум'ї)². А старосільський звичай класти спечену паляницю на вікно — „хай мертві пару хватають“ — дуже інтересний пережиток стародавнього погляду на стосунки живої громади до померлих її членів³.

Багато вже у нас зібрано з цієї ділянки етнографічних матеріалів, маємо вже чимало наукових праць, що розглядають окремі елементи старої обрядовості. Нові факти, подані в нашій праці, трудно висвітлити, коли не використати широко етнологічного матеріалу, і вони потребують окремих спеціальних студій.

На Україні їдять селяни 3-4 рази на день: сніданок між 5-6 г. ранку (перед виходом у поле), обід десь о 10-12 год., полуденок узимку о 2 год., а влітку 2-4 год. та вечеря (по повороті з поля).

Сім'я їсть укупі — із спільної миски, але ложку кожний має свою, намічену спеціальн. значком („міта“).

Їдять при столі (в великі свята обов'язково), посеред хати, влітку в сінцях.

Звичай сідати до їжі посеред хати можна вважати за пережиток від тих часів, коли піч була ще невідома, а багаття горіло посеред житла; довкола його сідала сім'я, щоб смажити страву й там-таки її споживати, як це ще й тепер діється в куренях.

Страви їдять спочатку густі, а за цим рідкі. Меню залежить од економічного стану даної сім'ї та від певних обставин (піст, свято).

Харчування дітей. Ділянка народнього побуту інтересна й важлива але сливе не зачеплена нашою наукою. Із цілого ряду праць, спеціально присвячених народньому харчуванню, ми не можемо назвати ні одної, де б подано матеріал, як годували в нас немовлят та дітей дошкільного і шкільного віку. Всюди знаходимо тільки натяки, уривчасті інформації або дуже загальні твердження.

¹ Диви далі, стор. 124

² Диви далі, стор. 182

³ Диви далі, стор. 176

Виповнити цю велику прогалину в нашій етнографічній літературі — це наш обов'язок найближчого часу.

Дієтичне харчування. І ця ділянка у нас не досліджена. Дуже коротенькі інформації про харчування хворих маємо в записках Великановича¹ та у Голубовича². Решта відомостей про це розкидані в працях про народне лікування та змішані з описами народніх повір'їв.

Харчування робітників та наймитів. — Ця проблема цілком не цікавила нашу науку. В обставинах капіталістичного ладу клясова диференціація розвивалася на селі надзвичайно швидко. Позбавлені землі, зубожілі селяни пролетаризувалися, емігрували, шукаючи заробітків, до Пруссії, Чехії, Америки, інші працювали на поміщицьких та глитайських ланах, або як робітники в копальнях нафти й кам'яного вугілля, як наймити панські, глитайські, громадські тощо. Дослідити стан харчової справи в цій клясі, принаймі в сучасній галицькій Україні, треба невідкладно.

Переходячи до опису харчової справи в с. Старосілля вважаємо потрібним згадати за саму територію села та за умови життя за старі часи.

На території, що належить до Старосілля багато є озер та болот, а в сусідстві — великий бір. Земля тут піскувата, малоприсадатна до оброблення, бо під час поводи залита водою, використовується переважно як сінокіс. Отож природніх умов, щоб розвивалося хліборобство, тут немає й не може бути. І справді в цілому селі лише двох господарів (Олексія та Миколу Мартиненків) називали люди „пахарями“, вважаючи їх за знавців цієї справи в господарстві. Переказують старі люди, що за старих часів:

„В селі своєї пахатної землі було мало і та водотопна, то люди їздили у Київську губернію пахати з третьої копи; більша половина громади їздила. Крім того, пахали у себе по лісах (наймали від лісної стражі). Де тепер село, то колись ліс був, і люди потроху розкорчувували. Як землю виробили, то орали сохами і перший раз по новині сіяли просо, а на другий рік сіяли жито. Як жито вода утопить (як весною Дніпро розіллє), то сіяли гречку. Пахали жито, гречку, просо, картоплю, буряки, капусту, гурки, квасолу. Що напахали, то все для себе. Жита не хватало свого, то докупували.

Зерно зсипали в жолоби і бочки; картоплю та буряки закопували у ями. Капусту сікли і перекладали з гурками.

Друге рибу ловили, весною всі рибалили. Меншу (рибу) сушили для себе, більшу везли до Києва і (за гроші) купували чоботи, одержу. Полотна хватало свого, свита, кожухи були свої, бо овечок держали. А шапки, чоботи, платки, рушники для дівчат, намиста, сережки, спідниці купували.

Скот держали, волами робили (орали, сіно возили, ліс возили), з корів молоко їли (мало продавали). Молоко топили і ряжанку робили, робили сир, збивали масло і складали у сирну діжечку. Як отелиться корова, то не бувало, аби зарівав для себе (телятко), лиш багатший бувало восени заріже. Корови, як старі, то продавали. Овечок не продавали, але восени

¹ Великанович, І. с., стор. 36.

² Голубович, І. с., стор. 69.

різали і їли, а овчини давали чинити на кожухи. Свиной годували і кололи на сало. Сало солили і складали у діжки. Держали гуси, кури, а дехто і качки.

Ходили у ліс, брали гриби, ягоди; ягоди так їли свіжі, пекли пиріжки, а гриби сушили.

Били утви дикі, зайці, драли яйця диких уток, курочок, вовчків, кричок, чайок, цапель і пекли або варили.

У бору довбали у хвоях борти, упускали бджоли (або самі бджоли сідали). Восени бачить по бджолах, скільки наносили меду, і або видере зовсім (мед), або піддере. Як найшли у дуплах дикі бджоли, то розрубували дупла, або зрубували хвою і забирали мед.

У бору росли дикі груші, люди трусилі, їли так та сушили їх на зиму. В бору викопували груші маленькими і переносили додому та садили коло хати; дерево росло дуже здорове, а груші родили маленькі.

Так жили у нас люди у старовину“.

За даними, що в нас є, останніми роками перед революцією господарство небагато різнилося від вищеописаного, за переказами старих людей, тільки ж ввесь час мінявся потроху соціяльний склад громади, що виразно стала була поділятися на два прошарки — бідняки й середняки. Року 1921 було в селі на 116 господарств (613 душ) — 67 незаможних, а решта середняки. Безперечно, що навіть за таких соц.-економічних обставин, що склалися в цьому селі, мала бути різниця і в харчуванні, тільки ж ця різниця тут не позначалася так гостро, як по тих селах, де обидві класи, бідняки і глитаї живуть поруч одно одного. Проте, всі такі відомості ми старалися зазначити, складаючи опис харчової справи.

Матеріяли ми зібрали від місцевих селян (від родин Нечипора Шевченка, Грицька Пономаренка, Давида та Олексія Мартиненків і др.), до того ж ми старалися дати картину харчування за часи до революції. Малюнки до цієї праці виконав на місці та з музейних експонатів худ. Ю. Ю. Павлович.

Треба одзначити, що в обставинах радянського життя складається цілком відмінна картина; село всеньке скоопероване та об'єднується в скарсько-молочарський колектив „Допомога“. Окрім того організовано тут рибальську артіль „Трудовий рибалка“ з трьома секторами — неводничі, жаковики та сітковики. Отож господарство села стає на нову соціялістичну основу, а разом із тим й проблема харчування наближається до остаточного розв'язання.

Зібрані матеріяли за харчову справу в згаданому селі поділяємо на такі розділи: I. Харчові припаси: 1 — сушка, переховування та догляд за зерном; 2 — припаси городини; 3 — сушені овочі, ягоди, гриби; 4 — вариво; 5 — молочні припаси; 6 — м'ясо; 7 — позички. II. Господарське начиння. III. Страви й напитки: 1 — городина, овочі та ягоди, що їх їдять селяни сирими; 2 — варіння страв на вільному повітрі; 3 — варіння у печі; 4 — печива з тіста; 5 — страви і приправи; 6 — напитки; 7 — святочні та обрядові страви й печива; 8 — меню; 9 — звичаї при їжі; 10 — харчі малої дитини, дієтичні, наймитам, бідним.

МАТЕРІЯЛИ

І. ХАРЧОВІ ПРИПАСИ.

Кожна сім'я старається забезпечити себе харчовими продуктами на цілий рік. Кількість та якість цих припасів різна, залежно від достатку сім'ї „Для моєї сем'ї ¹ (6 душ) треба чотири пуди муки на місяць для хліба—48 пудів на рік. До паски треба білої пудов два і к храму пуд чи два: як гроші є, то і к троєцьким с'яткам беруть білу муку. Як гарно уторгує за лепеху ², то візьме пуд, а так хоч на вареники.

Грецької муки не купують, як упахає, то їсть, а як не упахає, то не їсть. Як упахає, то це є допомога житній муці. Як не досить житньої, то через день печуть млинці. У неділю обов'язково печуть млинці.

У старовину було багацько грецької муки. Гречка родила. Кажуть, як бліх багато, то буде гречка рясна. Як сухе літо, проказувала матка, як на дорозі курить, то на сковороді куритиметься млинець, а як на дорозі грязь, то овес буде князь. Як дощу менше, то гречка буде рясніша, вражай лучче, як дощ іде, то на овес краще.

У нас крупи грецької не заводять. Грецьку кашу більш купують, а сами мало роблять, немає де драти, а сами добре не вміємо.

Як у кого землі багато, то просо сіють, а як землі мало, то купують пшоно на кашу. Просо пахає у нас тільки господарств півдесятка,—цілий рік їсть своє просо, тільки варить кашу не щодня. Щоб кожний день кашу їсти, щоб ще курам хватило, то треба на мою сем'ю півтора пуда на місяць. Як пуд купить, то треба у малому горщику кашу варить.

Крупи більше виходить, ніж пшона. Пшоно дає більший приварок. Грецької крупи треба на місяць два пуди. Пшоно дешевше і більше навару дає, вигідній, чим крупа, того більше і варять пшоняну кашу. Раніше, коли пшоно було дешевше—на карбованець пуд, то його мало сіяли, а коли стало дорогее та ще його не досить, то стали більше сіяти.

Немає і одного дядька, щоб заготовив на цілий рік пшона чи круп на кашу, це тільки у селі було два чи три хазяїна, що купували п'ять чи десять пудів відразу. Більше купують по пуду, по десять фунтів, а як вийде, то знов купує, як уторгує—за молоко, дрова, продасть пороса.

Пів села³ найдеться таких, що буде хліба на цілий рік, семейств півдесятка буде таких, що хліба буде і на два годи. Відсотків сорок з половини

¹ Записала від Грицька Пономаренка.

² Лепеху продають перед тройцею.

буде таких, що хліба буде лише на півроку. Семейств десять буде таких, що хліба буде на місяця три, а то треба купувать.

Коли весною жито потопить вода, то тоді на тому місці сіють гречку і просо, щоб земля не гуляла.

Гречка, треба, щоб своя була, бідніші позичали у багатших, а сечас позику одержують з гамазею громадського.

Картоплі на рік треба мішків вісімдесят, щоб хорошо хватило, — щоб посадить, двоє свиней вигодувать та прохарчуватись. Коли буває недород — чи дощ залле, як на низькому, як на високому, випече жара — не хватає своєї картоплі, то позичають. А є такі господарства, що не хватає їсти і садить, вони їдять картоплю поки росте, а як перестала рости, то картоплі нема, треба купить; таких господарств буде чотири, вони купують у осені і навесні. Більшість таких господарств, що хватає своєї картоплі щей продають у осені — на одяг якийнебудь, і навесні продають. Навесні краще продавать — буває так, що картопля від дощів погниє у ямі, і як хазяїн продасть у осені, тоді у нього картоплі не буде. Таких семейств, що продають картоплю, буде з дванадцять не більше.

Сала на сем'ю треба, щоб пудів десять було на рік, два кабани вигодувать, щоб чистого сала було по п'яти пудів. Коли зразу заколем кабана, то сало берем і до млинців, а як меншає, то буде тільки до борщу. Як сала мало, а діти просять, то мати їх дурить, каже, високо висить, дак нельзя достать. Є такі дядьки, що і одного заколить кабана, а сала на рік хватає, менше потребляють, менше у ящик зазирає. Дехто і докуповує сала до борщу, супу, а щоб у торбу брать, то немає. А другі сидять і без сала, мало таких є, хоч поганенький хазяїн, а заколе, хоч одне на рік.

М'яса свинячого за рік пудів п'ять розходуем — от Петра до різдва вигодуем кабана і ріжем к різдву. Осінню, після покрови ріжуть овечки, як у кого є, то пудів чотири-п'ять з'їдять ще овечого м'яса.

Як чоловік не ловить риби, то запасів не робить, а рибалки запасують рибу, — де є рибалки, то там яканебудь буде риба, не в'ялена, дак суха буде.

Гороху не сіють, хворми немає такої, то по степу сіють. Мо хто у куц картоплі горошину кине, а хто кубельцями посадить і тички повстромляє, щоб угору дерся, щоб лопатки росли наче на квасолі. Як заводяться лопатки, то діти чисто обривають. Горох купують по пуду і більше.

У нас квасолі садять чимало — пудів два і три зберем. Квасолю ми у гречку і у жито мішаем да мелемо на муку.

Самий тяжкий час у квітні та у початку травня тому, що недостача — за зиму провів (харчові продукти), нема ні одкуда нічого. Хазяїн обчислив, щоб хватило до нового врожаю, — таких мало є, а більше таких, що сьогодні заробив, а завтра проїв."

Заготовлені харчові продукти відповідно консервують та зберігають від знищення. Всі ці заходи коло припасів ми об'єднали в такі підрозділи: 1. Сушка, переховування та догляд за зерном. 2. Припаси городини. 3. Сушені овочі, ягоди, городина, гриби. 4. Вариво. 5. Молочні припаси. 6. М'ясо. Зупинімося докладніше над кожним зокрема.

1. Сушка, переховування та догляд за зерном

„Як намолотять жита, то зсипають у бочки чи у кадовби, що стоять у сіннях, у коморі або у клуні. Літою зерно сушать на сонці, воно гарно сохне, а зимою на печі. Носять його міркою у хату і сиплють на піч на черінь; треба його частенько помішувати, бо на середині (печі) воно ви-сохає, а по кутках холодній, то не сохне. Днів два так лежить зерно, на день разів два мішають — переґрібають ковшем і пробують: як сире, то як мішаєш, то воно важке і здорово буйне (велике), а як висохне, то зсохнеться, маленьке стане. Візьмеш зерно і кусаєш; як сухе, то хру-ськає і біленьке усередині, а як сире, то плющиться (давиться і зморщиться). Як зерно посохне, ізбираєм у мішок, із кутків гребем на край, а тоді у мішок рукою гребем. Як багато у мішку, то кличеш дитя, щоб мішка по-держало, а я ковшем сиплю зерно у мішок. Мішок струсну, зберу його і зав'яжу і одставлю на припечок у куток, так і півдесяток (мішків) притулиш на припечку. Зерно так стсїть аж поки треба у млин їхати. У комору не виносили, щоб воно не одлигало. А як треба везти у млин, то виносиш на двір, простелиш сміття, а на сміття підстілку. Насипають зерно у мірку чи у відро і віють. Навієш (зерна) та знов у мішок збираєш, позав'язуєш мішки і на воз, і везеш у млин.

Муку зсипаєм у кадовб, у діжки, у бочки, а тепер засіки повелись. Діжка менша бочки, у діжку мішок муки улізе, а у бочку мішків півде-сятка улізе.

Бочка, як увійде у комірні двері, то у коморі стоїть, а як не улізе, то у сіннях стоїть, зверху кружком накривають.

У бочках зерно і до весни стоїть, після паски сушать. Пробують чи не попріло: беруть тонке коромисло, чи чаплійку, чи рогачину (держака) стромляють у бочку у зерно, вона там у житі ночує, рано виймають, про-бують палку рукою чи гаряча, — як гаряча, значить треба сушити зерно. Як холодна палка, то ще стромляють і держать палку ще день. Воно як попріє, то плохе. Гречка, як попріє, то не сходить. Ізмели її, то і млинці будуть темні і пахнуть прілим, вкус і цвіт не той. Просо, як попріє, то каша пахне прілим. Як попріє зерно, то його уже не сіють. Як добре до-глядать зерно, то воно літо стоїть до спасовки. Коли треба сіяти, то пробують: насипають у черепок землі і посіють зерно, воно, як поросте у черепку, то можна сіяти.

Насіння зроду та жінка не дасть, що собі ще не посіяла. Як у кого добре що уродить, то насіння не позичають, не міняють, кажуть, перейде насіння до того, кому позичиш, а у себе не буде родить добре.

Коли баба помре, то те насіння, що вона наготовила, не буде сходити, то жінки роблять так: коли замісить тісто на хліб, закрие діжу віком, уносить насіння і кладе на віко, і кожний узлик розв'яже; кажуть: як хліб підійшов, то і насіння буде родить. — Зав'язують узлики і ховають; лежить, аж поки треба сіяти.

Перед тим, як сіють просо, то очищають його від головняка — мочуть у квасі буряковому днів два, золлють квас, перемиють, на сито зцідять і

висушать, а тоді уже сіють. Дехто перепускає просо через огонь — при бережку проріжить точок, один соломі держить, солома горить, а другий просо сипле з відра і перепускає просо через огонь, пужина (пусте просо) згорає аж трищить і уже не буде головняку.

Як прийдуть жати, артіль душ десять, то, кажуть, посядьмо, щоб спір обіг округ жита, щоб спорилась робота, а потім встають і за роботу беруться, кажуть: не хватайтесь, нехай та, що легка на руку, важне. Як така важне, що важка на руку, то усіх будуть руки і спина боліти.

2. Припаси городини

Цибулю, як звезуть восени, то роблять з неї вінки (кладуть, щоб посохли хвостики) і вішають у хаті на жердці коло печі. Вживають її майже до всіх страв.

Часник висить у хаті на жердочці.

Капусту свіжу на зиму кладуть у погреб.

Буряки на зиму зсипають у погреб або на дворі закопують у яму.

Гарбузове насіння вибирають із гарбуза у якунебудь посудину (вибирається кілька раз і все у ту посудину), воно стоїть у сінцях. Як у печі витопиться, то садовим насінням (на сковороді) у піч, а тоді витягаємо з печі та лузаємо, а як багато є, то ховаємо.

Сон як поспіє, ідеш на город з мішком; наріжеш кружків у мішок да додому несеш. Повикидаєш із мішка, коли є врем'я, то обіб'єш уночовки його. На сковородку сиплять і сушать у печі, а у кого гладенька піч, то вимітають гарно попіл із череня і сиплють ковшем сон на черінь; насилається тоді як трохи після жару зчохне, треба помішувати, щоб не погорів, разів три мішаєм, покіль висохне. Як висохне, вигрібаєш кочергою з печі, а тоді пропалаєш його гарно у ночвах і можна лузати. Приховаєш трохи, висиплеш у капшучок і підвісиш, щоб миші не достали.

Квасоля, як поспіє восени — обривають її з бадиллям — вона уже суха. Покладуть її у хаті долі, обривають лопатки, кидають у корзинку чи ночви і ставлять на припечку, щоб душком пройшла, тоді лузають її — квасолиння додолу кидають (у піч баба кидає, а хто на дрова не скупує, то у кошару, на гній скидає); квасолю вилузують у решето; як багато, то провіє її і у посудину яку, або у діжку, а як мало, то у горшку стоїть у коморі.

Кислі буряки сушать. Як появиться щавель, то буряки свиням варять. А як гарні буряки, то жалко свиням давати, то кришать і сушать на сковородці, складають у кошелік, лежить у сіннях чи у коморі і як щавлю нема — ніколи бігти по щавель, то вкинеш у борщ; дивишся по горшку, як малий, то вкину жменьку, а як більший, то пригорщ вкинеш.

Окріп і щавель сушать. Нарве окропу і положить на комині, щоб засох; як засохне тоді пообдирає у капшучок, різочки поодкидає. Лежить у хаті. Окріп у борщ кладуть.

Щавель сушать так: нарве багато, покришить, розстелить щонебудь на печі на черені да висипле. Як посохне, то збирає у торбочку, повісить де на гвоздочку у хаті чи у сінцях. Як у піст, то варять борщ з щавлем сухим і квасолею.

Мак, котрий рано сіється, у піст, то ранше і здимається — к Ользі, а поздніший здимається перед спасом (він сіється після паски). Як трошки не доспів, то серпом ізожне і пов'яже його в пучечки, потім скине на крильце, на вишню; він доспіває-засохне, беруть його, одламують головочки. Головочки в решето покидають, а тоді почистить баба — перерізує пополам і кидає у решето з лущайками; взяла решето, просіяла його, то він упаде на підстілку; як є шолупочки, то у ночвах палає його. Як одпалається, а шолупочки єсть, ізодме, то вони позлітають; за цим висипає у торбу і вішає не гвоздку у коморі. Штук десять головок оставляє на насіння. Як діждем маковія, то ці головки несем святить. На маковія, як посвящать мак, принесуть додому і повісять у коморі на гвіздку; він собі висить, аж поки сіять.

Котора баба у баби ходить, много унучат приймає, вони по празниках несуть до баби пироги; баба приймає і дає гостинця, і так баба доживає до старих літ. Баба при житні приготує у латочку собі маку (жменю добру), положить у свій сундук, коло його вона ходить. Як баба умре, баби посходяться на похорони і балакають: „Вона у баби ходила у неї унучатка є, треба у неї маку пошукать, уже вона ранше приготувала собі.“ Найдуть, положить у латочці у ногах. На тім світі баба буде унучатам сипать. Вони до бабушки підходять і лапають бабу скрізь, щоб гостинця давала, а бабушка розв'язує той мак і їм сипне трошки да вони забавляються, так збирають наче кури і так баба спасається від їх. Кажуть: плохо, у котрой багато унучат.

Мак висипають у горщик, стоїть у коморі.

Лист на хліб. Лист з капусти заготовляють у спасовку або після спасовки. Одламують листи під низом качанів по всій грядці. Принесе додому, почистить, лопуцьку товсту ножем зрізує, він скоро сохне без тої лопуцьки, і на купки складає. Вирве конопель і на коноплі ниже листки, вирве конопину маленьку, листів на шість, а як на довшу, то листів вісім наниже, кінці позакручує, розділяє надвое і закручує коноплиною, щоб не мішало одне другому і вішає на жердці к сонцю, вони зсихаються до купи. Як хороша погода, то за неділю висохнуть. Пар тридцять або сорок нижу, він не погниє. Як одлига, то він м'який, тоді так можна на лопату класть, а як на морозі, то він здорово сухий, крихкий, то парять, як треба хліб сажать. І так заготовляє лист кожна хазяйка.

Картопля. Колись люди у горшку ховали насіння, дай жили на світі. Мало пахали картоплі; її ховали до борщу, а так не їли.

Картоплю копають і до Петра, у кого не хватає, а у кого хватає, то трохи почекає і копає після Петра.

Скороспілька добра. Як вона скребеться, скребем, а як постаріє, посохне більш трохи, то чистим.

Картопля є скороспілька-мариканка, прачівка, біла кругла-макаровка, красна картопля, литовка, синя картопля.

Скороспілька, де посади там і росте і на низу і на піску росте. Вона скоро росте, тим і звуть її скороспількою. Її садовлять у травні місяці. Сороспілька місячна.

Прачівка (картопля). Ця тоже скоро росте. На прачівці біла кожа, а на скороспілці красна. Прачівка росте по такій самій землі, як і тая. Ранше посадить, краще росте. Вона поросте така велика, плеската, наче, праці, така довга картопля. Скороспілка мішана — і кругла і довга єсть. Вони однакі на смак. І садовлять і копають в одно время прачівку та скороспілку.

Біла кругла-макаровка, здорова, жовта. Садовиться вона, як мокра земля, пізніше. Садовиться і на піскуватій землі і на чорнозьомі. Гній потребується на нашу землю. Навоз возиться на город, розтрушується, приорується. Як виорється, у той день починають садить. Гній треба і на пісок і на чорнозьом.

Коли земля виорється, то вся разом садовиться картопля. Біла кругла — гарна картопля — розсипчаста. Поспіває пізніше — неділь через дві. Скороспілка скоріше гние, чим прачівка.

Красна картопля тверда; вона найбільш для свиней — годуем свині. Вона вроді смердить бур'яном, на ній багато чорноти. Насилу попривикали до красної картоплі — смердить. Вона держиться — не так гние. На плохій землі невелика росте. Росте найбільш по чорнозьомі, а на піску росте погана — бадилля під стелю вигоняє на чорнозьомі. Вона не боїться мочори — дощів.

Наші діди заводили жовту картоплю — литовку; вона жовта усередині і ямкувата. Як появилась скороспілка, то литовку звели. Коли її варить, то тверда, погана. Литовка сильно дрібненька — варили у лущайках.

Синя картопля. Цвіт такий, як синя капуста чи така як редіска. Синя здорова, тільки жидка — трьопка картопля, чисто поб'ється. Синя картопля для варива не здатна, тільки годують худобу.

Коли густая (міцна) картопля, то як її укинуть у присок, у огонь або у піч за жар, і коли вона спечеться, то аж лопне, то картопля хороша. А жидкая картопля зморшне так, як пампушка, не смашна. Жидкая картопля синя й красная.

Картоплю копаємо після усікновення. Обираєм містечко, зробим точок рівненькій і тоді на точок сиплем картоплю, накопану, у купу. Розсипаєм картоплю на три кошеля: у один велику, у другий насінна картопля, а то дрібна свиняча і отбойки (коли червяк погризе чи заступом обріжеш). Розсипають каждую на свою купу з кошелів. Буває, що так зразу і на воза сиплють, і в мішки.

Коли копальниць багато, стараються додому привезти картоплю, а дома посушать. На воза у ящик сиплють, кошелями насипають повний ящик, зверху мішків накладають, везуть додому. Вона висохає поки жінки упораються з картоплею — стараються, щоб не мочив дощ — накривають сміттям, гарбузинням, щоб вона не заходила вітром; як вітром зайде, то починає зеленіть, твердіє. Як на неї гарне поліття да на гарній землі, дак двадцаток картоплин у куші є. Картопля лежить і дві неділі і три, поки трохи обкопаються. Висушивши картоплю, спочатку насипають у погреб, а що останеться — у ями.

Насінну картоплю завжди закопують.

Насипаєм ями, щоб не до самого верху — не можна добре прикрити — лишають у ямі піваршина або і більш.

Коли закопують яму, то обтикають палочками кругом краю. Закривають яму житньою сухою соломою і насипають курган до верху, зверху кладуть кострицю, сміття або копицю лепехи, щоб картопля не мерзла, щоб земля не промерзла.

Ями ще закривають так: прикривають сміттям, поверх ями кладуть дошки; мо' дошки нещільно, то позапаковує сміттям, наверх дощок кидають пісок, то уже зимою легко одкопувать.

Як вигодувалися з погребя, то треба яму одкривать. Коли одбивають яму, то палочки показують середину ями. Одбивають землю тупою сокирою або копаницями.

Коли погребя немає, то роблять ями походючі, викопують яму продовговасту, насипають туди картоплі повно, зроблять засічок, зверху яму прикривають дошками, (а частину — гирло — кидають, не закривають,) а поверх сміттям і землею. А у гирлі є дробинка на ступчика два-три. Гирло закривають в'язкою соломи житньої або грецької. З таких ям, щоб не часто ходять, набирають картоплі на тиждень чи більше.

Щоб миші картоплі не їли, то як вичистиш погреб і маєш сипати картоплю на зиму, то у чугун накидаєш полови конопляної, скібку запалиш і покладеш на полову — воно горить, здорово курить, дим іде — багато накопиться. Я закрию ляду, а те (вогонь) трохи притопчу, переночує, а ранком забираю і сиплю картоплю. Миші бояться диму із смільної лучини і не їдять картоплі. Ще миші бояться крушини — вирубують гілляку й у погреб поставлять у засік.

Вилловлюють мишей бовтушками. Піджарять насіння гарбузового порозлузують, щоб воно пахло, накидають у бовтушку; і загортають бовтушку у картоплю — рівно з картоплею. Миша нюхає, іде на запах та й у бовтушку попаде, із тудова не вилізе. Бовтушка обов'язково, щоб була полив'яна.

Ще ставлять глечики проти мишей. Глечика закопують у картоплю — нарівні з картоплею. На вінця глечика навхрест покладуть соломки, а зверху насіннячка, вот вона біжить по солімці, вона (солома) угнеться і миша упаде, і не може вилізити, бо глечик полив'яний.

Баба Марина казала що до Петра нельзя молоді картоплі ножем різать. Нельзя до Петра копать картоплі нової (баба Марина не копала). Із-за того що, вона є перва овоч за усе літо, знать у піст нельзя нею розговляться, поки апостоли Петро і Павло на поблагословлять". (Баба Параска Пономаренкова).

У погребі не можна їсти, щоб миші картоплі не їли.

3. Сушені овочі, ягоди, гриби

Яблука сушать так: Наріжуть кружалочками, на шнурок начіпають у низки, повісять під хатою, де сонце добре ударяє, і в'ялять на сонці. Або поріжуть на шматочки да сушать на сковородці у печі.

Груші накидають у піч та й вони сохнуть; кладуть і двічі у піч, а то ще на черені досихають.

Груші гнилки. Потрусять, позбирають і висиплють хоч на хату, хоч у коморі. Полежать вони днів три-чотири і погниють; як витоплять піч, то кидають їх у піч, на черінь, щоб посохли. Одбирають котрі ще сириі, то особо, а сухі особо; сухі кидають у мішок, а сириі ще раз кидають у піч чи на піч на черінь.

Шовковиці й ожини, сушать у печі на великих сковородках.

Смородину сушать на сковородці: насипле да у легкий дух, тільки, щоб прив'яли, на другий день виймає, розстелює бумагу чи тряпку на печі на черінь і туди насипле і там досихають вони, доходять.

Як висохнуть, то зсипають у мішок, — груші окрома, яблука, смородину, шовковиці, ожини окрома.

Калину ламлять гилками, складають її у діжечку, вона тиждень лежить, ще приспіє у діжечці, а тоді хазяйка бере з діжки: ниже у пучечки і до парки пучки зв'язує. Це вона так вішає її у коморі або на хаті і вона цілу зиму висить на морозі. Як мороз великий, то позамерзає; хазяйка, коли треба, то бере її“.

Гриби. Восени збирають старосільці гриби, що ростуть—як на них поліття ударить—у бору на ділянках та між хвійняком.

Збирають: „бабки, гриби, зелінки—такі, як рижки зверху, тільки зелененькі; красноголовці, як бабка, лише червона на них шкурка; маслюки—на них кожа гидка наче сопляки; моховики—жовтенька на них шкурка; опеньки; піддубники—ростуть під дубами на ділянках; решотки—такі, як маслюки, лиш кожа на них суха; рижки красненькі, гарненькі, з маслюками укупі ростуть.

Гриби сушать у печі так: вигребе жарок з печі, маслюки почистить, ножем здімає шкуру, а іншим лиш корінці почистить та й у піч, хай сохнуть.

Чи соломи простеле у печі і на соломі кладуть гриби, щоб у попіл не поробилися і так сохнуть, ночують у печі. Вигрібають їх ізлегенька; як готові, то складають у кошіль; як сируваті, то треба досушувать на печі, як ніхто не лазить на піч, а то на сковороді досушують.

Гриби особо складають, а маслюки особо. Маслюки на низку не нижуть, а продають, як яблука сушені: з решето вивезе і продасть, як хто схоче.

Гриби, як колись носили, то сушили з маслюками укупі. На лопату насиплють соломи і гриби зверху покладуть і шпурляють їх у піч, той боком, а той скоком. Як переночують, виймають, тоді готують циганку голку і жакову нитку, ниже на нитку; як низку наниже,—низка велика буде—удвоє від борода до полу; є і маленькі низочки. Досушують гриби низками на черені. Як посохнуть (гриби), то вішають або у хаті на гвоздочку, або у коморі на гвіздку; найбільш вішають у хаті, щоб не отсирювали. Старосільці мало носять грибів, як у кого є, то у борщ кидають.

Сушеними грибами засмачують страву—борщ, суп. Поміє окропом, піджарить на олії з цибулькою, та й кидає у борщ, а можна і не жарить.

Рижки і зелінки солять. Зразу перечищають їх у ночовки, а тоді нагрівають кипяч і опарують їх, складають у діжечку; як прохолонуть,—накладають да посолять, а зверху ще кладуть, посолюють зверху потроху.

А тоді прикривають їх кружечком, да каменем придушать; вони з себе пускають воду, а за тиждень уже готові. Ставлять їх у сінцях, у погребі, у коморі.

Як просоліють, то їх можна і так їсти; як є олія, то мажуть. Жарять їх на сковородці, на олії чи на салі.“

4. Вариво

Огірки, капусту та баклажани літом вживають свіжими, а восени відповідно їх консервують та зберігають, щоб вистарчило на цілу зиму. Законсервована відповідно городина зветься вариво. „Є такі хазяйки, що одну діжку, так відер двадцять, кладе капусти, а другу діжку накладе капусти з гурками, а хто, то наб'є діжку самої капусти і діжку гурків удовців. Це хватить на цілу зиму, ще й овечкам дають, як остаються.

Гурки. Літом вибирають гурки, кидають у діжку, солять, водою наливають, окріповим листом простилають зверху, кружка положать і каменем придавлять, аби гурки не спливали наверх, бо як спливають, то облазять, а так камінь придавить, то вода-розсіл їх пойме і вони тверді, гарні. Наливають водою; як повна діжка гурків, то і повна води. Так солять гурки і звуть їх удовці. Як улеглися, то кидають туди ще так, аж повна діжка.

Капуста. Восени зрізують капусту, обрізують головки (звуть качаном), полощуть, обчищають, ножем чи сікачем шаткують і перетрушують сіллю; жмуть її в руках, щоб м'якша була.

Гурки-удовці викидають з діжки у ночви чи у цебер, розсіл виливають, полощуть гурки водою і перекладають з капустою—раз капусти, а пів відра гурків і так аж уверх; кладуть перцю стручкового, зверху кладуть кружка і каменем придавлять, наливають водою. Звуться тоді—гурки з капустою. Як хто хоче, то на сам спід бочки кладе цілі качани.

Бочки з гурками і капустою стоять через зиму в погребях. Як уляжуться гурки і капуста, то як є чим, то докладають.

Складають у нас капусту з гурками. Попереду поклала качанів цілих (корзину виверну туди на дно), після того відро гурків сипну на ту капусту, А капуста посічена у ночвах стоїть. Я кидаю сіль у відро, наливаю води, мішаю, щоб та сіль розтала уся. Тоді наливаю тією ропою капусту у ночвах, пережимаю її руками, накладаю у відро, несу у погреб, вивалюю у ті гурки зверху—і так дальше: відро гурків, відро капусти, аж поки повну діжку накидаю. Наливаю води повну, прикладаю кружками, тоді каменем зверху придушую, і так вона стоїть.

Зимою змиваю кружки тепленькою водою, візьмеш тряпочку чистеньку, гарно діжку витреш—так і доглядаєш. Капуста з гурками зветься солонка.

Кладуть найбільш перед самою покровою. Од капусти гурки гіркі, наче з перцем.

Кладуть капусту ще без гурків. Нашаткувала я двоє ночов великих капусти. Діжка в погребі стоїть готова. Беру соли м'ятої фунтів п'ять. Капусту з ночвами тягнемо у погреб; поставимо ночви де у засік—де картопля стоїть і беру капусту і кидаю у діжку; накидаю трохи, беру сіль у жменю, посолую її трохи, а тоді після соли беру качілку в руки і б'ю її,

збиваю і так даліше накидаю (соли потрусилася і збивається качілкою). Вона стає мокра від соли — сочна, сік видає і так, поки повна діжка, все качілкою б'єм, а тоді і кружками прикриваєм, каменем придавим; вона із себе видає сік, стане повна діжка соку, аж біжить.

Як не угадає хазяйка посолить — пересолить, то вибирає з середини капусту, зробить дупло, вибере розсолу з поввідра і доливає сирію водою. А як не досолить, то надбирає розсолу і ропу розропить, розведе соли і волле у діжку.

Капусту ще квасять. Поперерізають качани на двоє пелюстків¹, накладають повну діжку і води наллють; так вона кисне без соли.

Вона тільки до борща, так їсти — не гарна, не вкусна. Так, як борщ складається, то внесеш пелюстку і кришиш у борщ,

Самі менші качани (шуляками звать) посічуть сокирою чи сікачем і складають у діжку; не солять, водою наливають. Поки скисне, стоїть у хаті. Кружками приложать, каменем придавлять.

Кислої капусти мало накладають — відер п'ятеро-четверо; за зиму і за весну вона і розійдеться.

Буряки кладем після пречистої — над осінь. Тоді уже чималі буряки Рвуть, скребуть (хто, то тонесенько кожку обскрібає, а як хто, то начистить, як картоплю), кидають у посудину, де буде киснуть — у діжці, горшку.

Нельзя квасити у чугунному посуді. У діжці, де гурки солоні були, хоч і добре вимокне, — нескоро у ній удадуться буряки) буде поганий квас і буряки.

Наскребла буряків, поклала у діжечку, двоє відер води налила. Накрию діжечку утирочкою, а коли кружком, да й киснуть вони. Як киснуть, то так пінять — піну скидають. Як піна зійде, тоді уже укиснуть — буде чистий квас.

Буряки, як до покрови кладу, дак кладу у погреб — там скребу і полощу, вони там укисають. А як перед запусками у пилипівку кладу, то холодно — уже у хаті киснуть; більше тижня стоять у хаті, або й неділі дві стоять, а тоді у ночви вибираєш, щоб у діжці мало осталося, щоб піднести діжку можна було у погреб і там у ту діжку висипаєш.

Баклажани квасять — держать для борща. Як вибирають баклажани, помиють і у діжечку складають. Посолять не багато, щоб не перебавить соли, і так стоять. Кружечком накривють.

Баклажанів мало солять, більше їдять сирими.

Коли можна, а коли негодиться варива класти. Як скоро настане молодик — скоро народиться, то на днів три кажуть: гнілі дні; у ці дні не можна варива класти: буряки, капусту, гурки.

Коли рубашне є, то не можна капусти садить і варива складать, тільки можна картоплю садить і копать.

На зелені троєцькі свята картоплю підгрібають, а гурків, капусти і буряків полоть не можна, щоб жаби не падали у діжки (з варивом) (коли складають і коли стоять діжки) — жаби погребанки, що у погребах сидять.

Коли підповна береться (місяць), тоді тоже не можна складать з варива і мазать хати. Кажуть: саме підповна береться, пускай трошки

¹. Пелюстками зветься половина качана.

з круга поверне. Як поверне з круга, стане (місяць) примеркати, сходить пізніше, до того дійде, що і світом сходить, це є східні дні. У східні дні добре усе складати. Як поверне (місяць) з круга, то усі буряки, капусту гурки кладуть.

Як не удадуться буряки, капуста, гурки, то кажуть, що у гнилі дні поставили.

Догляд за варивом. За варивом треба часто доглядати. Як добре доглядати, то капуста і гурки стоятимуть до Петра. Їдять у петрівку; хто постує, варять борщ з гурками. Треба часто кружки змивати, через тиждень і миють. Як капусту змивати, то і буряки. Буряки треба уперед змивати тому що капуста і гурки солоні, а буряки ні. Буряки бояться солоного вони одразу побіліють.“

5. Молочні припаси

З молочних продуктів на припас заготовляють та зберігають — масло та сир.

„Молоко доїм у відро, або у дойницю; як процідила молоко у глек, то цідилку кидаєм у відерце, миємо все теплою водою і вішаєм на дворі. Цідилка у нас полотняна, з свого полотна старенького; вона жиденька; а як густе полотно, то витягаєм нитки навхрест (удовж і поперек), а то молоко не проходить. Її як помиєш, то вішаєш у сінцях на гвоздочку. Є цідилки куповані — трубка бляшана, а ситечко з волошні чи дротяне.

Процідим молоко у глечики і вносим у погреб, як жарко; а як холодно, то у коморі стоїть. Ранішнє молоко у другий глечик, а тоді мішаєм ранішнє, з вечірнім і виливаєм у менші глечики. Як у печі витопиться, тоді у піч становиш, щоб стопилось. Изтопиться, — виймаєм, виносим у комору, хай вихолоне; а як жарко, вносим у погреб; це як у Київ (на продаж) збираєш; у погребі холодніше, то лучче.

Зимою, як молока нема, то байдуже. Зимою стакана два вирвеш (удоїть для себе) — теляті треба. А літом більш споживають молока. Поки з весни, то молоко є у корів, а як косами побрязкають (їдуть косить траву), то жінки дойницями побрязкають коло корів (зменшиться молока на половину). Кажуть: як корова пошла по стерну, то молоко пошло по стегну, вона поправляється, а молоко убиває. Ще так кажуть: як пошла корова по стегну, то напачкала хазяїну по столу (на столі мало його дають).

Як у літній день, то ранішнє молоко (найперше) сильно густе, а вечірнє прямо на сироватку похоче (перегорить за день у неї на воду). Це тому, що вона довго ходить, почти шістнадцять годин. А як попробувати у обід доїть, то теж хороше молоко, це я уже звірилась з цим. Як приходить з вечірнього наварить каші, то буде так, як з водою (пополам) вариш, а з ранішнього як навариш, то буде добра. Вечірнє ставлю на кисляк, а ранішнє уже стоплю, чи зварю кашу, то хороша наче хто сала налле. Більше всього ряжанка хороша з ранішнього молока.

Щоб молоко не зурочили, то як подоють і несуть у хату, то закривають щоб не бачили. А як несе селом, то трошки соли кине. Як везуть на Київ, то замотають у латочку трохи соли, печини, уголини і покладуть у корзину.

Баби замічають, чи буде молочне літо, так: як вилетить білий матуль уперед, то буде літо молочне, а як вилетить уперед руденький, то меду буде багато.

Щоб молоко густе було, то моя мати¹ копала масяниці (корень) у бору і, як пече хліб, то візьме тіста з хреста² у ночовки, порозламує корінь і сипне у тісто, помішає і викачає паляничку. Як хліб посажає, то тоді садить у піч паляничку. Як ідуть до корови уранці (доїть), то дають корові, і так увечері, аж поки другий раз печуть хліб. Добра хазяйка не забуває свою корову, як пече хліб, то кожного разу спече паляничку з хреста (тіста) і (без кореня) дає корові; так ведеться здавна.

Було так, що у моєї корови зменшилось молока, то я у жінки попитала, вона трохи знайома по цих справах, що мені робить, що у корови молока стало менше. Дак вона і каже: коли ви обідаєте, понакришуєте хліба, не подоїдаєте шматків, то не кидайте у помийницю, а збирайте і отдавайте корові; іще як помиеш ложки, поставиш держакм у горщик — у низ і ту воду, що трохи настає з них, візьми і дай корові. Води дуже мало, то я одріжу скибочку хліба і виллю воду на хліб і оддаю корові, як іду доїть, то молоко почне прибувать.

Як відьма хочеть у кого забрать молоко, то проти Григорія іде на їх жито і збирає росу по житу у дойницю. Назбирає роси і іде до дому.

Матка мені розказувала, що один чоловік пішов рано на Григорія у поле і бачить аж його кума збирає росу на житі у дойницю, то він тоді не знає, що їй сказати, і у нього у руках нічого не було, крім палки, і він палкою давай збивать росу, як косар косою і приказувать, що кумі, то й мені, що кумі, то й мені. Прийшов до дому, поставив палку свою у кочергах і давай тоді бігти молоко з палки — живець отквився — де поставиш (палку) там річка біжить. До він тоді пішов до куми радиться. Кума цьому молоку раду дала, сказала палку привязать до сохи, що у повітці, і молоко уже зря не йшло, а коли потрібно.

Масло. Масницю збираєм у спасовку, — дві неділі посту. Раньше люди і у петрівку постували і збирали. У глечиках кисне молоко, у погребі чи у коморі. Як скисне молоко, то як перехилиш, вершечок відділиться, кисляк зеленіший за вершечок. Позлимаєш вершки у макітру. Як наскидала макітру, то ставлю у піч, щоб одтопилось. У день виймаю її, вона зарум'яниться з вершечку, виносиш у погреб, поставиш на землю, вона там переночує, на утро забираєш, уносиш у хату. Воно застинить, жири зверху. Проколуєш трошки вершка, ізцідиш сироватку, а тоді уже колотиш ложкою масло. Інший раз скоренько сколотиш. Як сколотиш масло, то змиваєш сироваткою з ворочка (з сира), чи водою, а найбільш сироваткою. Як скоро сколотим масло, то солим. Як не посолити масло, то як буде стояти, то згоркне.

Масла з сирої сметани не б'ють, — ложкою не сколотиш з сирої, може сметана рідка. З топлої сметани добріше масло. Як одтоплюють сметану, то у легкий дух ставлять. Як одтопиться, то як нести у погреб, то треба

¹ Оповідала Палажка Мартиненкова, походженням з Петрівців.

² Коли замісить тісто на хліб, то на тісті видавить рукою хреста.

злегенька, щоб не здригнулося. А як поставиш у гарячий дух, то зверхи зарум'яниться здорово, то як не скинеш горіле, то масло, як сколотиться буде рябе.

Сир. Глечики з кисляком ставимо у піч, у легкий дух, щоб одтопилося, тоді повиймаєш глечики, повиносиш у комору, попрочаєш, одвертаєш у здоровий горщок. Назбираєш горшків два і кажеш: треба скласти масницю. Треба одкидати сир,—поодвертаєш у ворочки, у коморі на гвоздочках (їх) повісиш, поставиш ведро, щоб стекало, здіймеш, потрусиш ворочка і зав'яжеш тісенько і кладеш на дошку у коморі, а поверх камінь великий, душить його. Воно і днює і ночує, стане тугенький, тоді позабираємо, поодвертаємо у таз з ворочків, приготуємо соли м'ятої, посолим, перемішаєм ложкою, приготуємо у діжку класти.

Діжку приготуємо, ладаном покурим, щоб благополучно сир достоявсь. Верби святої одламім і на спід кладем у діжечку і води святої з бутылки лине, а тоді викидаєш ложкою сир у діжку і притоптуєш ложкою. І готовиш маслечко, щоб посередині масло покласти. Бере тряпочку мокру чистеньку, розстеле на лаві і покладе масло; притоптала і загорнула і кладе у діжку на сир. На масло кладе другу частину сиру, щоб був сир під верхом. Зверху тряпочками закриває, кладе кружечка, а зверху каменя кладе. Поверх кружечка ллють воду, чи сироватку і соли кидають трошки.

Сир трудно збирати, багато на сироватку одходить.

Сирна діжка стоїть у коморі, чи в сінцях, щоб частій доглядати, щоб не запорчувалась. Її треба от мороза спасати, щоб не виперлось дно, щоб мороз не розірвав.

Постоїть неділю, то змивають; тряпочки здіймуть, по сиру лине води і виле і знов поскладають; кружечок, камінь. Як забуде змити, плісніє сир“.

6. М'ясо

З м'ясних припасів старосільці заготовляють — свиняче м'ясо та сало, овече м'ясо; годують для свого вжитку домашню птицю та консервують рибу.

„Майже кожний дядько годує одного чи два кабани на рік. Як думає дядько годувати кабана, то треба у те время загодувати, коли повний місяць у крузі. У Петрівцях у нас¹ так робили, одрізали трохи шерсти з хвоста у того кабана і пекли кругленький хлібець з цією шерстю. Виходив дядько з хлібцем до місяця, показував йому хлібець і казав: „Як місяць повний, щоб мій і кабан такий був круглий да повний“. Тоді цей хліб отдавав кабанцеві у першу чергу, щоб він із'їв, тоді починали годувати.

Свині і кабани годують або у сажі, або у сінцях.

Колють кабана к запускам (пилипівським), к пасці, к тройці, к Петру.

Хто коле двоє на год, то коле одне к запускам або к різдву, друге коле к пасці, щоб було сало на жнива. У кого годується одне на год, то більше к різдву колять. Колють кабана батько, чи старший син, а як не уміють, то кличуть сусіда.

Колють до празника днів за п'ять. Приготуємо соли м'ятої, як великий кабан, то пуд, а малий — 10 ф.

¹) Оповідала Палажка Мартиненкова.

Радяться, як буде гарна погода, то будем колоть кабана. Встають уранці, гострять ножа циганського¹ (цигани роблять). Як у самого сем'я мала, прикличе сусіда ранком. Перед тим, як колоть, їсти не дають кабану, щоб скорій зашов у сінці або на ганок. Коли зашов у сінці, закриють двері, ловлять його за задню ногу або за щитину зверху; краще, коли за ногу, скорій повалить.

Валять його на правий бік, сідають колінцями на нього удвох або утрюх. Той, которий буде колоть, бере лівою рукою за ліву передню ногу, подимає угору, облапує місто, обдивляється, щоб попасти в серце, нащупує серце (там воно б'ється), зробить хрест правою рукою над тим містом, куди буде колоть, і каже: господи боже, поможи, дай бог час і пору, і б'є ножем сміленько, чим сміліше б'є, тим швидше заколе, а як не сміло, буде довго кричати; не так попаде, раз ударить і тамочки ковиряє ножем, щоб розковиряти серце.

Коли закололи, ножа витягли, соломною або клоччям затикають дирочку, щоб кров не бігла. Обривають щетину, як есть, тоді ідуть і обдивляються місто, де затишніше смалити — даліше од хати, од сіна, повітки.

Виносять туди кулів штук чотири-п'ять. Кладуть кабана на носилки — на самотужки або на драбину — і виносять на те місто, де будуть смалить. А коли місто не дозволяє у своїй усадьбі, так вивозять за село, ближче до води. Запряжуть воли або коня, кладуть на воза чи на санки і вивозять за село у затишок і там смалять. Підстелюють під нього соломи, витягнуть ноги, голову рівно положать — стараються класти голову на схід сонця. Починають смалить, перше спину, боки, осмалюють щотину — до тих пір смалять, аж поки верхня кожа не прижариться. Коли прижарилась кожа, ножем обскрібуть її і перевертають на спину і смалять пузо, ноги, голову. До тих пір печуть, поки жовте стане. Тимчасом в хаті гріють теплу воду.

Коли осмалили гарно, виносять у відрах теплу воду, гострять ножа; тут повибігають малі діти кататься на кабані. Обливають його теплою водою, накривають соломною сухою хорошо і в той час діти сідають на кабана (це зветься катаються), щоб отпарювалися загарки, тімениця (грязь), це так хвилин десять. Як дітей нема, самою соломною укривають. Встають діти, откривають солому, гарним гострим ножем обскрібають начисто, у той час і водою поливають. Зразу на пузі обскрібають, а тоді перевертають спиною угору. Вносять у хату. У хаті приставляють ослона до лавки і кладуть на ослона і на лаву, головою до богів.

Попереду одрізує ноги по коліна і кладе ноги на приволок у полицях; потім голову одрізує — раніше клали голову на край печі, щоб свині велись, а тепер кладуть на приволок з краю. Начинають розбирати: знімає дві полоси сала з черева, розріже вздовж. Коли зняв сало, то поклав на стіл і одрізує здір на череві. Здіймає грудину. Очищає горлянку од м'яса і бере за горлянку і викачує усі кишки у ночви разом з легкими і серцем. Остається один здір, м'ясо і сало, а внутрішність жінки розбирають по належності: журавель окремо, ковбаси круп'янки, кишки круп'янки і ковбаси баби несуть на озеро полоскати. Виймає здір, одріже здір от

¹) Тепер швайками колять більше.

м'яса, кладе десь небудь на лавку або на стіл, перевертає спиною догори або покладе боком. Знімає сало — ріже вздовж, кладе на стіл і рубає тупою сокирою м'ясо: відрізує лопатки передні і відрубує по половині коло стеген задніх, тоді стегна розрубає надвое удовж кістки. Рубає порібрину на дрібненькі шматки, так розміром, щоб у горщик увліз. Рубає передні і задні лопатки на дрібні шматки. Коли схоче запекти уроді окорка яка жінка, то оставить не рубавши задне стегно.

Коли порубає м'ясо, то приступає до сала. Сало ріжуть на шматки (на четверть) і перерізують навхрест до шкірки чи трохи менше, а тоді солять і складають у бодню-салницю. Насипає соли у ночовки або у коряк, качає шматки у солі, пересипає гарно, перетирає і складає у бодню.

Над боднею сало притрушувать сіллю не можна, а то так черви будуть сипатися як сіль. Кладе на спід один ряд кращого сала, а тоді другий ряд і так, поки все сало складе. Наверх кладе тонше сало, сейчас його їсти.

Здир гарно пересолить, скачає його в трубку, зв'яже гарно нитками і підвишує його у коморі — у такому місті, щоб коти не дістали і він там улежується. Кладуть його і у бодню, чи на дно, чи посеред сала — також скачують, тільки не зв'язують. Здир, як стане старий, то для борща лучче, чим кускове сало.

М'ясо присолюють — обкачують у сіль і складають у кошіль, у діжку або у ящик.

Сало і м'ясо ставлять у хаті коло груби, коло припечку, щоб добре просоліло і так стоїть двое суток. У бодні, чи у ящику є дирка у дні для того, щоб стікав лік (розсол), ставлять на ослінчику і під нього підставляють ночви і так воно стоїть двое суток і натікає чимало л'юку. У цей лік кладуть ноги, голову (порубають на шматки), кишки на ковбаси, на круп'янки. Кладуть на те у лік, щоб вийшла сировина, і воно не так буде портиться. Кишки на ковбаси переночують, їх витягають, помиють, і начиняють ковбаси. Дрібненько поріжуть м'ясо ножом, ще й порубають сокирою гострой, туди покладуть часнику, соли, перцем перетрусять і начиняють.

Ковбик виміє гарно, туди накладають здір — зашиє і висить.

Сало було м'яке, поки межисіткою (висівками) годували кабана; хоч тоненьке сало буде, а видає багато жиру з себе. Тепер годують кабана картоплею да половою. Годували свиней — перемішували картоплю з межисіткою. На Полтавщині горохом годують, то сало плохе на смак. Із кирсатих свиней несмачне сало, хоч буває дуже товсте. Сало смалене лучче, у нас тільки смалять свиней, а не парять, коли заколять.

Сало й м'ясо просушують, виносять у ночвах на двір к сонцю, накладають палочок під сало, щоб під ним вітрик ходив і так просушується. Виносять такого дня, щоб вітер був і сонечко. На те просушують, щоб не заводилися черви, а то як мокро, то заводяться черви. Як великою сем'єю, то швидко з'їдять м'ясо, то раз просушують. Сало просушують через неділь дві, як свіже, а потім дуже рідко виносять, а то як буде часто виноситись сало, то стане жовте, як віск, аж гірке.

Сало з часником. У сало кладуть часник: як заколе кабана, то у бочку кладе сало, потовче часника і притрушує сало. Воно так стоїть і так їдять.

Копчене м'ясо. У селі один дядько коптив цього року стегна.¹ Як закололи кабана, то треба посолить воду так, щоб картопля зверху плавала, щоб насоліло гарно; кинули туди стегна і лежали там дванадцять день, щоб добре просоліло. Витягли і стали коптити. Викопали яму в садку, а під горбком викопали пічку, так, як діти роблять гуляючись, а на версі пічки вирізали круглу дирку і встановили туди нове жлукто. Стегна зав'язали мотузкою, на жлукто зверху поклали палку, і повісили на неї стегна так, щоб вони звисали у жлукто. У пічці розклали вогонь. Дрова клали ошилягові, березові аби тільки не смолові. Підкладали дрова цілий день, а на ніч вносили у комору. А на другий день знов коптили, так два дні. Коли закоптили, так його різали і їли, воно добре, трошки пахло димом.

М'ясо яловиче та овече. У старовину рогату скотину не різали і не їли, не знали, що її можна їсти. Це стали не так давно різати. Телят найбільш продавали. Різали овечки, свині, гуси, качки, кури.

Фляки, кишки, ковбик все закопуєм, не їмо ні овечі ні телячі. Телят і овець ріже хазяїн. Заріже, ноги облупить по колінця, а тоді підвісить його, пузо розріже, випустить внутріності, кишки вимотає, журавель (серце, печінка і легке). А тоді одвісить його, перерубає напоя; це буде задок, а це передок. Задок дорожче, а у передку більше кісток, то дешевше. Як заріже чимале, то рублів на кілька продасть, і сами їдять. М'ясо солять і складають у діжечку. Рубають на шматки, наливають водою холодною, днів два у ночвах мокне, виймають, складають у кошелік, щоб стікало, а тоді солять. Складають рядами.

Овече м'ясо солять, як тепло, а як холодно у осені, то надвоє розрубає овечку по спинці удовж і завісить у коморі на гвоздочках і, як треба, тоді одрубують.

Гуси, качки, кури. Рідко хто держить гусей і уток. У двох хазяїнок тільки і є гуси.

Тих гусей, що несуться, годують тільки лускою з гречки два рази у день, літом пасуть їх на лузі. А ті гуси, що на заріз — годують овсом дванадцять день. У хліві, у кучках садять гусей; як укинуть у кучку, так там вони дванадцять день сидять на одному місці. Коло них ставлять ночви з овсом, а у других воду, вони простромлюють голову і їдять з ночовок. Можна давати їм і просо і гречку. Просо ще лучче овса, вони жирніші от проса. Годуєм перед різдвом, на Миколу закидаєм і за три дні до різдва різали. Цього року дванадцять штук різали. Як годувать, то треба довідуватись до гусей і п'ять раз на день, щоб вони голодні не були. Як дванадцять штук годувать, то треба шість пудів овса дати.

Я ріжу так: возьму за головку рукою і ріжу під шийкою, горлянку переріжу, голова вісить. Як заріжу, то обскубую пір'я, а тоді смалю. Смалим у городі і теплою водою обливаєм, то вони робляться жовтенькі. А як у хаті, то не смалимо, тільки окропом обливаєм, то вони тоді біліші будуть.

А тоді потрошу, проріжу узаду уперек, туди руку просовую помаленько і беру за кишку — достаю горлянку і витягну усі внутріності. З кишок сало знімаю, багато сала, на пучку товщиною, і не видно кишок. Несу кишки на

¹ Копчення м'яса загального поширення не має.

воду і перу їх; кип'ятком обіллю разів два і жарю їх чи варю з холодцем. Печінку, селезень розрізують і вичистять і разом з кишками перуть на озері.

Поверх гуски обрізують сало; лежить сало буває пучок на три. Сало зріжем, ріжем його на полоси і складаем у ящик; раньше у чому посолим і складаем рядками у ящик. А коли треба, то смажим на сковороді так, як і свиняче. Воно добре у картоплю, від нього луччого немає, краще свинячого, і млинці мочаєм.

М'ясо гусяче порубали на кусочки і добре посолили, склали у ящик. Воно дарма, що солоне, не портить, куди треба, то сіль обмиваю. Як холодно, то вішають гусей за шийку на гвоздочках у коморі, вони не портяться. Вони кращі від солоних. Як одлига буває, то вони сині робляться. Гусок ще колять швайками—у одне око проколить, а у друге вийде. Восени і продавали трохи, тільки не годованих.

Качок не годують у селі так, як гусей; так і ріжуть з води. Найбільш держать на те, щоб продавати.

Курей ріжуть у нас мало; для гарного гостя може зарізати, для празника. Держать курей на те, щоб яйця несли, і продають у Києві. Колись, як яйце із'їсти, то рахується великий убиток—це не наша їжа, а панська.

Щоб кури добре неслися, то так моя matka учила робить: Як курица знесе перше яйце, то його не бери голою рукою, а подолком, щоб вона приполок яець нанесла. Покладеш це яйце у смітник, щоб так було яець, як смітнику. Береш у жменю пшона, чи проса, щоб повну жменю узяти, так щоб рука здержала, сипнеш на яйце і кажеш:—скільки тут просинок, щоб стільки знесла яєчинок! Кажуть три рази. Курица позбирає це пшоно, а тоді хазяйка забирає яйце, ще й поплює на нього. Коли півня нема, тоді курчат не буде.

Опiкaнкi. Поскребуть рибу, розрізують пузця-черево, вибирають жовть вона знаходиться коло голівки. Жовть, як роздавить, то риба пропала—горка. Вибирають кишки. Коли почистять, то й пополошуть гарно, тоді посолять, вона просоліє, поки у печі вигорить, загребуть жар, унесуть соломки. Жменю добру беруть соломи, роблять крутені, перегорнуть її удвоє і кончики закрутять, щоб вони не розтопирювались, покладуть на лопату, а зверху соломи кладуть рибу і садовлять у піч, кажуть, треба посадить рибу на опіканки. Як мало риби, то одну лопату посадять, а як багато, то повну піч насадять риби. Як всю посажає, то возьме сірника і запалить солому. По краях солома обгорить, а під рибою не займеться, бо вона сира. Риба підрум'яниться, сидить так у печі до вечора. У вечорі виймають рибу, соломку обдирають де поприставала, щоб була чистенька і складають у кошелік чи у миску здорову, ставлять у коморі, кажуть, хай вона буде про випадок. Як велика риба, то розрізують її уподовж спинки з обох боків. Опіканку і так їдять із хлібом і без хліба їдять, вона добра, і варять її.

В'ялена риба. Ще й в'ялять рибу. Рибу поскребуть, тоді пополошуть гарно, а тоді знов ллють воду у ночви і платають її; з одного боку розрізають уподовж—посередині закладають ножа і ведуть до хвостика, уже хвостик розвернула, тоді я знов закладаю ножа по середині і веду до голівки, голівку придавила і розвернула. Кишки, жовть кидають у горщик

маленький. Рибу пополощуть, то зверху жир плаває, його збирають у маленький горщик, що з кишками. Рибу пополощуть, соллю натруть гарненько і складають у ночви рядками; стоїть вона так до півдня, просоліє; а тоді як управились, то як велика риба, то вирізують палічки і закладають у рибу удовж — у хвіст і голову і уперек, у боки закладають другу палічку. На те потрібні палічки, що, як велика риба буде зсихатися, то без палічок буде скачуватися, а меншу як сушать, то без палічок.

У хвості великої риби прорізують дирочку, чіпляють мотузку і вішають її на жердці по одинадці (поодинці). А меншої риби роблять дирочку на бочку коло перця і у ту дирочку протягують мотузку і зав'язують узлика і так одпускають мотузку задовж, як на пучку і другу рибу протягують і так багато риб начепляють, вона уперек висить. Мала риба у двоє висить на жердці (дві риби зв'язані), зветься л и ч к о, а велика по одинадці.

Двоє вил стромляють у заборі, а тоді між вилка кладеться жердка. Кладуть кінці жердки на вила, і на жердку вішають рибу. Вона висить к сонцю цілий день до вечора, як сонце заходить здимають її і вішають у коморі, а рано знов виносять і вішають. Вона три дні висить, засихає, а на четвертий день, як вигорить у печі, кладуть її на велику сковороду з мотузками і заставляють у піч, щоб вона там підсохла, стоїть у печі до вечора. Як сковородки нема, то виметуть добре піч, намостять її на рогач і швирають у піч. Увечері виймають, дивляться чи посохла; як не досохла, то в'яла буде, а як засохла, то буде рум'янька. Її вішають у коморі на гвоздку личками, а як багато, то у мішок складають. Вона днів кілька одлигає і стане м'яка. Вона може довго висить. Її варять і так їдять, добра, і палочки пообгризують. Як хто рибалка, то і багато риби сушить, а так не покупають.

В'юни сушать у печі. Голівки одрізують, коло голівки витягається кишечка, і переполощуть, посолять; як просоліють, кладуть на лопату на солону і сажають у піч, солону запалюють; вони гарно піджарюються, на шкурці прищики схвачуються, а на хвості сало аж блищить. Борщ добрий з сухими в'юнами.

Як у метках сушать, то з голівками нижуть на тоненькій дубець, піваршина, аршин довжини, крізь голівки пронизують, нанижуть, скільки дубця хватає. Як для себе сушать, то на рогач їх покладуть да над полум'ям держать, вони опечуться чисто, аж шкура полопається; їх повиймають да у ночовки, голови їм одрізують, кишки виймають і варять. На метках їх опікують, а сушать на соломі.

Як у Київ везуть в'юни продавать, то метками. Нанизують на метки, виносять на двір (як їх нижем, то вони пищать), щоб замерзали, а тоді на сані.

Дрібну рибу на соломку посадиш та й у піч. Віхоть соломи простелеш на лопату, у кінці загнеш, аби не розсипалася. Рибу дрібну сушать на соломі, аби не прилипла у печі.

Риб'ячий жир. Коли платають велику рибу і полощуть, то зверху жир плаває; його збирають у маленькій горщикок, туди кидають і кишки від риб. Цей горщик заставляють у піч, чисто ці потрошки потліють, сала

багато коло тих кишок, а жир буде наверх. Як бачуть, що потопилося збирають його ложечкою. Беруть наміточку і цідять його у чашку, а те свиням вивертають, воно таке смердюче. Жир у чашечці стоїть, туди кидають соли, цибулі вкришать і заставлять у піч, воно перепряжеться там. Як його перепрягти, то він довго стоїть. І так по бутілці назбираєм. Його як хто любить, то їсть. Кашу ним мажуть, млинці, сковороду мажуть, як млинці печуть.

7. Позички

Як не хватило муки, а треба хліб пекти, а не скоро буде своя, то візьмеш мірку і позичиш у сусідів. А коли своя мука буде, то візьмеш ту ж мірку, натопчеш муки і віднесеш і кажеш: спасибі, що позичили, а то діти пропали б. І печений хліб позичають — окраець чи цілий. Позичають пшоно — миску або дві, сіль і сало позичають, як думаєш скоро заколеть кабана. Позичають серед м'ясиць чи на запуски, а коли заколе, то оддають.

Як позичаєш хліб, то не неси паляниці, - неси, що узяла. Кажуть, як буде отаха, дак буде і взяха. Як будеш добре отдавать, то будуть і позичать.

За позичку є така казка. Чоловік насіяв жита багато, що жінка сама не погне, дак вона пішла до куми, да й каже: кума, ходім до мене жито жать, допоможіте. А кума й каже: ой, кумочка, боюсь жебрію (колючки по жити). Вижала кума сама жито, уже довела до пугтя, і мука уже у бочці. А тій кумі, що жебрію боялась, прийшов голод, дак вона надумалась: пойду до куми, позичу, у неї багато. Прийшла до куми да й каже: позичте, кума, муки, а то діти мруть з голоду. Кума зразу не догадалась, що їй сказать, що не помогла жито жать. Пошла у комору і там надумалась. Іде з комори, не набрала муки, да й каже: ой, кума, боюсь жебрію, я до муки, а жебрій до руки, нельзя муки взять. І не дала муки. Кума за свою торбинку і пішла додому без муки.“

II. ГОСПОДАРСЬКЕ НАЧИННЯ

У кожному господарстві є дерев'яний, глиняний та чавунний посуд, що його вживають приготувати, варити, споживати та переховувати харчові продукти.

„Ложки — є саморобки (Табл. II, 8 — 13), роблять їх з берези або з груші. Ложками їдять страву. Кожний свою ложку знає, мітить. Мітять так: як роблять ложку, то на самому держаку, на кінці роблять хреста (Табл. II, 13), рибку або зарубинку, чи вищик зробить на кінці, чи зробить два хрещика, дві-три зарубинки. Як письменний, то виріже свою букву. Коли де працюємо у артілі, то кожний свою ложку мітить, як тільки уміє, щоб кожний своєю ложкою їв. Як на якій бесіді, то їдять ложками не міченими. Крім саморібних ложок є ще куповані (червоні).

Ополоники є різних розмірів (Табл. II 7). Роблять їх сами так, як і ложки, з березового або грушового дерева. Ополониками насипають борщ, кашу з горшка у миску, накидають млинці на сковорідку.

Та рілки, блюда дерев'яні (Табл. I, 9, 2,) зараз вийшли з ужитку, їх заступили миски (глиняні).

Ваганки, коряки на рибу (Табл. I, 6, 11, 13). „Між ваганком і коряком різниці нема; їх уживають рибалки, косарі, жінці — умісті варять, умісті насипають і їдять. Найбільш уживають цей посуд рибалки, з нього їдять суп на рибних ловах. У рибалок він є і в хаті, в нього скребуть рибу, картоплю чистять, солять в ньому рибу. Дехто в коряках (Табл. III, 4) місить тісто на вареники“.

Ковганки з товкачками, затовкують сало на борщ, товчуть часник на ніжки (Табл. I, 1, 3, 4, 10, 12.; товкачки 5, 7, 8).

Ступки з дубового окоренка товкти сіль (Табл. II, 2).

Ступи ножні — товкти просо на пшоно.

Кружечок (Табл. II, 4), роблять його з верби, з ольшини, з осики або дошки смолової. На йому кришать борщ (буряки, капусту); баби на поминках ріжуть галушки.

М'яло (Табл. II, 1); потрібне у господарстві; роблять його з твердого дерева — берези, клена; товчуть ним квасолю, картоплю, як звариться; мак мнуть; сім'я висушують; також мнуть. Як борщ варять пісний, то м'ялом мнуть цибулю, пшоно, заминать борщ. Сіль мнуть м'ялом.

Качілку (Табл. III, 6) роблять з твердого дерева: клену, грабу, берези. Качілкою розкачують тісто на вареники, галушки, коржа розкачують. Качілкою у мішку б'ють кияхи або квасолю і коноплі оббивають на городі жінки (вибивють сім'я); льон, рижій молотять качілкою. Як нема у господарстві м'яла, то качілкою сім'я мнуть, перець, картоплю, мак, квасолю на пиріжки.

„Пікальною лопатою (Табл. IV, 5) садовлять хліб, паляниці, пиріжки у піч. Роблять її із смолового обapolка або дошки смолової.

Ківшами „муку берем (Табл. III, 2, 3). Ківш лежить у тих ночвах, що муку сіємо. Поб'єм, то сміття вибираем з хати.

Лопатка дерев'яна — підбивати тісто коли хліб учиняти (Табл. III, 5); постійне її місце в діжі.

„Ночви є, на ложки, на картоплю, на сорочки, на борошно (Табл. III, 8), на млинці та вареники. Як печуть млинці та варять вареники, то кладуть у них. Котрі на ложки, картоплю, млинці, то малі, а на сорочки та на борошно великі. Ночви на ложки стоять у сінцях, на борошно у коморі на засіці чи на діжці з борошном; вони бувають накриті, як є мука, а як нема, дак і так стоять. Ночви на млинці стоять у хаті, — чи на грубі, чи де поставим, щоб у чистому були. Як печуть млинці, то складають туди і накривають утирачкою.

Ночви на картоплю — чистим картоплю да кидаем у ночви. Ночви на борошно, коли хліб пекти, то сіємо борошно у ночви. Борошно берем ковшем. У кого рибалки, то є ночви і на рибу“.

Посуд з клепок роблять бондарі. Посуд з клепок робиться здебільшого з дубового дерева; роблять і з смолового дерева тільки дрібний посуд. З клепок роблять діжі, діжки, цебри, відра, бодні, бочоночки.

„Діжа (Табл. III, 7). Діжу роблять дубову і смолу. Для тіста дубова діжа лучче, довше живе; смолова дешевша. Роблять діжу, як на сем'ю: семеро хлібів можна спекти невеличких, у кого сем'я велика, то хлібів на восьмеро, більш наче не буває. Дивляться, щоб не було шашлявини, а то буде протікати.

Нову діжу треба вимочувать, хоч теплою водою налить, і холодної можна налить. Дубина жирна, вода від неї руда така. Постоїть, вимокне, і з тиждень мокне, щоб не пах дубиною хліб. Соснову діжу тоже вимочують однак, як і дубову. Тоді висохне; як літом, то к сонцю, а зимою на припечку переверне, вона і висохне собі. В старовину баби робили так: як висохне, насипле у черепок жару і туди ладану укине — у жар; діжку перевернула і накрила черепок нею, а зверху віко поклала і дим скрозь обхвачує і так стоїть, поки перегорить ладан; тоді odkриває і учиняє хліб; так годиться робить.

Нову діжу значала вимочуєм, щоб викисла діжа, а тоді учиняем (хліб). Поки не справиться діжа, то сам собі не їси, свиням даєм. Разів двічі треба виквасить гарно, щоб не одгомила дубиною, а тоді печем для себе.

Перший раз в новій діжі трошки учинити, палянички дві: нова діжа, побачу, як в ній чи удасться (хліб) хороший, а на другий раз учиню більше — учиню більшенько да напечу хліба. Як учиняй, то вода має бути тепленька, а гарячої не можна, діжа запариться од гарячого, то хліб вийде, то хоч об дорогу бий, буде котиться аж до Києва. Як хазяйка запарить діжу, то становить діжу на поріг, кине в діжку ножа і лле водиці тепленької і отпарує назад її, поправляє. Водиці всипле тепленької, вона одходить потроху, як одойде, то добре вже. Воду вилле, ножа вийме; настроїть хазяйка її. Треба покурити (ладаном), а то хліб не вдається; як обмила діжу, так і курить.

Тісто у діжі лишають. Як посадить хліб у піч, то що остається обскрібаєм укупочку ножиком, складемо, да посолим, то воно уже не засихає і літом і зимою. Як пекти, води улити, воно розмокне і учиняем. Ніколи воно (тісто) не виходить з діжки, як мию діжу, то виберу у мисочку і знов покладу, воно хороше. Як плохе (тісто), як запариться, то негодяще, його викидають. Тоді роблять свіже тісто: мучиці усипле, води налле, розколоти, днів три постоїть на печі і укисне, так учиняють. Розчиняють у макітерці, чи в мисочці маленькій, а тоді у діжу вкладе і учиняє хліб.

Нечедурна діжа (налипло багато тіста всередині і зовні), кажуть, іздіжилась діжа, треба віхтя і ножа, щоб обмити, а то як не мий, то погано, тільки буде дупелечко (всередині). Як жінка нечедурна собі, не дглядала діжу і не мила її, то уже хліб невдачний виходить з неї, — як сухо, то засохне, а як сирне (сиро), то тісто цвіте та кисне і воняє, хліб невдачний. Кажуть, що десь колись було, що жінка каже чоловіку: чоловіче, треба батюшку покликать, чогось не удається хліб. Чоловік покликав батюшку. Батюшка прийшов, ходить коло діжі і кадить кадильніцею, а тоді й каже: — твоя жінка Улита, сім год діжа не мита, треба віхтя і ножа, щоб обмита була діжа. — Він їй таку проповідь сказав, щоб понімала, як ходить коло діжі. Возьми да обмий діжу, да покури. Частенько треба мить і підкурювать. Сейчас нема чим підкурювать; всі забобони пропали.

Діжу чужим не позичають, а єсть такі люди, що дають, як нічого не знаєш, то можна дати. Забере з тістом і принесе з тістом. Не можна через дорогу нести діжу, не дають. Як перенесеш через дорогу, то не буде хліб удаваться, мо' які уроки нападуть.

Колись у старовину, як коровай поклали на сковороду (садити у піч), то у діжу кидають сторч навхрест чотири ножі, закривають віком, становлять коровай на діжу і садовлять у піч. Коли посунули коровай у піч, тоді стає чотири молодіці одна проти одної навхрест, беруть діжу на руки і співають: Да чотири, да ножі у діжі, і чотири коровайниці. Піч наша на сохах, а діжа наша на руках. Тоді подіймуть (діжу) да об сволок, бух! Далі співають: Пече, наше пече, із печі коровай риче. Далі співають: Нехай живуть і любуються, де повернуться поцілюються, обойко. Коровайниці цілюються навхрест. Так тричі співають, підкидають діжу да цілюються. Кидають так, щоб попасти у сволок. Тричі проспівують, одчиняють діжу, знімають віко, повиймають ножі. Діжу на полу поставлять, то знов треба паляниці учинять.

Діжу становим у сінцях, щоб не цвіло тісто у діжці, у хаті воздух теплий, тому цвіте.

Як по молоду їхали, то виносили діжу на двір: ставлять на ослоні, накривають настільником, кладуть хліб, сіль, пляшку горілки і чарку і обводять молодого кругом діжі — уся дружина ходить і музики. Музики грають, а свахи співають:

Чия ж то дружина
Коло діжі ходила
Із скрипками, з цимбалами,
Із молодими да буярами,
Коло діжі да дубової,
Коло соли солоненької?..
Поїдем до миленької.

Ходять три рази. Вип'ють по чарці, а хліб і сіль матка забирає у хату. У молодой, як прийдуть по молоду, то матка виносить діжку на двір і ставить перед порогом на ослоні, застелить настільником, кладе хліб, сіль, пляшку горілки. Свахи співають:

Із якої причини
Убралась теща у овчини.
Хотіла зятя злякати,
Щоб дочки не оддати.

Діжу не обходять, матка обсіває дружину (а молода сидить на посаді). Як помре дитина чи чоловік, і жінка дуже убивається, то старі баби радять одкрити діжу і хукнути туди. На те хукають у діжу, щоб мати не пеклась за дитину, нехай на діжі окошиться — печеться.

Колись мала діжа полтинник стоїла, а більша карбованця, зараз не знаю, не чула.

Посуд на воду. У цебрах (Табл. II, 6) воду держать, у хатах зимою, літом у сінцях. Вони недавно повелися. Раніш цебри були для худоби, для свиней, а воду почали недавно держать у них. Держать ще воду у діжках з клепок; зуть їх — діжки водянки.

Носять воду відрами у діжку чи у цебер.

У старовину були відра дерев'яні да широкі, дно дубове; так в пісні співали: дубовее денце, — і вуха дубові, а клепки смолові¹. Дужки плели

¹ Оповідала баба Параска Понамаренкова.

конопельні, казали чорнобільські відра. Що я понамучувалась з цими відрами — дужка порветься і відро розсиплеться. Потім стали цікавенькі робитися відра, знизу вужче, а вгору ширші; в ушках стали робить дирочки а дужки купували залізні, то вже було краще.

Бочонків на воду в Старосіллі не роблять, а купують на ярмарках на Петра, на пречисту.

Зерно і борошно зсипають у кадовби, жолоби (менші від кадовба), мірки (Табл. II, 3), діжки, засіки, солом'яники, мішки.

Діжка для варива — складають на зиму капусту, огірки, буряки.

Діжечка сирниця — складають сир, масло (Табл. II, 14).

Бодня на сало (Табл. II, 15). Сало складають у невеликі бодні. На одержу висока бодня. Раніш бодні були замість скрині. Зараз у Старосіллі вони тільки старі залишилися, нових бодень не роблять“.

Менший дерев'яний посуд стоїть у коморі і у сінцях, а більший, як кадовби і великі діжки стоять у клуні по кутках. Діжки з варивом стоять у погребі.

Крім дерев'яного посуду є ще в господарстві череп'яний; купують його, в гончарів, що заїжджають у село, чи на ярмарках.

„Горшки варити борщ, галушки, кашу, кисіль (Табл. IV, 9, 11). Горшки є великі і малі. Великі — для случаю — хрестин, весілля, поминок, під різдво варять груші у великому горшку. У хазяйки є великі і семейні горшки; у них для сем'ї вона варить. Як яка хазяйка зранку варить і на вечерю, то у більшому горшку. А як така сем'я, що любить свіжу вечерю, так вариться у меншому горшку обід.

Великий горщик звуть бахман або колодяз, кажуть, кришила, кришила (картоплю) і не видно, де вона, наче у колодязі тоне, треба хоч подвінця накришити.

У меншому горшку вариться каша — друга страва після борщу, а борщ у більшому буденного дня. А у свято у більшому кашу молочну варять, а борщ у меншому, щоб краще святного дня попоїсти.

Горщики бувають полив'яні і неполив'яні. Як в неполив'яному, то те, що навариш, глиною смердить — негарний борщ.

Ринка з рулькою така, щоб взяти у руки і нести до стола. Туди кладуть, як нажарять сало чи ковбаси. Накришити туди і у піч поставити, воно там ізжариться само по собі, — як уже витопиться, становиться після всього. Як своя сем'я сама обідає, нема нікого, то я взяла і несу до стола, поставила на стіл — з неї їдять.

Макітра (Табл. V, 10) полив'яна, як новенька дак для мочання слухить, а як уже стара, то картоплю жарять, м'ясо, як горшка нема і окропу поставлять. В неполив'яну макітру сало не можна кидати. В ній тільки перець, мак, сім'я мнать. Кажуть, макітерка обжорка, це неполив'яна, у ній добре усе м'ять і можна пекти.

Глечики (Табл. V, 1—4) є полив'яні, а є і неполив'яні. В полив'яних глечиках молоко топлять і квасять, а в неполив'яних тільки квасять молоко — в догляді, так і довго поживе. Глечик буває і на олію здається. Як на город їдеш чи до жита — більш глечика береш на воду.

Єсть глечики великі — сулійні, а єсть повсулійні, а єсть третього розряду — три на сулюю, зуться малі.

Миски єсть більші і менші (Табл. V, 5 — 7). Миски є полив'яні і неполив'яні. Єсть чисто полив'яні, а єсть з квітками. Єсть такі, що чисто білі і єсть з квітками — ці миски купуєм у Києві. Білі миски люди зуть полумисками.

Миска для обіду, борщ сиплеш, кашу, суп, що звариш, то коли їсти в миску сиплеш, вона тільки для того живе. Як сем'я мала, то в малу миску насипають, а як велика, то треба більшу миску. Купує хазяйка миску (залежно яка сім'я) до сем'ї.

Як приїдуть чорнобильці, привезуть неполив'яний посуд, а у мене горшей нема, а є чи квасоля, ячмінь, овес, то я питаю, чи може на одсип є горшки? Гречкою два рази одсипають (за одного горшка два горшки гречки), сім'я так само, а жита, квасолі, ячменю — так один горшок насипається. Так і за миску.

У Петрівцях купують полив'яні миски жовтої поливи, а з квітками нема. Як хочеться з квітками, то треба до Києва їхати, бо тут ніде не купиш. Сині горшки помережані привозять Гавриловські горщечники — вони кріпкі.

Зимою Петрівчани возять горшки возами, а літом дубами. Чорнобильці весною, як припливуть дубом, то по селах трохи попродають, а то везуть до Києва. Вони більш за гроші продають.

Як у глечику нема вуха і нема носика зветься гладиска.

Близнюки. У їх носять обід косарям і жінцям. Єсть і великі. Як хоч їх мати, то йди у Петрівці, у Валки і загадай — це заказні, їх так не возять. Це два горшки разом, а посередині ручка. Є покришки до їх. Вони полив'яні. Рідко у кого вони єсть.

Бовтушка на воду. В її гирлечко маленьке — легко затикать. Бовтушки обов'язательно купуєм.

Тази глиняні маленькі і великі, що паски печем і булки. Вони є полив'яні і неполив'яні.

Поросятники (Табл. V, 11), що в них пекли порося під великдень. Зараз цей посуд вийшов з ужитку.

Кухлики на воду (Табл. V, 9).

Вазки з двома ручками на вареники (Табл. IV, 10).

Покришки великі і маленькі, неполив'яні — горшки накривають. (Табл. IV, 7).

Є ще стакани, блюдця, чашки, на чай, на молоко.

Як покупаємо посуд, то пробуємо так: берем ставляєм на праву руку, а лівою б'єм, щоб звенів. Рукою шаруєм, щоб не було струпів, щоб був гарний, щоб гарно було мить, щоб ніщо не оставалось на ньому, щоб рука влазила, а то не можна обмить.

Нові глечики запаруєм молоком кип'ячим, щоб не смердів глиною — трохи зразу одгоняє. Раз запарим, да тоді кип'ячем гарно вимием, а тоді уже у піч кладеться боком (порожній). Кладемо хоч увечорі, чи коли; щоб не чаділо, не треба верх закривать; трохи зійде чад, то можна уже закривать. Лежать, щоб вижарились; витягаєм держаком чаплії або рогаца. Покладемо під піч,

або у кошіль вкладаєм і на двір виносиш, щоб захолюнули. Ставим чи у коморі, чи у хаті.

Горшки запарують; як нема молока, то накидаєш полови гречаної півгоршка чи повний, та водою налить холодною, да у піч за жар поставить, щоб не зчахло ще у печі; він пріє аж до вечора. Виймаєш, половину вивернеш, обмиєш, кладеш у піч, щоб висох, висохне, то на полиці перевертаєш, на високій полиці над дверима, да й борщ уже можна варить.

Такий посуд, як горшки, миски, глечики, стоять у хаті: горшки на полиці над дверима; миски у миснику, шафі, на полиці; глечики стоять у хаті на полиці або їх виносять у комору.

Чугуни полив'яні (Табл. IV, 8) і неполив'яні. В неполив'яному чугуні не можна варить картоплі — чугунеться, у ньому картопля чорная і отгонить чугуном. В неполив'яному гарбуз, лушпайки варим свиням, окріп ставим на сорочки. А в полив'яному і борщу наварюєш і супу і картоплі, що не покладеш, то добре, — в ньому нема такого запаху.

Сковородки чавунні (Табл. IV, 6) є великі і малі. Млинці печем в великих, а в маленьких тільки сало жарять. Є ще більші сковородки (в городі називають — листи): ковбаси печем і тісто вкладаєм, як коли.

Рогачами (Табл. IV, 4) беруть (кладуть в піч або виймають) горшки, чавуни, глечики. У кожній хазяйки є трое рогачів: великі — на чавуни і на великі горшки; середні — на менші горшки; маленькі — на глечики.

Чаплією (Табл. IV, 3) беруть сковороду. Чаплійка більш нічого не бере, окрім сковороди. У піч сковороду заставляють і витягають.

Кочергою жар загрибаєм, головешки товчем. У старовину кочерга була ціла дерев'яна (Табл. IV, 1), а тепер роблять залізні, лише держак дерев'яний (Табл. IV, 2).

Решето роблять із кожи невичиненої та пробивають дирочки (Табл. III, 1), гречку точить.

Підресіток, сито куповані (купуємо на ярмарку), сіють муку. На густіший підситок житню муку сіємо, а на рідчіше гречку муку. Є двоє підситків*.

Рогачі, чаплійка і кочерга стоять у куточку біля печі. Під стіною коло печі є привалок — дошка, ніби полиця на неї ставлять горшки. На цій стіні висить м'яло, решето. Пікальну лопату закладають за сволок, чи виносять у сіни.

Гигієна посуду. „Як миють посуд (миски, глечики, горшки), то зразу виполіскують у помийниці (помийниця стоїть під лавою; з помийниці наливають свиням харч у корито), а потом миють у ночвах гарячою водою. У помийниці виполіскують на те, щоб усякий жир і кришки не йшли „у порчу“, а свиням. Наливають в ночви гарячу воду і миють ложки та миски. Глечики миють так — понапихають сміттячка, чистого сінця, киплячем наливають, прикривають чимнебудь, щоб попарилися (чи свитиною, чи тряпкою); стоять чи у ночовках, чи долі. Попаряться, повичахають, і миють водою теплою: раз помиєш і другий раз, і укладаються у піч, щоб висохли. Як не висушить гарно, то портиться молоко і борщ укісне. На дворі буває на колок повісиш висушений горщик чи глечик.

Як повиливаєш молоко з глечиків, то кипячем випарюєш і перевертаєш (гарячий), щоб одпарився, а тоді обмиєш і у піч кладеш боком, повижарюються, а тоді витягають держакон від чаплі чи рогачів“.

III. СТРАВИ ТА НАПИТКИ

В цьому розділі розглянемо страви, приправи та напитки, поділяючи матеріали на такі підрозділи: 1. Городина, овочі та ягоди, що їх їдять люди сирими. 2. Варіння на вільному повітрі. 3. Варіння у печі. 4. Печива з тіста. 5. Страви (борщі, каші, мучні страви, риба, м'ясо, сало, картопля, капуста, яйця, молоко, кисіль, груші) та приправи до страв. 6. Напитки. 7. Святочні та обрядові страви й печива. 8. Меню. 9. Звичаї при їжі. 10. Харчі малої дитини, дієтичні харчі та харчі наймитам і бідним. Зачнімо з першого.

1. Городина, овочі та ягоди, що їх їдять люди сирими.

Крім варених та смажених страв старосільці вживають також певні рослинні продукти в сирому стані; з городини їдять—огірки, цибулю, часник, редьку, моркву, баклажани (помідори); з овочів їдять—яблука, груші, сливи; з ягід—шовковиці, порічки, смородину, суниці, вишні, ожину.

„Як начне овоч рости-поспівать, то тоді для сала і хліба легше: гурки, яблука, груші, кияхи варені беруть діти у торбу, як пасуть.

Цибуля. Як наросте цибуля молоденька, то її їдять з сіллю: натре соли, мочає цибулю і їсть з хлібом.

Часник їдять з хлібом, чи з хлібом та салом. Бере зубок мочає у сіль і маже скоринку-осушку і так їсть. А як з борщем, то кусає зубок і так їсть. А як хто любить, то молоденький нарве і накидає у борщ. Як хто любе, то молоденький часник кришать у молоденьку картоплю, як печуть.

Гурки сирі їдять—ріжуть, солять і з хлібом їдять, і нерізаний їдять—із цілого. Гурки поспівають після Петра. Як перший раз гурка укусиш, то кажеш: „Новинка у роток, а здоров'ячко у животок“. Гурки їдять з оселедцями, з картоплею.

Редьку начистять, як старенька, то лупиться кожа, накришать у миску, соллю посолать і їдять з хлібом. У кого є олія, то мажуть; чи сметаною мажуть,—тоді не солять.

Моркву їдять сиру, обскребе да з'їсть. У солону капусту, як хто любить, то кришить моркву.¹

Баклажани, як покрасніють, то їх їдять. Як хто любить, то посолить і з хлібом їсть. Як оселедця коли возьмуть, то з оселедцем їдять.

Товкун. Як квас є, то він всюди добрий. Нарвуть цибулі молоденької-зеленої, салати (салата є рогата і біло-качанна—кругла; рогата солодша за біло-качанну), пополошуть, накришать і товчуть у макітрі, риби накидають в'яленої і посолать. Як потовчуть, туди квасу насиплють, перемішають ложкою, насипають у миску і їдять з хлібом. Їдять на снідання і на вечерю. Весною, як наросте салата і цибуля, то часто роблять товкун. Як так, що є гурук, то гурук кришать. Як риби нема, то і без риби роблять. Як у кого нема салати, то роблять з цибулею.

¹ Дивись вариво (солена капуста).

З овочів їдять яблука, груші, сливи. Старі люди груші і яблука до спаса не їдять — гріх.¹ Їх їдять з хлібом і без хліба. Слив дуже мало є; їдять їх також з хлібом і без хліба; їдять на снідання, беруть з собою пастухи на пашу.

З ягід їдять — шовковиці, порічки, смородину, суниці, вишні, ожини⁴.

2. Варіння страви на вільному повітрі

Страву варять звичайно вдома, в печі, а варіння на вільному повітрі спостерігається лише спорадично в побуті рибалок, пастухів, під час польових робіт — на сінокосах, на жнива тощо.

„Як рибалки збираються рибалить, то умовляються що брать з собою. Як їдуть на сутки, то беруть картоплю, сіль, хліб, ложки, казанок, цибулю; у кого є перець, лист лавровий, то беруть. Беруть все у торбинку, кожний бере собі. Казанок один беруть, у кого є. Це все возиться коло них у човні. Закинуть (невода) разів три, чотири і варять обід. Як закинуть раз чи два, то два чоловіки лишається скребти рибу; вони і варять. Наскребуть риби, наливають водою, посолять добре і кидають приправу і вариться (риба) з водою. Коли зварилась хорошо риба, тоді (рибу) витягають на чистую торбу чи на свиту. А тоді у той суп кидають картоплю, з тим супом вариться картопля. Це так варять восени, коли рибалять по озерам.

Коли зварять, хлопці вип'ють по чарці і їдять рибу на перше; поїдять рибу, тоді їдять суп. Поїдять, помиють свої ложки, казанок і все складуть у човен, чи на воза.

А на курені варять іначе (рибалки). На курені, як дома — приправа краща. Кожний свою має ложку мічену. На курені є сторож. Все знесуть всі з першого разу в курень. Сторож живе аж покиль ловлять. У курені єсть: штук три казанки — менші і більші; єсть ночовочки, ваганки. Коли велика артіль, коло коряка-ваганка² не помістяться, багато душ, то наливають у ночовки. У курені варять. Наскребуть риби, наливають водою і кипить; закипить раз, воду зливають у ваганок, не всю — третю часть, а тоді солять її як найміцніше, кидають приправи: кришену цибулю, перець, лавровий лист, і добавляють холодної води на те, щоб риба скріпилась і не розварилась. Вона знов кипить поти, поки звариться. Коли очі побіліли, повилазили, то риба готова. Витягають її у ваганок або на сцябло, щоб посудина була суха — як ваганок намочений, то просушують над огнем.³ Є сцябло смолене, а є чистеньке, то на це витягають. А тоді підготовлена картопля, висипають чистену картоплю у казанок і виливають туди перший суп, що відлили, добавляють дві жмені пшона, як є, а один шукає щавлю. Перед тим, як буде скоро готовий (суп), то туди кидають щавель (кришений); як великий, то зв'яжуть його у пучечок і як кипить у казанку, то опустять його туди. Щавель попариться там, витягають у ваганок і тутечки розтирають; корінці викидають, щавель мішають з борщем; закипить разів два і уже готовий борщ. Приймають з огню і насипають у ваганок. Спочатку їдять рибу, тоді

¹ Дивись стор. 170

² У нас більш вживають слово ваганок.

³ Риба не любить сирого води.

борщ, як прочахне. Як поїдять, обмиють ваганок, вішають у курені на гвоздку, як з мотузочкою, а як ні, то перевертають на дровах, щоб сох; а казанок теж перевертають. Ложки миють; як є дівчина з ними, то вона помие, а то хтонебудь помие; поскладають їх у казанок, або у кошіль, вони там сохнуть. Ложки понамічені, кожний свою знає. Кожен свій хліб їсть.

Казанок вішають, як варять, на кручечок прив'язаний до бантини у курені; під його кладуть огонь. А як не у курені варять, то на протаганок вішають казанок, чи на гімер вішають.

Суп варять з рибою. Картоплю уперед кидають, варять з водою, а тоді рибу; закипить риба, тоді цибулю кидають; ще раз закипить з цибулею, постоїть трохи на огні, потом знімають. Насипають у ваганок, а як нема, то так прямо з казанка їдять.

На поленосять люди обід у близнюках, у горшках, у глечиках; замотають у хустку або у жаковину (від жака або від сітки шматок). Приносять борщ, кашу, а як каші нема, то картоплю і хліб; у кого що є більше — чи риба, чи молоко, то приносять. Приносять, серед дня. Пообідаєш, то посуду забирає, чи лишає; або покине одного горшка на воду. Набереш води з озера або з долини. Як молодий, то пообідає, піде горшка помие і води набере, а старішим, то як хто обідать принесе, то і води йому набере.

Як їде косар на луг, то він бере з собою хліб, сало; як гурки є, то гурки; яблука бере у торбу або кошільку. Торбу надіває на косце (кісся) і на плече бере, вона висить ззаду. Косар снідає дома, а який не снідає дома, то снідає на лузі. Як принесуть обідать, то він цим, що принесе, полуднує, а як не принесуть обідать, то обідає.

Як на поле їдеш і туди береш коряка. Там вариш яку одливанку. Як їдеш на поле днів на три, як пахали за Глядином, верстов п'ять буде, то брали ваганок, ведро—воду носить, чи бочоночок з водою, сохи і протаган, хліб, картоплю, сало, пшоно, цибулю. Варимо гартаначку або одливанку. Гартаначку варять так: наливають половину води в казанок і половину картоплі, так всього, щоб трошки неповний казанок був. Картопля закипить гарно, солиться зразу, потім сиплеться пшоно, одну пригоршнь. Вариться пшоно і картопля; коли зварилася — пробуєш, потом одціжуєш юшку у ваганок. Як є сковородка, то на сковородку сала, цибулю і прягти, а як немає, то одгортають в один бік (казанка) картоплю і пшоно і кладеш сало з цибулею і пряжеться. Перепряглося, мішаєш зо всім, потовкти картоплю, загладить в казаночку хорошо ложкою, потім розгортається жар, становиться у присок, зажарюється, знімається. Один біжить до ковтьобки, поставить казанок у воду, щоб вона трошки отпарилася. Від води, як принесе, заматує у свиту, щоб вона одстала від казанка. Спочатку їдять юшку, посьорбають юшку, а потом їдять гартаначку, вона добра. Це пахарі варять, рибалки цього не будуть варить. Це варять чоловіки. На полі вона само більше потребується.

Як на ярмарок вибираються, то беруть казанок, картоплю, гурки солоні, як є, а то свіжі беруть, шматок сала, пшона, хліб. У вечорі на ярмарці варять суп“.

3. Варіння у печі

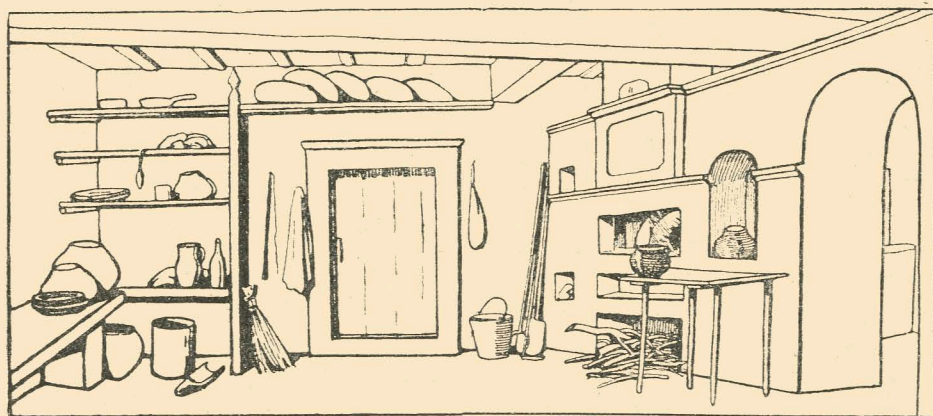
Загально-прийнятий тут звичай варити страву в звичайній варистій печі, приставивши посуд (горшки з борщем, чавуни) до вогню, відсуваючи його, чи присуваючи ближче до полум'я, обгортаючи (посуд) в міру потреби жаром. Під кінець, як страва звариться, вигортають жар із печі та засовують посуд із стравою в піч, щоб страва упрівала.

„Варить матка не дивлячись, що є дорослі дівчата або і невістка. Невістка каже: ще моє буде, хай топить стара—свекруха. Дівчатам загадує матка, то те робить, то те, хай бачать та привчаються.

За продукти стараються хазяїн та хазяйка: хазяїн доставляє, а хазяйка варить.

Хазяйка, як рано встане, то ранше витопить, годин до десяти вона управиться з обідом. По самому переду наготовляє борщ, а тоді остальне готувить—снідання.

Підпалюють у печі: у кінець кладе дрова, робить перехрестя — на спід товщі дрова вибирають, а наверх тонші, які попадуться; руками кине, а воно падає на перехрестя, а то рогачем поправить. Підпалює лучиною, як нема лучини, то соломною доводиться чи глицею. Як сирі дрова, то на ніч кидають у піч, щоб сохли, а ранком лучину підсовують під дрова і так підпалює. Як дрова палають, то закривають челюсті трохи заслонкою.



Мал. 1. Внутрішній вигляд хати з піччю та господарським начинням: мисник з посудом, полиця над дверима з печеним хлібом, ослон коло печі з горщиком із стравою, кут коло печі—місце для рогачів.

Як борщ заставляю у піч, то перехрестиш. Що не приготовиш з харчів, як ставиш під комін, так і хрестиш, а тоді заставляєш у піч; тепер це виводиться. Борщу не доливають ніколи, дивляться аби не збігав і не википав, бо псується черінь, набирається цегла води. Як закипить, то одставляють, накривають покришкою, накритий і кипить. Як вигорить у печі, то заставляють накритий у піч, щоб доварювався. Позатовкували все, понакривали, позаставляли у піч, то закривають заслонкою піч і кажуть — уже витопили піч.

З ранку, як витопить, то аж у вечір знов топить на вечерю. Снідання і обід варить разом, як топить рано, а на вечір топить знов. А як є що на вечерю з обіду, то другий раз не топить.

Зимою устанем ще вдосвіта, понаготовляємо, стане світать, то ми затопим. А літом і весною корів треба пустить, з коровами треба пастушка випроладить, овечок, і тоді наготовляєм і підпалюєм у печі.

Увечорі літом не топим у печі, а хоч і топим, то грубу рідко коли. Літом треба топить поки скоту нема, а то ніколи. Зимою у вечорі засвітим лямпу і сидим, а тоді топим грубу і варим вечерю.

Як звариться обід, то він стоїть до вечора у печі. Як у печі не жарко, то борщ може скиснуть. Як густу кашу варим, так стоїть з борщем у печі, а як молочна, то як звариться, то одставляєм. Як пообідаєм, то виносим у погреб, як дуже жарко, щоб не скисла — холодну їмо.

Борщ, як пісний варим, то їмо холодний, виносим на водник у сінці (полічку прибиту у кутку над діжкою з водою).

Хазяйка, як виймає з печі чугун, чи затовкти, чи як подавать страву, то ставить його на привалок. Як у кого, то нема привалка, лиш біля печі стоїть ослін, який робить таку саму службу.

Як печем хліб, то і півтори години топимо, а так, то скорій витопим.

Піч витопить, то дорого стоїть, це важка праця, як у кого сім'я велика. Чоловіки не вважають це за роботу, кажуть, одколи ковбаситься, уже давно треба витопить. Важка це і докучна праця. Як є ще що готувить, то не так докучно, а як нема, то не знаєш, що видумать.

Як вилетить жарина з печі і довго лежить, то кажуть: чи лихе, чи добре, як потухне на слові — добре, то гості будуть добрі, а як на слові — лихе, то буде якийсь лихий гість. Як лежить довго жарина, не тухне, то кажуть довгі гості будуть. Як хто приїде, то питають: сподівались гостей? А хазяйка відказує: стрибав жар із печі.

Дрова заготовляє хазяїн, помагають діти і жінка. Дрова на піч беруть які попадуться — ломаки, голляки, корчі з землі. У осені на зиму готувлять, маленьку дубину рубають і в'яжуть у пучечки, шишки збирають. На шишки треба, щоб сарай був. Дрова лежать у шопці, або у повітці. Як чуть довгенькі дрова, то рубає і у сарайчик складає рядком, а дрібні так насіче і откине на гору“.

4. Печива з тіста

У Старосіллі печуть з тіста хліб, піріжки та млинці. Хліби носять такі назви: хліб, намішуваник, паляниця, перепічка, калиновник. Ще печуть із тіста пампушки, деруни, гречаники — вживають як хліб до борща, молока, тощо.

„Хліб печуть із житньої муки, учиняють з вечора. Пересієш муки у мучні ночви, скільки треба на хліб, дивлячись по сем'ї — пуд чи півпуда, у діжу ллєш тепленьку воду, щоб тісто (розчина) розійшлася по воді, кидаєш соли, муки трохи, щоб рідке тісто було, і лопаткою розмішуєш, накриваєш віком, становим на припечку, щоб укисало. Ранком встаю і заглядаю у діжу, чи укисло, добавляю води і муки і підбиваю тісто. Коли

підбивають, то кажуть: не дивися на водицю, а дивися на мучицю, тобто щоб багато води не влити, а то може не хватити муки. Становлю тісто на припечку, щоб підійшло. Як підійде тісто, то треба місити — мішу довго аби муки не було; як за руки не береться тісто, то годі.

Загадала свекруха невістці місити хліб. Невістка місить і питає: чи довго ще місити? Свекруха одказала: аж покіль на столі піт виступить. Місить невістка і подивляється на столу, а у самої з лоба капає. Свекруха подивилась і каже: як з лоба капає, то і годі.

Як вимісиш, тоді хрест рукою робиш (на тісті) і діжу накриєш віком; як холодно у хаті, то укрий чим діжу, а тепло, то так, то й воно зійде. Місиш і піч топиш; поки підійде, то й повариш обід. Вигребаєш жар. Як підійшов, то лопату листом застелиш (капустяним, як сухий, то парим водою гарячою), викачуєш хліб (руки мочаєш у воду, щоб тісто не чіплялося); сажаєш хліб на лопату. На першому хлібі напишеш хрест чи посередині чи збоку і посадиш у піч; як перший посадила, тоді усі треба садовити; хліб сажають у лівий куток уперед. Як посадовиш увесь хліб, заслонкою прислонюєш, а жар перед заслонкою у печі. Зазирнеш, як запікся хліб, тоді вигрібаєш жар на бік, заслонкою закриваєш і трубу закриваєш, щоб хліб гарно пікся.

Пробують, чи спікся хліб, так: як вигребу хліб, на руку пільному, то я чувствую, що він уже спікся — легкий. Ще так угадують: як беру сажать у піч, дак посампереду беру з хреста (що на тісті) тіста і скачаю балябушечку — маленьку, як на вареничок. Покинула її у миску, а хліб у пічку сажаю. Посадила хліб у пічку, налила води у миску (де балябушка). Хліб печеться, а балябушка у мисці сходить у воді — ізійшла на верх води, взяла й розійшлась по всій мисці. Як я їду з дому на роботу і приказую дівчині: дивись, як ця балябушка ізійде і розійдеться по всій мисці, то виймай хліб з печі, уже готов. Багато так угадують.

Як спечеться хліб, вигрібаю кочергою, обскрібаю ножем лист, в ночовки води наливаю і обмиваю кругом (і зверху, і зсподу) холодною водою, щоб попелу не було і складаєш його на ослоні, боком ставиш, тряпкою прикриваю, щоб одлиг. Одлигне, то складаю у хаті на полиці над дверима, чи у сінцях. Кладуть на полицю, щоб не цвів і не пилився, як у хаті.

Як хліб солодкий, не вкис гарно, то буде закалець; кажуть: закалець на палець. Закалець буде, як запариш діжку гарячою водою.

Ще буде хліб глевкий, як не випечеться гарно, мало посидить у печі (подумає, що спікся, то заскоро вихватить).

Як перепечеться, довго сидів у печі, то скоринка піднімається.

Як рощина здорово підкисне, а мало підлий води, то вийде дуже кислий хліб.

Як погано спече хліб, то кажуть: такого хліба напекла, щоб ти катових рук не втекла.

Репається хліб, як не жарко у печі.

Як кожний раз хліб печуть, дак перше з хреста викачують паляничку; садовитися позад хліба у піч. Вона вперед випікається. Цю паляничку дають

корові. Хороша хазяйка не забуває своєї корови, кожний раз, як пече хліб, то випікає для корови паляничку.

З а б у т о к. Як забудуть хліб у печі, то кажуть „забуток“. Його не можна їсти. Кажуть: не їж забутка, а то забудуть тебе люди, що ти є дівка, не будуть сватать; нехай той забуток для воробей, щоб вони забули проса і не їли. Баба бере забуток, поламне, укине у святу воду; він там день стоїть, розмокне. На завтра раненько до сходу сонця, баба схватиться, щоб ще сонечко не зійшло. Баба бере тую воду, коромисло і біжить до проса. Округ проса ходить і на одлив на просо кропить.

Несе воду у глечичку чи у мисці, коромисло прижме рукою лівою, і миску держить, а правою кропить і приказує: „Прилетіте сороки, заберіте од проса уроки, понесіть на синє море; на камені положіть, носами роздовбіть, крилами розметіть. Уроки на сороки, а мислі на коромислі.“ Тричі обходить, кропить і приказує. Іде на східних днях, а не йде на молодикау і на підповні.

Як сім'я велика, то двічі на тиждень печуть хліб, а як сім'я мала, то раз. Як млинці печуть, то хліба треба менше; на нашу сім'ю (6 чоловік) чотири хліба хватить на неділю; млинці багато дають помочі. Як іде петрівка, то на хліб катівка, день великий, не настачиш хліба, і багато на торби розходиться пастухам.

Як празник великий, то не печем хліба. На троєцьких святках не можна пекти хліба, бо росалки придуть до хати. Було так: росалки прийшли до хати до жінки, що хліб пекла. Жінка вийняла хліб з печі, а вони кажуть: щастя твоє, що ти похватила вибрати хліб з печі, (а то вони могли її залоскотать).

Ще не можна було у старовину пекти хліб у понеділок, у п'ятницю і у неділю.

У понеділок не можна пекти хліб і золить сорочки, тому, що у понеділок бог сотворив перший день світа, тому деякі люди понеділкували.

Колись люди соблюдали п'ятницю — не золили, хати не мазали, хліба не пекли, конопель не брали і не тіпали — боялися.

Як не хватає хліба, то таки учиниш. Мені так було: учинила я хліб проти п'ятниці і лягла спати. Мені сниться, що наче я стала лопаткою мішати розчину ту. Коли подивлюсь туди, то розчини не видно, одні борознюки (черви) там; тоді я наче стала звать свого чоловіка: Іди, побач, що тут таке. А якась жінка наче у порогах каже: Еге, оце щоб ти більш у п'ятницю хліба не пекла. І двічі вона повторила.

А Малашці снилося, що хтось прийшов і каже: ти казала, що не будеш пекти, а й печеш.

Моя невістка казала: хто у п'ятницю золить, а у неділю хліб пече, да нехай з того кров тече. Це так проказують ворожбити, як кому шепчуть.

На неділю, чи на п'ятницю, як учиняють хліб, то не сажають хлібом — на листі, а паляницями — на муці чи на межисітці.

Як хліб витягають з печі, не годиться голу піч кидать; то витають хліб і кинуть туди поліно, щоб гола піч не була. На те кидають поліно, щоб на том світі через пекло перейти; це тільки після хліба кидають.

Як виймеш хліб, то хоч і глевкий, то не можна його садить другий раз. Як другий раз посадиш, то будеш двічі умирать.

Хліб лежить завжди на лівому боці стола, прикритий краєм настільника. Проти ночі не годиться починати хліба; чому, не знаю; як почнеш, то того крайчика матка не дає, а ховає під настільника, а уранці дає. Окраєць менше півхліба; половина хліба зветься півхліба, м'яка частина зветься м'якішка, тверда частина — скоринка, шматок хліба — скибка хліба.

Намішуваник. Хліб посажала, то остається тісто, чи уперед візьму з діжки (тіста) і намішу намішуваника і покладу на стіл, щоб сходит. Намішуваника можна садить на листу і на муці. Намішуваник густій від хліба — міситься він двічі, через це зветься намішуваник. Намішуваник густий, наростає більше, як хліб. Намішуваник не так сохне, бо густий; він укусній за хліб і за паляниці.

На муці, чи на межисітці, як печеться хліб, то лучча спідня скоринка, чим на листу, смачніша“.

Паляниці. Тісто на паляниці приготовляють так, як і на хліб, тільки рідше замішують, молодше тісто роблять. Паляниці викачують на стіл, щоб сходили, вони молодші за хліб, то як покладеш на стіл, вони розходяться (по столу). Паляниці садять на межисітці чи на муці — посипають лопату.

Як паляниці витягають, то одну розламують і розкладають на вікні, на столі і кажуть: хай мертві пару хватають, — це так старі баби роблять. Як єсть сметана, дак помаже сметаною зверху або солодким верхком. Вона лежить вичахне, а тоді із'їдять.

Паляниця, як скоро спечеться, то добра, а як полежить днів два, у неї м'якішка усихає.

Перепічки печуть з того ж тіста, що і хліб. Як хліба нема, а снідать треба, то з того тіста, що на хліб, викачують перепічку — коржа, пальцем придавить, аби кожа не здіймалася, да на сковородку і печуть перед вогнем. Як горить у печі і ніколи ждуть, спечеш одну чи дві, більш не печем. Вона скоро печеться, скоропостижная. Сковороду мажем салом, олієм, а так пристає.

Калиновник. Як хліб пече, то тіста скине трошки у ночви і калини-ягідки з пучечка наобриває і накидає туди у ночви (тісто) і намішує, — зробить калиновник (хлібчик). Садовять його позад хліба. Як спечеться, то як розріже, то ягідки видно. Їх печуть найбільш зимою. Як у кого калини багато, то вона цілу зиму пече дітям.

Пампушки. Як хліб печуть, то з тіста качілочок накачає і поріже косенько і на сковородці пече чи на черинь садовлять на лопаті; як спечуться, виймають, кидають у макітру або у риночку. Набере ложки дві, борща у маленьку посудинку, натовче часнику і викидає туди, насипле олії туди, перемішає все ложкою і сипле у пампушки, потрусить їх гарно, накриє мискою, хай одлигають, — це добра закуска до борщу. Їмо борщ з пампушками.

Деруни — тому їх так звуть, що картоплю на тертушці деруть. Деруни роблять з житньої чи грецької муки з картоплею, а як муки більше, то вони смачніше, а як більше картоплі, то вони не добрі — як наїсися, то все у животі лупає — бухкає.

Як є муки більше, то їх учиняють, у розчину кидають миску картоплі дратої, сирої, туди кидають соди чайную ложку і соли трохи.

А як муки мало, то картоплі деруть більше — відро, муки зовсім мало кидають — пригоршні дві; солить треба чимало, а соди ложки три вкинуть, тому, що багато картоплі і не учинято. Це деруни солодкі. Ложкою здоровою треба помішати і пекти на сковородці. Сковородку мажу салом, а ложкою невеликою помішаю і накидаю тісто на сковородку і печу на жару.

Вони печуться швидко і тому ще зветься вихватнями. Спечені деруни скидають у макітру, салом пряженим мажуть і потрусять наче вареники; як свіжі, то їх хвалять.

Деруни ще роблять з грецької муки — учиняють житньою мукою, а підбивають грецькою; туди кидають миску тертої сирової картоплі і печуться також на сковородці; їх не мажуть салом. Як хліба нема, то такі деруни печуть. Діти не хочуть їх їсти, — дразнять їх белебани, що вони чорні і не смачні.

Гречаники учиняють так, як хліб, — сіль і грецька мука, потім підоб'ють, воно зійде і коли вигребує жар, то вносять лопату, розстелюють листа на лопату, беруть ополоником тісто і накидають гречаники, — ополоника два-три кине на кучку і тісто розходитьсь по листу і зараз садовлять у піч; як у печі жарко, то печуться скоро. По одному гречанику кладуть на лопату. Як хліба нема, то їх печуть і їдять з борщем, квашею.

Грецька бабка. Як останеться тісто, то ще бабку накладуть у миску або макітру. Макітру мажуть салом або лоем, щоб бабка не пристала. У миску накидають тісто ополоником і ставлять у піч; вона обпечеться, її виймуть, вивернуть на тарілку, захолюне, ріжуть і їдять з борщем, супом; вона добра, тільки скоро черствіє і важка на жолудок.

Коржі печуть з пшеничної муки. Сіють муку у ночовки; зроблять у неї ямку, вливають туди води з сіллю і замішують, розкачують качілкою і садовлять на черінь у піч, — смачні на снідання.

Пиріжки. Крім хліба, на свята печуть пиріжки з начинкою. Пиріжки печуть з житньої муки і пшеничної. На пироги з житньої муки приготують так тісто, як і на паляниці. Учиняють з вечора — у діжу води теплої воллю і посолю, а тоді ківш муки всиплю; розмішає лопаткою, щоб тісто було. Уранці встаю, дак воно здорово укисло, дак я трошки тепленької води улила, трошки й муки вкинула, лопаткою підбила, хай ще трошки постоїть. Коли я вже підпалюю у печі, то починаю тісто місити. Замісила, поставила на припічку, коли на ослона, воно сходить; як туго сходить, то утиральник погрієш і укриваєш і віком закриєш. Віко притулить у челюсті, і воно гріється, тоді закривають, — хорошо підходить.

Буває, що пиріжки роблять з одного тіста, що і хліб, і разом з хлібом і печуть.

Як підійде тісто, то ліплять пиріжки: бере тіста (шматочок), розплеще рукою на ляпошки, кладе начинку, заліпить і кладе на сковородку. Сковороду посиплють мукою, щоб не приставали. Ще печуть пиріжки на капустаному листі на черіні, або натрусять муки на лопату і садовлять на лопаті у піч.

Як печуть пироги з пшеничної муки, то як у кого є масло, яйця, то положать, то краще.

Пиріжки роблять з квасолею, з кашею гречаною, з маком, з маком і калиною, з квасолею та з маком чи з сім'ям, з яблуками, з грушами.

Начинка з квасолі. Звариться під покришкою з водою квасоля, так скоріше упріє, а тоді одціжуєш, вивертаєш у макітру, береш качілку чи м'яло і товчеш, сиплеш у квасолю сахар і мак — це начинка на пиріжки; прохоложується, тоді обліплюєш начинку тістом. Від тіста одрізають шматочки, скачують балябушки, їх розкачують качілкою, накладають туди кучкою начинку і ліплять пиріжок. Балябушки розпліскують ще долонею, щоб тоненькі були.

Як дуже суха квасоля, то намочують на ніч. У горщику погано варить того, що вона кріпка і довго її треба варить; як не полив'яний горщик, то і горщик розвариться, а вона ще тверда.

До пиріжків з квасолею товчуть часник: почистю зубки, покришу да у ковганку, сількою мятою потрушу да потовчу той часник, туди борщу тепленького воллю, ложку олії. Вийняла пиріжки, у макітру склала, цим часником з юшкою облила, потрусилася макітру, щоб усі помазались, накрила; вони одлигли і можна їсти. Пиріжки з квасолею їдять з борщем і без нічого. На обід, як не поїли, дак і на другий день їдять.

Начинка з гречаної каші. Кашу варять крутеньку, щоб була кучерява. Буває, що до каші добавляють м'ятого маку.

Начинка з маку. Мак парять гарячою водою, воду зливають, а мак мнуть у неполив'яній макітрі, а ступа як є, то у ступі швидше товкти. Більше маку, дак краще. Сахару туди трохи добавляють.

Начинка з пережареної калини з маком. Відривають ягідки калини, складають у макітерку або у горщечок да у піч, коли жар загребуть. Поставить, переночує, а як зранку поставить, то увечері вийме. Виймає, вивертає у миску, прочахне. Мак товче, або мене, сахару покладе да перемішає і ліпить пиріжки.

Начинка з квасолі та маку. Як квасолю помнуть і мак, то мішають разом. А як маку нема, то сім'я із конопель треба піджарить на сковороді, тоді теж, як мак зом'ять у макітрі, всипать у квасолю, перемішать; як вичахне, тоді ліплять пиріжки. Як з білої муки, то роблять пиріжки з самим маком і ізюм кидають.

З груш та яблук роблять начинку на вареники та пиріжки. Груші сухі треба у ступі товкти. Виймають із ступи, кип'ячем оболлюють, вони постоять у печі припріють, а тоді можна вареники чи пиріжки робить. Коли заманеться у піст, робиш, думаєш, коли б що видумать.

А яблука кип'ячем парять; як м'якії, так можна робить пиріжки, а як ні, то ставлять у піч, як і груші. Як сахар є, то сиплють у начинку.

Коржі з маком. Замісиш коржа: насієш муки у мучні ночви. Муки чи ківш чи менше трохи, а води горщикок; соди чайну ложку укинуть у воду да розвести і лить у муку. Соли треба трошки, чайної ложки не треба, через те, що сода солена. Розмішаєш ложкою (держакон) — стане густе; тоді руками треба місить; замісиш, розкотиш качілкою да тоді поріжеш на коржики маленькі да на сковороду. Сковороду чи помажеш олієм, чи маслом, чи борошном посиплеш потрошку на сковородку. Як вигребеться жар,

то садовиш у піч. На соді, то воно не довго печеться. Коржики надовбуєш, щоб не здіймалася шкірка, потрошку ножом (носком) надовбуєш. Роблять коржі із пшеничного борошна, житнє не йде,—сода не підймає його.

Попечуться, у макітру складають, маком поллюються розом'ятим, перетрусять, і їсти можна.

Млинці печуть з гречаного, з пшеничного та з кукурудзяного борошна.

Млинці з гречаного борошна. Як печеш (млинці), то запарку робиш. У миску муку насипеш із пригорщ добрий, а тоді кипить у горщику окріп, набереш окропу чашку і ллеш у миску (з мукою) потрошку і мішаєш; ллеш небагато, щоб мука сухенька була, щоб за ложкою не бралась уся; як води багато наллеш, то за ложкою учепиться багато, що і не повернеш. Запарка стоїть до вечора; викидаєш у таз, що печеш млинці або у діжку і учиняєш на ранок, сіль сиплемо, рано устаю і підбиваю, щоб сходили, а зійдуть, то вже пекти. Кидають ополоником тісто на сковородку, сковороду мажуть салом або маслом. У кого піч висока, то не запікується млинець на жару, а треба держати на чаплі над полонем, поки затужає зверху, а тоді на жар спускай, ставляй. Запікається на сковороді, не перевертаєш, постоїть довгенько; як підрум'яниться зверху і зі споду, уже готовий. Кладеш коло печі соломку і на солімку кладеш млинці, солома витягає пар у себе. А як ні, то у ночовках кладеш на соломку.

Млинці з пшеничного борошна. Як печуть млинці з пшеничної муки, то запарки не роблять, тільки кидають дріщі (дріжджі). Дріщі розводять теплою водою: мука розводиться водою, а тоді сиплють дріщі, розчинюють лопаткою і становиться на теплому; ніч стоїть—до ранку. Коли устаєш ранком, так підбиваєш—воду теплу ллеш і муку сиплеш; стоїть півгодини, пока пекти. Як зійде, сковородку мажеш салом чи олієм, лопаткою чи ополоником накидаєш на сковородку і печеш.

Млинці з кукурудзяного борошна. З кияхового борошна печуть млинці. Вони, як гарячі з сковороди, то кой якії; як захохнуть, то дуже черстві. Учиняють млинців стільки, щоб з'їсти на той день, а на другий день черстві.

Як на бал, то ріжуть млинці навхрест і мажуть олієм, сахаром потрусять, чи сметаною мажуть.

5. Страви і приправи

Описуючи страви, що їх уживають у селі Старосіллі, ми розпочнемо з тих продуктів, що їх готувати до споживання дуже просто.

Кукурудза. „Кияхи ламлять і варять без соли, а як зварять, тоді посоллять да їдять. Варять у чугунах, прикривають їх почисками-мичками.

Печуть кияхи на жару. Як жар є, то на жар наклають і печуть; як жар великий, то треба мішати їх, щоб не згоріли. Напечуть їх, а тоді у відро, да помиють (їх), утірочкою позамотують, щоб поодлигали, і їдять; кажуть: печені добріші.

У нас кажуть кияхи, а у Хатяновці—пшеничка.

Як старі кияхи, то сушать у печі, обчухрюють і калачики товчуть на крупу.

Зерна кияхові діти печуть; як спечуться, то звать їх булки, барани. Зерна печуть перед полум'ям у печі, сиплять на черінь, а вони стріляють з печі на хату наче пропка. Як горить гарно у печі, то скоро печуться. Це дітська робота; діти печуть і збирають їх, як вистрібують з печі, і у печі гребуть кочергою і їдять, вони солодкі.

Звать їх булками на те, що як лопне, то біле у середині наче булка і пахне гарно, як гаряче. Баранами звать на те, що як трісне, то наче лоб видно баранячий.

Гарбуз печений. Печуть пів гарбуза. Розріжуть на половину, насіння виберуть, кишки виберуть, кладуть у піч, на жарі печеться. Як спечеться, то їдять.

Горох піджарюють на сковороді, — сипнеш жмені дві, піджариш, візьмеш у кишеню і їси так, як насіння.

Квасолію варять у воді з сіллю; звариться і їдять без нічого. Коли насипеш у миску, тоді помажеш, як є чим — салом, олієм. Її їдять після борщу.

Каша. Головна страва після борщу є каша. Кашу варять пшоняну, гречану, ячмінну, гарбузову, кукурудзяну, сироватчину.

Пшоняна каша — крута. Пшоно змивають водою, насипають у горщик, водою наливають, солять і варять. Ставлять горщик у піч до вогню. Як закипить разів два-три, мішають, витягають; як загустає, то ставлять на жар і накривають; на жару недовго вона стоїть. Коли вигорнуть жар, то у піч становлять. Як уже обідають, накидають у миску, наливають молоком теплим чи холодним і їдять. Як нема у кого молока, то салом мажуть. У піст, то мажуть кашу олієм.

Щоб добра каша була, то насипають пшона у горщик стільки, щоб повернуть і дно побачить у одній стороні. Як води наллеш, то ложку постав, як стоїть вона, то буде добра каша.

Як рідко звариться, то так їдять, а як круто, то доливають теплого молока і так їдять.

Молочна каша. Насипле пшона у горщик, по горшку дивиться, скільки сипать. Окропом змие пшоно двічі, молока налле і заставляє у піч, хай кипить. Як товчене пшоно, то скоро звариться, закипить разів два, то розімліє. А драте пшоно кріпке і вариться довше. Товчене пшоно смачніше, а драте не таке. Кашу молочну їдять на закуску. Як звариться каша, то витягають і ставлять на привалку або на лавку, щоб не стояла у печі, щоб не перепріла. Молочну кашу холодну їдять.

А крута каша потіль стоїть у печі, покіль обідають.

Гречана каша. Крупи насипають чуть не повний чугун і наливають окропом, солять і ставлять у піч коло вогню; як закипить, то мішають; як загусне, становлять на жар, а потім у піч так, як і пшоняну кашу. Їдять її хто з молоком, а хто з салом так, як і пшоняну.

Каша з маком. Крупову-грецьку (кашу) варять з маком. Варять, як звичайно, а тоді товчуть у ступі мак, усипають і доварюють.

Ячмінна каша. Ячмінь товчуть, палають у ночвах, лупа одходить; тоді у горщик (тільки, як пшона) сиплють, наливають найбільш гарячою водою, солять і варять. Їдять кашу з молоком, з салом, з олієм, з ситою. Цю кашу звать кутею.

Гарбузова каша. Розрізати (гарбуз) і зчистити зверху кожу, а усередині кишки, покрити, налити водою (не солити), як звариться гарбуз, виняти, одцідити, пом'яти ложкою, усипати пшона (смотряти, як горщик) або кияхових крупів, налити молоком, трохи посолити і варити, поки крута зробиться.

Котрі солодкі гарбузи, то варять собі, а як ні, то варять свиням.

Гарбузи варять з кашею. Кожу обріжуть, насіння і кишки виберуть, поріжуть гарбуз на шматочки, наливають водою, солять і ставлять у піч та й варять. Як перекипить, воду одоллють, гарбуза помнуть, кидають пшона, як великий горщик, то миску, а малий, то менш. Як з молоком варять, то молоком наливають, а як без молока, то тою юшкою наливають і у піч ставлять і вариться.

Гарбуза надгризають; котрий солодкий — буде красний у середині, а котрий не солодкий, то білий буде; солодкий собі варять, а того свиням.

Крупова кияхова каша. Мало хто любить цю кашу. Половину горшка насипають крупи, — її треба трохи менше насипати, чим грецької, вона накипує лучче, — а половину води; соли сиплять, як ставлять до вогню. Вона кипить; коли кипить, то витягають і мішають. Вона коли загусне, то ставлять на жар і покриткою накривають. На жару вона трохи постоїть — коли у печі витопилось, то ставлять у піч.

Їдять кашу з молоком або з салом. В місці мажуть салом кашу. В миску каша накидана, а тоді наливають молока.

Каша сироватчина. Каша хороша не з самої сироватки, а треба хоть третю долю водиці влити, засипати пшоном, щоб була така, як молочна каша.

Сиплю в горщик пшона, ізмиваю його водою, наливаю сироваткою з колотінкою умісті і води третю долю і ставлю у піч, коли наче самий жар, а то вона здорово загоряє і нецікава каша. Як у піч ставим, то солим так, як молочну кашу — трошки. Вариться, аж поки пшоно розкипить; виймають і їдять“.

Борошняні страви. З борошна такі страви відомі в Старосіллі — кваша, заїрка, лемішка, галушки, варениці та вареники.

Квашу роблять так: „дві пригоршні беруть грецької муки, а третю житньої; нагріється вода, щоб можна руку вдержати, муку висиплюють у горщик і туди цю воду ллють і треба розмішувати так, щоб не дуже рідке було і не густе. Соли не сиплють; як соли укинеш, то вона чисто вибіжить, не буде у горшку. Становлять у піч за заслонку, у легкий дух, щоб солодала. Стоїть вона до вечора. У вечері закип'ятять окріп, щоб у ключ закипів, розводять її ріденько у тім самім горшку (вона як солодала у печі, то на споді лежала); окропу ллють по горшку глядя; ще туди воллють кружечку холодної води, наколотить повний горщик, а тоді ще сипне зверху трохи грецької муки, щоб узнати, чи добра буде чи ні. Як добра буде, то мука поховається, не буде зверху муки, а як плоха, то буде зверху. Коли її розводять, то є такі приказки: іди кваша у борок по медок, у лісок по квасок, щоб була як вино.

Як розведеться окропом, то ставлять на піч, вона на печі ночує — укисає. А потім ранком довідуються, чи вона добра, пробують: як кисла, то варять, а як не кисла, дак хто квасу волле чи хліба скибочку вкине, вона ще трохи постоїть, щоб укисла. Як удасться кваша, дак буде дівка наша, так кажуть. Як вона не вистигне на ранок, то удень варять. Як хто серед дня топить, то кажуть, мабуть, квашу варять, чого вона серед дня топить. Як укисне, то ждуть, щоб догоряло у печі, тоді її ставлять, вона довгенько покипить. Вона все пінить і все мішать треба і надбирають у мисочку, а як не надбирати, то вона побіжить. Як гарно закипить, тоді вона не бігтиме, постоїть із час у печі, вона упріває. Витягають горшка на двір, щоб зачахла, холодніша смачніша.

Горщик, у якому вариться кваша, щоб тільки на квашу і держать, щоб нічого солоного не варить.

У старовину держали на квашу спеціальний коробок (дерев'яний такий, як на мед). Як у коробку роблять квашу, то лучча удається. У коробку розмішає і поставить на піч, щоб солодала; коли засолодає, то розводять окропом і холодну воду ллють, так само як і у горщику. А тоді ставлять знов на піч, щоб укисала. Вона у коробку стоїть, аж поки її варить, а тоді у горщик виливають, який горщик вийде. Як у дерев'яному затирають, то смачніша.

Кажуть: „От така панночка кваша, як кваша, як удасться добра, то добра, як не удасться, то така, як помійниця“. У кого п'яти довгі, то кажуть, що у тої буде кваша удаваться. Варять квашу найбільше у піст; кажуть: остав муки грецької на піст, на квашу, — як у кого мало є муки.

Ідять квашу з хлібом, з млинцями, з гречаниками. Хто так їсть, а хто накришить у квашу хліба. Вона кисла і солодка; як удасться, то вона смачна. Житня мука солод видає, а грецька кислоту. Як не з'їдять, то виносять у комору, вона ночує там і на другий день їдять. Коли виїдять квашу, то попід вінцями (горщика) позастигає, то діти ложками вишкрябують горшка.

Затірка. Просіє муки у ночви, кілька треба, розведе водою небагато аби нерідке та й рукою - долонею розтирає так, щоби не замісилося у одно, але аби поскачувалися грудки наче горох; так долонею три-три і воно скачається дрібненько. Кидають їх на кип'ячий окріп або на кип'яче молоко. Як густа вийде, то підливають топленого молока. Як нема молока, то салом помажуть або олією.

Лемішка. Лемішку роблять з грецької муки. Просіять грецької муки (ківшик маленький). Муку на сковородку насиплять, становлять у челюстях, коли горить у печі; її все треба мішать і окріп треба ставити, щоб кипів. Щоб закипів окріп і хорошо, щоб мука нагрілась. Муку висипають в макітерку, посолять хорошо, лемішка любить, щоб солонна була. Витягають окріп, щоб кипів; треба лити (в муку) і мішать, запарюють. Треба дивитися на око, скільки окропу: щоб густа була, щоб не було муки, щоб хорошо вимішать. Гаряча, то смачна. Її їдять з молоком, з олією, з салом, коли яка помазка трапиться. Холодну їдять з холодним молоком. Найбільш її варять на снідання.

Галушки гречані. Грецької муки підіб'єш (з водою) у мисці на молоденьке тісто та й ложкою кидаєш на окріп. Як перекипить — помажеш салом, а як нема, то олією або, як хочеш, молока усиплеш топленого та й готово.

Галушки білі, пшеничні. Замісять круто тісто—вода та мука. Тісто не солять, солять окріп, як варять. Розкачають коржі, порозвішують, коли посохнуть, то поріжуть на галушки. Як закипить окріп у ключ, виймає баба горшка, надбрала з горшка у другу посудину окропу, кидає соли, скільки помагається, і мішає, щоб розтала сіль, а тоді одна баба бере галушки і кидає у горщик, а друга мішає; як уже ложка стоїть, густенькі будуть, то досить. Вони киплять раза два—угору підіймуться, виймає; як на привалок поставить, то вони сідають трохи, а тоді приготувить, чим помазати—сальця спряжуть і помажуть, чи олію перепряже з цибулею; олію золле, а цибулю не кидають, щоб тільки пахло. Помаже і поставить на піч.

Галушки з картопляної муки. Треба відро картоплі начистить да натерти, процідить на сито і дати одстоятись, щоб мука лягла на спід; ще змивають два рази, щоб чистенька (мука) була. Муку ложкою сколюють у миску. Молока всипать холодного, ріденько розвести і яєць убить штук три, і печу млинці, на сковороду накидаю ополоником. Як спечеться, то виймаю і кладу по одинадці, щоб вичахали. Попечу їх, всі повичахають, млинця скачаю і ріжу навскоси. Молоко у печі кипить. Як добре молоко закипить, одберу молока і кидаю галушки туди, вони тонуть на дно, а як закиплять разів два, то підходять у гору, наче пшеничні. Зваряться, одставлю і їдять; холодні добріші. Їх здорово люблять, горщик здоровий наварю і не хватає.

Варениці. Учиняється з вечора тісто, учиняю півковша (муки). Учиняю у макітерці. Учиню, посолю; ставим під комин. А уранці треба пів кружки води влити тепленької, іще треба сюди ківш муки; ложкою треба гарно замісить, щоб негусте було і нерідке, і це нехай воно трошки постоїть, поки зійде; а тимчасом треба, щоб окроп кипів, пока воно зійде. Як зійде тісто, треба брати і викачувати варениці, невеликі кругленькі чи довгенькі ляпошки. Як на чугунчик викачала, то скоріш їх в окроп і у піч становить, щоб вони два рази гарно закипили; тоді витягають їх у миску; вони трохи побудуть (у мисці) і у другу перекладають, щоб були сухі; так і далі викачують. У миску кидають, да олієм помажуть, сахаром потрусять чи сіллю і їдять. Це у піст побільше роблять на снідання.

Солодкі варениці роблять так: тепленької води налле у макітру, соли вкине, муки сипне і мішає ложкою і все сипле муку, поки густе стане (так, як на галушки), пальцем потрогає, чи густеньке тісто і викачує варениці.

Коли не уміли ще ліпити вареники і пиріжки, то робили варениці.

Вареники пшеничні ліплять із кислого тіста і з солодкого. Кисле тісто роблять так: трохи учинить, потом волле води, да муки всипить, замісить; крім соли нічого не кидає. Поріжуть на шматочки тісто і роблять баябушки; їх розплескають у руках і кладуть начинку; поліплять вареники; це будуть кругленькі. Косенькі роблять так: качають коржа і ріжуть на

ленточки, їх перерізують і виходять косенькі. Вони трохи попідходять, тоді у кип'яч їх кидають; окріп кипить, вареники підходять наверх, два рази закиплять добре і готово.

Друге тісто — солодке — так міситься: у ночовки насиплять муки, розгннуть муку і ллють воду солону і соди трохи. Як житнє тісто, то тільки вода, мука та сіль, а у пшеничне соди кидають. Замісять тісто і вареники ліплять. Закипить окріп, кидають вареники у окріп, закиплять разів два добре, витягають чи у миску, чи на лавку, а потом перевертають на другий бік і складають у ночовки — і стоять до обід.

Начинку на вареники роблять з квасолі, з квасолі з маком, з гороха, з гороха з маком, з сиру, з груш, з маку, з каші з маком.

На грецькі вареники роблять таке саме тісто, як на солодкі варениці¹.

Молоко. Молоко вживають у цьому селі до страв (каші), п'ють з хлібом або споживають „на закуску“, попиваючи його після обіду, вечері тощо.

„Коли ні поїси, то молока нап'єшся. Парене молоко п'єш з хлібом, з кашою. У миску накришу млинців, наллю молока гарячого чи холодного і так їмо. Хліб кришать у миску і їдять, як нема каші, а як є каша, то з кашою. І лемішку їдять з молоком. Ложкою поколупаєш лемішку да у миску її; наллють молока холодного чи гарячого і їдять. Ще їдять після борщу — закуска. Як борщ поїдять, м'ясо чи рибу, то закушують молоком.

Дітям дають молоко; коли їмо, то і їм дають. Як немає чого вечерять, то хліба шматок, молока чашку вип'єш, то і так буде за вечерю; і полуднують молоком. Як нема пареного, то п'ють і сире.

Кисляк їмо з хлібом.

Ряжанка. Раніше молоко ставиться у піч, щоб його стопить. Тоді вийнять із печі, як стопиться, щоб воно трошки прочахло. Як ще трохи тепле, так туди треба кидать ложок зо три сметани. Поставить його треба у теплomu духу, під комином, і воно так стоїть до ранку. Як вона зрядилась (зробилась ряжанка), то треба, щоб захолинула; ставим у холодну воду, постоїть, покіль нахолоне. Її треба помішати аж до дна, а тоді у миску сипать, і мочать млинці. Це після борщу, супу їдять, це — закуска.

Молозиво — перве молоко, як отелиться корова. Видоїш корову на первий день і другий, як отелиться, виллєш у горщик і поставиш у піч, щоб пеклось; як спечеться, то можна їсти; так їдять, як кашу.

Мочане. Неварене молоко наливають у глечик і ставлять його на полиці, щоб скислося. За цим одтопить — поставить глечик з кисляком у піч. Кисляк той у ворочок¹ вкине і каменем оддавить сир. Сир викидає у макітру, лє туди топлеєне молоко і все це разом мнє т. зв. м'ялом. Мнє так довго, аж у сиру нема вже грудок; тоді уже мочане готове, у миску та й їсти — мочають млинці. Мочане подають на стіл перед молочною кашею.

Сироватку замість води п'ють. Як сироватка довго стоїть, то робиться тягуча; її переварюють, заставляють у піч, коли витопись, щоб пріла цілий день. Увечері виймають її, то жужвалочки понакипають наче з сира, да пахне гарно наче масло; помішай ложкою, стане біла. Вона

¹ Ворочком звать мішочок до оддавлування сира. Каменем придавлюють ворочок з сиром.

стоїть для борща, а хто і так її їсть, як уважає. Сироватку ллють у борщ замість квасу. Як куліш варять, то сироваткою наливають; кажуть: сироватчина каша. Як посолиш її, то їсти не будеш, буде противна. Кашу варять ріденьку, ріденький кулешик. На снідання варять.

На сироватці млинці учиняють і паляниці печуть. Я і паски учиняла, на сироватці — трохи сколотянки і трохи сироватки з під ворочка. Вона, не пропадає ніколи. Млинці так учиняють на сироватці, як і на воді. На сироватці добрі, м'які. Паляниці, як підбивають, то замість води сиплють сироватку — так пшеничні і житні роблять.

Сколотянку і так їдять, з хлібом, і у борщ сиплють, куліш варять. Сколотянка добра — постав, щоб вона перекипіла, як застигне, то масло зверху шажками-кружалками розходиться.

М'ясо, сало. Свиняче м'ясо саме лучче; яке ні єсть свиняче м'ясо, а краще від телячого і овечого. Свинячем'ясо пахне, а овече, як витягнеш з печі, то утікати треба з хати. Гусяче, утяче і куряче добре, півні — тверді.

Печене стегно. Ціле стегно фунтів дванадцять посолиться, просоліє день-два. Понарізають по м'ясу ямочки, щоб лучче просоліло. Кладуть його у кошіль, щоб стік з нього сік. А тоді змісять корж з житньої муки, розкачають його на пучку товщиною. Обложиться коржем кругом те стегно, а тоді кладуть на велику сковороду. У піч днів два заставляється стегно, виймають, постоїть і заставляють на другий день. Воно м'яке, як спечеться, і добре таке. Холодне їдять, на тарілку наріжуть і з хлібом їдять. Коли колемо кабана, то тоді печем — на паску, на різдво. Найбільш на різдво кололи; холодніше, то краще.

Порося. Маленьке поросся, як заріжуть, то потрошать у ночвах. Положе у ночви, натре попелом, закипить окріп, тоді ллють на поросся, перекадуть полінячками вгорі ночви і прикривають свиткою; так воно полежить трошки, odkривають, перевертають на другий бік і не закривають; воно ще трошки полежить, а тоді витягають на ослінчик і скубуть удвох, утрьох, щоб не захолинуло. Як обскубуть і у печі маленький огник горить, то кладуть його на рогач да у піч, обсмалить один бік, переверне на другий бік і знов у піч і обсмалить другий бік, а тоді витягнуть, покладуть у ночви, поміють гарно, голівку одріжуть, пузо йому розріжуть, кишки витягнуть. Поріжуть його на шматочки; як тепло, то посолять, а як холодно, то й так постоїть. Як треба, то беруть, у борщ кладуть і так печуть з картоплею.

З голови і ножок холодець варять. Ріжуть, як поросяті неділі три, місяць, два місяці. Порося к весіллю ріжуть, к храму, к пасці, а у кого як є лишне, то і так к неділі заколе.

Ніжки. Ноги свинячі смалять на вогні, аби шерсть обсмалити, мочать у теплій воді, обскрібають їх, складають у чугун, наливають водою, кладуть цибулю цілу нечищену, — від цибулі юшка жовта виходить, і варять. Як кістки відстають, то виймають. Кістки і цибулю викидають, а м'ясо складають у миски і наливають юшку, перцю дають і виносять у холодне місце (літом у погреб). У ніжки кладуть часнику — товчуть гарно у мисці або у ковганці і розкладають у миски.

Ковбаси. Тонкі ковбаси чинять м'ясом: порізать м'ясо на маленькі шматочки, посолить, перчиком перетрусить, потовкти часнику та й перемішати і начинять ковбаси.

З дубця зогнеш колечко і натягаєш на його кишку, а другою рукою береш м'ясо та й туди пальцем напихаєш. Готові ковбаси скручують, жарять на сковороді на салі або у макітрі у печі. Піч витопиться, ставлять у піч — раз побудуть у печі, витягають, складають, виносять у комору очікують празника.

Круп'янки. Як заколе свиню, то там є більші і менші кишки: Менші начиняються м'ясом, а більші, грубі, круп'янки наливають крупами — грецькі крупи чи пшоно. Крупи запарені окропом в мисці, щоб були із водичкою ріденькі, солять, коли случиться, дак і помажеш салом. Наливаються кишки цією крупою — з одного боку зав'язують кишку, щоб не вибігала; налле повну, зав'яже з другого боку. Окріп в чугуні готовий, складають їх в чугун, кидають в окріп, варять; закипить два рази, виймають ополоником. Сковорода гріється, положать на сковороду і голкою наколюють, відти водичка вибігає, а потім поставить сковороду на жар; з одного боку підрум'янить, — переверне на другий, щоб і з другого боку така була; вона така товста буде. Виймають, складають у макітру сухеньку і так, поки всі попече. Всі поскладає, накриває сковородою, макітру заставляє у піч, коли вигребе жар, і там вони доходять. К обіду виймають у миску, поріжуть і салом пряженим поливають і їдять; вони з крупами хороші.

Овече м'ясо. Як заріжуть овечку восени — піджарюють м'ясо на сковороді перед полумнем. Як на сковороді добре піджариться, то воно не одгояє лоям. Піджарять (м'ясо) і у картоплю складають так само, як і гусяче. У борщ кидають з гурками і з капустою.

Печеня. М'ясо пополоскати і піджарить на сковородці або так під жарок на рогачику чистенькому. На рогачику жарять, як димок не йде, але жар чистенький. Це робиться на те, що може де шерстинка є, та й не таке слизьке буде.

Потому кладуть м'ясо у чугун чи у макітру, картоплі чищеної кладуть, перцю трошки, лаврового листа — (пахне дуже), цибульки укришать, а як м'ясо не сите, то і сала накришать та й покришкою чи сковородкою накриють, — хай печеться у печі. Становиш на жар, як трохи зчахне у печі. Час печеться і готова. Як їсти треба, то витягаєш і обідаєш.

Холодець з гуски. З головок і лапок гусячих варять холодець. Кишки виперуть на озері і на лапки (гусячі) понамотують і так варяться з лапками. Зложиться м'ясо — головки і лапки з кишками у чугун, окропом налляють повно, кинуть цибулю цілу, перцю, соли і заставляють у піч. Вариться у печі, стоїть довго, аж після обіду розкладають у миски. Як розкладають, то лапки так з кишками і кладуть у миски. З кишками добрий холодець, добре захолює і смачний. Як шестеро гусей різати, то мисок шість можна налити холодцю. Він захолює гарно, мо' од гусячого холодцю нема добрішого.

Кишки гусячі. Випрані добре кишки кидають у чугун, як варять холодець, чи жарять їх на сковороді і так їдять, вони смачні. Ще як піджарять, то кидають у картоплю чи у борщ з гурками.

Гусячий потрух. Печінка, легкі і серце з гусок піджарюють на сковороді і кидають у картоплю (у холодець не кидають печінки, вона наче одгоняє гірким).

Печеня з гуски. М'ясо піджарюють на сковородці і складають у макітру — трохи картоплі кладеться на спід, а м'ясо на середину, а зверху знов картопля, цибуля кришиться туди (штук дві), перець, лист кидають, а зверху сало кладеться гусяче, так все печеться. Як потече сало те по картоплі, то картопля жирна да солодка від того гусячого м'яса да сала.

Гусяче м'ясо кидають у борщ.

З аяць. Заяць, кажуть, солодкий. Зайця у воді мочать, вимокає, рубають і печуть. Печуть з картоплею. М'ясо нічим не одгонить, тільки худеньке. Як худе м'ясо свиняче, яловиче, то кажуть, худеньке, наче з зайця.

Барсукове м'ясо доводилось пекти, то іглицею одгонить. З барсука сало здіймають і топлять несолоне, держать на лікарство, а м'ясо печуть з картоплею так само, як гусяче, свиняче, овече, яловиче. Воно жирненьке, як гаряче, іглицею пахне, на свиняче не похоже. М'ясо люди не дуже люблять.

Сало барсукове добре од печеного: як що спечеш — руку, ногу, то мажуть салом.

Піджарене сало свиняче. Куски сала розрізати кожний навхрест, покласти у макітерку, укрити покришкою або сковородкою. Як вигорить у печі, то жар вигребеш, а тоді макітру у піч; сало спечеться, сальце-масть з його не витопиться і м'якеньке стане та й дуже смачне⁴.

Риба. Треба відзначити, що риба в цьому селі є чи не найголовніший споживчий продукт. Але ж тут не всеняка людність однаково користується з цього дару місцевої природи: фахові рибалки з'їдають більше риби, а решта людности має рибу для своєї кухні спорадично, використовуючи сприятливі моменти для вловів (наприклад, під час придухи — зимою). Про смак риби кажуть: Щучка сама плохша риба, її ні за що не мають, самі кращі лящі, підусті, лини, воблиця, карасі — на них кажуть: як не продаси, то сам поїси; і в'юни дехто хвалить.

Суху рибу (опіканки, в'ялену) їдять так, і з хлібом, з картоплею, і без хліба їдять, вона добра; або варять її, як к якому случаю, і кидають у борщ.

Наливана риба. Беруть свіжу чи суху рибу-опіканки і варять. Кладуть її ціленьку у чугун, наллють водою, кидають туди перцю, листу (лаврового), цибулю, окріпцю. Вона скипіла добре, аби вода гарно переварилась, а тоді одставила, злила борщ — юшку у другу посуду, рибу витягаю ложечкою і накладаю у миски — головками угору, а хвостиками униз. Риб по г'ять накладають у миски, як чимала, а як маленька, то більш, щоб густій було у мисці; а тоді тим борщем наливають рибу і виносять у комору, щоб простила; як беседа заходить, тоді становлять на стіл. Опіканки не захоляють ніколи, а як свіжої наварі, то та добре захоляють, як холодно.

Приливана риба. Риба-просі¹ вимочується, жариться (качається у муці) на сковородці, з сковородки одвертають на тарілку і розкладають у

¹ Риба солена, купована.

миски. Тоді вариться юшка-борщ: наливає води у горщик, кидає цибулю кришену, перець, лавровий лист і трохи уксусу туди лє, а як нема уксусу, так квасу бурякового (три з половиною стакана), заставляє у піч, щоб кипів у ключ. Як звариться юшка, одставляють на лавку, пристигне трохи, тоді наливають у ті миски, де риба жарена, і так приллють рибу.

Ще так роблять — у тім борщі варять сухі гриби і з грибами приливають рибу. Її хвалять, чисто повисьорбують.

Горох. Варять горох і кидають рибу, як суха: насиплють горшка менш половини горохом, наливають водою, солять і уставляють у піч; як покипить, тоді рибу кидають. Їдять, наколи він вистигне; він пріє у печі довго. Горох, кажуть, не так у животі портить; горох здоровіший од квасолі.

Квасільник. Квасолію наллють водою, меншу половину горшка, і варять, аж звариться. Квасолію пом'ять і поламать в'ялену рибу, налить тою юшкою, що з квасолі. Квасільник густіший за борщ, а дуже смачний. Квасолію помочать у воді — на піч поставлять, вона умокне, м'якша буде, швидше укипить і у борщ кидають жмень дві на чугун.

В'юни. В'юни живі варять, головки подрізають, а в'юнів помиють, поскладають у кошіль, вода стече. Сквородки розгривають, наскладають на сквороди і піджарюють, вони самі пускають з себе жир. Як гарно піджариш, тоді у горщик накладають, водою наливають, кидають туди сіль, цибулю, лист, перець і заставляють у піч і варять; як зваряться, то зливаєм борщ, цей борщ жирний, ним наливаєм кашу і варим, то добра каша виходить. В'юни одвертають у коряк чи у миску і так їдять з хлібом.

Як варять літом, щоб їсти їх без юшки, то води мало наливають — мало юшки. А як готовиш, риби мало кидаєш, а юшки більше, кажуть — „хоч не рибне, дак юшечне“. У петрівку до Петра в'юни жирні, добрі, ікри повно.

В'юни і сушені добрі. У картоплю їх кидають. Накладають на дно сирої картоплі, посередині накладають рибу, а зверху знов картоплю, на рибу кладуть цибулю, наливають водою і солять — в'юнів третя частина горщика, води наливають мало. Як звариться, то юшку одливають; юшку окремо їдять, а картоплю з в'юнами окремо.

Сухі в'юни у борщ кидають, по рибі дивляться, як мало в'юнів, то менш кидають.

Жарена риба. Рибу почистять і посолять, покачають у муці, на сквороду наллють олії чи сала покладуть, і кладуть на сквороду рибу; піджариться з одного боку, а тоді вивертають на тарілку і знов кладуть на скворідку на другий бік і піджарюють. Як готова, то кладуть на тарілку і їдять. Як є багато риби, то на снідання і на обід і на вечерю хватає.

Жарять рибу на храм, на свята, на беседу. На храм як нажарять, то і три дні хватає“.

Картопля. Картопля є один із найголовніших харчових продуктів. Її споживають печену й варену.

Печуть картоплю із лушпинням. „Беруть із кошеля да кидають у піч за жар, щоб іспеклась, а як спечеться, то вигрібаєш да у ночви, прикриєш тряпочкой, вона одлигне трошки. Унесеш гурка з погребя і їси

з гурком і хлібом. Обчищають лущину — з солоним гурком їдять; хто хоче — з сіллю. Їдять її і з салом жареним.

Варена картопля. Як велика, то ріжеться, а маленька, то ціла кладеться у чугунець. Повненький накладаєш чугунець, води, щоб поняла вода картоплю, щоб не горіла. Вариться коло вогню у печі; закипить раз, тоді кладеться цибуля, знов становиться на жар, щоб доварилась. Вона як разів три закипить, то готова, виймається, викидається в макітерку, помажеться салом чи олієм.

Картопля товчена. Почистить картоплю і цілу кладе у чугун, посолить і наливає водою — повний чугун та й варить у печі.

Держаком ложки попробує, чи зварена; як зварено, то держак піде аж на дно. Воду ізціжує, вивертає картоплю у макітру і товче її м'ялом. За цим сипле молока, вершка, щоб була смачніша, кладе сала затовканого з цибулею і, вимішавши добре, кладе на жар, де картопля жариться так довго, аж зверху зробиться наче яєшня жовта. Це зветься товчена картопля, її подають за борщем.

Картопля, піджарена з грибами. Сушені гриби помити окропом, піджарити на сковороді на олії, вкинуть у картоплю — вариться на сухо.

Картопля з сметаною. Начистити картоплі; як велика, то перерізати надвое; наливають водою, посолить і варять. Як звариться, воду одціжують, потовкти ложкою і сметаною мазать та й їсти.

Смажена картопля. У чугунчик картоплі покришеної вкине, посолить, укришить цибульки, і суху без води накривають та й у піч; як піджариться, полити сметанкою, перетрусить і в піч.

Картопляники. Картопляники можна робить грецькі і пшеничні, а робить їх однаково (з житньої не можна робить). Треба начистить чугун картоплі, зварить її, посолить, як слід; одцідить її у мисочку. Наготовить треба муки, у ночвах мучних і висипать картоплю (зварену) у ночви і товкти разом з мукою, товкти качілкою чи м'ялом. Як потовкти картоплю, то цю воду, що відлили, туди трошки улить і розмішать, щоб було не густо і не рідко; а тоді брать і викачувать картопляники круглі, щоб у жменю взять. Сковороду помазать олійкою або салом. Кладуть їх на сковороду і у піч на жар, і піджарюють. Треба їх перевертать, щоб з обох сторін попіджарувались. Накладають їх у миску і їдять. Як гарно сковорода помазана, то вони добрі. На снідання їдять. Тільки гарячими їх їдять, а як захолянуть, то свиням тільки їсти, чи воюватися.

Тушкєня. Рижки сполоскать теплою водою та порізать на куски, на сковороду трошки сала або сметани, аби до сковороди не поприставали, покласти та піджарить на жару.

Почистить картоплі, порізать на шматочки, щоб не ціла, та й у чугун — трохи на споді, а решта зверху, а усередині рижки та й накрить сковородою і у піч, як уже вигоріло. Потовкти сала з цибулею та й укинуть і накрить, хай пріє. Як спечеться, то вимішати ложкою та й давати їсти. Такі солодкі, такі смачні рижки. Тушкєню ще роблять з лисичками.

Опеньки беруть, — вони добрі, з них роблять тушкєню, і у суп кидають.

Капуста. Качани з капусти квашеної їдять так, а як хто — олією помаже, і з картоплею їдять.

Наберем капусти з діжки, здавим, олією помажем і їмо з печеною картоплею або так з соленою вареною картоплею.

Кислу капусту варять так: капусти вкине у горщик з півмиски і м'яса положе який кусок, посоле і заставляє у піч і кипить вона. Потім начистить горщик картоплі, налле водою, посолить і варить. Як звариться картопля, виймають, одцідить у макітру; потовче гарненько, помне, виймає горщик з капустою і туди кидає картоплю і вкине з пригоршнь пшона і заставляє у піч, щоб кипіло, щоб пшоно розкипіло. Як м'ясо худе, то сала спряже з цибулею, щоб смачніше було. А як м'ясо жирне, то тільки цибульку скришать.

Варять кислу капусту ще з грибами, з маслюками. Капуста окремо вариться, а картопля окремо. Як картопля звариться, то її потовчуть і укинуть у капусту. А гриби помие тепленькою водою, перебере гарно, на сковороду покладе, олії налле, цибулі покришить туди, мукою зверху потрусить і перепряже і кидає у капусту і це вся приправа до неї.

Як немає олії, то і так кидають маслюки. Вона подобає до маслюків.

Солону капусту мало варять з м'ясом, тільки піджарюють на сковородці на салі.

Печена капуста. Наберуть (капусти), здавлять та й у макітру або у горшок; води наллють, сала або м'яса накришать, як хто, то і картоплю кришать і становлять на жар у піч. Найбільш з картоплею (роблять) — капусти більше, а картоплі менше (картоплю кружалками ріжуть).

Капусту їдять на обід, під свадьбу роблять.

Голубці. Голубці роблять з пелюстків солоної капусти. Беруть качан капусти, пообрізують пелюстки, да змивають пшоно гарячою водою; пшоно пошти не солять, бо капуста солена; як є олія, то ложку або дві у пшоно наллють. Накладають пшоно на листок і завивають його; як один не хватає, то і другим обгортають; як усі пороблять голубці, тоді складають їх у чугунець тісненько. Накладають трохи не повний чугунець, наливають голубці теплою водою, накривають (чугун) покришкою і становлять на жар і киплять, аж поки упріють; як вигребуть жар, то чугун заставляють у піч; ще стоїть, поки обідать. Коли їх їсти, накладають у миску і мажуть олієм. Вони не дуже добрі, як немає чого добрішого, то їх їси“.

Яєчка споживають старосільці рідко коли; їх переважно продають. Із яєчок печуть яєшню.

Яєшня рогата.—„Як печуть на сковороді з салом, то зветься рогата. Баба наб'є яєць в миску, розколоте і виливає на сковороду на сало; вона рогата виходить — пухната.

Яєшня у мисці. Наб'є яєць у миску півдесяток, розколотить, тоді всипле молока, знов колотить, тоді накришить булки туди, помішає; як жар загребе, то у піч ставить і вона у мисці печеться“.

Борщі. Борщ варять селяни щодня, це одна із найголовніших страв цього села. Селяни кажуть, „як борщу не попоїш, то скучно“. Борщ варять скоромний — з м'ясом, з салом; пісний борщ варять з олією, з рибою, чи без

олії і риби, тільки з самою картоплею, квасолею і щавлем; квасолу додають на те, щоб він мав якийсь смак. Залежно від пори року варять його із свіжим щавлем, та з сушеним щавлем, із свіжою капустою та з солоною капустою з солоними огірками.

Весною і літом варять борщ із солоними огірками (як їх не поїли за зиму), із свіжим щавлем; як поспіє капуста, то варять борщ із свіжою капустою.

Борщ із щавлем. „Щавель треба перебрати; одрізують коріння, тоді поріжуть його на дрібні шматочки. Начистять картоплі десятків два, як малий горщик, а у більший—треба більше кидать. Наллють у горщик води, покришать картоплю да вкинуть туди ще жменю пшона, посолять; треба так наливать, щоб повний був горщик; як його заставляють у піч, то бувало перехристять і кажуть: господи боже, благослови, дух святий! Як закипить добре, то виставляють його на припечок, кидають туди щавель, затовкують борщ салом з цибулею, пригортають жару, накривають покришкою він ще потроху кипить під покришкою. Як витопиться у печі, то заставляють його у піч, нехай ще пріє до обід.

Борщ із огірками. Картоплі накришать половину чугуна, гурків штуки три покришать, розсолу трохи усипле (малого кухлика), насипле жменю пшона, соли скільки треба, води насипле стільки, щоб повний горщик був і заставить у піч. Як звариться борщ, то затовче салом з цибулею.

Борщ із свіжою капустою. Береться качан капусти; як малий горщик то меншого качана беруть, а у більший більшого; два буряки. Покришать капусту, укришать буряка, як він довгий, то поріже раз удовж, а за цим уперек так—довгенько. Начистять картоплі, попереρίζують,¹ накидають у горщик одну третю частину. Наливають у горщик води, кидають у воду буряк, картоплю і посолять і заставляють у піч. Як закипить добре, виставляють його на припечок, пригортають до нього жару і накривають покришкою; покипить під покришкою, википить трохи, тоді укидають у борщ капусту, пшона трошки, не більш, як жменю, моркву кидають, трохи окропу зеленого, баклажани два і ллють у борщ квас; як квасу нема, то сироватку або розсолу з гурків, щоб кислий був, як лє, то пробує.¹ Заставляє у піч, він ще доварюється. Заправляють борщ салом з цибулею.

Восени й зимою варять борщ з свіжою та солоною капустою та з гурками. З солоною капустою так само варять, як і з свіжою: беруть качан солоної капусти і кришать її; кришать кислі буряки, тільки у такий борщ не ллють ні сиворотки, ні квасу. Варять зимою ще борщ з сухим щавлем. Підсушить його, скільки треба, щоб він шелестів і терся, а потом його у макітру, м'ялом зомнуть і на сито просіють; різочки остаються у ситі, а м'яке кидають у борщ і борщ кислий буде. Цей борщ варять з картоплею, квасолею і сухим щавлем. Як великий горщик, то чашечку щавлю насиплеш. Щавель кладеться тоді, як зварится квасоля і картопля.

Скоромний борщ як варять, то затовкують салом. Покришуть сала четверть чи восьму фунта у ковганку, цибулю, як мала, то одненьку,

¹ Як кисла сироватка, то менше ллеш, а свіжої треба більше. Квасу ллеш малий горщик (півбутилки).

вкришуть, затовчуть та у борщ вкинуть, накриють горщик покришкою та й заставляють у піч, хай пріє.

Як з м'ясом варять борщ, то як складається борщ, то разом і кидають м'ясо і наливають борщ кип'ятком. Як з свинячим м'ясом варять, то лише сполощують його, а яловичину або овече — піджарюють, щоб сухіше було, щоб потім не одгоїяло. Кидають м'яса невеликий шматок з півфунта чи фунт. Як м'ясо жирне, то салом не затовкують.

Пісний борщ варять з свіжою та сушеною рибою; як закипить добре борщ, то риба кладеться, щоб не розварилася. Пісний борщ варять ще з грибами: візьмуть двоє чи троє грибків, окропом наллють, пополощуть гарно, видавлять воду і кидають у борщ; на те наливають окропом, щоб чорна юшка не була. Гриби кидають у борщ з солоною капустою. Посний борщ засмажують олієм: покрише цибулину, налле на сковороду олії, кине цибулю, мукою трохи потрусить (житньою чи грецькою), пересмажать цибулю (від муки вона зробиться рум'янна) і виле у борщ.

Ще варять посний борщ без олії і без риби з однією квасолею,—квасоля на те, щоб смачніший був.

Борщ довше вариться, чим суп. Кисле довше вариться, у кислому і картопля така як дубина, що її треба довше варить.

Коли зварять на обід один борщ, то кажуть: один борщ варила так, як удівець.

Молочний кисіль. Закипить молоко, розведеш картопляну муку теплим молоком і одною рукою держи посуд, та й всипай у молоко, а другою рукою ополоником мішай. Поставиш у піч. Перекипить—готов. Кисіль ще роблять із яблук, груш, смородини, ожин. Уперед воду кип'ятять з ягодами, а тоді сціжується тая вода-юшка на чисту тряпку чи на сито. Потім юшку ставлять у піч, щоб закипіла, і сахар кладуть; вона закипить, розводять муку картопляну в теплій воді. Витягається кисіль з печі, воду з мукою ллеш із миски у горщик і качілкою мнеш кисіль, поки аж хорошо розімнеться, щоб не було грудок, а тоді він готовий.

Варять густий і молодший — цей луччей. Становляться миски да у миски виливаєш. Становиш на вікна, щоб вихолонув, чи на двір винесеш.

Як вариш великий горщик, то два фунти муки і два фунти сахару силлеш, то вийде якраз добрий — не густий і не рідкий, саме в пору, як Савці свита.

Груші варять — наливають повно, сахару кидають і заставляють у піч; коли зваряться, витягають, ставлять, щоб настоялися, і їдять їх на закуску“.

П р и п р а в и. Страви приправляють різними рослинами—цибулею, часником, хрінном, перцем, лавровим листом, маком; жирами—маслом коров'ячим, салом, олією, тріном; майже до кожної страви додають соли; крім цих приправ, дають ще цукор і мед.

Цибулю вживають до таких страв, як борщ, м'ясо, суп, риба, картопля; часник кладуть у ніжки, ковбаси, у сало; хрінну вживають до м'яса, риби; їдять із хрінном жилянники на перший день великого посту; перець, лавровий лист кладуть у ніжки, рибу. „Мак на все подобний: і на кашу, і на вареники, і на пиріжки. Можна розомнять чи стовкти і розвести водою з

сахаром, чи з самою водою і мочать чи млинцем, чи хлібом—найбільш у піст їдять. І коржі їдять з маком.

Масло коров'яче у нас їдять тільки на масниці, більш вона (жінка) ніколи не коштує. Ранше на Петра ще їли вареники з маслом, як назбирають за петрівку. Маслом мажуть вареники, печуть млинці на маслі, як хто, то і у паску положе. Салом затовкують борщ, суп. Скоромними днями все жарять на салі.

Олію б'ють з сім'я конопляного, з рижю, з льону та горчиці. Сім'яна олія найдобріша, а тоді ще з рижю. Сім'я на олію просушують днів два, а тоді починають товкти у ступі; коли все стовчуть, то везуть і забивають у олійницю. Заб'ють у пилипівку трохи, а то у піст; лишають тільки на насіння. Олію вживають до всього—жарять, мастять борщ, суп, піріжки, картоплю, вареники, кашу.

Як назбирають риб'ячого жиру, то його, як хто любить, то їсть—кашу ним мажуть, млинці, картоплю“.

Сіль—це є неодмінний додаток майже до всіх страв.

З меду роблять ситу, їдять із кутею, коржі місять на меду, млинці мастять, вареники, піріжки. Подібне призначення має й цукор.

6. Напитки

З природніх напитоків найбільше споживають звичайну воду. В старовину пили сік, з берези та з клену¹. Із штучних напитоків квас, наливку, варенуху; з міцних напитоків—пиво та горілку.

Вода. „Як хто п'є воду, то кажуть: доброго здоров'ячка пивши. Той, що нап'ється, одказує: спасибі. Як п'ють воду, то єсть такі, що хрестять (воду), кажуть, як хто на кого серце має, то може у воді дати дане, то на це хрестять, це так допомагається.

На кутю не дає мати води пити, аж покіль куті не поїси, щоб на весь рік не було жажди на воду (особливо під час жатви, обіп'ється, то важко працювати).

Коли їсть рибу, то нельзя води пити; риба не любить сирої води,—це можеть повредить. А як попоїси і закусиш, то можна уже пити. Пронос здоровий може бути. Рибу жарену не можна сирою водою мочить, бережеш, щоб посудина була суха, куди рибу кладеш.

Непочата вода. До сход сонця встань, то ніхто її ще не брав; вона ще непочата. Набери, то як нести додому, то не слід оглядатися. Коли корова плохо дає молоко, то дають їй пити. Уливають по дев'яти ложок у посудину яку; треба, щоб вона (вода) на покуті постояла; тоді лить тієї (води) потрошку у воду і давать корові, як лікарство. Людям дають пити, як посмішка буває. Посмішка буває, як чоловіку стане із очей (зглазять). Людина чахне, то треба пойти із трех колодезей принести непочатої води і давать пити (так як вище зазначено).

Свячену воду, дають від пристрігу; яка болізьн ні є, то дають чоловіку пити; голову мочуть, як болить.

¹ Диви за це: Н. За г л а д а, Побут селянської дитини. Матер. до етнол. І. ВУАН. Київ, 1929.

У селі є п'ять колодязів — два цементових, а три з дерева у зруб. Копанки є у городах. У копанки жолоб вставляють (довбану колоду).

Колодязі глибокі. З копанок воду можна рукою набирати, а з колодязів беруть зводом (звід). На колодязях, що на головних шляхах, має бути відро, його заковують на журавлі. А у копанках кожний бере своїм відром.

Колодязі і копанки чистять кожної весни, як спадає вода у Дніпрі. Навесні, як прибуває вода у Дніпрі, то у колодязях і копанках вода портиться. Як вода спадає, тоді чистять колодязі — виливають воду і вибирають пісок. Той чистить, хто ходить до цього колодязя чи копанки. Коли воду виберуть, то живці наповняють знов колодязі і копанки, тоді уже вода добра.

Квас-сирівець. Уперед печеться хліб; та садовиш, як і звичайний хліб, тільки довго сидить у печі, аж покіль позасихає.

Виймаємо, ломлемо у діжечку, да наливаємо водою холодною. Діжечка невелика і не мала; як сім'я велика, то роблять у такій, як вода у нас стоїть, а можна і у меншій. Водою наливають зразу трохи, пока хліб порозмокне — днів два, а потім наливають повну діжку і (він) починає укисать. Дехто ще кидає ячмінь у нього, на те ячмінь, щоб був різкий квас — хороший. Хлібин троє ломлем. За ним доглядають, — хліб потоне на дно, а вишняком (вишневий лист) прикривають (його) зверху, щоб не сплив. Діжечку закривають чи тряпкою, чи кружечком чистим. Щоб не плісняв, то вишняк виймають, та переполошують чи другого (свіжого) покладе.

Сирівець-квас ллють у борщ, що з свіжою капустою варять. Як перевариться борщ, тоді ллють сирівець, заправивши салом; уллеш квасу, він стоїть доварюється. Літом п'ють (квас), як жара.

Квас. На петрівку робим квас із хліба для пиття. В ночвах запарюється мука, перемішується, щоб муки не було, а скрізь тільки тісто і загладиться; поставиться на піч і стоїть кілька днів, неділю; кажуть: нехай усолодає; дарма що жарко. Як укисне, то кожа зверху порепається, а зі споду наче жиденьке тісто. Потім замісить його, викачать хлібники, на лопату і у піч, щоб жарко у печі нагоріло. Він загорить — здорово рум'яний. Ночує там, на ранок встають, виймають, поскладають на ослоні, коло печі. Гарячим ломлю¹ його і у діжку, діжку накрию і наливаю окропом — підгрівається потроху, не в ключ. Наливаю окропу, скільки полагається в діжку (чугуна 4), накрила настільником; це він стоїть у хаті днів три.

Хліб лежить на дні, не підіймається вгору; як набрати в стакан, то він красний, на смак солодкий, він ще неготовий. Щоб хліб піднявся вгору, то треба у маленькій посудинці учинить трошки тіста, тісто закисне і того тіста положить дві ложки у квас, накрить діжку і обв'язать мотузкою, то він заграє і через день увесь хліб підійшов уверх; тоді квас готовий, пити можна. Всяк собі бере у стакан, наколотить сахару і п'є, і так п'ють (без сахару), коли жарко.

З ягід — вишень, смородини, з малини роблять наливки.

Наливки роблять з гарних вишень, з малини, з смородини. Насипають в кастрюлю ягід да варять із сахаром гарно (сахару кидають скільки хто

¹) „Як попробувать, то він солодкий і кислуватий“.

може), води малу частку сиплять,— а ягоди да сахар. Гарно зварять, зіллють у посудину яку — сулію, чи баночку яку. Вона може стоять цілий год; і там ягоди. Коли треба,— як є який гость, то беруть.

Варенуха або колотуха. Варять груші сушені, шовковиці, смородину і цукру трохи покладуть та й як настоїться, то та юшка зветься варенуха або колотуха.

Варенуха це бабська горілка: наливають у чарки та одна другій підносить.

Чай. Чай п'ють, запарюють смородину—ягідки і листочки. І шовковиці сухі запарюють на чай. Холодну м'яту парять, як насущать і п'ють чай; вона добре пахне. Купують у лавці фруктовий і такий чай і п'ють.

Чай п'ють, як наїдяться добре солоного, а нащесерце мало хто п'є. Чай п'ють з млинцями і з хлібом. Ставим самовар, а чай запарюєм у чайнику. Чай п'ють у прикуску (з кусковим сахаром).

Кава. Кофію варим у каструлі, а молоко закип'ятим у маленькому горщику. Кофію п'ють на снідання у накладку,— колотять сахар у стакані. Кофію рідко хто купує і п'є, я його зроду не візьму у рот.¹

Пиво. Пиво п'ють на храму. Як п'ють пиво, то я приспівую до нього, візьму стакан у руку і співаю:

Ой захотів наш веребей великого дива, дива.
Намолотив пшениченьки да й наварив пива.
Ой що ж то за пиво, що ж всім людям диво, диво.
Три тичини хмелю дав, щоб я пива доглядав.
Послав солов'я несправного козака гостей виглядати.
Як прилетить синчик, справедливий крилчик:
Веребей, кочубей, їдуть твої гості!
Їде кочубатий, вереб'єва й мати.
Їде сова, синиця, вереб'єва сестриця.
А у нашого вереб'я бесіда весьола,
Сороки—приданки скачуть поверх лавки.
Бідна моя голівонька нема шкатибаньки.
Натупався натупався, пішов да й ліг спати.
Прийшла сова, синиця — вереб'єва сестриця — його побужати.
Да встань веребей, годі тобі спати,
Коли пива наварив, то ну допивати.
Вереб'єву бесьодушку, да й звеселяти,
Пора ж і по домах да й випроважати.
Як угледить веребей своїм бистрим оком,
Да за чарку, да за пляшку, да й став частувати.
Стали йому музиканти капелюсти грати.
Поналітали дрозди, позадирали хвости, пошли танцювати.
Як прилетить шпак, розступайтесь дроздики,
Потанцюю я й не так
Тринди лист, ворон воронистий...

Горілка. Як п'ють горілку, то обносять, п'ють один до одного, з кудова сонце йде. Як п'є горілку, то каже: будьмо здорові, а хто наливає, одказує: вам на здоров'я.

Як на весіллі п'ють і залишають у чарці, то кажуть, на сльози; то як не вип'є, то виливає на стелю, щоб так молоді скакали, як горілка.

¹ Оповідала баба Параска Пономаренко.

7. Святочні та обрядові страви й печива

Перша кутя¹. „На перву кутю (24 грудня ст. ст.) уранці снідаєм, обідаєм. Обідають плохе, а на вечерю лучче держим. Коли хто управиться, тоді і вечеряють. Кутю і груші² варим уранці. Груші варять і на день уперед, щоб настоялись. Кутю варим ячменну, товчем ячменю і варим“. Баба дала таке пояснення: „Як насип часто, та й накип часто та й верх виведе кучеряво“, це коли багато насипати ячменю та добре зварити, то кутя буде розсипчаста — кучерява. „Кутя постоїть до обід у печі, а тоді виймає баба, становить коло печі. Треба кутю ставити на покуть. Сіно внесуть (хлопець), кажуть: піди внеси сіна. Котре саме менше в хаті (хлопець) надіває рукавиці і бере горшка і несе на покуть і становить. Як кутю поставити на покуть, то бере груші (горщик) і несе на покуть і ставить рядом з кутею (хлопець може нести груші, а може і не нести, мати поставити, головню кутю). У кого нема хлопців, то і дівчата несуть і стара баба, але обов'язково у рукавицях, так не помагається.

Накривють покришкою кутю і груші, а поверх покришки на кутю кладе пиріг (Табл. VI, 14), а зверху дробок солі. Як печу паляниці житні, то покладаю на лопату (паляницю), одну сторону загорну, це уже пиріг буде³.

Кутя стоїть, то ми на вечерю варим, страв скільки хто приготує. Як сонце заходить, вареники ліпимо з кашою круповою, чи пшоняною, з маком самим роблять, мішають мак з кашою круповою, з сахаром; рибу жарим, рибу варим.

Як упоруються, сідають вечерять, всі сідають за стіл. Хазяйка підносить (як баба топить піч, то вона підносить, чи невістка). Попереду їдять рибу — холодець, як поїдять, тоді вареники мажуть медом, олією, сахаром трусять і їдять, а після кутю і груші. Кутю накидає хазяїн — дають йому миску й ложку і він накидає кутю (він сидить ближче до куті), ставить на стіл. Їдять кутю з ситою. Як одкриває кутю — здимає покришку, то дивиться — як буде мокра, то літо буде мокре, а як суха, то сухе, і так угадує.

Коли поїдять кутю, то груші їдять позаду. Нельзя доїдати з кожної миски, треба, щоб трохи осталося в мисці — на свіжу пристало, щоб заводилось нове, а як миски миєш, то викинеш у помийницю.

Вершечок з куті — пригарки кидають курам, щоб добре неслися (покладуть на вікно), уранці дають курам.

У старовину не сядем вечерять, поки не покурим хату ладаном. Треба хоч три ложки з'їсти куті, так казали.

На кутю (перед різдвом) увечері млинці печем, пироги, паляниці, як котру загорну, то буде пиріг, а котру не загорну, то паляниця.

Різдво. На різдво рано устаєм, як дзвонять к утрени; встають баби і варять борщ з гурками, з м'ясом, картоплю жарять з м'ясом, ковбаси з салом та у макітру накидають — уже як прийдем з церкви, то будем обідать.

¹ „Тому, що є три куті, а це сама перша — перед різдвом“.

² У Старосілі не кажуть узвар, а груші; коли я запитала, чи не варять узвару, то баба не знала, що це таке.

³ Пиріг — це є загорнута паляниця, без начинки.

На другий день різдва печем млинці і готуем борщ, жарке і вчорашне доїдаем, що на кутю наварили. На другий день діти встають рано, зав'язує матка у платок пирога і несуть до батька хресного, до матки, до бабушки (що приймала). Понесе до батька, там гостинця дадуть: попряників, яєчка, конфет, насіння насипле, бубликів, копійок зо дві грошей. Принесе додому, радіє, зсипає у решето, каже: дайге, ще понесу до матки до хресої. Приносить гостинці і зсипає у решето, а тоді до баби несе пирога.

Пиріг і соли дробок з куті лежить на покуті аж до посної куті.

Багата кутя. Перед Новим годом багата кутя. Проти Нового году ковбаси круп'янки печем (начиняем крупами), млинці печем, сало пряжем — це все на вечерю. Перед вечерею, дівчата дрова носять, чужі дівчата приходять у дровітню, беруть дрова на оберемок і несуть у хату і лічать, щоб до пари, то радіють, — понаношують повно дров.

Як матка первого млинця наллє (на сковородку) і спече, то дівчина вкраде; з тим млинцем треба йти під вікно. Перед вечором дівка бере млинця під руку і йде під вікно до сусідів. Прийде під вікно і слухає, що будуть казати. Як скажуть — пойди, йди, возьми, то дівчина у цьому годі піде заміж, а як скажуть — не займай, сядь, то буде сидіть. А цей млинець віднесе на угол, де повертається дорога і покладе на ошулу, де забор. З одним млинцем ідуть і у двоє; спочатку одна взяла млинець і підійшла під вікно, а тоді друга підійде до другої хати під вікно.

У Хатянівці беруть чи паляницю чи пиріг, що з хреста (тіста), аби первий, що зроблений. На те первий, щоб первий прийшов до мене (сватать). Беруть під полу і йдуть з хлібом ще завидно по вулиці і кого першого встріне, то як його ім'я, то таке буде ім'я її чоловіка.

Діти, як смеркає, щедрують. Дають дітям бублики, млинці, конфети, млинця по кусочку, сала по шкварочку. Давніше пекли колядним пирожечків; як печуть хліб, то напечуть маленьких пирожечків, маленькі блябушки викачає, а тоді розплескає і загорне. Козу водять¹.

Вечеряють млинці, круп'янки, сало.“

Новий рік. На Новий год варять обід, тільки на паску не варять. Варять суп з гурками, з мясом, ковбаси понажарюють, сало.

Діти засівають рано. Засівають житом, ячменем, гречкою, насипле всього у рукавицю, ходить і засіває з рукавиці. Співають так: Зароди, боже, жито пшеницю, усяку пашницю, а ти, дядьку дай паляницю! Дають дітям гроші (копійку, дві), щоб заводились гроші.

Посна кутя (під водохреще 5 січня ст. ст.). На посну кутю рано не їдять. Рано топлять піч, щоб раніше вечерять. Старі люди не снідають, нічого не їдять, аж до вечері. Кутю несуть діти на покуть; хлопець у рукавицях так само, як на першу кутю. Жарять рибу.

Як скоро з церкви прийдуть, принесуть води свяченої, нап'ються, хрести пишуть скрізь і водою святою кроплять. Як ходить кропить хазяйка, то пиріг покладе за пазуху, той, що лежав на покуті (від першої куті). Як увійде у кошару (з пирогом) і побачить, як корова (як є тельна), куди мордою стоїть або лежить: як на захід, то увечері отелиться, а як на

¹ Дивись за це Н. Заглада — Побут селянської дитини. Київ 1929, стор. 153.

схід, то уранці; як на південь, так уобід; як на північ, то вночі (як мороз, то будеш бігати, треба доглядати)". Це так баби угадують, коли коро́ва отелиться. Баби мене запевняли, що це правда і що ні одного разу не помилилися. Як обійдуть, то пиріг покладуть на покуть.

Як вечеряють, то поперед усього п'ють воду, а потім їдять борщ, рибу, кутю, груші. Вечеряють ранше, ніж на першу кутю. Як куті накидають у миску, то кличуть мороза: мороз, мороз іди куті їсти, як не приходиш к різдву, то не йди к Петру (щоб гурки не померзли). Як кличе, то локтвом стукає (батько, чи дід, хто старший у хаті) у стіну хати.

Після вечері діти ідуть прогнати святки, беруть рубанці (дрова) з-під печі, ідуть на двір і гупають у ворота або у угол комірні і кажуть: Супостати з хати, а вороги із двора, щоб не була тут їх і нога. Гупають тричі.

Водохреща. Уранці нащесерце дають пирога скотові (того, що з ним обходили на посну кутю). Рано встають, варять обід: борщ, млинці печуть, жарять м'ясо, картоплю; кінчають, що залишилася: кутя, груші, риба. Як прийдуть з церкви, обідають.

На святках рождественських їдять во всі дні скоромне,— у середу, у п'ятницю, а як вода освятилася, то постують у понеділок, перший після хрещення; це за ті дні, середу і п'ятницю, що не постували. А далі постувають тільки у середу і у п'ятницю.

Сіно з покуті у в'язочку зв'яжеда на хату, а тоді як сідають кури, гуси, утви, то з того сіна кубло мостим, щоб рясно курчат було, утят, гусей.

Протягом року заговляють на петрівку, спасівку, пилипівку, на великий піст, на троєцькі святки.

На осінні запуски — на пилипівку саме більш готовим, да на масляну, як заговляєм на великій піст, то не менш готовим, а ті вже запуски проходять так; уже не всі знають і справляють.

На пилиповчані запуски, коли збираємось з сусідом заговіть, то перва закуска до горілки — це риба холодна, груші да кисле молоко; м'ясо на горілку не йде. Ніжки варим, дак і ніхто не їсть; на похмілля, як гарно повиголажуються, дак тоді поїдять усе. Жарять капусту солону із салом — це закуска після горілки, уважають, хороша, не вгадають куди дінеться.

Запуски, що ніжками заговляють. Запуски перві заговляють ніжками та м'ясом. Увечері заговляють. Ніжки держать від різдва к запускам; висять вони у кошелі або у діжці лежать. На запуски варять їх, роблять холодець. По самому переду їх ставлять на стіл, а потім печеню.

Масляна. Діжка сирна уже днів три стоїть у хаті під лавкою, розгрівається (замерзла у коморі). Рано (на масляну у понеділок), як повстаєм, то откриваєм. Діти радіють, співають: „Сирляна, масляна, ходи сюди“. Наколупаємо у миску сиру і ліпим вареники. Масло достаєм. Ліпим вареники з сиром і мажем маслом; як наварим, то снідаєм гарячі. Як сиру мало і масла, то на первий день (масляної) обов'язково варять вареники з сиром,— треба покоштувати, який сир, а тоді їдять аж на запуски. На запуски, як поїж, то наче увесь тиждень їв; скучно, як нема на запуски.

Як мало сиру, то у сир мішають кашу пшоняну (як роблять вареники),— сиру дві часті, а каші одну часть. А як доволі сиру, то щодня варять

вареники, як удень поїдять, то увечорі варять на вечерю. Налисники печуть з сиром.

Як сиру нема, то варять борщ із рибою, суп. У кого молоко є, то кашу з молоком варять. Як є масло, то печуть млинці. Спечуть млинці, переріжуть надвое, гарячими складають у макітру, приливають маслом і ставлять у піч.

У старовину, як не було муки білої, то варили варениці грецькі; звярять, витягнуть, переріжуть надвое або натрое і ллють масло туди і сиром потрусять.

Снідають, обідають і вечеряють варениками; так цілий тиждень, у кого сиру багато.

Запуски масляні. На ці запуски не їдять м'ясного, а тільки молочне. У неділю на запуски масляні вареників багато варять, налисники печем, риби нажаримо, яєшні напечем у мисці. Пообідаєм, увечорі зварим тепліші вареники. Як не поїли вареники, то на ранок устаєш, у макітрі вареники стоять. Стара мати загадує дитині: бери ціі вареники да oddай овечкам; дітям не давали, а овечкам, бо гріх.

Перший понеділок посту. Місить баба коржа — сіль да вода. Розкачує його качілкою, тоді переріже його раз, а тоді знов в друге (навхрест), на чотири куски. Вигорить у печі, на лопатку муки насипле да коржа положе і сажає у піч, на черінь (і так посадить всі). Звуть ці коржи жиловики. Ножем настружать хрину да у ваганок (у ваганок малий через те, що ковганка скоромна), сіль сиплять — трохи, да товче ножем колодочкою, чи посним м'ялом. Як стовклося (хрін з сіллю), викидає у миску, насипає туди квасу бурякового і розмішає хрін з квасом і поставить на столі у мисці і мочають жиловиками у хрін і їдять, цілий день його тягають. У старовину рідко хто що зварить у той день. На те їдять, щоб були люди жилаві-кріпкі. Більше у той день нічого не їдять. На другий день і борщ посний і кашу варять, картоплю варять, з олією їдять. Первий тиждень посту постять, риби не їдять старі люде аж до суботи. Через те не їдять, що риба має кров.

Хресте (на 3-мутижні великого посту). Хрести печем із житнього борошна; як хліб печуть, то ліплять, і нарошно учиняють. Беруть потрошки (тіста), розкачують качілочки не товсті і роблять хрести, зіплюють дві качілочки навхрест“. Довжина хреста 10-12 см. (фото 1, с-д). „Колись пекли пшеничні хрести. Перший хрест, який зробиш, як спечеться, то даєш скотині. Хрести всі їдять (діти і дорослі); перехреститься і їсть. Як є олія, то з олією їдять, а як нема з чим, то і так їдять. Кажуть, що в цей день сорока хрест поклада для гнізда.

Як дві скотини, то два несуть хреста, по хресту усім, і волам дають.

Сорок мучеників (9 березня ст. ст.). Сорок святих, треба сорок вареників зіплить. Варять на обід вареники. Варять вареники з грушами і з маком. З грушами добрі і намазані.

Останній тиждень посту — страсний тиждень. Гріх їсти ласого; у понеділок, у вівторок, у середу риби не їмо. У четвер увечорі рибу жарили к тайниці (вечір четверга страсного) і вечеряли. Такі були люди, як

повечеряють у четвер, так аж на паску розговляються. Наколотять сити із меду і так ковтне трошки, тим і живе,— нічого не робить.

На страсному тижні колють кабана у середу, у четвер не можна, кажуть, позаводяться червяки у салі.

Паски (фото 1, а-в) пекли у четвер, у п'ятницю. Хто два пуди спеце, хто півтора пуди, як на сім'ю. Колись два дні пекли, щоб було що їсти. Паски печем у формах череп'яних (високих)¹. Висота паски, що подана на фото 1—17 см.

„Паски учиняють у діжі; виміє добре, висушить і учиняє. Учиняють тепер більше у макітрі чи у тазу. Колись давно не знали пекти паски, а тільки купували у Києві; і пиріжків не знали ліпить.

Під паску пекли пироги—половина житньої, а половина пшеничної муки. Як не було пшеничної муки, то пекли з житньої. Такі пироги, як і на різдво пекли (Табл. VI, 14).

Тепер навчилися пекти паски. З вечора учиняють, нагріють окріп чи молоко і запарюють муку і дають їй вичахнуть гарно, а тоді розводять теплою водою дрощі і укидають у тее тісто. Коли розводять тісто з дрощами, то добавляють муки і учиняють паску. Накривають посудину чистим рушником, становлять на припечок, щоб уkisало.

Як із вечора розчиняєш, то стоїть до ранку. Рано добавляєш чи молока, чи води і муку сиплеш, і тоді розводиш лопаткою, розчиняєш, дивишся; як мало учинила, то добавляєш, накриєш і ставиш на піч, чи на припечку становиш. Як підійде (тісто), місиш у макітрі; як не міститься, то можна у ночовки віддти мучній. Коли місим, то кидаєм яйця; яєць п'ятеро-десяток, а нема, то так—посная. Вливаєш масла розтопленого, ллеш воду солодку, чи молоко солодке.¹ Місить треба довго; як рідке, то добавляєш муки. Місиш, поки за руки не береться, поки від рук одлипає. Баба місить, невістка помагає. Замісиш, накриєш рушничком, перехристиш, ставиш на тепленькому; підійде, перенесиш на лаву і починаєш викачувать паски; руки мочаєм у муку і потрошку намішуем (тісто) у ночовках мучних і кладем у тази—підходить у тазах паска (Табл. VI, 10, 11); як підійде, тоді зверху хреста кладем (з тіста)—хрести кладем з поясків і кісок (Табл. VI, 11, в-с), з листків (Табл. VI, 10, в). У печі вигорить, вигрібаємо жар, там не кидається.

Як сажаю паски, то наберу муки у жменю (житньої), кину у піч; як жарко здорово, то вона курить, дак нехай ще трошки зчахне; а другий раз кину муку, то вона не курить, а лежить біліє на черені, не горить, то тоді садовлю (паски) у піч, тоді не погорить верх.

Посажаємо у піч (паски), прислоню заслонкою і тоді odkриваю і дивлюся, чи не горить ізверху; як горять, то прикладаю бамажками, щоб не загорали здорово.

Як паски у печі, то не можна стукать дверима, щоб паски не поприсідали. Прбуем чи готові, підіймаєм, то чутно, що готова, уже стане легка. Маленькі попередку витягаєм, а великі витягаєм пізніше. Коли повитягали, на полу розстелюємо чистого настільника, вивертаєм паски з тазків догори, так

¹ Бідні пекли паски на самій воді—вода та борошно.

вони стоячи стоять, вичахають; як вичахнуть, складаємо у ночовки мучні і ставим у комору.

Колись на грецькому тісті пекли паски, дрощей не знали. Грецьку муку розведе, воно зо два дні кисне. Як скисне, то підолле ще води тепленької, щоб ріденьке було (розводять не багато). Візьме сито, поставить на миску і процідить у миску. Лле у макітру тісто, треба учинять паску. Грецьке дай біле запортить. Грецьке тісто улле у макітру, учинить білим борошном, соли трохи вкине і ноче, укисає. На ранок устає, спрягла сала, щоб тільки юшечку — щолочок улить туди і місить, замісить і сходить. Як тазків не було, то у макітру або яку миску положить, зверху хрести кладе і так сходить (у цьому посуді). Ця паска чуть піднялась, а потом сяде, буде закалець на цілий палець, отакого коваля пекли!

У суботу — кажуть красна субота — крашанки красять. У суботу можна рибу їсти, у кого є.

Паску носили у кошеліку біленькому святить. Ховали його на другий год, як чистенький, де завісим у коморі, щоб ніхто не займав, щоб висів чистенький.

Кошелік шматиночкою чистенькою застелали, клали паску по самому переду, а тоді м'ясо печене, чи жарене, рибу у мисках, крашанки; скільки душ у хаті, стільки крашанок, а як багато крашанок є, то і по дві положиш; ковбасу, сала, пиріжків, скільки душ, положиш соли у чистеньку тряпочку, сир, масло, і хліба крайчик кладем. Колись матка ціле порося носила, кашею начиняла.

Паску вибирають, котора цікавіша; як мала сем'я, то святять меншеньку, а більша, то більшу.

Коли принесуть з церкви, то сідали розговлятися. Вносили кошик з свяченим у хату, ставили на лаву коло стола, роздягалися, сідали за стіл; стіл засланий новим настільником. Хазяйка підносить. Паску виймає, становить на стіл. Ріже паску хазяїн; крайчик одрізує і дивиться: яку волосинку побачить; такої масти треба скотину держать і ховає; кладеться на грубу, щоб засох. М'ясо виймає, хазяїн ріже на тарілку, і сало; ячка после.

Бере кожний по кусочку паски свяченої, м'яса, сала, тоді опять же ріжуть другої паски (несвяченої) і їдять з нею.

Свячену оставляють на другі дні. Масло і сир їдять після м'яса. Крашанками закушують; як багато є, то по дві з'їдять.

Пиріг несли разом з паскою святить, пиріг клали коло паски. Колись, як принесуть паску, то значала пирогом розговлялися, а потом паску їли. Одріжуть крайчик і кажуть: це скотові нехай, і самі по скибочці їли. А потім паску ріжуть і їдять.

Як пойдять, то усе святе склали у кошелік і ставили на покуті, казали: нельзя виносить з хати.

Як м'ясо святе їдять, то солять святою сіллю. Як найдеться теля, то сіллю святою його посипають, а корова лиже. Як отелиться корова, то шматочок крайчика від пирога чи паски дають їй.

Пшоно святити у латочці (шматочка); коли курчата найдуться, їх треба вчити їсти, то попереду баба сипала пшоно святого.

Святе поїмо дня третього або четвертого.

Як ми були малі, то я бачила, що паску несли святить на віці від діжі. На віко кладуть паску, порося, дасть поросяткові хрін у зуби, крашанки, сало, ковбаси, сіль, сир і масло покладуть у миску і поставлять туди. Ізшиє два настільники і поставить віко туди; на те ізшивають, щоб не випадало. Закине на плечі і несе до церкви. Несе чи чоловік чи жінка.

Кістки з святої риби, м'яса, шкаралуца з крашанок і кришки збирали у черепок, аж поки все поїдять святе. А тоді дехто до схід сонця вставав да виносив на воду, а дехто закопував у землю; коло воріт (з двору) ямку викопає і закопає.

Храмове свято. У нас буває храм на Ольги літом. Як буваєш у родичів на храму, у сусідніх селах, то кличуть і до себе на храм: „Приходьте і до нас на храм“; а ті відказують: „Як дождемо, то прийдемо“. Деякі родичі з утра заходять і поснідають, як ідуть до церкви, то хозяйка каже: „Приходьте ж і обідать, не йдіть ні до кого“.

Як упорається хазяйка і піде до церкви, то у церкві побачить родича чи родичку і кличе обідать. Як „обхожденіє ходить“, то ще побачить родича, і цього кличуть.

Всі посходяться, інший раз чимало посходиться і на два столи. Обідаєм — борщ з м'ясом чи рибою, рибу смажену чи холодну, кашу чи млинці з мочанням, кисіль чи груші. Хазяїн частує горілкою, пивом. Пообідаєм, повилазять з-за стола, потупають, полежать, як хто і полуднують, те що залишилось з обіда. Прийде ще якийнебудь родич-сусід і покличе усіх до себе каже: „Прошу милости, і до мене ходім, ще у мене посидимо“. І так ходять балом з хати у хату. Як походять балом, то хазяйка знов кличе до себе вечеряти. Вечеряють те, що наварили — варять багато, щоб всім хватило. Повечеряють і оддыхають; лягають, де прийдеться — ідуть у клуню, у сїни, лягають у хаті долі. А рано хазяйка ізхватиться, корівки попускає і думає, що дати снідять. Як що осталось, то доїдають. Хазяйка приготує снідання: хліб наріже, ложки покладе, миски з сніданням і кличе гостей: „Подимайтесь, ідіть похміляйтесь“. Посядуть усі, вип'ють по чарці, по другій, по третій і снідають; в цей час заходить родич, що до нього ходили вчора і каже: „Там у мене душ дві ночує, то підіть покличте, посидим, тоді підем до мене“. Хазяйка іде кликати, чи дитя пошле. Як поснідають, то кличе родич до себе всіх. Всі не йдуть; чи стара хазяйка чи невістка остається піч топить, обід варить, а як бачить, що хватить харчів, то й не топить.

На обід варили борщ, мо' м'яса макітру приготуєм. Як мука є, то налисників спечеш, мо' риба ще є нежарена, то треба ізжарить.

У родича посидять і приходять до нас усі з тої хати — хазяїн, хазяйка, дітки маленькі. Прийшли до нас другий раз обідать; що є, то все допиваєм і доїдаєм; треба горілку допить, щоб вербеї проса не їли, як наросте. Обсіли стіл і хазяйка каже: що бачите, то і їжте — доїдайте, вишкрібайте. Як що добре, то вишкрібують з миски. Як випили, пошкрібали, тоді якийсь один каже: „Пили, їли, молоду бачили, марш убираться домою¹⁾. Мій родич чи кум забирає своїх гостей і іде додому, він буде своїх родичів сам

¹ „шуткуючи каже“.

випровожать. А я своїх родичів. Всі один одному дякують, цілюються, збираються додому. Старається хазяйка — треба випроводить родичів. Як є пиріжки, то даси у платок жінкам, яблук, як є, гурків накидаєш, як у кого ще дома не росли, конфет, попряників — дітям. А хазяйка сама собі приготує у кошик — риби, булки, вареників, горілки пляшку і чарку, щоб було чим випроводить. Як хто з Хатяновки, то аж у бір провожають, де самий гарний холодочок; там сідають; хазяйка розстеле платка, ставить закуску і всі кругом сідають, да уже хазяїн чи хазяйка наливає по чарці і каже: „Спасибі вам, родичі, що прийшли до нас, да і у нас побули“. Як п'ють, то кажуть: „Дай бог, щоб того року діждали, да прийшли до нас“; а ті одказують: „Як не померем, дак діждем і прийдем“. А ті знов кажуть: „Да і приходьте ще і до нас на храм“. Довго сидять, співають. Випили, збираються, прощаються цілюються баби і розходяться.

Як є родичі з різних сіл, то мати провожає своїх родичів, а невістка своїх.

Петра й Павла (29. VI ст. ст). Колись на Петра обов'язково варили вареники з сиром. У Петрівку дітям не дають молока, а діти просять, то їх так дурять: уже не далеко Петра; Петро з дуба упаде і сир кине і вареники будуть. Діти ждуть, поки Петро упаде.

Маковій (1 VIII ст. ст.). На нього так кажуть люди: „Заговій, дай маковій“. Уже не їдять скоромного, спасівка заходить. Борщ з щавлем варим посний, хто картоплі наварить, а хто суп з гурками — поснота! Несем квітки святить, різне зілля, мак, воду святять.

Спас (6 VIII ст. ст) Варили посний борщ з щавлем, з гурками, пиріжків напечем з яблуками, з сливами. Несли до церкви святить квітку з жита, окрайчик хліба чи паляничку, яблука, груші і мед (зав'язують в платок). Виходить батюшка з церкви, кожна розстеле свій платок. Батюшка посвятить (покропить). Посвятили, то приносять додому і сідають обідать. Попереду яблуко їдять святе, груші, мед, хліб їдять з яблуками, а потім борщ, пиріжки.

Є такі люди ще і зараз, що до спаса яблук та груш не їдять. Гріх їсти до спаса яблука і груші. Коли діти у кого померли, то мати (їх) на спаса роздає яблука діткам. Жінки приготувляються, купують яблука і роздають на те, щоб їх діти на тим світі їли яблука. Діти, як умирають, то їх підперізують на те, що як хто дасть яблуко — покладе у пазуху, то поясок держить, а то так випаде. Коли роздають яблука матки, то маленьким дітям кладуть у пазуху. Як яка matka їсть яблука до спаса, то її діти на том світі просять (у других дітей). „Дай мені“. А чужі діти одказують: „Свиня поїла твої яблука“. Вони називають матку свинею.

Квітку виймуть, повісять коло образів, аж поки жито сіять (вона) висить; як іде жито сіять уперве, так щоб не забув квітку взять. На полі потер квітку, зерна, що випали з неї розкинув, а далі вже сіє.

Проти Андрія (30 XI ст. ст.) дівчата з цілого кутка збираються у якунебудь одну хату, яка дівчина покличе до себе, печуть пампушки (Табл. VI, 13; розмір в діам. 5 см.) та коржа (Табл. VI, 12; розмір в діам. 11 см.). Як печуть пампушки і коржа, то з трьох колодязів ротом воду носять. Перед вечором збираються дівчата, ідуть до колодязя, витягнуть

відро води, наберуть у рот і несуть у хату, туди, де збираються. Хазяйка дасть півковша житньої муки. Воду ллють у яку посудину і так наносять води з трьох колодязів з тих, що ближче. Одна яканебудь замісить тісто, кожна бере тіста і викачує собі пампушку, кожна примічає свою. І ідуть красти дрова, там, де хлопець є. На крадених дровах печуть. Як викачають пампушки, то кладуть на сковородку і заставляють у піч. Як спечуться пампушки, то візьмуть заслонку, покладуть посеред хати, на неї кладуть пампушки і кличуть собаку — чию першу пампушку хватить собака, та дівчина перша вийде заміж.

З того тіста, що останеться, роблять коржа, розкачають качілкою і садовляють у піч на лопаті. Як спечеться, то витягнуть, проколять дірку трохи ближче до краю і протягнуть мотузку і зв'яжуть, повісять на сволиці проти груби. Дівчата по черзі сідають на чаплійку і верхи їдуть від порога до коржа. Як іде, то весь час проказує: „Діду, діду, я до тебе їсти калити їду“. Як доїде до коржа, то підскоче; треба, щоб зубами схватила за калиту. Як іде, то треба, щоб не сміялася і щоб укусила і не засміялася і вернулась до порога. Одна дівчина стоїть коло коржа з квачем у сажі і, як яка засміється, то та дівчина б'є її у морду квачем. Як їдеш, то дуже смішать, щоб засміялася. Як не засміється, то піде заміж цей год, а як засміється, то буде ще сміятися — не вийде швидко заміж.

Родини, христини. До христин ідуть одвідувать порожілю сусідка і рідні, то несуть їй чого лучченького — булочку куплять у лавці, попряників, бубликів, яешню несуть, груші, кисіль, рибу. Як заходять у хату, то кажуть: „Могай бог“. Йде за грубу і заглядає на піч до порожілі і каже: „Будьте здорові з животком і з сином“ (а як дочка, то — з дочкою). Відказують „спасибі“. Що принесуть, ставлять на припечку або на піч до порожілі.

Колись, як хто прийде одвідувать, то порожіля угощувала горілкою.

Христини. Як готовили к христинам, то що найлучче, то готовлять. У нас на христини не жалій. Як дитина умре, то на том світі їй буде перед душею самий первий обід.

Хліб пекли, булочки, вареники, рибу варили та жарили, кашу молочну, млинці пекли, яешню, мочання, все що можна приготувать найлуччого. Груші варили, кисіль. Горілки усяко бували: сулій вісім і менше. Як мало харчів, то становлять борщ значала, а тоді кашу з молоком, вареники з мочанням позаду кладуть. А як холодець є, то, кажуть, борщу не будем ставить, а холодець (з риби), кашу з молоком, а тоді мочання; мочають млинці чи булку і вареники. Як поїдять, то становлять груші да кисіль — саме позаду становлять. А як довго гуляють, то складну горілку (в складчину) п'ють і як все поїли, то гурки вносять. Цілий день гуляють і цілу ніч.

Як ідуть на христини, то чоловік бере окраєць хліба, а жінка миску муки; як пожаліє, чи нема, то принесе булочку чи попряників, а з пустими руками не йдуть. Чоловік хліб кладе на стіл, а жінка іде за грубу до порожілі і підносить (їй) попряники, булку, а муку зсипають у очви, що коло неї стоять. Як розходяться, то кожний бере свою миску.

На христини, як йти, то добре мак брать, буде рости, а як дати мак на поминки, то не буде родить.

На христинах колись варили круту кашу пшоняну; її варили з сахаром чи з молоком, щоб була заправлена.

Позаду баба накидає у миску каші, поставить на стіл і накрие тарілкою. Потім баба одкривала кашу, тарілку ставила серед столу, щоб кидали гроші. Уперед гроші повкидають, хто скільки дасть, а тоді кашу беруть і видають. Хазяїн підносить бабі чарку горілки. Всі питають: Кому ці гроші? Дехто каже: „Бабі, баба кашу варила“; а другі кажуть: „Кумі на мило, щоб кума обмилась“.

Дають гроші порожілі, щоб щитала у голос, щоб дитя скоро балакало, щоб усі люди чули, як щитає.

Бабі дають п'ять паляниць. А у Дубечні сім пирогів бабі дають. У Хатянівці дають бабі сім паляниць.

— Ідуть до шинку з бабою і вона угощує.

На другий день після христин баба іде на одвідини до онуки. Наварить білих вареників з сиром чи налисників напече і цілу миску несе.

Як год вийде дитині, то онука однесе бабі десять пирогів (куповані французькі булки) і платок. І кумі і куму по десять носили і по платку, а потом з десяти перейшли на п'ять.

У Дубечні вісім пирогів несуть.

Весілля. До весілля готуються люди, треба усього багато. Як сина женить, то треба більш горілки, треба сулій дванадцять, а дочку за чотири одбуде. Риби багато варять і жарять, купують пуд. Готують мочання. Муки білої купують пуда два, щоб хватило на коровай, шишки, верчі, лежень. З пудів двох і на галушки і вареники хватить. Паляниці печуть і житні і пшеничні. Печені напечуть. Вареників наварять з сиром. Як надіються, що роду буде багато, то багато печуть всього. Хліба пудів два спечуть. Раз учиню, спечу, і другий раз. У п'ятницю печу, а у суботу паляниць спечу, щоб м'якіші були. Хліба багато не печем через те, що приносять. Треба доїдати усі крайці, тому багато не напікають. Нельзя на сухарі сушить того хліба, щоб молоді не сохли. Борщу наварять у великих горщиках з гурками, з м'ясом, а літом з щавлем; м'ясо жарим з картоплею, каші наварю крутенької. Наварять всього да в горшках ставлять на піч, там все (на печі) і ложки, і миски і відціль все подають на стіл.

Коровай (фото 34). Учиняють у п'ятницю; як лягаєм спати, то учиним, а ранком, як устаєм, то підливаєм води і підбиваєм, муки насиплем, розколоти густенько. Учиняєм у діжі, а як хто, то у макітрі; коли зійде, то вивертаєм у ночви мучні і місим, муки насієм, добавляєм муки.

Одна баба учиняє і замісить з родні. Молода іде кликати на коровай рідних, сусідів, своїх подруг.

Коровай ліплять молодіці і дівчата, а як у кого, то сами дівчата ліплять — подружки молоді. Треба, щоб було сім душ.

Як ідуть на коровай, то беруть з собою ножа, бо своїх не хватає. Несуть: як хто — крайчик хліба, чи паляницю, а хто — млинців чи муки миску і ще по два яєчка. З пустими руками не можна йти.

Ставлять один чи два стола, застилають настільником і одна викачує буханочки маленькі, скільки вийде і кладе на стіл і він знов сходить.

У старовину було мало пшеничної білої муки, то ліпили житній коровай, і зараз ліплять у бідніших житній. У заможних тісто на коровай роблять з білого борошна на молоці чи на воді, на дрожжах.

Ліплять коровай на всю сковорідку, великий довгий.¹ Розкачують тісто у качілочку довгі і роблять лапки (Табл. VI, 2). З лапок складають коровай — беруть двоє лапок і закладають одну у другу (Табл. VI, 3) і кладуть на сковорідку, все кладуть по двоє лапок, аж поки зліплять цілий коровай (Табл. VI, 1, вигляд зі споду). Ще зроблять двоє шишок, старшу і маленьку і покладуть зверху. Під шишки кладуть по копійці. Коли ділять коровай, то кидають молодим у платок шишки з грошима. Зліплять чотири солов'я (Табл. VI, 4) і кладуть по краях, головками від короваю.

Коли ліплять коровай, то коровайниці співають:

Ой ніхто не знає,
Ніхто не вгадає,
Що у цьому короваю є?
Із семи криниць да водиченька,
Із семи стогів да пшениченька,
Із семи корів масла,
Ще й яєць півтораєта.

Ще співають:

Тройця по церкві ходила,
Спаса за ручку водила.
Ходім, спасе, до нас,
А у нас усе гаразд.
Сам бог коровай місить,
А пречиста світить,
Ангели водуносять,
Да за нас бога просять.

Як складають коровай, то співають:

Ой де пішла да поділася
Да Лукііна мати?
Ой нехай прийде,
Да нехай прийде,
Да нехай стане
Коло короваю.
Да нехай світить (2)
Тройчастую свічку.
Ой щоб було да й виднесенько
Іскладати да ряснесенько,
У цьому домі веселесенько.

Як коровай у пічку садовлять, то стромляють (в коровай) по кутках чотири свічки і чотири колоски жита.

Коровайниці ще ліплять лежень, верчів штук вісім, і багато шишок більших і менших. Все ліплять всі. Одна укладає коровай, що краще уміє.

¹ Розмір коровай, що ми подаємо на фото 3-4—38×27 см., висота 9 см., а де велика сім'я, там пекли у двічі більший.

У молодого печуть такий самий коровай, лежень, верчі і шишки. Як роду багато, то буває, що два короваї печуть.

Коли коровай садять у піч, то світять свічки; так і ставлять у піч. Як коровай, лежень, шишки, верчі посадять у піч, коровайниці миють руки і сідають обідать.

Для коровайниць варять обід: борщ з м'ясом, галушки, рибу жарену чи печеню, груші варять, а не груші, так кисіль. Обідають, угощують їх горілкою. Як спечуться шишки, то поберуть по одній і розійдуться.

Як виймуть коровай, то свічки погоріли і потекли по кутках (короваю). Колоски обгорять. Коровай і всі печива несуть у комору.

У молоді коровай ділять у неділю увечорі, а у молодого у понеділок увечорі. Коровай вносять на віці від діжі і дружки молодого ріжуть і ділять: один ріже і викликає род молоді, а другий розносить. У молодого викликають род молодого. Родня дарує молодих. Старшу шишку відрізають з копійкою і кидають у платок молодим.

Шишки роблять великі і менші (фото 2, d, e, f; розмір в діам. 10,5 см.). Беруть тіста, роблять качалочку, а потім здавлюють пучками і роблять довгу ленту; один край її на певній віддалі, як на пучку, надрізують (Табл. VI, 7), скручують (Табл. VI, 6) і зроблять шишку. Великі й маленькі шишки роблять однаково (Табл. VI, 5).

Маленькі шишки роздають дітям, а більші беруть коровайниці і родичі. Тепер дітям дають цукерки.

Лежень печуть один у молодого і один у молоді. Роблять довгастеньку паляничку (Табл. VI, 9, a), а зверху її убирають упоперек віночками та поясками (Табл. VI, 9 в-с). По краях кладуть віночка. Зверху кладуть маленьку шишку і двоє солов'їв над шишкою (фото 2, a). „Розмір лежня, що ми подаємо на фото, 2—20×19, висота 7 см.“

Зв'язує матка молоді дві нові ложки заполочню (червоною), покладе на лежня, і вони там лежать, поки свадьбу не одгуляють. Як кінчиться свадьба, молода забирає з собою і, як прийдуть до молодого, молода розв'язує ложки і вони обідають ними. Ці ложки храняться, як святиня яка. Якби хто украв під час весілля, то це рахувалось, що ціле життя буде нещасливе, буде недостаток.

На другий день весілля приходять до неї товаришки, несуть снідять. Коли снідають, то молода ріже лежень і діле дружкам, а як зайде до комори боярин, то і йому дає; як зайде дівер і йому дає, і дітям хатнім.

У молодого лежень ціле весілля лежить на столі, на тарілці, аж до вівторка. А у вівторок у молодого лежень ділять, сходяться похмелитись, то тоді ділять.

Верчів у молоді печуть штук п'ять, а у молодого більше розходиться, то печуть штук вісім-десять.

Верчі ліплять з таких лапок, як і коровай і обвивають пояском (Табл VI, 8, фото 2, в-с; розмір в діам. 11 см.).

Верчів багато розходиться. До батюшки ідуть, то несуть верча. До одного псаломщика несуть та до другого несуть дружки і поручителі; которе

за пазуху заховає, а которе у кишеню. Коли скупляють молоду, то братам підносять на тарілці бублики зв'язані, чарку горілки і верча.

Коли дівчат скупляють, то підносять на тарілці дівчатам верча, бубликів в'язку, чарку горілки і гроші. Чарку горілки випиває старша дружка. Коли привезуть скриню до свекра, то брат сидить на скрині, на подушках, не дає нікому брать і каже: „Давай доход“. Виносять йому верч і водки пляшку, він вносить у хату, ставить на стіл, розламає верча і п'є горілку. Як з кашею їдуть, то дають верча. Коли короваю не хватає, то дають верча і так кому дає матка на гостинець.

Снідання молодим. На другий день (у понеділок) рано товаришки несуть молодій снідання. Матка приготує, а вони добавляють. Дружки приходять до матері, беруть снідання і своє несуть. Мати обов'язково вареників наварить з одним маком. Несуть вареники, яєшню, ковбаси, водки пляшку, все що лучче несуть. В полумисках несуть, у платок зв'яжуть. Приходять до княгині (молодої) у комору, на скрині розташуються чи на столі, випивають і снідають. Свекруха вносить теж щонебудь: груші, рибу, галушки, кисіль. Молода ріже лежень і їдять.

К а ш а. У вівторок варили кашу пшоняну у молодого, у маленькому горщику. Запрягають коня, зав'язують горщик з кашею у платок, натикають у кашу калини. Дружко бере кашу, сідає на воза, сідає на воза молодіж і об'їдуть з кашею кругом села. На дорогу дають їм верч і пляшку горілки; вони дорогою вип'ють. Об'їдуть кругом села, приїжджають назад у двір, візьмуть дошку, дружко сідає на дошку і держить кашу у руках, двоє беруть дошку на плечі і несуть до стола. Принесуть у хату один кінець дошки на стола зіпруть, а другий піддержують і наводять торги: дружко викине перший копійок двадцять, він ставить кашу на стіл і каже: ну хто більше? Матка молодого підходить і каже: щоб я із своєї хати випустила кашу? І полтинника шарах (кине). Наскидають гроші, хто більше дасть, того каша. Той підійме горшка з кашею і бахне, або візьме рубанця да ударить; найбільш б'ють об стіл; побив горщок, розв'язує хустку; дружко кладе грудочку каші на тарілку і підносить молодій насамперед. Молода фартух держить, то він їй у фартух висипле, а баби загадують їй, щоб вона давала дітям кашу; вона дітям роздасть цю кашу¹. А тоді хто хоч бери да їж, вона солодка, з цукром. Дітям теж дають кашу.

Як їдять кашу, то співають:

Ой каша, каша,
Розлука наша,
Поки тебе не били,
Да й укупі сиділи.

Поки кашу не били, то усі балом ходили, а уже, як кашу розбили, то усі уже по домам розходяться.

Похорон. Як хто помер, то кликали бабів—сусідів, родичів, прибиравать покійника. Обмиють покійника, попораються, сідають вечерять. На вечерю супу наварять з рибою, картоплю, чи галушечок. Як баби сідали вечерять, богу помоляться, кожна тричі брала канун-ситу ложкою. Як помре

¹ Молода дає дітям кашу неначе на те, щоб були діти.

людина, то в маленькій мисці розситять сахар з водою і кинуть три кришечки з паляниці чи булки і на миску положать його (покійного) ложку, і свічка горить на столі у бутілці з краю стола над покійником. Це, кажуть, „канун“ стоїть. Як повечеряють, то хазяйка оставляє бабів на ніч, штук двоє-трое, і вони приготавляють обід; галушки роблять — місять коржі круто на воді, не солють; розкачують, порозвішують у хаті; за ноч посохнуть; коли посохнуть, то поріжуть. Ночю не сплять, роблять не те, то се. Паляниці увечорі учиняють і печуть рано. Рано варять снідання тим, що труну роблять, і тим, що яму йдуть копати. Потім приготавляють „гарячий обід“. Печуть млинці, варять галушки, борщ, кашу, кисіль чи груші; галушок обов'язково два горшки варять. Все варили у великих горщиках (на случай) і ставили на піч, на черень, все „довольствие“; там насипалось і подавалось.

Як напечуть паляниць, — змиють водою, щоб поодлигали. Одну паляницю мазали медом, ламали на шматки і клали по углам столу; це клали для мертвого (щоб мертвий пару хватав); так годилось робить, так у старовину люди завели. Лежить (паляниця), поки заховають; як заховають, то пойдять. Ідять з борщем.

Як багатий умирав, то багато варили. Як дід Микола помер, то варили у своїй хаті і ще у чужих двох — у дочки і у невістки. Кажуть: „Як умер багатир, то зібрався увесь мир, а як харпак, то тільки піп да дяк“.

Як приходили на похорон, то несли сахар, мед, булку, бублики, яблука, конфети, груші і все клали на стіл. Як умре, що родні багато, то нанесуть багато. Як у кого мед є, то як учує, що хтось помер, хоч і не родич, а знає, що у тих людей меду немає, то хазяйка набере у стакан меду і свічку зсучить і понесе. Поставить стакан з медом на вікні, а свічку засвітить і сама трохи посидить. Як приходять діти у хату, то їм роздають (частину). В старину, як хто увійде (в хату), то чарку горілки наливали, хлібом закусували, чи яблуком. Як п'є горілку, то каже: „Царство небесне діду Петру“ (як жінка помре, то як стара, то кажуть бабі); а той що підносить відповідає: „Нехай царствує, як помер“.

Як несуть покійника ховать, то як багато нанесуть, то баба нав'яже у платок і, як загребуть, то роздають дітям і старим, які молились за померлого.

Як несли покійника з хати, то баба приготавить було жита у чому чи у ковші, чи у мисці. Як несуть покійника ще у хаті, то баба у слід сипне жита разів [три].

Уперед тіла одна з бабів несла паляницю і чарку меду чи сахару шматок (приносять назад і це колотять у ту миску з ситою, — і яблука кришать у сито).

Як поховали, то приходять обідать; зветься гарячий обід. Коли сідають обідать, то кожний бере тричі кануну (на обід баби приготавляли більше), а потім їдять борщ, п'ють горілку — погребателям дають дві (чарки) підряд, а жінкам, як попаде. Їдять борщ, кашу, потом картоплю жарену з м'ясом, потом мочання, млинці кладуть, потом кисіль чи груші становлять, аж тоді галушки, помажуть олієм (перепряже олію з цибулею, олію зілле, а цибулю не кидає в галушки), чи сала спряжуть і помажуть.

Як помре, то воду у стакані становили на вікно коло покійника і меду чарку. Щодня міняли воду, — як переночує, то рано виливає під покуть, наливає свіжої і так до дев'яти раз.

Як меду нема, то сахар клали. Як тіло несуть, то цей мед чи сахар несуть, а потім приносять та ситу колотять.

На обід бувало багато варять, то варять у дворі, у садку або у бережку — здорові горшки. Готовлять баби, а чоловіки підкидають дрова; на кирпичач варять у великих чугунах чи великих горщиках.

Як пообідають, то тим бабам, що варили, давали по ситцевому платку чи полотна шматок.

Кажуть баби, що як яка баба зварить дванадцять обідів по покійникам і помиє ложки, щоб не віхтем, а так руками, так і горщики, і чугуни, і миски, то вона заробить собі на том світі спасеніє.

Воду ту (що мили) свиням не можна давать, а треба дати скотині, щоб випила; так годиться робить.

Поминки. Вийде три дні, то справляли третини. Вийде дев'ять день, то справляли дев'ятини. А вийде сорок день, то сороковини. Обід одиний (во всі дні). На обід кличуть мало людей, не так, як на гарячий обід. Вийде год тому мерцю, то годовини справляли. В цей день багато варили.

На ці обіди варили борщ, рибу холодну, млинці пекли, кашу варили і ситу колотили.

Те, що нанесли люди, коли покійник був у хаті — трохи роздають на могилках, а то поділять на три частини: одну частину (яблука, бублики, булка) накришать тоненько і накидають у ситу, а дві інші частини ховають на третини та дев'ятини.

Діди. Дідів поминали в першій понеділок після паски; він зветься дідовським понеділком. Жінки готовляться, рано встають, варять — кисіль, ареники, груші, рибу, галушки; печуть — млинці, яешню в мисках, налисники, м'ясо, рибу, сало; роблять мочання, варенуху. Коли упораються, то одягаються. Жінки одягають чисті сорочки, хустки, усе лучче, як їдуть поминать.

Ранше баба несе панахиду — паляницю, свічку, шматок сахару чи трохи меду (у чарку чи у стакан) в церкву. А тоді приходять додому, бере кошеліка і вкладає все, що наварила та напекла. Несе в чистому кошеліку, що паску святять, несуть на могилки, дідів поминають.

Кладе на спід (у кошелік) млинці, шматки хліба, паски, м'ясо поріже, рибу, налисники, вареники складає у миски і ставить у кошелік, а також груші, кисіль, яешню, крашанки. Варенуху несе у глечіку, у графіні, чи у бутілці. Як укладе, то зверху (кошелік) накриє настільником і несе на могилки. Приносить, то ставляє під стінкою (під східньою) кошелік. Так кожна жінка приносить і ставить під стінку. Деякі жінки, у яких померли недавно батьки, діти, несуть кошелік до своєї могилки і там ставлять. Застеляють настільником могилку, покладе паску, чи хліб, сахар, крашанки; це — на панихиду. Як одслужать обідню, то батюшка виходить з церкви, обходить округом (цвинтар) з хрестом, кадить ладаном; тричі обходить округом і певча співає. Жінки розстеляють настільники під церквою на травичці — під східньою стіною (в напрямку, як іде сонце) і буває протя-

гають і під другий бік. На настільники ставлять підряд все, що принесли. Є і столи два. Зразу ставлять столи, а коло них ослони, а уже від них простилають настільники на травичці. Столи накривають настільниками і ставлять харч. Як обійде батюшка округом могилки, тоді служить панахиди на могилках, що накриті настільниками. Як одслужить панахиди, то обходить тричі округом харчу, поблагословить і тоді сідають люди рядом понад харч (одні проти других). За столом сідає батюшка і мужики, церковний староста і всі ті, що прислужують у церкві, поважні діди, а всі інші чоловіки та жінки долі понад харч. Всі спільно їдять, поминають дідів. Молоді жінки і чоловіки не сідають, бо соромно, а самі старші баби та чоловіки. Як молода хазяйка у хаті, то винесе свою харч і поставить на настільника, а сама відходить на бік; коли поїдять, то вона забирає свій посуд. І з другого села находять і їх садовлять уряд. Що у кого є лучче, то становлять батюшці на стіл. Коли починають їсти, то кажуть: „Христос воскрес“. Баби одна одній підносять по чарці варенухи, горілки, наливки. Коли якій бабі піднесуть чарку, то вона каже: „Царство небесне дідам і бабам і всім родителям і діткам маленьким і всім помершим“; а та відповідає: „Нехай царствують, як померли“.

Дівчата та хлопці ішли на могилки, а поминать не поминали; вони звичайно гуляють на вулиці коло могилок, а баби наберуть харчів і їм передають через баркан; дівчатам та молодим соромно сідати з старшими. Діти увесь час коло батьків і вони разом харчуються. Деякі поминають на своїх могилках. Як де померла дитина, то наберуть одніток, обсаджать округом могили і угощають їх батьки: дають їм наливки чи варенухи і годують їх. Дітям роздають гостинці: у кого є цукерки, дак дають, попряники дають, бублики, сахар, крашанки. Обідають довго, п'ють горілку, вино, наливки, варенуху. Варенуха — це жіночий напиток. Як що остається — хліб чи паска, то оддають бідним людям свого села, чи нищим, що приходять. Як пообідають, батюшка читав молитву і всі розходилися: кожен бере свою посуду і ідуть додому.

Як хто просить, то ідуть було по балу до родичів; чужий не покличе, кличе то сват, то кум. Там гуляють — у одній хаті побудуть, тоді хтось кличе до себе і так гуляють і до ночі.

І на другий день гуляли, казали: вчора були діди, а сьогодні „дядини, гробниці, блискавиці, треба гулять, щоб гряд не бив пашні“.

На могилках нічого не залишали. Прийде, покачає крашанку, моїй півдесятка, і тоді роздає дітям, чи старим.

Поминальні суботи. Осіню є субота Дмитрова, субота Кузьмина та Михайлова запускана субота. Носили до церкви на панахиду. Несли мед, сахар, хліб, яєчка, свічку поставлять, дома нічого не справляли.

В клечану суботу поминали нехрещених дітей — дітям давали гостинці; що у кого є, то і приносили.

8. Меню

На снідання один ранок варю картоплю з юшкою, щоб юшка поняла картоплю і засмачую салом. На другий ранок кришу картоплю, то уже

суп; як надокучило, то солоної (картоплі) наварю цілої, юшку зілля, картоплю потовчу у макітрі і молока наллю; і так їдять, а хоч салом шкварочками помажу.

Борщ на обід буває кожний день, а тоді каша; як каші нема, то картоплю варять. Як нема каші, то молоком закушують. Бідні селяни їдять на обід один борщ, буває і без сала. Снідають супом чи картоплею, а полуднують і вечеряють тим, що залишається від обіду. У свято приготують краще щонебудь — каші якої наварять із молоком, чи млинців напечеш і мочання зробиш.

Черга в подаванню страв така: борщ, картопля чи м'ясо, чи риба, молочна каша; як каші нема, то закусують молоком. Борщу понаїдяться, картоплі, а кашею уже закусять.

Пісний день, будні.

Снідання. Суп з рибою, з олією, чи без олії, без риби, без нічого, з самою цибулькою. Картопля з огірками, печена чи варена. Капусту з олією та картоплею їдять. Куліш з олією, з цибулею. Літом свіжі огірки, баклажани з сіллю та з хлібом. Оселедці з огірками, з баклажанами.

Обід: борщ, каша пшоняна (чи крупова-гречана, ячмінна, кукурудзяна); картопля з олією.

Полудень:—їдять те, що залишилось від обіду—борщ, кашу, картоплю.

Вечеря:—їдять те, що залишилось від обіду, чи варять суп, чи куліш; картоплю, чи галушки гречані.

Святний день.

Снідання. Суп з рибою; картопля жарена; галушки гречані.

Обід. Борщ з рибою чи олією. Каша з картоплею, з олією. Вареники гречані з кашею, з маком, з грушками; як нема маку, то з сім'ям. Пирogi з квасолею. Риба жарена. Варениці з олією. Кисіль.

Полудень. Їдять те, що залишається від обіду.

Вечеря. На вечерю варять суп, чи картоплі нажарять, як нічого не залишилось від обіду.

Скоромний будній день.

Снідання. Суп, млинці, чи картопля з салом — жарена чи варена.

Обід. Борщ, каша молочна чи з салом; як на кашу скупо, то картопля, чи млинці з ряжанкою чи з мочанням, чи варениці.

Полудень — пошкребуть горшки від обіду; молоко з хлібом чи кисляк.

Вечеря. На вечерю варять суп з салом, чи картоплю — треба щось зварить.

Святний день.

Снідання. Картопля жарена; млинці з салом; затірка.

Обід. Борщ, каша молочна, млинці і мочання, кисіль молочний. Або борщ, м'ясо, чи картопля з м'ясом, вареники з сиром, або варениці.

Полудень. Молоко з хлібом, кисіль.

Вечеря. Їдять те, що залишається з обіду, чи молоко з хлібом.

К пасці коли б більше було, і к різдву, і к храму тим більше треба. Сподівалися людей багато на храм. К храму багато треба було приготувлять харчів.

На паску може родичі які прийдуть, то треба погостить. Як на храм — треба риби пуд купить, щоб і насмажить і наварить, щоб було доволі; і більше потребляють, хто сам ловить. Груш купують, по півпуда і більш беруть. Муки візьмеш пуда півтора білої — булок напечеш з пуда, а півпуда останеться на вареники чи налисники.

Вареники роблять з кашею і з маком або з вишнями — сахаром потрусиш і ліпиш. І пироги печуть з вишнями.

Кисілю багато варять, горщик порядочний, мисок на сім, це красного з вишень чи смородини, а то і молочного звариш.

І яешню печуть — рогату чи у мисці.

Хліба печуть багато — пуд ізпечеш. І борщ варять з м'ясом. Горілки як за два столи сідають, то четвертина на обід. Як багато людей, то кажуть: аж на чотири миски було людей, на два столи, на три столи людей було. І вина купують бутилки дві. Пива багато бутілок. Але це як хто може — бідніший менше, а заможніший більше.

Селяни споживають харчі літом 4 рази на день (день більше, більше праці) — снідають, обідають, полуднують, вечеряють, а взимку тричі на день — не полуднують.

Коли повставали люди, удосвіта беруться за роботу: хто коша плете, хто жака в'яже, а дівчата прядуть, шиють, а стара мати готується коло печі — чистить картоплю, кришить суп, борщ, картоплю накладає в чугунці, млинці підбиває для снідання, підпалює піч.

Коли вже стає день, кажуть: на світ благословиться — стена піднімається, на світ запалюється. Старші ідуть на двір до кошари поратися — овечкам, волам давати їсти. Меншая сем'я теж у дворі копошиться — дрова рубають або молотять у клуні, сніг одкидають. Коли зварилось снідання, суп чи картопля, куліш, то мати насипає у миску. Коли уходять у хату, батько роздягається, шукає ножа, одкидає настільника, ріже хліб і кладе або на купу на столі або кругом по краях стола. Тимчасом мати ставить миску на стіл із стравою, ложки приносить мати або дівчина чи хлопець; як є невістка, то невістка подасть. Ложки покладуть коло миски. Всі сідають, а мати порається коло печі. Як мати упоралась з усім, то і мати сідає. Беруть ложки і починають їсти; уважають, щоб батько попереду узяв. Коли виїли миску, ще мати підсипає.

Буває, що один суп поснідають або картоплю, а коли гарніше хазяїн живе, то поїдять суп, мати ще чогось подасть: або картоплю, гарно помазану, або млинці з ряжанкою чи з салом, коли в піст, то з олієм.

Як нема чого ложками їсти, то ложки складають у миску і ставлять на бік — мати прийме до печі або на окно поставлять. Коли поснідають, встають, дехто христиться, одягаються і ідуть знов на роботу. А мати або невістка, чи дочка прибирають з стола миски, ложки складають у миску.

Коли є на столі шматки хліба, які не доїли — складає їх до крайця на край столу і ніж туди кладе. Бере тряпку, стирають стола, а коли є кришки, то тряпкою із стола зметуть у жменю і однесуть у цебер. Закине настільника на стіл, а одним кінцем прикриє хліб.

Мати або невістка уносить ночовки або коряк, насипає туди окропу (гарячої води). Складає туди миски, ложки, горшки, що повиїдали. Невістка чи дочка миє, а мати снідає. Коли помила, — миски складає на припечок коло комина, чи на привалок, або на лавку. Складає миски на купу уверх дном, щоб стікали, а ложки тоже на купу кладуть коло мисок. А у других коло полиці прибіта на ложки дощечка з дірочками і туди стромляють ложки тоншим кінцем, після миття.

Коли у печі все поварилось, вогонь згас, остався тільки один жар, коли жар маленький, його вигрібають з печі кочергою. Загорнують у запічок.

Заслонкою заслонили піч. Припечок замели віничком або крилом з гуски у жар. Жар пригортують попелом, щоб жар був під сподом. Хазайка, як з піччю управиться, то свиням виносить, годує свиней. Коли понагодовують, то і мати сідає за роботу, чи прясти чи шить, і так врем'я ведеться до обід.

Коли час приходить до обіду, то батько чи старший син каже: Мо' б уже врем'я обідать? Як вже час, мати витягне з печі борщ, кашу або картоплю жарену з м'ясом. Кашу одмочить мокрим віхтиком — це маленька ганчірочка, цією ганчірочкою мокрою пошарує кругом горшка, закриє горшка покришкою, ганчірочку поверх покришки покладе.

Як кашу поїдять, так встають. Пообідають, вилазять з-за стола, сідають за роботу. Миють посуд.

Узимку не полуднують, а бувають випадки, що зробить перехватку, хто коли попав. Шматок хліба одріже, їсть з сіллю, з водою, або з цибулею, з часником, коли остається борщ, то борщу.

У піст, перед паскою, день більшає, робота піде важчя; селянство з того часу робить від сонця до сонця — більший день, більше роботи, тоді потребується пополуднувать. Полудень — борщ, що оставсь від обіду, каші пошкрибочки. Смеркло, понапували худобу, попускали корови, свиней понагодували, дров нанесли, води наносили у діжку на досвіток, щоб було готове. Світло засвітили і беруться за роботу.

Вечерю варять, коли не зосталось від обіду харчів. Картоплю більше чистять діти і грубу підпалюють¹, коли дітей нема, то мати заботиться об цьому. Варять на вечерю суп, юшку. Повечеряють, помиють ложки, заметуть хату; так нельзя, щоб хата ночувала незаметена — хоть зпереду, а повинна підмести. Мати потушить світло, вікна, двері бувало перехрестить і лягає спати.

Коли поляжуть спати, то на ранок слухають, як півень співає. Перший півень, другий, а третій, то можна вставати. Коли часто співає, то усі встають. Гуси гегають, то уже скоро буде день.

9. Звичаї при їжі.

Коли всі сідають за стіл, то подає мати, помічник її — невістка, як є дочка, то дочка. Коли матері немає, то подає невістка чи дочка, а мати скаже, що можна брати, що нельзя.

¹ Як нема груби, то піч пропалюють, щоб було тепліш, і вечерю варять.

Звичайно їдять за столом. Малі діти на полу, а літом долі.

Коли жарко улітку, то виносять ослони у сінци,—на один поставлять, а на другому посідають. Снідають і обідають у сінях, а вечеряють у хаті. А коли є дерево коло сінець, то під деревом обідають в холодку на траві.

Як у сінцях на ослоні, їдять, то накривають рушником ослін. А у хаті одкачують настільника, як чистий, а на грязному їдять, не одкачують; а як клійонка, то на клійонці.

У свята їдять на настільнику—простилають рушничок, щоб не нальопати на настільник або грязний настільник покладе замість рушника. А як який небудь бал, то накритий стіл чистим настільником, подається на нього харч.

Коли в балу, то чоловіки сиділи за головним столом, а жінки за заднім столом—буває два-три столи. На весіллі мати молодого і батько сиділи за головним столом.

А як сім'я обідає, то батько сидить на покуті, мати з краю стола, старші діти сидять за столом, а менші сидять коло стола на ослоні.

Стара мати і старий батько, як є син на хазяйстві—хазяйнує самостійно, а батько чи мати мало здорові, то їдять окремо. Баба, за припечком на полу, а дід копається к столу—сідає у кінці стола, йому насипає окрему миску невістка. Коли батько працездатний та невелика сім'я, то умісті їдять, ще і унука візьме і нагодує. А баба унука годує і собі у рот і йому. Діти цікавляться батьковою ложкою попоїсти і, як вилізе, то сяде ще на батькове місто. Для менших є маленькі ложки. У беседі, як баба (чужа) бере ложку, то обтирає настільником, щоб заїди не були. Маленькі їдять частіше п'ятірнею. За ложками слідять, щоб чужою не їсти, а то будуть заїди.

Ложки не можна класти догори, лише кладуть ниць.

На порожню миску не можна вішати ложок, бо то лише поминки вішалнику, що почеплять ложки на миску—у церкві не поминають. Як страва у мисці єсть, то ложки не можна залишати, щоб утопленика не було у роду.

Не годиться довго мисці порожній стояти на столі—як пообідають, то зараз треба забрати.

Не годиться, щоб миски довго немиті були на лаві.

Нельзя принести ложок на стіл, як сідають обідати чи снідати, більше, як, наприклад, є сем'ї, що будуть обідати; кажуть — на злидні ідеться.

Коли кого дома нема із хатньої сем'янини—десь у дорозі, а ложка попадеться на стіл, дак кажуть: десь должно бити їсти хоче, що ложка прийшла на стіл. Як лишню ложку принесуть на стіл, то кажуть: удови щасливі. Ложкою kota і собаку нельзя бити—гріх битися ложкою. Коли найти ложку десьнебудь у полі, або на дорозі,—треба через огонь перевести: запалять лучину на припечку під комином і ложкою три рази навхрест над вогнем перехрестять і обмиють; можна їсти — нічого не страшно.

Куска нельзя кидати на столі, треба доїсти, а то, кажуть, буде ганятися на тім світі за тобою. Нельзя давати куска другому, а то силу забере.

Хліб, як упаде перехрестять, поцілують і тоді їдять. Коли упаде хліб із стола додолу, то кажуть: і на тім світі їсти хочуть. Коли упаде з рук, і кого нема дома, то кажуть: десь там (Петро) їсти хоче.

Коли їсти, то не годиться спиратися на стіл, не годиться над мискою їсти. Як їсть, то правою рукою бере ложку і набирає борщ чи суп, а у лівій руці хліб держить. Хлібом піддержує під дно ложки, як хлюпне, то на хліб. Монахи беруть хліб і ложку однією рукою: одкусить хліб покладе і бере ложкою страву.

Лівою рукою нельзя хліб одламувати, треба тільки обома руками хліб ломати, а однією тільки хліб мучать. Хліб звичайно лежить після обіду у кінці стола, накритий кінцем настільника.¹

Ножа гріх застромлювати у хліб, то одно, як у чоловіка (застромити).

Як хліб починають різати чи к обіду, чи к вечері, треба перше узяти на ліву руку, а правою перехрестити, тоді начинать різати — одріже окраець. Хліба не можна ламати, а тільки різати ножем треба. Хліба не можна ламати до коліна. Паляниці ламають — пучкою понамічує, поперещикує (зломить) верхню скоринку, а тоді ламає; це тільки, коли м'ягка.

Коли на світлі засвітилося (увечорі), тоді хліба начинать нельзя. Буває, як хліб (цілий) унесуть з комори проти неділі, то кладуть серед столу, а зверху дробочок соли і так він ночує — лежить до ранку, поки снідають, так старі люди завели. Коли випадково, що нельзя обійтись — немає початого хліба, а треба вечерять, то одрізують окраець і лишають (його) на столі (не їдять), а ріжуть із більшої половини хліба і вечеряють. Цей окраець лежить цілу ніч, а рано, як снідають, то цей окраець із'їдять.

В молоко хліб кришать руками, а ножем нельзя, кажуть: щоб у корови дійки не тріскались.

Нельзя ножем обчірювати плівки на молоці у глечіку — тільки ложкою або палочкою, а то од корови молоко одріжеться, ніж вредить корові.

Наміряться нельзя ножем ні на кого — гріх.

Коли дитина учиться їсти ложкою, — сама бере все у ліву руку ложку, а її хотять научить, щоб вона брала правою, то зав'язують ліву руку тряпкою, як сїдають обідати.

На стіл не можна сідати. По столу не можна стучати. Шапки не можна класти на стіл. Чоботи не можна класти під столом тому, що стіл — престол хати.

Коли їсти — балакати нельзя, молча їдять. Нельзя лаяться, черкаться, людей осуджати; говорить про господарство можна.

Коли кончають їсти, то хто коли поїв, тоді вилазить, хреститься і дехто каже: „Спасибі богу і матері божій, пречистій святій і всім святим за дар божий, за обід“. Діти у батьків цілують руку.

Коли хто увиходить у хату, де обїдають, то кажуть: Добрий день. Їм відказують: Доброго здоров'я, просим милости обїдати до нас. — Спасибі, обїдайте сами, хай бог благословить.

Коли чужий пообїдає і дякує, то каже: Спасибі за хліб, за сіль, за ваш обід, за ваше гостеприймство, хай бог приспоряє до кінця віку хлібом і сіллю.

Під час обїду воду п'ють. Є такі сем'ї, що не пообїдають без води; як сядуть за стіл, то й кружка води на столі і після обїду п'ють воду — пустяться, як до водопою.

¹ Звичайно лежить початий хліб, а цілий в коморі чи у хаті на полиці (над дверима).

У празник обідають тоді, аж люди вийдуть з церкви. Прийдуть додому з церкви, ладаном накурять хату — з черепком походить по хаті скрізь — і поставить на покуті на лавці. Кота викидають, щоб не був у хаті, кажуть: викинь з хати, будем хату курить ладаном. Старші богу моляться. Батько уперед сідає, хреститься каже: господи боже, благослови. Хрестить миску рукою, а тоді ще й ложкою перехрестить і починає; діти кажуть: ще батько не починали, не можна.

Коли є пасічник, то свій віск є, то приліпить свічку до божниці, засвітять свічку, коли сідають обідать; коли пообідають, то потушать.

Перший п'є чарку хазяїн, а тоді гостеві дає і як ряд обійде чарка, то як дає по другій, то знов перший п'є. Першому не дають гостеві, гость скаже: може ти якої отрути приготував, що не хочеш попробувать.

10. Харчі малій дитині, дієтичні, наймитам, бідним.

Харчі малій дитині. Як дитина народиться, то три дні не дають їй грудь; як кричить, то медом чи сахаром мажуть губи; дехто зразу дає грудь.

Годують груддю хто як хоче: і два годи годує і більше ту дитину годує, а другою зайде, то мусить не дати (грудь). Є такі діти, що поки грудь ссе, то нічого другого не їсть.

Малим дітям дають куклу у рот — жують булку, чи хліб і сахар, накландуть у намітку ріденьку і жованку зав'яжуть, зроблять куклу і дають дитині у рот. Друге дитя соску ссе, а кукли не бере. Дають соску, сахар кидають у соску і пробкою заткнуть.

Щоб дитина спала, то варять маковиння (головки) і напувають дитину: Дам уранці чайну ложку, як не помагає, то другу й третю; нап'ється, стане таке як мертво. Люди кажуть, що од маковиння дурні діти ростуть. Поки маленьке меділь шість, то не дають маковку, можна отравить, а після цього покіль чувствує; як чувствує, то не буде пить.

Як стане дитина в'язи держать, то привчають їсти — місяців у три, як розумна дитина, а то пізніше.

Булка, як є, то молоком попарять і годують, а як нема, то з манної крупи варять молочну ріденьку кашку. Малим варять кашку у маленькому горщику.

Молоко закипить, а тоді усиплеш півжмені, щоб була ріденька, то гарно їсть. Три рази кашу даєш на день. Устане: зранку даєш, удень і увечері. Грудь даєш без врем'я, як плаче. А уже, як трошки подбільшає, то з борщу картоплю витягнеш і нагодуєш картоплею. Як з рік дитині вийде, то дають те, що сами їдять.

Харчі дієтичні. Вагітній жінці сону і сімя не дають лузати; як уродиться дитина, то буде неугомонне, усе ротом буде ловить і головою крутить, шукати усе їсти.

Вагітній жінці усе противне, вона нудиться, вередує, то радять баби, якщо захоче з'їсти, то нехай візьме і сяде на ступі, на товкача і з'їсть, то у ступі замкнеться, вона справиться, вереди не будуть нападати, що побачить, то буде їсти.

Святе дають їсти, як хто боліє. У святу воду накришать святої паски, чи артусу і дають на щесерце.

Як слабує на лихорадку, то риби нельзя їсти і солоного нічого не можна їсти. Коли лихорадка, то чого тобі хочеться їсти, то не дозволяють. А дехто каже: чого тобі хочеться їсти, то їж кільки можеш, то тая харч спротивиться тій болізни і вона покине.

Млинці слабій людині їсти треба обережно,—на жолудок тверді, сідають, як камінь.

Харчі майстрам. Як чужі люди-робітники обідають, то їм стараються дати лучче, хазяйка старається наварить чого луччого.

Майстрі, як у піст роблять, то ранше постували—вареників білих наварять з кашею, супу з рибою наварять, видумують де лучче, а зараз не постувають. І горілку дають майстрам. Як хто погано годує, то вони, як будують стіни, то дерево не пригонять щільно.

Як закладини роблять, то варять добрий обід і людей кличуть на закладини. Люди йдуть і хліб несуть, хто цілий, а хто окрайчик і соли дробок, там перекусять (у новій хаті), трохи вип'ють по чарці, а тоді ідуть у хату.

Хазяйка бере хліб, що люди понаношували, і ідуть у хату до хазяйки, людей пригостять, майстрам поставлять четверть горілки.

Як треба уже сволок класти, то зав'язують у рушник хліб і соли дробок і прив'язують до сволока. Як сволока поклали, то майстрі сидять на сволоці і їх там угощують—дають горілку і закуску; хазяїн угощує.

Як закончуть будувать, то їм роблять добрий обід. Вони дякують хазяїна, що добре харчував, а він їх дякує, що добре зробили. Майстрі понапиваються добре.

Харчі пастухам. У старовину пасли чередою, пас старий чоловік і брав собі підпасича, як не було хлопця, то і дівчину. Як перший день вигонять скот, то йому несуть вигонщину. Він приходить з підпасичем на вигон, туди, де скот згонять, коло нього стоїть жінка і забирає усе в торбу. Кожний несе паляницю і соли дрібок чи хліб, і це називається вигонщина.

Пастух з вечора умовиться, до кого прийде; до того дядька він заходить уранці. Дядько дає йому окраець хліба, соли, пшонця у капшучок, картоплі і сала. Він первий день не їсть цілий день, оддає жінці, бере окрайчик хліба і дробок соли і з цим ходить цілий день. А увечорі прийде до того ж дядька вечерять. Готовлять на вечерю, кажуть: треба більш варить, бо прийде пастух. Він як повечеряє, то йде до другого, до кого черга; як нема врем'я, то ранком зайде, хазяйка кине у торбу хліба, соли, сала на суп, пшонця; як нема сала, то олії в бутилку дасть. Жінку питають, де пастух їсть—це у мене сьогодні пастух їсть. Йому дають од скотини по дню: у кого дві, то два дні годують, а у кого одна, то першу чергу минає, а у другу чергу заходить. І так пастух за літо разів три обійде кожного. І його помічник ходить разом.

На Петра пастуху виносили петрівщину. Жінка пастуха приходила з кошелем на вигон, і туди кожна хазяйка несла миску сиру і масла ложок дві вкине і цілу паляницю. Сир вивертали у кошіль, а масло у посудину

складали, а паляницю у мішок. І соли дробок несли. Сир тільки на Петра давали.

Як допасе пастух до осені, то давали йому ілновалного. Пастух ілновав, він приїжджав возом з торбами і хазяйки давали усього, що упахали: кошіль картоплі; ківш муки грецької, житньої; ківш квасолі, проса, кияхових крупів; груш сухих; конопель жмень дві добрих дасть і одного гарбуза. Пастуху не жаліли.

Овечим пастухам теж давали.

Громадою наймали пастуха, давали півсотні карб. і займанку. Овечим пастухам давали чуть менше проти того. Підпасичів наймали самі пастухи.

Коли громада не наймала пастухів, то скот і овечок пасли діти. Їм у торбу давали хліба; як у кого є, то дасть сала, рибу суху чи жарену або грудку сахару. Раніш ніколи не брали молока; соромились з молоком носитися, наче дурень з ступою, а зараз беруть молоко на пашу.

Харчі служникам культу. За тиждень до різдва ходив піп з дяком і люди давали сало, м'ясо. Заходив піп з хрестом молитву читав, як перечитає молитву, поцілюють хреста, то хазяїн чи хазяйка давали йому у руку копійок п'ять чи десять. Як хто уже заколов кабана, то давали м'яса шматок, сала, паляницю.

На другий день празника різдва заходив батюшка, то давали йому, у старовину п'ять пирогів, потім чотири, а потім по два давали, а зараз по одному пирогу. Як хто не давав перед святками сала і м'яса, то дають і грошей кілька копійок.

Знов він ходив проти хрещення; як посвятив воду, так і пішов з кропилом і хрестом. Давали пиріг і копійок двадцять. Як не обійде усіх, то ходить на хрещення чи на другий день хрещення. Як наскочить, де є який балок, то і його там посадять.

Перед паскою за неділю ходить знов піп з молитвою. Давали йому цілий хліб, як нема, то гроші. Як хто управився заколоть кабана, то давали м'яса, сала, яечок пару.

На святках на другий день ходив знов батюшка, то давали йому пиріг, ковбаси, крашанку одну чи дві. У старовину давали п'ять пирогів на святках. З них одного дяку, одного понамарю і три батющі. З годов тридцятьок стали давати по чотири пироги, а потім по три, по два, а з двох стали давати одного пирога.

У петрівку ходила попада з міхоншами, попросить яких баб помогти. Баби носили торби на муку і на сир, а попада горщик на масло. Давали ківш муки, маслечка ложку чи дві і кидали у торбу кисляк одтоплений, вона собі зробить сир.

Восени після покрови ходять ілнувать. Заходить у хату попада з бабами. Попада тільки сидить, а баби всього випросять у хазяйки, що вона має: муки грецької, житньої, пшеничної, груші, квасолі — всього по ковшу, конопель, гарбуза, кошіль картоплі. Все зсипають на віз.

Харчі бідним. Як хто просить хліба, то треба дати, нельзя казати, що нема; не хліб, так копійку; так треба, він на те ходить.

Як циганка просить, то одріже хазяйка хліба і як дає, то тупає ногами по долівці і приговарує: Чуй, земля, даю циганці подаяніє. Вона начне

всього просить, а як так скажеш, то більше нічого не просить, тільки скаже: Оте ще уміють приказувать.

Як старець іде з хати, дак за торбу полапай, дак не будуть руки потіть, як шиеш.

Як є сусіда чи онука, що не має корови, а має діток, то сусіда, баба, дядина і так добрі люди к неділі приготувлять горщик молока та однесуть. Коли бачить, що можна, то і серед тижня однесе.

ПОЯСНЕННЯ ДО ТАБЛИЦЬ.

Табл. I. 1. 3, 4, 10, 12. Ковганки затовкувати сало на борщ. 5-8. Товкачки до ковганок (різної форми). 2. Блюдо дерев'яне 6, 11-12. Ваганки — коряки на рибу. 9. Блюдо дерев'яне.

Табл. II. 1. М'яло дерев'яне товкти варену картоплю, квасолу. 2. Ступка з дубового око-ренка товкти сіль. 3. Мірка на борошно. 4. Кружечок дерев'яний кришити борщ. 5. Сільничка з віком. 6. Цебер на воду. 7. Ополоник наливати страву. 8-13. Ложки саморобні. 14. Діжечка-сирниця. 15. Бодня на сало з віком та замком.

Табл. III. 1. Решето шкіряне. 2-3. Ковші брати борошно. 4. Коряк-миска місити тісто на вареники. Лопатка учиняти хліб. 6. Качалка — качати тісто. 7. Діжа з віком — учиняти хліб. 8. Ночви на борошно.

Табл. IV. 1. Кочерга дерев'яна, давня. 2. Кочерга залізна. 3. Чаплійка. 4. Рогачі. 5. Лопата пікальна. 6. Сковородка. 7. Покришка череп'яна, давня. 8. Чугун. 9. Горщик, накритий покришкою. 10. Горщик накритий кружком. 11. Вазка на вареники. 12. Сікач на капусту.

Табл. V. 1-4. Глечики на молоко. 6-7. Миски на страву. 8. Показано спосіб м'яти варену картоплю м'ялом. 9. Кухлик на воду. 10. Макітра. 11. Перосятник череп'яний, давній.

Табл. VI. Обрядові печива (деталі). 1. Вигляд каравая зі споду. 2. „Лапка“, що з них ліплять каравай та верч. 3. Лапки, зліплені докупи; з них укладають каравай та верч. 4. Соловей — прикраса каравая. 5. Шишка (загальний вигляд). 6. Шишка зі споду. 7. Спосіб робити шишку. 8. Складові елементи верча: а — лапки, в — поясок. 9. Складові елементи лежня: а — паляничка, в — віночок, с — поясок. 10. Складові елементи паски: а — паска, в — листки. 11. Складові елементи паски: а — паска, в — кіска, с — поясок. 12. Корж-калита. 13. Пампушка. 14. Пиріг.

Фото 1. Обрядові печива: а-в) паски, с-д) хрести.

Фото 2. Весільні обрядові печива: а) лежень, в-с) верчі, d, e, f) шишки.

Фото 3-4. Коровай, весільне обрядове печиво.

L'ALIMENTATION à STAROSILLIÉ (RÉGION DE ČERNIGOV)

par

N. ZAHLADA.

Dans notre ouvrage nous donnons la description de l'état d'alimentation dans le village Starosillié (district de l'Oster, ancien gouvernement de Černigov) du temps d'avant la révolution.

Les conditions naturelles et géographiques (le village est situé près de la forêt, parti des lacs et des marais, près du Dniepr, qui submerge en printemps presque tout le territoire), de même que, l'organisation économique de la période d'avant la révolution, contribuèrent à ce que le village conserva presque tous les traits de l'économie naturelle primitive; en même temps, la population souffrait de plus en plus des difficultés économiques et pour soutenir son existence était obligée de chercher du travail dans la ville proche et dans les villages des steppes.

Après la révolution et sous de nouvelles conditions sociales-politiques, le village se réunit dans des organisations des pêcheurs comme „Le Pêcheur ouvrier“, des éleveurs de bestiaux et des gens qui s'occupent de produits de laitage, commençant ainsi une économie rationnelle.

Au commencement l'auteur donne l'aperçu de l'état des recherches sur l'alimentation du peuple en Ukraine; il souligne l'erreur importante de précédents ouvrages ethnographiques, notamment, la généralisation des données ethnographiques pour toute la masse de la population, sans distribution marquée par classes sociales.

Dans son introduction l'auteur examine l'alimentation en Ukraine sous un point de vue historique, en commençant des temps des slaves anciens, jusqu'à nos jours, où se sont conservés beaucoup de restes de ces temps.

L'ouvrage est divisé en trois parties: I.—Conservation des vivres. II.—Ustensiles de ménage. III.—Mets et boissons.

Dans la première partie sont réunies les données et les méthodes de conservation des produits de grain, méthodes de conservation des légumes pour l'hiver, le séchage des baies, des champignons, préparation et conservation des choux, des concombres, etc.; les méthodes de conservation des produits de laitage, de la viande, du lard, du poisson; dans toutes les méthodes mentionnées on rencontre beaucoup de traces des temps anciens.

La seconde partie de l'ouvrage traite du matériel sur la vaisselle différente, employée pour la préparation et la conservation des vivres, de même que, pour

la consommation de ces vivres. Ici la vaisselle en bois a la prépondérance et, comme on le voit par les dessins, la forme et la technique de la production, bien primitives et intéressantes du côté ethnologique, se sont conservées dans ce village.

Dans la dernière partie il est question, avant tout, de ces produits que la population emploie crus, puits des méthodes de préparation de la nourriture en employant le feu (comment on frit et on cuit en plein air—par exemple, les pêcheurs, les pâtes, les ouvriers des champs). Dans les maisons on préparait tout à l'aide du feu des fours primitifs, dans lesquels on cuisait aussi le pain.

La pâtisserie, en commençant par des galettes primitives, jusqu'aux pâtés rituels archaïques (la pâtisserie des rites nuptiaux, voir pl. VI, photo 1—4) présente un matériel bien intéressant pour l'histoire de la culture. Non moins intéressantes sont les données que nous rencontrons parti les descriptions des mets archaïques, comme des grains du froment ou de l'orge avec du miel; ces mets occupent une place importante dans les rites et les usages différents (l'enterrement, la commémoration des morts, les fêtes de Noël. Le gruau (particulièrement le gruau du millet) est un des mets qu'on emploie presque quotidiennement; il accupe aussi une place importante dans les rites religieux (le baptême, la noce).

On emploie, de même, la farine cuite d'une manière spéciale („kwacha“ — la pâte aigrie, et „lemichka“). Un des mets les plus répandus est le „borchtch“—soupe avec des choux, des betteraves et des tomates. On emploie aussi le lait frais, le lait caillé, le fromage et, bien rarement, le beurre.

Les habitants de Starosillié mangeaient la viande (de porc ou de mouton), et le poisson cuit ou roti, mais bien rarement en quantité suffisante; il se nourrissaient, surtout, avec du pain, du gruau, des pommes-de-terre, et de choux.

Outre le lard on employait aussi l'huile de chenevis.

Parmi les boissons on peut citer: outre l'eau ordinaire, le „kwass“, le jus des fruits séchés et cuits, l'eau-de-vie et le suc du bouleau et de l'eradle (au printemps).

Les ménagères préparaient la nourriture deux fois par jour (le matin et le soir), employant, dans les conditions primitives de la vie, beaucoup d'efforts et du travail.

Une place spéciale dans l'ouvrage est occupée par les mets et la pâtisserie rituels; nous trouvons ici une description des mets et de la pâtisserie, employés pendant les fêtes différentes de l'année, de même que, pendant les festins de noce, de baptême, d'enterrement.

Plus loin il est question de menu, d'usages, pratiqués pendant qu'on mange de nourriture d'un petit enfant, de nourriture diététique, de même que, de celle des serviteurs et des pauvres.

Cet ouvrage, en éclaircissant les côtés positifs et négatifs de l'état d'alimentation dans les anciennes conditions sociales—économiques, peut être utile pour l'organisation de l'alimentation publique.

EXPLICATION DES ILLUSTRATIONS:

Pl. I. 1, 3, 4, 10, 12. Mortiers en bois creusé, pour préparer le lard pour le „borchtch“. 5 — 8. Pilon pour les mortiers. 2. Plat en bois. 11-12. Vaisselle en bois creusé (genre de terrine) pour le poisson — „vaganki“. 9. Plat en bois.

Pl. II. 1. Ustensile en bois pour broyer les pommes-de-terre cuites et les haricots. 2. Mortier, fait de racine de chêne pour broyer le sel. 3. Mesure en bois pour la farine. 4. Rond en bois pour hacher les betteraves et les choux pour le „borchtch“. 5. Salière avec couvercle. 6. Baquet en bois pour l'eau. 7. Cuiller pour verser le potage du pot. 8 — 13. Cuillers en bois. 14. Terrine pour le fromage. 15. Vaisselle pour lard avec couvercle.

Pl. III. 1 Tamis en peau. 2 — 3. Puisoirs en bois pour prendre la farine. 4. Terrine, dans laquelle on pétrit la pâte pour les „vareniki“. 5. Pelle en bois pour le pain. 6. Bâton rond — pour abaisser la pâte. 7. Cuveau avec couvercle pour préparer la pâte pour le pain. 8. Auge pour la farine.

Pl. IV. 1. Ancien fourgon en bois. 2. Fourgon en fer. 3. Attrape spéciale pour retirer les poêles du four. 4. Attrape pour retirer les pots. 5. Pelle pour mettre les pains dans le four. 6. Poêle. 7. Ancien couvercle en terre. 8. Pot en fonte. 9. Pot avec couvercle. 10. Pot avec un rond en place de couvercle. 11. Terrine pour les „vareniki“. 12. Petite hache pour hacher les choux.

Pl. V. 1 — 4. Pots au lait. 6 — 7. Terrine pour les mets. 8. Comment on broie les pommes-de-terre cuites. 9. Petit seau pour l'eau. 10. Grande terrine. 11. Ancienne vaisselle en terre pour rôtir le cochon de lait.

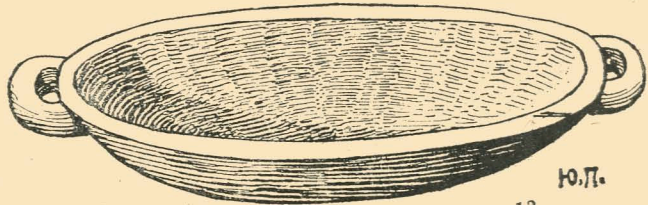
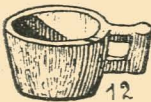
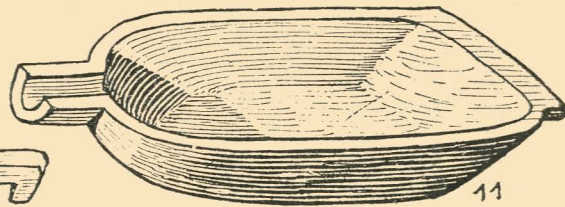
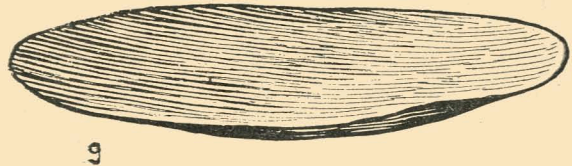
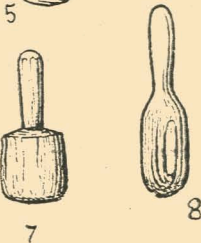
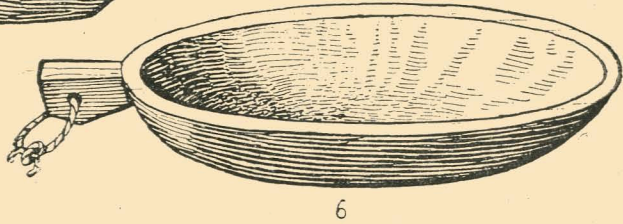
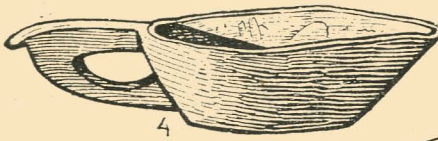
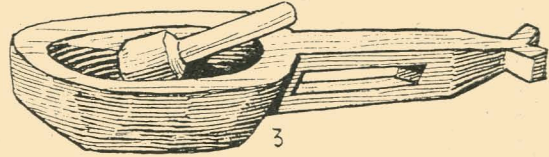
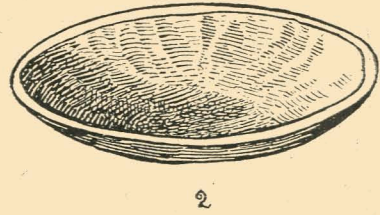
Pl. VI. Pâtisserie rituelle (détails): — 1. Pain de noce („korovay“) — vue d'en bas. 2. „Pattes“ avec lesquelles on fait le „korovay“ et le „vertch“ — pain de noce. 3. „Pattes“ réunies pour faire le „korovay“ et le „vertch“. 4. „Rossignol“ — ornement pour la pâtisserie. 5. Pain de noce — „Bosse“ — vue générale. 6. „Bosse“ — vue d'en bas. 7. Manière de faire la „bosse“. 8. Parties desquelles on fait le „vertch“: a) „pattes“, b) „ceinture“. 9. Parties desquelles on fait le „liejen“: a) pain; ornement: b) „guirlande“, c) „ceinture“. 10. Parties du pain de Pâques („paska“): a) „paska“; b) „feuilles“ — ornement. 11. Le même: a) „paska“; ornements: b) „kiska“ — ornement, en forme de natte; c) „ceinture“. 12. Galette — „kalita“. 13. „Pampuchka“. 14. Pâté.

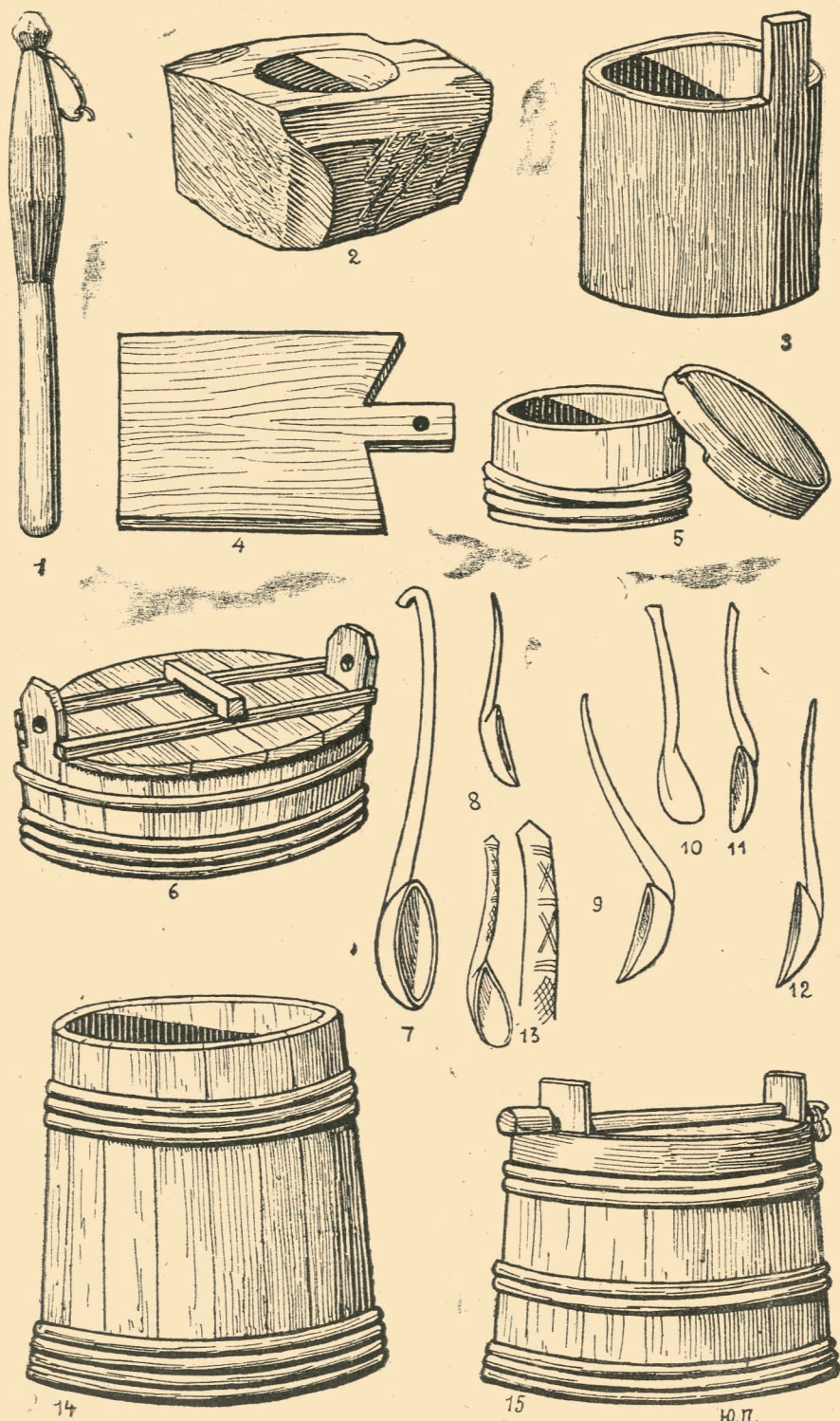
Fig. 1. Vue intérieure de la maison de paysan, avec le four et ustensile de ménage: petite armoire ouverte pour la vaisselle; rayon au-dessus de la porte avec le pain; banc près du four avec un pot; dans le coin près du four on place les batons pour retirer les poêles et les pots du four — les attrapes et le fourgon.

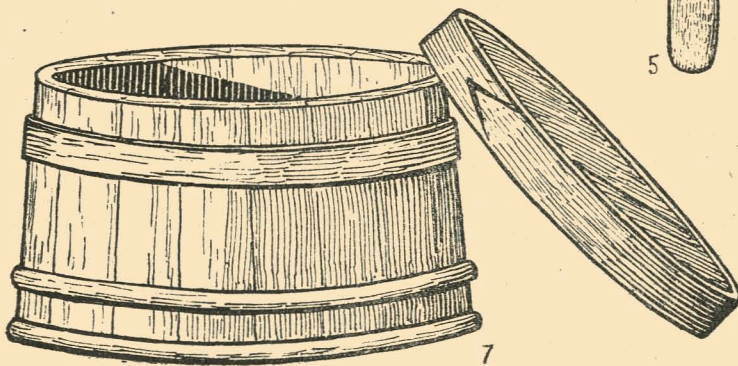
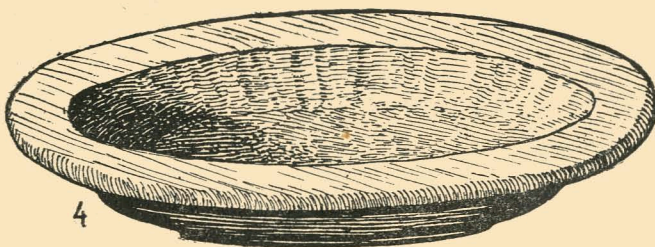
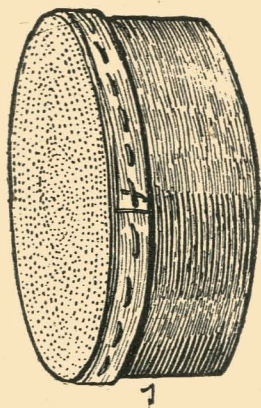
Phot. 1. Pâtisserie rituelle: a-b) pains de Pâques „paski“; c-d) „croix“

Photo 2 Pâtisserie de noce: a) „liejen“, b-c) „vertchi“, d.e.f.) „besses“

Photo 3-4 Pâtisserie rituelle de noce — „korovay“.

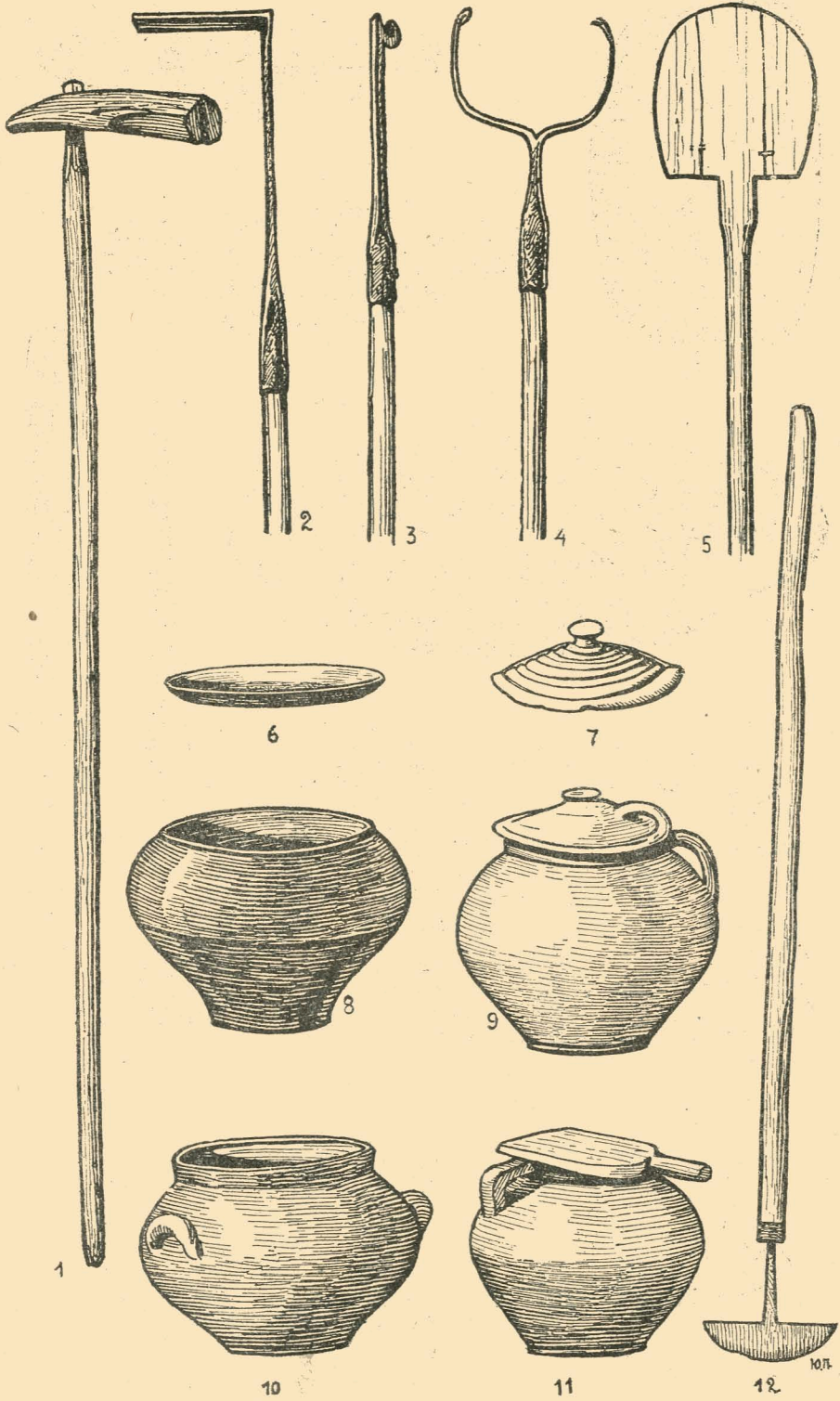


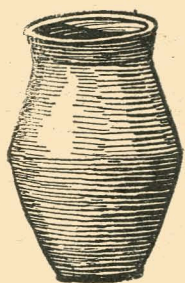




Ю.П.

ТАБЛ. IV.





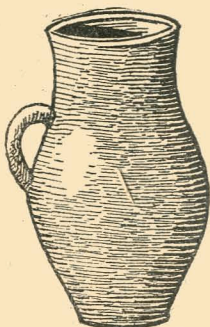
1



2



3



4



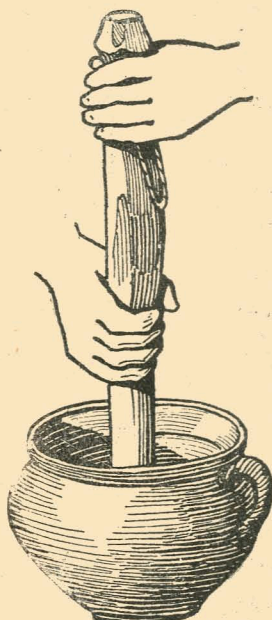
5



6



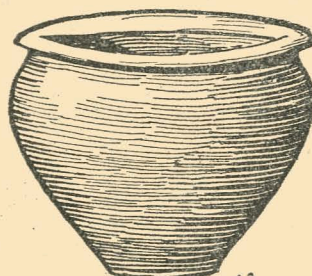
7



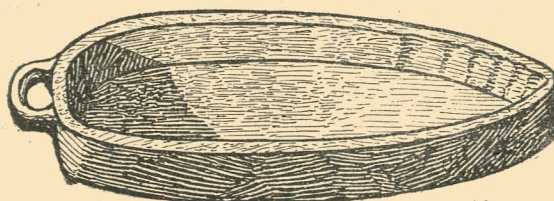
8



9

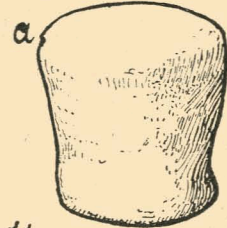
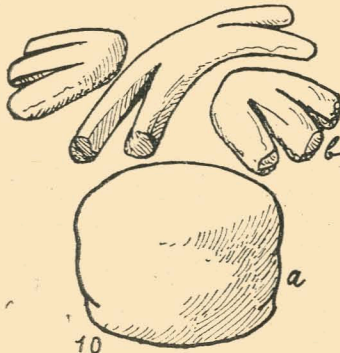
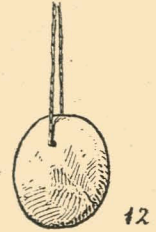
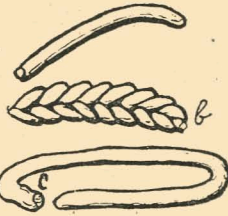
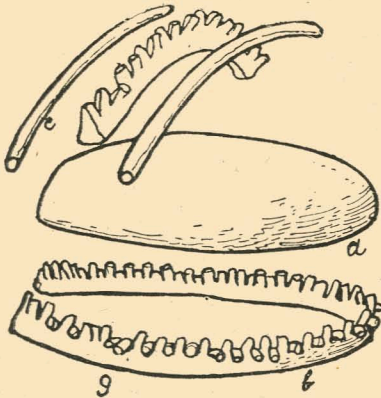
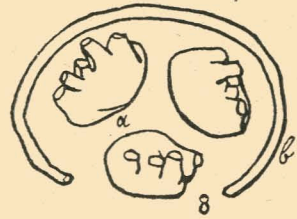
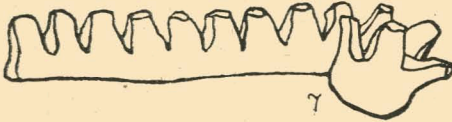
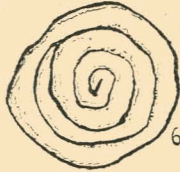
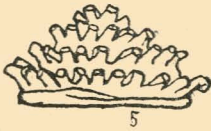
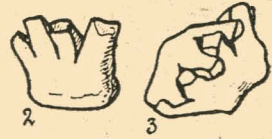
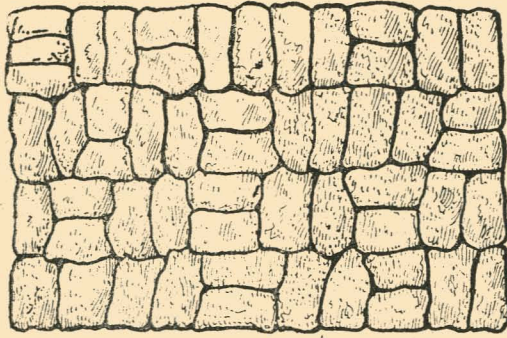


10



11

ТАБЛ. VI.



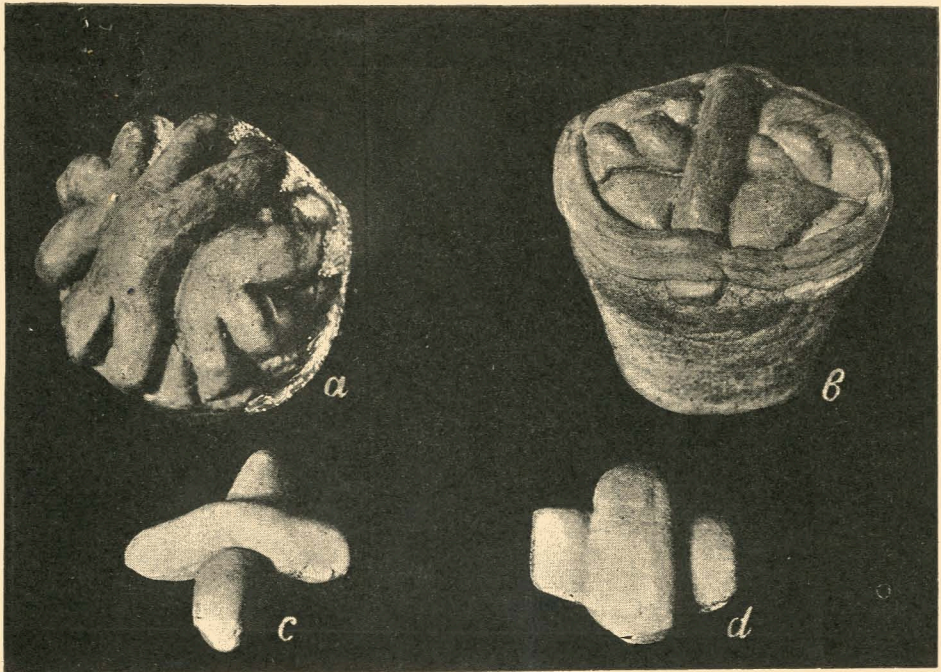


фото 1.

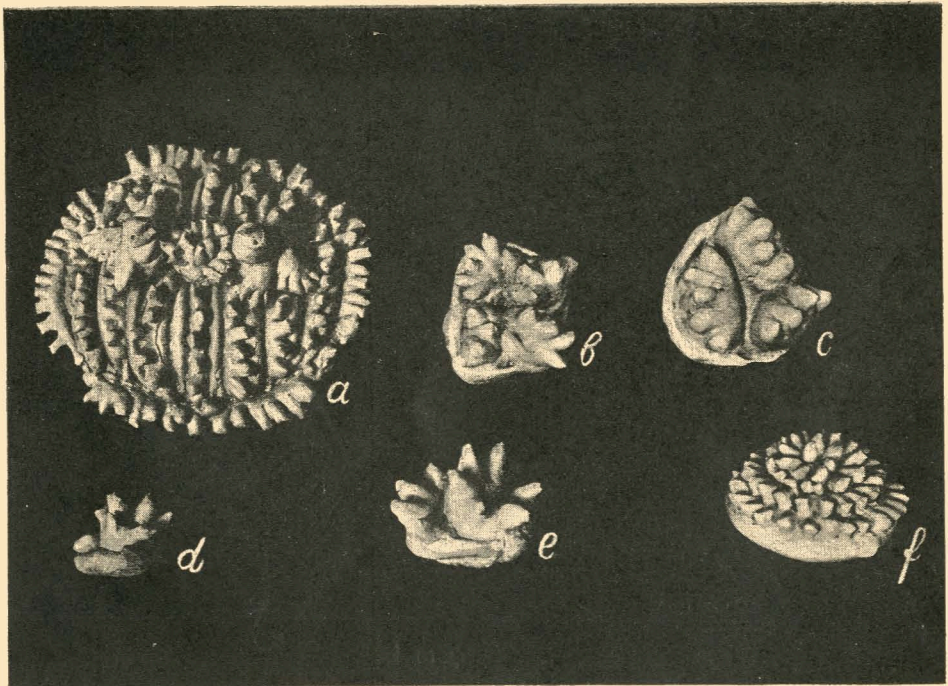


фото 2.



фото 3.

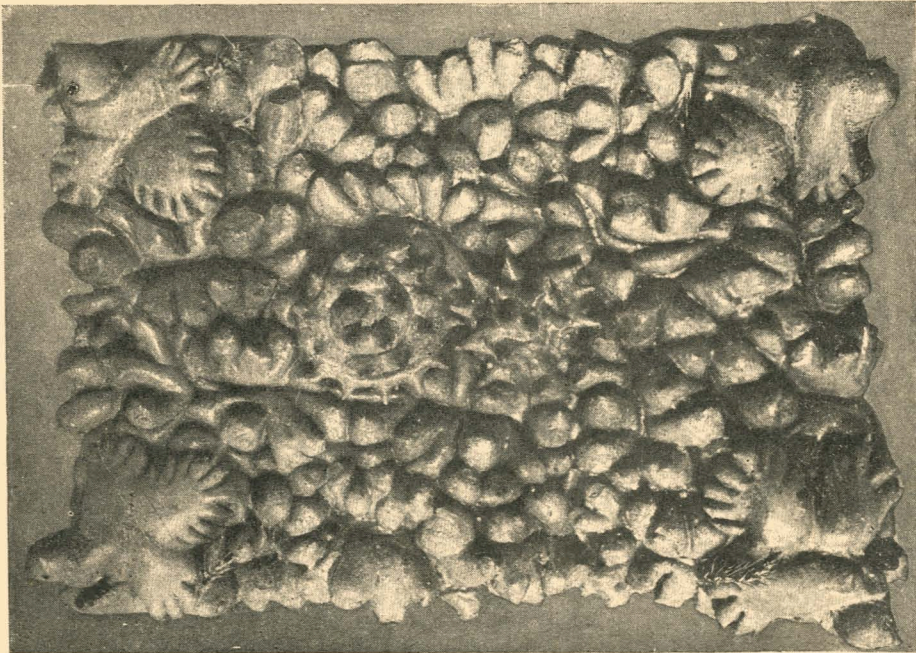


фото 4.

004

u(08)

