

## НАРОДНЯ ПОЖИВА НА БОЙКІВЩИНІ.

---

На народню поживу не звертано в нашій науці досі такої уваги, на яку вона заслугує наслідком свого величезного впливу на людський організм, а тим самим на характер народа. Для ствердження сих слів вистане хоч би переглянути етнографічні збірки та записи, які не грішать ані багатством описів поживи, ані докладністю, ані ріжнородністю з огляду на ріжнородність нашої етнографічної території. Вона трактувала ся й трактуєть ся побіжно і звичайно тільки підрядно<sup>1)</sup>. Виїмок творять тут хиба два описи. Перший, се М. Маркевича: „Простонародная кухня, десертъ и напитки“ (в його книзі: Обычаи, повѣрья, кухня и напитки малороссіянъ. Кіевъ, 1860, ст. 150—171), другий П. Чубинського: „Пища Малоруссовъ“ (в книзі: Труды этногр. статистической экспедиции въ западно-русскій край, т. VII. Петербургъ, 1877, ст. 433—448). Оба сі описи дуже докладні і гарні і за хибу можна в них уважати тільки те, що не знати, з яких вони саме околиць та чи записані кождий в одній місцевості, чи се звідні описи з ріжних місцевостей. Для загальних порівнань і висновків вистануть одначе вони в таким стані,

---

<sup>1)</sup> Порів. приміром: П. Лѣневичъ, Этнографическія свѣдѣнія о Черниговской губ. в „Черн. Губ. Вѣдомостяхъ“ за 1848 р. — Свящ. А. И в а н и ц я, Домашній бытъ малоросса хорольск. у. и др. мѣсть Волынской и Черниговской губ. в „Этнограф. Сборникъ“ російського географ. тов. за 1853 р. — Свящ. о. Пригоровскій, Село Меленскъ, Стародубскаго у. в „Запискахъ Чернигов. губ. статист. комитета“ за 1866 р. і т. д. аж до „Гуцульщини“ В. Шухевича, т. IV. з 1904 р.

як є. В 1899 р. надрукував я в „Матеріялах до укр. руської етнольоґії“ т. I (ст. 96—110) статю: Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині. Матеріял записаний в бучацькім повіті, але його можна вважати типовим для цілого Поділя й Покутя (аж по гори Карпати, де приходять иньші типи поживи), бо та сама пожива уживаєть ся всюди там із невеличкими тільки змінами. І коли сю поживу порівнаємо з поживою російських Українців по описам Маркевича та Чубинського, то побачимо, що наша стоїть багато низше і що до стійности і що до ріжнородности (розумієть ся, коли при порівнаню не беремо на увагу часу між усіма записами, за який і на Україні пішло до гіршого задля браку землі).

В 1899 р. надрукував також на сю тему статю проф. І. Горбачевський п. н. „Причинки до пізнання виживи сільської людности галицького Поділя“ (у Збірнику мат. прир. лікарської секції Наук. Тов. ім. Шевченка, т. V, вип. II, ст. 1—16), розбираючи народню поживу на Поділю (з Тернопільщини) з лікарського становища. Він поділив її на два типи: пісну і масну поживу. При першім типі дійшов до ось якого висновка: „Зібравши все разом, мусимо піднести, що хоть наша пожива може уважати ся достаточною, не може зі становища гігієнічного покладати ся за відповідну і справну. Взглядно за мало білковини, а за много крохмалю в поживі, дуже великий обєм страви, велика скількість калу, зле вихіснуванє живних тіл, з котрих значна частина непотрібно і неекономічно марнує ся, творенє неправильних і здоровлю неслужачих продуктів в змісті кишок, неможливість вижити такою поживою чоловіка, у котрого приряд травлення не є дуже здоровий, досить легка можливість ушкодження приряду травлення у здорових людей сею стравою, є причини, для котрих ся пісна пожива не є зовсім відповідною і справною про чоловіка“ (ст. 10). Поживу другого типу, масну, вважає він трохи кориснішою тому, що „є трошки більше концентрованою, що має відповіднійший склад — більше білковини, трошки більше товщу, а менше крохмалю — і що є ріжнороднійшою“, але й її не признає зовсім відповідною, яку як справну міг би припоручити. Кінчить же статю ось якими словами: „На всякий случай було би вже тепер на місци подумати о тім, яким способом дала би ся перевести така реформа виживи, щоби із таких сирих матеріялів, які вживають ся нині і є людности сільській приступні, можна було приправити поживу, котра відповідала би більше вимогам науки о виживі чоловіка“ (ст. 16).

Пробуваючи в 1899 р. у Мшанци (старосамбірського повіта) між Бойками, зладив я там опис поживи по оповіданню Гриця Оліщака Терлецького, при чім деякі інформації давали й присутні жінки. При описі вдарила мене відразу в очі нужденність тої поживи, далеко гіршої від поживи на Поділю. І коли-б так проф. І. Горбачевський міг над нею перевести досліди, як над поживою з Поділя, то прийшов би до далеко сумнійших висновків, як при першій. І ось тому я звертаю увагу на сей опис, бо може він дасть спонуку до якої реформи в тім напрямі відповідно до слів проф. І. Горбачевського. Інакше муіло би прийти в недовгій часі до цілковитої дегенерації цілого ряду наших племен, з яких і так багато не жиє, лиш вегетує. Ще гірше від Бойків живлять ся приміром Лемки, у яких земля ще пустійша. А чиж люди, відживлювані так погано, надають ся до такої житевої боротьби, яка неминучо чекає нашу націю ?

Паприкована солонина, пшеничний хліб, вино додають Мадярам енергії й завзята, якими не можуть похвалити ся так відживлювані народи як наш. Добре відживлюване західних народів, якого засмакували вже й деякі наші люди, що побували на заробітках у Німеччині або в Америці, було причиною великого культурного розвою тих народів. І у нас мусить настати реформа в поживі, коли наш нарід має сповнити роль культурного чинника. Прімітивна пожива тримає чоловіка все при прімітивній культурі.

Як відомо, пожива людности звязана все з територією, яку вона заселяє. Тому на Поділю переважають у поживі мучні й стручкові страви, при чім відграють іще значну роль овочі та картофля. У Гуцулів головною стравою є кулеша, у Бойків картофля. Описи поживи з иньших сторін нашої етнографічної території виказали би певно ще иньші відміни ; і ось задля того належало би такі описи як найшвидше позладжувати.

### МЯСНІ ПОТРАВИ.

У нас ся часто м'ясо не їст ; але не раз так зайде, жи дещо Жид заріже в селі — і узьме собі фунт або два м'яса, принесе домів, ставит у горнець і наливат — як має борщ ж житної муки, то наливат тым борщом, а ніт, то росолом с капусты (м'ясо з вола, з коровы, теляти або вівці). Як зварит ся, вчистит си буль вареных окремо в лупині і влє того росолу або

боршу і їст або само з булями, або шче си вдробит хліба кислого росчиняного. Вынимат потому мнясо, пошчипле і їст іс хлібом; мнясо посолит і замісит. А як зітне курку, то варит такый або в росолі с капусты, або в воді; в боршчи рідко, але варит, звикло найбільше в воді: мече перцю, петрушку і цибулі; нераз вкрає, як є, бо в нас слабо цибулі хто має (в нас найбільше купує цибулю або мінят за прядиво), зварит, льє на миску, або си дробит хліба, або й так їст с хлібом. Мнясо з качкы, або з гускы так само варит ся, як з куркы. Телятину варят або в борщи, або в росолі тому, бо мнясо солодковате, тому в воді го не варят. Вівцю варят як телятину. Свинину варит ся так, як телятину в борщи і в росолі, а в воді нїт, і то мнясо або солонину. Часом верже собі в капусту солонины, в густу. Тогды більше нич не дає до капусты, ни круп, ни ничего. М н я с а н е п е ч у т жадного, хыба для ксендза, як є команья. Мнясо часом і смажут так: Накрає дрібних кавалків, змече в ринку, скрає цибулю, зубцей два-три чоснику, посолит, льє трошкы росолу, або боршу, або й воды — масти не дає жадної — і так смажит. Як высмажит ся, трохы мачат хліб, трохы по ковалкови бере і так їдят. Мнясо їдят в нас два, три разы в році, але то заможнійші. Більша половина є такых, жи цілый рік і раз їсти не буде. А є з 10 або 15 газдів в селі, жи заріже паця і як яке сьвято є, коли дни порзні, то в сьвято і в неділю зварит собі в борщи мняса або солонины. Деколи верже сала свинського в капусту. Нераз у яри, як воре по велицідни, зварит собі сала і на полудне, як робит. А що тісний, то й гаткы за тото не має, абы собі зварив мняса або солонины. — Як худобина слаба — от вівця мотилична — тогды ріже, то і зіст. Слабу худобину все, як зміркує, шчо не выйде, то ріже. Хыба як дуже зісхне і здохне, то Цигани заберут і зїдят; бо вони кажут, шчо то Біг зарізав. На весіля мусит бути мнясо. Як у зимні мясниці, тогды ся много родит телят і може собі купити сват с сватом ялівча або корову. Як нїт, то йде до міста до яткы і там купує мняса. Варят в борщи (як висше) або смажат (як висше). Смажене мнясо зве ся душенина. На весіля хто приходит, приносить курку, тому на весілю варят і кури (в воді). — Як весіле по велицідни, то звичайно ріжут свиню (але може бути й щось иньше). В осени найбільше ріжут вівці (або корову, ялівча). Шинкы не роблят. Студенину роблят так (рідко): Зварит мнясо, натовче до того чоснику, перцю, а як застане — їдят.

К о в б а с ы робят тогды, як ріжут свиню.

Насіче м'яса, худини (підчеревиня), намече чоснику, перцю, посолит, напхає ковбасянку і вісит на челюсти під повалу на дручку, аби схли (у Бойків курні хати). Стоять так тиждень, або дві неділи. Потім выносят до коморы і їдят сиру; ай не єден верже в борщ, як кіпит, і обварит ся; а нїт, то поріже на дрібні ковальці, верже в борщ і посмажит, як душенину. — Солонины окремо не відоймают. — Сало відоймают, зашивають, завішують в гряды, де стоїт дві-три неділі (вендзит ся), а потому выносят до коморы, де може стояти і рік і два. Топят його і уживають за омасту; найбільше мечут в капусту; сирого сала не їдят. — Кров, як ся заріже паця або худобину, дають в горнець, зварят, відцїдят, як є вода (в крові), посмажат, як мають масть, то замастят, а як нїт, то так їдят. Кров тільки солят, більше нич. — Кышкы — або з худобины або с свині, начинит ся крупами або с пшаниці, або з вівса, або муки з ячменю грубо змеле ся в жорніх. Крупы змочит, посолит і дрібно посічет який зубець чоснику і так начинит, верже в воду, зварит і їст. З мукою так само. Кышкы з куркы, з гускы, або с худобины, або с свині розпоре також, вымыє і покрає на довгі кусні, і варит в воді. Потому якбы чути было їх, то відцїдит, юшку вылле гет, а тото їст (посолит і з хлібом). А як юшка добра, то й юшку їст окремо, а потому кышку. — Флякы варит з коровы або з ялівкы, вытрясе гній, загрїєт воды, перший раз перемне в студені — потому окропом, врізує по кусникови, скрепче ножом, умыє, ставит в горнець, варит, як з старої коровы то в вечер ставит на нїч, і варит через нїч в борщи. Рано встане, заварит, льє борщу на миску і їст росів, а флякы покрає і з хлібом. Як бы тверді были, жи ни може вкусити, то возьме і ножом відрізує си по трохы, поглотже зубами і лигне. — Мацько начинят крупами або грубов муков, як кышкы. До середины не додає нич, хыба перцю або чоснику, як має. — Самих ш к в а р к і в не їдят, хыба як горівку заправають товшчом з солонины або з сала, а лишат ся, то такой в горівці выпют. — Мозок як выйме з головы, то выбе дві або три яйця (як має, як не має то й так), вкрає цибулі (як вліті, то піря з чоснику або зрізованцю), з тым смажит, мачає хліб і їст.

## РИБА.

У нас риба така: Клень, шчо має пера червоні; більші від них марены; кобні, з верха чорняві, а спід споду білі; плотичкы (слабо трафяют ся) і бздиркы, дрібна риба, з верха посовяста, з долу біла; слижі і бабець (бабці) рідко трафяє ся, ж жабечов головков; та то якбы їв, то головку мече ся гет; а й суг маленейкі шчипавкы, такі гі слиж, але плескаті до горы, не до черева; у яри є нерест (нерести); мечут ся в воді (їх разом багато) як погода; як дощ, то шчезають; вони чорні, зі споду червонаві зябкы, дрібні. — Як досить йме хто рибы, то кладе на листя с кленя або на солому, за вогонь в піч і вони схнут (але перше заріже і вычистит). Як всушит, то верже в ринку, льє росолу с капусты або борщу і смажит; дає цибулі, чоснику (в літі зрізованцю) і соли. — А ніт, то мече в борщ і разом зварит з борщем; борщ їст з хлібом або з булями, а їх відтак смажат і їдят (гет з остями, бо то самий дріб). — Як не сушат, то переріже і варит як сушені. — Рибу слабо їдят і то хыба в яри найчастійше. Тота риба не выросте, хоч бы ї й меду давав; а жандар як зловит, запише і треба три дни сидіти задаремно.

## РАКИ.

Раки їмают в печерах; як много є, кладе в горнець, зварит, облущує і їдят. Також печут. Юшкы не варят жадної з раків.

## ХЛІБ.

Найлїпший хліб з пшеничної мукы, але то слабо хто пече, бо пшениці родит ся мало; слабо хто й паску має пшеничну. Житний хліб разовый; жита возимого сїют більше, як пшениці, і паску куждый має житну, разову — бо в нас нема де питлювати. Але як тепер не має жита, то купит питльованої мукы житної; але бабы не вміют з нев обходити ся; не оден муку загладит, і паскы не може їсти — хыба даст худобині, або перепікат на вугляньча. Як не має жита, то й з ячменю пече; є такі, шчо й вівсяну печут паску. Хліба найбільше в нас люде їдят з вівса, потому з ячменю (житний хліб хыба який богач; як наймают службу в церкві, то печут хліб і мішают житну муку і ячміну).

Хліб розчинят ся куждый однако. Загріє си воду теплу, і хочбы скипіла, то розпустит зимнов так, що є літна. Якбы запарила горячішов водов, то і не вдаст ся хліб.

Всипле в корито муки, льє воды і тото розчинит. До того дає квасок, — тісто, як перше пече, та си трошка лишит. Якбы не было кваску, то бере си гуші з борщу; а много так є, жи корито, в котрім розчинят, не вышкробат дуже і воно має квас так, жи у ньому буде киснути. На квасок міри нема. Муку помішат з водов, жебы не было муки, і кисне від вечера до рана. Сыпле муки, місит, поти місит, покы не відстане від руки тісто. Котра добре замісит, ті вдаст ся файный хліб. Котра добре не замісит, то відстане шкірка або выйде липкий хліб, якбы не пік ся. Як вымісит, кладе на тепло і дивит ся, докы не зачне з верха падати ся. Тогда садит в піч. Як за горяча піч, то може захопити ся хліб так, же шкірка з верху і зі споду тверда, а в середині сирий. Як перепече ся, довше пече ся як треба, такой шкірка відстане. — Паску як росчинят, то купує дахто дріждже — але і на кваску. Узьме кваску в воду, розмыє (як не має дріжджа, як має, розмыє дріждже) і вкидає муки, заколотит рідко і кладе киснути до вечера (в пятницу). Потому бере корыто, де лише паску розчинят ся, вмыє красно, сыпле муку, льє квасок і воды теплої, помішат муку добре, положит на сьтїв і кысне. Може то вже Бог так дає, жи выкисне вже в ночи і на сьтїв біжит. І купит за яйце бібків, за друге гвоздзіків і тото потовче, бере муки, сыпле, тото мече, і місит. Дахто шче й цитварю (жовтого порошка) мече. Як помісит, положит на столі; як трохы постоїт, до дня саджає в піч в суботу рано. Помастит з верху яйцьом, дахто натикат стебеля зверха, жебы не пукла, дахто потицяє килішком і саджає. Все пече ся дві паскы; друга зве ся сестра пасчина. При пасьці малі бохонятка звут ся припічкы. При хлібі з квасного тіста печут паленицю, звичайно на перед, абы пізнати, ци добре тісто.

Перед пасков возьме трохы тіста гі колач, зімне (як булка), спече, тото зве ся колач і посвятит; тото добре завязати в той мішок, шчо ся сїє зерно, бо вродит ся ліпше. Також засївають з проскурков, яку дістают у церкві на Великдень.

З неквасного тіста пече ся: паленя і воглянка (вогляньча мале). Паленя побацькане з верха лижков (розплескане тонко на лопаті), паленя зве ся також вощипок. А воглянка, то гладка, не бацькана лижков. З такого тіста печут дітям обарянці. Як сут булі, то в тісто кладе буль душених, за-

криват їх до пів тістом (з верха видно булі) і то зве ся буляник. Як буль не видно, то зве ся буляник пиріг. Всипле ся воды в корито і на студені воді замісит, жи є тверде, і як вымісит, саджає в піч. — Коровай робят як хліб, але великий, як паска. Колачів (таких, як деінде) не знають у нас<sup>1</sup>). Хліб їдят з кождов стравов з виїмком чиру, і тых страв, шчо вже маюť тісто. Масла, сыра, сметаны — мало їдят з хлібом (і без хліба так само). В неквасне тісто, як хто заліпит сыра самого, то называт ся книш, але рідко. Муку або уживаюť з одного збіжа на хліб, або мішаюť: мука вівсяна-житна, вівсяна-ячмінна, ячмінна-житна, пшенична-житна. Коли в середині намість буль є капуста сама, або з булями помішана, то хліб называт ся капустяник (тісто неквасне).

### РОСТИННІ ПОТРАВИ.

Булі (картофля). Роди: Гамерицькі (білі), пасіцькі (білі ямковаті), чеські (білі круглі), городецькі (сирі-червоняві, зварені білі), чорні (чорні, зварені сивясті), рогалі (лупина червонява або жовтява, подовгасті), білі (білі, всякі: круглі, довгі), ясеницькі (лупина біла, трохи попадана), стародавні (білі, круглі, вже тепер не хотять родити ся, тому мало їх), мадярky (червоняві, в середині паси червоні і білі), німецькі (зверха чорні і білі, сорокаті, зварені білі), червоні (такі як сливки, невеликі, довговаті), сині (як зварят ся, то білі; мало їх), котячки (білі, ямковаті, довговасті; мало їх є), рапакы (білі, як гамерицькі), агрізонка (круглі як яйце, білі, маюť на тоньшім кінцю ямки), цьвіткові (сорокаті, червоні і білі, зварені білі).

1) Молоді, як мыюť, і лупина сама відстає, колотят на рідко і заливаюť молоком у порзний день; у пісний день колотят, відціджуюť, заґріюť окріп окремо, тогды насіче ся листя петрушкы, вылле ся до горшка, вымішає, і їст ся з хлібом. Також без петрушкы заливаюť водов і розколочуюť: ся буля є рідка, як борщ.

2) Як троха булі пристаріюť ся, тогды краюť їх і варят у воді. Відцідять з них булянку, і само лют окріп, де є матиня (листя) петрушкы (не розколочуюť уже), даюť цибулі, перцю, чоснику і їдят з хлібом.

<sup>1</sup>) Оповідач знає, бо служив при війську і бачив їх у иньших людий.



3) Як старші, то обскрепчут і варят цілі, відцідять булянку, положат на огни, бы выхли, насыплот у миску; як є сыр, то вкидають троха, а нїт, то дають троха сметаны або сала, підопалають і їдять з хлібом у порзний день; в пісний їдять з капустов.

4) Старі варять або з юшков (їшков), або колотять, або цілі. а) Старі варять з юшков так: обшкробані варять у воді, вкидають корінь петрушки, перцю, чоснику, цибулі як є, як нема, то петрушки і перцю і їдять з хлібом. б) Колотять: зварять, відцідять, хто має, лє молока, а як нїт, втре собі сімя з конопель і колотит булі з тим молоком. Як з водов колотит, то треба вкинути троха бриндзі. в) Цілі варять так, як молоді.

5) Душені булі. Варять, відціджують, высыпають у макітру, вержухт сыра або бриндзі, як є, як нема, то хоть цибулі; як нема нич, то лише подусять і їдять з хлібом, а хто має, їст з молоком з солодкым або квасным, також з жентицев. Як день пісний, то їдять їх з борщем, або з росолом з капусти, вареным, але без капусти.

6) Варять булі також нешкрептані, в лупині. а) Як зварять ся, высыплот на стіл, обирають, мачають у сіль і їдять з хлібом, або капустов. б) Як зварять, обирають і мечуть у борщ, і так їдять з борщем пісным, або з росолом чистым з капусти (мечуть також у росів). в) Зварять, почистять, розтопять бриндзі, залють їх, посолять, підопалають і їдять або з хлібом, або самі, як нема хліба. Як є сало або солонина, то ростоплюють і заливають тим. В пилиповець або великий піст, хто бє олій, примашує їх олійом.

7) Як булі копле ся в осени, відмітує ся, котра троха гнила. Зїсти ї не мож, бо вже надражена. Тому гниле відрізує ся, решту зітре ся на терці, бере ся хустину з чогось, викручує ся їх у тім добре, солит, помішат у коритяти, що буде тверде, як тісто і мече ся в горнець на окріп. То є добре дуже їдїне. Як зварит ся, юшку відціджує ся, лє ся трошка до них студеної воды, бы ся захолодили, вливають троха солодкого молока і їдять. То называт ся галушкы з буль. Їх дуже любять. Воно таке лакове, що не єден їв бы тылько, шчо й воко могло бы выскочити.

8) Як невеликі булі, то налє собі окріп, верже в нього перцю, петрушки, чоснику, цибулі, обчищує булі варені в лупині і мече в той окріп по одні. Як тото перекипит, сипле на миску і їст з хлібом. То є такый фай; усе смак мають ліпший булі скрептані, ніж в лупині.

9) Натирают булі сирі і замішуют з муков житнов, пшеничнов, або ячміннов, або навіть з краснов вівсянов. Як змісят, кидают на воду і варят. В пісний день їдят з юшков, в котрі варені, в порзний день відціджуют трохи воды, а натомість вливають молока.

Печені булі.

1) Пече ся в лупині, обирає ся і їст ся або самі, навіть без соли, як нема, або їст ся з хлібом, з варенов капустов, а найбільше їдят з сиров капустов.

2) Деколи роздушуют, але не дуже, лиш розломуют печені булі, вкидают до миски, посолят, поопалают і їдят без хліба. А хто має, то верже собі шче сыра до них, але то дуже рідко.

3) Сирі булі трут, викрутят, аби юшка зтекла, всиплят муки (житну, пшеничну, ячмінну, вівсяну, яка є) і печут з того паленята. Як нема муки, то й так потерті спечут; але так слабо для себе варят, хоба дітям.

4) Натирают досыть буль у кориті, викрутят від воды, не дуже так твердо як на галушкы, насыплят муки (як є), розчинят, потому помісят і печут хліб. Тогда хліб на половину помішаний з булями.

5) Натрут буль, викрутят добре, розплещут на лопаті, возьмут буль душеньых, заліпят їх в трені булі, під спід положат який листок, аби не наліпило ся пороху і печут. Тото рідко робят і то лише для дітей.

2) Огирки (вогірки). Їх сїют дуже мало, може яких десять на село, і то не багато. Сирых не їдят, але їдят квашені. Квасят так: попритинают кінчики, порозрізуют трошка по середині, попарят горячов водов, намечут в гелетку, вкидают такого кваску, як до хліба, натовчут зубців чоснику, соли, вокріпцю (окропу) ввержут і кисне. За два-три дни тото вкисне (на зиму не квасять огирків). Росів їдят з булями душеньыми або цілыми, а вогірки з цілыми сухими булями. Того зробят тільки, шчо буде на тиждень, більше нїт.

3) Морква. Як виросте, вымикают, обскрептуют і їдят сиру. Як выкопают в осени — але то дуже мало мают — то крают пів горця буль, пів морквы, варят разом, відцідят воду, віплют горячого окропу чистого, поколотят добре і їдят з хлібом.

4) Пастернак. Сирого не їдят, як варят, то з булев так, як моркву (того мало дуже, тільки, шчо два-три рази зварит). Їдят також печений в попелі.

**Бруква (брукв).** Брукву обирають сиру, звикло діти і молоді. Варять як пастернак, лише часом заливають ще молоком або вкидають сыра.

**Ріпа.** Ріпи є дуже мало. Їдять лише сиру.

**Редьква (редьков).** Редькву їдять сиру так: обируть, покрають на качельці, посолять і їдять з хлібом або воглянков, а часом з булями сухими, скрептанними цільми.

**Хрін.** Хріну натрут і їдять з хлібом, або нетертый цілий кусають і їдять з хлібом, примачуючи ще в сіль.

**Цибуля.** З молоді цибулі їдять матину (стрівки) або цілу мачаючи в сіль, або покришену і посолену, з хлібом. Так само і корінь цибулі їдять мачаючи в сіль, рідко кришат як матину. Цибулю додають до страв, де вона назначена.

**Чосник** їдять так само, як цибулю. Чосником закушують по горівці.

**Дині.** Їх є мало. Обирають лупину, крають і варять з булями, як моркву. Так само і гарбузы, як в кого є.

**Фасоля** дуже де рідко є. Такого газды мало найде ся, щочобы її мав 4 гарці. Мороз не дає ї дозріти. Як мають фасолю, то варять так: зварять, відцідять, посолять, вкрають цибулі, заопалають, поставляють на огонь, присмажат так трохи і їдять з борщем. Рідше варять ще так: зварену розколочують у воді, де фасоля варила ся, закришують цибулев, і як є сало, то заливають салом. Тогды їдять і з хлібом. Фасоля є або біла, або красиста. Купують її в Жидів найбільше, як хотять їсти.

**Біб.** Бобу родить ся більше. Молодий рвуть і варять у стручу потому облупують і їдять або самий, або з булями. Старый, молочений намочують на ніч, варять, відціджують, солять, вкрають цибулі як є, як ніт, то лиш солять, опалають, присмажат і їдять із борщем, капустов або з булев зваренов у лупі і оббиранов по одні, при чім метає ся в рот по кілька зерен бобу. — Варять також не мочений біб, колотять із тов водов, що в нї варив ся, солять, і дають цибулі, як є. Їдять або самий, або з хлібом. Вкидають також у капусту і мішають на пів. — Сиплють у піч і сушат, потому обмелять на жорнах, муку высїють гет, лупину выпалають, вставять у горнець, вскрепчут троха буль, але не багато, або й самий без буль, потому розколотять і їдять самий, або з хлібом.

**Горох.** Молодий варять у стручу як біб. Трошка старший, але не молочений ще, тереблять, вкидають у горня, вмішають половину сирых буль, зварять, розколотять і їдять з хлібом. То є

солодке, фayne. Старый варят як біб, але на жорнах не обмелюют. Біб і горох пражат також: Положут на піч, запалют соломы над ним, щобы потріскав, і тогды їдят. Гороху сїют менше, як бобу, бо горох не хоче добре родити ся.

Капуста. 1) Як капуста шче зелена, ломлют з долины листків, сїчут, попарят горячов водов, дадут кваску з тіста, квасят і варят. Як зварят, то вкидают сала, як є, або сметаны. Її їдят з булями, або з хлібом.

2) Можна так само насічи зеленої, попарити окропом і зварити солодку; то роблят лише тоті, що мают троха молока вляти.

3) Як вже сут головки, то і з головок варят або квасну або солодку і так само, як першу. Солодку заливають також тогды молоком з сїмя.

4) На зиму квасит ся також капусту. Почистит ся ї від листя, посіче ся на шатківници, потому сыплют до станвы (шчо є в нї 3 або 4 корит). Як постоїт 2 дни без воды і загреє ся, тогды вливають трошка росолу, що кис у горшку, вкрают кілька цибуль, хто бы мав, то топку соли, більше нї, і наливают водов. Як зачне киснути, пробивают ї палицев, а з верха воду, шчо підходить, зчерпуют, абы не була гірка. Як вкисне, приложат із верха деньцями, а на деньці камінь. Росів, що вийде поверх денєць, зчистят і стоїт так до пилипівкы. Потому варят через зиму. Як дуже квасна, то вливають коновку-дві воды. Як замерзне, то рубают топором і вкладают в горня варити. Як газда має більше капусты, то наріже самых головок без качана, і самої білої, красної, насолює добре і тото кисне без воды і вона може стояти аж до літа. Але таких мало є, шчо так роблят. Варят так, як тоту, що квасят у горшку. Засипуют також грубов муков, меленов на жорнах, або крупами. — Їдят і неварену квашену капусту з воглянков вівсянов, або з булями печеными. З кислим хлібом мало їдят сирої капусты, бо пече згага, тому шчо всьо квасне. (З капусты роблять також пироги). — В пісні дни приправляют варену капусту олійом. Сиру як приправляют, то лише олійом.

Лобода (натина). Назбирают лободы, сполочут, зварят, відцїдят, посічут, посолят, высиплят назад у горнець, высмажут на огни і примастят сметанов, як є, а нїт, то лише солят. Як трафит ся мука з кукурудзы, то вержут жменю. В высмажену вкинут троха зрізованцю (требульки), высиплют у миску і їдят із хлібом або воглянков.

Гірчиця. Так само варят як лободу. Також мішають гірчицю з лободов, але варят так само.

Логаза. Її роблять із ячменю або з голомші (голомша, сумшінь). Голомша родит ся так, як ячмінь, але не має такої лупини, як ячмінь. Ячмінь (голомшу) сиплють у ступу, а як потовче ся, висіє ся на решеті, даст ся знов до ступки, пілле водов і поти бє, покы обсуне ся луска. (Голомшу не поливають водов, бо нема на ні грубої лускы). Потому выберут, розпрітрут на столі або де, аби выхла, выопалають і до горця (менше як пів). Сполочут, наллют водов, і варят. (Як має хто солонину, то вкине, аби варила ся в ні). Як зварит ся, налле ся молока чи від коровы, чи з сімя і їст ся саму. Як нема молока, то їдять пісну, без усього, лише посолену.

Сімя не молоко. Осушат сімя, втрут у макітрі, вллют воды — лупина опаде на спід — і їдять. Його вливають до страв: булі, логазы, чиру, або пшениці. Макового молока не їдять, бо маку нема. Лише дуже мало родит ся.

Пшениця. Вычиняють пшеницю, высиплють у горнець і варят. Часом вкидають жменю бобу, або гороху, аби борше розварила ся і загула. Як зварит ся, насыплять у миску, наллют пареного молока або й сіменного і їдять саму. Їдять і з медом, але рідко; з цукром так само.

### МІШАНІ ПОТРАВИ.

Борщ. Борщ ладять з муки житної і вівсяної разом змішаної, або з самої житної. Бураків нема, тому з них не роблять борщу, хоба дуже рідко. Борщ роблять так: Вержуть житного тіста в гилетку (діжечку), квасного, завбільшки як хліб, насыплять муки, наллют теплої воды, і тото кисне два-три дни. Як густе впаде в спід, тогды можна його варити. Зачирає ся борщу пів горця або менче, доливає ся водов і варит ся; як є бураки, покрає ся і мече до нього, сирых. В літі січуть листє буракове і вкидають посічене не дуже дрібно до горця і варять разом із борщем. Борщ не приправляють нічим, хоба солять. В зимі мечуть круп, петрушкы і перцю, а хто має сушені грибы, то й гриба. Потому наливають на миску і їдять або з хлібом, або з цілим бобом, або з булями. — (Як варить ся борщ із мясом, про те мова при мясних стравах).

**Росів.** Росів (з капусти) варит ся так само, як борщ. Часом підбивають його муков; тогды називають його росолянков.

**Киселиця.** Змелют вівса в жорнах, ввержут у муку квасного тіста, розчинят не дуже густо і то кисне до другого дня. Рано або руками выкручують ости, або на решеті. Влють до горця, а вухо закрутят восьтьми, абы не прикурила ся киселиця. Як зварит ся, ллють на миску і їдят із хлібом кислым, із бобом або булями.

**Поливка.** Її варят із жентиці від коров (сирватки); з яблук і слив. Як скіпит жентиця, троха наділляють ї, підправлять муков, заварят і їдят із бобом або з воглянков. З яблук і сливок варят поливку так само, тільки відціджують яблука і сливки, і зернята выкидають гет. Поливки не солят.

**Пирогы.** Намісят тіста з муки житної, пшеничної, ячмінної або з доброго вівса. Хто має житне або пшеничне тісто, то заможнійший газда, і він має також сыр. Пороблять мисята (варениці) і заліплюють або самый сыр сьвіжий, або саму бриндзю. Вкидають також бриндзю або сыра до буль, перемішають, заліплять і так варят. Напихають у мисята також булі помішані з капустов, або самі булі чи пісні, чи помашчені салом. Як завывають саму капусту, то вкидають до капусти чоснику, соли і тертого сімя. Хто має сушені сливы, — як собі купит — то також заліплює. В літі заліплюють ягоди (суниці) або яфору (черниці). Мисочки можна шче робити з тіста помішаного з тертыми булями.

Пирогы печут також. Мисочки роблять із такого тіста, як на варені, а в середину вкладають також того, шчо до вареня. Варені пирогы з сиром або булями мачають у сметану, як є, а нїт, то їдят так. Пирогы з капусты, — мачають в олій, як є.

**Паленичкы.** Їх ладят з такого самого тіста, як на пирогы. Тісто щипає ся по троха, розплеще ся на долонях і мече ся в горнець. Як зварят ся, відцідят їх, высиплють на миску, як є сало, або олій, то помастят, або пересмажут з цибулев втертого сімя і так їдят. Хто не має чим примастити, то не варит нї паленичкы, нї пирогы.

**Голубці.** Голубці варят лише з крижівок квасної капусты. До середины дають крупы ячмінні, житні, вівсяні, пшеничні. Крупы солят, як є, вливають олій, як нїт, то лише затовчут чосником. Голубці вкладають у горнець, поливають росолом і варят від вечера до рана, або від рана до вечера, як треба. Варят

доки росів не висхне так, шчо цїдити їх не треба. Потому выкидають у миску, мастят олійом, або як є, смальцем, чи салом і їдять. Найбільше голубці ладять на Рїздво.

**Кулеша.** Як купит хто кукурудзяної муки, варит кулешу, бо кукурудза не родит ся в нас. Як скїпит окріп, надїллют, всиплють муки і заварюють. Відтак вымішають і положат на огонь, засмажут, высиплють на стів і їдять із капустов не дуже густо зваренов, або з молоком, чи салом. Як є риба і зварять, то їдять із кулешов. Їдять кулешу також із борщем. Кулеші варять мало.

**Замішка.** Замішку варять так само, як кулешу, тільки рїдше троха, з житної, пшеничної, ячмінної, або кукурудзяної муки. Їдять з борщем, або з молоком солодкым або квасным, а також із росолом із капусты, але сирым.

**Чир.** Само з такої муки варять чир, як замішку, а надто з вівсяної. Зїлле ся окропу з горця, намече ся муки, розколоти колотївков, і варять; тимчасом ллють на миску воды студеної — рїдко молока, бо його мало — і вливають чир на воду махаючи горцьом. Як троха постоїт, троха воду сцїдять, влють молоко (як нема молока, то їдять пісний) від коровы або с сїмя і їдять.

**Стіранка.** Замісят тісто з такої муки як чир, пошчи-пають, змечут в окріп, зварять, высиплють на миску, влють воды студеної, абы вхолодила ся і стала твердша — як є молоко, то трошка влють — і так їдять.

**Локша.** Локшу варять тільки з питльованої муки. Замісят тісто, розтягнут, покрають ножем, вкинут у воду, зварять, влють молока і їдять.

**Крупы (каша).** Крупы роблят із пшениці, ячменю і вїса. Пшеницю і ячмінь розмелють на жорнах і пересївають таким решетом, абы ціле зерно не падало, тільки крупы. Котре лишит ся на решетї, мелють другый раз. Овес варять у цебрі або гилетці; налють окропу і вержут горячий камїнь, абы кипіло. Як тото розмокне добре, шчо лупина від ядра відстане, то высушат тото і обмелят на жорнах. Тоті крупы варять потому. Налють їх водов у горшку і як зварять ся, то їдять або пісні, або як є молоко, примастят молоком.

**Яшниця (яєчниця).** Набють яєць або на молоко, хто має, або на воду, чи борщ, розколотять, вкинут зрізованцю, цибулі, зварять, абы не перекипіла, вылють у миску і мачають хлїб або часом пироги.

## ГРИБИ.

Грибів є доста. Роди їх: Білі гриби, чорні гриби, голубінки піскові, букові і смерекові, гыркані, грудзы, підпенькы, ричкы, козарі, трепетякы, лишкы, рогы баранові, зимне серце, гливы, підлішкы, єчникы, підсаткы, соснякы, солякы. Всі гриби сушат, гыркань нї, рижок, грудза, соляка, баранових рогів, зимного серця і підсатків. Гриби сушат так: Чистит ся їх, мече ся за огонь і выбирає ся, кладе ся на піч, вкидає ся другый раз за огонь у піч і тогды вже высохнут. Тогды высипають їх у гилетку і переховують. Білі гриби насиляють на нитку, як вінець. — Смажити можна всі гриби. Смажукт їх так: покрають, сполочукт у воді, накладукт у горнець і так печукт. В горнець вкидають цибулі, чоснику, зрізованцю, а як є, то й сметаны лижку-дві в порзный день, в пісный нї. Потому высиплюкт у миску і їдукт або з хлібом, або з булями. Гыркані обварюкют перше в воді, відцїджукют, а відтак смажукт як другі.

Сухі полочукт, вливають трошка воды і так само варукт, як сирі і приправляють як сирі.

Підпенькы примащукют іще олійом. Можна й єнчі гриби примащувати олійом.

Ричкы сут троякі: сиглянкы, ричкы і крилі. Їх чистит ся, мыє ся, кладе ся до гилетки, солит ся добре, прикриває ся листем із хрїну або з кленю, потому з верха камінем і так вони стоять, докы не вкиснут. Як вкиснут, бере ся їх ложков в ринку, кладе ся на огонь, смажит ся, а як хто має красну муку пше-ничну, заправит, вбє яйце, або заправит молоком і потому їст із хлібом або булями.

## НАБІЛ.

Молоко їдукт найчастїйше в літі; в зимі мало є. В літі їдукт солодке і квасне молоко; в зимі так само, як було бы (коровяче молоко як на Поділю).

О вєче молоко. Вівці у нас збирають газды три чи штири. І вони маукт людьом давати сыр, хто кілько має овець. Вівці цяпукт три разы на день: рано, в полудне і в вечер. Кілько сьпільників є, то там ся діляк горнятьом, чи чим будь. І приносякт тото молоко домів, процїдукт до горця, і маукт кляг куждый собі. А кляг той є із теляти такого малого, шчо заріже ся,



а нич шче не їст. В його риндзи (фляках) нема шче гною, тільки сыр, бо теле ссе. І тото зависит ся с теляти під грагарь, воно ся завендзит, жи зробит ся таке, як теньга бриндза, буде рік, півроку так стояти. Той газда, котрый має салаш, то си тото купит і як знає добри коло того ходити, то си возьме з риндзі сира трошкы в хустинку, втовче си трохы перцю, чоснику, али не куждый, як не знає; возьме в горня kwasної жентиці, положит тото с хустинков так, жебы мокло в жентици. Як процїдит молоко від вовець, — може замішати і коровяче як має — і вле трохы тої воды с того клягу, і замішат молоко лишков — али мусит знати, кільки того ляти до молока, чи двї, ци три лишкы, і положит молоко в пец трохы, там буде пів години або більше, або менче, і той кляг підойде цавком на верх. І він тото съїдит нараз в тото горня, де было, а молоко таке стане тверде, якбы сквасніло. І відцїдит від нього жентицю і сипле на хустину на таку тот сыр, жебы завязав. Завяже і повісит на клинець, а з неї шче съяпкує жентиця, чиста цавком. Тото вже ле пацяти або там де. А тоту жентицю шчо відцїдит, варит, то така густа стане, гі коли нераз по корові курастра. Али вона енчый смак має, як курастра. Тымчасом тот сыр сьсяк. Вывяже с хусткы і положит на гряды на таку дошку і так робит ціле літо, як цяпат вівці. Як назбират вже досит того сыра, тогды даст знати тому газдї, котрый має в нього вівці на салаши, абы прийшов си сыр взяти. І має вымірене гилетя від громады, від рядных, котре має мати два гарці: тото на єдну вівцю. І крає йому тоты грутки в корытя, а він собі толочит, як хоче. То му не сьміє мовити нич: з колїнмы си толоч. Принесе си газда тот сыр домів, висыпле в корыто, посолит, помішат, при-толочит і поставит на гряды. Там постоет два-три дни і зачинат kwasнїти. Али є масный длятого, жи сметаны не збират і такый клягат солоткый.

І так бере і толочит до гилетки. Столочит, приложит деньцьом і каменьом само, жи аж з верхы ропа стоєт. І той сыр постоет до зими, і называт ся бриньдзя добра. Али може стояти і два roky.

Бундз є тота грутка, котра заглягана. Вона єно заглягана, то має дїрки такі, як в питльованім хлыбу, а як ї їдж, то аш скрипит на зубах. — Жентицю сиру хтобы хотїв, може пити, то здорово на груди, али в нас слабо пют, тільки зварит і зїст такый з замішков найбардзей. А як є свиноватый чоловік, то шче збере сыр з жентиці і як зїст сьвіжий шче, то добре, а як

має якого слугу, та жалує, та постоеє трохи дагде в горняти, так ся зіпсує, жи смирдит гірше як г... і так высипле гет. Як має жінка много молока, як віткладує, выдушує файно, то такый буде сыр файный. А ни єдна відцідит жентицю і на хустину не лє сыр, тільки в гилетку. Тото як выкисне, то таке квасне, якбы козі піт хвіст вляв, тобы втекла аж на Воровый <sup>1)</sup>. І потому по Велицїдни, як распостит ся, шчебы зїв, як бы не жалувала дати, али вна жалує, держит далі і потому ся так за-смердит, жи нихто ни хоче їсти. І піде нивошчо.

### КОРІНЯ І ЗАКРИШКИ.

На закришку уживають: Буракы, петрушку, цибулю, чосник, зрізованець, кмін. Коріня: Перець, бібкы, гвоздики, цетвар, бобкове листє.

### САДОВИНА.

З садовины є в нас: яблока, груші, сливы; черешні і вишні трафляють ся дуже рідко. Садовину їдят сиру. Якбы добре зародила, то сушат. Яблока крають і груші, як більші, і сиплют у піч зо три разы, покы добре не висхнут. Сливы сиплют у піч, або кладут на ліску на грагар. Їх дуже мало. Сирі яблока і груші (крім поливки) варят так, що покрають їх і як зварят ся, поколотят колотївков і їдят з булями. То називат ся грущанка і ябчанка. Сливы зварені так само і поколочені називають ся сливянка. Її також їдят з булями. Сушені овочі варят так само, як сирі. З єнчих овочів їдят у нас: суніці, черниці, ожины, калинку, малины, черешні, вишні, горіхы, виприни, порічкы, тер (тернину).

### НАПИТКИ.

Люди пють лише горівку, пиво, гарак, вишняк, вино, гарбату. Самі не роблят жадних напиктів. Найбільше пють горівкы. Пива і гараку менче. Єнчі рідко. Горівку вміють приправляти. 1) Розтопють сала, наллют до того горівкы, черпають у порцію і пють. 2) Перепалюють цукор і лют до того горівкы, від чого набирає вона червоної барвы. 3) Приправляють також горівку

<sup>1)</sup> Гора коло Мшанця.

медом. Тоды перепалюют мід, як цукор, наливают на горівку і теплу пют. 4) Так само гріют до горівки смалець із гускы або з качкы. На кашель пют горівку з чосником і з калинов. Як болит черево, пют горівку з перцем.

---

Зо страв варят у нас найбільше: Капусту, булі, борщ, чир і росів. В сьвята варят шче пирогы, стиранку, а як добрый газда, то й солонину. Бідный в їді не знає ріжницї між будным днем, а неділев. Їст усе однакові стравы.

---

На кінці наведу ще потрави, подавані у спеціальних випадках: на комашні, весілю, празнику, великдень, різдво.

**Комашня.** На комашни дають наперед горівки, потому капусту, борщ із мясом і мясо з юшкою, крупи і душенину.

**Весіля.** На весілю дають: Юшку з куркою, борщ із мясом, крупи з молоком і душенину, або намість душенини яєчницю.

**Празник.** Капуста, курка в борщи, крупи, яєчниця деколи.

**Великдень.** На великдень біднійші їдять яйця і паску, більше нічого. Як мають сир, то зварять пирогів із сиром. Богатші їдять яйці, паску, ковбаси, солонину, сир (плесканки), масло, пироги.

**Різдво (Сьвятий вечер).** Їдять 12 потрав: 1) По горівці їдять чосник із хлібом. 2) Капуста густа. 3) Киселиця. 4) Чищені булі з олійом. 5) Голубці. 6) Горох. 7) Крупи. 8) Пшениця. 9) Гриби. 10) Грушки. 11) Паленички. 12) Біб. На Різдво їдять се, що остане ся від вечері, крім того варять пироги.

*Володимир Гнатюк.*

---