

important directions of UNESCO. In the articles the author studies main programs «Man and Biosphere» (MAB), Intergovernmental Oceanographic Commission (IOC), International Hydrological Program (IHP), International Basic Sciences Programme, etc. Special attention was given combining different directions of activities of the Organization for obtaining greater results in preserving the natural heritage. Actual problem which is connected with the scientific sphere are analysed.

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization organizes different conferences for solution problems of scientific field, gives important recommendation for improvements this sphere.

The author emphasizes on importance involving information and communication technologies and new achievements in the scientific sphere for our future.

Keywords: UNESCO, science, «Man and Biosphere», convention, declaration.

* * *

УДК 394/477

Вітюк М. М.,
магістрант кафедри етнології і археології,
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет
ім. Василя Стефаника» (Україна, Івано-Франківськ),
maria.vituk12@gmail.com

Традиційна обрядова їжа Західного Поділля

Вивчаються проблеми традиційної обрядової їжі населення Західного Поділля. Проаналізовано приготування традиційних святкових страв річного календарного циклу та родинної обрядовості. Кожний цикл, зокрема зимовий, весняний, осінній і літній мають свої особливі традиційні обрядові страви, які готують тільки під час відповідного циклу. В усіх діях (хрестини, весілля, похорон) основну магічну дію виконує хліб. Засвідчено збереженість сакральності обрядових страв у сьогоденні. Мета дослідження полягає у вивченні харчування західних подолля, аналізі викладу матеріалу про традиційні особливості обрядового харчування українського населення зазначеного регіону. В статті використовувалися такі методи: історико-системний та польових етнографічних досліджень.

Ключові слова: традиційні страви, обряд, їжа, календарний цикл, родинно-сімейна обрядовість.

Їжа супроводжує всі важливі, значущі заходи в житті людини: народження, хрестини, весілля, зустрічі, свята. В кожного з етнографічних районів України є свої особливості кухні, зумовлені географічними умовами та традиціями. На сьогоднішній день є актуальним вивчення традицій народного харчування, адже серед інших аспектів матеріальної культури саме система харчування зберігає етнічну своєрідність. Збір нових фольклорно-етнографічних матеріалів до певної міри дає можливість реконструювати давні обряди українського населення Західного Поділля.

У науковій літературі ця тема висвітлена недостатньо. Більшість досліджень торкаються загальної української системи харчування, серед яких варто виокремити такі праці: О. Воропай у книзі «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис» [9] висвітлює питання народної їжі, особливо пов'язаної з різними обрядами, віруваннями населення. Українські дослідники М. Бацвін [1; 2], К. Бех [3], Н. Бойко [4] розглядають особливості родинно-сімейного харчування. Щодо календарного циклу, то найбільш значуща праця О. Вербенець «Великодні кошк. Обряди і страви Великодніх свят» [7]. О. Смоляк висвітлює особливості їжі й харчування українського народу як елементу матеріальної культури у весняній та зимовій обрядовості Західного Поділля [21; 22]. Наукова стаття також базується і на польових матеріалах автора. Проте, у вище вказаних наукових працях проблема традиційної обрядової їжі Західного Поділля висвітлена в контексті загальноукраїнської, що й дає нам підстави дослідити дану проблематику.

У харчуванні населення Західного Поділля одне з головних місць посідає святкова й обрядова їжа. Залежно від характеру традиції, їжу розподіляють на обрядову, сімейну (родини, весілля, поминки), календарну (Різдвяно-новорічну, великодню та ін.) і гостьову [2, с. 8].

Серед календарних свят головними були зимові (Різдвяно-новорічні) та Великдень. Їжа на Святвечір, Хрещення була пісною, на Різдво і Новий рік – скоромною. У регіоні Західного Поділля, що охоплює майже всю адміністративну територію Тернопільської області, традиційна зимова календарна обрядовість збереглась на сьогодні у відносно доброму стані. Передусім це пов'язано із закоріненою релігійністю місцевих жителів.

До нашого часу на досліджуваній території збереглися вірування, в те що святий Михайло в ніч з 20 на 21 листопада з'являється з неба на землю на білому коні й приносить перший зимовий сніг [1, с. 10]. В цей день в багатьох селах Західного Поділля відзначають храмове свято. Свідчення респондентів цей факт підтверджують, де одна із них Галина зазначила: «А на Михайла у нас празник, тому готувалось багато різноманітних страв – голубці, холодець, цвітлі, відбивні жарили, котлети, печінку, рибу, пельмені, маринований язик, маринований оселедець, капусту тушили з м'ясом. На стіл подавали обов'язково м'ясе (ковбасу, шинку, качку фаршировану), канапки, салати. Ми все готували олів'є, крабовий, з мівіни. Пеклося багато плячків – сухарі, грибочки, лимончики, медвіник, сирник, сметанковий. На стіл ставили горілку, вино, солодку воду, узвар. Вже коли гості розходилося, традиційно давали їм додому плячки...» [24, арк. 3].

На Катерини (7 грудня) та Андрія (13 грудня) відбувалися великі молодіжні гуляння, дівочі ворожіння на пампушках, здійснювали обряд «кликати Долю». Долю кликали переважно дівчата, вони варили пшоняну кашу з маком, загортали горщик з кашею в рушник і виходили до воріт коли сутеніло, стукаючи по черзі макогоном по воротах. Якщо одізвався чоловічий голос, то вважалось, що дівоча доля буде щасливою. Останнім часом свято Катерини втратило давніший зміст, а ворожіння на щасливу долю перейшло у свято Андрія, особливістю якого було випікання обрядового хліба – калити (великий солодкий, з медом і фруктами борошняний корж, зверху оздоблений сухими вишнями чи родзинками), посередині якого робили дірку. Калиту повинні були випікати всі дівчата разом, іноді місили тісто на відварі любистка: щоб хлопці любили. Підвішували калиту на червоній стрічці до сволака по середині хати. Парубки, підстрибуючи, мали дістати зубами калиту. Зараз такого обряду вже не практикують, хоча подекуди ще зберігаються дівочі ворожіння.

ПередРіздвяна обрядовість Західного Поділля включає в себе три групи свят, які своїм народотрадиційним змістовим наповненням зумовили Різдво, старий Новий рік та Йордан.

У день перед Святвечором тримали строгий піст, дозволялось поїсти в обід тільки дітям. Вечерю господиня готувала увесь передРіздвяний день. До роботи вона повинна братись обов'язково з гарним настроєм, бо вважалось поганою прикметою, якщо не вдасться їжа. Основну святкову страву – кутю, ставили варитись ще удосвіта і заливали її найчистішою «досвітньою» водою, адже готувалася «Божа їжа» та їжа для душ покійників.

На Святий вечір на Західному Поділлі готували страви, які практично були відомими майже для всієї території України. Західноподільські господині зберігають стародавню традицію готувати на Святий вечір дванадцять пісних страв. Серед них культове значення мають кутя (з пшениці чи ячменю), узвар (тут його називають варом, сушею або сушеною) та три хліби [22, с. 123–125]. Пшеницю, з якої найчастіше робили кутю, не можна було мішати, бо вважали, що «пшениця на полі виляже». Спосіб приготування цієї страви був однаковим скрізь в Україні: пшеничні зерна варили в горщику, а потім готову кашу заправляли медовою ситою, подрібненими волоськими горіхами, розтертим маком тощо. Кількість страв символізує дванадцять апостолів та кількість місяців у році. Крім того, на Святвечір варили борщ, вареники (з капустою, картоплею), рибу, горох, голубці, вінегрет, квасолу, гриби. Обов'язково на Святий вечір готували рибу, її смажили на олії чи робили оселедець. Неодмінно також пекли і пампушки на олії. Дотримувалися й традиційної черговості подачі на стіл святвечірніх страв. Спочатку клали три хліби, кутю та узвар, а опісля за чергою – пампушки, вареники, голубці, рибу, борщ, гриби, вінегрет, квасолу. Святвечірня їжа виконує традиційну ритуально-обрядову функцію (мала забезпечити добробут сім'ї) протягом року і є одним з головних символів сакралізації Різдва [22, с. 126].

Після внесення дїдуха (дїдух у західних подолян обрядовий символ-знак, без якого неможливий початок святкування Різдва [8, с. 45]) і приготування стола родина ставала до спільної молитви. Проте перед тим як сісти, кожен дмухав на те місце, щоб не придушити душі, які, вважалося, на Святвечір приходили до хати. На території Західного Поділля побутував звичай після закінчення вечері кутю та інші страви не забирати зі столу. Їх залишали для духів померлих родичів, які мали прийти поласувати різдвяними стравами.

На Різдво (7 січня) вже споживали м'ясні та молочні страви. З Різдрвом починалися м'ясниці, до цих днів кололи поросю, робили харчові запаси із сала (солоного, вудженого), ковбас, кров'янки, шинки, витоплювали смалець. На Різдво всі члени сім'ї після відправи в церкві сідали до столу і споживали страви, які залишилися зі Святого вечора. Починали з куті, а далі подавали холодець, душенину, начинку, кишки з крупами, голубці, ковбаси, розсіл з тістом та печену курку [25, с. 193]. Серед напоїв, які побутували на Західному Поділлі на Різдво, були горілка або вино, настоянки з вишень [2, с. 14]. На різдвяні свята випікали також багато пиріжків з начинкою, солодкі «горішки», маківники й медяники, якими пригощали гостей та колядників [6, с. 76].

На Василя (14 січня) господині намагалися накрити багатий стіл. Серед страв – голубці, холодець, салати, ковбаси, випікали «пляцки».

Другий Святий вечір своїми ритуальними діями ідентичний з першим, лише скромніший за нього і завершувався обрядом «проганяння куті». В народі називали цю вечерю по-різному: «Голодний Святвечір», «Голодна кутя» тощо. Перед початком другого Святого вечора господині на свяченій воді замішували трішки рідкого тіста і ходили до дверей стайні, стодоли, комори, хати, ставлячи на них хрестики, що мають оберігати від нечистої сили, при цьому промовляючи молитву. Коли сходила перша зірка, сідали всією сім'єю до столу.

Головними з таких страв вважалися знов-таки кутя й узвар [21, с. 16].

Цикл зимових свят на Західному Поділлі закінчується Водохрещем, до якого готували такі ж страви, що і на Різдво.

Свято Стрітєння започатковує весняний період у Західному Поділлі, де за народними уявленнями в цей день зустрічаються Весна і Зима. Особливих страв на це свято не готували. Обходилися традиційними святочними стравами з м'яса, риби та овочів.

Наступним вагомим передвеликоднім святом є Пущення (Масляниця), що припадає на останню неділю перед Великим постом. Про Масляну респонденти згадують нечасто. Їдять молочні продукти (сир, молоко, пироги із сиром). Вареники з сиром, мащені сметаною, були неодмінною стравою на Масляну поряд із млинцями, оладками, налисниками.

Найбільш шанованим святом у довеликодній обрядовості Західного Поділля є Вербна неділя (в окремих місцевостях її ще називають Лозовою, Квітною, Шутковою, Баськовою). Вербна з давніх-давен була священним деревом, що до останнього часу наділяється магічною силою. Її відваром лікують людей та тварин, посвяченими вербовими гілками виганяють перший раз худобу на пасовище. Дехто після освячення старався з'їсти кілька котиків, щоб бути здоровими, щоб горло не боліло. До обїду вся сім'я збиралася до столу. Подавали млинці, випічку, а м'ясо у Вербну неділю не їли, адже свято випадає на Великий піст.

Завершує довеликодню обрядовість Страсний тиждень, під час якого дотримувалися дуже строгого посту і не вживали нічого молочного, ні риби, лише хліб і городину [7, с. 21].

Підготовка до Великодня у селах Подільського етнографічного масиву проходила у великодню п'ятницю і суботу [2, с. 15]. У Страсну п'ятницю у досліджуваному регіоні не можна виконувати звичайних буденних робіт, цей день має поминальний характер. Кажуть, що робити в цей день – гріх. Але паску пекти дозволялося, яка була основою святого столу. Перед замішуванням паски жінки переодягалися у чисті сорочки, молилися, і лише після того замішували тісто на молоці, додаючи яйця, цукор, масло, родзинки. Тісто довго вимішували в добре вимитій діжі і давали йому підрусти, потім розкладали у високій формі, які в деякій місцевості досягали навіть метра заввишки, проте сьогодні випікають тільки в малих формах. Зверху клали прикраси з тіста – хрести, квітки, листочки і змащували яйцем. Перед тим як посадити в піч, проказували певні молитви, наприклад: «Господи Благослови! Дух святий з нами», тричі хрестили піч і закривали заслонкою [7, с. 26–27]. Респондентка Гринів Марія, уродженка с. Трибухівці розповідає: «Та де тепер такі паски печуть, то колись паска була велика, як мої дідо на плечі паску – і несуть світити. А теперка в кошк трошечки поставлять. Пекли в пещу... Всяка господиня готувала її по-своmu, так, як було в родині і передавалося від мами і баби. Мама зодягали чисту сорочку, пов'язувалися біленькою хустинкою та й заходжувалися коло печі. Щоб паска вдалася тре би були думки добрі та серце щире» [23, арк. 3]. Сучасні господині, хоча і не мають традиційних печей, та все ж стараються випікати великодні баби власноруч. Звичайно, тепер можна купити бабку і в крамниці, та ніщо не замінить того духу,

який створює в господі у передсвятковій дні її випікання [7, с. 28]. Крім пасок, на великодні свята пекли пиріжки, сухарі, коржики, медяники, сирники.

До Великодня кололи свиней, щоб на святковому столі були і м'ясні страви. Із сирі свинини готували традиційну українську страву – ковбасу. М'ясо різали на шматки, добавляли сало, часник, перець, солили і начиняли добре вичищені та промиті кишки. Ковбаси вудили димом. А також з кишок, наповнених відвареною гречаною кашею, перемішаною з кров'ю, готували кров'янку. Гречку варили у підсоленій воді і вимішували з м'ясом або шкварками та старанно розколоченою кров'ю, солили, перчили. Начиняли кишки і варили на малому вогні пів години [7, с. 141].

У Страсну суботу на Західному Поділлі закріпилася традиція готувати крашанки, писанки, великодній кошик для посвячення. Раніше (та й тепер подольняни зберегли цей звичай) фарбували яйця у цибулинному лушпинні. Знали на Поділлі й інший спосіб виготовлення писанок. На поверхню вареного яйця воском наносили різні візерунки: дубове листя, виноград, барвінок. Потім яйця опускали у холодний розчин темної фарби. Віск зводили, а на шкаралупі гарно виднівся візерунок. Коли все було готове до свята, то готували великоднього кошика. Клади найкращу паску, крашанки, очищені яйця, кільце ковбаски, шматок шинки, сіль, годилося й сала покласти, масло, сир, хрін. До свят викопували багато хрону, який також належало посвятити і який мав бути обов'язково на великодньому столі. Накривали кошик вишитим рушником чи серветкою і ставили у холодному місці, щоб був наготові [16, с. 30]. У наш час паски переважно святять у суботу ввечері. Посвячене в цей день не можна споживати.

Традиційна великодня обрядовість розпочинається із споживання посвяченої великодньої їжі, після того як вся родина відбула літургію в церкві. Все «свячене» розставляли на застеленому білою скатертиною столі, нарізали у велику миску і так їли. У деяких сім'ях «свячене» підігрівали на сковорідці [19, с. 67]. За стіл сідали по старшинству і споживали свячене яйце (ділили на кількість членів родини) та паску, вітаючись «Христос Воскрес!» Після сніданку господиня прибирала всі кришки зі свяченої паски, шкаралупки з свячених яєць, шкірки з ковбаси і все це закопували в городі, щоб свячене вберегло ниву від сильного дощу і граду [7, с. 37].

Що ж стосується літніх свят, то варто зауважити, що вони не відзначалися пишними застіллями й спеціальними ритуальними стравами, очевидно, через зайнятість у період косовиці, жнив, городніх робіт [12, с. 238].

Найбільшим післявеликоднім святом у Західному Поділлі є свято Трійці (Зелені свята). На Зелені свята переважно готували страви із зеленени, але як таких спеціальних страв не готували [1, с. 14]. «Готують страви із зелені, свіжих помідорів, огірків. І холодець, і голубці і салати, та й інші традиційні страви... із алкогольних напیتків подавали самогонку, вино домашнє, тепер вода солодка, бо колись варили узвар» – зазначила жителька села Трибухівці Буцацького району [24, арк. 2]. Інша жителька вказаного села, Гринів Марія розповіла: «На Зелені свята все пеклося пироги в печу з сиру, каші» [23, арк. 4].

На Івана Купала варили вареники з першими вишнями. У селах Тернопільщини «обмаювали» хати і двір лопухами та іншими травами [6, с. 79].

Осінній цикл свят представлений днем пам'яті мучеників Макавеїв – у народі його називали Маковея, Першого Спаса (14 серпня). На Маковея, який відповідав народним обжинкам на Західному Поділлі, їли зі стравами тертий мак. Обрядовою їжею у цей день були «паляниці з маком». Для цього пекли прісні коржі або на дріжджах, ламали на малі шматочки. До них додавали меду або цукру. Цю суміш у макітрі засипали тертим маком та додавали трішки кип'яченої води, щоб паляниці розійшлись [2, с. 15].

Другим важливим святом був день Преображення Господнього. Його називали Спасом, Другим Спасом (19 серпня). У цей день подольняни обов'язково святити всі фрукти, що росли в саду, пекли пиріжки з яблуками, паляниці з маком та варили фруктовий кисіль [25, с. 195].

Інші календарні свята відзначають тим що готували звичайні страви, серед яких – голубці, холодець, різні салати, солодке (печиво, торти).

На святкові та урочисті події (родинні свята) кожна господиня страви готувала особливо старанно, суворо дотримуючись усталених традицій. Водночас, крім святкової та обрядової їжі, у такий день споживали також багато видів щоденних страв, але для святкового столу готували їх з більшою кількістю приправ, і з м'ясом (рибою).

На сімейних урочистостях (уродини, хрестини, весілля), а також на похороні та поминках українці подавали одні й ті ж страви: борщ або м'ясну юшку, рідше – капуста або суп, кашу, гречані млинці, холодець, капусту, домашню локшину, голубці.

На Західному Поділлі одними з поширених страв на свята були голубці з квашеної капусти та холодець. Борщ належав до обов'язкової їжі на весіллі, поминках, обжинках. Для приготування холодоцю впродовж тривалого часу (близько 5–7 годин) відварювали м'ясо, ноги та голову свині на дуже маленькому вогні. Додавали цілу цибулину, моркву, і вже за 15 хвилин до готовності солили [7, с. 119]. Відварене м'ясо відокремлювали від кісток, розкладали у миски, заливали розсолем з розтовченим часником та ставили у холодне місце, щоб страва застигла. Їли холодець з гострими приправами: хрінном, гірчицею, перцем, оцтом [9, с. 259].

Дуже поширеними були вироби з прісного (без дріжджового) тіста, особливо здобного, пісочного і бісквітного. Солодке («плячки») пекли здебільшого на весіллі, хрестини. На вшанування пам'яті на сороковий день і роковини, солодке давали гостям додому [13, с. 23]. В усіх дійствах (хрестини, весілля, похорон) основну магічну дію виконував хліб. З ним йшли на хрестини, пекли коровай та калачі на весілля та несли на поминальні служби до церкви [1, с. 14].

Серед сімейно-побутової обрядовості українців одне з важливих місць посідала в минулому і посідає досі родильна. Дізнавшись про появу на світ дитинки, родичі, сусіди намагалися допомогти породіллі. Тому вони приносили у дім новонародженого різноманітні харчі та страви: хліб або хлібні вироби (млинці, пироги та ін.), яйця, мед, узвар або фрукти для узвару. Загалом, згідно з традиційними уявленнями і повір'ями, забезпечити здоров'я породіллі, життя немовляти і вберегти його в

майбутньому від різних недуг мали насамперед згадані вироби з борошна [14, с. 279]. Коли йшли куми несли дитину до хреста, то обов'язково крім крижми (кусок домотканого полотна, а тепер фабрична тканина) давали хліб та цукор. При подачі промовляли: «би дитина була з хлібом», «би доля була солодка».

Хрестини справляли в тісному сімейному колі, запросивши за святковий стіл тільки кумів та найближчих родичів. Подавали зазвичай порівняно скромний обід. Варили голубці, вареники, борщ, подекуди розсіл (бульйон з тістом) та ставили на стіл хліб і ті ж булки, які принесли куми [2, с. 10]. А також капусту тушковану з м'ясом, холодець, м'ясо, ковбасу, пироги та різні напої: горілка, вино, пиво, узвар. Дуже поширені тепер м'ясні та овочеві салати з майонезом. Якщо хрестини відбувалися в піст, то подавалися пісні страви: оселедці, смажену рибу, гриби, сир, хліб і пироги [25, с. 196].

Весілля на Західному Поділлі було дуже яскравим і різноманітним дійством. Чимало різноманітних страв, напоїв, печива готували на весілля, яке в Україні вважалося важливим сімейним святом. Традиційна їжа, що подавалася на весіллі, повинна була показати значимість цієї події у житті молодих та згідно з побутуючими уявленнями забезпечити міцність нової сім'ї [9, с. 253]. Підготовка до весілля супроводжувалася допомогою сусідів, які зносили яйця, сметану, птицю, хліб та інші продукти [11, с. 39]. Готувалися до весілля протягом тижня: кололи порося чи теля, готували ковбаси, шинку (вуджені), кров'янку, за день–два варили холодець, відтоплювали сир, напередодні тушкували капусту, робили голубці, борщ, у день весілля варили кашу чи картоплю [18, с. 298–301]. Готувати страви на весілля було великою майстерністю. Із розповідей старожилів відомо, що для цього запрошували кухарку. На весілля в основному готували страви з городини (овочів) та м'яса.

Обов'язковим атрибутом українського весілля були також різні вироби з борошна, передовсім коровай. Його виготовлення (від замісу тіста і до прикрашення готового виробу) супроводжувала низка обрядодій з виконанням великої кількості спеціальних народних пісень. Випікали коровай із кращих сортів муки, переважно із пшеничної, додаючи до тіста яйця, масло. Зверху оздоблювали його виготовленими з муки шишками, голубками, жайворонками, квіточками й іншими виробами, а також прикрашали зеленню барвінка, цвітом і ягодами калини, червоними стрічками. Усе це, згідно з народними віруваннями, уособлювало подружню любов, добробут і багатство. Споживали коровай наприкінці весільного застілля, пригощаючи за винагороду («перепиток») гостей [5, с. 25–27]. У цей час традиційні обрядодії, пов'язані з короваєм, зазнали деяких трансформацій, а також виникли нові звичаї щодо його використання. Зокрема, наречені почали частувати короваєм один одного перед входом до бенкетної зали (кафе, ресторану). Звичая взаємного частування надають символічного значення – від цього моменту подружжя буде споживати спільний хліб, а відтак у них все стає спільним [3, с. 91].

Нині традиційний коровайний обряд втрачає свою значущість у весільній феєрії Західного Поділля, оскільки коровай усе частіше випікають на замовлення. Проте сам обрядовий хліб є обов'язковим атрибутом весільного дійства, символом родючості, продовження

роду, побажання добробуту, любові, щасливої долі молодої пари [15, с. 55].

Для обдаровування молодими коровайниць, гостей, весільної челяді, молоді, яких не частували короваєм, на Західному Поділлі випікали окремі калачі. Зверху на калачах розміщували пластичні елементи з тіста у вигляді знаків квітів – «рожі», («троянди»), «ромашки», «хризантеми» тощо. Подовгасті калачі, які були найбільш поширені на Західному Поділлі, робили із шматка тіста, на яке зверху клали «косу» з трьох валків тіста [10, с. 652].

Починаючи з кінця 1990–х років, масовим стає звичай замовлення багаточарових тортів. Спочатку в місті, згодом у селі одночасно використовували на весіллі коровай і торт, який функціонував як доповнення до весільного столу. Відповідно, як і коровай, весільний торт та його елементи поступово набули символічного значення. Зокрема, декоративні фігурки та прикраси на весільному торті мають таку саму традиційну символіку, як і оздоба на короваї. Прикрашення кондитерського виробу голубами чи лебедями є ознакою миру, вірності, відданості, квіти і рослини – продовження роду, зображення обручок є символом нескінченності й непорушного зв'язку. Поширеною була весільна дрібна випічка, у народі відома як «солодке» – назва походить від способу подачі до столу («горішки», «трубочки») [3, с. 92].

Пригощали учасників весільного дійства узваром, киселем, медовою й іншими видами безалкогольних і слабоалкогольних напоїв, а також горілкою, вином. Найчастіше узвари варили із сушених груш, слив, вишень, яблук та диких ягід. Влітку узвар (компот) робили зі свіжих фруктів та ягід. Аби узвар був солодшим додавали мед [20, с. 62]. Традиційними були різні наливки: слив'янки, вишнівки, тернівки. Для їх приготування дїжки засипали фруктами та ягодами, добавляли горілку, цукор, мед. Робили також настойки з різних трав та горілки. Тепер народні алкогольні напої все більше витісняються купленою горілкою. Нове явище у святковому харчуванні – споживання великої кількості солодкої та мінеральної води.

І все–таки весільний стіл, як і стіл на родині та у поминальний день, відрізнявся від щоденного передовсім невластивими для останнього певних страв. Представлення кожної страви як ритуального дійства повинно було підкреслювати значення весілля як способу відзначення соціально значущої події, що святкувалася громадою [18, с. 302].

У поховальній обрядовості обід також має ритуальний характер. Він відбувався після поховання небіжчика, а також під час вшанування його пам'яті на дев'ятий, сороковий день і роковини. Спеціальну обрядову страву – коливо (традиційна прісна каша з пшеничної чи ячмінної крупи, яку остуджували і заливали медовою ситною), яку подавали у більшості регіонів України на поминках на Західному Поділлі не споживали. Після поховання родина покійного просила всіх присутніх прийти з кладовища до хати на обід або ж роздавали присутнім цукерки за упокій душі померлого. Розсівшись за столом, лишали символічне місце для покійного, ставили для нього склянку з горілкою чи водою, на неї – окраєць хліба. За чаркою згадували про чесноти небіжчика [17, с. 252].

Обов'язково до столу подавали гарячу страву – борщ, а також: смажену рибу, холодець, голубці, печеню. У піст – голубці з тертої бараболі, картопляну бабку, капуста. На поминальній трапезі прийнято випивати за «царство небесне» померлого, за те, «щоб земля йому пухом» була. Якщо за столом щось падало, то піднімати його не можна було. Це призначалося, за народними віруваннями, для душ близьких померлих, що також присутні на обіді. Символічним у поховальній обрядовості є дев'ятий день після смерті людини. Вважається, що впродовж восьми днів душа покійного ще перебуває на землі, бачить все, що тут відбувається, а на дев'ятий день полишає земний світ. Саме тому в цей день відправляють Святу Літургію за упокій душі. Тоді запрошували присутніх на поминальний обід. Це повинна бути скромна гостина з традиційними стравами. Такі ж поминальні богослужіння відправляли на сороковий день і в річницю. При похованні неодруженого парубка чи незаміжньої дівчини їх одягали у святковий (весільний) одяг, пеки до цієї сумної події коровай і калачі, тобто так само, як і на весілля [14, с. 280].

Отже, у харчуванні населення Західного Поділля одне з головних місць посідає святкова й обрядова їжа. Вона виступає формою громадського і родинного спілкування та виконує об'єднуючу та символічну функції. Традиційна їжа в обрядах календарного та життєвого циклу дивує насиченістю страв, які готують тільки під час відповідного циклу. Найширший асортимент страв – на сімейні свята (хрестини, весілля) та похорони. Тепер жодне частування не обходиться без холодної закуски: ковбаси, сиру, вудженого м'яса та сала, різноманітних салатів, солодкого печива (сирників, медівників, бісквітних тортів). Важливими ритуальними діями у приготуванні їжі відзначалися свята різдвяного, великоднього та інших циклів. До наших днів у Західному Поділлі зберігається сакральність святвечірньої їжі, де традиційно готують 12 пісних страв. Хліб виконує основну магічну дію в сімейному та календарному обрядових циклах.

Список використаних джерел

1. Бацвін М. Господарство та матеріальна культура Опілля в 90–х роках XIX ст. – 30–х роках XX ст. (на матеріалах Рогатинського та Галицького районів Івано–Франківської області): автореф. дис. ... канд. іст. наук: спец. 07.00.05 «Етнологія» / М. Бацвін. – Івано–Франківськ, 2012. – 20 с.
2. Бацвін М. Календарна та обрядова їжа Опілля наприкінці XIX – 30–х рр. XX ст. (на матеріалах Рогатинського та Галицького районів Івано–Франківської області) / М. Бацвін // Етнокультурні процеси українсько–східнороманського порубіжжя: Одеські етнологічні читання [Текст]: зб. наук. пр. / наук. ред. В. Г. Кушнір. – Одеса, 2015. – С.7–18.
3. Бех К. Весілля печиво традиційне обдарування та нові практики частування / К. Бех // Народна творчість та етнологія. – 2016. – №5. – С.90–95.
4. Бойко Н. Трапеза у родильній обрядовості українців Південно–Західного історико–етнографічного регіону (кінець XIX – перша половина XX ст.) / Н. Бойко // Наукові зошити історичного факультету Львівського університету [Текст]: Збірник наукових праць. – Львів, 2010. – Вип.11. – С.13–24.
5. Болібрех Л. Звичаї та обряди, пов'язані з підготовкою до розподілу весільного короваю в українців Південно–Західного історико–етнографічного регіону [Текст] / Л. Болібрех // Наукові зошити історичного факультету Львівського університету: зб. наук. пр. – Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2010. – Вип.11. – С.25–35.
6. Борисенко В. Сімейна обрядовість українців XX – початку XXI століття / В. Борисенко; [голов. ред. Г. Скрипник]; НАН України, ІМФЕ. – Київ, 2016. – 256 с.

7. Вербенець О. Великодній кошик. Обряди і страви Великодніх свят / О. Вербенець, В. Манько. – Львів, 2011. – 248 с.
8. Від Романа до Йордана: обряди, символи, страви / упоряд. Я. Музиченко, муз. ред. К. Міщенко. – Львів: Свічачо, 2012. – 144 с.
9. Воропай О. Звичаї нашого народу: Етнографічний нарис: [у 2 т.] / О. Воропай. – Мюнхен: Українське видавництво, 1958. – 289 с.
10. Герус Л. Особливості пластичного трактування форми українського обрядового хліба–калача / Л. Герус // Народознавчі зошити. – 2009. – №5–6 (89–90). – С.147–178.
11. Гонтар Т. Традиційне харчування українців / Т. Гонтар // Радянська школа. – 1990. – №10. – С.38–44.
12. Історія української культури: (у п'яти томах) / Голов. ред. Г. А. Скрипник. – Київ: Наукова думка, 2008. – Т.4. – 1008 с.
13. Карсекіна В. В. Страви української кухні: навч. посіб. / В. В. Карсекіна. – Київ: Вища школа, 1993. – 239 с.
14. Макачук С. А. Етнографія України: Навч. посібник / С. А. Макачук. – Львів: «Світ», 2004. – 520 с.
15. Маховська С. Символіка ритуального хліба (за матеріалами коровайного весільного обряду на Поділлі) / С. Маховська // Мандрівець. – 2010. – №1. – С.51–56.
16. Медведчук Г. Великодня мозаїка подільського села / Г. Медведчук // Українська культура. – 2009. – №4. – С.38–40.
17. Огієнко І. Дохристиянські вірування українського народу: історико–релігійна монографія / І. Огієнко. – Київ, 1992. – 424 с.
18. Поділля [Текст]: Історико–етнографічне дослідження / Артох Л. Ф., Балушок В. Г., Болтарович З. С. та ін. – Київ: Доля, 1994. – 504 с.
19. Скоропад В. Мої спогади: [спогади про історію, звичаї, обряди та традиції с. Стрільківці Тернопільської обл.] / Літопис Борщівщини [Текст]: історико–краєзнавчий збірник / Ред. І. Скорича, М. Сохаський. – Борщів, 1995. – Вип.3. – С.58–74.
20. Скуратівський В. Обрядові напої [Текст] / В. Скуратівський // Берегиня. – 2007. – №3. – С.55–65.
21. Смоляк П. О. Зимова обрядовість Західного Поділля: давні традиції і сучасний стан. – автореф. дис. ... канд. історичних наук за спец. 07.00.05. – етнологія. Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України та Інститут народознавства НАН України. – Львів, 2008. – 24 с.
22. Смоляк П. О. Символіка святвечірньої їжі у різдвяній обрядовості Західного Поділля / П. О. Смоляк // Народознавчі зошити. Двомісячник Інституту народознавства НАН України. Зошит 1–2. Січень–квітень. – Львів, 2007. – С.123–129.
23. Спр.1. Свідчення респондента Гринів Марії, жительки села Трибухівці Бучацького району Тернопільської області, 1935 року народження. Записано Вітюк М. М. 31.03.2018 р. – 6 арк.
24. Спр.2. Свідчення респондента Маланчук Галини, жительки села Трибухівці Бучацького району Тернопільської області, 1974 року народження. Записано Вітюк М. М. 31.03.2018 р. – 4 арк.
25. Українська етнологія: Навч. посібник / За ред. В. Борисенко. – Київ: Либідь, 2007. – 400 с.

References

1. Bacvin M. Gospodarstvo ta material'na kul'tura Opillja v 90–h rokah XIX st. – 30–h rokah XX st. (na materialah Rogatyns'kogo ta Galyc'kogo rajoniv Ivano–Frankivs'koi oblasti): avtoref. dys. ... kand. ist. nauk: spec. 07.00.05 «Etnologija» / M. Bacvin. – Ivano–Frankivs'k, 2012. – 20 s.
2. Bacvin M. Kalendarsna ta obrjadova i'zha Opillja naprykinci XIX – 30–h rr. XX st. (na materialah Rogatyns'kogo ta Galyc'kogo rajoniv Ivano–Frankivs'koi oblasti) / M. Bacvin // Etnokul'turni procesy ukrai'ns'ko–shidnoromans'kogo porubizhzhja: Odes'ki etnografichni chytannja [Tekst]: zb. nauk. pr. / nauk. red. V. G. Kushnir. – Odesa, 2015. – S.7–18.
3. Beh K. Vesil'ne pechivo tradycijne obdaruvannja ta novi praktyky chastuvannja / K. Beh // Narodna tvorchist' ta etnologija. – 2016. – №5. – S.90–95.
4. Bojko N. Trapeza u rodyl'nij obrjadovosti ukrai'nciv Pivdenno–Zahidnogo istoryko–etnograficnogo regionu (kinec' XIX – persha polovyna XX st.) / N. Bojko // Naukovi zoshyty istorycnogo fakul'tetu L'vivs'kogo universytetu [Tekst]: Zbirnyk naukovykh prac'. – L'viv, 2010. – Vyp.11. – S.13–24.
5. Bolibrux L. Zvychai' ta obrjady, pov'jazani z pidgotovkoju do rozpodilu vesil'nogo korovaju v ukrai'nciv Pivdenno–Zahidnogo istoryko–etnograficnogo regionu [Tekst] / L. Bolibrux // Naukovi

zoshyty istorychnogo fakul'tetu L'viv's'kogo universytetu: zb. nauk. pr. – L'viv: LNU im. I. Franka, 2010. – Vyp.11. – S.25–35.

6. Borysenko V. Simejna obrjadovist' ukrai'nciv XX – pochatku XXI stolittja / V. Borysenko; [Golov. red. G. Skrypnyk]; NAN Ukrai'ny, IMFE. – Kyi'v, 2016. – 256 s.

7. Verbeneč O. Velykodnij koshyk. Obrjady i stravy Velykodnih svjat / O. Verbeneč, V. Man'ko. – L'viv, 2011. – 248 s.

8. Vid Romana do Jordana: obrjady, symvoly, stravy / uporjad. Ja. Muzychenko, muz. red. K. Mishhenko. – L'viv: Svichado, 2012. – 144 s.

9. Voropaj O. Zvychai' nashogo narodu: Etnografichnyj narys: [u 2 t.] / O. Voropaj. – Mjunhen: Ukrai'ns'ke vydavnytvo, 1958. – 289 s.

10. Gerus L. Osoblyvosti plastychnogo traktuvannja formy ukrai'ns'kogo obrjadovogo hliba–kalacha / L. Gerus // Narodoznavchi zoshyty. – 2009. – №5–6 (89–90). – S.147–178.

11. Gontar T. Tradycijne harchuvannja ukrai'nciv / T. Gontar // Radjans'ka shkola. – 1990. – №10. – S.38–44.

12. Istorija ukrai'ns'koi' kul'tury : (u p'jaty tomah) / Golov. red. G. A. Skrypnyk. – Kyi'v: Naukova dumka, 2008. – T.4. – 1008 s.

13. Karsekina V. V. Stravy ukrai'ns'koi' kuhni: navch. posib. / V. V. Karsekina. – Kyi'v: Vyshha shkola, 1993. – 239 s.

14. Makarchuk S. A. Etnografija Ukrai'ny: Navch. posibnyk / S. A. Makarchuk. – L'viv: «Svit», 2004. – 520 s.

15. Mahovs'ka S. Symvolika rytual'nogo hliba (za materialamy korovajного vesil'nogo obrjadu na Podilli) / S. Mahovs'ka // Mandrivec'. – 2010. – №1. – S.51–56.

16. Medvedchuk G. Velykodnja mozai'ka podil's'kogo sela / G. Medvedchuk // Ukrai'ns'ka kul'tura. – 2009. – №4. – S.38–40.

17. Ogijenko I. Dohrystyjans'ki viruvannja ukrai'ns'kogo narodu: istoryčno–religijna monografija / I. Ogijenko. – Kyi'v, 1992. – 424 s.

18. Podillja [Tekst]: Istoryko–etnograficne doslidzhennja / Artjuh L. F., Balushok V. G., Boltarovych Z. Je. ta in. – Kyi'v: Dolja, 1994. – 504 s.

19. Skoropad V. Moi' spogady: [spogady pro istoriju, zvychai', obrjady ta tradycii' s. Strilkivci Ternopil's'koi' obl.] / Litopys Borshhivshhyn [Tekst]: istoryko–krajeznachyj zbirnyk / Red. I. Skochyljas, M. Sohac'kyj. – Borshhiv, 1995. – Vyp.3. – S.58–74.

20. Skurativs'kyj V. Obrjadovi napoi' [Tekst] / V. Skurativs'kyj // Beregnja. – 2007. – №3. – S.55–65.

21. Smoljak P. O. Zymova obrjadovist' Zahidnogo Podillja: davni tradycii' i suchasnyj stan. – avtořef. dys. ... kand. istorychnyh nauk za spec. 07.00.05. – etnologija. Instytut ukrai'noznavstva im. I. Kryp'jakevycha NAN Ukrai'ny ta Instytut narodoznavstva NAN Ukrai'ny. – L'viv, 2008. – 24 s.

22. Smoljak P. O. Symvolika svjatvechirn'oi' i'zhi u rizdvjanij obrjadovosti Zahidnogo Podillja / P. O. Smoljak // Narodoznavchi zoshyty. Dvomisjachnyk Instytutu narodoznavstva NAN Ukrai'ny. Zoshyt 1–2. Sichen'–kviten'. – L'viv, 2007. – S.123–129.

23. Spr.1. Svidchennja respondententa Gryniv Marii', zhytel'ky sela Trybuhivci Buchac'kogo rajonu Ternopil's'koi' oblasti, 1935 roku narodzhennja. Zapysano Vitjuk M. M. 31.03.2018 r. – 6 ark.

24. Spr.2. Svidchennja respondententa Malanchuk Galyny, zhytel'ky sela Trybuhivci Buchac'kogo rajonu Ternopil's'koi' oblasti, 1974 roku narodzhennja. Zapysano Vitjuk M. M. 31.03.2018 r. – 4 ark.

25. Ukrai'ns'ka etnologija: Navch. posibnyk / Za red. V. Borysenko. – Kyi'v: Lybid', 2007. – 400 s.

Vitiuk M. M., master of the Department of Ethnology and Archeology
Vasyl Stefanyk Precarpathian National University
(Ukraine, Ivano–Frankivsk), maria.vituk12@gmail.com

Traditional ritual food of West Podillya

The problems of traditional ritual food of the population of West Podillya are studied. The preparation of traditional festive dishes of the annual calendar cycle and family and family rituals has been analyzed. Each cycle, including winter, spring, autumn and summer, has its own special traditional ritual dishes, which are cooked only during the corresponding cycle. In all the events (baptism, weddings, funerals) the main magic of the act is bread. The preservation of sacred ceremonial dishes in the present is confirmed. The purpose of the study is to study the nutrition of western podillyan, analysis of the presentation of the material about the traditional features of the ritual nutrition of the Ukrainian population of this region. The article used the following methods: historical–system and field ethnographic research.

Keywords: traditional dishes, ritual, food, calendar cycle, family ritual.

* * *

УДК 94(477)

Зеркаль М. М.,

доктор історичних наук, професор кафедри історії,
Інститут історії, політології та права Миколаївського
національного університету ім. В. Сухомлинського
(Україна, Миколаїв), nikolaizerkal@gmail.com

ІСТОРИЧНИЙ НАРИС ОКРЕМИХ ПИТАНЬ РОЗВИТКУ АМАТОРСЬКОГО ТА ДОКУМЕНТАЛЬНОГО КІНО ЗА МАТЕРІАЛАМИ МИКОЛАЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Здійснено дослідження формування та розвитку аматорського кіно на території Миколаївської області в повсякденний час до проголошення незалежності. На підставі оригінальних джерел створена схема створення та діяльності аматорських кіностудій, джерела фінансування та роль в формуванні світогляду учасників гуртків. Встановлено значення кіно–аматорства в створенні документальних кіноджерел і необхідності їх вивчення, систематизації та залучення до наукового обігу дослідників та науковців.

Ключові слова: кіно, промислове підприємство, кіноапарат, кіно–сценарій, документ, створення документальної стрічки, репортаж, ентузіаст, аматорське кіно.

Період незалежності української держави значно трансформував не лише економічну систему, політичну надбудову, а також і систему морально–етичних цінностей, форми роботи з молоддю та юнацтвом в напрямку патріотичного та морального виховання. Саме тому актуальною і важливою є тема дослідження історії розвитку кіномистецтва, аматорського кіномистецтва, форм, видів, методів роботи з молодим поколінням для зміцнення патріотичних ціннісних орієнтирів, формування активної громадянської позиції та самопожертви захищаючи територіальну цілісність нашої країни. Дослідження історичного досвіду діяльності аматорських кіностудій нажалі залишається без відповідного дослідження. В сучасних умовах наявності можливості кожному формувати відеоконтент і створювати умови для його перегляду значною кількістю глядачів, навіть уникаючи будь–які вікові обмеження з морально–етичних та виховних міркувань. Людина залишається споживачем неконтрольованої хвилі неякісного та деструктивного відеоматеріалу. Додаються також несприятливі аспекти відсутності можливості широких кіл підлітків отримати досвід роботи з віднятим відеоконтентом, методам та формам його обробки для досягнення поставлених цілей. Вивчення досвіду роботи з підлітками в аматорських кіностудіях має бути використаним сьогодні вже на сучасному рівні розвитку техніки та програмного забезпечення. Вплив на людську свідомість зорових образів надзвичайно важлива і в умовах гібридної війни ми стали свідками того, що українське населення опинилось в ситуації коли наші державні органи виявили свою повну неспроможність протиставити якісний кінопродукт, створити захист від впливу з боку агресора на свідомість та моральні цінності населення країни. За свідомість молоді відбувається гостра боротьба і сьогодні ми вже стали свідками відсутності будь–яких правил в цій сутичці. Автором ставиться завдання пригорнути увагу науковців, дослідників, аматорів, зацікавлених осіб до розробки історії розвитку аматорського кіно на теренах України як в період радянського вчора, так і незалежного сьогодні з напрацюванням пропозицій для законодавчого органу та органів місцевого самоврядування, місцевим громадам