

УДК 241.72:612.392.7
ББК 63.5 (4 Укр)

Маріанна Бацвін
(м. Івано-Франківськ, Україна)

ПОНЯТТЯ "ПІСТ" І ДОТРИМАННЯ ЙОГО НАСЕЛЕННЯМ ОПІЛЛЯ В 30-х рр. ХХ ст.

У статті досліджено історію приходу посту в християнство. Духовне очищення, утримання від їжі є основою сприйняття посту людством загалом. Дотримувалися посту як грецькі вчені епохи античності, так і віруючі наступних епох до наших днів. У ХХ ст. піст не втратив своїх позицій, а традиційне дотримання посту населенням Опілля в 30-х рр. ХХ ст. є добрим прикладом і для наших сучасників.

Ключові слова: піст, християнство, свято, Опілля, традиційні страви.

Сьогодні визначити, що таке піст, для кожного з нас є складною проблемою. Сучасний стан духовності та нове бачення світу, де піст і дотримання його певних правил практично зруйновані, постає гостре питання у визначенні, що таке духовність для сучасного світу й чим її визначають. Тому актуальність теми посту, його визначення та дотримання викладені в нашому дослідженні.

Піст – це духовна боротьба, самодисципліна, якої дотримувалися філософи й аскети всіх епох. Його головне завдання – очищення розуму, яке дає змогу зміцнити волю й скерувати невгамовні інстинкти людини "з тіла" до благословенної дійсності. Таке визначення посту подає у своїй праці "Хліб і вода: Практичні поради на піст" Антоніо Джентілі¹.

Грюн Ансельм у роботі "Піст: молитва тілом і душею" пише, що в Греції математик Піфагор (570–490 до н. е.) дотримувався звичаю постити впродовж сорока днів і був переконаний, що піст очищує розум, а тому радив своїм учням наслідувати його. Сократ (469–399 до н. е.) і Платон (427–347 до н. е.) також любили постити протягом десяти днів, оскільки піст посилював їхні розумові здібності².

Антоніо Джентілі у вищезгаданій праці пише, що, крім асирійців і вавилонян, постили й друїди, давні кельтські священнослужителі, перед посвяченням у таємниці культу. Авіценна (980–1037), перський філософ і лікар, призначав піст усім своїм пацієнтам. Інші арабські медики Х–ХІ ст. також рекомендували його хворим на віспу впродовж трьох тижнів³.

Унаслідок прийняття християнства на території Київської Русі поширилися святоотецькі писання, патерики й сказання про діяння святих подвижників Східної церкви. Популярна література містила багато повчань про піст, оприлюднювалися відомі християнські проповіді, що репрезентували систему релігійно-моральних принципів. На Русі перекладалися проповіді Іоана Золотоустого, Єфрема Сиріна, Василя Великого, Григорія Богослова, Феодора Студита та інших. Особливо використовувалися богословські теоретичні твори, такі як "Ліствиця" Іоана Листвичника й "Богословіє" Іоана Дамаскіна. Християнство поширювалось і утверджувалося завдяки працям видатних церковних подвижників того часу, зокрема "Слову про Закон і Благодать" митрополита Іларіона Київського, житіям Нестора-Літописця ("Житіє Бориса і Гліба", "Житіє Феодосія Печерського"), творам єпископа Кирила Турівського (найпопулярнішими протягом багатьох століть були його "Слова", призначені для виголошення до й після Великодня). У прощениу неділю Феодосій (+1074), прощаючись з усією братією, наставляв її, як проводити Великий піст: "Бог дав нам ці 40 днів для очищення душі, отже це десятина, що дається нами щорічно Богові; днів у році 365, а від цих днів віддавати Богові десятий день як десятину це і є піст сорокаденний, і у ці

дні. очистившись, душа святкує світлий день Воскресіння Христового, радуєчись Богові. Тому що пісний час очищає розум людини”. Моральне вдосконалення, протистояння гріхам плоті – це основа всієї релігійної літератури тієї доби. Богословська спадщина Київської Русі відіграла провідну роль у становленні вітчизняної традиції посту. Ураховуючи особливості менталітету українського народу, києворуські подвижники, орієнтуючись на стан релігійної свідомості пастви, були своєрідними “лікарями”, що знали все про “хвороби” своїх “пацієнтів” і прописували ефективні способи їх лікування. У цьому випадку мова йде про піст як засіб забезпечення тілесного й духовного здоров’я людини⁴.

У XII ст. святий Бернард з Клерво (1090–1153) практикував і палко рекомендував піст. У XIII ст. святий Франциск Асизький (1182–1226) постив упродовж сорока днів у Фонте Коломбо в провінції Рієті, щоб краще підготувати правила свого ордену. Святий Франциск з Паоли (1416–1507) є великим святим XV ст. У тринадцятирічному віці він покинув своїх батьків і розпочав самотнє життя, сповнене молитвами й постами. Заснував пустельний орден мінімів, четвертою обітницею яких була обітниця постійного Великого посту. Такий спосіб життя, якого він прагнув і який захищав, сприяє фізичному й духовному здоров’ю та гарантує людині довгий вік. Фактично в цьому ордені не бракує старців і ніколи не було потреби пом’якшувати правила його святого засновника. Святий Антоній Марія Дзаккарія (1502–1539) наводить приклади трьох способів посту, які практикували за його часів: 1) повне утримання від їжі й напоїв (звичайно, за винятком води); 2) споживання тільки фруктів, і то в обмежених кількостях, лише для певного заспокоєння голоду (слід пам’ятати приказку: “Один плід фруктового дерева не перериває посту”); 3) споживання хліба й води – для тих, які потребували поживнішої, але все одно покутної їжі. Та як би там не було, пізніше теж не бракувало святих, які залишили нам свідчення про звичай практикувати піст. славнозвісними є покути святого К’юре з Арсу (1786–1859) і пости отця Піо з П’єстральчіни (1887–1968)⁵.

Володимир Соловійов (1853–1900), російський філософ й екуменіст, вважав, що піст звільняє людину від фальшивих обмежень, і розрізняв пости таким чином: духовний піст – це утримання від дій, до яких підштовхують амбіції й прагнення володіти; відмова від влади й людської слави; *не давай поживи своїм амбіціям*. Розумовий піст – це утримання від односторонньої активності розуму, від нескінченних запитань, які не мають жодного сенсу й мети. Такий піст особливо потрібний ученим, які забули висловлювання старого Геракліта про те, що нагромадження інформації не робить людину розумною. Правило розумового посту таке: не шукай знань, які не приносять користі ближньому й Божій справі; не шукай новизни й оригінальності в думках. Щоразу, як тобі захочеться висловити думки, не пов’язані із загальним добром, стримайся від цього. Не надавай надто великого значення науковим знанням, оскільки науці завжди притаманні дві неминучі межі: передчасні висновки вчених і відсутність достатньої кількості наукового матеріалу. Підпорядковуй розумову діяльність моральним вимогам. І, нарешті, третім постом, у вузькому розумінні цього слова, є піст чуттєвої душі. Фундаментальним і головним видом фізичного посту завжди слушно вважали утримання від кривавої поживи – м’яса теплокровних тварин, оскільки така їжа безпосередньо суперечить ідеальному призначенню нашої фізичної активності. Істинне завдання нашого чуттєвого життя полягає в тому, щоб перетворювати мертве на живе, надавати земним істотам більше енергії, інтенсивності й повноти життя – тобто оживляти їх. Безпосередньою протилежністю цьому є вбивство живих істот – теплокровних тварин. Отож основним завданням фізичного посту є не лише обмеження нашого

чуттєвого задоволення, а й виправлення нашого безпосереднього ставлення до навколишньої природи⁶. Папа Іван Павло II (1920–2005) часто ставав на захист практики посту, роблячи це як з нагоди міжрелігійних молитовних зустрічей, так й у зв'язку з війнами та терористичними актами. Його твердження були такими, що сучасна людина мусить постити, тобто утримуватися не лише від їжі й напоїв, а й від багатьох інших засобів споживання, збудження й задоволення чуттів. Постити означає утримуватися, відмовлятися від чогось⁷.

На першому місці стоїть Великий піст перед світлим празником Господньої Пасхи. Перед празником Христового Різдва ввійшов у звичай піст Пилипівка. З особливого культу до святих верховних апостолів Петра й Павла зродився піст Петрівка. А згодом прийшов наймолодший із чотирьох річних постів – піст Успенський. Також існують одноденні пости перед деякими празниками.

Третя церковна заповідь звучить: "Установлені пости постити". У церковному календарі є чотири одноденні пости, якщо не враховувати п'ятниць і серед, і чотири багатоденні пости.

Одноденні пости такі:

1. Усікновення голови святого Івана Хрестителя (11 вересня).
2. Воздвиження Чесного Хреста (27 вересня).
3. Надвечір'я Христового Різдва, що припадає на кінець Пилипівки (6 січня).
4. Надвечір'я Богоявлення (18 січня).

Кожна середа й п'ятниця в році, за винятком загальниць.

Багатоденні пости:

1. **Передріздвяний піст (Пилипівка)** – це сорокаденний піст перед Христовим Різдом. Починається він у день після святого Пилипа (28 листопада) і триває до Надвечір'я Різдва Христового (6 січня).

2. **Великий піст** – перед святом Христового Воскресіння. У нас він триває 40 днів. Починається в понеділок після М'ясопусної Неділі й триває до Великої суботи включно. Вважають, що приготуванням до Великого посту є Сиропусний Тиждень, який починається в понеділок після М'ясопусної Неділі. Але ж тоді вже м'яса ніхто не вживає.

3. **Петрівка** – перед святом св. апостолів Петра й Павла. Починається цей піст у понеділок після Неділі Всіх Святих і закінчується напередодні свята верховних апостолів Петра й Павла, тобто до 12 липня включно. Час тривання – від 8 до 42 днів, залежно від Великодня.

4. **Спасівка** – двотижневий піст перед Успінням Пресвятої Богородиці. Починається він у день сімох мучеників Маковеї (14 серпня) і триває до дня перед святом Успіння Пресвятої Богородиці (27 серпня включно).

Час, що в ньому нема ніяких обмежень у їжі, називається загальницею. У греко-католицькій церкві є чотири загальниці, а саме:

1. Час від дня Різдва Христового (7 січня) до Богоявлення (крім Надвечір'я Богоявлення), тобто до 17 січня включно.

2. Тиждень між Неділями Митаря і Фарисея та Блудного Сина.
3. Світлий Тиждень – від Христового Воскресіння до Томиної Неділі.
4. Тиждень після Зіслання Святого Духа до Неділі Всіх Святих.

У католицькій церкві розрізняють такі роди посту:

1. Природний, або цілковитий піст.
2. Церковний піст зі ступенями:
 - а) абстиненція, стриманість від м'яса чи набілу;
 - б) одноразове харчування на добу;

в) суворий, або повний піст, коли дотримуються цих обох вимог⁸.

Церква зобов'язує далеко не всіх вірних, а звільняє їх частково або й зовсім від посту, беручи до уваги передусім здоров'я, а також станові обов'язки й труднощі. У нашій церкві вірні зобов'язані постити від 14 років життя. Отже, звільнені від посту діти (менші за 14 років), хворі, немічні, ті, хто видужує після важких хвороб, жінки-матері, що годують грудьми дітей; усі ті, хто важко фізично або виснажливо працює і які через піст не могли б виконувати як слід свої обов'язки; убогі, що живуть із милостині та всі ті, яким важко з не залежних від них зовнішніх причин дотримуватися посту, коли вони не мають впливу на приготування їжі; діти під батьківським тиском, наймити, вояки, подорожні.

Церква встановила піст, видає й змінює його умови в міру потреб, тому вона може звільнити вірних від його дотримання. Необмежене право видавати диспензу для цілої церкви дозволено тільки Святішому Отцеві Папі Римському⁹.

У Святому Письмі говориться: "Молитва з постом"¹⁰. Проте не слід пропонувати стандартних, модних дієт для жінок, які призводять до анорексії і не мають нічого спільного з духовними цілями. Піст також слід трактувати, як знаряддя піклування про здоров'я. На період посту рекомендується, наприклад, замінювати м'ясо рибою або їсти тільки хліб, який, послуговуючись словами святого Томи Аквінського (1224/25–1274), не перервав би посту. Слід, однак, сказати, що утримання від їжі не означає звичайної заміни продуктів, можливо, смачніших, іншими. Уже святий Августин у своїх великопосних проповідях застерігав від такого лицемірства: "Приємність слід обмежувати, а не замінювати" (Sermone 127,1)¹¹.

Основою харчування в монастирях та семінаріях є їжа, яка просто й легко готується. Відповідно, такі продукти дешевші і їх можна купити у великій кількості, щоб усі брати, сестри й семінаристи могли насититися¹².

Слід навести приклад Богословської академії святого священномученика Йосафата Кунсевича в м. Івано-Франківськ, де також дотримуються посту простою та скромною їжею. З розповіді сестри Стефанії¹³, заввиробництвом цього ж закладу, дізнаємося, що Строгі пости для семінаристів – це Надвечір'я Христового Різдва, що припадає на кінець Пилипівки (6 січня), Надвечір'я Богоявлення (18 січня), Усікновення голови святого Івана Хрестителя (11 вересня), Воздвиження Чесного Хреста (27 вересня), а також кожна середа та п'ятниця в році, за винятком загальниць. У Надвечір'я перед Різдрвом готують страви, які є традиційними для даного регіону: кутю (лощену пшеницю) з медом, горіхами, маком та ізюмом, борщ з пшоном і буряком, заправлений олією й цибулею, вареники (пирого) з картоплею, яку заправляють смаженою цибулькою, а також з квашеною відвареною капустою, пісні голубці з рисом, гриби, підпалені мукою, чищену картоплю в мундирах, заправлену цибулькою, смажену рибу, оселедець, пампухи на воді з маком, хліб, узвар, кисіль. Ці ж самі страви готують і в Надвечір'я Богоявлення (18 січня). У Перший понеділок Великого посту, Велику п'ятницю, день Усікновення голови Івана Хрестителя, Воздвиження Чесного Хреста (27 вересня) споживають тільки напої: чай, каву, воду, лимонад¹⁴.

У Передріздвяний піст (Пилипівку) та у Великий піст у понеділок, середу та п'ятницю в пісні дні готують перші страви на олії, другі страви без м'яса, а саме: суп гороховий, гречаний, пісні борщі; на другі страви – різноманітні каші, картоплю, до гарнірів подають рибу смажену, тушену з овочами, оселедець, грибку підливу. Готують салат з буряка, заправлений олією, вінегрет, подають квашені овочі, капусту, огірки, помідори, хліб, компоти, чаї, каву (зі смаженого ячменю). На сніданок – молочна каша, варені яйця, чай, кава, домашній сир зі сметаною і цукром щосереді. Не готують такого

сніданку в першій і останній тижні Великого посту в понеділок, середу й п'ятницю, оскільки набіл у ці дні заборонений¹⁵.

Строгіший піст у монастирях. Рання церква прийняла практику посту двічі на тиждень. Проте християни свідомо відійшли від юдаїзму й визначили пісними середу й п'ятницю – спомин про ув'язнення Христа і Його розп'яття. Окрім цих днів, почали постити під час підготовки до Пасхи. Спочатку постили один-три дні, потім цілий Великий Тиждень, а з кінця III ст. – 40 днів. Цілковитого утримання від їжі вимагалось два останні дні перед Великоднем¹⁶.

Монахи загострили для себе практику посту. Багато хто з них їв тільки що два дні, інші постили п'ять днів (передовсім під час Великого посту), а їли тільки в суботу й неділю. Окрім цього, монахи обмежували себе в стравах, вони відмовлялися від м'яса, молочних продуктів і не пили вина. Їхньою звичайною пісною їжею були хліб, сіль і вода. При цьому вчителі чернечого аскетизму віддавали перевагу не вареним стравам, а сирим, бо варені овочі вже вважалися святковою стравою¹⁷. Нині монахи приймають поживу двічі на день: опівдні та ввечері. На обід є дві страви: овочевий суп і густа страва. Ввечері тільки одна страва. М'яса не можна їсти ніколи. Під час їжі можна вживати вино, а також завжди буває читання й абсолютне мовчання. У період Великого посту їдять тільки раз на день і тільки одну страву. У піст не можна їсти ані яєць, ані сиру; у середу й п'ятницю – виключно суха їжа, тобто нічого вареного, лише хліб і овочі. Під час Страсного тижня піст ще строгіший¹⁸.

У монастирі Пантократор і скиті св. Іллі, монастирі Есфігмен після небагатої пісної їжі роздають по ложечці сипучої солодкої суміші, як суха кутя – варене зерно, родзинки, цукор, різані горіхи. У неділю ця страва свячена – великий круглий плячок із такої суміші, посипаний цукровою пудрою, оздоблений великим хрестом із родзинок, заносять на тарелі на олтар перед Службою Божою, а потім несуть до сніданкового столу. Хліб у цьому монастирі подають досить черствий, але перед кожним є гострий ніжик із зубчиками, щоб його врізати. Збоку кожної тарілки лежить індивідуальна порція хліба. Як і в усіх монастирях, тут кожен отримує свою індивідуальну пісну страву – тарілку супу, варених бобів чи інших овочів. Після вечері всі стають і перед завершальною молитвою двоє монахів обходять столи, щоб кожен поклав недоїдений ним кусень хліба у вистелену полотном миску¹⁹.

Віддалення на цей час від батьківської мови, від регіональних діалектів, які в тому, що стосується кухні, передаються з покоління в покоління, може, однак, бути дуже небезпечним. Ми здатні забувати свої корені та менше повертаємося до традицій наших дідусів і бабусь. Та, незважаючи на неминучі викривлення й надмірності, віриться, що нинішній перегляд стилів харчування – це ознака часу, корисна й еволюційна, тобто одна з ознак духовного оновлення, яке намагається прокласти собі дорогу в конкретний момент історії людства, зокрема й у наших поглядах щодо їжі.

Слід, звичайно, пам'ятати про традиційні пісні страви Опілля, які готували нам у дитинстві наші родичі. Декілька порад щодо пісного столу знаходимо на шпальтах преси 1930-х рр. "Наша хата"²⁰, яка подає цінні страви при пісному столі, а саме такий порядок страв: у неділю рекомендували готувати горохову зупу з грінками, на друге – фаршировану капусту з рисом та грибами, плячки з бульби та грибами зі сметаною. У понеділок – зупа з бульби з часником, яйця, кладені клюски з сиром. У вівторок – грибова зупа з лазанками, мариновані оселедці з печеною бульбою, кулеша з сиром. Середя – огіркова зупа з кнедликами з булки, бульба, фарширована грибами. У четвер – цитринова зупа з рисом, фаршировані яйця, крапані клоцки. У п'ятницю – борщ на квашеному буряку з вушками, січеники з оселедців, гречані вареники з сиром. На суботу готували капустак, бульбу випечену з яйцями та рис з яблуками²¹.

Усі страви, описані вище, відомі опільському селянинові. Та, крім них, готували ще зимові салати з картоплі та селери, квашеної капусти, чорної редьки, а також рибу різних видів. Слід також згадати й про їжу, яку готували в Різдвяне Надвечір'я. Традиційно накривали стіл вишитою скатертиною, на ньому було дванадцять страв, що передували дванадцятьом апостолам. Подавали до столу такі страви: кутю з маком, за нею ішли пісний борщ на квашеному буряці з вушками, грибна юшка з домашнім тістом, горохова зупа з грінками, пироги (вареники) з різноманітною начинкою (пісна картопля, гречка, відварена квашена капуста, підсмажена на олії із цибулею), щупака в хрінній підливі, коропа смаженого, оселедці, голубці з тертою картоплею, а ще з рисом та грибами, пісні пампушки із часником, маком і, звичайно, узвар, або вар. із сушених фруктів та хліб. Ці страви передаються з покоління в покоління, і кожна господиня таким чином зберігає рецепт своєї страви, а загалом свято береже традицію Святої вечері в Надвечір'я Різдва та Надвечір'я Богоявлення²².

У 20–30-х рр. ХХ ст. селяни Опілля дотримувалися постів упродовж року, зокрема, у Великий піст строго постили в першій та останній тижні не тільки духовно, а й відмовляли собі в жирній їжі²³. Готували переважно борщі, пісну зупу, варили каші, заправлені олією, бобові. У кого була корова, уживали молоко, сир, сметану в дозволені церквою дні, також уживали квашені овочі, яйця, пили чай (гербату) і каву. Невеликий вибір продуктів, нестача грошей, важкі умови польової праці призводили до того, що селянин практично постив цілий рік²⁴. Що було в господарстві – птиця чи свині, – продавали, щоб мати якусь копійку в хаті, проте на Різдво та Великдень обов'язково повинні були бути ковбаси та м'ясо.

На відміну від інтелектуального й моралістичного Заходу, який багато століть тому забув про духовний вимір харчування: “Суп перед обідом, розварене м'ясо, овочі, приготовані з надто великою кількістю жиру, солодощі, такі важкі, що могли б слугувати притискачем для паперу!”. Ніцше першим в Європі оприлюднив ідею духовності харчування, яка була давно відома в Індії: “Сильним є той, хто знає харчування, яке базується на харчуванні, знає, що таке споживання їжі, яке живиться споживанням їжі”. На даній території спостерігати таке явище було раритетним²⁵.

На сучасному етапі кухня Опілля відрізняється від традиційної старої новими брендами й доповненнями. Різноманітний вибір продуктів дає змогу фантазувати в приготуванні вишуканих страв. За допомогою засобів масової інформації ми знайомі з різними кухнями світу, і, звичайно, як не запозичити в них щось смачного та корисного в їжі. Кухня оновлюється, у багатьох господинь з'являються нові страви, які увійшли до них у сімейну традиційну скарбничку та які готують на свята. Проте, коли заходить піст, пісні страви набувають своєї магії і виринає стара опільська кухня з давніми рецептами бабусь. Люди починають духовно очищатись і відмовляють собі в різноманітній сучасній їжі.

Натомість на Заході лише святі зберігали практичну мудрість про те, що й думки, і почуття, крім усього іншого, складаються з тих субстанцій, які ми споживаємо разом з їжею, але не в матеріалістичному розумінні, а скоріше в християнському сенсі втілення Духа. Ця нова вибіркова свідомість дасть змогу подолати дві небезпеки, які нам загрожують: кулінарну уніфікацію в стилі “Мак Дональдса” і космополітизм “світу за столом”, дотримуючись якого нині ми їмо китайську їжу, а завтра – африканські страви, немовби щоразу переходячи на іншу мову. Завдяки новій, “духовній” вразливості на їжу, чимало осіб повертаються до споживання плодів рідної землі, наново відкривають для себе давню мову овочів, збіжжя й городини, що росте навколо на відстані простягнутої руки.

Відкриті впливам із цілого світу, ми згадуємо й по-новому готуємо наші традиційні страви, насолоджуємось їхнім запахом, кольором і “нашим” смаком. Хіба ж це не чудова метафора мандрівки, яку всі історичні культури мусять здійснити в цей період тисячолітнього оновлення? Тож чи не повинні всі змінюватися й очищатися, наново відкриваючи первинні джерела кожної з наших традицій?²⁶ Ці культури, ці земні мови дають змогу розвиватись, а не закостеніти в провінційних неофундаменталізмах чи загубитися в процесі уніфікації ринку.

1. Джентілі А. Хліб і вода: практичні поради на піст / Антоніо Джентілі ; пер. Т. Різун. – Львів : Свічадо, 2011. – С. 42.
2. Ансельм Г. Піст: молитва тілом і душею / Грюн Ансельм ; пер. з нім. Є. Луньо. – Львів : Свічадо, 2005. – С. 11.
3. Джентілі А. Хліб і вода: практичні поради на піст / Антоніо Джентілі ; пер. Т. Різун. – Львів : Свічадо, 2011. – С. 43.
4. Режим доступу : <http://www.bazylianie.pl/> S. 2.
5. Джентілі А. Хліб і вода: практичні поради на піст / Антоніо Джентілі ; пер. Т. Різун. – Львів : Свічадо, 2011. – С. 47.
6. Solov'ev V. I fondamenti spirituali della vita / V. Solov'ev. – Roma, 1998. – С. 68–70.
7. Катехизм Католицької Церкви. – 2002. – № 1809. – С. 2.
8. Куцас С. Церковний піст / С. Куцас. – М. : Русский хронограф, 2002. – С. 150.
9. Ансельм Г. Піст: молитва тілом і душею / Грюн Ансельм ; пер. з нім. Є. Луньо. – Львів : Свічадо, 2005. – С. 43.
10. Пор.: св. Йоан Касіян, Istituzioni cenobitiche, 5, 22–23, Praglia, 1989. – С. 162–163.
11. Св. Августин. Sermone 127,3., 208,1.
12. Папа Іван Павло II, Ангел Господній, 11 березня 1996.
13. Науковий етнографічний архів Інституту історії і політології Прикарпатського національного університету ім. В. Стефаника, ф. 1, оп. 8, спр. 4, арк. 1.
14. Там само, арк. 2.
15. Там само, арк. 3.
16. Режим доступу : <http://www.cerkva.info/2009/06/24/> S. 2.
17. Катрій Ю. Наша християнська традиція / Ю. Катрій. – Львів : Місіонер, 1999. – С. 348.
18. Там само. – С. 349.
19. Режим доступу : <http://www.it.dominic.ua/> S. 2.
20. Мійська С. Приписи / С. Мійська // Нова хата. – 1932. – Ч. II. – С. 20.
21. Мійська С. Кухня в часі посту / С. Мійська // Нова хата. – 1932. – Ч. III. – С. 23.
22. Науковий етнографічний архів Інституту історії і політології Прикарпатського національного університету ім. В. Стефаника, ф. 1, оп. 8, спр. 3, арк. 1–3.
23. Там само, арк. 1–4.
24. Там само, арк. 1–2.
25. Джентілі А. Хліб і вода: практичні поради на піст / Антоніо Джентілі ; пер. Т. Різун. – Львів : Свічадо, 2011. – С. 25.
26. Там само. – С. 115.

Marianna Batsvin
(Ivano-Frankivsk, Ukraine)

The concept of the “fast” and adherence to it by the population of Opillya in the 30th of the XXth century

The fast history coming to Christianity is researched in this article. Circumcision, abstinence from food are the basis of the perception of post humanity in general. Observed fasting as Greek scholars of antiquity era, and believers to come to our days. In the twentieth century fasting has not lost its position as the traditional observance of Lent Opillya population in the 30th of the XXth century is a good example for our contemporaries.

Key words: fast, Christianity, holiday, Opillya, traditional, dishes.