

ХАРЧУВАННЯ ГУЦУЛІВ.

Детально харчування гуцулів описане в багатотомній праці В.Шухевича "Гуцульщина" (1901) та історико-етнографічному дослідженні "Гуцульщина" (1987). У післявоєнній етнографічній літературі їжа гуцулів розглядається також у роботах Л.Ф.Артюх (1977) та Т.О.Гонтар (1979).

Основу харчування гуцулів становили продукти землеробства і тваринництва. Це зернові (кукурудза, ячмінь і овес), овочі (картопля, буряк, капуста, морква тощо) та бобові (горох, біб, фасоля).

Із зернових культур у ХІХ столітті основна роль належала вівсу і кукурудзі, а пізніше кукурудзі. Жито і пшеницю вирощували в дуже обмеженій кількості і вживали лише на свята.

Важливу роль у харчуванні населення відігравало молоко та молокопродукти — сир, бриндза, гусянка, сметана. Споживання м'яса було обмежене, проте гуцули влітку вживали переважно волове м'ясо, восени — бараняче, а взимку — свинину. Найпоширенішою м'ясною стравою була юшка переважно з копченим м'ясом (будженицею). З ніг та голів варили холодець (студенець). Із свинячого та баранячого м'яса готували також печеню.

Основною овочевою культурою була картопля, яку називали "другим хлібом".

В багатьох місцях на поверхню виходили розчини солі (соровиця, ропа), які використовували замість солі. Надзвичайно обмеженим було споживання цукру, його купували тільки заможні селяни переважно для святкових страв. У харчуванні гуцулів значне місце займав хліб. В ХІХ столітті гуцули пекли прісний хліб із вівсяного (корж) і кукурудзяного (мелай) борошна. Характерним було домішування до хлібного тіста вареної картоплі — такий хліб називався ріпляник. Хліб із заквашеного тіста пекли рідко. З цього тіста випікали круглі коржі (паляниці), які їли з мооком та гусянкою, у святкові дні — пироги з бриндзєю, сиром, квашеною капустою або картоплею.

Основну і улюблену мучну страву — густу кашу із кукурудзяного борошна (кулешу) їли з салом, молоком, бринзою, гусянкою. Серед овочевих культур, як вже зазначалось, найбільшою популярністю користувалась картопля, яку варили і пекли (переважно нечищену) і квашена капуста, яку їли сиру або варену. Із рідких страв поширеним був капустак, який варили із квашеної капусти або капустак розсолу та кукурудзяної муки, мастили салом, олією. Із капусти, квашеної цілими головками (крижівки), готували на свята голубці з кукурудзяною, вівсяною або ячмінною крупою. Зварені голубці мастили олією або салом.

Крім цього, гуцули багато споживали цибулі та часнику, які були самостійною їжею, і приправою. З часнику робили також саламаху. Немаловажну роль у харчуванні відігравали і бобові (горох, біб, фасоля), які їли з картоплею, капустою, борщем замість хліба. Навесні, коли не вистачало вищеперахованих продуктів харчування, вживали у страви листя з лободи, брукви, маку, кропиви.

Наявність у горах великої кількості грибів зумовила широке вживання їх у харчуванні. З грибами варили юшку, заправляючи її мукою, у відварені з цибулею гриби всипали підсмажену муку, мастили сметаною або олією. Гриби з олією часто заправляли товченим часником. Влітку гриби їли свіжими, на зиму — сушили.

Специфічними були страви на свята (родинні — хрестини, весілля, похорони, поминки; церковні — Святий вечір, Різдво, Новий рік). Основними стравами на хрестини, весілля і похорони був хоодець або м'ясна печеня, голубці, буряковий борщ і кукурудзяна або рисова каша. На поминках обрядову поминальну страву — коливо готували із добре розвареної пшениці, змішаної з медовою ситою або цукром. У деяких селах замість колива давали так звану "покушку" із покришеного білого хліба, политого солодкою водою чи посипаного цукром. Померлого поминали три дні після смерті (третини) і через півроку (піврік-обід). Основна їжа на поминках — паска, яйця, бринза, гусянка, молоко і спеціально спечені перепічки. Всі ці продукти розкладали на могили і частували один одного.

Кількість страв на Святий вечір була не скрізь однаковою — тільки заможні селяни могли приготувати необхідний асортимент страв (варений біб, голубці з кукурудзяною крупою, гриби, мащені олією, або буряки з грибами, вареники з картоплею, сливами чи

маком, фасоллю з сливами, капуста, компот із сушених фруктів. До цього свята купували оселедець або сушену рибу. Обов'язковою на Святий вечір була кутя, яку заправляли маком, змішаним з медом або цукром.

Протягом року у гуцулів нараховувалось 16-19 тижнів посту. В піст їли щоденні страви (борщ, капуста, квашена капуста, варена або печена картопля, біб, горох, вівсяний кисіль, печеня з грибів та риби, холодець з сушеної риби, відварені фрукти), які були помащені виключно рослинною олією.

Обрядовим Великодним печивом була паска, яку випікали із пшеничної, житньої чи кукурудзяної муки. Заможні селяни, крім паски, мали на свято яйця, сир, масло, ковбаси, шинку, до яких приправою служили цвіклі. На Великдень, а також інші свята готували "бабу" — зварену мамалигу перекладали бринзою і запікали в печі, а також бануш.

Приблизно такою ж були страви пастухів, лише значно бідніші і переважали молочні страви та бануш.

Безалкогольні напої — компот, чай, соки, квас — не мали значного поширення. Компот із сушених фруктів варили на Різдво та під час постів. Чай заварювали з сухого липового цвіту, а також малинових гілок. Його готували рідко — через високі ціни на цукор. Виготовляли напій з березового соку, додаючи яблук або яблучного соку.

З алкогольних напоїв вживали горілку, яку часто приправляли медом.

Посуд для їжі та напоїв виготовляли дерев'яний, глиняний, металевий та скляний. В гуцульських селах переважав дерев'яний посуд, який замовляли у своєму селі або купували на ярмарку. Глиняний посуд продавали на базарах або розвозили по селах гончарі. Металевий та скляний посуд використовувався в обмеженій кількості. Розрізнявся посуд для приготування, прийняття їжі, для випікання хліба, для напоїв, для транспортування їжі. Страви варили в глиняних горшках, для товчення картоплі користувались колотівкою (виготовлялась з вершка молодої смереки чи ялиці). Поряд з глиняними мисками використовували миски, видовбані в кришці стола чи в лаві. Страви їли дерев'яними довбаними або точеними ложками овальної та яйцевидної форми. Для смаженої цибулі, сала, яєшні слухили глиняні ринки — низький посуд з рівним дном, на трьох ніжках. Молоко і молочні продукти зберігали, в основному, в дерев'яному посуді. Масло тримали у круглому дерев'яному посуді, який щільно закривався кришкою. Воду пили дерев'яним довбаним черпаком. Горілку тримали в циліндричному або бочковидному посуді з отвором збоку, або в дерев'яних чи сплющених баклагах. Спиртні напої пили з дерев'яних, а потім скляних чарок (погарі). Великодне печиво та продукти несли святити у округлих чи еліпсоподібних кошиках — пасківниках.