

XXст.)-К.. 1997.-200 с 18. Попов О. П. Лікарські рослини в народній медицині - К., 1970,- 311с. 19. Запис автора 7 січня 2011 р. від Косаківського Віктора Афанасійовича, 1962 р. н., уродженця смт. Чечельник, нині жителя м. Вінниці. 20. Боряк, О. Мотиви прядіння та ткацтва в родинній обрядовості українців: історико - типологічні паралелі/О. Боряк//Подільське традиційне ткацтво: матеріали Всеукр. наук, практ. конф., м. Вінниця, 30 верес.- 1 жовт. 2008 р./ред. кол.: Т.О. Цвігун, В.А. Косаківський (наук, ред.), 0.1. Назарець.-Вінниця: НОВА КНИГА, 2009.- С 54-61. 21. Медведчук, Г. К. Традиційне ткацтво Поділля/Г.К. Медведчук//Там само.- С 69-75. 22. Шпак Н. Ткацтво с. Северинівки (Жмеринський район Вінницької області)//Там само. - С 103-106. 23. Філановський, Г.Ю. Костюм ХХ століття/Г.Ю. Філановський, А.І. Супрун.-К., 1990.- 128 с. 24. Чумарна, М. Код української вишивки/М. Чумарна. - Львів: Априорі, 2008- 192 с 25. Дмитренко, М.К. Українська фольклористика: Акценти сьогодення/М. К. Дмитренко.- К., 2008.- 236 с. 26. Рыбаков, Б. А. Язычество древних славян/Б. А. Рыбаков.-М., 1981.-607 с. 27. Кара-Васильева, Т. Українська вишивка/Т. Кара-Васильева, А. Чорноморець.- К.: Либідь, 2002.- 160 с; іл. 28. Лозко, Г.С. Українське народознавство/Г.С. Лозко.- Х.: Див, 2005.-472 с: іл. 29, Лебедева А.А. Значение пояса и полотенца в русских семейно-бытовых обычаях и обрядах XIX-XX вв./А. А. Лебедева//Русские: семейный и общественный быт. -М.: Наука, 1989,- С. 229-248. 30. Маслова, ГС. Народная одежда в восточнославянских традиционных обычаях и обрядах XIX - начала XX в./Г. С. Маслова. - М.: 1984.- 135 с. 31. Слободчиков, И.М. Традиционные символы белорусов, как фактор психофизического воздействия на человека/И. М. Слободчиков//Материалы 2 респ. конф. «Традиционная физическая культура белорусов: история, традиция, практика».- Минск, 1999,-С. 151-155.

Косаківський В. А.

(Вінниця)

ТРАДИЦІЙНА ЇЖА ТА ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ ПІВДЕННО-СХІДНОГО ПОДІЛЛЯ ХХ - НА ПОЧАТКУ ХХІ СТ.

(на матеріалах містечка Чечельник)

Їжа займає одне з важливих місць у системі життєзабезпечення як конкретної людини так і цілого етносу. Систему харчування етносу дослідники розглядають як сукупність певних ознак. А саме: раціон харчування характерний для даних географічних та соціально-економічних умов; типи страв, що виготовляються з певного набору продуктів; способи обробки харчових продуктів для швидкого споживання й тривалого збереження; харчові обмеження і заборони і навпаки - харчові переваги; правила

звичаєвої і ритуальної поведінки при приготуванні й прийомі їжі; режим харчування; меню повсякденних і обрядових страв.

Щоб зрозуміти особливості розвитку харчування українців досліджуваної території потрібно подати коротку характеристику розвитку господарства, пов'язаного з виробленням продуктів харчування. Здавна на Поділлі основним напрямом господарства було землеробство, а допоміжним - тваринництво [1, с 282].

Під час наших археологічних розкопок на трипільському поселенні в Чечельнику були виявлені палеоботанічні рештки різноманітних злаків (згорілі зернівки та їх відбитки на кераміці і обмазці від жител) та знаряддя праці пов'язані зі збором та переробкою зерна. Мешканці чечельницького поселення, займаючись рільництвом, висівали три сорти пшениці (двозернянку, однозернянку та м'яку), два сорти ячменю (голозерний та плівчастий), горох посівний, просо звичайне та віку ервілію. Такий видовий склад злаків характерний для більшості трипільських поселень.

Крім того, на дні одного горщика, було знайдено обвуглені зернівки з грудочками аморфної форми. Зернівки в переважній більшості зруйновані, мають обламани верхівку та основу, а окремі зернівки сильно обгоріли і потріскалися. У складі суміші, що заповнювала посудину, не було, окрім зернівок, інших рослинних решток: плівок, колосків та «вилочок», тобто відходів від обмолоту.

Такий стан знахідки наводить на думку, що в горщику знаходились зернівки, підготовлені до варіння, тобто звільнені від плівок та подрібнені. Адже відомо, що найчастіше зернівки плівчастих пшениць використовували для приготування каш. У горщику всього нараховано 506 зернівок пшениці двозернянки (*Triticum dicocum*), 29 зернівок пшениці однозернянки (*Triticum monococum*), 2 зернівки голозерної пшениці (*Triticum aestivum* s.l.) та 4 зернівки голозерного ячменю (*Hordeum vulgare* var. *coeleste*) [2, с. 53-55, 59].

Протягом багатьох століть розвивалось і удосконалювалось землеробство на Південно-Східному Поділлі у трьох його формах - рільництво, городництво та садівництво. Продукція цієї галузі на протязі XIX - XX ст. забезпечувала місцеве населення продуктами харчування. Найбільше посівних площ було зайнято під посіви жита, пшениці, ячменю, проса, гречки, гороху, кукурудзи та цукрових буряків. Велику роль відігравали цукроварні і гуральні.

На городах вирощували картоплю, капусту, огірки, моркву, цибулю, часник, кріп, петрушку, хрін, редьку, гарбузи. Кавуни і дині вирощували як в полі так і на городах. З олійних рослин найбільше сіяли конопель і соняшників.

Сприятливі кліматичні умови давали змогу повністю забезпечувати місцеве населення яблуками, грушами, сливами, вишнями, які вирощувались на садибах. Крім того, тут вирощували смородину, порічки, рідше - малину і агрус.

Також широко побутувало збиральництво - груш дичок, терену, калини, шипшини, суниць, грибів тощо. Це було вагоме доповнення до повсякденного раціону подолян.

Із свійських тварин перевагу надавали великій рогатій худобі, яку використовували як тяглову силу і джерело молока. Свині задовольняли погребі у жирах і м'ясі. Овець тримали небагато. Овече молоко використовували для виготовлення бринзи. Із птиці охоче тримали курей, гусей, рідше - качок та індиків. Курей в основному тримали заради яєць, переважно на продаж.

Бджільництво і рибальство також посідало вагоме місце у харчовому забезпеченні подолян.

Щоб продукт став придатним для споживання, він має пройти різноманітні стадії обробки: сировина - напівфабрикат — харчі - страва. Сировиною вважають зерно; борошно, крупи, м'ясо - напівфабрикат; хлібні вироби, квашені або солені овочі, вуджену рибу чи шинку - харчами, а стравою - борщ, кашу тощо.

За основними складниками їжу подолян можна розділити на виготовлену з рослинних продуктів (харчі і страви із зернових чи овочів) і продуктів тваринного походження (м'ясні, молочні й рибні). Напої становлять окрему групу.

Повсякденна їжа

Господарські заняття подолян змодельовали великою мірою й основу харчування. Хліб, борошно-круп'яні страви на Поділлі мали значне поширення й користувались популярністю.

Всюди на Україні хліб користувався найбільшою повагою. Не виключенням було і Поділля. Хліб готували з житнього борошна, до якого додавали ячмінь, овес, а в неврожайні роки - картоплю, лободу, жолуді [1, с 282-284]. Не виключенням були і роки голодоморів 1932-1933, 1946-1947, колективізації, Другої світової війни, важкі повоєнні роки, які негативно вплинули на стан харчування подолян, в тому числі і українців Чечельника.

Жителька містечка Чечельник Атаманенко (д. Жмурко) Г. А., 1930 р. н., дочка селянина-одноосібника (індуса) про харчування в ті роки згадувала: «Ховали жорна в яму. Бо як почують що жорнуєш, то прийшли та побили, тай усьо. В голодовку жолудя їли. Відварували, їли жолудя. Листя з липи. Листя з липи. Ходили тудиго, аж на Вирбецьке у ліс, нарвали того листя.

З вакації гирке, а то ни таке. Тай насушиш, натреш, на сито просієш, спи-чеш той корж. Який то корж? На воді їго пикли, шей солі не було. Це биз солі спичеш, як то шо на дорозі отамо. Але мусіли їсти.

А потом в голодовку, як уже сильне, тай Сіргей Питришин: «возьми мене з собою». Було радно вовняне ше. Нанашка Катиринина дала, та Гурійова. На! Такі славні расцветки, гарні. Нати вам гай визіт, це радно. Це було в 47. Завезли, а вони квартиру бобу. Таке радно, слухай, аж тудиго дохватює до хати, а скільки метрів не знаю. Підвіконя ше не зшите, а вони квартиру бобу. Боже! Кварта! Тай мусіли віддати за квартиру бобу.

Ну а в Соломії, ти ни знаєш, Питришиної? Дожин знати. Вона купила хату у баби, де Настасія Шимкова сиділа. Там була хата. А вона сиділа в долині, в половинці. Це мої мами братова була, самого менчого брага. Вона каже,- не можу корови утремати. Ми кажим,- «Тай половинку купим корови. В нас коняка була. Продали ту коняку. Купили половинку корови, Вона в нас стояла, та корова. В цьому хліві стояла ця корова. Ми в Западні, пристраюємся на роботу. Аж були за Львовом, Жидачов якісь. Я їздила і тьотка (сестра - В.К.). Аж там пристраюємся на кірпічний завод. Там чириз місток кірпічний завод. А тії западняни, Божи! Той приймає на роботу, а ті западняни прамо не люблят, ни хтят щоб ... А там була ця, Питришиної Гані, Якіма. Яким був там, і Наталка була Задояна, як ти її знаєш. То вона, Ганя Гудована купила хатчину цю, тай тут строїлася. А вони поїхали в Западну. Тай їм дали (житло - В. К.) якесь таке як, нема нічого там, як тобі сказати, як наш сільсавет був отуто. Шо хати нибуло нічого. Тільки отаке було пространство (пусте велике приміщення - В. К.). І ми там ночували прамо на полу. Пол був там. Ночували у тому Жидачові. Ідем по силі, ідем по силі як старці, ідем по силі. Вже їсти, як їсти, води хочем випити. «В нас калонка не работает, в нас калонка не работает». Ну не работає? Підем далі, підем далі. Так ненавидили вони наших, Боже! Так ненавиділи!

Ну тай заміняли картошки. Мала Настя, моя систра, костюмчик сіренький такий і ше радно, просте, просте радно. Картошки заміняли, а то є такі люди, як і в нас, шо давали. «Нати вам картошки, нати вам картошки». А то заміняли цього бобу, а то жита трошки. Тай багато ни давали - кварточку, кварточку. Наміняли може з відерце, може з відерце, маленьке оце - дійничка.

Но ми їдим уже додому, їдим уже додому. їхали і зверхи і в сиридині, в такому товарнякові. А жуліки влізут, тиснут до краю, тиснут. Так тьоткі бритвою руку розрізав, щоб пустила той, щоб пустила той вузол.

Приїхали ми додому, приїхали. Корівчинка втилилася вже тая. А ми на жорна надерли. Більши води вляли як того молока, знаєш. А в нас

в Ромашкові поле було. Ми посіяли жито. Чи жито, чи пшеницю? От ни-буду казати. Сіяли, сіяли. Ідем з тьоткою вже туди. Бирем по бутілці того молока, то ни молоко - вода. Али ж, заким дійшли до того поля тай випили. Нажали. Раденци взяли з собою. Натирибили, натирибили, намолотили. Вже ми живем. Тай ідем додому. Вже вижали то жито. Типер є найняти кого, тай привизут. А тоді просиш, платиш гроші, просиш, ніхто. Той боїця, той боїця їхати. Це гиндусам (індусами в Чечельнику називали селян-одноосібників, що не вступили до колгоспу - В. К.). Тай бояця їхати. Бо це гиндус. А вони як зловлят. Свої коняки ни було. Ми ж продали коняку. Вопшим є! Нажилася добре!

Мама розказувала, шо в 33 році тато возив брагу. То 33 голодовка була. То позабирали всьо та спирт робили, в 33. Тож було. То повитрусювали всьо, повитрусювали із горшків, зі всього та спирт робили. Браги тато привизе, мама віддуши ту брагу, гай отакі коржі пикла. Такі коржі пикла, то юшка відцідиця, а то пиче на чарі. Воно пригорит. Шо міні, три роки було. Тай так. Тоді ни вмерла, вижила. А типер. Ни нажилася, а наробилася.

Мама раненько вставала варити їсти. Рано коліш, ввечері коліш. Рано колій і ввечері коліш. Зара в супчики він пирийшов, а тоді був коліш. Кокорузаний був коліш. Крупи тільки і всьо. Зажарити нима чим. Чим зажариш? Крупи і вода, і сіль, і всьо. Сіль. Жиди були. Та на стакан купляли. Та так економили вже тої солі. Ни досоляне їли, так шоб хоть відмінити воду. Олій була та грошій не було. За шо купиш? Нима за шо купити.

Це саме в обід, і увечері і рано це саме. Отака жизнь була. Але тоді люди здоровші були, як типер їсиш м'ясо і хліб.

Колись був їден куліш. Шей картошки було трудно. Бо як ізжари картошки трошки, трошки олії вляє, трошки води вляє, часничком у макітрі, розітре той часничок. Типер є душілка, а тоді ж нибуло душілки. Часничок у макітру, солі кине. Така та картошка добра, Боже мій! Садили картошку, лиш обмалувато було. Шо ж тих 15 соток було, і хата, і ото по садок тільки. Ото по садок було наше, а то нищче, то було вже всьо. Коло кирниці тако кусок було, я собі думаю: «Я собі кругом кирниці опкопаю». А тато кажи: «Сади картошку». Я вже віддалася. «Сади картошку, но дивися, як штраф буде, то ти будеш платити». Посіяли луцерку на городі, бо бурак ріс, тай луцерку. Прийшов Прияцилюк. Ти Прияцилюка з Циганської знаєш? Прийшов Прияцилюк. Мірас. Штрафу дав. Дав штраф. Де ж узяти, чим заплатити? Но ранчи радна робили ціго, бачиш сімня ни було наркоматське, а типер вже і сімня наркоматське бо вже сіяли. Прадем, прадем клоча, мама роби на варстаті. Шиєм. Мішки тоді в ход ішли. Шиєм мішок і нисем на базар, а базар був коло костьола польського, коло костьола був, знизу сюди. Там нічого ни було, тай пличима до костьола. Продали ті мішки.

Стояв мішок тоді 10 рублів, але то гроші були. Дали 50 рублів штрафу А це ж гроші - 50 рублів, це ж гроші. Заплатили за той штраф. Но тоді дають уже людям. Люди пиригорали, посадили картошку. Катирини Горохівська Така та картошка вродила гарна, медведі повтікали, нима. Гарна картоїзда Тай таким способом шо садили, садили, а тоді вже й пристали бо картошку мидведі кончали. І ми ни садили, бо шо будеш садити, боялися, боялися штрафу. А типер бири скільки хоч. І на полі бири, та здоровля нима. А тоді штрафували.

Борщ варили, картошку варили. Картошку, й то обмаль було картошки. Півлітра олії купиш, і то так затреш щоб лиш цибулька притимніла трошки. То таке було добри, шо й куди було добри. А типер затреш допутя, і сала киниш і олії киниш і всьо ни таке.

Хліб. Ни було в нас пшениці, ни було в нас, тїпьки кукурудза була. Підем на жорна надирем.

Мама свої дрошчі робила: хміль, картошка. Хміль, картошка і кукурузяна мука. І це вона той ... запарувала. Тоді хмелю і зварит. ...Кукурузяна мука, тоді зварити хміль (квітки, а можна всьо зварити тако). І тоді запарити. Воно простигло, кинь картошки. Картошка грає. І тоді пограло там, сутки чи двоє. Воно там вже сходи. Тоді мама на цей, ше трошки підміси, бо воно м'ягке. Підміси, покачає їго, так як галушки, тако. І тоді порізала тако дрібненько і на сито поклала. Вони висохли і всьо. і сухі дрожді. Тоді бире, кільки там? Жменю чи дві кинула. Вони скоро розмакають. Розмокли. Тоді розчиняєм.

Надерли на жорна. Жорна в ямі були, бо ше як почуют. Яма була на вуглі, осьо, де вилазити на тітчину хату. Тут була яма глібока, глібока яма, глібока, щоб ни чути було на вулицю, шо дирут. Бо є люди, а є людище. В жорнах була така порплиця, шо до низу притискала камінець до камінця. Там було таке, шо тато зробив, жилізко воно аж до низу прихрутювалося. Тай виходило таке - й мука і крупа. І опшим такоєго.

І це мама кидає у ночви, але перед тим сіяла. Нічого ни лишала лиш оцього лупу відсівала, а то всьо квасилося. Розчини. Ранчи ж були ночви. Ни було так як зараз миски. Розчини в ночвах, а діжа стояла. В діжці ни місила. Ночви були. А діжа для тіста тожи була, тільки шо в нїї ни робили. Баба ше робила, наверно, татова мама робила. Мама моя не робила. У ночвах лекши місити, а діжа, було тяшко місити. В ночвах лекши було і то воно грає, грає, грає то, і то вже ті крупи помнякли, мнягкі стали. Ну вже чути, шо вже кислотью пахне.

Начинає мама в пичі розпалювати. Назбирали дров, назбирали. Знаєш, а чим? Ни було ше й чим. Ходиш та збираєш патики, то по долині, то гам. А в яру шо було? Ни було. Це типер заріс яр. А тоді нибуло нічого в яру.

Малай. Спиче мама малай. Хліб був такий! Хліб такий був! Сама кукурузяна мука. Нічіво не добавляли. Як укусиш кусочок того малай, тай повний рот. Пикла мама малай до війни і після війни тожи. У формі пикла, у формі. Наливала прямо тако. Було рідке. А чим? Як помісити їго? Чим ти помісиш? Нима ш чим помісити. А помісиш назад тими крупами, тай шож воно дасть.

Л як ми відро надерли, тяшко дерти, ни хочимо з Настьою дерти, бо тяшко дерти. Мама йде помагати. Тато, покойний, ішов помагати. Злази в яму, злази, помагає. Трошки то подерло, трошки то подерло. Заким то відро здереш тої кукурузи, заморися.

І до війни, і після війни у ямі жорна стояли. Як уже война кончилася, вже так як лекши стало. Витягнули. Вже начали трошки ни так душити. Ни так стали душити. Тай тоді вже витягнули.

Тай там стали квасити вже гоїрки, капусту. Діжок в ямі було дві. Та з капустою, та з гоїрками. Помидори там ни влазили. Помидори спиреді були тут. В Альошки була ше тут яма. Дішка була і на помидори. Такаго, на 10 відер.

Яблука ни квасили, бо вже ни було в нас. Це типер яблука є, а тоді яблук нибуло. Вишні сушили. Сливки сушили. Не на сушарні, в пічі. і на сонці і в пічі. Ни було в нас тоді яблук і грушок. А це вже тьотка (сестра - В.К.) садила. Города тоді ніхто ни брав, бо мидведі їли. Тай знаєш, птички нанисут, там появилася, там упала. Такого виросло. Вона зрізала, прищіпила, прищіпила. Це вже тьотка нащіпила чисто. Це її увесь садок. В тата оцейго, на горі був вишник, шо попереk. Оцей вишник, сливка була. Отакего. Це татове.

Хліб з пшениці і жита почали пикти послі війни, як ми тримали вже більши поля, тай мали пшеницю. На їдній горі кукуруза, а на другій горі пшениця була, 50 сотих. А у войну, у войну, взяли на рімному, та під лісом, такаго кемпа (крутий схил - В. К.). Вигнали нас на таку кемпу. А в войну, война була, а ми на колгоспному. Стоїт (не зоране поле - В. К.). Тато кажи: «Воно стоїт. давайти згорем та посієм вперед пшеницю». Посіяли пшеницю. А Капкан, покойний голова того созу, тай: «Отипер Арехта ни зачіпай пшениці». Така пшениця вродила,- я тобі кажу,- як лава вродила. Ни дав Капкан нам тої пшениці. І ті стрибунці, вона лиш зацвила, уже відцвітала. І ті стрибунці зилиненькі нападали, саранча. Тато покойний, ну чим? Мотузків трудно було Як сказати? Мотузків ни плели, бо треба було радно, і вдітися, і куфайку зробити і всьо такого. Шо робим? Там кусок мотузка, то посторонки, то вашки, то вашки, то шкуру з липи, з липи дерли шкуру. Тато з їдного краю з паличкою йде, я з другого краю, тягним, ту саранчу жинем, щоб вигнати. Вигнали саранчу. А потом лиш доспіває, а Капкан

нам ни дав: «Жмурко, ни будиш цей, а лиш викосиш, чи вижниш (ранчи жали - А. А.), вижниш, то получиш штраф». Так воно і Капкан забрав ни дав, ни дав нам цього.

Жорнували і пшеницю. А потом, а потом, уже до млина возили Ше я ни віддана, ше я дівчиною була, возили. Паровий млин називався Коло Торговиці отой млин, с того боку. По той бік, до Тартака, до Тартака Там уже розібрали, шо нима навіть і знака, нима даже. Привезли ми, дядько Федька їздив кіньми, возив молоко в созі. Привіз там два мішечки, то два мішки кукурудзи, два мішки жита. Така очіридь, Божи! І треба діжурити бо нізя лишити. Нізя лишити. Всі хароші і всі .. Буцім помагає тобі викидати, буцім помагає викидати, а тут на другу машину. Вінціховський був такий, Вінціховський. Він сам с під міста, тільки Ганю Вінціховську тримав. «Я поможу викинути тобі, я поможу викинути». А там стоїт підвода друга. Він нисе, нисе мішок, той дядько. «Я поможу викинути». Той нисе, тай пішов за другим, а він раз тай кинув на другу підводу. А той дядько совісний, тай каже: «Мені, слухай, не треба так. Міні ни треба. Я ни хочу чужого. Я хочу своє собі зісти. То шо ти дурний?». Той Вінціховський Міша такий був, знаєш, недобрий. І так вони і шось скоро пішли (вмерли - В. К.).

Тато колись млина зробив, де Ликера сиділа. Тут млина тато зробив і вже мав пустити. «Вже,- каже,- мав пустити. Всьо як має бути. Тай шоб був пустив, то були б мене на Соловки ...». А так ни пустив. Тай того млина розібрали, розібрали. Та тато коліща, тільки таке здорови, де він їго допендив був, де він їго взяв того коліща? І паса, і паса. Де він того паса взяв? Ну тоді можна було. Ни скажу де він. Тай то коліща додому забрав. Правда, шо він їго сховав. Сховав то коліща. Шоб був ни сховав, то були б забрали. Викопав ямку, пригорнув тако. Ми їго заміняли на бежову хустину. Колись Юкиль їздив. Насилу ми викачали Юкильові на, на підводу, шо віти крила висіли і віти с того коліщати. Бежова хустина була. Оце такого. Каже тато: «Витягнем та заміняємо». Бежова - це рубчик, синя, синя, рубчик і торочки такі. Оце такої були.

Потім вже легше було, знаєш. Вже не так було. Але як спиче, домішає трошки житного, трошки пшенишного. Той хліб такий добрий, вкусний. Такий добрий вкусний хліб.

Кури продавали, яйці продавали. Самі ни їли, бо треба налоги віддавати. А налоги давали виликі, налоги давали - 300 рублів. По 300, а ранчи 300, то це ж гроші.

А шо мама купляла? Як радовину робила, сорочку із цього самого, кофта із цього самого, з радна, грибінни всьо. Всьо отакого. Ну, хустинку тільки на базарі купиш. А з продуктів нічого ни купляли. Тільки сіль, олій. Соняшники ми садили на полі свої. А олійня була серед базару, де це

Шуробура, якись Шуробура був. Де це оце построїли базар, оцего. Отам була голійня і той був Шуробура. Ну такий був дядько, хай Господь милує! Хай Господь милує, той дядько! Очірідь стоїш, стоїш, пускає, пускає. Вже ж пройшла очірідь. Всьо, хвати. Тай тако хочиш всипати, а він ногою фир тако. От був.

Корови ми ни тримали. Вже я була, то тоді корову тримали. А свині тримали. То шей тримали свиню, і то тихенько. Бо треба було, як хочиш заколоти, то треба шкуру здати. То так тихенько кололи. Нашо, шо я маю шкуру здавати. Заколим, тай так. Під шопою, лигенько пішмалит тато, потрошки шоб ошмалити, і тихенько закололи, тихенько собі осмалили, бо треба шкуру було здати в соз.

А кури є, нима курей, треба 800 штук яєць і здай. Кури тримали. В людей були качки, і гуси були. Яйці здавали тільки курачі. Послі війни було стало добри. Курий у мами було з дисяток. Два десятки ни було. Свиний двоє і всьо. Це вже я корову тримала. А корову було трудно до війни дуже. Ніхто ни купляв того молока. Ми й ни бачили яке то молоко було дажи. А тоді душили шоб нести в молошну. Ниси в молошну - тримаєш корову. Ходят записуют. Після нового року йде агент і пише. Хоть по півлітри молока, по літрі ниси. Я кажу: «Ну я б занесла». А Юля колись була приймала, на вуглі, туто в созі на вуглі. Вона аж у 8 часов, а міні на роботу у 8 часов. «Я б занесла,- кажу,- літру молока. її нима ше». Даю цим, своїм шкетам, нисіт. А ранчи ж ни було пластмаси цеї. Бутилка, бутилка. Нисут, нисут. Упали. Розбили. Плачут. Плачут шо розбили. Мама буде сваритись. Кау нибуду сваритися. Так і більши ни носили.

То спражила. То по крущці, тай роспили. Тай усьо. Там нибуло с чого сира відігрівати, така була корова, шо ни було с чого.

А то була біда. Налоги такі були виликі.

Синьку і газводу ше купляли. Сидит, сидит (єврейка - В. К.) і в горшку тримає жару, бо замерзає в руки. Жар тримає. Синька і газвода. Ни газводу носили, а прамо носили з відром. Тай хто дасть копійку, хто дасть п'ять копійок, хто десіть копійок. А ранчи були це гроші. Жиди носили воду. Відти де баня, де комунхоз. Кирниців ни було і воду брали відти. Носили відрами. А типер жида й ни побачиш. Не, ше їден жид є. Забула як їго. Шмойла, чи як? [3].

Отже, основними повсякденними стравами українського населення Чечельника, як і переважної більшості мешканців Поділля були хліб та бороншо-круп'яні страви. Однак, протягом ХІХ - першої половини ХХ ст. хліб випікали переважно з житнього борошна (і сьогодні його тут називають «чорний хліб» - В. К.) до якого додавали різні домішки, а найчастіше кукурудзяне борошно. Хліб з пшеничного борошна (так званий

«білий хліб» - В. К.) широко почали вживати у другій половині ХХ ст. Крім того випікали пироги, пампушки, а з прісного тіста коржі, які смажили на чарі (сковороді - В.К.). Поширеними були також смажені млинці та «малісніки».

Серед борошно-круп'яних страв переважали пшеничні і гречані каші, а також мамалига. Поширеною в краї є «засипана каша» або «каша капуста». Часто її подають на весіллях та поминках [4, с 22].

З пшениці готували кутю на святій вечір та коливо на поминки.

З рідких круп'яних страв широко вживаним був куліш. Значного поширення набув кисіль, який варять з ягід, фруктів чи молока з додаванням крохмалу.

З овочевих страв найбільш поширеним був борщ, який варили з солодким буряком. Навесні готували борщ з кропивою, кваском, кінським щавелем та іншою зеленню. Іншою популярною стравою був капусняк, який готували з квашеної капусти. Інколи варили розсольник з квашених огірків.

З кінця ХІХ ст. найпопулярнішою стравою стала варена картопля, її вживають щодня з квашеною капустою, помідорами, огірками, тертим хроном тощо. Крім того з неї виготовляли деруни

З гарбузів варили кашу. Печені цукрові буряки були своєрідним делікатесом. Характерною для регіону є гречані голубці. Улюбленою стравою була тушкована і смажена свіжа або квашена капуста, яку готували як на щодень так і в свята. Часто з капустою варили вареники та пекли пироги.

З квашених овочів робили салати.

З сушених яблук, груш, слив і вишень варили узвар, «сливки».

М'ясних страв в українських селян Поділля було мало. Перевага віддавалась свинині, менше яловичині та баранині. М'ясо птиці споживали рідко. Найбільш поширеною святковою гарячою стравою була печеня.

На Різдво і Великдень кололи свиней. М'ясо і сало заготовляли про запас. З молочних страв найбільш уживаними були каші, галушки та «тісто». З кислого молока відігрівали сир, з якого робили начинку до вареників і пирогів.

У їжу вживали багато видів риби. Особливо любили в'юни. Рибу вживали смаженою і вареною в юшках, холодцях. Багато риби сушили.

З напоїв найбільш пореними були кваси і узвари (компоти). З ягід робили різноманітні наливки - вишнівки, слив'янки, тернівки. Чай ще в другій половині ХІХ ст. був рідкістю. Як правило вживали «чай» з додаванням місцевих лікарських рослин - ромашки, м'яти, липи, шипшини тощо.

Вино виготовляли з винограду і яблук. Горілку в домашніх умовах виготовляли мало. Вживали лише на великих святах і то у невеликій кількості [1, с 284-296].

Святкова і обрядова їжа

Серед свят і урочистостей найважливішими в житті людини були родини, хрестини, весілля й похорон. До них готували велику кількість різноманітних страв.

Христаті. «А на хрестини що готували? Шо думаєш тако як зараз оце готують? Капуста, голубці, вінігрет був, пічінка і сливки і на цьому кришка. Більши нічого. Калачі і дві квіточки з барвінку. І тако, як є квітки, то і квіточку можна покласти. А як зимою, барвінок є. Під снігом видрапали - є барвінок. А як не, той, ранчи васильок оцей о, васильок, цей шо в трійцю. А не, чепчик (чебрець - В.К.) тожи. Тай люди заготовляли. А то на базарі люди виносили, Боже - і васильок, і чепчик. Тай то купи. Бо міні,- кажи,- треба зробити квіточки. А скільки? Ранчи кумів ни на-просювали багато так. Два калачі кумам. А є такі побочні, просили на хрестини, то по калачові.

Кума йде с крижмом, а кум кине гроші - «на квіточку, на горілочку» і в ту мисочку гроші, в ту тарілку гроші кине. На крижмо брали хто шо мав: чи полотно, чи є хустина гарна, хустину бире, а як не - полотно бире. А як ідеш, каже, за первій раз за куму, треба взяти полотно удвоє, в рост себе. Це тако я чула. Так і само за кума. Удвоє складжино шоб було, в рост тебе. *Я* кажу: «Нічого собі, такого» [3].

Весілля. «На весілля різали свиню, розбирали. Порібра на жаркоє. Обрізала порібра на ковбасу, клуби на катлети, і запекти. Філейки відрізали на биточки. Голову відрубали, помили, вона йшла на кров'янку і на паштет. Ножки на холодець. Кишки пополоסקали, кров'янку зробили. Там ше є ковбасянки, на ковбасу. Нафарширували (начинили).

Кури ми каптимо. Кури ми мочимо в ропі. Робимо ропу на капченіє. Коптимо кури. Холодець робимо з ножок. Начинили і закоптили ковбасу. Разом коптимо ковбасу і м'ясо. Порізали ковбасу із м'ясом капчоним. Паштет і рулет у пічі пичеця. Оце сало, почеровку відділяю, каптимо. Ріжеця воно всьо разом. Паштет, рулет і почеровка ріжеця всьо разом на тарілочку. Биточки бємо, солимо, перчимо і жаримо в яечках. Биточки подають самі.

М'ясо по-французьки квасини, з цибулькою і оцетом. М'ясо відварила, соломкою покришила, соломкою цибульку, оцит, олій і вода, посолити і поперчити, і прикласти кришкою і камінчиком. Воно сок пускає. Маринуєця. Це старий рецепт.

Купляємо рибу, відбиваємо, тоже жаримо в яйчкові. Тоже ставимо рибу фаршировану, рибу тушену. Рибу беремо сайду. Зара всяка є. Ми брали сайду, якусь анктартіду, всякі названія є. Річкову свіжу рибу жаримо у кукурудзяній муці.

Дальше биремо малісніки пичемо, з вишнями, мастимо згущеним молоком. Конверти робимо з малісніків з капустою або з паштетом, хто з чим схоче. Але само собою робимо малісніки з вишнями, а конверти само собою. Белочку робимо із сиру магазинного. Ставимо сир твердий магазинний із мармаладом, або із цвітним домашнім. Домашній сир з краскою і желатином. Ото три сорти робим: жовтий, зелений, червоний. Тушимо пічінку, тушимо жилудки курачі магазинні, магазинну пічінку тушим. З пічінки робим коржі пічоночні, мастимо майонезом, з цибулькою жариною, часничком. Яїчка фаршируємо курачими нутрощами (патрахами) або пиритертим жовтком і жариною цибулькою.

Салат олів'є ми робимо, салат сонечко, салат з грибами (шампінйонами), салат із крабами. Сонечко - ковбаса кришиця тако дрібненько і довгенько. Бублики фаршировані сиром домашнім. Магазинні бублики -сушка. Салатів багато є. Салат свіжий з капустою і гоїрками. Такого там. Смотра коли даюця. Якщо літом даєця то таке даєця. Літом олів'є не даєця. Краби тоже. Тільки краби з капустою даюця. Сонечко не даєця літом, воно грає. Цего всьо даєця, тільки салати не, з грибами тоже не даєця. Це всьо осіню, зимою і висною. Смотра яка погода. Риба фарширована тоже не даєця.

Даюця капчності, всьо капчності, всьо в сухом'ятку. Цего жарине на яйцьові. Шо на майонезі то нічого не даєця на жару.

Каша даєця засипана, а борщ даєця вже на вечір. У Рогузці подають борщ і кашу. Це залежит від холодної закуски і від хазяйки залежит. Якщо багато холодної закуски то не дають. Боц скоріше дають чим кашу.

Каша засипана. Кажда хазяйка зварит її по разному. Кладу капусту, на низ пшоно, рис, смитана, майонез, масло. Кажі - кришиця свіжа капуста. Кидаєця в каструлю, заливаєця трохи свіжої води. Вона як вариця, трошки прокипіла. Тоді кидаєш пшоно. Воно разом з цим томиця. Пшоно зварили. Кидаємо рис. Рис відварився, тоді заправляємо. Рис вже як зварився, хамузя получаєця, каша така, хамузя, як масло. Кидаєм заправку, кидаєм масло, кидаєм смитану, молоко, солимо, перчимо і всьо. Трошки моркви можна жариною обізатільно і цибулі жариною обізатільно. Ше кидаєм капусту сиру і пшоно і це всьо мліє на малому вогні, тільки треба поміщувати. А в Рогузкі на ячмінній каші кидають, ячмінку кидають. В кожному силі по иначому. Це якщо зара то з свіжої капусти, це якщо осінь то з кислої капусти і то якщо вона пісна, а якщо пісна каша то кидаєця

картошка, олій і всьо і цибуля і морква і це всьо, ніякого ні масла нічого, шо в піст. Но в піст вісія не роблять.

Борщ весільний. Кидаємо кістки, кістки википіли, кидаємо квасолю, квасоля кіпит, кидаєм картошку, бурак, моркву і хай це всьо мліє. Затираємо цибулями, морква, томат, солимо, перчимо і тобі борщ получаєця, кидаємо кропу, питрушки і затираємо борщ томатною пастою. Получаєця середній борщ, не густий, каламазя як- хамузя, рідкуватий борщ должен бути. Треба тамо в кастрюлю подивитися. Капусту кидаємо ше в борщ.

Солодке. А сладке ставиться хто як хоче. Кладеця мисочка під хліб, з хлібом, а зверху ставимо хлебніцу з сладким: сухі пранічки і канфети, магазинне всьо, хто як хоче то пиче, Якщо маєш гроші то купиш, а якщо ни маєш гроші то пичи. Пичут праніки з пудрою, рогаліки пичут, пичут грибочки, горішки никли, всьо такого, всьо. Горішки з начинкою, з згущоним молоком, з чим хотіли. Трубочки кладуть. Колись пикли як воно...? Збивали ...Ше можна на обід щілники сухі з згущонкою на перший стіл класти. І белочки отакі. Колись мама робила. Біле. Як воно називаєця? Сніжка, сніжечки. А вони типер є там, Боже, два кіла в ящику. Робили з білків. Одні білки. А то мнягке даєця на вечір. Кисіль хочеш кладеш зараз, хочеш увечері. Кисіль з вишень., з маліни, і з смородини, з чого хотіш, з дирину (кизил - В. К.), з чого хоч, з чого є. Як є в тебе дирен - з дирену, хоч і вишень. Сливки сушені давали. Варили їх. Казали сушня. Як воно, ни сушня, а вялені сливки, це по научному, а сушня - це по нашому. А прийдеш на базар, то питаєця - вялені сливки. То на стіл подают сливки. Торти даю г на другий стіл, вечіром.

На перший стіл в обід дают: оце всьо. Всю холодну закуску, сладке і борщ і кашу. Можуг кісель зварити, або жилатін. Якщо ни дуже жара. А на вечір вже робили, ставили жіле. Це на перший день. А на другий стіл - голубці. Начинаємо з капусти з катлетами.

Сервіровка стола. То шо лишаєця в обід підсортіровуєця. Холодна закуска підсортіровуєця, розкладаєця по всьому і сідают за другий стіл. Якщоо в хазяйки є багато, наприклад, на другий день там ни має весільних ніяких, так як в теби, то можна, як є лишна закуска, щоб вона не лишилася, то вона викладаєця, шо собі хазяйка лишає, а то викладаєця. А то, як там баче, шо там нічого немає, то нічого не дає. Як нима закуски то нічого не дає. Як буває шо багато полишалося, то посортірувала її: де більше переклали де менше. І всьо. І тоді подаєця капуста з катлетами, голубці, жаркое, або баба, або пончики з м'ясом і малісніки з сиром і сладке м'ягке і кисіль. І всьо.

Весільний хліб. Хліб пичуть, коровай пичуть, калачі пичуть. Якщо молода - печеця гуска, а якщо молодий печуця шишки. Калачі для нанашки,

для сватів, для бабки, для мами, для всіх родичів, для хросних батьків. Сваха приходи з своїм хлібом. До мене сваха прийшла з хлібом і я йшла до свахи з хлібом. Хліб має бути печений. Хто хоче печений, а можуть пикти і маленькі коровайчики. Я коровай несла. Або з калачом славним високим. Сваха прийшла з печеним хлібом, домашним, а я купляла хліб. Бо за п'ять хлібенят я що буду піч палити. А до церкви, до ЗАГСу, до пам'ятника короваї даюця. І от приходи молодий, якщо молодий виходи з воріт дає коровай обізательно, або хліб печений. Хлопчиків, якщо хлопець, хлопчиків. Виходять з воріт і дають хлопчиків. Хлопчик має стояти в воротах. Вийшла тай треба дати. Тільки не жонатому, тільки дитині обізательно. Ні жінкі, ні вдові, ні розвідниці.

Якщо виходиця з воріт то даєця хліб, то тільки даєця дитині, жилательно хлопчиків. Буває що старій людині. Буває вийшов і нікого нима, то дають старому чоловікові, сусідові, жінкі не даєця. Я знаю що ні жінкі, ні вдові, ні розвідниці. Даєця такому що подружня сім'я, або дитині.

До мене сваха приходила з гильцьом, і ми до неї ішли з гильцьом ішли. Гильце розтанцьовувалося з коровайом. Ділили коровай з гильцьом. Це раньше і в нас так було. Це просто зараз вже мода така пішла. А в них там ще все є. Гильце принесли, коровай ділили з гильцьом.

Коровай ми пикли, всьо пикли. Ми і вони заказували. Такий короізай вони принесли як у Лідки. Зараз ніхто ни пиче. З цієї муки знаєш що спичеш? З цієї не спичеш, а буває даже не муки, бо типер привикли і бояця. Якщо коровай пичеця, коровай пичеця треба знати що казати, треба співати, і смотра які жінки пекли. Треба щоб їго пекли не вдови.

Як ранчи коровай пикли то пригласали тих жінок, які гарно живуть, подружина хороша сім'я. Обов'язково тільки в четвер. Сходилися всі, там цілий ритуал був. В'язали їх. Вони знали що казати, співали пісні, замісюєця як хліб. Просіяли муку, заспівали. Били яйчка. Бют туди яйці. Масло. А, привязали. Не?

Запівали вони пісню, чи що там проказали і молоко гараче з маслом лляють і починають бовтушку робити. Тоже шось там говорат, там вони хрестяця, святять, чи як там називаєця, Оченаш там моляця, чи шо? Повяжуть хустками їх. Взяли їх їдну руку до їдної. І вони вдвох місять цей хліб. Оце всьо вимісюють. Шоб у парі були все житгя молодята. Це фактично на всьо житгя. Обізательно треба шоб подружня сім'я була хороша, ні розвідниця, ні вдови ніякі. І в четвер тільки коровай пичеця. Вдень, зранку пичуть.

Якщо репнувся то так і молоді погано живуть, а якщо ни репнувся то харашо, якщо западеця то тоже погано. Це признак. Коровай «має бути славним. Пригорит це їрунда. Молоді значіт чорняві. Треба розняти

рот (доглянути - В.К.) щоб не пригорів там. Буває що й лопне, буває що не вдасця, а буває що вопше розпливеця, невдасця, або набік піде. Це погана прикмета для сімейної пари. Баби казали що погано жити будут, або розійдуця. А буває ше, но я от не знаю, но міні кажиця, колись і казали смотря в яку сторону, но обачно як, жінка іде з левої сторони, а чоловік з правої. От в яку сторону коровай піде той може скоріше або померти. Якось там знали, коли в піч засовували. Є така сторона що йде, схилилося тісто трошки в право, а то в ліво пішло.

Коли витягали з печі то бачили коровай круглий, чи пішов у якусь сторону. Та так і кажут у яку сторону пішов коровай, той або першим, або помре чи якось піде скоріше. Ну опшим колись таке було.

Люда приходила до мени і Павлик ішов з фатою, от ішов за молодою з фатою. Фата должна на хлібові бути. Ну от такий обичай, наприклад, даже як от я робила прічоску, в нас у Бершаді, в нас фату і вінок тільки вдіває мама. І повинна вдівати, оце як купили вінок, там наприклад з четверга, коли починают хліб пикти. Він десь має там на певному місці стояти на хлібові. Фата з вінком повинна стояти, там десь на столі в чистій хаті. Но коли вже нівесту убрали, тудасюда, і воно має стояти на хлібові в хаті. Мама має поблагословити і вінок с хліба на голову дитині покласти, аж тоді вже там, палікмахирша, чи хто там, має робити.

У мої Катерини вінок лежав на хлібові, а Павлік ніс з Яланця від школи аж туди додому. Він прийшов, мама поблагословила той хліб із вінком і почіпила Тані той вінок. Така мода, що жиніх має принести. Бач, я свяченою водою ни кропила молоду, а Таня коли молодий прийшов, молодий стояв, Таніна мама ходила, свяченою водою обкропила всіх, і вивила молоду, і знов усіх обкропила коло хати свяченою водою, і благословила, і пішли. Так воно колись робилося, так воно положино, а зараз більш по современному.

Я пирихристила їго і всьо. У кожному силі іначе, В кого який обичай.

Молодий іде до молодої іде з хлібом замотаним в рушник. Щитаєця що молодий іде за парою, тому з одним хлібом. А тоді як ідут вінчатися то нівеста з своїм хлібом, а молодий зі своїм хлібом іде. До розпису і до церкви молодий повинен іти з дружкою, ни з молодою. Аж уже після того паруюця, перед порогом. А так ни мают права, даже до ЗАГСу.

До церкви тоже нисут або хліб або коровай. Дают батюшкі на рушникові. У вас (у костелі - В. К.) - хліби, а у нас (у церкві - В. К.) коровай після вінчання. І окремо даєця хліб яким батюшка благословляє. Ксьондз благословляє образами.

Похорон. На поминки готуют так само багато. Смотра в яку пору. Якщо піст, то все пісне: рибу стужену (холодець з риби), рибу жарену без яйчка

у муці, вінегрет, капуста з крабами, морква корейська, перець, кабачки салати з капусти, котлети з риби, риба тушена, пончики з рибою, борщ пісний, каша пісна, каша пісна, голубці пісні. Малісніків не дають. Кисіль.

Коли не піст, то всі страви на поминках подають так як на весіллі. Гарача закуска така сама, а холодна за можливостями. Дається ковбаса салати, ковбаса з м'ясом, Колись давали коливо, зараз не дають. Дають сахар. Батюшка сказав колива не давати, тому що їдять однією ложкою а зараз є багато різних хвороб. В католиків колива немає. В кафе сьогодні дають не коливо, а рис з цукерками, або з мармеладом. В маленькі блюдечка дають рис, і мармелад або цукерки горошком, пісні цукерки. В дома зараз ніхто не дає. Це лише кілька останніх років не дають. А до того тоді коливо давали, з цукром, могли з маком. Так само на похорон труть мак, халву дають. По грошах люди дивляться» [5].

Жоден родинний звичай чи обряд на Південно-Східному Поділлі не обходиться без хліба чи калачів: з хлібом зустрічають появу немовляти; з хлібом виряджають дитя до школи; з хлібом йдуть на хрестини; з хлібом йдуть свататись; хліб повертали після сватання, розриваючи цим шлюбну угоду; хлібом благословляють на подружнє життя молодих; з хлібом входять в нову хату; з хлібом проводжають і в останню дорогу.

Крім звичайного хліба, під час проведення родинних свят широко використовується спеціальна обрядова випічка.

Калачі є традиційним атрибутом хрестин. Калачем і хрестинною квіткою обдаровують всіх гостей. У різних регіонах Поділля хрестинні калачі відрізняються між собою за розмірами і оздобленням.

Хліб, коровай, гуски, шишки, калачі широко використовують у весільних обрядах. Варіативність весільної випічки в різних селах краю вражає: хліб на сватання; калачі і хліб для запрошення на весілля (непарний калач, голуби, парний калач, калач з «качечками», гуски, побігуші калачі); коровай; «голуби» для молодят; короваєва пара (паровий, парний калач); короваєць; калачі молодого («перевідник», вінчальний калач, «побігун» молодого; калачі молодої (калач «з куклюю», дівування, калач-«оберіг», «гусак» і «гуска»); коровай-«батько»; весільні «гуски» для коровайниць; калачі для старостів і старостих; калач для нанашок; калачі для неодруженої молоді (парний калач, «подвійняк», «жевни»): шишки.

Хліби та калачі широко використовуються також в обрядодіях, пов'язаних з похороном небіжчика. Поминальні хліби - калач, «голубок», помана; прохідні калачики [6, с 37-64; 7, с. 130-143].

Обрядові хліби та страви до календарних свят

Найбільшу кількість обрядових хлібів випікають до свят, як родинних так і календарних.

Напередодні Святого вечора на Поділлі випікають різноманітні обрядові хліби: паляниці, пироги і калачі, які відрізняються за формою і функціями. До різдвяних свят випікають: калач для корови - «рожество» («різдво», «різдвяник»); «голубків»; книші; різдвяний хліб «хазяїн» і трисвітле божество («хазяїн», «василь», йорданський калач); калачі, «подвійник»; помана (калач за покійного родича); великий різдвяний калач; пиріжки із різноманітною начинкою; хліб «Маланка»; новорічний коровай «Василь». До йорданських свят випікають калачі. На Стрітєння - медівники [6, с 10-22].

На різдвяні свята готували багато різних страв. їх кількість залежала від достатку сім'ї. «На Різдво мама кутю зварит. Ну кутю зварит. Ну блинців - картопляників спиче. Ну й курку зарубає. Отако. Оце тако, зварит курку, туго юшку. Ни робили 12 страв, бо нибуло с чого. Ни робила я. І коли було с чого я ни робила. Нашо міні 12 страв робити. Кутя, вареники іс картошкою і кампот. А нашо с сушні кампот варити? Готовий кампот відкрила. Тай отак» [3].

До весняних свят також випікали різне печиво. Жильники (жиляники) - коржі, які випікали до першого дня Великоднього посту. На середину посту випікали хрестопоклонний хліб у вигляді великих хрестів або невеликі за розміром «хрести». На свято Сорок святих випікали «жайворонки». До великодніх свят випікають «баби» (паски) [6, с 23-26].

«А на Виликдинь то вже пикли тожи. Крашанки складают. Як був кабан то різали. В мени с чого, як я тримала 15 соток, тай с чого того кабана годувати. По силі люди на сьвата різали. Тай підеш купиш кілограм, чи два кіла купиш. То так їго ікономиш, таке воно вкусне було. А типер шей гудують, слухай, домішками цими. Гудують, а воно за пів года тай кабан.

На Виликдинь паску спичут, яйці красят. А тьотка малювала писанки. Тьотка вміла малювати, тай малювала. Зварит яйце, поварит, тай тоді розмалює так славно куди там. Капуста, голубець, пічінка, оцего було, картохляник. Оце всьо.

В кошик клали кусочок сала, паску, крашанки. Хрону ніколи не клали. Може хто й клав, я ни суперечу. Є люди наносюют повні ті корзини.

Колись я й бачила порося, як ше молода була. Мій тато каже: «Диви поросятко і хрін у зубах». Дивлюся, обходимо кругом церкви, є, і хрін у зубах тримає [3].

На Миколи Весняного печуть коржики «миколайчики». На Вознесіння випікали обрядове печиво «драбинки», яке має вигляд драбини. До Зелених свят випікали «паланиці» - круглі або чотирикутні пироги з начинкою із сиру і зелені. В деяких селах їх називали «манзарі». «Мандрики» пекли

на свято Петра і Павла. На Маковія пекли коржі і шулики, а на Спаса -пампушки, пироги з яблуками.

До храмових осінніх свят випікали празникові калачі, пироги, пряники і вертути. На Андрія пекли калиту і балабушки [6, с 27-35].

Підсумовуючи слід сказати, що величезна кількість печива до родинних і календарних свят, а також багатоманіття страв які готувались колись та готуються й нині свідчать про кулінарні таланти подолян. Приготування різноманітних страв і сьогодні посідає важливе місце у традиційно-побутовій культурі українців Південно-Східного Поділля.

Джерела та література

1. Артюх, Л.Ф. Їжа та харчування/Л. Ф. Артюх // Поділля. Історико-етнографічне дослідження / Л.Ф. Артюх, В.Г. Балашок, З.Є. Болтарович та ін.-К.: Доля, 1994.-С 282-313.
2. Пашкевич, Г.О. Рільництво племен трипільської культури: монографія/Г. О. Пашкевич, М. Ю. Відейко.- К., 2006.- 146 с
3. Запис автора 18-19 серпня 2010 р. від Атаманенко Ганни Арефівни, 1930 р. н., жительки смт Чечельник.
4. Традиційні продукти Вінниччини.- Влоцлавек, 2010.-28 с (Польща).
5. Запис автора 18 серпня 2010 р. від Бучацької (д. Ярославської) Галини Петрівни, 1962 р.н., жительки смт Чечельник та Козиренко (Ревуженко) Людмили Вікторівни, 1974 р.н., уродженки с. Фльорино Бершадського району, нині жительки смт Чечельник.
6. Творун, С.О. Українські обрядові хліби: На матеріалах Поділля: монографія/С.О. Творун.- Вінниця: Книга-Вега, 2006.- 96 с: іл.
7. Творун, С.О. Практична етнологія для ділових людей: Навчальний посібник/С. О. Творун. - Вінниця: Книга-Вега, 2005.-216 с: іл.

ПірусТ.П.

(Вінниця)

НАРОДНІ ОПОВІДАННЯ СЕЛА РАХНИ ЛІСОВІ (ШАРГОРОДСЬКИЙ РАЙОН ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ)

Народні оповідання - жанр усної народної творчості, який описує конкретні події із життя народу. Може мати одного або декількох авторів. В народних оповіданнях с. Рахни Лісові йде мова про цікаві факти та непересічних людей села.