

## ЗБИРАЛЬНИЦТВО ЯК ДОПОМІЖНИЙ ВИД ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НАСЕЛЕННЯ СХІДНОЇ БОЙКІВЩИНИ

*У статті досліджується збиральництво, що базується не тільки на збиранні тих чи інших природних продуктів харчування, сировини та їх заготівлі, а й численні прийоми їхньої обробки та приготування, а також комплекс звичаєво-обрядових дійств, що їх супроводжує.*

**Ключові слова:** східна Бойківщина, бойки, збиральництво, заготівля, переробка, використання ягід, грибів, різних лісових плодів та лікарських рослин.

*In the article the gathering, based not only on the gathering of certain natural food, raw materials and their preparation, but also many methods of processing and preparation as well as complex of traditions and customs, accompanying them is studied.*

**Keywords:** eastern Boikivschyna, boiky, gathering, harvesting, processing, use of berries, mushrooms, various forest fruits and medicinal plants.

Західну частину Українських Карпат з давніх давен заселяють бойки. Зважаючи на певні локальні відмінності в народній культурі, Бойківщина ділиться на західну, центральну та східну. До східної Бойківщини відноситься Рожнятівський і майже весь Долинський райони Івано-Франківської області.

Збиральництво супроводжувало людей на всіх етапах їх існування та передувало усім іншим заняттям. Коли ще людина не володіла жодними звичками виготовлення знарядь праці для здобування їжі, вона знаходила її готовою у природі: збирала ягоди, трави, горіхи, гриби та інші дари лісів і степів [35, с. 106].

Бойки напрочуд раціонально організовували своє господарське життя, вдало поєднуючи хліборобство і тваринництво з допоміжними заняттями і промислами. Зібрані дари природи були і ласощами, і доповненням до щоденного раціону, а інколи становили основну страву; окрім того - це було додаткове джерело заробітку. Бойків із довгими в'язками сушених грибів можна було зустріти на Підгір'ї, Гуцульщині і, навіть, Буковині [2, с. 129]. Найчастіше селяни реалізовували свою продукцію в ближчих містах: Сможе, Турка, Сколе, Болехів, Долина, Рожнятів, Калуш тощо.

Найпоширенішим серед населення було збирання ягід і грибів. Карпатські ліси були багаті на різноманітні ягоди такі як: чорницю („афени”, „яфени”, „чорні ягоди”), брусницю („тругедзини”, „трогедзи”, „кам”янки”, „гогодзи”), ожину („чернушка”, „драпак”). Також збирали малину і суниці, але в меншій кількості і переважно для власних потреб.

Збиранням ягід займалися переважно діти, дівчата, жінки. Ягоди збирали руками, тільки чорниці, брусниці, журавлину збирали гребінкою – місцева назва „драпачка” або „грабельки”. Це було пристосування у вигляді невеликого совочка на 6-12 дерев’яних (пізніше - металевих) зубів. *„Ягоди зібрані руками були дорожчі, а також ті, які були чистенькі і не мокрі. А ті, що драпачкою – це так на здачу, це дешевше”* [6]. *„Чорні ягоди весь час в ручну інколи гребінками”* [11]. *„Ні когдись не було того, це тепер руками в кошелі. Берем такий кошіль і наберем повний кошіль ягід. А це пішли, не біля села, а далеко в ліс, в гори. Поки зійдеш”* [12].

Опісля ягоди висипали в різноманітні корзини („кошелі”, „опавки”, „пашинки”, „шульки”) сплетені з лози („ліски”) на дно попередньо застеливши чисту шматину або в полотняні мішечки. В містах Перегінську, Рожнятові купували спеціальні кошики для ягід - „кобилички”. Наповнені ягодами кошики накривали зверху лопухами або листям.

Масовий збір чорниць припадав на найгоłodніший піст – Петрівку, тому ягоди були істотним доповненням до харчового раціону. Окремі ягоди (терен, шипшину) збирали пізньої осені, після приморозків; журавлину — зимою й напровесні, оскільки вона добре зберігалася під снігом. Свіжі і сухі ягоди продавали на ярмарках і базарах, інколи обмінювали на збіжжя. *„Продавали в Болехові свіжими на базарі. Платили за місце, але ховалися”* [11]. *„Ходили в ягоди, в ліс і носили продавати в Ріпне, бо там були поляки, випускали нафту, ропу, вони купляли ягоди і переробляли їх”* [7]. *„То ми відти несемо абесь продати по 20-30 коп. несемо на базар тоді продамо і йдемо на ніч в село. А на другий день знову, і так поки ті ягоди не кінчаться”* [12].

В середині ХХ ст. з ягід почали варити повидло. *„Ожину брали й робили повидло. Хто хотів, лишав собі. Постоїть 2-3 дні і душили через платочок, і варили з цукром”* [7]. *„Береш ті кам’янків в лісі. Сушити ні. Варять або засипають цукром, або варять у своєму соку. Як були малі, цукру не було, була сахарина – маленькі таблеточки”* [12].

Часто ягоди збирали і переробляли на вино в домашніх умовах, як для власних потреб так і здавали на переробні заводи. *„У Перегінську вино мінjali на спирт. При совітах по 10-15 бочок в день вивозили на переробні заводи, а тепер немає ні грибів, ні ягод, навіть собі набрати”* [14].

Крім ягід, бойки збирали плоди, листя, цвіт чи коріння кущів і дерев, також горіхи з ліщини та з бука („жир”). *„Лише собі збирали, горішки луцили вдома. Багато їсти не можна було. Чого не знаю. Ідемо в поле, а там буки є, я назбираю їх, а мати сваряться. Бо від того так голова болить”*[12]. *„Буковий жир – робили олію з них. В олійниці добра олія”* [10].

У лісових високогірних селах особливо поширеним був збір багатих на вітаміни шипшини, глоду, терену, горобини, а також диких

яблук і груш, березового соку, рідше кленового соку. Його пили свіжим і переробляли на квас. Також для квасу використовували яблука і груші-дички.

Навесні збирали різноманітні трави, які були істотним доповненням до бідної весняної їжі: кропиву („жаливу”), лободу, хрін, часник, особливо в бідних сім'ях навесні, коли закінчувалися основні припаси їжі або в роки неврожаїв. „Лобода сама росла, як не було що їсти, то варили і бабку (подорожник – авт.)” [8]. „Літом ішла скотарити, то кожний день брала мішок і збирала квасок (щавель - авт.), лободу. І хто що міг, бо лобода це ще добре і то несли до дому і варили. Тяжко жили. Не знаю, як і вижили” [9]. „Коржі із жаливи із вівсяної крупи, жаливу наріжуть, обварять і так було” [11]. „Хрін збирали, цілі плантації. Його мили і здавали міхами, возили в Долину” [13].

Ранньої весни діти збирали і їли холодок, заячу капусту („тучний”) та інші трави.

Жолуді збирали для відгодівлі свиней; окремі рослини — для різних господарських занять: дикі коноплі й кропиву (лико старих стебел) — для ткацтва; кору й коріння дерев — для плетення кошків, постолів („трепків”); смерекові, ліщинові чи березові гілки — для обручів до дерев'яного посуду; мох — для утеплення стін; хвою — для підстилки худобі [32, с. 120]. Обдерта березова кора називалася „лупина” [33, с.419]. „Кору з берез заготовляли. А листя на віники” [10].

Збирання коріння й кори дерев, жолудів належало до занять пастухів та літніх чоловіків. „Хто мав свиней, то збирали жолуді, але мало” [12]. „По яловець ходили. Корчки такі зі смереки невеликі, а вони мають такі барубольки. На завод здавали. На якое лікарство. То бувало набирали по десять міхів. А як міхи накладали то ще й гарно їх збивали” [11].

Збирали і бруньки з берези місцева назва „брость” [32, с. 73]. „Бруньки з берези, оті червачки, здавали лісникам, вони знали для чого” [11].

На Бойківщині збирали великі мурашки („муренделів”), в них купали хворих на ревматизм. Про таке лікування згадує І.Франко „Ми збирали насіння різних трав для канарків та щиглів, яких майстер тримав у клітці, або ходили з мішком по великі лісові мурашки, які ... варили їх на купіль від ревматизму у ногах” [36, с. 80].

Населення заготовляло живицю смереки, якою змазували дратви та використовували для інших господарських потреб. „Живиця - то вершки молоденькі. Їх збирали для себе на лікарство від серця, від астми” [11].

У Долинському повітові значно розвинені були шкіряні промисли, які потребували багато деревної кори для вичинення шкір. Для цього використовували насамперед кору дуба, вільхи, смереки, ялини, сливи, вишні, яку заготовляли у травні-червні. У Карпатах цим займалися цілі села, які постачали кору шкіряним заводам. Її лупили, сушили на сонці,

звивали в трубки метрової довжини і продавали на шкіряний завод Гаутмана в Болехові [30, с. 32].

Важливе місце в структурі збиральництва посідали також і гриби. „Згідно Конституції 1629 року ...жителі села Ясеня належали до королівських або державних. Вони відбували повинності на користь держави...у грибні роки кожний двір повинен був здати 30 кварт грибів рижиків” [31, с. 15].

Лише тиждень-два триває перша хвиля збору грибів. Починається вона наприкінці травня — на початку червня з цвітінням горобини. Ранні гриби ростуть у добре освітлених місцях. Сезон відкривають білі, підберезники, сиріжки. Справжнє грибне свято починається в другій половині червня. Впродовж кількох тижнів у лісах з'являється більшість їстівних грибів. Третя хвиля найтриваліша. Від середини серпня до початку листопада —розмаїття грибів. Вважається, що пік грибного сезону визначає пожовтіння листя берези. У цей час ростуть майже всі види грибів. Проте є такі, що з'являються з першим снігом, наприклад, зимові опеньки. Наразі невідомо, скільки ростуть гриби на одному місці. Найдовше дослідники спостерігали їх під тими самими деревами упродовж 12 років.

Зазвичай, горяни збирали гриби в різні пори року, але найбільше ходили після косовиці. Перші трави намагалися викосити до Петра і Павла (12 липня). Грибами в бойків називали тільки білі гриби, а решту грибів – „козляками”, „губами”, „губінками”. На старі, трухляві гриби казали „перекрехлі” [33, с. 51].

Наводимо місцеві назви деяких грибів:

- Білі гриби – „щирі”, „правдиві”, „білі”;
- Рижики – „рижок”, „ріжок”, „баранячі ріжки”;
- Груздь – „грузь”, „гірчаки”;
- Лисички – „лисинки”, „лисички”;
- Маслюки – „масляк”;
- Підберезовики – „козарі”, „козаріки”, „червонюхи”, „червоняки”
- Опеньки – „підпеньки”.

*„Збирали білі, букові, березові. Ліскові гриби, де ліщина, гірші. Другий сорт” [10]. „У нас навіть не збирали червону глибоку, не печерицю, не червоняки (підберезовики- авт.). То ніхто - лише білі. Грибів було дуже багато, дуже. Ми йдемо, то ми кошелями такими великими збирали, ледве несемо. І то лише білі, гарненькі, а старого гриба ми не брали. Лиш такі білюнькі” [11].*

У багатьох селах збирали і отруйні гриби для господарських потреб; мухомор — для знищення мух, губку — для кресал.

Збиранням грибів займалися переважно діти, чоловіки, рідше – жінки. В деяких сусідніх селах існувала навіть традиція збирати гриби по черзі [31, с. 32]. Зібрані гриби клали в полотняні торби, кошелі, плетені

з лози, зрізали їх з коренем (білі, підосиновики) або лише шапочки (зелениці, масляки, рижики, хрящі тощо). Більшість зібраних грибів використовували для власних потреб. *„Гриби збирали собі, поляки їх не купували”* [14]. *„Самі білі, більш ніколи не давали не продавати ніщо. Нікуди не здавали, ні, ні. Тільки собі”*[11].

У лісових селах страви з грибів були на одному з перших місць серед рослинної їжі, особливо в період грибного сезону і посту. Їх вживали у вареному чи тушкованому вигляді. *„Підпеньки сушили, рижики солили, білі – солили. Чистили,мили, перекладали соллю і все”* [8]. *„Лисички і підпеньки варили на молоці, вони файненькі. І ту юшку сьорбали”* [9].

Давнім і простим способом було сушіння грибів. Для цього використовували спеціальний пристрій „ліску” - густо плетені з лози грати для сушіння. Гриби, ягоди насипали на неї і ставили в гарно натоплену піч. Давніше, в курних хатах, ліску з грибами чи ягодами клали на гряди над піччю. Також сушили, нанизавши на нитку чи шнурочок або розстеляли на ряднині і сушили на сонці. Зберігали гриби часто в „засіках” - простих скринях, які стояли в коморах, рідше сінях.

Протягом всього періоду існування збиральництва, народ виробив цілу систему звичаїв та обрядів. Так, в селі Витвиця Долинського району був записаний такий обряд, пов'язаний із збиранням грибів:

*„На святий Вечір іде чоловік до стодоли, бере таку деревлену палицю, набирає на неї соломи, заходить до хати і каже:*

*-Добрий вечір.*

*- Добрий вечір. І бігом я шукаю гриби, солону розвертаю. І як ідеш в ліс уже в сезон, береш ту палицю і тобі дуже везе з тою палицею”* [11].

Існування цього обряду наочно показує наскільки важливим в житті бойків було вдале збирання грибів.

Для грибників хорошою ознакою було зоряне небо в новорічну і купальську ніч, багато мурахів в лісі і мошки на початку літа. Довгі китиці у вільхи, багато комарів і мошок, дощ у першій половині дня на Явдоху, віщували хороший урожай ягід [3, с. 108].

Існували різноманітні поради щодо збирання грибів: скажімо, як відбирати їстівні гриби і як знаходити грибні місця. Певними звичаєвими нормами перейнята і праця грибників. Щоб їм везло в ліс, йшли ще затемна, поки не розвидниться. Намагалися йти так, щоб ніхто не бачив. Боялися, аби ніхто не перейшов дорогу, особливо з пустим посудом. Знайшовши в лісі гриб, не слід було радіти, бо можна наврочити самому собі. Уникали також зустрічі з іншими грибниками, щоб до них не перейшла удача в збиранні грибів. Аби не виказати своїх грибних місць, додому поверталися іншими дорогами тощо.

Розглядаючи збиральництво, не можна оминати збирання, заготівлю та використання лікарських рослин. Населення Карпат вживало

у фітотерапії понад 350 видів лікарських рослин [1, с. 208]. Відвари, настої, мазі з лікарських рослин уміла готувати майже кожна господиня, і тому вузлики чи букети висушених квітів можна було побачити практично в кожній бойківській хаті. „Вірили, що нема такої рослини, аби щось не помагала. Навіть, звичайне листі кукурудзи, цвіт бульби чи стручі фасолі маюл лік на всілякі недуги, а жалива, посіяна дияволом, помічна від трідцїтьох хвороб” [5, с. 56]. В народі говорили: „На всяку хворобу росте зілля”.

Архаїчні елементи світогляду простежуються і в збиранні лікарських трав, які приурочували до Семена Зілола, Івана Купала, Трійці, Маковея, Спаса. Процес заготівля трав регламентувався певними застережними нормами та обрядами [5, с. 109].

Зі збором лікарських рослин зв'язано багато повір'їв. Вірили, що рослини маюл свій день і час, коли їх можна збирати. На східній Бойківщині переважну більшість лікарської сировини заготовляли на свято Івана Купала 6 липня. Рослинам, зібраним в цей день, приписували чудодійні лікарські властивості. Бойки навіть називали їх „іваниками”, зберігали їх упродовж року та додавали їх до інших лікувальних рослин. Також зілля збирали та використовували для чарів. „Аби привернути до себе милого, дівчата брали цвіт конюшини, любистку, змішували з медом і варили. Досить було випити одну ложечку такого приворотного зілля – і парубок закохається” [5, с. 31]. Магічними властивостями наділялися і інші рослини. Так, наприклад, полин, зібраний на Купала, вважався засобом, що охороняє від хвороб, нещастя, злих духів. В цей день ним завітчували хату і господарські будівлі [38, с. 206]. Також вірили, що він помагає від поганих очей та злих духів. Як йшли в гості, то дітям клали маленьку гілочку за пазуху, як оберіг від зурочення. Корені рослин викопували в кінці літа або восени. Бруньки, а також кору збирали ранньою весною. Трави і коріння використовували не тільки внутрішньо, але і зовнішньо клали на рани, попередньо змішавши з жиром [1, с. 39]

В арсеналі лікарських рослин помітне місце займали дикорослі трави: валеріана, материнка, м'ята, звіробій, полин, ромашка та багато інших.

Розглянемо властивості та застосування найбільш вживаних із них.

Арніка (*Arnica montana*) місцева назва („арнік”, „арнек”, „арніка”). Здавна вважалася найпершим засобом при дизентерії („червінці”) [33, с. 36]. Горілчаний настій квітів, рідше кореня, вважався прекрасним засобом для загоювання ран. Відвари кореня вживалися при нервових, шлунково-кишкових захворюваннях, астмі тощо.

Звіробій (*Hypericum perforatum* L.) - ліки від ста недуг у Карпатах. В селах Ценява, Перегінське у відварі трави звіробою купали дітей, хворих на себорею („кошулю”), звідси місцева назва „кошовник” [1, с. 43].

Деревій (*Achilla millefolium* L.) чай з листя та квітів деревію пили при відсутності апетиту, хворобах шлунку і печінки, а також з профілактичною метою [1, с. 44].

Валеріана (*valeriana officinalis* L.) Відвар або горілчаний настій коріння вживали при захворюванні серця і нервової системи. Бойки, щоб забезпечити себе і дім від всякої напасті, вирощували валеріану у квітниках біля хати. Популярним від простуд була дивина (*Verbascum nigrum*), корінь алтею („сльоз”) (*Althaea officinalis*).

Обов'язково в кожній господині в городі ріс чебрець („чебрик”) (*Thymus serpyllum* L.). Його збирали в період цвітіння в червні – липні, висушували та пили відвар. Рослина має дезенфікуючі та заспокійливі властивості.

Полином горяни (*Artemisia absinthium* L.) лікували шлунково-кишковий тракт, використовували, як глистогінний засіб [1, с. 48] Застосовували для знищення тарганів. Рослині також приписувалися і магічні властивості. Збирали її на Івана Купала, заквітчували хату і господарські будівлі вірячи, що це допоможе відігнати нечисті сили та русалок.

Відвар золототисячника („центурії”) (*Centaureum umbellatum*) використовували при болях у шлунку та засіб, що збуджує апетит.

Подорожник (*Plantago major* L.) („бабка”). Як згадує Л.Василечко „Від подорожника рана досить швидко гоїлася. Було дивно: малий непримітний листок має таку силу. Але подорожник помагає не лише на рану, а й на опіки, чиряки, чи від укусу бджіл. Погнутий листок накласти на болюче місце – і він висмоктує отруту, втомовує біль. А чай із зерняток „черевко лікує”, - говорили старі люди. Соком закапували вухо, як „стрілло” – боліло сильно” [5, с. 130]. Через швидкозагоюючу властивість подорожник іноді називають „ранник”.

Відваром з кореня та насіння лопуха (*Arctium lappa* L.) мили голову. Це гарний засіб для зміцнення волосся. [1, с. 49].

М'ята перцева (*Mentha piperita* L.) заспокоює болі в шлунку, припиняє нудоту. За звичаєм, молода обов'язково натиралася м'ятою перед весіллям [7].

Як кровоочисні засоби використовували і кропиву („жаливу”) (*Urtica dioica* L.) . Для цього брали коріння, листя, цвіт та сік свіжої рослини.

Улюбленим засобом у народній хірургії був живокіст (*Symphytum officinale* L.) місцева назва - „гав"езь”. Ним лікували переломи і вивихи [1, с. 50].

Варто зупинитись на лікувальних властивостях ялівцю (*Juniperus communis* L.). У бойків його застосовували менше ніж у гуцулів. Відвар ягід використовували при ревматизмі, приймали внутрішньо при захворюваннях нирок і печінки, а сирі зерна товкли, змішуючи з тютюном і курили при болях зубів.

рослини, а також окремі частини різних дерев, які мають різноманітні цілющі властивості.

У другій половині XIX - початку XX ст., майже на всій території України відбуваються помітні зміни в традиційній культурі і побуті населення. Розвиток хліборобства і тваринництва призводить до того, що збирання природних продуктів харчування, заготівля сировини та лікарських рослин відходить на другий план, видозмінюється і стає додатковим заняттям населення. Деякі види заготівель зникають назавсім, інші - продовжують існувати і дотепер, продаж та реалізація яких відбувається і за межами Карпатського регіону.

### Джерела та література

1. Болтарович З.Є. Народне лікування українців Карпат кінця 19 початку 20 століття. – К., 1986. – 216 с.
2. Вагилевич І. Бойки, русько - слов'янський люд в Галичині // Жовтень, 1978. - № 12.- С. 126-129
3. Василечко Л. Стежками відлуння.– Івано-Франківськ, 2003. – 110 с.
4. Василечко Л. Таїна весільного обряду. - Івано-Франківськ, 2006. – 85 с.
5. Василечко Л. Шуткова неділя. Народні звичаї, обряди та повір'я. – Брошнів, 1994. – 34 с.
6. Власні експедиційні записи. Інф. Бартків Василь Петрович 1957 р.н. с. Кальна Долинського р-н. Івано-Франківської обл. Запис 2010 р.
7. Власні експедиційні записи. Інф. Горблянська Ганна Василівна 1921 р.н. с. Липовиця Рожнятівського р-н. Івано-Франківської обл. Запис 2008 р.
8. Власні експедиційні записи. Інф. Дяк Катерина Юрківна 1941 р.н. с. Кальна Долинського р-н. Івано-Франківської обл. Запис 2010 р.
9. Власні експедиційні записи. Інф. Дяків Софія Дмитрівна 1925 р.н. с. Кальна Долинського р-н. Івано-Франківської обл. Запис 2010 р.
10. Власні експедиційні записи. Інф. Крутнів Олексій Васильович 1933 р.н.; с. Луги. Рожнятівського р-н. Івано-Франківської обл. Запис 2008 р.
11. Власні експедиційні записи. Інф. Рижан Дмитро Михайлович 1926 р.н.; с. Витвиця. Долинського р-н. Івано-Франківської обл. Запис 2010 р.
12. Власні експедиційні записи. Інф. Сабадаш Настя 1931 р.н. с. Лолин Долинського р-н. Івано-Франківської обл. Запис 2010 р.
13. Власні експедиційні записи. Інф. Федоришин Софія Василівна 1957 р.н. с. Кальна Долинського р-н. Івано-Франківської обл. Запис 2010 р.
14. Власні експедиційні записи. Інф. Чоповська Марія Павлівна, 1931 р.н.; с. Липовиця. Рожнятівського р-н. Івано-Франківської обл. Запис 2007 -2008 р.р.
- 30 Горинь Г.Й. Шкіряні промисли західних областей України (Друга половина 19- початок 20 століття).- К., 1986. – 367 с.



- 31 Левицький Р. Ясень. Історико-публіцистична збірка. - Брошнев, 2005. – 123 с.
- 32 Онишкевич М. Словник бойківських говірок. Т – 1 - К.,1984 – 463 с.
- 33 Онишкевич М. Словник бойківських говірок. Т – 2 - К.,1984 - 387 с
- 34 Охримович В. Знадоби для пізнання народних звичаїв та поглядів прадавніх // Житте і слово. Т- 3, - 1895. – С. 390-398.
- 35 Українська етнологія. Навчальний посібник / Дмитренко А. Привласнювальні форми промислів. – К., 2007. - С.106- 122
- 36 Франко І. Оповідання. Т-21.- К., 1979. – 320 с.
- 37 Франко І. Моя вітцівська хата // Матеріали до української етнології. – Львів 1918, Т- 18. – С.2-10.
- 38 Франко І. Людові вірування на Підгір'ю //Етнографічний збірник. Т - 5, 1898. С. 206 – 211.