

УДК 930.2:398.332.4(=161.2:477.86)"18/20"
DOI: <http://dx.doi.org/10.30970/his.2024.56.12485>

ТРАДИЦІЙНА ЗВИЧАЄВІСТЬ ПИЛИПІВСЬКОГО ПОСТУ НА ПОКУТТІ

Михайло РОМАНІВ

Львівський національний університет імені Івана Франка
кафедра етнології
вул. Університетська, 1, м. Львів, 79000, Україна
e-mail: romaniv0210@gmail.com
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-0898-4350>

У статті на основі польових етнографічних матеріалів з різних районів Івано-Франківської області (Городенківського, Снятинського, Тлумацького, Коломийського і Косівського), зафіксованих здебільшого автором цієї статті, розглянуто традиції та громадський побут періоду різдвяного посту – Пилипівки в українців Покуття.

З'ясовано особливості дотримання посту: поведінкові практики, режим та раціон харчування, усталені форми проведення дозвілля. Особливу увагу приділено характеристиці звичаєвості традиційних молодіжних збірань – вечорниць.

Окремий аспект дослідження стосується різництва – процесу забою домашніх тварин, обробки та заготівлі м'ясних продуктів, що відбувався саме у період посту. Різництво як своєрідне явище народної культури було надзвичайно важливим у процесі підготовки до тривалого періоду різдвяних свят і забезпечення великої кількості різноманітних м'ясних страв та продуктів. Розглянуто комплекс різницьких традицій: технологічні аспекти, методи консервування м'ясних продуктів, рецептуру приготування страв, звичаї взаємодопомоги, пов'язані із забоєм домашніх тварин, повір'я та прикмети, а також низку табу, які регламентували цей процес.

Ключові слова: Покуття, етнологія, побут, звичаї, обряди, Пилипівський піст, вечорниці, харчування, різництво

На історико-етнографічній мапі України Покуття займає відносно невелику територію¹. Проте цей колоритний район, розташований у перехідній зоні між Гуцульщиною, Бойківщиною, Буковиною та Поділлям, здавна привертав увагу багатьох народознавців, які досліджували різні аспекти традиційної культури його автохтонів. Особливим багатством обрядового наповнення, локальними особливостями та добрим станом збереження відзначається народний календар українців Покуття. Свята зимового циклу річного кола, які залишаються своєрідними маркерами етнічної традиції і є невід'ємною складовою життя сучасних покутян, неодноразово ставали предметом спеціаль-

¹ Михайло Глушко, "Етнографічне районування України: стан, проблеми, завдання (за матеріалами наукових досліджень другої половини ХХ – початку ХХІ століть)". *Вісник Львівського університету. Серія історична* 44 (2009), 179.

них розвідок². Натомість звичаї та побут у період різдвяного посту поки що вивчені значно менше, відтак мета цієї публікації – заповнити існуючу прогалину в дослідженні традиційної покутської звичаєвості.

Напередодні посту традиційно влаштовували заговини – люди ходили в гості, радо приймали гостей, забавлялись перед довгим постом³. У деяких місцевостях Покуття напередодні різдвяного посту молодь влаштовувала забаву під назвою «собітка». Її обов’язковими елементами були музика (сопілка та скрипка) і танці, які часто тривали до ранку⁴.

Сорокаденний різдвяний піст є другим за тривалістю після великоднього, або ж Великого посту. На відміну від нього, різдвяний піст має усталену дату початку і закінчення: від 28 листопада до 6 січня (тут і далі дати подаємо за юліанським календарем). В українській традиції, яка простежується і на Покутті, різдвяний піст називають також Пилипівським, Пилипівкою⁵, тому що напередодні, 27 листопада, вшановують Святого апостола Пилипа.

Зрозуміло, що піст впроваджений Церквою і, як наслідок, основні його ідеї визначені християнською культурою. Звідси й паралелі у дотриманні посту між звичаєвістю українців та інших європейських народів. Олександр Страхов узагалі вважає, що вся народна культура ґрунтується в основному на християнському культурному пласті: «Певна єдність, чи, висловлюючись менш кардинально, схожість різноетнічних варіантів селянської європейської духовної культури пояснюється не загальними індоєвропейськими її коренями та джерелами, а християнством»⁶.

Водночас із періодом різдвяного посту в українців Покуття пов’язана чимала кількість народних уявлень, прикмет та повір’їв, що засвідчують обряди, традиційні господарські заняття та громадський побут селян. Дотримання посту полягало передусім у зміні раціону харчування. Згідно з церковними нормами, у час посту не можна вживати в їжу продукти тваринного походження. За усталеним звичаєм, найбільш ретельно покутяни дотримувалися посту в так звані «пісні» дні: понеділок, середу і п’ятницю⁷.

² Роман Кирчів, «Історіографія етнографічного дослідження Покуття». *Народознавчі зошити* 1 (2015): 70–90; Лілія Триняк, «Внесок української інтелігенції в етнографічне дослідження Покуття (друга половина XIX – початок XX століття)». *Народна творчість та етнологія* 1 (2017): 81–88; Олена Серебрякова, ««Нині Мелані, завтра Василі...» (фрагмент зимової обрядовості покутян)». *Народознавчі зошити* 2 (2017): 355–367; Олена Серебрякова, «Деякі фрагменти господарської ворожби на святаки (за польовими матеріалами з Покуття)». *Народознавчі зошити* 3 (2019): 660–669.

³ Олександр Курочкін, «Календарні звичаї та обряди». *Українці: Історико-етнографічна монографія у 2-х книгах* 2, за редакцією Анатолія Пономарьова (Опішне: Українське народознавство, 1999), 301.

⁴ Oskar Kolberg, *Pokucie. Obraz etnograficzny* 1 (Kraków, 1882), 77.

⁵ Fr. Xawery Mroczko, *Światyńszczyzna. Przyczynek do etnografii krajowej* (Lwów, 1897), 23.

⁶ Александр Страхов, *Ночь перед Рождеством: Народное христианство и рождественская обрядность на Западе и у славян* (Cambridge, 2003), 2.

⁷ Архів Львівського національного університету імені Івана Франка (далі – Архів ЛНУ), ф. Р-119, оп. 17, спр. 619-Е, арк. 19.

Серед традиційних страв, які найчастіше готували покутські господині на час посту, найпоширенішим був пісний борщ із заквашеного червоного буряка. На Снятинщині його ще називали «голим». Улюбленим серед покутян був і залишається борщ з квасолею («фасулями»)⁸. Особливість його приготування в тому, що до готового борщу з буряка додавали вже попередньо зварену квасолу, а нині – ще й зварену картоплю. Споживали на Покутті борщ здебільшого з кулешою, яку готували, засипаючи в окріп кукурудзяне борошно⁹. У прилеглих до Гуцульщини районах Покуття кулеша й досі залишається найпоширенішою повсякденною стравою і фактично замінює хліб¹⁰. У деяких місцевостях Снятинщини також був поширеним «барабулінний борщ з кістом», до якого додавали картоплю і шматки тіста¹¹. Пісні страви з картоплі та квасолі й нині становлять важливу складову раціону жителів покутських сіл: «*Картоплю з олійов, суп варили, фасолі толочили – та й їли. Пісне*» (с. Хотимир Тлумацького р-ну)¹².

Іншою популярною в минулому стравою у період Пилипівки серед покутян був джур, який готували на основі бурякового квасу і варених шматків тіста¹³.

Народознавці ХІХ ст., описуючи традиційну культуру автохтонів Покуття, звертали увагу на їхнє неухильне і суворе дотримання посту. Зокрема Ксаверій Мрочко відзначав, що у Пилипівку «дотримувалися посту ревно»¹⁴. Певні обмеження стосувалися не лише раціону, але й одягу та правил поведінки. Оскар Кольберг зауважував, що під час посту люди виглядають так, ніби носять жалобу¹⁵. Про це згадують і сучасні респонденти: «*В піст навіть вбранє було таке трохи гірше, не ярке*» (с. Видинів Снятинського р-ну)¹⁶. Натомість сучасні польові матеріали засвідчують, що різдвяний піст українці Покуття не сприймають настільки суворо і дотримуються меншої кількості обмежень та заборон, ніж під час Великого посту¹⁷. У народному трактуванні зимовий і весняний постові періоди чітко розрізняли і в інших історико-етнографічних районах України¹⁸. Наприклад, Олекса Воропай, описуючи звичаєвість річного кола

⁸ Іван Голубович, «Народня пожива в Снятинськiм повіті (Покуте)». *Матеріали до української етнології* 18 (Львів, 1918), 65.

⁹ Оксана Сапеляк, «Харчування покутян». *Народознавчі зошити* 1 (2017), 137.

¹⁰ Надія Боренько, «Локальні особливості народного харчування у ХХ столітті на порубіжжі Гуцульщини та Покуття». *Народна творчість та етнологія* 6 (2013), 39.

¹¹ Голубович, «Народня пожива в Снятинськiм повіті (Покуте)», 66.

¹² Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 619-Е, арк. 83.

¹³ Сапеляк, «Харчування покутян», 137.

¹⁴ Mroczko, *Śniatyńszczyzna*... 23.

¹⁵ Kolberg, *Pokucie. Obraz etnograficzny* 1, 75.

¹⁶ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 585-Е, арк. 7.

¹⁷ Там само, спр. 619-Е, арк. 18, 32.

¹⁸ Світлана Боян, «Церковний піст в календарній обрядовості та побуті бойків». *Вісник Прикарпатського університету. Історія* 22 (2012), 113; Юрій Пуківський, «Великий піст у традиційному календарі українців історико-етнографічної Волині». *Народознавчі зошити* 2 (2012), 317.

українців, зазначив, що на відміну від Пилипівки, влаштовувати вечорниці під час Великого посту вважалося гріхом¹⁹.

Окрім праці, яка чергувалася з розвагами, однією з найголовніших соціальних функцій вечорниць було створення сприятливих умов для знайомства та можливості вибору майбутнього шлюбного партнера²⁰.

Вечорниці як особлива форма дошлюбного спілкування молоді – характерна риса саме періоду Пилипівського посту. Відзначимо два головних аспекти важливості таких молодіжних зібрань: перше – це час їхнього проведення, коли завершувались головні сільськогосподарські роботи зі збору урожаю, відповідно з'являлося більше часу для спільного проведення дозвілля молоді; друге – згідно з усталеними громадою нормами моралі, відвідувати дівчину в її оселі хлопець не мав права. Виняток з цього правила міг бути лише тоді, коли вже відбулися «зговорини» і пара готувалася до майбутнього весілля²¹.

Про відносний лібералізм у дотриманні посту під час Пилипівки нерідко згадували респонденти на покутсько-гуцульському пограниччі: *«Вечорниці були перед Різдвом. Там була Пилипівка, але то не був Великий піст і можна було танцювати на вечорницях»* (с. Баня-Березів Косівського р-ну)²². У селі Тулова дівчину, яка привселюдно відмовлялась піти з хлопцем, який їй не подобався, у танок «данець», могли позбавити права брати участь у «данці» на один або два тижні. Побоюючись такого публічного сорому, дівчата намагалися не показувати своїх уподобань і йшли до танцю з тим, хто запрошував²³. Натомість за свідченнями з Тлумаччини, під час Пилипівки не годилося влаштовувати танці на вечорницях: *«Збиралися як в кого, домовлялися. Хто готував, там, обід, вечерю. То переважно ввечері збиралися у кого вже в хаті, то дівчата вже йшли наперед, готувалися. Потім приходили, співали; ну не танцювали, бо це вже був піст. Але розказували всякі анекдоти, сміялися, отаке»* (сміт Обертин)²⁴. Аналогічні відомості про заборону танців під час посту зафіксовані й на Бойківщині – для танців на вечорницях під час Пилипівки місця не було²⁵.

Натяки на те, що під час пилипівських вечорниць дозволялись дещо вільніші відносини між неодруженою молоддю, ніж в інші періоди року, містять спогади народної співачки, 90-річної Олени Тригуб'як зі села Чортовець на

¹⁹ Олекса Воропай, *Звичаї нашого народу : етнографічний нарис* 1 (Мюнхен : Українське видавництво, 1958), 41.

²⁰ Анатолій Пономарьов, «Традиції дошлюбного спілкування». *Українці : Історико-етнографічна монографія* 1 (Опішне : Українське народознавство, 1999), 414.

²¹ Дмитро Мохорук, *Село моє Топорівці. Етнографічний образ села* 6 (Косів : Писаний камінь, 2008), 44.

²² Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 651-Е, арк. 25.

²³ Василь Косташук, «Парубоцька громада в селі Тулові на Покуття, в Галичині». *Побут* 4–5 (Київ, 1929), 25.

²⁴ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 619-Е, арк. 17.

²⁵ Олександр Коломийчук, «Народні традиції християнського посту в осінньо-зимовому календарі бойків». *Карпати: людина, етнос, цивілізація* 5 (2014), 206.

Городенківщині: *«Це не строгий піст. Кольсь наші родичі робили толоки, прели дівчата, хлопці приходили на вечорниці, на толоку. Деді різали барана, бо то є толока, треба їсти давати (колись вівці тримали, не так, як тепер, нема нічо'). Та й їли м'ясо, дівчата толоки робили, танців не було, то шо співали. Дівчина прийде, хлопець приходить, та й дівчина встає, хлопець сідає та й тримає їй куделю, вона стоїт і приде, потім сідає 'му на коліна та й приде... Оце така Пилипівка»²⁶.*

На підтвердження тези про те, що пилипівські вечорниці були своєрідною формою дошлюбного спілкування покутян, наведемо відомості зі села Мишин на Коломийщині: *«Різдвяний піст як був – це люди прели. Вечірниці бульи... Дівчата куделі такі мали великі, веретено і це прело. Було зо штири-зо п'ять приходило. І приходили хлопці, і там знакомили сі, і там мали кавалерів. Приходили дівке і прели, і парубки. І такі там були ігри всілякі. Ну які ігри: веретено падало – вони (хлопці) хапали й хотіли, аби дівці веретено віддати – аби дівка його поцілувала. Всякі були набутки...»²⁷*

На Городенківщині дівчата починали відвідувати вечорниці переважно з 13–14 років²⁸. Приблизно такий самий віковий ценз існував і в молодіжних громадах населення Тлумаччини: *«Ну та в якому віці... штирнадцять – п'ятнадцять, до двадцяти. То нема різниці – хто стариша, хто молодша. Тако на одній вулиці живут, здалека ніхто так не приходив»²⁹*. Натомість парубоцький вік серед молоді Покуття був вищим. Василь Костащук на початку ХХ ст. зазначав, що «парубоцькими літами рахуються звичайно від 18 до 21 років, до часу, коли парубок йде на військову службу»³⁰. Неповнолітні хлопці, які намагалися потрапити на молодіжні вечорниці, зазнавали осуду від дівчат у формі висміювання, дошкульних пісень та дражнилок. Дослідники вважають: це пов'язано з тим, що дівчата бачили в них передусім статево недозрілих і соціально не готових на вступ до шлюбу кандидатів³¹.

Більшість з опитаних нами респондентів стверджували, що після закінчення вечорниць дівчата ходили ночувати додому: *«Вечорниці все тривали десь до 12 – до 1 години [ночі], а потом ся розходили. Хлопці повели дівчит додому, та й всьо»* (с. Чернелиця Городенківського р-ну)³². При цьому також відбувався

²⁶ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 619-Е, арк. 71.

²⁷ Там само, спр. 658-Е, арк. 53.

²⁸ Там само, спр. 561-Е, арк. 5.

²⁹ Там само, спр. 619-Е, арк. 81.

³⁰ Костащук, «Парубоцька громада...», 25.

³¹ Андрій Забловський, «Особливості формування та регуляції гендерної поведінки неодруженої молоді в традиційній культурі українців ХІХ – на початку ХХ ст.». *Народна культура українців: життєвий цикл людини : історико-етнологічне дослідження у 5 т. 2 : Молодь. Молодість. Молодіжна субкультура* (Київ : Дуліби, 2010), 38.

³² Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 561-Е, арк. 5.

певний поділ на пари: *«На вечорниці сходилися... Пряли, пір'я дерли, кукурудзу лупили на вечорницях і після того робили танці. Сходили сі хлопці, дівчата – танцювали, потім кожен там свою дівчинку провожав додому»* (с. Гончарів Тлумацького р-ну)³³. Як стверджував О. Воропай, якщо молодь розходилася додому з «першими півнями», тобто опівночі, то це були вечорниці, а якщо ж засиджувались аж до «третьох півнів» – то такі зустрічі називались досвітками³⁴.

Водночас маємо окремі свідчення про те, що подекуди дівчата могли залишатися ночувати в тій хаті, де проводилися вечорниці: *«Та й ночували там, а де'м мала ночувати?!»* (с. Чернелиця Городенківського р-ну)³⁵. Як відомо, практика спільної ночівлі молоді на вечорницях побутувала в деяких районах Центрально-Східного історико-етнографічного регіону України³⁶.

Найбільш поширеним традиційним жіночим заняттям у період різдвяного посту було прядіння³⁷. Найчастіше займалися цим увечері після завершення буденної роботи. За спогадами респонденток, виконували таку тривалу і одноманітну роботу гуртом: *«Зразу колись, то лише пряли. Куделя і веретено, і пряли. А хто мав куделю таку ніжну, що крутилася така, – прив, а хто не. То навіть в хаті була лава така довга, і там були такі дірки, що куделя запи-халася в цей, і так прилося. То вечорниці були кожен божий день, то вже як почалася Пилипівка в грудні. Так кожна собі бере і своє робить. Кожна бере собі веретено і пряде. Та каже: я два веретена наприла, – а та: а я – три»* (с. Михальче Городенківського р-ну)³⁸. Оскільки цей вид роботи потребує доволі багато часу, то жінки й дівчата найчастіше займалися ним у довгі зимові вечори на «вечурках» (вечорницях), які починалися саме з початком Пилипівського посту. Вечорниці розпочиналися тоді, коли світла половина доби ставала все коротшою й коротшою³⁹. «У Пилипівку день до обіду» – слушно говорить українське прислів'я⁴⁰.

Крім прядіння, на вечорницях також колективно виконували й інші види робіт, зокрема тіпали коноплі, скубли вону, лушили кукурудзу, дерли пір'я: *«А ще колонні (коноплі. – М. Р.) тіпали з печі, бо ще восени не потіпали*

³³ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 619-Е, арк. 93.

³⁴ Воропай, *Звичаї нашого народу...* 41.

³⁵ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 561-Е, арк. 2.

³⁶ Ірина Ігнатенко, «Дошлюбне спілкування молоді». *Народна культура українців: життєвий цикл людини: історико-етнологічне дослідження у 5 т. 2*: Молодь. Молодість. Молодіжна субкультура (Київ: Дуліби, 2010), 41.

³⁷ Володимир Галайчук, «Зимова календарна обрядовість Богородчанщини». *Вісник Львівського університету. Серія історична. Спецвипуск* (2017), 812.

³⁸ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 561-Е, арк. 87.

³⁹ Любомира Василечко, *Шуткова неділя: народні звичаї, обряди та повір'я* (Брошнів: Таля, 1994), 10.

⁴⁰ *Словарь української мови. Упорядкував з додатком власного матеріалу Борис Грінченко* 3 (Київ: Наук. думка, 1996), 150.

всьо, бо роботи були инчі. Та й кені колонні на піч та й сушит, і ше тіпают та й дергают... І така була Пилипівка» (с. Чортовець Городенківського р-ну)⁴¹; «Жінки на вечорниці брали хто що вмів робити: куделю пряли, плели на спицях, або гачком, хто вже як вмів. Кукурудзи лушили, вовну скубли овечу. Така була дергівка, що вовну розпушували, вишивали» (с. Баня-Березів Косівського р-ну)⁴²; «Толоки робили, коли пірі (пір'я. – М. Р.) дерли на подушке з гусий, з качок. Хто хоче – запрошує собі, ну і вже приходили» (с. Хотимир Тлумацького р-ну)⁴³. Влаштування толок було характерним явищем для української соціонормативної культури. На вечорницях дівчата не лише засвоювали основні прийоми та технології обробки, а й демонстрували перед подругами та парубками свої знання, навички, врешті, вміння поводитися «на людях»⁴⁴.

Як правило, жінки та дівчата за спільною роботою збиралися гуртом кожного дня в когось у хаті по чергово: «Колись у різдвяний піст вечорами збирали сі, пряли, отакево. Там зберуться, там зберуться, десть в тої попрядут, в тої попрядут, тепер нема цього, кожний сидит вдома» (с. Чортовець Городенківського р-ну)⁴⁵. Дівчата переважно збиралися в найвеселішої чи найстаршої дівчини в гурті. Нерідко вечорниці влаштовували по чергово в різних хатах, заздалегідь запрошуючи одні одних: «То хто хоче собі робить: “В мене сьогодні вечорниці, аби 'сьте прийшли!” Або ходить по хатах – запрошує собі» (с. Хотимир Тлумацького р-ну)⁴⁶. Також поширеним був звичай збиратися на вечорниці у вдови чи просто в самотньої жінки (с. Копачинці Городенківського р-ну)⁴⁷. Не останніми критеріями при обранні місця влаштування вечорниць були просторість хати, а також весела вдача, почуття гумору та вміння співати господині⁴⁸. Традиційно вечорниці влаштовували окремо у кожному кутку села. Подекуди вважали, що приходити разом на одні вечорниці рідним братам і сестрам не годиться⁴⁹.

Із наближенням кінця посту в селянському побуті спостерігаються певні зміни, що знаменували наближення різдвяних свят – одного з найважливіших періодів календарного року селянина. Закінчення посту позначалося передовсім на урізноманітненні повсякденного раціону. Приготування продуктів, які починали споживати у різдвяно-водохресний період, відбувалося ще у період

⁴¹ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 619-Е, арк. 71.

⁴² Там само, спр. 651-Е, арк. 25.

⁴³ Там само, спр. 619-Е, арк. 80.

⁴⁴ Василь Балушок, «Молодіжні громади та обряди ініціацій в традиційному селі». *Народна культура українців: життєвий цикл людини : історико-етнологічне дослідження у 5 т. 2* : Молодь. Молодість. Молодіжна субкультура (Київ : Дуліби, 2010), 81.

⁴⁵ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 619-Е, арк. 49.

⁴⁶ Там само, арк. 81.

⁴⁷ Там само, спр. 561-Е, арк. 19.

⁴⁸ Мо хорук, *Село моє Топорівці...* 44.

⁴⁹ Воропай, *Звичаї нашого народу...* 40.

посту. Саме тому важливою складовою селянського побуту покутян під час Пилипівки була заготівля м'яса, його перероблювання та приготування м'ясних продуктів для тривалого зберігання⁵⁰.

Забій худоби в селянському побуті мав сезонний характер. Різницький сезон на Покутті починався напередодні Великодня (адже звичай передбачав освячення на Великдень м'ясних страв) та під кінець Пилипівки. Зазначимо, що, наприклад, у деяких історико-етнографічних районах, зокрема на Поділлі, забій свиней відбувався майже напередодні Різдва – у день святого Ігнатія (20 грудня / 2 січня)⁵¹. На Закарпатті навіть побутувала відповідна приказка: «Браття, завтра Ігнатя. Тко має свині, най ріже нині»⁵². На теренах Покуття такої чіткої часової регламентації не дотримувались: «*То вже піст, то так наприкінці листопада і грудень цілий все ріже свині*» (с. Прутівка Снятинського р-ну)⁵³.

Забій худоби і розділ туші крім спритності потребував ще визначених знань, умінь та навичок. Тому господарі намагалися запросити тих людей, що мали у цьому певний досвід. В українській традиції їх називали, зокрема, «різниками»⁵⁴. Найчастіше різали свиней, дещо рідше – велику рогату худобу: «*Корів у нас майже не різали, хіба телята, а переважно свині восени або зимою*»⁵⁵. Процес забою тварин на Покутті мав назви «різати свиню»⁵⁶, «бити свиню»⁵⁷.

У різництві необхідно передусім відзначити його громадський аспект. Економічне становище не давало змоги кожному господареві щоразу забивати худобу в кінці Пилипівки і Великого посту лише для потреб власної сім'ї. Тому декілька господарів, що здебільшого перебували у родинних чи сусідських зв'язках, домовлялися про відповідну почерговість у забої тварин і поділі м'яса. Так, один з господарів колов свиню напередодні Різдва і виділяв частину туші родичу чи сусідові, які різали худобу вже напередодні Великодня. Найпоширенішим способом такого поділу були так звані «восьмушки», коли кожную частину свині (голову, легені, серце, печінку, полядвицю і навіть кишки) розрізали на вісім частин, які ділили між собою. Кожну з «восьмушок» важили і записували. Особа, яка отримала «восьмушку», повинна була віддати таку частину під час забою свині у себе або ж віддати грішми. Заможніші

⁵⁰ Таїсія Гонтар, *Народне харчування українців Карпат* (Київ : Наукова думка, 1979), 26; Лідія Артюх, *Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження* (Київ : Наукова думка, 1977), 109.

⁵¹ Б. М. Яцимирській ««Свиняче свято» (Етнографическая заметка)». *Этнографическое обозрение* 3–4 (москва, 1912): 107.

⁵² Гонтар, *Народне харчування українців Карпат*, 26.

⁵³ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 585-Е, арк. 56.

⁵⁴ *Словарь української мови* ... 22.

⁵⁵ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 585-Е, арк. 6.

⁵⁶ Там само, спр. 561-Е, арк. 6

⁵⁷ Там само, спр. 585-Е, арк. 56.

селяни ділили тушу на «чвертки», тобто тільки на чотири частини. За звичаєм, заможні господарі у час забою тварин ділилися частиною «свіжого» м'яса з найбіднішими селянами, щоб навіть «крайній бідняк у велике свято мав їжу з м'ясом для закону»⁵⁸. Нині у покутських селах цього звичаю вже не дотримуються: *«Тепер вже ніхто нічого не дає. А колись – то двадцять п'ять хат мала: аби кожному по кільове, то вже ся мало що лишає»* (с. Прутівка Снятинського р-ну)⁵⁹.

Подекуди для забою свині запрошували професійного різника. Проте коли декілька господарів домовлялися про взаємну черговість у забої тварини, то зазвичай обходилися без нього.

Різництво на Покутті мало своєрідний звичаєвий супровід. Звичай забороняв забій тварини у свято та у п'ятницю. Тварину, яку планували зарізати, обов'язково виводили надвір, аби інші тварини у хліві (корови чи коні) не були свідками процесу забою. Покутяни вірили, що корова «бурчить», коли побачить, як забивали тварину, або ж може «врвати молоко». Якщо корові не переходив «страх», зокрема від реакції на кров іншої тварини, її підкурювали зіллям з освячених на Божого Тіла віночків. Респонденти також наголошували, що при різанні тварини уникали присутності вагітних жінок і малих дітей: *«Казали, що можна лякнутися або мати якийсь страх»* (с. Видинів Снятинського р-ну)⁶⁰. Загалом різництво вважали чоловічою справою, тому жінки в цьому процесі виконували допоміжну роль. Жінки могли тримати посудину для крові, з якої згодом робили спеціальну страву – кров'янку (запечена ковбаса з товстої кишки, начинена кров'ю і кашею). Подекуди свинячою кров'ю могли помастити дерева: *«Знаєте, що добре з тов кров'ю зробити? Осінню побілити сад, то зайці їсти не будуть»* (с. Долішне Залуччя Снятинського р-ну)⁶¹.

За свіжими нутрощами свині, зокрема за селезінкою, покутяни передбачали погоду: *«На селезінку дивилися і казали: як вона груба, то буде зима тяжка, а як один кінець тонший, а другий грубший, то пів зими такої, а пів – такої»* (с. Видинів Снятинського р-ну)⁶². У цьому контексті зазначимо, що на Лемківщині дівчата під час гадань на Андрія, після ритуального сіяння льону, стукали у двері хліва і слухали, чи обізветься свиня:

*Тук-тук-тук, моя свиня,
Ци буду я того року газдиня?*

⁵⁸ Артюх, *Українська народна кулінарія...* 74.

⁵⁹ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 585-Е, арк. 56.

⁶⁰ Там само, арк. 6.

⁶¹ Там само, арк. 17.

⁶² Там само, арк. 10.

Вважалося, якщо свиня зарохкала, то весілля відбудеться впродовж року⁶³. Згідно з записами Оскара Кольберга, Михайла Зинича та інших дослідників традиційної культури автохтонів Карпат, існував і такий різновид гадання як слухання «віщих» голосів, які сповіщали, з якого боку очікувати сватів⁶⁴. Прикметно, що провидцями майбуття могли бути домашні тварини, зокрема корови та свині.

Домашніх тварин заборонялося вбивати у певні фізіологічні періоди або ж за наявності у них деяких хвороб. Наприклад, льоху не різали, коли вона «гукала», тобто була готова до парування. Вважали, що в цей період м'ясо тварини має неприємний запах. Якщо у господарстві був некастрований кнур, його спершу мали «зчистити» (каструвати). Вважалося, що лише через два-три тижні після цього м'ясо тварини позбудеться характерного запаху. Недобрим уважали м'ясо свині, яка мала «рожу». В народній ветеринарії так окреслювали хворобу, яка проявлялась у великих червоних плямах на шкірі тварини. Якщо льоха була поросна чи корова – «ківна» (тільна), звичай забороняв їх різати, навіть якщо була нагальна потреба чи тварина раптово захворіла.

Увесь процес забою свині, від приготування інструментів та начиння і до розбирання туші, міг тривати кілька годин, залежно від вправності різника та помічників. Відбувався він за визначеною процедурою. Вважали, що в жодному випадку не можна було допустити сильного переляку тварини, оскільки це позначиться на смакових якостях м'яса. Тому намагалися спокійно вивести тварину з «кучі» – загороди у стайні, де її утримували, а відтак спроваджували на город чи в сад. Потрібно вказати, що напередодні тварину переставали годувати, лише поїли. Це робили для полегшення розбирання туші, а крім того, голодну тварину було легше виманити їжею з загороди. Свиню могли різати й посеред подвір'я, якщо були забезпечені умови для стоку води та крові. У процесі забою завжди брали участь кілька чоловіків. Обов'язковою вимогою, якої безумовно дотримувалися, було спускання крові з туші тварини. Як зазначає відома дослідниця народного харчування Лідія Артюх, добрим колієм вважався саме той, хто міг забити тварину, не проливши на землю крові⁶⁵. Спершу тварину били обухом сокири по голові, аби приголомшити, а відтак перерізали артерії чи серце. Існувало два способи спричинити тварині втрату крові. Перший – повалити на правий бік і вдарити ножом під ліву лопатку в серце. Другий – підрізати попід шию. При цьому завжди збирали кров, позаяк

⁶³ Микола Сивицький, «Духова культура». *Лемківщина: Земля – люди – історія – культура*. Т. II : Записки НТШ (Нью-Йорк; Париж; Сідней; Торонто, 1988), 129.

⁶⁴ Kolberg, *Pokucie. Obraz etnograficzny* 1, 300–301; Михайло Зинич, «Звичай та вірування на Андрія в с. Жукотині пов. Турка». *Літопис Бойківщини* 9, р. 7 (Самбір, 1937), 123; Михайло Шмайда, *А іші вам вінчую. Календарна обрядовість русинів-українців Чехо-Словаччини* 1 (Братіслава; Пряшів : Словацьке педагогічне видавництво; Відділ української літератури, 1992), 141.

⁶⁵ Артюх, *Українська народна кулінарія...* 75–76.

згодом її використовували для приготування кров'янки: *«Кров збирали, і вона йшла на кров'янку. Колись із ячменю, пенцак, крупа та. То її варили і добавляли крові»* (с. Видинів Снятинського р-ну)⁶⁶. Інколи кров готували простіше: варили, зціджували рідину, солили й засмажували жиром. У такому випадку її споживали відразу, не зберігаючи тривалий час⁶⁷. Попри заборону в християнстві на вживання в їжу крові, ця страва була поширена в Україні повсюдно⁶⁸.

Тушу свині покутяни, так само як гуцули та частково бойки⁶⁹, обсмальовали «мандлями» (в'язанками) та «околотами» – снопами з житньої соломи чи льону. Одні чоловіки робили з мандлі «скрутлі» (перевесла), запалювали їх та смалили тушу, тоді як інші ножами здирали посмалену шерсть: *«Околоти житні, життя солома була – то довга солома, і тов соломов смалили»* (с. Прутівка Снятинського р-ну)⁷⁰. Бувало, що етап обсмальовання пропускали і тварину могли просто «лупити», тобто з неї знімали шкіру з шерстю, яку потім продавали. Після цього забиту свиню мили та підвішували або ж клали на заздалегідь зняті зі стайні чи шопи ворота або на приготовану широку дошку. Насамперед від туші відділяли голову і ставили в посудину з водою – аби вода витягла кров. Тушу завжди починали розтинати від задніх кінцівок, видаляючи сечовий міхур («капчук», «капшук»). З нього витискали сечу, відтак полоскали, наливши всередину через тростину води. Згодом сушили, добре виминали в попелі, надували за допомогою тростини і зав'язували. Так, зокрема, виготовляли м'ячі для дитячих та молодіжних забав. Також у капчуку могли зберігати тютюн: *«Дід старий завжди чекав, щоби дати йому той міхур, як вже різали. То він собі робив капшук на тютюн. Він висохне і стає жовтий такий, твердий, як шкіра. І так все в ньому тютюн носили»* (с. Видинів Снятинського р-ну)⁷¹.

Середнє сало, яке ще називали «солодким», та «чикалинку»⁷² – плівку, що оточувала кишки, використовували з лікувальною метою. Ці частини висушували і згодом для лікування кашлю прикладали на груди: *«То плівка така, яка обмотує нутроці. Її сушили. І як дитина кашлала, то прикладали до грудей»* (с. Видинів Снятинського р-ну)⁷³. Помічним вважали й прикладання солонини: *«Зуби як боліли або як була якась хвороба, то казали прикласти солонини, і що воно помагає»* (с. Прутівка Снятинського р-ну)⁷⁴.

⁶⁶ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 585-Е, арк. 6.

⁶⁷ Гонтар, *Народне харчування українців Карпат*, 28.

⁶⁸ Артюх, *Українська народна кулінарія...* 75.

⁶⁹ Гонтар, *Народне харчування українців Карпат*, 26.

⁷⁰ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 585-Е, арк. 56.

⁷¹ Там само, арк. 6.

⁷² Там само, арк. 17.

⁷³ Там само, арк. 6.

⁷⁴ Там само, арк. 57.

Із туші тварини витягали серце, печінку, легені та інші нутроці. Важливе значення мали кишки. Їх сортували на тонкі («ковбасєнки») та грубі. Кишки довго виполіскували водою, далі чистили обухом ножа – верхньою незагостреною частиною. Якщо кишки використовували не одразу, то їх для зберігання надували й висушували, а при необхідності використання розмочували. Зі шлунка («кутнюха») зазвичай готували «сальцесон». Як начинку використовували вуха, нирки, селезінку тощо⁷⁵. Ці інгредієнти варили, а згодом напихали у шлунок і зашивали. Опісля начинений «кутнюх» варили у підсолєній воді. Відтак його клали під камінь, аби «сальцесон» вийшов спресованим і плескатим, щоб було зручніше різати. З ратиць і хвоста варили холодець, який покутяни називають «дриглі».

Найкращим м'ясом у туші вважали те, що спереду біля ший. У селах Покуття його називали «панським» або «різуновим», позаяк першим м'ясо мав з'їсти той чоловік, який безпосередньо різав тварину. До найкращого м'яса належала й полядвиця⁷⁶. У випадку, якщо запрошували професійного різника, то йому за роботу давали кілограм чи два чистого м'яса або ж відрізали вздовж тричотири свинячих ребра.

Щоб зберегти м'ясо, його дуже солили або ж зберігали в ропі. Ропа для зберігання м'яса вважалася придатною, якщо у ній не тонуло яйце. Для цього на десять літрів води давали півлітра солі та кілька лаврових листків. Розсіл кип'ятили, охолоджували, а відтак заливали ним посудину з м'ясом. М'ясо зберігали у діжках у пивниці. Для забезпечення потрібного температурного режиму такі діжки могли закопувати у землю. Через тиждень ропу міняли. Наступний розчин солі був менш концентрованим, порівняно з попереднім.

Покутяни також коптили (вудили) ковбаси і ребра. Їх прикріплювали до спеціальної палиці – «патика», який поміщали у комин. Коли ці м'ясні страви добре завудилися й висохли, їх клали у мішок із лляного полотна й підвішували на горищі. Наведемо опис рецепта начинки для приготування ковбаси: *«То все мелеться на ковбасу, і також тако перець, сіль, бібкове листя. І то треба місити більше як годину, щоби не приставало до рук. [...] Ти тєгниш його, 'би воно не рвалося, і тогди воно вже готове, і ти можеш давати в ковбасу»* (с. Прутівка Снятинського р-ну)⁷⁷.

М'ясо також різали на скибки і кілька днів маринували в сухому маринаді – суміші спецій та прянощів. Потім трохи просмажували або варили й складали шарами в поливаний металевий посуд (баняк) чи бочку, заливаючи відразу гарячим смальцем. Коли баняк був заповнений, зверху знову наливали шар

⁷⁵ Таїсія Гонтар «Їжа карпатських українців». *Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат 2*: Етнологія та мистецтвознавство (Львів: ІН НАН України, 2006), 371.

⁷⁶ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 585-Е, арк. 6.

⁷⁷ Архів ЛНУ, ф. Р-119, оп. 17, спр. 585-Е, арк. 57.

смальцю. Такий спосіб консервації дозволяє зберігати м'ясо тривалий час. Коли з посудини відбирали трохи м'яса, то відповідне місце замащували смальцем. У подібний спосіб консервували копчене м'ясо та жир і в гуцульських селах⁷⁸.

Подекуди солонину вудили й вішали на горищі на гаки, а коли висохне, складали у торбу з лляного полотна і підвішували в ній. Позаяк солонина була добре просолена, то не псувалася. Якщо господарі відчували, що м'ясо починає псуватися, то намагалися повернути його споживчі властивості, промиваючи оцтом чи натираючи хроном, які перебивали неприємний запах і смак. Після таких процедур м'ясо необхідно було добре прополоскати.

* * *

Отож, можна ствердити, що Пилипівський піст у покутській народній традиції передбачав не лише духовну підготовку до Різдва, а й приготування до свята в господарському плані. Постування для покутян полягало передусім в обмеженні раціону харчування, дотриманні певних норм моралі та поведінкових табу.

Водночас потрібно відзначити більш вільну поведінку і нехтування суворими приписами щодо вимог постування у Пилипівку порівняно з Великим постом. Зокрема, одне з найпомітніших місць у період різдвяного посту займали вечорниці. Традиційні молодіжні зібрання (нерідко зі співами, іграми і навіть танцями) були важливим аспектом дошлюбного спілкування і місцем вибору майбутньої пари.

Важливого значення у період Пилипівського посту покутяни надавали влаштуванню громадського побуту. В цей час колективно виконували традиційні господарські заняття: прядіння, вишивання, ткацтво для жінок та різництво у чоловіків. Особливістю Пилипівки також були толоки, під час яких колективно виконували ту чи іншу роботу. Трудові практики покутян регламентувала низка традицій.

Процес заготівлі м'ясних продуктів, як основних компонентів страв для різдвяно-водохресних свят, мав кілька рівнів: громадський, коли свиню забивали спільно декілька господарів, розподіляючи порівну її тушу; звичаєвий – заборона дітям і жінкам споглядати за цим процесом, заборонялося також, аби його бачили інші тварини; утилітарний – сам процес забою та обробка туші. Безпосередня заготівля м'ясопродуктів передбачала низку способів їхнього перероблення: найчастіше соління та вудження. Відтак відбувалося приготування м'ясних страв: ковбас, сальцесону, кров'янки тощо.

⁷⁸ Гонтар, *Народне харчування українців Карпат*, 29.

REFERENCES

- Arkhiv LNU im. Ivana Franka, f. R-119, op. 17, spr. 561-E (Poľovi etnografichni materialy do temy “Tradytsiyna zymova kalendarno-pobutova obryadovist' ukrayintsiv”, zafiksovani studentom druhoho kursu Romanivom Mykhaylom Hryhorovychem u Horodenkivs'komu r-ni Ivano-Frankivs'koyi obl. 02–14.07.2015 r.).
- Arkhiv LNU im. Ivana Franka, f. R-119, op. 17, spr. 585-E (Poľovi etnografichni materialy do temy “Tradytsiyna zymova kalendarno-pobutova obryadovist' ukrayintsiv”, zafiksovani studentom tret'oho kursu Romanivym Mykhaylom Hryhorovychem u Snyatyns'komu r-ni Ivano-Frankivs'koyi obl. 28.06–10.07.2016 r.).
- Arkhiv LNU im. Ivana Franka, f. R-119, op. 17, spr. 619-E (Poľovi etnografichni materialy do temy “Zymova kalendarno-pobutova obryadovist' ukrayintsiv”, zafiksovani studentkoyu tret'oho kursu Bokhonko Viktoriyeyu Stepanivnoyu u Tlumats'komu, Horodenkivs'komu r-nakh Ivano-Frankivs'koyi obl. 28.06–09.07.2017 r.).
- Arkhiv LNU im. Ivana Franka, f. R-119, op. 17, spr. 651-E (Poľovi etnografichni materialy do temy “Tradytsiyna zymova kalendarno-pobutova obryadovist' ukrayintsiv”, zafiksovani studentom shostoho kursu Romanivom Mykhaylom Hryhorovychem u Kosivs'komu ta Kolomyys'komu r-nakh Ivano-Frankivs'koyi obl. 26.06–08.07.2018 r.).
- Artyukh, Lidiya. *Ukrayins'ka narodna kulinariya. Istoryko-etnografichne doslidzhennya*. Kyiv: Naukova dumka, 1977 [in Ukrainian].
- Balushok, Vasyľ. “Molodizhni hromady ta obryady initsiatsiy v tradytsiynomu seli”. *Narodna kul'tura ukrayintsiv: zhyttyevyy tsykl lyudyny: istoryko-etnolohichne doslidzhennya u 5 t. 2: Molod'. Molodist'. Molodizhna subkul'tura*. Kyiv: Duliby, 2010: 56–96 [in Ukrainian].
- Boren'ko, Nadiya. “Lokal'ni osoblyvosti narodnoho kharchuvannya u XX stolitti na porubizhzhii Hutsul'shchyny ta Pokuttia”. *Narodna tvorchist' ta etnolohiya* 6. 2013: 37–48 [in Ukrainian].
- Boyan, Svitlana. “Tserkovnyy pist v kalendarniy obryadovosti ta pobuti boykiv”. *Visnyk Prykarpats'koho universytetu. Istoryia* 22. 2012: 111–117 [in Ukrainian].
- Halaychuk, Volodymyr. “Zymova kalendarna obryadovist' Bohorodchanshchyny”. *Visnyk L'vivs'koho universytetu. Seriya istorychna. Spetsvypusk*. 2017: 805–857 [in Ukrainian].
- Hlushko, Mykhaylo. “Etnografichne rayonuvannya Ukrayiny: stan, problemy, zavdannya (za materialamy naukovykh doslidzen' druhoyi polovyny XX – pochatku XXI stolit')”. *Visnyk L'vivs'koho universytetu. Seriya istorychna* 44. 2009: 179–214 [in Ukrainian].
- Holubovych, Ivan. “Narodnya pozhyva v Snyatyns'kim povityi (Pokuty)”. *Materiyaly do ukrayins'koyi etnol'ogiyi* 18. L'viv, 1918: 48–70 [in Ukrainian].
- Hontar, Tayisiya. “Yizha karpats'kykh ukrayintsiv”. *Etnohenez ta etnichna istoriya naseleennya Ukrayins'kykh Karpat 2: Etnolohiya ta mystetstvoznavstvo*. L'viv: IN NAN Ukrayiny, 2006: 366–384 [in Ukrainian].
- Hontar, Tayisiya. *Narodne kharchuvannya ukrayintsiv Karpat*. Kyiv: Naukova dumka, 1979 [in Ukrainian].
- Ihnatenko, Iryna. “Doshlyubne spilkuвання molodi”. *Narodna kul'tura ukrayintsiv: zhyttyevyy tsykl lyudyny: istoryko-etnolohichne doslidzhennya u 5 t. 2: Molod'. Molodist'. Molodizhna subkul'tura*. Kyiv: Duliby, 2010: 41–45 [in Ukrainian].
- Kolberg, Oskar. *Pokucie. Obraz etnograficzny* 1. Kraków: W drukarni uniwersytetu Jagiellońskiego, 1882 [in Polish].
- Kolomyychuk, Oleksandr. “Narodni tradytsiyi khrystyyans'koho postu v osinn'o-zymovomu kalendari boykiv”. *Karpaty: lyudyna, etnos, tsyvilizatsiya* 5. 2014: 202–209 [in Ukrainian].

- Kostashchuk, Vasyľ. “Parubots’ka hromada v seli Tulovi na Pokuttii, v Halychyni”. *Pobut* 4–5. Kyiv, 1929: 21–35 [in Ukrainian].
- Kurochkin, Oleksandr. “Kalendarni zvychai ta obryady”. *Ukrayintsi: Istoryko-etnografichna monohrafiya u 2 kh knyhakh* 2, za redaktsiyeu Anatoliya Ponomar’ova. Opishne: Ukrayins’ke narodoznavstvo, 1999: 297–332 [in Ukrainian].
- Kyrchiv, Roman. “Istoriografia etnografichnoho doslidzhennya Pokuttia”. *Narodoznavchi zoshyty* 1 (2015): 70–90 [in Ukrainian].
- Mokhoruk, Dmytro. *Selo moye Toporivtsi* 6: Etnografichnyy obraz sela. Kosiv: Pysanny kamin’, 2008 [in Ukrainian].
- Mroczo, Fr. Xawery. *Śniatyńszczyna. Przyczynek do etnografii krajowej*. Lwów, 1897 [in Polish].
- Ponomar’ov, Anatoliy, “Tradyciyi doshlyubnoho spilkuvannya”. *Ukrayintsi: Istoryko-etnografichna monohrafiya* 1. Opishne: Ukrayins’ke narodoznavstvo, 1999: 409–419 [in Ukrainian].
- Pukivs’kyy, Yuriy. “Velykyy pist u tradytsynomu kalendari ukrayintsiiv istoryko-etnografichnoyi Volyni”. *Narodoznavchi zoshyty* 2 (2012): 317–328 [in Ukrainian].
- Sapelyak, Oksana. “Kharchuvannya pokutyan”. *Narodoznavchi zoshyty* 1 (2017): 136–153 [in Ukrainian].
- Serebryakova, Olena. “«Nyni Melani, zavtra Vasyli...» (frahment zymovoyi obryadovosti pokutyan)”. *Narodoznavchi zoshyty* 2 (2017): 355–367 [in Ukrainian].
- Serebryakova, Olena. “Deyaki frahmenty hospodars’koyi vorozhby na svyatky (za pol’ovymy materialamy z Pokuttia)”. *Narodoznavchi zoshyty* 3 (2019): 660–669 [in Ukrainian].
- Shmayda, Mykhaylo, *A ishi vam vinchuyu. Kalendarna obryadovist’ rusyniv-ukrayintsiiv Chekho-Slovachchyny*. T. 1. Bratislava; Pryashiv: Slovats’ke pedahohichne vydavnytstvo; Viddil ukrayins’koyi literatury, 1992 [in Ukrainian].
- Slovar’ ukrayins’koyi movy. Uporyadkuvav z dodatkom vlasnoho materialu Borys Hrinchenko. V chotyrykh tomakh. T. 3: O–P. Kyiv: Nauk. dumka, 1996 [in Ukrainian].
- Strakhov, Aleksandr, *Noch’ pered Rozhdestvom: Narodnoe khrystyanstvo y rozhdestvenskaya obryadnost’ na Zapade y u slavyan*. Cambridge, 2003 [in russian].
- Syvys’kyy, Mykola. “Dukhova kul’tura”. *Lemkivshchyna: Zemlya – lyudy – istoriya – kul’tura*. T. II: Zapysky NTSH. N’yu-York; Paryzh; Sydney; Toronto, 1988: 102–194 [in Ukrainian].
- Trynyak, Liliya. “Vnesok ukrayins’koyi intelihtentsiyi v etnografichne doslidzhennya Pokuttia (druha polovyna XIX – pochatok XX stolittya)”. *Narodna tvorchist’ ta etnolohiya* 1. 2017: 81–88 [in Ukrainian].
- Vasylechko, Lyubomyra. *Shutkova nedilya: narodni zvychai, obryady ta povir’ya*. Broshniv: Talya, 1994 [in Ukrainian].
- Voropay, Oleksa. *Zvychai nashoho narodu: etnografichnyy narys* 1. Myunkhen: Ukrayins’ke vydavnytstvo, 1958 [in Ukrainian].
- Yatsymyrskiy, B. M. “«Svynyache svyato» (Étnografycheskaya zametka)”. *Etnografycheskoe obozrenie* 3–4. Moskva, 1912: 107–109 [in Ukrainian].
- Zablov’s’kyy, Andriy, “Osoblyvosti formuvannya ta rehulyatsiyi hendernoyi povedinky neodruzhenoï molodi v tradytsiyniy kul’turi ukrayintsiiv KHIKH – na pochatku XX st.”. *Narodna kul’tura ukrayintsiiv: zhyttyevyy tsykl lyudyny: istoryko-etnologichne doslidzhennya u 5 t.* 2: Molod’. Molodist’. Molodizhna subkul’tura. Kyiv: Duliby, 2010: 38–40 [in Ukrainian].
- Zynych, Mykhaylo, “Zvychai ta viruvannya na Andriya v s. Zhukotyni pov. Turka”. *Litopys Boykivshchyny* 9, r. 7. Sambir, 1937: 122–125 [in Ukrainian].

TRADITIONAL CUSTOM OF PYLYPIV FAST ON POKUTTIA

Mykhailo ROMANIV
Ivan Franko National University of Lviv
The Chair of Ethnology
1 Universytetska str., Lviv, 79000, Ukraine
e-mail: romaniv0210@gmail.com
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-0898-4350>

The article, based on field ethnographic materials from various districts of the Ivano-Frankivsk region, examines the traditions and social life of the period of Christmas fasting – Pylypivka – among the Ukrainians of Pokuttia.

The specifics of fasting have been clarified: behavioral practices, diet, established forms of leisure time. Special attention is paid to the characteristics of the custom of traditional youth gatherings – evening parties.

A separate aspect of the research concerns the process of slaughtering domestic animals, processing and preparing meat products, which took place precisely during the fasting period. Work of butcher as a peculiar phenomenon of folk culture was extremely important in the process of preparing for the long period of Christmas holidays and providing a large number of various meat dishes and products. The complex of traditions of the butchers was considered: technological aspects, methods of preservation of meat products, recipes for preparing dishes, customs of mutual assistance related to the slaughter of domestic animals, beliefs and omens, as well as a number of taboos that regulated this process.

Keywords: Pokuttia, ethnology, daily life, customs, rites, Philip's fast, nutrition, pig slaughter, butcher

Стаття надійшла до редколегії 16.11.2022

Стаття прийнята до друку 24.11.2022