Ольга БОСА

ТРАДИЦІЙНИЙ ДОСВІД У ГАЛУЗІ ПЕРЕРОБКИ І ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНОВИХ НА ЯВОРІВЩИНІ
(перша половина XX ст.)

На основі розповідей інформаторів простежені традиційні способи переробки і зберігання зернових на Яворівщині першої половини XX ст. Зафіксовано, що у галузі переробки зернових використовувались традиційні знаряддя, притаманні для більшості теренів України — ціп, ступи, жорна (подекуди побутувала назва «млинець»), для віяння маленька дерев'яна лопатка, а також — «шуфельки», «сідлячки», «сілячки». Локальними особливостями Яворівщини щодо зберігання зернових культур виступають місцева міра зерна «баль», яка ніде інде не зафіксована в етнографічних дослідженнях. Дослідження доповнює в окремих аспектах попередні етнографічні праці такого важливого і досі ще мало вивченого етнографічного масиву Надсяння як Яворівщина.

Ключові слова: переробка, зберігання, Яворівщина, ціп, ступа, жорна, лопатка, засіки, дерев'яні бочки, плетінки з соломи, пачки.

© О. БОСА, 2011

Однією із найдавніших галузей землеробства в Україні було рільництво, витоки якого вчені датують кінцем III — початком II тис. до н. е. Тут, зокрема, вирощували пшеницю, жито, просо, ячмінь, овес, гречку та інші зернові культури. Сприятливі кліматичні умови: помірно холодна зима, літо з достатньою кількістю як теплих сонячних днів, так і дощів; родючі ґрунти — переважно чорноземи — з великою кількістю поживних речовин; давні землеробські традиції, культурно-господарські контакти з сусідніми народами — ті чинники, які забезпечили швидкий розвиток традиційної техніки в українців, значну варіативність їхніх землеробських знарядь.

За циклічністю землеробських робіт упродовж року виділяють: обробіток ґрунту та посів; догляд за рослинами; збирання врожаю та його переробка.

Переробка продуктів харчування мала важливе значення у виробничому та сільському побуті українців Надсяння. Знаряддя для переробки зернових культур відігравали важливу роль в традиційному селянському господарстві Яворівщини. Саме дослідженню цих питань на території Яворівщини як малодослідженого в етнографічному плані районі Надсяння присвячена наша стаття.

Етнографічні розвідки, які безпосередньо стосуються знарядь переробки зернових Надсяння, практично відсутні в українській історіографії. Проте в цілому в українській етнографічній історіографії цим питанням відводилась певна увага.

Зокрема, у 90-х рр. XIX — на поч. XX ст. питанням етнографічної науки активно цікавилось Наукове товариство ім. Шевченка, яке згуртувало видатних українських вчених-гуманітаріїв на чолі з Іваном Франком, Михайлом Грушевським, Володимиром Гнатюком і Федором Вовком. Вже на початку XX ст. якісно новим етапом в українській етнографії стала діяльність Етнографічної комісії (далі — ЕК) Наукового товариства імені Шевченка. На сторінках її серійного видання «Матеріали до українсько-руської етнології» публікувалися унікальні народознавчі матеріали з різних етнографічних районів Західної України. Заслуговують на увагу відомості В. Шухевича про знаряддя первинної переробки: жорна, ножні ступи, їх конструкція [1]. В статтях М. Зубрицького знаходимо інформацію про зберігання зерна у бойків [2]. Чимало важливих матеріалів опублікував І. Франко. Завдяки йому, вийшли у світ три томи «Галицько-руських народних приповідок» (1901—1910), які він записав і упорядкував,

і в яких відображені різні аспекти традиційно-побутового життя українців [3]. Зустрічаємо приповідки, присвячені різним знаряддям праці, переробці різноманітної продукції.

1909 р. була опублікована праця дослідника Е. Веберсфельда у виданні «Przewodnik naukowy i literacki», присвячена місту Яворову, його історії, статистичній і етнографічній інформації [4]. У статті подаються відомості про те, як в передмісті Яворова випікали хліб, на яких роботах головним чином були зайняті чоловіки в господарстві, які зернові культури вирощували.

Експедиційні дослідження Східної, Центральної, Південної України проводив професор Ф. Вовк. На їх основі він видав у Петербурзі підсумкову працю «Етнографічні особливості українського народу» (1916), в якій у розділі «Хліборобство» детально описав знаряддя переробки зернових, способи зберігання зерна [5]. До етнографічного вивчення українців долучився також створений у 1924 р. у Львівському університеті так званий Етнографічний заклад, який очолював польський етнограф А. Фішер. Цей дослідник написав етнографічний нарис «Русини» («Rusini», 1928), в якому в загальних рисах дав характеристику стану етнографічної науки на західноукраїнських землях [6]. У згаданій праці є також відомості про те, яку саме продукцію землеробства українські селяни піддавали переробці.

Ці ж питання у книзі «Сільське господарство Галицько-Волинських земель» висвітлює Є. Храпливий [7]. У ній автор наводив різноманітні статистичні відомості про вирощування різноманітних хліборобських культур у різних етнографічних районах українських земель у складі Польщі.

У 1964 р. посмертно вийшла у світ праця О. Кольберґа, присвячена Холмщині «Chelmskie», в якій на фоні загальної етнографічної інформації описувались знаряддя переробки зернових (ступи, жорна) [8].

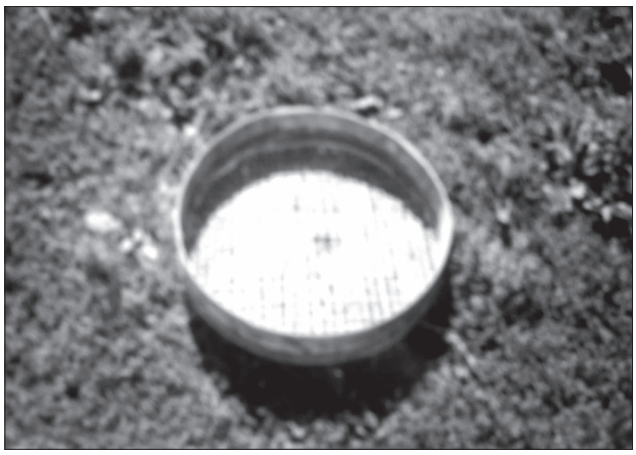
У 1971 р. Горленко В.Ф., Бойко І.Д., Куницький О.С. видали монографію «Народна землеробська техніка українців», в якій звернули велику увагу на знаряддя молотьби, первинної переробки харчових продуктів в Україні, а також на різні назви компонентів сільськогосподарських знарядь, які побутували в різних етнографічних регіонах [9]. 1972 р. була перевидана праця О. Кольберга, присвячена Сяноччині і Кросненщині, в якій поміщені відомості про господарські будівлі, що призначались для обмолоту зернових культур, про посуд, в якому зберігали продукцію [10].

Іл. 1. Ціп; Дата вигот. — 90-ті рр. XX ст.; с. Поруденко Яворівського р-ну Львівської обл.; 15 липня 2007 р.; Фото автора

Трохи згодом, 1979 р., з'явилась праця Р.В. Захарчук-Чугай «Народне декоративне мистецтво Яворівщини», в якій авторка подала відомості про місцеві мистецькі центри соломо- і лозоплетіння [11].

У діаспорі 1984 р. вийшов друком збірник «Яворівщина і Краковеччина. Регіональний історично-мемуарний збірник», в якому вміщені спогади про села Яворівщини, про ті ремесла, промисли, які в них існували [12]. У статті В. Лева «Мова Яворівщини» автор подав чимало термінів, які стосуються культури землеробства, городництва, тваринництва, народної їжі у цьому краї, або є маловживаними в інших західноукраїнських говірках.

У 80—90-х рр. XX ст. опубліковано низку фундаментальних колективних монографій, присвячених окремим історико-етнографічним районам. Серед них — «Бойківщина. Історико-Етнографічне дослідження» (К., 1983), в одному з розділів якого подані відомості про обмолот і зберігання зернових культур [13]. Вже в період незалежності України були опубліковані важливі колективні праці «Поділля. Історико-етнографічне дослідження» (1994 р.), «Холмщина і Підляшшя» (К., 1997), «Лемківщина. Історико-етнографічне дослідження», в яких вміщено значні матері-



Іл. 2. «Претак» (велике решето для висівання зерна з колосків); Дата вигот. — 70-ті рр. XX ст.; с. Поруденко Яворівського р-ну Львівської обл.; 15 липня 2007 р.; Фото автора

али про знаряддя переробки зернових та їх зберігання [14]. З 1997 по 2003 рр. вийшли три випуски «Полісся України. Історико-етнографічне дослідження». У третьому випуску «У межиріччі Ужа і Тетерева» (1996) у статті О. Мандебури «Традиційне харчування поліщуків: повсякденна їжа» розглянуто виробництво і заготівлю продуктів харчування [15]. Одна стаття, яка стосується заготівлі, збереження і використання сільськогосподарської продукції, зокрема В. Горленка, вміщена в узагальнюючій праці «Українці. Історико-етнографічна монографія», що вийшла друком 1999 р. [16].

На особливу увагу заслуговує монографія С. Павлюка «Народна агротехніка українців Карпат другої половини XIX — початку XX ст.» (1986), в якій розкриті народні способи обмолоту, очистки зерна і зберігання сільськогосподарської продукції [17].

Матеріали про переробку сільськогосподарської продукції білорусів, росіян, українців наведені у колективній монографії «Этнография восточных славян. Очерки традиционной культури», що появилася у 1987 році [18].

Значну увагу на господарські будівлі для зберігання продуктів сільського господарства звернув у своїй монографії Р.Б. Сілецький «Сільське поселення та садиба в Українських Карпатах XIX — поч. XX ст.», що вийшла друком у 1994 році [19].

Розвідки з української етнографії періодично опубліковуються в журналі «Народна творчість та етнографія», що видається з 1957 року. Зокрема, про механічні знаряддя переробки зерна журнал опублікував статтю С.А. Таранушенка «Вітряки» (1958 р.), де автор подає відомості про різноманітні види вітряків, що зафіксовані ним у різних регіонах України [20].

Наше дослідження головним чином базується на власних польових етнографічних матеріалах, зібраних в Яворівському районі Львівської області впродовж 2006 і 2007 років. Польові опитування були здійснені 2006 р. в селах Вербляни, Гораєць, Завадові, Пазиняках, Дацьках, Котах, Вороблячині, Колониці, Смолині, Калитяках; 2007 р. в селах Калинівці, Шутовому, Буніві, Рогізному, Оселі, Поруденку, Черчику, що зберігаються в архіві Львівського національного університету ім. І. Франка [21], а також послуговуюся польовими матеріалами Світлани Семенчак та Олени Філіп.

У роботі використовую методи польової етнографічної експедиції, яка відбулася у кількох населених пунктах Надсяння в 2006 і 2007 роках. Під час польових експедицій збір етнографічного матеріалу відбувався шляхом усного опитування за заздалегідь укладеним питальником, а також здійснювалася фотофіксація польових матеріалів. Крім того, в 2009 р. було проведено опитування інформаторів у с. Рогізно.

Знаряддя для обмолоту і віяння на Яворівщині першої половини XX ст.

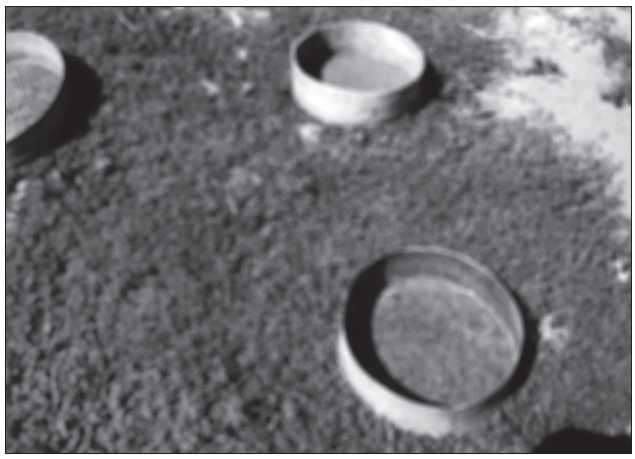
Е. Веберсфельд вказує на приблизний вихід окремих плодів з одного моргу в передмісті Яворова (1904 р).: пшениці 10,6 га, жита 8,3, ячменю 10,9, вівса 10,6, кукурудзи 15, картоплі 82,4 [22]. А кілька десятків років поспіль Є. Храпливий зазначав, що «головні збіжеві ростини: пшениця, жито, ячмінь, овес займають на наших етнографічних землях у Польщі більшу частину обробної ріллі» [23]. На Яворівщині упродовж першої половини XIX ст. за даними опитаних інформаторів сіяли злакові — жито (найбільше), ячмінь, овес, просо, гречку, пшеницю [24], з технічних культур — льон («лен»), коноплі [25].

Річний хліборобський цикл завершувався транспортуванням вирощених сільськогосподарських плодів з поля, городів у призначені для них приміщення, а також обмолотом злакових культур і підготовкою до зберігання їх упродовж зими у спеціальних спорудах. Основним знаряддям обмолоту зернових в українців Яворівщини, як і на решті території України, та й загалом у більшості європейських народів, знаряддям молотьби був ціп (дод. № 1). На терито-

рії України він застосовувався ще з часів Київської Русі. Про ціп є згадка у «Слові о полку Ігоревім», написаному ще в XII ст., зокрема так було відображено основні елементи молотьби: «На Немизь снопи стелють головами, молотять чепи харалужными, на тоцьживоть кладуть, вьють душу от тела» [26]. Ціп складався з ударної частини — дрючка («биякa» [27]) довжиною 60—80 см завдовжки і держака («ціпини» [28]) довжиною 150—190 см (розмір обох частин залежав від зросту молотника), які перев'язувалися капицями у вигляді петельок, та ув'язі з сиром'ятого ременя. «Бияк» виготовлявся з грабини, а «ціпина» з ліщини («ліски»)[1].

У досліджуваному районі молотили в основному чоловіки восени, коли мали вільний час, у стодолі на глиняному току. Ще польський етнограф А. Фішер згадував, що русини молотять на току [29]. В селах Калинівка, Поруденко, Бунів побутує назва «боїсько» «Молотили ціпом... осінню, зимою в стодолі, на «боїську» [30]. Вважається, що назва «боїсько» слов'янського походження і утворилась від слова «бити», «бити ціпом по колоссю [31] . Е. Веберсфельд згадував, що «мужчини зайняті на ...боїську» [32]. Назва «боїсько» побутує також в інших частинах Надсяння — Сяноччині [33]. Тік був пов'язаний з чоловічою роботою, він відносився до тих об'єктів селянського господарства, які не могли бути отримані в спадок жінкою, як це, наприклад, зустрічаємо в сербів чи чорногорців [34]. Молотьба могла затягнутись аж до зими. Молотили переважно в два, менше три, чотири «ціпи» [35], тобто це означало, що могли одночасно працювати двоє, троє, четверо селян. Хто був бідніший — ходили молотити до багатшого. Платили за це грошима, чи навіть хлібом[2].

«Уни ще ціпами пібютсі», жартували з молодих хлопців, що беруться молотити, записав І. Франко ще на початку XX ст. [36]. Ритуально-магічні дії, які здійснювались на току, в основному відносяться до жнивної і новорічної, частково весняної обрядовості. Також багато ритуалів, які здійснювалися на току пов'язані з молотьбою. На Яворівщині, наприклад, на Святий Вечір (6 січня) господар заносив святкового снопа, якого називали «дідухом». І він стояв в хаті до 14 січня (Василія). «На Новий рік господар виносив «дідуха» до стодоли і його обмолочували, а потім давали квочці»[3]. В інших свідченнях інформатори стверджують, що «діда» господар не виносив на Новий Рік, це робили «новолітники» (посівальники). Вони брали снопа, заносили в стодолу і там його молотили палицями. Зерно віддавали курям, а з соломи робили перевесла і обв'язували плодові дерева[4]. Трансформацію окремих елементів ритуалу обмолоту зустрічаємо ледь не в кожному селі, зокрема в селі Рогізно. «На Новий рік господар виносив сніп, а хлопці йшли за ним і той сніп молотили»[5]. У Завадові ще більш виразною була зміна в даному ритуалі: «Вставали на Василя досвіта і несли його до стодоли, вимолочували і давали зерно курам. Старались рано вимолотити, щоб «улітники» (посівальники) не побачили, бо як побачать, то вимолотять, понищать, скажуть, що господар поганий — довго спить»[6]. «Одні господарі виносили сніп на Різдво, а другі на Новий Рік, коли господар заспав, то «новолітники» били палицями той сніп і потім сміялися з господаря, що спить»[7]. Подібні паралелі знаходимо у дослідженні Г. Вино-



Іл. 3. Решітка і решето; Дата вигот. — 90-ті рр. XX ст.; с. Поруденко Яворівського р-ну Львівської обл.; 15 липня 2007 р.; Фото автора

[1] Зап. 18. 05. 2009 р. у с. Рогізно Яворівського р-ну від Волус Антоніни Йосифівни,1938 р. н.

[2] Зап. 18. 05. 2009 р. у с. Рогізно Яворівського р-ну від Волус Антоніни Йосифівни,1938 р. н.

[3] Зап. Семенчак Світланою 9.07.2007 р. у с. Оселя Яворівського р-ну. від Барабах Анни Паньківни, 1928 р. н.

[4] Зап. Семенчак Світланою 17.07.2007 р. у с. Оселя Яворівського р-ну. від Салик Анни Андріївни, 1929 р. н.

[5] Зап. Семенчак Світланою 11.07.2007 р. у с. Рогізно Яворівського р-ну від Дучек Євгенії Василівни, 1933 р. н.

[6] Зап. Семенчак Світланою 8.07.2006 р. в с. Завадів Яворівського р-ну. від Дацко Андрія Миколайовича, 1946 р. н.

[7] Зап. Філіп Оленою 8.07.2006 р. в с. Завадів Яворівського р-ну. від Дацко Андрія Миколайовича, 1946 р. н.

Іл. 4. Магільниця (для витискання та прасування білизни), ночви («нецки») і ступа ручна; Дата вигот. — 1-ша пол. XX ст.; Рогізненська загальноосвітня школа Яворівського р-ну Львівської обл.; 18 травня 2009 р.; Фото автора

градської календарних звичаїв та обрядів Опілля, де авторка головним чином посилається на матеріали комплексної історико-етнографічної експедиції Інституту народознавства 2007 та 2008 рр. у низку сіл Яворівського, Городоцького та Мостиського р-нів Львівської обл. [37].

Згадували також інформатори, що застосовували кінні молотарки («кірати»)[8]. Назва молотарки «кірат» побутує також на Бойківщині [38].

На Яворівщині використовували такий спосіб очищення зерна, який полягав у відділюванні полови, насіння бур'янів, соломи з використанням сили вітру. Очищували зерно за допомогою великої дерев'яної лопати — «шуфлі» [39], або маленької — «туфельки» [40], «сідлячки» [41], «сілячки» [42], якими кидали зерно з половою навпроти вітру, щоб віддував полову від зерна. Маленькі дерев'яні лопатки робили з легкого дерева. Назва «сілячка» вживається також у бойків [43].

Решетами з великими дірками («претак» [44], «рейтак» [45], «рітак» [46], «ретак» [47], «рейтер» [48]) висівали полову (дод. № 2). Цю роботу виконували жінки [49]. Василь Лев пояснює, що притак — велике решето для висівання зерна з колосків. І така назва належить до низки термінів, які характерні лише виключно для Яворівщини, і не вживаються, або мало вживаються в інших західноукраїнських говірках [50]. Побутували також решета, решітки, що були «трохи більші від сита» [51] (дод. № 3). В Наконечнім сита робили з соснового дерева, а дно полотна з кінської волосані або тонкого алюмінійового дротика [52]. На Поділлі використовуються також для одержання чистішого зерна — решета.

Уже з кінця XVIII ст. в Україні була відома проста віяльна машина, так званий «млинок» [53]. На Яворівщині використовували також для віяння зернових досконаліше знаряддя — дерев'яний «млинок». Як згадували в с. Черчик, «колись був млинок — віяльна машинка, яка очищала зерно» [54]. У польського етнографа А. Фішера також знаходимо відомості про те, що в русинів на «млинку» зерно відповідно провіювали і очищали [55]. На жаль, немає відомостей про ті обряди, які супроводжували такі важливі сільськогосподарські роботи, як молотьба і віяння зерна. Вони повинні були завершувати літньо-осінній цикл календарної обрядовості, спрямованої, головним чином, на збереження великого врожаю.

Вирощений урожай потрібно було зберегти від вологи, морозу, гризунів. Селяни, добре знаючи фізичні характеристики зернових культур, будували споруди відповідної конструкції і температурного режиму. Зернові культури відзначаються морозостійкістю, тому основною вимогою до умов їх зберігання була сухість і добра провітрюваність. А тому очищене зерно зберігали в коморах, мішках у відгороджених дошками засіках, які могли вміщувати до 1 т зерна [56] і більше [57], дерев'яних бочках, плетінках з соломи, пачках — дерев'яних ящиках, «сусіках» (с. Поруденко), скринях до 200 кг [58], зверху їх прикривали дверцятами. В засіках окремо тримали зернові культури: жито, пшеницю, ячмінь, гречку, зверху дошками прикривали [59]. Але важливо відзначити те, що на цій території назву «засіки» вживали також стосовно місця в стодолі, де зберігали необмолочені снопи [60]. При цьому слід підкреслити, що в коморах була дерев'яна соснова підлога, а в стодолі її не було. Опитані інформатори завжди досить чітко відрізняли місце — «засіки» в коморі і стодолі. Зберігання необмолочених снопів в стодолах зафіксовано на Лемківщині [61], Бойків-

[8] Зап. 18.05.2009 р. у с. Рогізно Яворівського р-ну від Романика Дмитра Антоновича, 1939 р. н.

щині. На Яворівщині якщо не мав хтось комори, то зерно зберігали на «стриху» (горищі) [62].

Були поширені такі назви міри зерна: «балі» [63] (1 баль — 1 центнер), «чвертки» [64] (1 чвертка — 25 кг), хоча, як зазначав один інформатор, таку назву використовували поляки [65], «корці» (1 корець — 1 ц). Про таку міру як «корці» згадує М. Зубрицький [66].

Місцевим центром плетених виробів було с. Наконечне, де виплітали з лика решета, з лози — кошики, з соломи — бочки на зерно («солом'яники») [67]. Про міру зерна як «баль» у етнографічних дослідженнях відомостей не зустрічаємо. Про зберігання зерна в коморах, дерев'яних засіках знаходимо відомості в українців Карпат [68], зокрема на Холмщині, Підляшші [69], Поділлі [70], Поліссі [71]. А переховування зерна в солом'яниках відомо на Холмщині, Підляшші, Поділлі, Поліссі. Дослідник М. Зубрицький вказує, що в Турківському повіті (Бойківщина) збіжжя також засипають до великих скринь із дерев'яними замками, і називаються вони сусіками, і ставлять їх в коморі чи в сінях [72].

Ручні та механічні знаряддя для переробки зернових на Яворівщині

Велику увагу українці приділяли первинній переробці харчових продуктів, у зв'язку з чим у їхньому господарстві функціонували різноманітні прилади і засоби праці. Один із відомих вчених-етнографів і антропологів Хв. Вовк згадує: «Дроблення зерна, або здирання шкаралупини з нього, робиться в ступі, що буває ручна і ножна. Ручна ступа зроблена з дерев'яного пня, що стоїть вертикально (видовбаний у верхній частині): в ній товчуть зерно теж дерев'яним товкачем, що часто буває подвійний» [73]. Українці, Яворівщини зокрема, для очищення зерна від лузги та його подрібнення на крупи (просо на пшоно [74], пшеницю на кутю [75] використовували ручну ступу («ступка»). Її робили з колоди висотою приблизно 80 см циліндричної форми (дод. № 4). Про побутування такої форми ступи на Львівщині згадується в літературі [76]. Робочою частиною був дерев'яний товкач («ступір»). Ступи виготовляли з твердих порід дерев — дуба, бука, ясеня. А товкач — зі сосни. На ступах товкли зерно вдома жінки, тоді, коли мали вільний час, але міг працювати і кожен член сім'ї. В маленьку ступку, яка була в кожному господарстві, поміщали до 3 кг зерна. Її зберігали в «шопі», коморі.

Складнішою конструкцією відзначалася ступа ножна. Ось наприклад, які її конструктивні особливості подає український етнограф Хв. Вовк: «Ножна ступа складається з пня, що лежить горизонтально, а частіше з обрубаного коріння дерева з видовбаною в ньому глибкою; в цю глибку входить досить товстий міцний товкач, приправлений до кінця коромисла, на другий кінець коромисла спирається нога того, хто товче, а точку опіру між товкачем та серединою коромисла дає перекладина між двома подовженими брусами, що йдуть од ступи горизонтально» [77]. В. Шухевич подає у своїй праці Гуцульщина (1901) конструкцію ножної ступи, яка побутувала у кінці XIX ст. на Гуцульщині [78]. На території Яворівщини вона була менш розповсюджена, оскільки не всі господарства могли собі її дозволити. Основна її частина —горизонтально покладена колода довжиною 130 см, шириною і висотою близько 50 см. У цій масивній деревині видовбували отвір, куди засипали зерно, як і в ручну ступу. Від нього відходили дві станини, на яких пристосовувалась вісь, а до неї підойма. До підойми спереду прикріплювався товкач («ступір»). Ножна ступа завжди розміщувалась біля стіни, де був забитий гак, за який трималися під час товчення (дод. № 5). Згадані ступи використовувались до 50-х рр. XX ст., тобто до появи колгоспів [79]. У теперішній час їх вже практично не використовують. На Холмщині ступа використовувалась до товчення солі, проса на пшоно,

Іл. 5. Ступа ножна; Дата вигот. — 40-ві роки XX ст.; с. Дацьки Яворівського р-ну Львівської обл.; 10 липня 2006 р.; Фото автора

Іл. 6. «Млинець» (жорна); Дата вигот. — 1-ша пол. XX ст.; с. Поруденко Яворівського р-ну Львівської обл.; 15 липня 2007 р.; Фото автора

ячменю на кутю. Висота її сягала двох ліктів, або й ще вище. Ступір, або товкач, яким товчеться — це грубий дрюк, з вирізаним посередині отвором, аби можна було тримати його двома руками при товченні [80]. А. Фішер також зафіксував інформацію про те, що русини кутю роблять з пшениці, облусканої в ступі [81]. Як і на Поліссі, так і на Яворівщині в ручних ступах товкли просо, а на Бойківщині пшеницю на кутю. На Яворівщині здебільшого були поширені ручні ступи циліндричної форми, на відміну від Східної Волині та Полісся, де вони були вазоподібної форми. Стосовно форми ступ, то на Холмщині і Підляшші вони також трапляються циліндричної форми. На Гуцульщині та Поділлі ручні ступи трапляються вкрай рідко.

Ручні ступи побутують також у росіян і білорусів [82]. А ножні ступи найчастіше зустрічаються на території України.

Примітно, що на цій території не зафіксовано застосовування ступ для подрібнення квасолі, конопляного насіння, сухофруктів для пирогів.

На території України ручний млин відомий ще до нашої ери. Згідно з археологічними даними VIII—X ст. ручні млини були відомі на території розселення східних слов'ян [83]. Хв. Вовк вказує, що ручний млин згадується в житії преподобного Феодосія Печерського. Іноді це просто пень, що стоїть вертикально вгорі, в ньому видовбано глибку, куди вставляють нижній камінь, а на нього кладуть верхній камінь, що крутиться на залізному веретені. Досконалі жорна на пні, що лежить горизонтально на чотирьох ніжках. Ще досконаліші жорна виглядають як чотирикутна скринька без верху на чотирьох ніжках з перекладинами. У скриньці лежать камені, а з одного боку є жолобок для виходу муки [84]. На Яворівщині, коли необхідно було одержати невелику кількість борошна, використовували жорна — «млинець» (дод. № 6,7). Е. Веберсфельд згадував, що в передмісті Яворова на поч. XX ст. русини грекокатолицького обряду хліб випікають з власного жита, меленого на жорнах [85]. На жорнах мололи жито, пшеницю, ячмінь [86], гречку [87]. Мука при цьому виходила грубого помолу [88], другого і третього сорту. Жорна приводились в дію горизонтальним рухом рук через ручку («веретено», «жорнівку»), вставлену в край верхнього каменя. Зверху висока ручка упиралася в перекладину на бокових стовпцях. Веретено, яке виготовляли з твердого дерева (дуба, бука, граба) було намертво з'єднане з верхнім каменем, який при цьому був рухомий. Нижній камінь був нерухомий. У відкритих жорнах верхній камінь був зовсім або наполовину оголений. Основа таких жорен — дерев'яний станок на чотирьох ніжках з видовбаним круглим гніздом для нижнього нерухомого каменя і збоку — малим гніздом для муки. Борошно через гніздо висипалося в підставлену посудину. Посередині верхнього каменя був отвір для всипання в нього зерна. Для зручності засипали зерно в видовбану збоку ямку на станку-табуреті. Аналогічні типи жорен описані Горленком [89]. Конструкція цих жорен подібна до тих, які подані в праці «Народна землеробська техніка українців», де зафіксовані жорна з Львівщини. Працювали на жорнах переважно чоловіки, жінки, найменше, діти мололи тоді, коли було необхідно. Зберігали жорна в сінях або в такому місці, де б вони не заважали. Виготовляли жорна самі господарі.

Про жорна зафіксовано приповідку на Яворівщині: «Жорна мелять право і ліво, щоб ся їсти не хотіло» [90]. І. Франко у відомій розвідці «Галицько-руські народні приповідки» теж наводить приповідку: «Нема млина, хоба тої жорна: меле в жорніх самотрітна, вся челядь голодна» — так характеризують утяжливість жорняного млива, що колись великим

тягарем лежало на жінках [91]. Це є свідченням того, що у народній творчості глибоко закарбувались пам'ять про ці знаряддя праці.

За різними даними польових досліджень жорна в наш час уже не використуються. Як і на Бойківщині, в «жорнах» найчастіше мололи жито, пшеницю. На Яворівщині вони були широко розповсюджені, на відміну від Полісся, де, наприклад, на одне село мали кілька господарів. Назва «жорна» також побутує на Сяноччині [92]. Назва «млинець» зустрічається на Закарпатті [93]. Конструкція жорен подібна до тих, які побутували на Гуцульщині [94], Бойківщині. Ручні млини також відомі білорусам і росіянам [95]. Відомо і те, що в Україні зерно для весільного короваю приносили в дім нареченої і мололи його на ручному млині (жорнах) [96].

Респонденти згадували, що млин був в Яворові, Наконечному-1. В досліджуваних селах зафіксовано відомості про поширення млина лише у с. Завадові. Підтвердженню цього є згадка про млин у Завадові у літературі [97].

Про побутування вітряків на Яворівщині, як і загалом на Львівщині, практично не зустрічаємо в етнографічних дослідженнях. За даними опитаних інформаторів вітряки не були поширені в цьому регіоні.

Формування традиційно-побутової культури українців відбувалось упродовж багатьох століть. Вона утверджувалась в народному середовищі, постійно вдосконалювалась і передавалась з покоління в покоління, набуваючи неповторних рис у світовій культурі.

У традиційно-побутовій і господарській культурі українців Яворівщини, а також в окремих галузях діяльності і, зокрема, в традиціях заготівлі, знаряддях переробки, зберігання продукції землеробства простежуються загальноукраїнські риси. Так, для переробки зернових використовуються традиційні знаряддя — ціп, ступи, жорна (подекуди побутувала назва «млинець»), для віяння маленька дерев'яна лопатка, а також — «шуфельки», «сідлячки», «сілячки».

Під час польових обстежень Яворівщини нам вдалося підтвердити, що ціпові передувало дещо простіше знаряддя типу простої палиці. Відгомоном цього способу, можливо, є биття «новолітниками», «улітниками» (посівальниками) «дідуха» (необмолоченого святкового снопа) палицями, коли господар заспав і не встиг його винести вранці з хати на Василія (14 січня).

Іл. 7. Жорна; Дата вигот. — 1-ша пол. XX ст.; с. Колониці Яворівського р-ну Львівської обл.; 3 квітня 2008 р.; Фото автора

Спільні риси щодо переробки зерна на Яворівщині зафіксовані і в інших етнографічних районах — на Опіллі, Поділлі, Бойківщині, Поліссі, Лемківщині, Холмщині, Підляшші, Волині, Гуцульщині. Характерним для цих етнографічних масивів є те, що молотіння ціпом відбувалося в стодолі, в ступі товкли пшеницю на кутю. Зберігання зерна в засіках відоме на Поділлі, Лемківщині та Поліссі, а в солом'яниках — на Холмщині, Підляшші, Поділлі, Поліссі, Волині. Міри зерна як — «чвертка», «корець» зустрічаються на Бойківщині. Ручні ступи були відомі також етнічним білорусам і росіянам.

Локальними мірами Яворівщини для зберігання зернових культур є місцева назва «баль», яка ніде інде не зафіксована в етнографічних дослідженнях. Вживання назви «засіки» як відведеного місця для зернових культур як у коморі, так і в стодолі (для необмолочених снопів) також зустрічається не часто в Україні. Назва решета — «претак» поки-що не зустрічаємо в українській етнографічній літературі. На відміну від Подніпров'я та Лівобережжя України, де молотили у п'ять-вісім ціпів, на Яворівщині це відбувалося переважно у два, менше три, чотири ціпи. Для Яворівщини характерні спільні риси і з іншими частинами Надсяння. Зокрема, термін «боїсько» («збоїсько») був характерний для Сяноччини.

Таким чином, наше дослідження у галузі переробки, зберігання зерна доповнює в окремих аспектах попередні етнографічні праці такого важливого і досі ще мало вивченого етнографічного масиву Надсяння як Яворівщина.

1. *Шухевич В.* Гуцульщина. Ч. 2 / Володимир Шухевич // Материяли до українсько-руської етнольогії. — Львів, 1901. — Т. 4. — С. 145—320.
2. *Зубрицький М.* Село Кіндратів Турецького повіту / Михайло Зубрицький // Житє і слово. — Львів, 1895. — Т. 4. — С. 104—112 ; 216—230 ; *Зубрицький М.* Селянські будинки в Мшанці Старосамбірського повіту / Михайло Зубрицький // Матеріяли до української етнології. — Львів, 1909. — Т. 11. — С. 1—22.
3. Галицько-руські народні приповідки : у 3-х т. / зібрав, упорядкував і пояснив Др. Іван Франко. — 2-е вид. — Львів : Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2006.
4. *Webersfeld E.* Jaworow. Monografia historyczna, etnograficzna i statystyczna / Edward Webersfeld // Przewodnik naukowy i literacki. — Lwow : Nakladem wydawnictwa «Gaz Lwow», 1909. — S. 369—384 ; 457—466 ; 551—564 ; 649—658 ; 741—752 ; 833—848 ; 903—915.
5. *Вовк Хв.* Етнографічні особливості українського народу / Хведір Вовк // Студії з української етнографії та антропології. — К. : Мистецтво, 1995. — 335 с.
6. *Fischer A.* Rusini. Zarys etnografji Rusi / Adam Fischer. — Lwów ; Warszawa ; Kraków : Wydawnictwo Zakladu Narodowego im. Ossolinskich, 1928. — 192 s.
7. *Храпливий Є.* Головні збіжеві ростини / Євген Храпливий // Сільське господарство Галицько-Волинських земель. — Львів : Накладом фонду Учітеся брати мої, 1936. — С. 60—108.
8. *Kolberg O.* Chelmskie / Oskar Kolberg // Dzieła wszystkie. — Wrocław ; Poznań : [Б. в.,], 1964. — Т. 33. — Czesc 1. — 372 s.
9. *Горленко В.Ф.* Народна землеробська техніка українців / В.Ф. Горленко, І.Д. Бойко, О.С. Куницький (історико-етнографічна монографія). — К. : Наукова думка, 1971. — 164 с.
10. *Kolberg O.* Sanockie-Krośneńskie / Oskar Kolberg // Dzieła wszystkie. — Wrocław ; Poznań : [Б. в.,], 1972. — Т. 49. — Czesc 1. — 552 s.
11. *Чугай Р.В.* Народне декоративне мистецтво Яворівщини / Р.В. Чугай — К. : Наукова думка, 1979. — 144 с.
12. Яворівщина і Краковеччина. Регіональний історично-мемуарний збірник. Наукове товариство ім. Шевченка. Український архів. Т. XXXVII. — Нью-Йорк ; Париж ; Сидней ; Торонто, 1984. — 852 с.
13. *Мандибура М.Д.* Землеробство / М.Д. Мандибура, С.П. Павлюк // Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. Ю.Г. Гошко. — К. : Наукова думка, 1983. — С. 90—104.
14. *Горленко В.Ф.* Господарська діяльність. Землеробство. Знаряддя праці / В.Ф. Горленко // Поділля. Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. А.П. Пономарьов. — К. : ВНКЦ «Доля», 1994. — С. 84—99 ; Борисенко В. Основна господарська діяльність / Валентина Борисенко // Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. В. Борисенко. — К. : Родовід, 1997. — С. 103—115 ; Лемківщина. Історико-етнографічне дослідження : у 2-х т. / за ред. Ю. Гошка. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 1999. Т. 1. Матеріальна культура. — 360 с.
15. *Мандебура О.* Традиційне харчування поліщуків: повсякденна їжа / Олеся Мандебура // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. — Львів : ІН НАН України, 2003. — Вип. 3: У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996. — С. 323—336.
16. *Горленко В.Ф.* Сільськогосподарські знаряддя та способи праці / Володимир Горленко // Українці: Історико-етнографічна монографія : у 2 кн. — Опішне : «Українське народознавство», 1999. — Кн. 1. — С. 252—278.
17. *Павлюк С.П.* Народна агротехніка українців Карпат другої половини XIX — початку XX ст. / С.П. Павлюк. Історико-етнографічне дослідження. — К. : Наукова думка, 1986. — 172 с.
18. Этнография восточных славян. Очерки традиционной культури. — М. : Наука, 1987. — 560 с.
19. *Сілецький Р.* Сільське поселення та садиба в українських Карпатах XIX — поч. XX ст. / Роман Сілецький. — К. : Наукова думка, 1994. — 140 с.
20. *Таранушенко С.А.* Вітряки / С.А. Таранушенко // Народна творчість та етнографія. — К., 1958. — № 1. — С. 80—99.
21. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 135-Е. — Арк. 1—20 ; Спр. 164-Е. — Арк. 120.
22. *Webersfeld E.* Jaworow. Monografia historyczna. — S. 841.
23. *Храпливий Є.* Головні збіжеві ростини. — С. 60.
24. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 135-Е. — Арк. 3.
25. Там само. — Арк. 7.
26. Слово о полку Ігореве / под. ред. В.П. Андриановой-Перетц. — М. : Академия Наук СССР, 1950. — С. 46.
27. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 164-Е. — Арк. 4.
28. Там само.
29. *Fischer A.* Rusini. — S. 29.
30. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 164-Е. — Арк. 12.
31. *Павлюк С.П.* Народна агротехніка... — С. 100.
32. *Webersfeld E.* Jaworow. Monografia historyczna... — S. 845.
33. *Kolberg O.* Sanockie-Krośneńskie. — S. 92.
34. *Плотникова А.А.* Гумно / А.А. Плотникова // Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5-ти т. / под. ред. Н.И. Толстого. — М. : Международные отношения, 1995. — Т. 1. А-Г. — С. 570.

35. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 164-Е. — Арк. 8.
36. Галицько-руські народні приповідки : у 3-х т. / зібрав, упорядкував і пояснив Др. Іван Франко : 2-е вид. — Львів : Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2006. — Т. 3. — С. 388.
37. *Виноградська Г.* Календарні звичаї та обряди на Опіллі (аналіз окремих фрагментів) / Галина Виноградська // Народознавчі зошити. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 2007. — № 3—4. — С. 286.
38. *Мандибура М.Д.* Землеробство / М.Д. Мандибура, С.П. Павлюк // Бойківщина... — С. 101.
39. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 135-Е. — Арк. 18.
40. Там само. — Спр. 164-Е. — Арк. 4.
41. Там само. — Арк. 17.
42. Там само. — Арк. 15.
43. *Мандибура М.Д.* Землеробство. — С. 101.
44. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 164-Е. — Арк. 4.
45. Там само. — Арк. 19.
46. Там само. — Арк. 15.
47. Там само. — Арк. 8.
48. Там само. — Арк. 6.
49. Там само. — Спр. 135-Е. — Арк. 13.
50. *Лев В.* Мова Яворівщини / В. Лев // Яворівщина і Краковеччина. Регіональний історично-мемуарний збірник. Наукове товариство ім. Шевченка. Український архів. Т. XXXVII. — Нью-Йорк ; Париж ; Сидней ; Торонто, 1984. — С. 607.
51. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 164-Е. — Арк. 8.
52. Яворівщина і Краковеччина. — С. 245.
53. *Горленко В.Ф.* Сільськогосподарські знаряддя та способи праці. — С. 274.
54. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 164-Е. — Арк. 16.
55. *Fischer A.* Rusini. — S. 29.
56. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 135-Е. — Арк. 9.
57. Там само. — Арк. 17.
58. Там само. — Арк. 5.
59. Там само. — Арк. 13.
60. Там само. — Арк. 18.
61. *Сілецький Р.* Сільське поселення... — С. 128.
62. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 164-Е. — Арк. 8.
63. Там само. — Спр. 135-Е. — Арк. 5.
64. Там само. — Арк. 7.
65. Там само. — Арк. 14.
66. *Зубрицький М.* Селянські будинки в Мшанці... — С. 8.
67. *Чугай Р.В.* Народне декоративне мистецтво... — С. 16.
68. *Павлюк С.П.* Народна агротехніка українців Карпат... — С. 109 ; Лемківщина... — С. 157.
69. *Борисенко В.* Основна господарська діяльність... — С. 107.
70. *Горленко В.Ф.* Господарська діяльність... — С. 97.
71. *Мандебура О.* Традиційне харчування поліщуків... — С. 325.
72. *Зубрицький М.* Село Кіндратів... — С. 219.
73. *Вовк Хв.* Етнографічні особливості українського народу... — С. 55.
74. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 164-Е. — Арк. 17.
75. Там само. — Спр. 135-Е. — Арк. 2.
76. *Горленко В.Ф.* Народна землеробська техніка... — С. 102.
77. *Вовк Хв.* Етнографічні особливості українського народу... — С. 56.
78. *Шухевич В.* Гуцульщина. Ч. 2. — С. 170.
79. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 164-Е. — Арк. 20.
80. *Kolberg O.* Chelmskie... — S. 82.
81. *Fischer A.* Rusini. — S. 35.
82. *Зеленин Д.К.* Восточнославянская этнография / Д.К. Зеленин ; пер. с нем. К.Д. Цивиной. — М. : Наука, 1991. — С. 116.
83. Этнография восточних славян. Очерки традиционной культури / ответств. ред. К.В. Чистов. — М.: Наука, 1987. — С. 201.
84. *Вовк Хв.* Етнографічні особливості українського народу ... — С. 56.
85. *Webersfeld E.* Jaworow. Monografia historyczna... — S. 1179.
86. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 164-Е. — Арк. 15.
87. Там само. — Арк. 8.
88. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 135-Е. — Арк. 2.
89. *Горленко В.Ф.* Сільськогосподарські знаряддя та способи праці... — С. 276.
90. Архів ЛНУ ім. Івана Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 135-Е. — Арк. 3.
91. Галицько-руські народні приповідки : у 3-х т. / зібрав, упорядкував і пояснив Др. Іван Франко: 2-е вид. — Львів : Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2006. — Т. 2. — С. 179.
92. *Kolberg O.* Sanockie-Krośneńskie... — S. 86.
93. *Горленко В.Ф.* Народна землеробська техніка українців... — С. 101.
94. *Мандибура М. Д.* Землеробство / М.Д. Мандибура, С.П. Павлюк // Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. Ю.Г. Гошко. — К. : Наукова думка, 1987. — С. 118.
95. *Зеленин Д.К.* Восточнославянская этнография. — С. 119—120.
96. *Усачева В.В.* Зерно / Усачева В.В. // Славянские древности: Этнолингвистический словарь : в 5-ти т. / под. ред. Н.И. Толстого. — М. : Международные отношения, 1999. — Т. 2.: Д-К (Крошки). — С. 325.
97. Яворівщина і Краковеччина... — С. 219.

Olga Bosa

TRADITIONAL EXPERIENCE IN THE SPHERE OF TREATMENT AND STORAGE OF GRAIN IN YAVORIV AREA (FIRST HALF OF THE 20 CENTURY)

Traditional techniques of treatment and storage of grain in Yavoriv area in the first half of the 20 century have been studied on the bases of data got from local informers. It has been established, that traditional tools characteristic of the majority of regions of Ukraine were there used, as thrasher, mortar, grindstone, «mlynets'» («small mill»), a small wooden shovel for winnowing called also «shufelky», «sidlyachky», «silyachky». The local peculiarity of Yavoriv area was the local measure for grain — a bal that has not been found anywhere else in ethnographic research-works. In some aspects this study brings additions to earlier ethnographic works on such important and still insufficiently known etnographic territory of Nadsyannya (territory in the basin of the Syan river) as Yavoriv area.

Keywords: treatment, storage, Yavoriv area, mortar, grindstones, shovel, corn-bin, wooden barrel, wicker straw baskets, boxes.

Ольга Боса

ТРАДИЦИОННЫЙ ОПЫТ В ОБЛАСТИ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ЗЕРНОВЫХ НА ЯВОРОВЩИНЕ (ПЕРВАЯ ПОЛОВИНА XX В.)

На основании данных от информаторов прослежены традиционные способы переработки и хранение зерновых на Яворовщине первой половины XX века. Установлено, что в области переработки зерновых использовались традиционные орудия, характерные для большинства территорий Украины — молотило, ступа, жернова (иногда называемые «млинец»), для веяние маленькая деревяння лопатка, а также — «шуфельки», «сидлячки», «силячки». Локальной особенностью Яворовщины в хранении зерновых культур выступает местная мера зерна «баль», которая больше нигде не фиксирует в этнографических иследованиях. Данное иследование дополняет в некоторых аспектах предшествующие этнографические иследования такого важного и до сих пор еще малоизученного этнографического массива Надсянья, как Яворовщина.

Ключевые слова: перерабока, хранение, Яворовщина, ступа, жернова, лопатка, сусеки, деревянние бочки, плетенки из соломы, ящики.