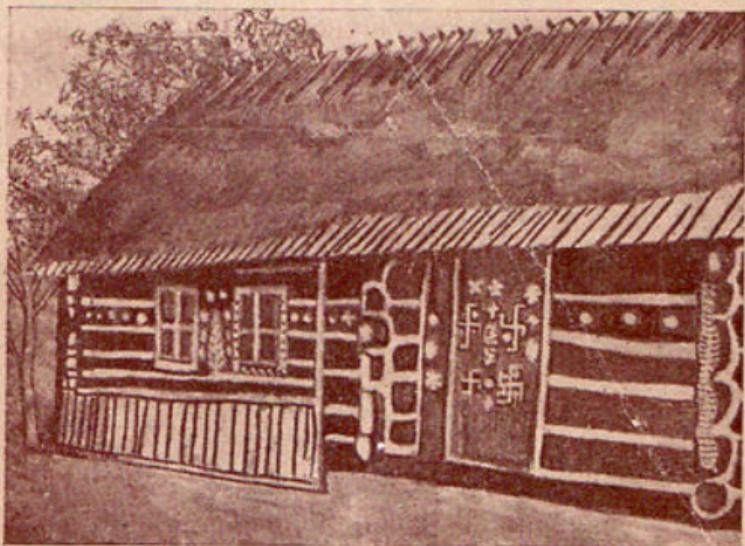


ЮЛІАН ТАРНОВИЧ

ЛЕМКІВЩИНА



МАТЕРІЯЛЬНА КУЛЬТУРА

Л Е М К І В І Щ И Н А

Матеріальна культура

МИНУЛЕ Й СУЧАСНЕ Ч. 17.

ЮЛІЯН ТАРНОВИЧ

ЛЕМКІВЩИНА

МАТЕРІАЛЬНА КУЛЬТУРА

КРАКІВ

УКРАЇНСЬКЕ ВИДАВНИЦТВО

1 9 4 1

ЗАМІСТЬ ВСТУПУ

За мало було б тільки жити на Лемківщині й навіть зблизька приглядатися, як живуть і господарюють її мешканці. Щоб основно пізнати всі обставини, серед яких плило, більшало, кращало й підносилося господарське життя, треба вивчати побут і культуру тої землі.

Різні причини склалися на те, що тут, на Лемківщині, продовж віків витворювалася своєрідна культура з різними її відмінними періодами та окремішим припізненням у відношенні до загального українського економічного поступу.

Уже сама гориста й густо камениста земля, гостріше підсоння, довгі зими, величезні снігові опади, великі простори лісів, химерна природа, частенько заобильні дощі і, що найголовніше, страшений примітивізм, у добуванні найконечніших засобів до життя, витворювали матеріальну культуру Лемківщини в такому виді, який подекуди і досьогодні задержався в цілості в деяких лемківських оселях.

Метою цієї праці не є історичні дослідження розвитку матеріальної культури Лемківщини. Вона оперта тільки на довголітнім перебуванні в лемківському селі та й на уважних спостереженнях великої життєздатності і самозарадності газдів лемківської країни.

Правда, лемко не завжди міг використовувати свою батьківську рілю. Однаке своїм простиrom rozумom доходив він сам до пізнання, якими шляхами треба йти, щоб придбати собі кращі засоби до життя, особливо ж, коли треба було рятуватися в дуже скрутних обставинах від голодової смерти.

Правда, розвиток культури не йшов тут у парі з розвитком усіх українських земель. Це тому, що український народ, хоч і вийшов із одного спільногопня, але розкинений по різних — кращих і гірших — сторонах, догідніших і недогідних для плекання культури, мусів з природи речі інакше господарити на далах і зовсім інакше в горах і гористих сторонах.

До цеї книжечки додаємо багато світлин і рисунків. Це на те, щоб показати ціле багатство народнього культурного надбання Лемківщини. Нам не треба соромитися, що ми в дечім трохи відстали в нашому народному господарсько-культурному житті. Ми завжди хотіли йти вперед, та що ж, як заходили такі причини й обставини, що спинювали, а то й нищили наші зусилля. Та це тільки доказ, що ми, сини Лемківщини, не зважаючи навіть на найгірші обставини, все твердою ногою стояли в наших горах.

Ця праця розпадається на чотири розділи. Але вони тісно звязані з собою, бо не може бути господарки без господарських забудувань і не може газда виявити себе, якщо він не має відповідного варстату праці.

Широ дякуємо на цьому місці Впр. о. Степанові Венгриновичеві, шкільному інспекторові в Сяноці за його по-мистецькі виконані світlinи, що причинилися до кращого оформлення книжки та виявили велику красу нашої Лемківщини. Дякуємо також Управі музею в Сяноці за випозичення до перерібки її використання в книжці багатьох світлин з лемківського терену.

Хай це буде заплата всім, що причинилися до видання цеї книжечки. Заплата в імені цілої Лемківщини за те, що ми так довго забували про цю нашу вартісну країну та її автохтонів.

Юліян Тарнович



I. РОЗДІЛ
ГОСПОДАРКА

Рільна господарка

Поділ землі

Підставою розвитку господарського життя кожної країни є варстат праці, що його створює земля.

Лемківщину не можемо вважати за чисто рільничу країну, за виймком хіба сяніцьких і сандецьких долів, де на легко похвилюваних теренах родиться пшениця, жито та й інше дорідне збіжжя. Самі лемківські гори краще надаються на годівельну господарку. Але й тут господар сіє збіжжя, щоб не голодувати.



Загальний вид на село Красну.

Фот. О. Зілинський.

Орна ріля повстала на Лемківщині в переважній кількості на місцях викорчуваних лісів. Однак лемки воліють не корчувати лісу під поле, тільки пасічти.



Турів Діл у селі Красна, на межі трьох повітів: Березів —
Коросно — Ряшів. На межах є кіпці з XIV. ст.
Фот. О. Зілинський.

На таких пасіках, у новиці найкраще родиться лемківський хліб — овес.

Давніше наслісся на просторих лісових полонинах і пасіках стада овець і волів, однака ця ділянка господарки зовсім підупала та завмерла по великій світовій війні. Складалися на це різні причини. Дика грабіжна лісова господарка виперла волів із лемківської обори, а на їх місце поставила коні. Кіньми легше заробити при вивозі та доставі дерева з лісів до тартаків, міст і залізниць. Знову випас овець вкоротили польські дідичі, що відібрали право давніх сервітутів — пасти вівці в лісах і на полонинах. В останніх часах внаслідок закону про прикордонну смугу господарям на Лемківщині важко було виявляти себе господарям-власникам свого майна. До того міська мода — на перший погляд ніби дешевші одяги, випирали поступенно з лемківської хати гарний, тривкий і теплий одяг домашнього виробу.

Одне, чого не могли ні посторонні впливи, ані міська мода знищити на Лемківщині, це старий земельний поділ рілі на: цілу рілю, піврільок, третину, чвертину, стайвертання, склад і складець.

Ціла ріля обіймала довгу та широку смугу поля, що тягнулася від господарських будинків і хати обабіч від межі до межі, до сусіднього села. Мала в собі найменше 32 морги поля, в цьому рілю, сіножать, пасвище, не-ужитки й ліс. Були й більші господарства, однаке первісний основний поділ землі не міг удержанатися в незміненій формі до наших часів, хочби тому, що не кожний господар однаково працьовитий і запобігливий, та підприємчий.

Найменша частина рілі це вертання або складець, з висівом найбільше одної мірки (приблизно 14 літрів, або 10 кг.) чистини (пшениці, жита). Але таких газдів, щоб сиділи на одному тільки вертанні, нема на Лемківщині.

До поділу рілі на піврільки, третини, чвертини, приходило тоді, як батько вмирав без завіщання, суд ділив ціле майно на рівні частини між найближчих членів-спадкоємців помершого.



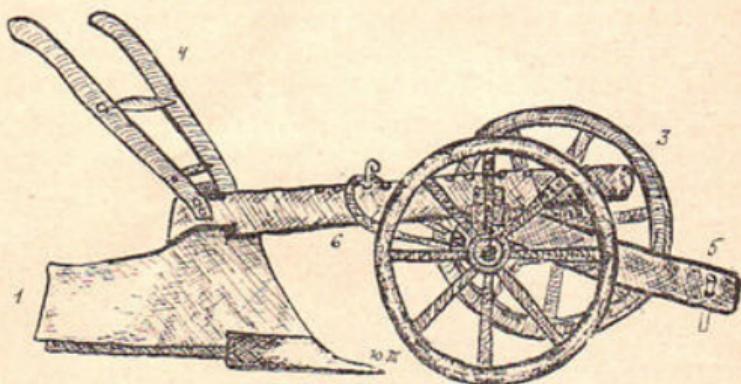
На толоці. Прибудівка стололи.
Фот. О. Зілинський.

Ще інша причина була в тому, що в панщинних часах унаслідок пянства та задовживання газдів у жidів-арендарів і поміщицьких наставників, ґрунт переходив у руки жида. А цей або самий бавився в господаря, або відпродував землю за дорогі гроші багатшим господарям.

Вивіновування по весілях, брак у деяких хатах найстаршого потомка-наслідника в чоловічій лінії, неповорот із еміграції — теж нарушували цілість патріархального земельного поділу лемківської землі.

Плуг

Землю орали деревяними плугами. Такий дерев'яний плуг складався з чотирьох частин: п о л о з (або стріла), д о ш к а (намітка — полиці, бляхи й лемеша), ч е п и г и



Дерев'яний плуг і коліснята.

1. Дерев'яна стіна, 2. залізний (бляшаний) леміш дошка, або з грабового дерева, 3. яловцеві обручі (колісця), 4. чепиги, 5. порожок, 6. гряділь.

та гряділь. Це все нераз дуже майстерно зроблене з твердого дерева (бук, дуб, граб, ясень) і повязане дерев'яним кілками й клинцями в одну цілість, заступало господарський плуг.

Коліснята теж з дерева: віська з берцем (намістка сниць-дишля), деревяні колечка — колісця з твердим буковим ярмом — поріжком. Колечка з гнутого ліскового прута, або ялівцю, з ясеневими сприхами й голівкою. Сприх у такому колечку є тільки 8, впущених до букової круглої голівки-дзвона. Поріжок-подушка, на якому спирається плуг (гряділь) з твердого дерева, посередині із жолібцем та драбинкуватою підпозою (підпіркою) регулювати глибину орки та прикладати скиби на горbach і збічях.

До плуга з колечками інакше впрягається коня і йнакше волів, або корови. Кінь тягне плуг за орчик, як у возі, воли ж за ярмо занізками та запірками.

Ріло оруть у довгі, вузькі, 6 до 8 скибні загони так, що нпр. на одно-морговому просторі було щонайменше 80 до 120 широких боріzn. Ці борозни мали забезпечувати ріло від води на випадок обильних дощів, бурі та злив. Наслідки були такі, що в часі посухи обабіч борозни висихало збіжжя, а в слітну пору вимокало. Цим самим ріля родила в найкращому разі тільки одну третину того, що було засіяне, скільчилося, зеленим руном покрило зорану та заправлену землю.

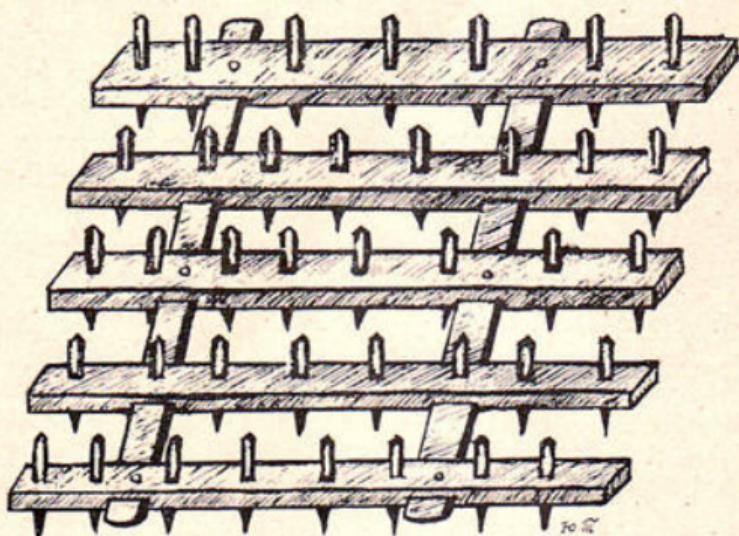
Борона

Замість борін лемки вживали терня. Липовим ликом, лозовою виткою, або мотузом з конінного клоччя звязували кущики в більший оберемок і ручно, або молодими воликами тягнули (заволочували) це терня по засіяних збіжжям скибах. Але цей примітивний спосіб боронувати давно вже зник. На місце терня прийшли деревяні борони з залізними зубами.

Така борона, зроблена з твердого відземкового букового, або грабового дерева, складалася з 4 або 6 попечочок, злучених драбинкувато подовжніми латками

в одну цілість. Залізних зубів є в 6-бильній (листковій) бороні 48, цебто по 8 в одному ряді.

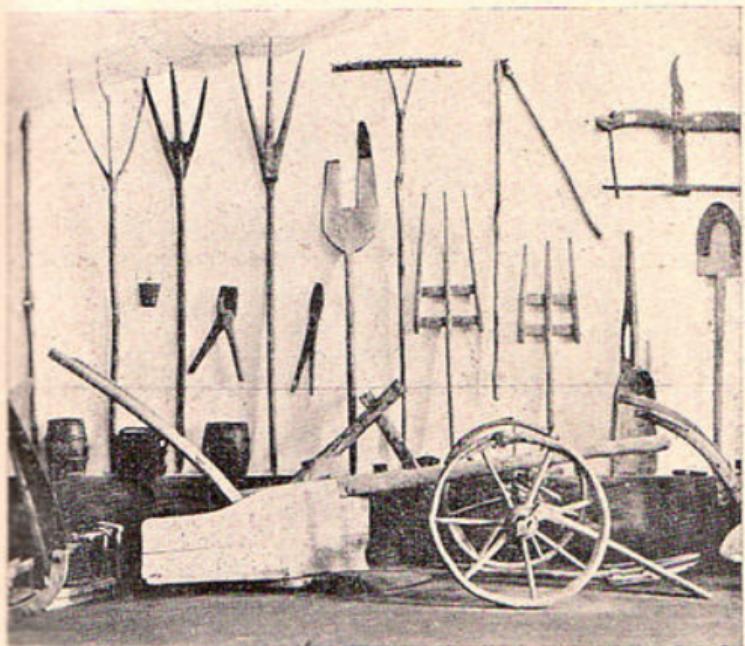
До мякої, чистої рілі вживається одної борони, але до періястої, камінної, або в новиці (цілині) треба збіжжя заволікати двома боронами; деколи додавали ще до зарівняння борізн і гладження малу 4-листову борінку, що тягнулася по скибах за двома великими боронами.



Дерев'яна борона з залізними зубами.

До борін і плуга запрягали коня, а волів за звязки (скретевки) — деревяні латки, тридільні вязані кілками й поперечками.

Деревяну борону виперла в деяких багатших господарів залізна (ковальська, або фабрична) борона. До неї додавали ще одно- або двокінний деревяний валок із залізними зубами, або тяжкий дубовий і гладкий.



Господарські деревяні знаряддя. Зліва: дерев'яна січкарня і плуг з колісницею, кіся, вили, граблі, ціп, шуфля, лопата, ярмо.

З музею Лемківщини в Сяноці.

Такий валок робили також з бетону й залізних зубів, бо цей дуже практичний, — в багатьох випадках багато кращий від фабричного (дешевий і вічний). Знаю з власної практики, що таким бетоновим валком дуже добре валувати, втолочувати й розбивати грудки засохлої зораної рілі.

Деякі газди роблять собі до втолочування засіяної рілі буковий, або дубовий валок. Але зубчастий є кращий тому, що не треба мотикою чи перликом — залізним обухом на довгій жердці розбивати, розкопувати засохнені скиби, грудки землі. На вивалованій рілі не вимерзає озимина й не підмакає.

Сіяння збіжжя

Збіжжя сіють ручно. До першого сіяння приготовляють собі сівальню. Це новий, з домашнього полотна, мішок, в якому сівач носить збіжжя. До сівальниці зашивають в один ріг потрохи всякого насіння, кусок, або й цілу просфору. Мішок повинен бути новий, невживаний. Такий самий мотузок. Сівальніці вживають найбільше на пограниччі Лемківщини й Бойківщини. В глухих гірських селах уживають до сіяння гарного коша, в якому, звичайно, святиться паска. Кіш плетений з латок, струганих з ліскового дерева на таких самих основах-каблуках. До коша, коло ручки (ношайки) прив'язують окрайки паски, або кусники просфори (т. зв. дори).

При сіянні ярого придержується господарі цікавих звичаїв.

Цього дня не треба нічого позичати з хати, не треба теж вигортати зпід тварин у стайні обірнику. Ці звичаї в'яжуться з віруванням, що хто видає з своего господарства буд'яку вартісну річ, може цим спричинити втрату із свого майна. Того дня, коли мають сіяти, овес, а овес (найнебезпечніше!) стараються сіяти насамперед, ладять скоро їду, а по сніданні, кладуть на тарадайку (або на дерев'яний віз) усе своє знаряддя потрібне до праці. Як уже все готове, найстарша жінка в хаті вдягає кожух, обернений волоссям („волохатий“) наверх, виходить з хати на двір (обору) та й обходить тричі за сонцем (цебто вправо) тарадайку (в декого віз), запряжену волами (в заможніших газдів і в новіших часах — кіньми). Ця жінка тримає під лівою пахою (ближче серця) хліб, у лівій руці посуду з водою, а правою рукою кропить тарадайку (віз), волів (коні). Вода освячена з Йорданських Свят. Потім кладе перед волів на землю хліб, що його держала під пахою. Господар хрестить



Лісова поляна за Красною.

Фот. О. Зілинський.

перед запряжкою тричі батогом (бичем) і воли (коні) з тарадайкою (возом) переступають через хліб. При тім пильнуються, щоб тому, хто йде в поле перший раз орати, не перейшла дороги якась жінка, бо це велике нещастя. На поле господар бере торбину з хлібом, сиром і яйцем, та ще й цей хліб, що його клали перед волів (коні). Торбина зветься „табіжка”, або „друшляк”. Як починає орати, тоді загін „збирає”, не розорює, та коли вже витягнув (виорав) першу борозну, кладе в цю борозну яйце з торбини, а потім бере глину з борозни й потирає нею волів по хребті, щоб сильні та здорові були, і щоб худібка в оборі гарно та здорово велася („каралася”). Дуже великую увагу звертається на те, яка птаха сяде перша на ораниці; як ворона, або чорні шпаки, то буде добрий рік, а як плиска, то будуть уліті близкавки (— а близкавки шкідливі для молодого зерна). Дуже добрий знак, як при оранні побачить мужчину, бо тоді напевнě буде врожайний рік, але як жінку та ще вагітну, то погана ворожба.

Щодо черги сіяння збіжжя та окіпних ростин, на Лемківщині буває всяко. По найбільшій частині поле засіяне вівсом. За вівсом іде ячмінь, яре жито, оркіш, яра пшениця. У глибоких горах, де людям тяжче за гроши, отже й за штучні погної, мало сіють озимини (жито, пшениця, ячмінь під зиму). Сіють також у новиці гречку, просо, горох, біб, квасолю, лен, коноплі.

З окіпних садять найбільше бульби („бандурок” — „комперів” — „грулів”), карпелів, буряків, брукви. Садять капусту та інші городовини, як цибуля, часник, гарбузи, огірки і т. д.

Сівба збіжжя чергується в цей спосіб, що в добре управлений рілі садять наперед бульбу, а по бульбі пшеницю, оркіш, ячмінь, а в третьому році овес. Деколи сіють в обірнику жито, по житі конюшину, а в конюшиниці пшеницю, вкінці овес, болтай, або лубин (жовтий і синій — на погній, зелений обірник).

Лен сіють на глибоко зораному конюшиниці, або в новиці. Коноплі в грядах, цебто там, де була капуста або інша городовина.

Серп і коса

Збіжжя жнуть зубкуватим серпом, ковальської (у новіших часах фабричної) роботи. Серп складається з дерев'яної ручки, гарно точеної та різьбленої й сталевого (залізного) серпяного ножа.

Траву, овес, конюшину, болтай косять косою. Вона складається з вістря (коси фабричної), прикріплена до дерев'яного держака („кісяти”) з обручками. Косу прикріплюють до кісяти залізною обручкою (з цікавим трилистковими квітнями обвідками й оздібками як зірки, квадратики, колісцята і т. п., виконуваними на гарячо в ковалі), заглоблену твердим буковим клином. Дехто має фабричні обручки з шробою, якою прикручують косу до дерев'яного держака. Гострять косу камінним:

брусиком (подовжною осевкою, дурбаком), що його держать у кужівці (кушкі) за поясом на ремені. Косу клепають на сталевім клепалі, що наз. б а б к а, сталевим



Перед хатою в селі Нижня Бережниця.
Фот. о. С. Венгринович.

молотком (спеціально гартованим до тої праці); при чому вбивають клепало до великої кабиці, або до найнижчого

вугла в стіні коло бойща (деколи до бойщаного порога). Пояснюють собі, що внаслідок голосного клепання тікають з господарських будинків миші й щурі, або глухнуть малі мишкі, тоді кіт дуже легко їх виловлює та нищить.

Цікаве дуже є повіря народу, що не треба в часі нову місяця сіяти ячменю, оркішу, бобу, гороху, тому, що крупи й пеннаки з такого зерна не добре варяться та й не розварюються та є нестравні та недобрі для старших людей і менших дітей. — Бо місяць на нові відемно ділає на збіжжя. Так само, як з конюшини, висіяної під таку пору, здуваються молоді ялівки й корови. Дуже зважають також на те, з якої сторони неба, в якій порі дня появляється веселка (дуга), бо вона спалює молоде збіжжя й випиває соки в буйної рістні.. — Щоб цьому запобігти, кладуть кусок блискучого заліза в полі на рілі, де посіяний ячмінь, оркіш, горох, біб, соя, вика, сочевиця, щоб залізо або бляха відбивали недобрі лучі веселки та мерехтливі краплі з дощу на стеблинках трави й збіжжя на рілі.

Косити збіжжя (так само сіножаті й луки, конюшину й болгай) ідуть ще далеко досхід сонця, бо тоді найтвердше било й гарно з росою кладуться (лягають) покоси. Не вільно в такий день пити горілку, бо це викликує різні болючі вереди на лиці, на руках і ногах.

По скошенні вівса, косарі приносять до хати на косі віник із вівса. Коли знов же привозять перше збіжжя до стодоли, тоді треба поробити деякі заходи, щоб миші не йшли зерна: При накладанні перших снопів (на першій фірі) не вільно промовити ні одного слова, доки не накладеться повної, драбинястої фіри. Коли привезуть снопи додому, один бере залізо (звичайно „бабку”) в зуби й обходить фіру, потім на це місце, де мається складати збіжжя, сіє дрібний пісок, або камінчики з по-

тока (ріки). Мишам лишають на полі рештки мерви (при останній фірі із збіжжям). На останньому лані вяжуть два спони поздовж („кріля”).

Молочення, чищення й переховування збіжжя

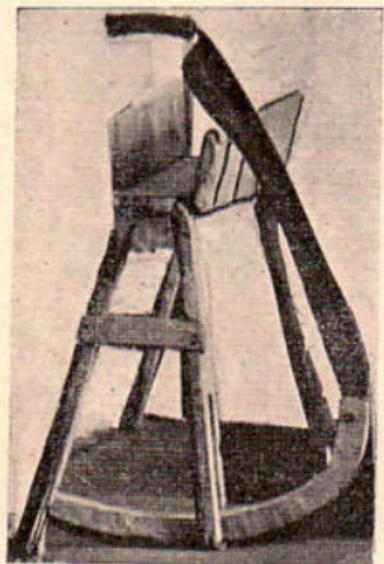
Збіжжя молотять ціпом, що складається з деревяного (найкраще ліскового, грабового, ожинового дерева) ціпилна та коротшого биленя. На ціпилні вирізаний „каблучок”, на билені шкуряна „капиця”. Каблучок із капицею злучує „звязка” (шкуряна крайка, пасок). Машини до молочення почали вживати ще перед світовою війною. Ці машини спроваджували з фабрик у Чехах. Є різного рода машини з кератами й приставками. Дехто має добрий, власної роботи, дерев'яний керат і досить добре інші рільничі машини до чищення, віяння, сортування й важення. Замість віялки вживають також звичайної деревяної шуфлі, а до віяння полови вдвое зложеного грубого міха. Збіжжя вінують на глиняному тоці в бойці, бідніші, що не мають бойця, в сінях. (Те саме діється з різанням січки). Про колосування, чищення, сортування та важення збіжжя ніхто не дбав тому, що лемко ніколи не мав так багато збіжжя, щоб цими способами управильнювати свою господарську дохідність. Міряють зерно на фаски, діжки й мірки. Одна мірка має 4 гарнці, гарнець 4 літри, отже мірка (дерев'яна посуда, довбана з вербового, тополевого або осикового пня) має приблизно 16 літрів. На один газдівський метер (міх) треба чистини (ярцю, оркішу, жита, пшениці) около 8 до 10 мірок, а вівса 10 до 16 мірок (залежно — який це овес, чорний з далеких і маловрожайних ріль за горою, під лісом, або на дебрях і присліпах, чи „багатий” білий, американський „рихлик” чи врешті квітчастий чи

колосистий). Ця міра обовязує на основі старого сільського звичаєвого права при виміні, продажі, позичці та сівбі збіжжя з тим, що на один морг орного поля треба висіяти пшениці, або жита 8 мірок, а вівса 2 метри, цебто 20—30 мірок.

Січкарня

Замість січкарні вживають різака з коси (в давніших часах і перед еміграцією в заокеанські краї), прикріпленої

до стільця, в якому на поверхні прибита дерев'яними кілками прямокутна скринька на солому. Лівою рукою придергають вязанку соломи та посугають під різак, а правою за дерев'яну ручку підносять косу (в тоншому кінці прибиту до ніжки стільця) дотори, надавлюють цілою силою зверх (залежно від гостроти коси-різака!) та ріжуть січку для домашніх тварин. Правдивої залізної із спіральними стальевими різаками (краями, кожами) на круглому бубні та з зубатими трибами здавлювати солому й тягнути за оборотом бубна під різаки, лемки довго не знали.



Дерев'яна січкарня з різаком.

чами, кожами) на круглому бубні та з зубатими трибами здавлювати солому й тягнути за оборотом бубна під різаки, лемки довго не знали.

Жорна-млинець

До перемолу збіжжя вживають камінних жорен. Ці жорна складаються з деревяної основи — ялового пня, або бруса, в якому видовбане ложище на два камені, спідній нерухомий і верхній, що обертається в праву сторону. У верхньому камені є при крайньому березі вглибини, до яких закладається дерев'яний кий (деколи кований на кінці), що в горішньому кінці, встремлений трубшим, гостро затесаним кінцем (з горіхового прута або з відземка смереки, ялички, бо такий кий не пече в долоню при крученні жорнами, ані з його не відривається тріски не паздириться) в примельницю, цебто латку з круглим отвором, який держить ліску-кружілку в скісному положенні до каменя жорен. У середині каменя є круглий отвір, або ямка, до якої всипається збіжжя під рухомий камінь. З правого боку жорняного пня є видовбана вглибина, що зветься теж або ямка, дуджайка, ступка, ступірка, або зсипальниця на збіжжя, що призначено до перемолу. Посередині пня під каменем є отвір, зв. порплиця, що з нього сиплеся з-під каменя мука. Камінь крутиться на веретені (з твердого дерева, деято має залізне веретено на сталевих шротах, тоді легше молоти). У деяких селях основу, пень зовуть колодкою, бо вона замикає в собі цілість жорен. Ця колодка стоїть на чотирьох коротких ногах або стояках. Ці стояки споєні поперечкою творять зруб — гніздо з веретеном та снози — регулятор підносити або обнижувати верхній жорняний камінь. А це на те, щоб молоти збіжжя на грубшу, або мілкішу муку, обмелювати ячмінь на крупи, оркіш, пшеницю і т. д.

Дехто меле теж збіжжя конем, що вправляє керат до жорен, або пасом (трансмісією) переносить оборотову та розгонову силу на камінь. Є теж багато різних, кращих і менше складних дерев'яних, залізних вітряків на



Деревяні жорна-млинці. Коло жорен стільчик з коритцем на муку.
З Музею Лемківщини в Сяноці.

Лемківщині. Ці вітряки бувають однокрильні, або більше крильні (2—4), тарчеві з доземим і поземим оборотом. Вітряки є звичайно побудовані на межах за хатою, на горбках, або в провалах, де найсильніший та найчастіший вітер.

Ступа

Дуже частим господарським знаряддям є деревяна ручна, або ніжна ступа з довбнею до товчення пенцаків і каші. А роблять таку ступу в той спосіб, що розколоють на двоє дубовий, буковий, кленовий, ясеневий (рідко вербовий чи липовий, бо це дерево мяке!) пень та вижолоблюють у цьому пні метрову круглу щілину —

коритце. По спо-
єнні обох роз-
колин повстає
в пні подовжна
кругла вижоло-
бина, діра з рів-
ним дном, крізь
яку з сита наси-
пається ячмінь,
оркіш, пшени-
цю, або пшено
до витовкуван-
ня на пенцаки,
кутю, кашу. Ви-
товкається дов-
бнею, або сту-
парем. Ступар,
це дерев'яний
грубий костур
з круглою голо-
вою, гладкий,
або кованій го-
ловатими цвяхи-
ми. Крім ручної
дерев'яної ступи



Лемкіння перед хижою із ступою та головачем-ступарем.

є ще ніжні витовкачі; тоді не треба підносити руками догори тяжкий ступар, тільки натискати рухому (вагадлову) дошку, або витесану платву в одному кінці такої

ступи. Через натиск ноги на долішній кінець дошки підноситься догори ступар (киянка) та спадає вдолину й сильно вдаряє в дно самої ступи, куди дається збіжжа.

Знов же праси, витискачі олію спираються на клиновому або шрубному натиску двох дощок, звязаних разом у цілість деревяними клинами або ковальськими чи фабричними шrubами. Між дошками покладений мішок з зерном льону, конопель і т. п., на якого шруба (деколи дуже добра, точена з дерева) або клини з усіх сил давлять, толочать і витискають пахучий олій. З решти повстає макух, яким кормлять корови та ялівки. В дерев'яних, старих, курних хатах, де курна піч і нема дерев'яної долівки тільки глиняна толока — недалеко дверей ставляли в долівці широкий і грубий, плоский камінь, на якому найкраще витовкати пенцаки. Треба знати, що на камені стояла ступа. В кого була деревяна долівка, тоді ступа стояла або в сінях, або в коморі, бо там теж звичайно глиняна долівка. Так само жорна не стоять ніколи в хаті, але завжди в сінях при стайній стіні, або в коморі при хатній стіні. Дехто вносить жорна до стайні, але тільки в часі дуже тяжкої зими. Сама ступа теж ніколи не ночує в хаті, тільки по роботі виносять її до сіней, або до загати, чи за двері до комори, щоб не впала на когось. При витовкуванні пенцаків і каші не вільно сміятися, бо при варенні будуть пенцаки википати з горшка, або спідсподу припалятися (підкиплять і потому сквасніють, якщо їда залишиться з обіду до вечеї). Вдаряти (гевкати) ступарем не годиться дівчатам, бо це шкідливе на розвиток грудей; цю роботу має виконувати найсильніший мужчина-парубок у хаті (бо він дужий як дубчак, що з найсильнішим вітром витривало бореться.). — Сила (скільки) разів тобі чівка (волосся над чолом) змокнула, док ти одну ступу витовк? — сміються парубки з доростаючих підпарубочих. Або — женився би, а ступір не здойме (піднесе) одною рукою!

Хліб

Хліб печуть з вівсяної муки. Муку сіють на ситі решеті. Це решето куплене, або плетене домашнім способом з дрібоньких струганих ліскових прутиків. Муку на хліб розріджують (розчиняють — розчин — заміс) водою й кваском. Квасок передержують в окремих посудинах, глиняних глечиках, або позичають у сусідки. Це клеювата квасна рідина, що викликує фермент (замість дріжджей) тіста. Тісто стоїть у фасці, дерев'яній діжці, домашнього виробу, в 12 дужок сплетений гарним і сильним лісковим обручем у долі та згори. Фаску покривають чистим льняним полотенцем, бо до киснення треба відповідної теплоти. На лопату, що нею саджають (несуть) тісто (плясканку, ошипя, адзимок або адзимя) до печі, кладуть верству яворового листя (взимі, або капустяний листок уліті та восени). Яворове листя сушать уліті на зиму на нитках і держать на бантах на горищі. До підсипу під тісто не вживають муки, ані грису (отрубців), бо того нема багато. Під одну гільки паску підсипають муку, або підстелють мокрий, затовщений білий папір. Вогонь у печі вигортают дерев'яною ручкою, „ватрайкою”, що своїм виглядом нагадує дещо плоский, широкий меч. Лопата теж дерев'яна до печі та до вкладання й вибирання з печі спеченого хліба. Хліб печуть



Фаска місити тісто на хліб, збоку вища бодинка робити з верхнинки-сметани — масло.



Деревяні вироби домашнього вжитку:

Згори від ліва: дерев'яний, вирізуваний ложник на ложки, дерев'яна сільничка, зварка-діжка на 3 ногах виварювати білля, полотно, фаска-діжка місити тісто на хліб; посередині: дійник-скіпець, сито щідити молоко, або заправку борщу, коритце-копівка на муку, два праники-княнки; здолу маглярка, лозова опалка на овочі, гриби, городовину.

до ломання низький, плоский, тому що тісто з вівсяної муки не виросте високо й грубий хліб був би зле випечений, терпкий, млявий та закальцюватий. На обох боках викругленого в хлібну форму тіста роблять газдині навхрест рівець, а зверху гарно приплескують і виглађують. При печені хліба треба дванадцять разів вимолити „Помилуй мя Боже”, а при печені паски ще десять „Отче наш” і пять „Богородице Діво”. Тому теж газдиня дуже не любить, як домашня челядь, тоді, коли

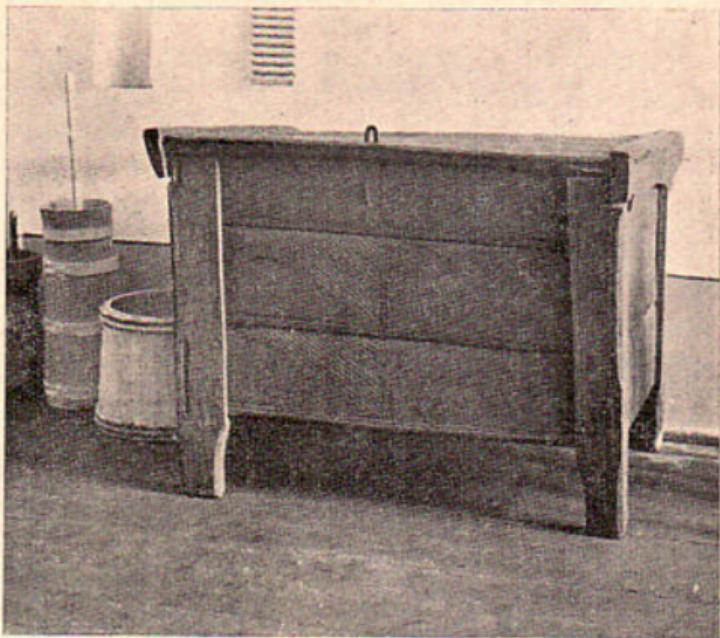
вона порається біля печення хліба (паски), непотрібно крутилась би по хаті. Цей звичай, чи радше звичку матери-господині всі хатні шанують, а чужого то вже ніхто з шануючих себе газдів не впустить у цьому часі до своєї хати. Як добре росте тісто — то й гарні діти хваляться в хаті. З вишкрабаного на боках і дні фаски (діжі) тіста пече газдиня пастухові під паляноک, або адзимя; як нема в хаті пастуха, то адзимя дістає до школи найменший школляр.

Деякі бідніші газдині домішують до муки на хліб майже наполовину тертої на терці бульби; з самої бульби теж печуть пляцки, і також на яворових, або капустяних листках. Ці пляцки їдять з юшкою з сливок, грушок, або з молоком. Меншим дітям дають сметану, в ерхнинку до цих пляцків, або крушину, капоньку масла. Інших якихсь вибагливих випіканців крім хліба, пляцків, пирогів із капустою, сиром, бульбою, з борівками, чорницями, сливками, яблуками не печуть.

Важним знаряддям при цій праці коло печі є деревяна або ковальська кочерга, якою вигортають з дальших кутів печі вогонь і горіючий вугіль, — розуміється з дерева, бо земного вугілля ніхто в Лемківщині не вживає до печі. А в а т р а й к о ю (ватра — ватрайка!)



Весільні 1-4 хліби - короваї,
2-3 прикраси голови, капелюха.



Дерев'яний спанець на збіжжя, з букового дерева; віко й передня стіна (дощинки) різьблені. Сипанець є зроблений на борти, без цвьооків, звязаний дерев'яними кілками.

З музею Лемківщини в Сяноці.

підсувають і підмітають піч біля челюстей в одну сторону, щоб вогонь у попелі лишався до вечора, або до другого дня. (Це залишки про вічний вогонь, бо газдині дуже не люблять, як вогонь заскора вигасне, або дехто з челяді потребує вогня до люльки чи папіроски у ватрі, тоді ватрайка й по хребті скаче такого непокликаного опікуна вогнища). Піч замикають дерев'яною (в декого залізні дверцята) заставкою-вогнищем. За тою вогницею ставляють у попелі залишенну на обід і вечерю їду в залізних горшках (залізняках) і на них зверху пироги, тощо в камінних мисках.

Інша пожива

Крім збіжжя найважнішою поживою є картопля, бандурка, мандибурка, компери, грулі, та ще біб, капуста, буряки (на борщ), часник. Із грибів знають та залюбки їдять правдиві гриби, губи, козарі, підпеньки, масляники, голубінки, баранячі роги, білі синяки, сироїдки, підпінки та інші юстовні гриби. Цю їду з грибів приправляють мукою, або дають гриби до капусти, борщу, лешу (бульбяної зупи) та дрібно січуть до пирогів. Пастухи печуть гриби на вогні та їдять печені. До варення поживи вживають різних горшків, баняків, мисок (залізних, поливаних, бляшаних і камінних), що їх самі роблять дуже майстерно та купують.

Стіл, або радше широку скриню — ладу (що служить за стіл) вкривають льняним обрусом і кладуть на ньому хліб, миски з їдою. Їдять деревяними, або бляшаними (купленими) ложками. Хліб, як уже сказано, не крають ножем, тільки ломають на кусники в руках. Так діється в тих околицях Лемківщини, де слабо родяться жито і пшениця. Але в тих сіколицях, де газда сіє овес тільки для худоби, і де гарно вдається жито, пшениця, ячмінь, там печуть такий хліб, як і на долах.

Мяса не їдять багато, більше набілу, а це тому, що важко його продати; хіба в поблизу до міст селах. З молока збирають великою деревяною ложкою варешкою в верхнинку, зливають до камінного бanyka, а потім більшу кількість до бодинки (маснички), переливають і роблять масло. Масничка, або зроблена з ялових дужок, або довбана з липового пня (висока до 75 см.). Вона складається з двох головних частин: із самої маснички (пенька) та закривала з колутвишкою та прикривкою, щоб при ударі колутвишки сметана не вихлюпувалася поза береги закривала. Колутвишка має довгий держачок з ліскового дерева та її кругле дірко-



Дерев'яний сипанець на збіжжя із скісним віком, усередині має дві переділки (перерайки).

З музею Лемківщини в Сяноці.

ване довкола аж до середини букове денце. Масничка споєна горіховим обручем, або бляшаною перевязкою. При робленні масла не треба співати, бо будуть закисати малим дітям очі, або корова перестане добре дойтися. По зробленні масла виймають його чистою деревяною ложкою з бодинки до миски із зимною водою та перемивають, зміняючи часто воду. По вимитті перекладають його з миски до порцелянових горнят, або до глиняного горшка. Дехто кладе теж масло до липового глечика. Маслянку їдять з бульбою, або з хлібом. Молоко по сметані підгрівають на сир. Але сир роблять з квасного молока, бо солодкого шкода. Сир переціджують у льня-

з них мішечках, а потім прикладають мішечок із сиром між двома чистими дощінками тяжким каменем. У цей спосіб повстає плесканка, п л я с к а н и ц я сира, яку кришать до миски, додають цибулю, трохи сметани, або солодкого молока та їдять, м а ч а ю т ь з хлібом. Овечий сир кришать до деревяної діжки на бриндуз та й ховають на зиму, на весілля, христини, празник, гостину, або на роботи (бо тоді нема часу приладжувати Іду в печі). З овечого (деколи з козячого) молока роблять круглі плесканки, зв. б у н з и, вгощують ними своїків, кревних або доброго подорожнього. Дають також дітям, що ходять до школи, або далеко від хати пасуть худобу.

Курячі яйця їдять тільки на Великдень, часом дають хорим і малим дітям. Качачих і гусячих яєць не люблять їсти. Голубячих, і диких птахів також ні. Кажуть, що качки й гуси їдять жаби, ящірки, вужів, д о в г и х і тому не треба їсти такі яйця, б і л я в к и. А пастухові, що зів би пташині яечка з гнізда ціле літо й осінь корови, чи вівці не будуть пастися разом і він буде мусіти цілими днями бігати за ними, щоб не робили шкоди. Це так його Бог крає за пташину кривду, бо так само літає сирота-птаха, як їй пастух випив яечка. Як газда наймає на новий рік наймита, то завжди питается його: „Чи ти, Василю, не повипивав деколи з пташиних гнізд малих шкаралушпок? Бо мені такого пастуха не треба, щоб його батьки думали, що в мене хліба нема. А він такий худий, бо тваринка не дає йому посидіти й спочати. Памятай же, дитино! Щоб за тебе нас Бог не карав”.

Газдині носять яйця до міста на продаж, бо треба трошей на сіль, нафту, нитки, голки та інші речі до хати й для дітей. Дуже сміються з такого ґазди, що сам несе ці речі до міста, або дома ходить по курячих гніздах та збирає яйця. Такого прозивають к урайком, або бабиним синочком. Газдині дуже теж гніваються, як хто з челяді краде яйця на тютюн, або зорілку. Та-

кого наймита ніхто не хоче взяти до себе на службу й він мусить іти на друге село, або до поляків, бо там навчать його розуму! Кажуть, що з малого йде до великого. Сьогодні щезло яйце, завтра й збіжжя не встоїться, ні звіток домашнього полотна біля хижі. — Адже домашній злодій найгірший, бо перед таким не встережеш нічого. Батьки строго карають своїх дітей за такі вини

й пильнують їх, щоб не приставали із злими дітьми пайтashами. Це ганьба на ціле село й на всі гори, як син порядного господаря краде. За такого й порядна дівчина не хоче замуж вийти, бо з таким ніколи не доховаєшся гарних діточок і не дробишся хліба. Піяк і злодій, це найпоганіша відміна людини.



Глиняні горшки й тарелі, по боках двійнята ча
сир-масло.

З музею Лемківщини в Сяноці.

Вміють теж газдині смажити з яєць смаженицю на маслі, або на сметані чи солодкому молоці. З битих яєць із сира печуть яєшник на Великдень, деколи й на рокові празники та кермеші. До тіста вживають небагато яєць. Окремих, вибагливих потрав з яєць не випікають.

Способи приладжувати їжу

Жінки приладжують інакшу їду й потрави вліті й інакшу взимі. окрему увагу звертають на пісні та мясні дні. Автім, уже самі гірські природні обставини говорять про те, що інакше треба відживлюватись веною й інакше взимі чи восени.

Майже при кожній хаті є свій колодязь; як його нема, то воду беруть в сусіда. Багато є в лемківських селах природніх джерел і малих водограїв таки біля самої хати, в саді, чи при сільській дорозі.

Вогонь добувають кресалом, уживають також сірників, або власного виробу бензинових запальничок. У тяжких часах ділять один сірник на четверо. Тертям дерева об дерево не добувають вогню.

До варення поживи вживають горшків, що їх купують у місті. Ці горшки є двовушні, залізні; деякі господині, що мають муровані печі з залізними кухнями, вживають до варення бляшаної, емальованої посуди.

До їди вживають дерев'яних ложок, а то й купованих, металевих. У будні їдять на сніданок: варені потрави з капусти, гороху, фасолі, борщу, бульбяну зупу, хліб, або бульбу (печену, варену, або варену з лушпиною та потім обирану й припечену в печі з олієм, цибулею), мастиво з ячмінної муки, або жентицю, квасне молоко. Паляниця (хліб з вівсяної муки), під пал ян ча, а д з и м я, а д з и м о к їдять з такою самою потравою в полуднє на обід і вечерю. Іду пригрівають на вогні в печі (в новіших хатах у рурі). Дуже цікава звичка в деяких селах пекти на Різдво хліб, що його звати крачун. Це круглий хліб, що на ньому перед всадженням у піч роблять газдині пальцями з трьох боків три рівці, а в середині дірку, до якої насипаний мак, часник, бо чорнушка. На Святий Вечір бувають звичайно такі страви: часник з крачуном, оселедці, пісна каша (в декого з олієм), пироги

(з картоплею), бобальки (рід галушок з катоплі, або муки), крупи (пенцак), яблучанка з крупами, біб, гриби. Часом їдять хліб з медом.

Виріб олію

Насіння льону, конопель, брукви, або соняшника сушать у бляшанках у печі та мелють у млинці. Треба, щоб із змеленого насіння вийшла мілка мука, тому перемлюють зерно кілька разів та пересівають через сито. Із млинця (жорен) виходить мука різка (суха), тому товчуть її у ступі. Ступка — це колода, що має продовбану діру. Спід (дно) колоди заднений, значить у ньому закріплено дно. Колоду ставлять у хаті під грядкою (рід бантів, на яких складають сухі дрова до палення та різні речі господарського знаряддя, а радше кусик дерева, з якого роблять різне господарське знаряддя). До грядки почіплюють дручок. До нього прикріплений дерев'яний потовкач, ступір із ручками, щоб легше орудувати. Потовкач підтягають дручком угору, а потім стягають ручками в ступку та й товчуть сім'я на муку. Коли мука вже масна, її вибирають із ступки та й несуть до оліарні. Там міряють муку квартами (або літрою, міркою) та сиплять до корита, солять, додають часнику, або цибулі. Потім мнуть цю мішанку руками, закроплюють водою (тричі) в міру, бо мука сохне під рукою. Готову, вимішану муку зсипають до діжки, макушниці, а з неї на панов. Панов вимурована як кухня, по середині бляха, а довкола бляшаний, зализний блок, щоб мука не розходилася, не розсівалася. Під бляхою палять і гріють муку, а одна жінка мішає її безупину, щоб не припалилася. Нагрівають муку так довго, аж вона не стане знову суха. Це на те, щоб олій був темніший. По висмаженні муку збирають із панви до внуч (рід мішка з подвійного по-



Лемко-бача, пастух із вівцями на Яворинській полонині.

лотна) та разом із внучами саджають до колоди-ступи з букового або ясенового дерева. На споді в колоді є денце з дірками, а нижче цівка-лійок, що нею витікає олій. Повище цього місця, де заходять у колоду внучі з мукою є стріла, також із денцем. Цею стрілою прикривають внучі, а потім притягають стрілу клинами при помочі таранів, що прикріплені до рухомих жердок на грядці. Стрілу притягають так довго клинами, аж видусять увесь олій. Макухи лишають оліяреві, або беруть додому; макухами годують худобу.

Годівля звірят

Перед світовою війною мав господар на Лемківщині великий прибуток із годівлі волів. Це були переважно червоно-білі, або половині та чорно-білі воли, краєвої раси. Пара таких добре годованих і випасених волів платилася тоді до 600 авст. корон. Для порівняння подаємо, що один морг середнього поля коштував тоді до 200—300



Водяний фолюш втівкати сукно.

австр. корон). Випас волів відбувався в цей спосіб, що кожний багатший господар купував на весні дві, три пари волів, випасав їх упродовж літа на своїх п а с і к а х , в лісі, або на полонині. Під осінь продавав з великим зарібком. Дехто лишав собі кращу пару до роботи і вже зимою в легких санках призначає їх до праці в ярмі.

Славні були до війни торги на волів у Рогах коло Романова, Горлицях, Бардієві на Закарпатті, або в Коросні. В Сяноці не було торгів на волі, ані на коні. За часів злогосподарських відносин у б. Польщі лемки перестали годувати волів, бо годівля не поплачувалася. Замість волів годували коні.

Випасались також на Лемківщині старад овець. Звичайно два, три господарі купували до спілки 50 до 100 овець у Буківську, Романові, Коросні, Горлицях, Рихвалді, або йшли аж до Семигороду та приганяли відти великі отари (до 3.000 штук) овець і перепродували потім на місцевих торговищах. Пасли їх у лісах, де були давні привілеї (серейтути) та стригли, доїли й дороблювалися

з годівлі овець гарного майна. Вночі передержували вівці в загородах, плетених з лозини, у полі. Таку загороду пересували щоночі на інше місце. В цей спосіб поле дуже добре справлялось овечим обірником, під жито ячмінь, оркіш. Великий випас овець зменшився за б. Польщі дуже й тому, що й ціни на мясо впали, а міські одяги виперли добре, гарне та тривале вовняне сукно. Вівці випасають теж і для власної потреби, для вовни й молока.

Домашнє сукно

З вовни прядуть тривке сукно, дуже тепле й сильне, плетуть рукавиці, светери, шапки, а з сукна роблять ногавки, холошні, чуги, чугані, катанки, гуньчата, гуні й настороки, овивачі до чобіт і ходаків.

З молока роблять сир, овечі грудки, будз. До виробу бриндзі вживають клягу, цебто кваску, що робиться з ринцами (це засушений шлуночок двотижневого телятка, яке ще ссе молоко та не єсть ніякої твердої паші ані корму). Ринці купували в різників, або в кого захворіло мале теля на т.зв. охват, тоді його дорізували й робили собі дома ринці. Бриндзю складають у дерев'яних діжках та накривають дерев'яними денками, а зверху привалюють каменем. Бриндзю йдять у неділі, свята, гостяль свояків, кумів, на хрестинах, весіллях, або заупокійних поминках.

Діжку з бриндзою держать у коморі, в зимному місці, на полиці, або на камінній долівці тому, що вона так краще вправляється.

Молока, масла, сира та яєць не люблять позичати тому, що може пропасті омаста з обори. Також не люблять позичати ніякої посуди, в якій роблять масло, сир, або передержують молоко, бо це теж не добре „воро-



Над Княжим Потоком.

Фот. З. Филипович.

жить". Молока не наливають ніколи до пляшки, бо корова буде хворіти на дійки, або буде цілими ночами ричати й крутитися біля жолоба. Дуже зважають у перших днях весни, як уперше виганяють корови на зелену пашу, щоб „недобрі очі” не зашкодили коровам. Кроплять своє стадо свяченою йорданською водою та обкурюють минулорічним свяченім зіллям від св. Спаса, або другої Матері Божої. Зілля відганяє всі недуги, а свячена вода злого духа й злу людину. Домашня тварина не буде податна на вро^ки, буде добре вестися-карatisя, корови будуть мати гарні телята, густе молоко та не будуть робити шкоди.

До чищення тварин уживають твердих граблиць, залізних або дерев'яних, та й щіток. Ці щітки зроблені

із твердої свинячої щетини або з волосіння кінського хвоста. Дуже надається до таких виробів щетина дикої свині; ця щетина не ломиться й добре чистить волосся тварин. Не годиться при вичісуванні тварин сердитись тому, що тварина тоді м о л и т в а е т с я , цебто зідхає. Тяжкий гріх має такий газда, або його наймит, що бе, копає тварину. Його будуть на старість його власні діти побивати за те, що він знущається над безборонною німиною.

Велику радість має газда, як його тварина чиста, блискуча, добре плекана та в очах весела. Бо такої тварини ніяка ворожка, бусорка — відьма, відьміха, відьмуля не чіпається та й не може молочним коровам відібрati молока, ані вроди.

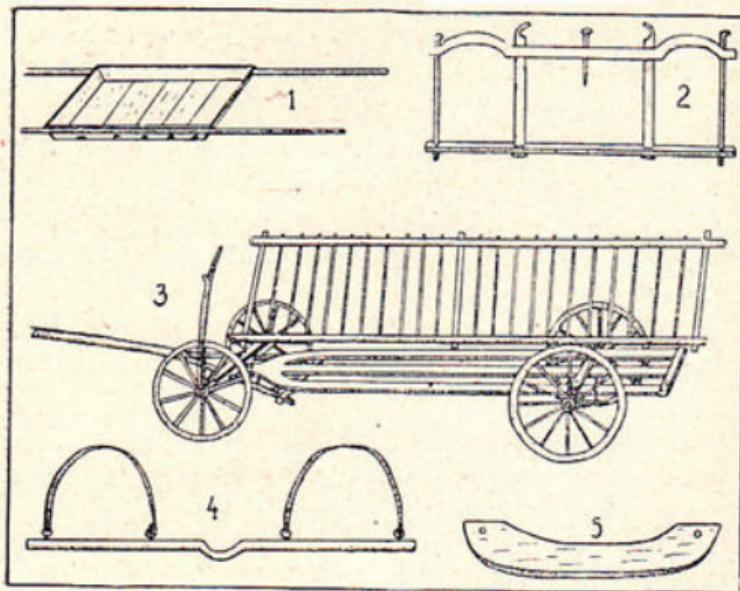
Ця риса лемків — дбайливо опікуватися й плекати тварину походить ще з тих часів, коли Лемківщина була пастирською країною, багатою в лісі, озера та пасовища. З цим теж в'язнуться різні повір'я.

Чим їздять на Лемківщині

Кожний лемко старається мати в своїй господарці добрий віз і на зиму сані.

До воза впрягають волів, корови (рідше ялівки) та коні. Вози мають двоякі: л і с н и й (до їзди по дерево до лісу) та д р а б н и к (до польових робіт). Лісовим возом возять дерево на будову, на опал та до продажі. Такий віз складається з такого самого споду, як і пільний (драбинястий), тільки з цею різницею, що або передня вісь, т у г ч а (сильніша), або має сильніші насади — передній і задній.

Звичайно господарський віз складається з передної й задної теліги. Передня теліга має: вісь, два колеса, дишель, сниці, обертен з клоницями та підойму. Дишель прикріплений грубшим кінцем між сницями, добре звя-



Деревяні господарські знаряддя:

1. ноші виносити із стайні обірник, або розносити по рілі, 2. ярмо запрягати до воза волів, складається з горішньої частини т. зв. кархового верха по середині з свірнем до дишля, двох поперечок, що зв'язують ярмо, по боках два прути-запіски, щоб віл не згубив ярма і долішньої часті т. зв. підгорлиці, 3. дерев'яний віз возити сіно, збіжжя з поля, 4. нашийник для коней держати дишель на жолібчику, 5. баран-підйома на сніці воза при воженню довгого дерева.

заний обручками. Давніше плели сильні ялівцеві витки-обручі та підкліновували їх із дишлем до сніць, сьогодні ж сніці сковані залізними обручами — рифками, деколи дуже по мистецьки знакуваними. Сніці мають на долішньому кінці поперечку, що її привязують або дротом, ликом, або дерев'яними чи залізними мутерками. Колесо зложене з голови (дзвона), 8 до 12 сприх та 6 багер. Легкий візок має 8 до 10 сприхові колеса,

а тяжкий до лісу мусить мати 12, бо не відбереть тягару. Дзвін колеса окований потрійними обручами, рифами, у середині має залізні буки, щоб скоро не стиралися. Деревяна (так само й залізна) вісь у рівних віддалях держить на собі сниці, що є з віссю звязані сильним (ясневим, або буковим) насадом. Це все разом сковане залізними насадками, простокутними обручами. Обертен з двома клоницями злучений з віссю свірнем (свorenem).

Кінець дишля має окуття, що називається дуже цікаво: цісар, або дунай. Це кусник заліза в роді малої бабки до клепання коси, або головка коня гарно виклепана та потягнена ковальською смолою (гудриною). Це окуття добре заклепане на самому кінці дишля, щоб кінські нашельники не злітали з дишля.

Друга, задня теліга має теж два колеса такої самої будови у вязанні осі, як передня теліга, однаке обертен у ній нерухомий, прикований до вижолобленого порога. В задному обертні є теж клониці; вони звуться підкульки; вони звязані залізними люшнями з кінцем осі поза полем обороту на осі кола. Підкульок — це дві частини: клониці всаджені в поріг („порожини“ воза) осі та ручиць, або люшні.

Колесо не злітає з осі тому, що на кінці осі є дірка, а в ній „льонок“, або „сторожка“. Це залізний, або ялівцевий кілок. Щоб і він не губився, його ложище в осі легко підstellenе соломою.

Передня вісь злучена із задньою з ворою, яку з поріжком держить сорівка, залізна, або ялівцева обручка та на кінці за заднюю віссю затильник — залізний, або ясеновий клинок, устромлений в кінець свори.

Загально, цілий віз складається з таких частин: 2 осі, 4 колеса, 1 обертен, 1 дишель, пара сниць з підйомою

нами. На переді воза прикріплюють до горішніх полу-
драбків драбини ланцюг, зачіпають його за павуз, якого-
другий кінець ззаду воза притягають до землі і звязують
його павузником з розворою. Павузник — це груба
конопляна линва домашньої роботи.

Сані

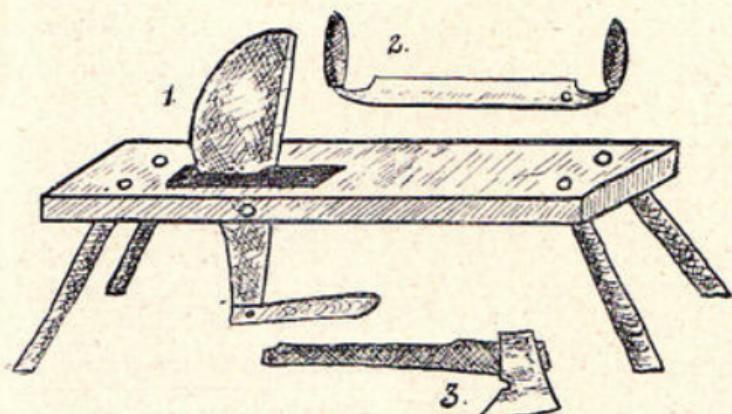
Взимі їздять до лісу, або до тяжкої роботи санями,
а до легкої роботи та виїзду мають днені, заперисті
санки.

Лісові санки складаються з таких частин: з саниць
(копаниць), 6 страмів, 2 насадів, 1 обертня, дишли із
снозою (рід возових сниць). До воження довгого дер-
рева додають іще пару волоків, волоши, влоки.

Заперисті санки мають теж одну пару саниць, 4 стра-
ми, дві листви, передній щитик, боки, дно, опера-
ло, пебто задній щитик і дишель (з боку на одного
коня, посередині на пару коней). Задній щитик у деяких
санках дуже майстерно різьблений в гарні взори та
драбинки.

Виріб господарського знаряддя

Найважніший прилад господарської майстерки, це сті-
лець з бовваном (головачем) на рухомій підпірці.
Ця підпірка підносить деревяну голову над стільцем до-
гори та натискає на підкладений кусок дерева, з якого
майстер струже якусь річ. Це простий, зовсім примі-
тивний варстат, але він мусить бути в кожного господаря.
До цього варстату належти вісник, або обіручний
ніж (ковальської роботи, в нафті гартований), сокиря
з борідкою та різні менші й більші долота, сверлики,
гоблики та лінія з кружилом (цирклем). На цім



Майстерські знаряддя: 1. стілець з головачем-кобицею, придерживати дерево при роботі. 2. обіручний ніж-вісник, стругач, 3. майстерська сокирка тесати, з грубшого оброблювати дерево.

варстаті й цими приладами кожний господар робить собі всяке деревяне знаряддя, яке йому потрібне в господарстві, а надто, що має досить відповідного матеріалу. Це в першу чергу дуб, ясінь, явір, бук, граб, кедр, смерека, ялиця, сосна, береза, липа, осика, тополя, ліщина, клен, вяз і інші. Окрім того майже в кожнім лемківськім селі є один (або й кілька) самоук-майстер, що вміє виконати всі знаряддя, чи то господарське, чи то для хатньої обстанови.

В давніших часах, як селяни не знали ще залізних плугів, борін та й інших рільничих машин при управі рілі, то такий сільський майстер робив для цілого села деревяні плуги, борони, різаки на січку, шафи (шрафні на кухонну посуду), ліжка, лави, скрині лади, столи й т. д. Він умів теж змайстрювати, підсадити осі, збудувати хату, стідолу, шопу, студівку (стодолу), зипанець (шпихлір), помогав спровадженим будівничим при будові церкви, попівства і т. п.



Лада — стіл у хаті, на якій стоїть: збаночок на воду, глянняний глечик на молоко, або жентицю, дві мисочки на сир, або мастиво (потрава з муки, вареної на молоці), збоку товкач до перцю. На стіні мисник-поличка на миски, гарно з липового, або яворового дерева різьблена, під сподом тарілки, в яких подають гостям (гостинським людям) масло, сир, яйця та іншу омасту. Коло лади деревяні стільці з ялицевих дошок, під стіною нерухомий столеш.

Фот. о. С. Венгринович.



ІІ. РОЗДІЛ
БУДІВНИЦТВО

Розвиток будівництва

Лемківські села побудовані звичайно над берегами рік і потоків, або здовж дороги. Хати стоять поздовж головної сільської дороги, фронтом, тобто вікнами до дороги. Це так у східній і середній Лемківщині, але в західній (сандецький та горлицький повіти) зустрічаємо села, в яких хати стоять боком до дороги (Княже Устя, Гладишів, Вірхнє). Це тому, що в цих сторонах краї доїзди до обори, менші вітри, але зате обора, подвіря є більша та загорожена разом із садком-цвітником, або городцем-пасікою.

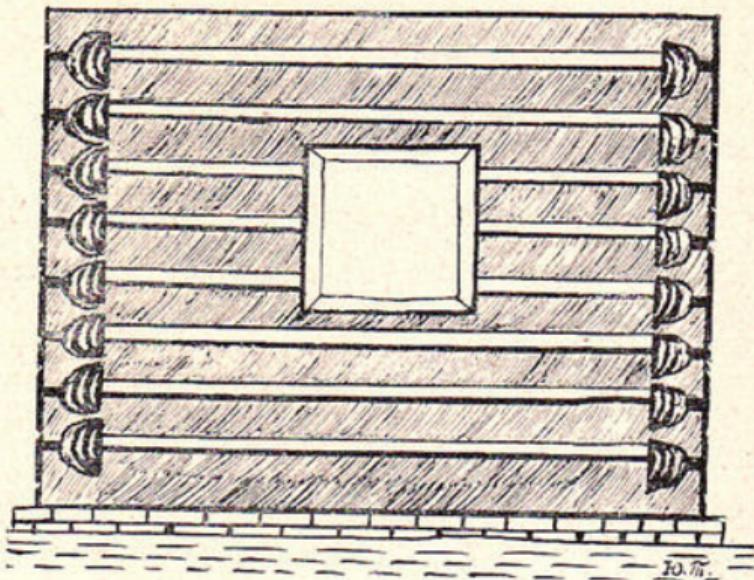
Лемківські хати належать до однобудинкового типу, цебто всі кімнати (мешканева, сіні, стайня, комора, комірка, бойще, возівня) є під одним дахом.

Заможніші люди мають хати, що в них окрім кімнат є ще й малі, вузькі сіні. Це другий тип лемківських хат і вищий ступінь у розвитку лемківського мешканального будівництва. При стіні, що відмежовує кімнату від сіней стоїть піч (вогнище, ватра). З такої хати коло печі переділена стіною мешканева кімната творить третій тип розвитку загального будівництва.

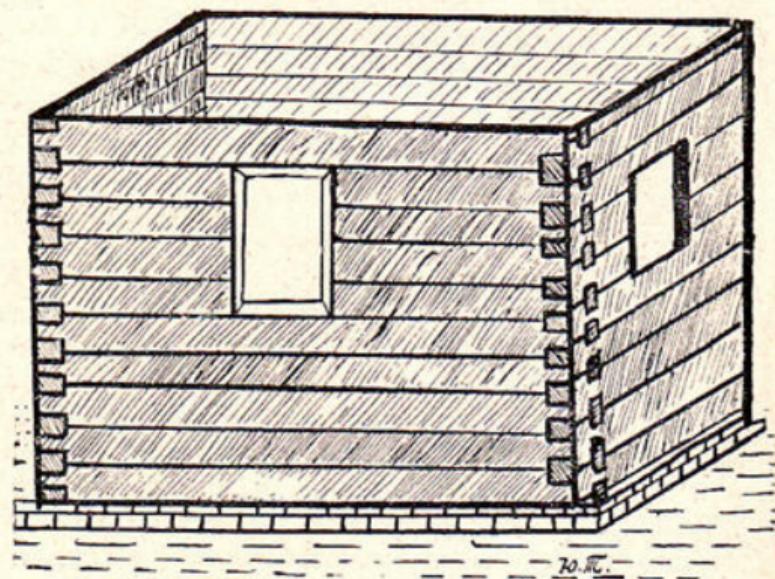
Потім іде ще хата з чотирьома кімнатами, або радше з одною мешканальною кімнатою, сіньми, коморою, стайнєю. У такій хаті сіні заступають бойще.

Окрема хата з бойщем, або возівнею та іншими пристрійками й добудівками.

Так отже із спільногого всім хатам вогнища печі, як осередку життя, прийшло до розбудови хат від однокімнатних до найбільших багатокімнатних будинків-хат.



Зруб хижі, вязання протісся на вугла.



Зруб хижі, вязання бальків на канюк.



Перед хатою в Миговій Волі.

Будова хати

З будовою хижі, у лемків вяжуться цікаві повір'я. Місце, до мають будувати хату, насамперед випробовують, чи воно добре, нешкідливе, чи буде обильне для нової рідні — плягуватиме. Для такої проби кладуть на місця, де мають стояти вугли нової хати, в чотирьох рогах, по кускові хліба наніч. Як на другий день рано хліб лежить на своєму місці, то цей пляц добрий під будову, а як хліба нема, то вибирають інше місце. Лемки дуже не люблять вирубувати дерев, що ростуть десь на тому місці, де має бути хата, бо це „ворожить” нещасти: або діти будуть хворіти, або худоба не буде каратися (не буде вестися) в новій оборі, або град і туча вибізбіжжя.

Вибране місце під хату заорюють довкола плугом. Та при цій праці не годиться клясти й кричати, бо в новій



Сільська хата в Насічному. Фот. о. С. Венгринович.

хаті не буде згоди, жінка буде битися з чоловіком, діти не будуть слухати батьків і т. п. По виоранні відбуваються підкладини (покладини): на чотирьох рогах виораного простокутника (будівельного пляну) кладуть грубі камені як фундамент, а на них смерекові спідки (трами). У новіших часах дають під спідки бетонові фундаменти, або глибоко вкопаний камінний мур, щоб гриб не то чи в здорових бальків і протеси в стінах хати. Це заступає також вентилятори, щоб не було вогко під долівкою. До того добре насипати під долівку сухого піску, бо тоді миші не мають доступу під хату. Добрий газда смарує ропою дерево під спідки-лігари, бо це теж зберігає від псуття і вогкости дерево спідків і стін хати.

По заложенні спідків просять священика, щоб замоливав, тобто посвятив нове місце. При цьому на кожному вуглі роблять хрестик, а у вижолобленому на перехрестях у спідках дірку вкладають одну четвертину срібного гроша, щоб у хаті було завжди достатньо, листя з барвінку, щоб молодість держалася в хаті і дівчата скоро повиходили замуж, кусничок цвіту вуждерево (подібного до полину), щоб гріх не мав місця в сім'ї та зберігав усю челядь перед грішними забаганками, листя тополі, щоб діти добре росли, кусник просфори в білому платочку, щоб Господь піклувався хлібом і дорібком газдів, та й кусник близкучого скла, хрусталю, щоб лихо не мало приступу до хати, щоб челядь була здорована, роботища, тямуща, дбайлива й щира щодо себе та своїх своїків, гостей, знайомих, подорожніх, хворих, калік, старців і бідних.

Стіни й вязання вуглів

По посвяченню закладин, чи підкладин починають гнати будову догори. Насамперед будують зруб-стіни, вязання. Стіни будується з протісся, з ялиці, смереки, сосни. Протісся — це смерековий клець, з якого вирізано з середини найширшу дошку-форшт, перерізаний на двоє трацькою пилою. Протісся зарізують на вязаннях на вугла, або на замок, що наз. каня, або канюх. Вугла зарізують як рибачий хвіст. Старе будівництво не мало замкувань. Посередині звязують ці тінні трами тиблами (клиноми), щоб стіна не скручувалася, не бакерувалася, зн. не скривлювалася. Дбайливий господар дає між трами добре сушений лісний мох, щоб вітер не віяв поміж трами та й щоб краще й легше ліпiti глиною й потім білити вапном. Трами знадвору півкруглі, а зсередини рівні.



Сільська хата в Нижній Бережниці. Фот. о. С. Венгринович.
Це дуже цікавий тип добудівок при лемківській хижі. В таких
причілках-прибудівках держать, замість у шопі, або загаті,
господарські знаряддя, вліті вівці, жеребя, теля — відлучене від
корови. А дехто спить у літі в такій комірці, бо тут свіжо, чистий
воздух і недушно.

Трачі

Треба ще згадати, що в кожній окрузі на Лемківщині є свої трачі, грані, що знають добре різати пропися. Є теж тартаки, але своя робота краща, як за „жидівськими руками”. (Бо тартак може дерево замінити за гірше, як млинар збіжжя в млинах). Трачі будують собі високі дві пари кобилин, кобилиць, накочують на них смерекового трама, один (старий та силь-



Дерев'яна хижка з гонтянім острішком, коло хижі керниця з журавлем. Боки теж гонтяні.

ніший) трач вилазить на кобилицю та й разом із своїм помічником, що на землі під трамом, тягне пилу рівно по знаках догори й надолину. Знакування, як різати (перерізувати трам) дерево, роблять шнуром, моченим у потовченім і розпущенім на чорнило вугіллю. Звичайно трачі мають з собою мисочку з водою, до якої кидають м'які ялові вуглики, товчуть їх ручкою сокири, або куснем дерева та вимішують з водою на чорну фарбу. В тій фарбі мочать шнур, що звинений на рухомому, ручному коловорітку. Потім старший майстер стає на грубшому кінці трама, а молодший з кінцем шнура (на ньому є оловянна, або мосяжна галка) на тоншому, де вже старий майстер примірив (ліктем, цalem) і зарубав у колі трама сокирою рівець, з одного боку отвору трама та з другого, залежно від потреби та ширини протісся. Такі самі знаки є по стороні старшого майстра, а саме в грубшому кінці трама. По напінні, на шпануванні шнура, підносить старший майстер шнур догори й наче напінтою струною вдаряє рівно здовж трама. Мокрий

шнур відбиває рівну чорну лінію, за якою при різанні йде трацька пила. Така праця відбувається в лісі, де дерево висихає на місці, не треба його витягати з потока, дебрі, тільки сухе, готове до вжитку везти до села навіть із найглибшої дебрі. Тонше дерево не виплатиться різати чи обрізувати пилою. Його найкраще тесати широкою сокирою. Ця сокира з 40 см. гострим та твердим, сталевим вістрям наче язиком злизує за ударом вправного теслі клец у чотирограний трам. А менша сокира вирівнює, як гобликом, стіни бельки.

Можна будувати хату з бельків, але цього ніхто не практикує на Лемківщині. Бельки найкращі на закладини, платви, спинки, крокви, банти, вітрильники, ключі, барабани, кабиці та зативки (затівники).

Стіни будують з протесів згідно з природними та економічними вимогами цілої господарки. Багатий господар будує хату щонайменш 15 до 20 метрів довгу, (за міру вживають ліктя, отже 30 ліктів), а широку 10—12 м (15 ліктів). Бідний газда будує таку хату, щоб міг примістити під дахом усе своє збіжжя, пашу (сіно, болгай, конюшину, отаву) під стріхою опалове дерево, а в стайні свою тварину.

Хата-хижка

Пересічна лемківська, господарська хата складалася з таких частин: 1. мешкальна хата (ізба, кухня, хижка, пекарня; на Лемківщині просять гостя до хати: „Просимо, хай любиться, ходте до хижі, на дворі не будете стояти, бесідувати, отже назва хати — „хижка” відноситься до самої мешкальної кімнати); 2. комора, або ванкір, анькір, 3. сінь (у бідніших служить за боєсько); 4. стайня з коміркою, в господарських будинках, де нема біля кухні комори, є коло стайні, звичайно від саду, дальнє від дороги (безпечніше перед злодіями,



Дерев'яна хижа з керницею без журавля.

або циганами), комірки на бульбу, капусту, карпелі, буряки, вліті на молоко, бриндуз, сир, яйця, на хліб і омасту (солонину); 5. бойсько з глиняним током, або деревяною долівкою; 6. прибудівка, причілок, причолок, широка загата (піддашня з одноплоским дахом, звичайно критим ґонтами, а то й папою, чи бляхою, окрайками, обрізками); 7. возівня, на різне господарське знаряддя, от як віз, плуг, борона, сані, орчики, дишлі (вліті тут майструють) та інші господарські речі; 8. з фронту, або від поля при хата, загата на переховування соломи, листя, підстілки.

Мешканева кімната має щонайменше 7 м ширини та стільки ж, або й більше довжини. Вікно до сходу, до вулиці, або до саду. Цікаве, що лемківські хати переважно звернені фронтом не до півдня-сходу. Це не тому, що лемки не хочуть сонця в хаті, є інші причини. Річ у тому, що сильні, безпереривні вітри, довга морозна зима були дуже докучливі, як би хата була звернена в ту сторону. Навіть найкраще забезпечена хата, якщо



Курна піч у хижі в Радошицях, лемкіня обирає-струже бульбу.
Фот. о. С. Венгринович.

була б ціла наставлена до вітрів, була б невідповідна до мешкання. Друга важна причина, це брак доброго та пригідного місця на будування хати. Лемківський газда старається якнайкраще використати всі найближчі рівні місця коло своєї хати, отже цим самим не може займати під господарські будинки найближчої від дороги, ріки,

площі. Ще одна причина це гориста полоса, на Лемківщині має те до себе, що таки найвигідніше людям поселюватися здовж потічка, ріки, річки, бо тут і затишно й до води близько. Тимто й хати на Лемківщині побудовані наче ластівчі гнізда здовж берегів ріки. А лише сама церква на горбочку й приходські будинки.

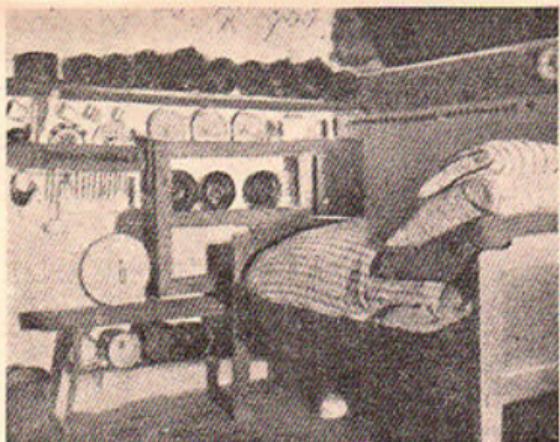
До кімнати входять із сіней крізь однокрилові, широкі деревяні двері. Ці двері замикаються на залізну (від ковала) замікачку, заскічку. Вони рухомі на залізних завісах.

Обстанова хати

За порогом з лівої сторони стоїть під стіною піч. Це великий вал землі з відповідним вижолобленням „ч е лю с т и” в середині. Таку піч будують в цей спосіб, що в хаті на камінній підмурівці „набивають бабу”, цебто втолочують з добре вимішаної лепкої (жовтої) глини до 1.50 м високий вал, у якому заліплена колода дерева. Цю колоду потім випалюють і на її місці лишається порожнечка, що править за отвір до печі. Це курна піч до печення хліба, варення страв, а взимі на печі тепло лежати, сушити перемокле одіння, пряжу, збіжжя, грушки вліті, гриби тощо.

Коло печі, недалеко порога є лава, вмурована з печчю; це т. зв. покутник для пастуха діда, цигана, колядників, полазників (хлопці, що з Новим Роком складають бажання). Звичайно на цій лаві стоїть ведро з водою, бо тут найхолодніше від дверей, дійник, скіпець. Під лавою є отвір під основи (фундамент, спідки печі) на рубані дрова, там теж ховаються крілики, морські свинки.

З другого боку напроти печі стоїть прича, широке деревяне ліжко, з соломою, або сінником. На ньому заголовки, перини. Над ліжком — „ліжник”, вішак на



В хижі багатого газди в Рихвалді, коло Горлиць. Ліжко з периною й підголовками, за ліжком мисник-з мисками, побіч лижник з ложками, тарелі, горшки та інша глиняна посуда.

газдівське церковне одіння, до паради, та в ногах на стіні топірник, вішак на сокиру, сверлик, вісник, тощо. Під стелею над дверями є дві банти, грядки, на дерево, щітки, майстерські приладдя, дерево до воза, саней, граблів, ціпів, сприхи до воза, багра, сници дзвони до коліс і коліснят та інше.

Від голови ліжка до противлежного кута кімнати під стіною довга лавка на двох дерев'яних кобицях-стовпцях, під вікнами аж до намісних образів. Це груба смерекова (ялова) дошка з дірками для прядок. На Лемківщині є звичай сходитися взимі до одної хати присти лен і коноплі, чесати вовну й пісні співати при праці.

Під намісними образами — це образи ікони Бога Творця, Пречистої Діви, св. Миколая, св. Онуфрія, про створення світа, Покрови Пречистої Діви Богородиці, св. Арханг. Михаїла; в найновіших часах знімки від батьків і рідні з еміграції, війська, тощо) стоїть стіл — лада. Це висока, як стіл скриня, в якій жінки перехо-

вують своє церковне одіння, вишивки, коралі, ленти, стяжки, з окремим перескриптом на гроші, годинник, податкові, асекураційні книжки та різні судові й господарські квити-записки, посвідки, контракти. Лада завжди накрита обруском, білим полотенцем (льняним, домашнього виробу), в якому завинений хліб. Цим обруском не годиться зганяти мухи із стола, або вікна, бо діти будуть мати лишай (струпи) на лиці, а старим людям тяжка буде смерть (народне повір'я на Лемківщині, зокрема коло Дуклі та глибоко в горах коло Романова, над джерелами ріки Вислока). Коло лади стоїть ще одне ліжко для матері з малими дітьми.

У головах цього ліжка висить на стіні, або стоїть на лаві, що йде від печі (припічка) до рога за постіллю шафки — мисники. В ній гарненько поскладані горшки, миски, баняки, тарелі тощо. Коло мисника висить на стіні, або на бічній стіні мисника дерев'яний лижник (поличка на ложки), дуже майстерно зроблений з букового дерева, в якому держаками вдолину висять деревяні або бляшані ложки, вареха до борщу, ситко до пирогів та ситко до молока. Окремо сільниця.

З мешканової кімнати ведуть двері („дверцята“) до комори (комірки). Це низькі двері з одвірком, без окремого замку, бо тут тільки свої мають доступ. В хаті, в якій нема окремої комори до мешкання, тільки комірки біля мешканової кімнати на молоко, капусту, бульбу та інші городовини, нема окремих дверей до цієї комірки, тільки дверцята, воронка в стіні біля печі, над зашпічком. Туди передають молоко з кухні до комори. Не вільно кричати на дітей крізь цю воронку, бо дитина буде боятися страхів, або буде гикатися.

Для маленьких дітей призначена колиска у формі коритця, що висить на ланцюгах над постіллю коло дверей, або над материною постіллю, щоб вигідно було ко-

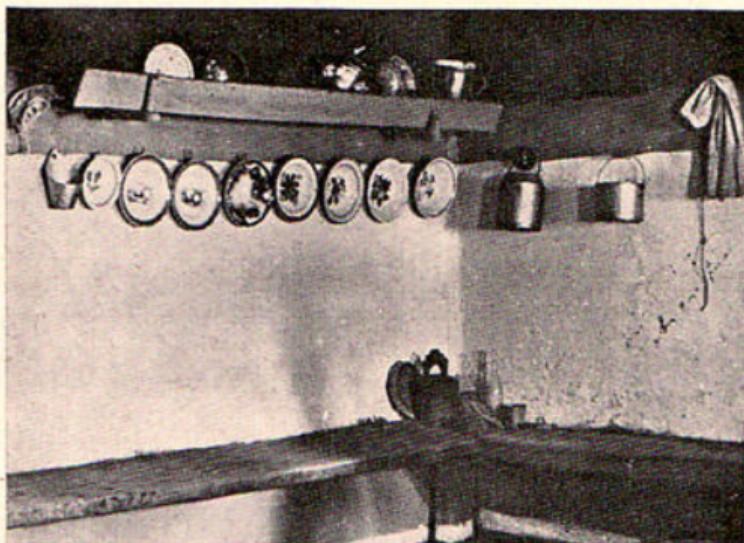


Лемка вертася з поля до хати, на руках несе у вереті
завинену малу дитину, а на раменах кудило-колиску, коли-
кати дитину в полі при праці.

лісати дитину. Дехто має деревяну колиску на гайдаках,
с о в г а х , в якій дитина колишеться на землі.

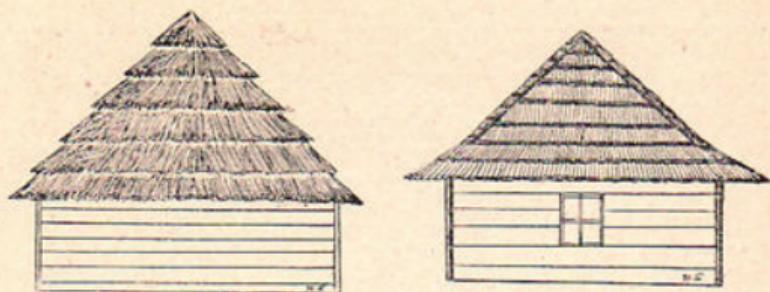
Образи святих висять на стіні над столом, чи ладою;
вони займають цілу довжину стіни.

Лава від печі до мисника і стілець теж мають дірки
для прядок. Будова хати (цілого будинку) поступає так:
по закладинах кладуть на бельках протеси; остання
з них називається п л а т о в . Белька, протеси та платов



Куток у хижі, довкола лавки, на стіні мисник і тарілчики.

прикріплений до стовбів (зруб). До платви запускають крокви, крілі, на крілі йдуть лати, а лати криють соломяними кичками (сніпками). Верх даху покривають гребінем (ключем, ключинами, журавлями, крижівками, смерековими ножицями). Гребінь буває з гонтів, дощок, пирію, або бляхи. Як гребінь із соломи, тоді його прикріплюють к злинам, цебто смерековими дрючками (патиками), збитими як ножиці у формі половини букви „Х”. Подовжні частини даху це стріха, поперечні — щит. Курні хати мають у даху отвір для диму, який виходить із хати крізь отвір у стелі, т.зв. вузничкай отворами в затилку т.зв. воронка. Вузничка в кімнаті закрита кочергою (коцюбою), яку за деревяну ручку пересувається з боку на бік, щоб дим міг свободно виходити назовні.



Соломою критий дах із боку. Бічні стіни даху криті гонтами.

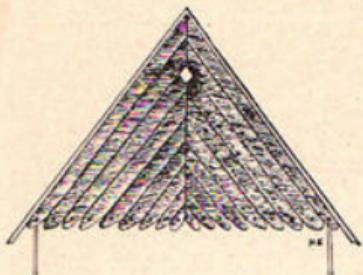
Дах

Крокви в затилках підперті сильними деревяними бельками т. зв. вітрильниками, а одна з одною вяжуться бантами, які у верхах одної пари кроков творять рівні гострокутники. На цих вязаннях держать сніпки конюшини на насіння, бо туди миш не може вилізти та перегризти, або нищити зерно конюшини.

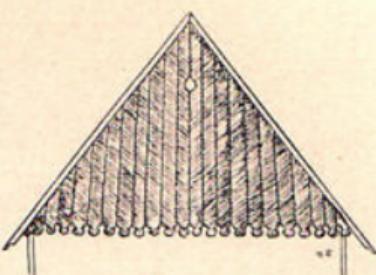
Бічні стіни даху — це деревяні затильники. Форма цих боків є різна та різнородна. Загальна форма, це соломяний бік хати, з обох бічних крил будинку. При такій формі оба крила пошиті такими самими соломяними сніпками, що верх даху.

Друга форма це гонтяні крила затильники, вкриті смерековими (ялицевими) гонтами, або листвинами (латками). Ці обі форми творять разом з цілим дахом чотиропохилену крівлю під гострим кутом, що кожний бік не є простокутно наставлений до зрубу хати, тільки радше у формі широкої фальбани. Китиці прикріплена до лат прутами, щоб вітер не куював солому та не зривав цілих китиць.

Куди країці є деревяні затильники з довгих дощок. Ale й цей спосіб даху переходить свій цікавий розвиток. Найлегше будувати бічні вязання даху із скісних (скісно



Скісне вязання дощок, згори воронка, отвір.



Доземе вязання дощок з вирізками, фальбаною.

врізуваних) дощок, які себе згори додолу взаємно покривають берегом долішньої своєї частини, щоб дощ скоро спливав по скісній поверхні бічного крила даху.

По цій формі будови прийшла дозема форма вязання дощок на бічних крилах закриття даху хати.

Боки даху

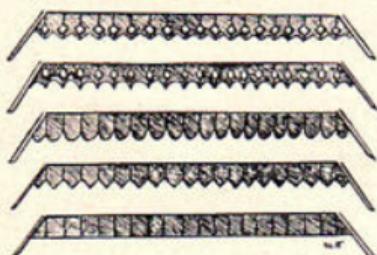
У звязку з цим орнаментальна (під оглядом мистецтва) форма вирізування гарних узорів на долішньому кінці крил, у т. зв. фальбани затильника є різна. Ці вирізування є в деяких хатах зовсім ще примітивні, рівні за пилою, трикутникові (на скісні форми), півкруглі, півкруглі з хрестиками, круглі з півхрестиковими отворами, з квадратовими, або простокутними врізами, більше складним мережкуватими вирізами та обрамуваннями, узорами та більше чи менше мистецькими прикрасами.

Під верхнім вязанням дощок бічного крила є отвір, деколи зашклений, або вдолині окремі, тайні, дверці, щоб вигідно було передавати на піддашшя снопи збіжжя з воза, сіно, конюшину, тощо.

Довкола накриття даху соломою острішки вкриті гонтияним піддашком, або кусниками дощок. Ці заходять на себе так, що ширша дощинка прикріплена цвяхом

до лати, накриває своїми крайніми берегами дві спідні дощинки. Таке прикриття острішків хоронить стіни хати перед дощем і творить тверду основу під соломяне пошиття даху.

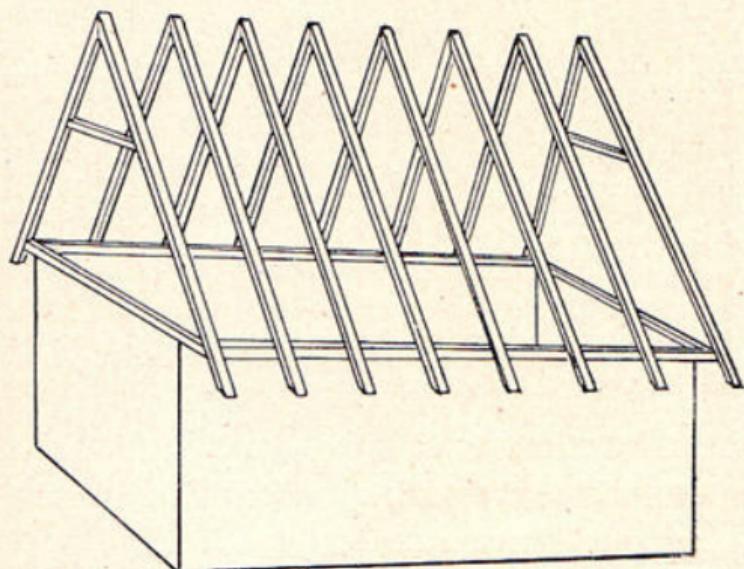
Деякі верхи хат криті соломяними сніпками-китицями, кичками, у формі рівно підстрижених верстов, або творять від щиту хати аж до піддашня рівну соломяну верету. Це залежить від того, чи дах хати пошитий крученими сніпками-китицями, при вязанні соломяними перевеслами до лат на кроквах, чи теж крізь соломяні головки на лісковім пруті, що привязаний з фальбаною китиць до дахових лат. Такий дах творить східці і подібний до рівної кількахвильної фальбани. Це повстає



Різні форми зарізів на долі фарбітці боків даху.

тоді, як китиці кручені ручно з довгої житної соломи. Китиці крутять так, що сильно скручують вершки соломи з колосками в одну головку і добре звязують китиці жменькою довгої соломи з тієї самої вязанки, щоб крізь отвір у головці добре було надівати лісковий прут до звязування з латою на даху. — Плоский, соломяний дах повстає з некрученої соломи, колосками вдolinу, а звязуваними кожна жменя окремо перевеслом до лати.

Зруб хати може бути побудований або на вязаннях з вуглами (як ілюстрація), або з урізуваними вуглами на т. зв. канюк, каню. Різниця в тому, що при вуглах кінці протесів вистають поза стіни хати; вони луčаться з собою спеціальними врізами, впустами. При канюку

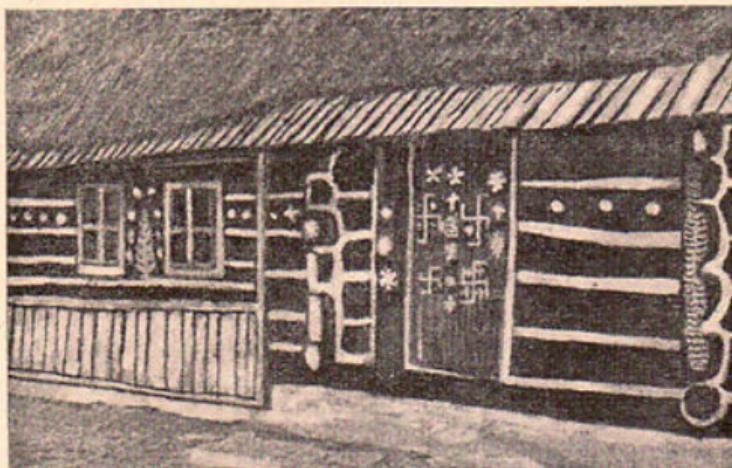


Верхове вязання даху, крокви.

вугли є рівні із стіною цілої хати, при чому протеси вяжуться подвійними замками (врізами). Цей спосіб показався більше практичний при будові деревяної хати, бо вязання складніші та сильніші і стіна краще виглядає на зовні; та найважніше те, що не нищиться і не загниває на дощі. (Дехто каже, що й мишам тяжче влізти, чи вилізти на стрих до канюкового будинку).

Так от вязання кінців (боків) чи наріжняків стін хати є або канюкове, з вуглами, або ще й на замок.

Замкове вязання дуже практичне при будові менших будинків, от як комора, шпіхлір (зсипанець, сипанець), стодола, хлів, тощо; бо такі пристрійки будують звичайно з бельків, а не з протесів.



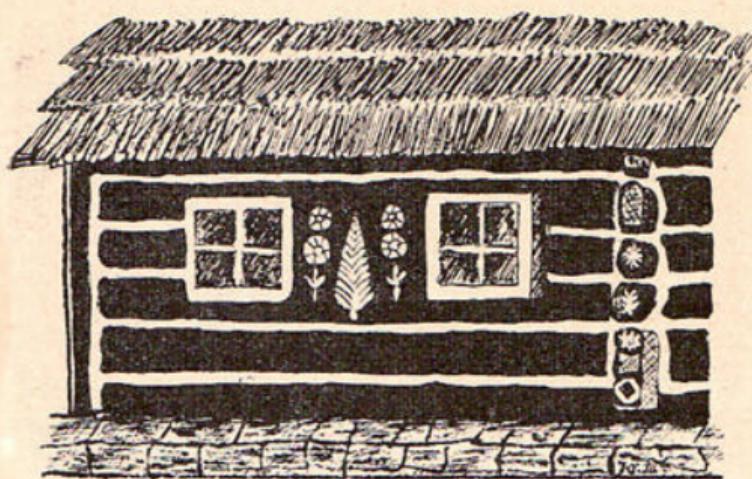
Фронтова стіна лемківської хижі.

Білення та прикрашування хати

Тоді, як майстри викінчують хату всередині, цебто роблять двері, прибивають стелю, долівку, вікониці з вікнами, одвірки та й інше, жінки виліплюють стіни знадвору і щілини, добре вимішеною глиною та й застелюють сухим мохом („забивають щілини, щоб вітер не студив дітей у хаті”).

До вбивання моху між щілинами мають окремі деревяні долота-лопатки та деревяні киянки, ломаги, якими сильно втолочують мох у щілини між протесами. Глина виповнює вільні місця між одною й другою протіскою. В противному випадку стіни були б не лише криві (хвильовані, лукуваті), але й хата була б непривітна, холодна.

Та виліплювання стін не кінчиться ще на цьому. По вирівнянні стін мохом і глиною жінки мають стіни. Це малювання ніщо інше, як тільки намазування протесів земною ропою, або фарбкою з олієм вимішаним

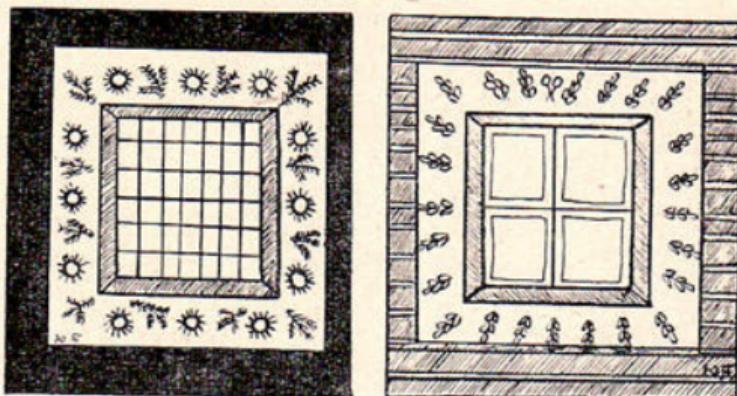


Орнаментика фронтової стіни.

з товченою цеглою. Місця, де залиплені міжцилини процесів білять вапном, або білою, чи жовтою глинкою. Таку глинку копають у берегах рік, у лісі, або приносять з другого села, якщо такої заправки нема на терені власного села.

Орнаментика хатніх стін дуже цікава.

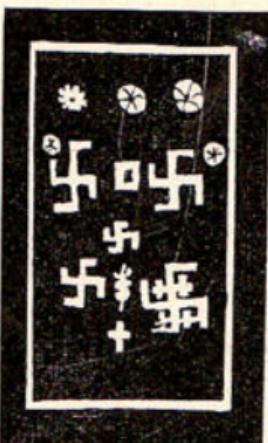
В першу чергу велике символічне значення мають прикраси віконниць. На тлі чорно помазаних стін обрамування вікон є побілені вапном із синкою, або намазані, по мазені, ясно-жовтою глинкою. На цьому підкладі малюють ручно довкола вікна круглі колеса з променями (лучами) та кінці смерекових галузок. І це в понятті народу означає сонце й життя. Зелену фарбу роблять самі, або купують в порошку, чи готову розроблену. Порошок розріджують водою, вимішують та красять смерічки коло вікна.



Орнаментика вікон: Зліва старша форма, що означає сонце і цвіти-життя; зправа новіша форма — листки барвінку, що означає милу вістку, лист від миленького, щастя в рідині.

Краща форма вікна; барвінкові галузки довкола, вони означають щастя. Ця форма повстала в часах загальної еміграції лемків до Прус на роботи, або за море на заробіток. Як довго листки барвінку зелені, так довго є надія, що прийде лист від найближчої рідні (батька (няня), брата, сестри).

Дуже оригінальна орнаментика входових дверей. Тут теж намальовані на чорному, або цеглястому тлі круглі колеса сонця, зорі, цвіти, листки та посередині родове дерево — з таким числом відгалужень — скільки від прадіда жило, вивелося, членів рідні в хаті. Цікаве (але це жінки держать у великій тайні), що з приходом на світ нової дитини, вони поправляючи красила перед Великоднем, або перед роковими празниками („кермешом”), не перемальовують наново цілого родового дерева, тільки домальовують від долини ще одну пару галузок. Це на те, щоб довгий, добрий досвід усіх попередніх членів рідні цим способом виявлявся („переноачувався”) в новонародженні дитині. Адже старша лю-



20. 2

Мальовані фарбою, або глинкою оздоби на входових дверях.

дина не мусить, умираючи, забирати з собою на другий світ усього досвіду й розуму, але може й повинна це велике добро передати своїм нащадкам. Люди дуже гніваються, як хтось затрс, або замаже пальцем будьяку галузку на тому дереві. Це те саме, як обида когонебудь із рідні.

Побіч галузок („кошиці”) на цьому дереві, що призначенні (або радше присвячені чи звязані з дівчиною в хаті) для жіночої половини в рідині є намальовані гарні квітки, листки барвінку, щоб дівчата подобалися та їй скоро виходили заміж і були веселі завжди та щасливі. Біля мужеських є зорі, або сонця, щоб парубки були дужі, сильні, щоб жадна хвороба їх не вчіпалася.

Дуже давня є форма прикраси дверей і міжвіконня — ломаними хрестиками. Ці хрестики мають окремі, дорисувані перехрестики на своїх раменах; це означає по-минковий знак за помершим дідом, батьком, або менший за братом, що помер у свому молодому віці. Для жінок не присвячують таких хрестиків.



Лемківська рідня перед хижою. Подвір'я виложене камінними плитами; Радошиці.

Крім входових дверей та вікон є також у подібний спосіб розмальовані вугли, в углини-клини, що відділюють бічні стіни хати. Тут є різниця при вуглах, що лучать стіни мешканевої кімнати з сінями та при інших, що між сінями і стайнею, бойськом, коморою та возівнею.

На перших (те саме щодо наріжних вуглин) є сонця, квіти, галузки барвінку — майзілля, — а на інших, що далі від кімнати драбинкуваті вязання на взір смерекових глиць, або т р я с к и (ростини, що росте на глинкуватій, без вапна рілі). Це тому, щоб відьма — б у с о р к а, що піде до обори відбирати (заворожувати тварину) коровам молоко,тратила зір на крутих закарлочках вуглових мережок.

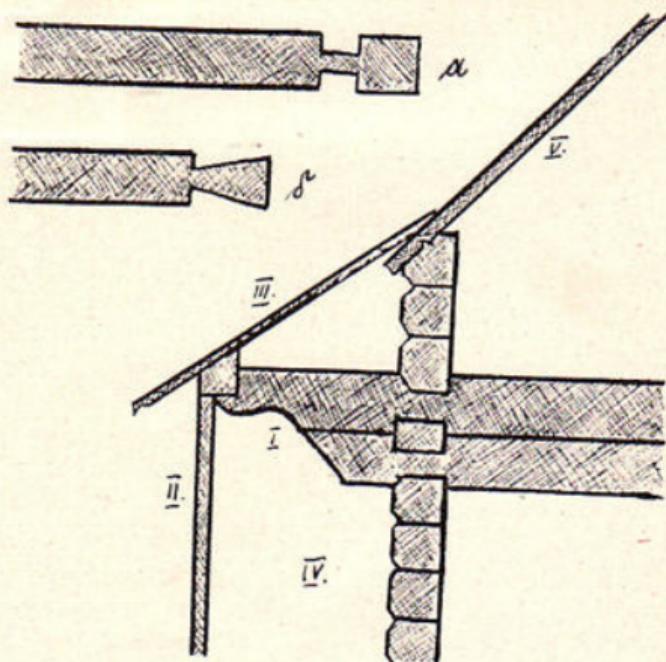
Така орнаментальна форма в цілій своїй повноті виявляється в найдальших гірських селах Лемківщини. Це ще й тим дуже цікаве, що до таких сіл не мала доступу міська мода.

Із господарських будинків окремо будують шпихлір, с и п а н е ць, під яким є звичайно пивниця — склеп (з каміння, засклеплений, критий діл з окремим входом і грубо кованими дверми). У сипанці держать у скринях зерно, сукно, біле полотно, солонину; під дахом найкраще сіно, отаву. Вліті тут сплять, або в неділю відпочивають. Уліті та восени переховують на сипанці в сіні грушки, дульки, спасівки, бо вони в сіні дуже добре влежуються та є сочисті й солодкі. Тут переховують також багатші газдині вліті молоко, сир, бундзи-бриндуз.

На переховування бульби, бандурки, комперів, копають у березі над рікою, або в саді ями, накриті стрішкою.

Загата - прихата

Майже кожна хата заслонена з усіх боків окремою загатою. Це з дощок, або з пруття чи окравків із смerek вигороджена тонка стінка між окапом і стіною хати. В загатах держать на зиму, сіно, отаву, фасолю, горох, біб, солому, оклепки — притірки — та підручне господарське приладдя. Тут стоїть теж зварка (діжа з окремим дном і затикачем) до виварювання білля, ступа



Звязування стіни з дахом. I. полап-корабель, II. стінка загати, III. острішник, IV. загата — вільний простір між стіною хижі й стінки, V. крівка. Вгорі: а — вугол на канюк, б — новіша форма вугла на рибяний хвіст.

до товчення пенцаків, граблі, вили, коса, майстерський стілець, порожна бочка з капусти, мотики, гралі, лопати, тощо. Ці речі стоять ту тоді, як їх не вживається до праці.

В загатах нагромаджене також лісове листя на підстілку, в новіших часах троти з тартаків теж на підстілку.

Дехто має широкі загати й держить у них січкарню, корбові жорна, токарку, або цілий майстерський столярський варстат.

Головна причина будови загат, це потреба забезпеки хати, стайні, комори перед сильним морозом.

Вліті добре спати в загаті, бо не душно, мухи не кусають і можна сад стерегти.

Кучка

Перед стіною коло стайні добудовують багатші господарі кучки з окремими низькими дверями. В цих кучках годують безрогів. Це пояснюють собі тим, що безрога не повинна перебувати в тій стайні, де стоять корови, або коні, бо це найпоганіша тварина та її відпадки шкодять на очі коням і молодим лошатам.

Кучка побудована з бельків, або протесів і звязана разом із стайненою стіною вдовбаною латою із снозам. Снози, це рівці, в яких лежать кінці протесів, або белькових вязань. На каменях покладені підвалини, а в підвалинах удовбані бельки з фазетами — рівцями, що в них держаться кінці (відповідно до міри й висоти задовбані протесеві, чи белькові звязи) вуглини стін.

Шопа - шіпка

Це невеликий, дерев'яний будинок з тесаного дерева, або з різаних дощок. Шопа служить до переховування збіжжя (нпр. на сяніцьких долах); в шопі стоять у літі коні, вівці, часом воли. Цей будинок стоїть звичайно дальше від мешканової хати, близче дороги, щоб вигідно було драбинистим возом заїхати із снопами збіжжя до середини шопи, або під окап. Окан повстає в цей спосіб, що дає в одному боці (звичайно від подвір'я, обори, або дороги) ширший щонайменше $2\frac{1}{2}$ м від бічниці протилежного окапу йтворить широке підстрішня. Воно забезпечує фіру із збіжжя, як нема часу скинути його до

шопи, або на поденок, бо ледве був час утекти із збіжжям з поля перед бурею, або зливою.

Крім цього шіпка може служити як нічліг для овець, лошат з клячею, гусей, качок, кріликів.

Є ще інша деревяна шіпка; з протесів, або бельків, подібна до сипанця і, сповняє таку саму службу, а саме тут переховують газди своє церковне одіння, домашнє біле полотно й чорне сукно по привезенні від ткача. Тут одягаються дівчата в неділю до церкви, чешуть свої коси та качають (прасують) свої хусти, фартухи й запаски. На окремих ліскових, або чистих ялицевих бантах висять кожухи, гуні, чугані та чоботи, що до паради, а не на щодень. Посіденні — щоденні одяги находяться в мешканевій хаті, або в коморі при хаті, чи теж у сінях на бантах і вишаках.

Сіні

Це наполовину менша кімната як мешканева, з сусіками, скринями та підручним бабським статком до щоденної праці. Часом у сінях стоїть січкарня, жорна, бочка на капусту, різні коші до сіяння збіжжя, копання бульби, збирання ягід і грибів, а в рибаків у сінях поскладані коші на рибу, сітяні верети до ловлі риби, а то й невеличка лодка-корито (видовбане в пні тополі, або вербового пня). З сіней ведуть одні двері до пекарні, інші до комори, а з противлежного боку до стайні (напроти дверей до хати). Між дверми, що до комори й хати, стоїть драбина з грубих ялицевих верхів із сильними буковими щаблями. В багатших газдів є широкі сходи на під з окремою підпіркою, щоб безпечно було вийти на під з тягарем (збіжжя в мішку).

Стеля над сінями з негибльованих дощок, або з круглих смерічок, кругляків, що лежать рівно поскладані на

трагарях. Трагарів є шість, два при платвах і чотири, що луčать верх хатної та стайненої стіни.

Бідніші господарі, що не мають окремого боїська, молотять в сінях збіжжя, чистять його (вінуть віячкою та плахтинкою здувають полову) домашнім способом без окремого млинка, ріжуть січку, крають солому, січуть буряки, тощо. Жінки чистять тут (як холодно на дворі) льон, коноплі, часом стрижуть вівці, щоб вовна не діставалася до їди (якщо стригти вівці в пекарні).

Усі внутрішні двері зачиняються на залізну з аскічку (ковальської роботи, а тільки входові й від поля (це бото від виходу) замикаються або на деревяну (стара форма) засувку, замикач, замикало, з деревяним язиковим кличем, що його ховають у загаті в соломі, або під стріхою в китицях коло першої над порогом крокви. Таким самим замикачем засунені двері до стайні та комори; в декого коморяні двері засунені ще з хати деревяним дрюком (латою), або залізним дротом (штабою) перед циганами та злодіями. При новішій системі будівництва хат на Лемківщині вживають сильних, фабричних, складних залізних замків і мосяжних (чи залізних) клямок. Це переважно в хатах американів — реемігрантів з Америки, які будуєть собі зовсім на нову, раціональну, модну систему нові хати й окремо господарські будинки. І ці нові хати, здебільша, всі криті бляхою, або дахівкою чи етернітом.

Складові частини при будові хати: спідки, лігари, підвальнини, при вугольних вязаннях: гнізда, замки, канюх, вугла; далі одвіря, бурт (борти), чіп (чопи, зачопувати) — вріз, що входить до бурту, фуга, душа, тибел, окінниці-віконниці, футрини, очапщілина над одвірком, трагарі, повала, зруб-горішня частина будови від стелі до платви, кільканадцять пар кроквей, платви, а на них є гнізда, що в них укріплені крікви, стільці-підпори під кріквами, банти-горішні, по-

перечні вязання на кріквях, пяtkи-долішня частина від гнізда крікви вдолину, шлапаки-писки-накладки на долішній частині крікви, карніс-підбиття дошками від кінця кроквей до стіни (до стіни хижі під кутом 90°), затилок-бік даху, вітрівці-вітрильники, спинки-звязки (вязання), звід, лати, кички-соломяні китиці, баран-верх даху, випуст-остріщя, кобиця-лава — держати вязання кроквей.

(Записано від майстра М. Новицького в Синеві).

Стайні

Стайні є одно- або дворядові. Це залежить від того, чи господар має багато рілі й тварин чи обійтеться при одному жолобі. В однорядовій стайні до стіни, що від боїська (або возівні), прибита драбина, а під нею жолоб. Драбина має густі щаблі з обох своїх кінців та посередині сильно злучена буковими поперечками, щоб корова рогами не розтягнули драбини на двоє. За драбину кидають тваринам солому, сіно, конюшину, болгай, отаву істи. Жолоб — це довбана колода з ялиці (або й тополі) під драбиною на кабицях, в яку насипають січку (парену), краяні буряки, макухи, листя з капусти, тощо. Є теж інші жолоби з грубих дощок, але ці менше практичні, бо в них дно швидко вигниває і нищиться береги жолоба від ланців, якими присилені тварини.

Долівка в стайні дерев'яна, з грубих соснових форштів, або окрайків, на соснових спідках, лігарях, і має під задніми ногами тварин середницю — рів на гноївку (по середниці добре згорвати широкою деревяною лопатою нечистоту з підстілкою до тачок, або носів (дерев'яної скриньки на обірник). Під долівкою, ділями, є порожнеча між землею та форштами в якій втолочено лісове листя, щоб тепло було в стайні від спідків (та підстілка випиває гноївку, а це дає дуже до-



Лемківська хижа з підмурівкою в Команчі.

Фот. о. С. Венгринович.

брій компост під капусту, картоплі, буряки, огірки, помідори, або в ями під овочеві дерева (якщо копається діл восени, а дерево садиться щойно на весні). В стайні за дверима стоїть дерев'яна лопата; вили, березова мітла й мотичка до чищення стайні. При бантах клітки на голубів, а під жолобом скриньки на кріликів. Під бантами

є теж полички на щітки чистити корови, коні (щітка й греблиця). Двері із стайні на обору замикаються деревяним засувачем у стайні, або з сіней.

Над драбиною є часом отвір із стелі, щоб вигідно було кидати пашу з поду за драбину (бо носити довкола задалеко, невигідно, або губиться сіно подорозі). Цей отвір на зиму затикається кочержкою (деревяною лопаткою з окремою ручкою, щоб вигідно було підносити прикривку дотори, або класти на отвір).

Наліво від сінних дверей є в стайні кучка на мале поросся, або загорідка, царок на молоді ягнята. При стіні за царком є банти для курей і гнізда, коритця, з соломою для курей нести яйця. На драбинах над коровячим жолобом не можуть кури сидіти й ночувати, бо занечищають жолоб.

Дехто має ще невеличкий жолібок і драбинку біля царку на малу теличку, що годується на корову, але не до продажі. Бідні газди держать при цих драбинках кози. Козі не годиться стояти в тому ряді, що корови, бо вона „смєрдить”, підідає пашу коровам і товче рогами корову Назагал дуже мало кіз плекають на Лемківщині. Всі сміються з такого газди, що плекає і пасе козу; прозивають його „козяр-козяричок” — „лудар-лударичок” — „пасе козу за стрічок”. Є теж дуже насмішливі народні пісні щодо козярів.

Дворядова (може це бути півторарадова) стайня така сама як однорядова, з тими самими пристроями та обстановкою, але два рази ширша, з середницею по самій середині диль. У такій стайні тварини стоять хвостами до себе і звичайно рогата тварина по одній та коні по другій стороні.

Окремих вікон нема в стайнях, але є над входовими дверима віконця, оберліхт, воронки, крізь які влітають і вилітають із стайні голуби до своїх гнізд. На зиму воронки заставлені соломою й одвірки плетеними. Кося

цями (косами з соломи), щоб мороз не тиснувся до тварин.

Стеля, полава, над стайнєю або викладена з кругляків (смерекових дрочоків), або різаними окрайками. Над кіньми щілині в стелі зашаловані від нутра стайні латками, щоб сміття-порох не сипався з поду на кінські хребти.

Боїще

Побіч стайні є боїще. Це просторе приміщення з високою стелею (щоб вигідно ціпом махати при молоченні збіжжя) та глиняним, або деревяним током-долівкою. Долівка лежить на бальках, майже пів метра над землею, бо на такій долівці легко молотити мишам тяжко дістатися, або вигризти діри в долівці.

На боїщаних стінах є деревяні клинці (вішаки) на ціпи, граблі, вили, віячку, шуфлю, тощо. — На під виходиться з боїська драбиною такою, як у сінях, або з воза. Дехто має окрему драбину до боїща.

Стеля над боїщем вистелена ялицевими кругляками, висить на 6 трагарях-деревяних бельках, що врізані в стіни між стайнєю та возівнею, або кінцевою стіною хати (господарського будинку).

Тут стоїть січкарня, віялка (млинок до чищення збіжжя), машина до молочення збіжжя, керат. На стінах висять корби, паси, сита та інше знаряддя до збіжжя. Жорен ніхто не держить у боїську.

Нутро боїща не є білене, ані крашене, тільки виліплене глиною, щоб вітер не віяв до стайні та бічними стінами до боїща. Ворота до боїща високі й широкі так, що фіра з парою конею повна збіжжя легко може заїхати до середини. В декого є подвійні, двокрилові ворота з віздом та виїздом до саду — порожнім возом, по вивантаженні на під збіжжя. Це дуже практичне тому,

що при викиданні снопів з воза не губиться по оборі зерно та не розсипається по болоті господарська праця.

Це має ще й таке господарське значення, що в кого нема окремої заїздової стодоли (шопи) в слітні дні можна із снопами затягнути до бойща та й сковати збіжжя перед дощем.

При вїзді драбиняком до бойща випрягають коні, або волів від воза, щоб не занечищували простору, на якім буде молотитися збіжжя.

В кого нема комірки (з пивницею) в саді, цей в неділю пополудні йде спати в часі найтяжчих робіт у жнива до бойща, бо тут холодок і нема мух.

Дрібних господарських знарядів, кованих залізом, з цвяхами, тощо, не держать у бойщу, щоб кусок заліза, дроту не дістався до соломи й не калічив тварин.

Ворота до бойща помальовані так само як до сіней з сонцями, зірками, свастиками-хрестиками та іншими прикрасами. Це тому, що бойще має найбільше значіння для господарки — адже ж тут хліб повстає, а з хліба життя в хаті.

Восени возять до бойща капусту, буряки й чистять від глини, качанів і листків. Капусту січуть на гобликах в сінях, або в пекарні, залежно від того, чи зимно вже дуже, чи можна ще цю працю виконувати в бойщу. Не чешуть також майже ніколи льону й конопель у бойщу, бо поздір я шкідливе тварині (якщо змішалося б із пашею). Бойще це більше чоловічий варстат праці, як жіночий, тому й жінка не дуже пхається до бойща, хіба що треба помогти віяти, щиняти — опалати на ситі збіжжя.

Чисте, вимолочене збіжжя носять у мішках на під до сусіка, скрині, сипанців, або до таких сипанців на шіпці. До мірення збіжжя вживають деревяної посуди — мірки (фаски), а зерно насипають віячкою (деревяною шуфелькою з липового, вербового, осикового,

тополевого дерева) до міхів і носять до шпихліра. При мірі значать на воротах, або на бойщаній стіні вуглем (крейдою) криски (чертки) кілько мірок і кілько по вісім — стільки метрів збіжжя намолочено. Ці чертки порівнюють з минулорічними та перевірюють (окремо перед тим з кіп у снопах збіжжя), який урожай, кращий, чи гірший та чи вистарчить до нового? Якщо менше значувань, дуже журяться, скорбяться, що треба оскупніше (ощадно) жити, бо не зародило.

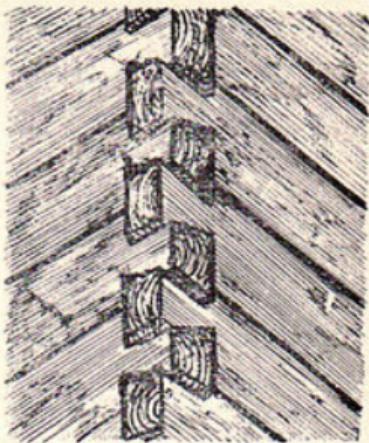
Солому не складають у клунях, тільки складають її на поді, щоб не марнувалася ані одна соломка. Треба знати, що внаслідок великих економічних зліднів і браку господарського освідомлення дійшло вже до того на Лемківщині, що „брат родив тільки брата” — цебто висіяне збіжжя вертало тільки насіння, а за тяжку працю платило жменькою короткої соломи. Це тому, що лемки не вживали штучних погноїв і земля не могла з нічого видавати обильні плоди.

Побіч соломи на поді складають ще й іншу довгу пашу (сіно, отаву, болгай, конюшину) у верствах, щоб миші (щурі) не теребили соломи й колосків. А високо на бантах сніпки гороху насіння конюшини, болгаю, лубіну. Збіжжя скидається до бойща просто отвором, або з дальших верстов над сіньми через звід (це окремий в даху добудований дашок з рухомими дверцями, крізь які можна теж подавати снопи з фіри просто з обори). Якщо скидають збіжжя зводом, тоді на оборі (оборону вистелена широкими камінними брилами від стайні по кінець мешканової кімнати) застелують широкі плахти, щоб зерно не губилося по оборі. І так разом з плахтою переносять снопи до бойща молотити.

Над мешканевою кімнатою на поді ніхто не держить соломи, ані сіна, бо тут дим, або близько комин. На цьому поді стоять сипанці на збіжжя коло комина, щоб збіжжя не плісніло, та розсипане по долівці поду триня



Вязання стін зрубу на „замок”, зарізування клинового й замкового вугла. Перша стара, а друга новіша форма.



з соломи зпід ціпів (вітрясачів у машині до молочення), полови та порох з колосків. Полову дають з січкою до парення взимі та цею мішанкою з краяною бульбою, або буряками докормлюють молочні корови.

Збіжжя скидають руками, або за лізними та деревяними вилками. Вилки осаджені на сильнім деревянім (яловім, або горіховім, щоб не дерли рук) держалі.

Дах над бойщем, зглядно острішки є рухомі. Іх легко піднести догори на підкрів ях, щоб повна фіра могла зайдати до бойща. Ця частина даху пошита соломою, або гонтами, як ціле острішня довкола хати.

Глинняна долівка в бойщу втолочена сильно та вигладжена мішеною глиною з половою, заметена мітлою

Возівня

На кінці господарського будинку є одна прибудівка, звязана з цілістю хати спільними підвалинами й платвами. Це приміщення на вози. Стеля плетена з кругляків, але ще рідше положених як над бойщем. Долівка з окрайків, або з дощок. У декого з каменя, або глинняна, добре втолочена.

У возівні стоять вози, плуг, борона, рапачі до бульб, майстер (знакувач при садженні бульби за плужком), сані, полукишки, драбини та драбинки.

На поличках є різне залізо: клинці, підкови, обручі (рифи), вогнива, ланци та все те, що під рукою повинно находитися в доброго газди. А саме кола, дишель (інший до воза та саней), обертен, ручиці-клониці, сніці, багра, шприхи та інші кусники, частини до воза, плуга, саней, борін, валка й господарсько-рільничих машин.

На стіні за топірником висять за борідку сокири, топори, сокирята, долота, сверлики. На поличках зубці до грабель, бильні до ціпів, клинці до кіс, глібки. Під стіною варстат-стілець з вісником, або правдивий на шрубу стельмасько-столярський варстат з усіми приладами до праці.

За хатою, цебто на зовнішній стіні возівні висить довга драбина до пошивання даху хати, в е р х і в к и, до чищення криниці, або на випадок вогню до гашення хати перед пожаром. Біля цієї драбини на деревяних вішаках (вбитих між протеси стіни) висить павузняк і пільні драбини. Цей бік хати є звичайно найбільше від півночі, тому тут практично держати драбини, щоб на сонці не розсихалися і не нищилися. Дехто кладе тут на літо лісові сані, щоб не заваджали під ногами.

Возівня не має окремих дверей, тільки ворота, підперті деревяним клинчиком, або деревяною закруткою, без окремих, штучних замків.

У глибоких горах, у селі ніхто не важиться красти в сусіда будьяку гоподарську річ. Треба йому, йде позичити до сусіда, бо крадіж завжди „виявиться і краденим ніхто ще хліба не доробився”. Стережуть свого майна тільки в таких селах, де були мазурські колоністи, або ляцькі двори, бо двірська служба, форнالі, крадуть усе, що під руку попаде. Плуг, колічка, борона може від весни до осені лежати на

оборі, ніхто ані на один зуб не злакомиться. Так само ціла упряж, хомути, дорогі ремінні паси, кантарі, облядра, бичівно — все тез'ялими роками висить під стріхою на клинці коло стайні та нікому й не сниться лакомитися на чуже добро.

Є такі села коло Романова, Дуклі, Криниці й Грибова, що господар купив собі добру пару молодих здорових коників та одночасно купив на них упряж і як завісив це реміння під стріхою, так до сьогодні ніхто йому ані одного ремінчика не відрізав, не то, щоб украв дорогий хомут чи вішки. Але в мішаних селах мазур і камінь украде з обори! Під лавою у возівні лежить або висить на стіні посуда, в якій держать газди мазюку смарувати колеса у возі. Ця мазярка, бодинка, має форму малої бочечки з щільним дном і закривкою зверху. У закривці є кругла діра, крізь яку вливають мазь до бодинки й лопаткою мастьять осі у возі. Засохлу мазь з осей беруть на кусник сукна, бо це надається добре до гладження нитки при направі ходаків (нитка при латках не гніє), або при звязуванні капиць у ціпах теж смолигають шнурок цею сукнянкою, бо тоді не паздзіриться звязка.

Бідніші газди не мають окремих возівень і розбирають на зиму віз та ховають його в загатах.

Обора - гноївня

Рівна площа перед цілою хатою, це обора, або подвір'я. Обора чисто під неділю й свято заметена березовою мітлою та виграбана граблями або гралями. Перед мешканевою кімнатою, входом до стайні та віздом до бойща й возівні ця площа груба вистелена брілами каміння, або вибрукована кругляками з потока.

Обора це теж місце під крилатою грушою, де на спочинку стойть віз, часом плуг з волочнями та коліснятами.



Пастушка в селі Терка коло Балигорода.

На галузках грушки вішають в часі сінокосів на ніч косу (або на вуглі коло бойща). Тут посередині стоїть букова кабиця, на якій тешуть грубе дерево, рубають дрова до печі та клепають у жнива косу.

На оборі, дальше від хати, але недалеко стайні є місце на обірник. Це гноївня. Довкола високий камінний мур з камінною долівкою та вглибленням на гноївку. Вліті гноївня вкрита смерековим гиллям (чатиною), або присипана полововою та трачинням (де були тартаки).

При мурі стоїть потребник; це будка зроблена з дощок з деревяним (гонтами критим або кусниками дошок) дашком. Відпадки з потребника вимішують з соломою та обірником у гноївні. Деякі газди мають бетонові, дуже тривкі та поступово вдержувані гноївні.. І такі теж потребники. Обірник роблять і штучно в цей спосіб, що у веретах носять з лісу (або привозять возом) різне зілля, високу траву, серпом зжинають молоді гильки ліщини,



Хижка на літо в Білій Воді.

скубають мох на полонинах і на вервах гір, громадять у саді, або восени в букових гаях багато листя та кидають до гноївки й камінням прикладають, щоб це хабаззя добре гнило й набиралося гноївки. Перед вивожуванням на рілю, перемішують залізними вилами стаєнний обірник на гноївні з штучним і так собі помагають при спрощуванні вбогої рілі. Підстілки з листя не люблять і кажуть — „ти його з ліса, а вітер знову несе до біса”, тому саме, що букове листя буде цілий рік лежати в гноївці та коли вивезти обірник на рілю й якщо його негайно не приорати, вітер висушить листки та по-несе — куди йому вигідно. Найкращий обірник з соломи, але соломи дуже мало в горах. Відціля такий брак хліба, бо нема чим добре навозити рілю. А на штучні погної не кожний газда має гроші. Сама земля дуже плідна, родюча, легка до орки, обробу, тільки треба якнайбільше о м а с т и. Тоді лемко не так часто голодував би.

І його матеріальна культура піднеслася б. Люди на Лемківщині назагал працьовиті, але ще дуже бідні; хоч Лемківщина має всі дані стати економічно ще вижче як Данія, або Швейцарія.



III. РОЗДІЛ

НАРОДНЯ НОША

Загальний поділ

Народню ношу лемків, отже чоловічу й жіночу одіж можна поділити на три подібні, але з окремими впливами групи.



На пограниччі Лемківщини й Бойківщини. Молода дівчина й парубок у народній, святочній ноші. Це одіння першої пе-реходової групи з гарними нашивками на катанках.

Перша група

До першої групи зачислимо всі села на пограниччі Лемківщини й Бойківщини. Сюди входять всі українські села Балигорідщини, з округою Тісної, надославецькі села з округою Команчі по містечко Буківсько й перші джерела ріки Вислока. У цій групі схрещуються народні

мотиви східно-лемківські із західно-бойківськими. Вони витворили своєрідний переходовий спосіб орнаментального підходу до мережкування, накривання горсетів, лейбиків (дехто каже: лайбик), катанок, вишивання сорочок і прикрашування нашивками спідниць і запасок.

Сама форма краяння полотна, сукна, чи фабричної матерії в нічому не різиться від питомого лемківського народного виробництва, крою, шиття, фалдування, виризування та викінчування менше чи більше мистецьких узорів на гарній чоловічій і жіночій ноші.

До того жіночі каптаники (болерики — горсети, лейбики) формою свого крою подібні більше до чоловічих та майже однаково купованою „драбинкою“ нашивані (обрамовані). А питомо лемківські корсетки, зокрема жіночі не є нашивані готовою нашивкою, тільки мережані різноманітними нитками, або гаптовані в рожу, вязанку квітів, чи доволі по мистецьки скомбіновані взори (сполучка квітів з різними фігурами, тощо).

Чисто лемківський жіночий лейбик не має нашитих спереду жовтих (наслідування золота — сонця) металевих гудзиків. Такі гудзики є одинокою прикрасою (крім трикольорових обрамувань берегів катанки) чоловічої катанки й нашивок над кишенями при пахвинах.

Драбинкувата форма нашивок у корсетках слідна в самій Бойківщині та в цих селах Лемківщини, що в них є споріднені роди одної та другої вітки нашого терену. Ця форма дуже гарна й по мистецьки виведена вимагає меншого вкладу праці при орнаментації одягів, як мережкування на сукні, без окремих основ і канв.

Своєрідний теж у цій групі спосіб завязування чіпчення голови замужної жінки та звязування хустини під бородою.

До того також і крій парубоцьких льняних, або й конопляних штанів, ногавок, порток, інший як у найглибших лемківських горах.



Молода й молодий в народній ноші.

Найяркіше бачимо цілу різницю першої групи з цілістю лемківської народної ноші в селі Маневі над річкою Ославою, потім у Бальниці, Команчі, Великому Вислоці, трохи в Чистогорбі та Щавному.

Жіноча одіж першої групи

Біла сорочка (з купованого, або домашнього кращого полотна, т. зв. чахлик) вишивана на рукавах у ширину 1 см. При долоні дещо звужена з застіжкою (дірка на гудзик). До праці сорочки є з конопляного полотна, менше дбайливо вишивана, мережана та з ширшими рукавами в ліктях, щоб вигідніше працювати; без прикрас коло шиї, тільки з низьким комірцем з того самого полотна. Частини сорочки: обшивка (комір), плечі, груди, наплічки — напліччя, рукави. Рукави завязують запинкою, застіжкою, комір спинають спинкою (мале дзеркальце, купована спинка), або прититим гудзиком (найкраще білий, або селединової краски з 4 дірками). Сорочка- чахлик довга тільки до пояса („по пупець“). Малі дівчатам носять довгі сороченята по коліна. Жінки мають по сорочці до колін подолок, спідник з домашнього, не вибагливого полотна, отже й коніпного.

Фартух — це спідниця на неділю, або свято з купованої матерії. Ця спідниця — літник, для дівчат ушита з матерії, синьої, червоної, або рожевої краски; для замужніх з лелійової, зеленої, або білої краски матерії; для вдови з чорної — кабат.

Фартухи збирають жінки в дуже дрібосенькі зморшки (плісування), збиранки і прикрашують при поясі з мягкого полотна обшивкою, з довгим шнуром до запоясування довкола бедер фартуха. Спідниця обшита довкола фартіткою (кольорові вузькі ленти), а в замужніх жінок червоними, зеленими, білими, жовтими шнурочками,



Жіноча одіж першої групи. Перша спідниця-мальованка,
друга з овочої вовни.

З Музею Лемківщини в Сяноці. — Фот. о. С. Венгринович.

українки. Деякі жінки (й дівчата) прикрашують свої фартухи коронками з квітами, а долиною стяжками на чотири (для дівчат) і дві (для невіст) „поли”-рядки.

Загально на цілій Лемківщині плісують дівчата й молоді жінки спідниці в той спосіб, що розкладають на столі (в хаті, або на шіпці) цілу спідницю з нашитими прикрасами, потім одна збирає рівно полу — полійку до другої під лівий лікоть і твердо притискає до стола. Друга дівчина притискає цілою рукою обшивку спідниці теж на столі й правою рукою помагає своїй подрузі

(сестрі) рівняти рівці згори вдolinу фалдів спідниці. При тому легко скроплюють фалди — збираникимокрою хустинкою, звивають цілу спідницю поздовж в один валок, скручують у вісімку та звязують оба кінці пришитим до фартуха шнурком — строчанкою.

Так зплісований фартух вішають на жердці в коморі на провівному місці та вдягають аж знову в неділю до церкви, або в гості на кермаш (празник). До роботи носять менше дбайливо плісовані спідниці, хіба, що дівчина дуже парандиця, то вона носить і на бутень гарний літник. — Обшивка при поясі, що тримає спідницю на бедрах, є з підкладом у середині, щоб літник був штivний та не гужався. Перед спідниці шиють з білого полотна, або іншої матерії, дешевшої, бо спідница на переді й так закрита запаскою.

Запаска — це теж гарно сплісоначастина жіного одягу, але з іншого матеріалу. Має такі самі нашиті ленти, що й фартух, а крім того має ще вдолині коронкові фальбани. Матеріал на запаски дуже гарний, з цвітами, очками, яблочками, зірками, та іншими взорами. Нашивки також різноманітні. Запаскою опоясуються жінки спереду та кінці запаски звязують у вісімкове (як кокарда) вязання під корсеткою.

Лейбик (горсеть, корсетка, лейбича) шиють з гранатового сукна. Носять у більші торжества в році, з чорної матерії на будень, а з синього, або темно-зеленого на свята (Великий піст, мясници). Лейбик, це рід светера без рукавів, або камізельки. Прикрашують його нашивками та жовтими металевими гудзиками, а край обшивують купованою драбинкою. На обох полах лейбика іззаду вишивають „кошицю” — подібну до галузки ялиці, а на грудях „колічка” (малі колісняті). Вліті носять корсетку, розстібнену на грудях, а застібнену тільки в поясі, але взимі запинають на всі запинки. (Запинки з куплених коників).

Спіднє білля — спідник, що складається з білої спідниці, вшитої з коніпного, або в багатших газдинь з льняного полотна (коніпне — згрібне) на таку саму форму як верхня спідниця, тільки без нашивок і окремих фальбан з лентами й стяжечками. Деякі елегантні дівчата, а також молодиці пришивають, або коронки, або фальбанки до спідників. Чорної чи з іншої краски матерії до шиття спідників не вживають. Спідник є інакший на будень. Різниця в тому, що святочний спідник з кращого білого полотна (деколи купленого) з малими орнаментами на долішньому фалдуванні. А буденний з грубшого полотна (домашнього виробу) без нашивок.

Прикраси ший — це для дівчат крайки (гердані з пацьорків, що їх роблять самі жінки); молодиці купують коралі з дукатами (або медальонами, хрестиками), зеленої, золотої, голубої, фіолетної, або червоної краски (у часі посту темно-фіолетні, або кармінові, чорні); старші газдині білі, або чорні пацьорки з королями. Дівчата й молодиці причіпають ззаду до шиї (при коралах) широку взористу (рожами, квітами ясміну,



Молода невіста в шовковому корсеті, доокола шій коралі та ленти-стяжки. Запаска, біла з цвітами-нашивками.

блаватків-воловошків, румянку з різними листковими ворами) ленту, т. зв. басабанку. Кінець цеї стяжки звисає аж до пояса.

Накриття голови. На голові носять жінки та дівчата хусті, хустини, що їх називають „фацеличами” — від італ. слова: *facelietto* — хустина. Ця назва ще з тих часів, коли ще римські купці приходили в наші карпатські гори із своїм крамом. Хустини для дівчат,

куповані в місті, нашивані з трьох боків стяжечками. Вліті дівчата ходять з відкритою головою, а завязують голову тільки при праці в хаті, оборі та полі (охоронюють волосся перед порохом, брудом і гарячим сонцем) або в дощеві, слітні дні. Заміжні жінки й старші накривають голову хустинами (фацеліками), а волосся не плетуть у коси, тільки скручують у мале колісня (з ялівцевого



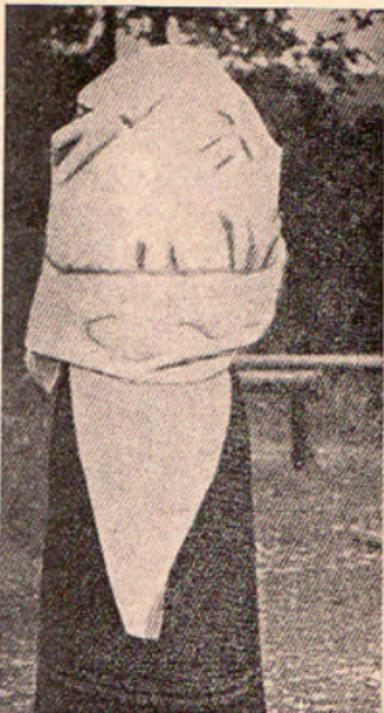
Вишиваний фацелік на голову.

прута, ліщини, або дроту) т. зв. хімля, химка, хомевка. На хімлю вкладають чіпчик (дуже гарно вишиваний на неділю, або свято), що звється чепець, а чіпці звязують довкола голови із завязкою під шию хустку (фацелік).

Дуже оригінальна є велика біла хуста, великий фацелик з купленого по-зотна на голову, яку звязують у широкі фалди над раменами з чубком над чолом. Ця хустка звисає до половини спідниці — фартуха, поза плечі по раменах придержана окремою білою льняною плахтинкою, ру-



Лемкіня в святочному одінню. Голова завязана фацеликом, на раменах рубець. Вище на світлині фалди фацелика й рубця на плечах.



цем, якого оба кінці жінка заплітає поза рамена. Деякі жінки обвязують себе такою плахтинкою понад бедра, із звисаючими кінцями по за-пасці.

Окреме накриття голови є для молодиць і в часі весілля, до шлюбу та по весіллі. У часі весілля молодиця но-сить на голові по розплете-них косах барвінковий вінок з лентами, які звисають нижче пояса. Вінок має крім бар-



Газдиня з Синева в святочній перевязці голови. Кінці полотна звисають з обох боків по лівому рамени. На голові чіпець, нашитий золотими бляшками. Цей давній, гарний спосіб зав'язувати волосся та голову зберігся в Романівщині в старших газдинь.

вінкових і міркових галузок куплені квіти, чічки та різні блискучі (золоті, срібні) бляшки. До шлюбу вкриває молода голову вінком з самих лент і стяжок. По скінченні весілля, по т. зв. почіпчинах зачісують волосся та перевязують голову молодиці хусткою в три роги з довгим кінцем поза пояс. Ця хуста зветься хустя — рубець.

Тепла одіж. Узимі жінки носять кожушки, кожушниці, дуже гарно нашивані багато кольорними нашивками, або куртаки. Куртаки, це сукняні нагортки, кроєм подібні до корсеток, тільки що корсетка без рукавів і більше втягнено скроєна (країще опоясуює стан).

Куртаки, або гуньчата обрамовані білим сукном, або червоним та зеленим шнурком — сукнятом, довкола шиї, кінців рукавів, здолини та спереду. Гроші но-

сять за пазухою в хусточці, або в купленому пулляресі, к а л и т ц і. Довгих до колін гуньок (куртаків) не носять жінки. Взимі вкриваються широкими вовняними (купленими) хустинами, або лише по раменах, або з головою.

В з у т т я. Ноги взувають у ходаки. Це з гіршої (дешевшої) шкери домашньої роботи шиті лапці, з вищими берегами та круглими закінченням у пятах. Ходаки привязують до ноги сукняними шнурками, т. з. на с т р о ч а н к а м и. Це з чорної вовни плетений, сильний шнурок, яким привязують ходаки до ноги та закручують білі (льняні, або конопляні) онучки повище кісток, щоб нога в дорозі, або при праці не р о з в и в а л а с я.

До болота, або снігу взувають високі (боксуві, або юхтові) чоботи з підківкою на високім обласі, а цілий запяток є оббитий близкучими цвяшками (в різні взори — звізд, колеса, сонця, тощо).

До направи ходаків уживають гострого шила, дратви й кусників грубшої юхтової шкери, ч е л а к и. Такі кусники шкери купували — гарбарнях, або складах шевської шкери.

В новіших часах з'явилися в селах черевики й пів-черевики. Але старші жінки не радо взувають це новітнє взуття.



Зимова завязка голови вовняною, білою хусткою. Замість корсетки тепла, вовняна гунька, на берегах обшита кольоровими фарбітками-сукнятами.

Друга група

Ця друга група народньої ноші на Лемківщині найкраще виявляється в українських селах над джерелами Вислоки з романівською округою, селами коло Дуклі та здовж ріки Ясельки й здовж прикордонних осель Лемківщини із Словаччиною по село Висову, на півночі з Грибівчиною та деякою частиною Горлицчини.

Засаднича різниця від першої групи в тому, що в цій полосі Лемківщини жіночі корсетки мають ще здолини клаптики та не є нашивані драбинчастими взорами, тільки мережані, або гаптовані в рожі, цвіти, сонце, тощо. Сорочка, зокрема церковна, легко вишивана на раменах, маншетах і комірі коло шиї. Фацелики чисті без лент, тільки з готовими, фабричними прикрасами-квітками, галузочками вишень-черешень, різnobарвними очками, мережками, коліснятами, тощо. Спідниці не є шиті з пестрої, сорокатої матерії, тільки в рівні різні очка, крибульки, пружки, вязочки цвітів, лісових і городових ягід, тощо. До того цілість визира на — сплісона в рівні пасма, як у гармонії.

Врешті зимові кожухи та гуньки є шиті більше дбайливо, з кращим вирізом на бедрах і спині. Кишені до того є назначені червоним, або синім сукном (хоч теж сліпі) над бедрами.

У чоловічому одінні „катанка” є спереду нашивана блискучими золотими гудзиками, але не мережкована, ані не драбинкова. Штані теж іншого крою в пахвинах і вдолині при ходаках — з бічними вирізами та коло пояса на пахвинах з обшивками, що наслідують вирізи-кишень.

В цій полосі найменше бачимо чужих впливів. Дехто добачує в цій лемківській народній ноші сліди словацьких впливів, але це неслучно остильки, що за бескидськими горами живуть також лемки, то ж через по-



Зліва весільна сватка, посередині молода та з боку дружка
в народніх одягах.

дружні звязки місцевих із закарпатцями могли прийти: деякі малі впливи ноші із словацьких осель.

Можна б уже скорше говорити про такі впливи якраз: на пограниччі Лемківщини й Бойківщини тому, що з цих околиць люди часто бували на празниках у закарпатських селах і місточках (празник на Зелені Свята в Ме-

жилаборцях), у Стропкові на св. Покрову та в Гуменному на Словаччині, Легнаві, Бардієві.

Автім лемківська ноша не знає коротких мужеських чугань, тільки довгі по коліна. А на пограничні носять

молоді газди саме короткі чугані такого самого крою й шиття, як питомолемківські довгі з зашитими обома рукавами, та торічками на (спині) хребті.

Зимові чоловічі шапки, богородиці, з баранковим дном і вухами, теж інші на Лемківщині, як на пограничні. Пограниччя зазичало впливів Турчанщини з довгими вовняними шапками, плетеними як довга панчоха й втрое, наче турбан, звишаними на голові. Інші також літні соломкові капелюхи — каля-



Весільний староста з маршалкою та сваха-доматарка в народніх одягах.

пики, тут і там, Лемківські більші членкуваті, а з пограниччя з ширшою крисою та вищим денцем. — До того лемко ніколи не запинає сорочку під шиею спинкою, тільки завязує шнурочком — в олосянкою.

Західня Лемківщина

Ця полоса витворила ще інакший тип народнього одягу (ноші), бо тут схрещуються словацькі, чеські та гуральські впливи в жіночій і чоловічій ноші. Цьому типові прикметна зовсім інакша орнаментика, подекуди з шкуряними нашивками та вузькими пасами в штанах, ногавках, гуньках і куртках. Жінки не носять збираних спідниць, тільки з вязочками цвітів легко морщені віддолу додори, а на голові не завязують білих хусток у широкі зоги. Замість корсеток носять блюзки (лейбіки з рукавами, хоч Лемківщина не знає лейбіків з рукавами). Дівчата носять на головах різноманітні фациеліки та не віживають узимі теплих вовняних хуст (верет).

Також і довгі вовняні білі штани — ногавиці, є нашивані густо різними взорами та в колінах дуже вузькі. Це вказувало б на близьке сусідство з гуральчами



Молодий і молода у весільних строях.
Молода в чобітках, а молодець у керпцях-ходаках.



Лемка в святочній одязі, в цвітистім корсетику.

(мешканцями Пенін і Татрів), однаке орнаментальна форма промовляє радше за словацьким народнім митецтвом, як гуральським, чи мазурським.

В цій полосі не було ніколи давньої питомо-лемківської жіночої верхньої нагортки з лисячим футром, що й вдягали на себе до шлюбу молодиці. Цей плащ, підбитий лисами та довкола обрамований лисинним хвостом задержав у собі спомини з старо-княжих часів, бо ще й сьогодні молодого та молоду кличуть князем і княгиною. А ця верхня нагортка називалася л и с и ц я, к и р е я. Таку нагортку бачив я ще в 1913 р. в Синеві, к. Романова.

Чоловіча ноша

Чоловіки вдягають сорочку (з білого льняного полотна на свято, а з конопляного до роботи), на ноги гачі теж з домашнього полотна, а на верх сподні, ногавки з одноличного полотна. На сорочку надягають камізолю, лейбик з гарними прикрасами спереду. На голову капелюх (соломяний, або фабричний), взимі шапку (з вовни, або фабричну). Соломяні капелюхи мають малі криси, легко заокруглені вгору. На лейбик одягають гуньку (сукняну нагортку), а в дорогу чуганю. На ноги взувають ходаки, керпці, високі чоботи, або черевики.

Як парубок жениться, його капелюх прибирають китицею цвітів, крайкою, та обвивають лентами з барвінком. У руках держить молодий то-пірець з білою хустиною та барвінковою вязаночкою. — Гуньку має нову вовняну з чорного сукна. Баранячих кожухів не носять парубки, тільки старші господарі.

Чоловіча ноша не є така вибаглива, як жіноча. Льняна сорочка, опліча, без вишивок, запихана в штани, ста-родавнього крою з розпіркою на плечах (села: Тилява, Липна, Радошина, Черемха, Липовець), льняні штани — ногавки, голубої краски камізелька — друшляк, лейбик з двома рядами блискучих гудзиків, на ногах керпці — це літній одяг лемка. На рамена накидає ще



Молоді жінки-лемки з Лелюхова. Народній одяг з слов'яцькими впливами, коронковані хустки на голову, та стібані широкі комірки коло ший.



Весільний староста дає молодій хомевку-
завязку-обручик до волосся.

лемко (як іде до церкви, або в село) вовняну гуньку, в деяких селах дуже простого крою без обрамувань і нашивок. Окрема верхня нагортка сердак. Сердак, це посередній тип верхнього одягу між гунькою та чуганею. Гунька є головна чоловіча нагортка. Її вживають вже від ріки Солинки, Ослави, Вислока, Вислоки з своїм засягом у горлицькому повіті по села: Боднарка, Руська Ропиця, а ще далі на захід носять сердаки з білої вовни, облямованої чорним сукняним шнурком. Це найбільше питоме для народніх одягів третьої групи.

На голові носять чорний, фільцовий капелюх — угорський, купований на торзі в Устю Руськім, Тиличі, Ждині, або Незнайовій. — Взимі вбирають на голову круглу, баракову шапку, з футряними навушниками. Підперізуються широким шкуряним поясом — югасом

(20—25 см ширини) із взорами. В таких поясах ходили в давнині лемківські збійники — (карпатські збійники-опришки) з білими вовняними штанами — холошими.

Чуга (чуганя) це довгий плащ з бронзової (вовняної) матерії, з дуже довгим коміром, що звисає на плечі аж поза пояс. Це наслідування капузи. Чуга прикрашена з Прелук у чугані.



шена довгими фредзлями, плетеними в коси, або мережковато звязаними. Це давня ноша при шлюбі, має зміни залежні від околиць: у седущій Лемківщині з білим пасом на комірі та рукавах (які, здогадно, зшиті, заступають кишені), коло Великого Вислока в бронзовий,

Білі торічки й кляпания на чугані з Волі.



Гунька з білої вовни з фалдами ззаду.

вишиваний взір, коло Розділля, Фолюша, Боднарки — комір має форму накидки. — Цікаве тзокож у третій групі накрохмалювання гарних пружків, коміра і маншетів у жіночих сорочках — у противенстві до сорочок (сяніцького й б. ліського повіту), вишиваних на грудях і раменах хрестиковим способом. Короткі, тільки до ліктя рукавки при жіночих сорочках носять жінки в Ясельщині (село Новиця).



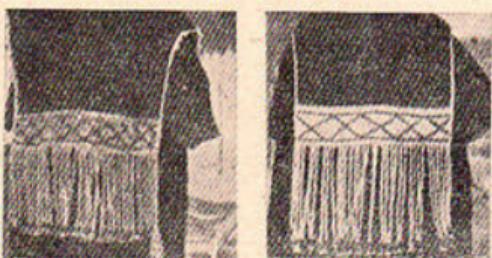
Лемківські невісті-газдині в народніх одягах.

Треба ще згадати, що міська мода зробила велике спустошення в уживанні народньої ноші, зокрема близько більших осередків нафтових теренів (Ясло, Коросно, Горлиці), де майже зовсім населення лемківських осель перейшло на міську моду.

До того також і словацькі впливи найбільше виявляються у закутині гір, де ріка Попрад прорідається крізь карпатські гори, а саме в селах Дубне, Лелюхів, Андреївка, Мушинка, Блихнарка, тому, що люди з цих сіл легко переходили до Бардієва й там купували собі матеріали для одягу.

Головна різниця народньої ноші на Лемківщині від

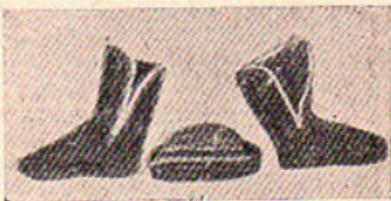
інших груп, це коротка сорочка, голуба камізелька (кантанка), жіноча корсетка, барвні фартухи (спідниці) з лентами (нашивками), запаска, вязання під бородою хустки (фацелик і великий фацелик — вязаний під чіпцем).



Різні взори чугані, плетені торічки на кляпані.

Дуже характеристичні для Лемківщини є сукняні чевреки на зиму, що їх уживають на ходаки, як треба далеко саньми їхати до міста, довго стояти в церкві на Богослуженні, або на морозі працювати. Такі сукняки вміли шити газди в кожному селі, з грубо, але сильно прядених, вовняних ниток. Береги сукняків обшивали від пади білою вовняною крайкою, щоб вовняки не стрябалися. А тому, що по снігу тяжко й ховзько було б у сукняках (те саме в ходаках-кірпцях) ходити, звязують кілька вузлів на конінному шпагаті (в суканому шнурку) та завязують під стопою сукняки. Бачив я теж залишні запирачі під ходаки в селі Тарнавка, або плетені з дроту в Горлицчині, щоб улекшити собі ходити по замерзких узімі.

На Лемківщині не носять довгих випущених сорочок, сукман по коліна, великих капелюхів з крисами та коротких чугань.



Домашнього виробу сукняки на ноги й сукняний калапик на голову.



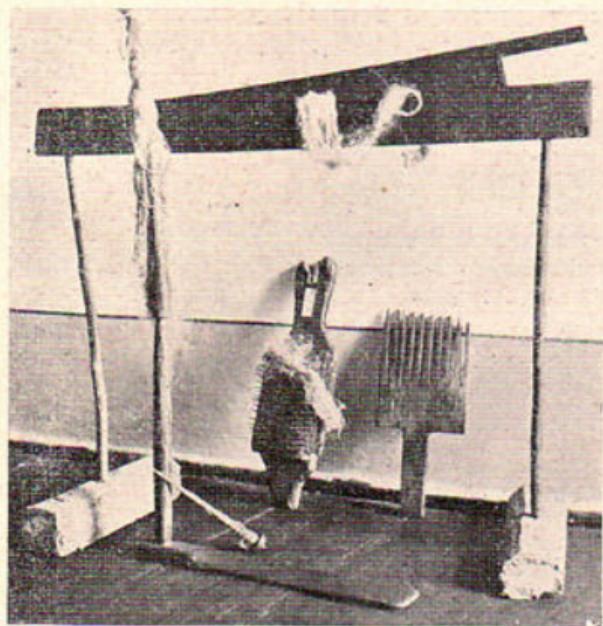
По вимоченні в ставку сушаться на сонці вязанки-горстки конопель.

Переріб льону, конопель і вовни

Лемківський ткацький промисл має за собою довгу традицію. Ткацтво треба зачислити до головної та найбільше цікавої ділянки лемківського господарства.

Давні способи обробу льону та конопель найдовше задержалися в околицях Романова, Дуклі, Коросна, Змігороду, Яслі, Грибова, Горлиць, подекуди й Нового Санча.

Найкраще розвивався ткацький промисл у Коросні, Горлицях, Шимбарку, Змігороді, Яслі та Бічу. Вже в XVI столітті широко відоме було домашнє полотно з цих саме околиць. Цей промисл перетривав загальну госпо-



Знаряди обробки конопель і льону: терлиця-мядлиця на стояках, кужіль з присідкою та веретеном, під стіною дротяна щіт і дерев'яний гребінь чесати прядиво.

дарську кризу в XVII-му та XVIII-му столітті та в першій половині XIX-го століття наново відзискав своє значіння. Готові вироби висилалися до Бардієва, або до Відня та Будапешту. Це давало великі користі мешканцям Лемківщини та витворило на широку стопу розвинену лляно-конопляну господарку.

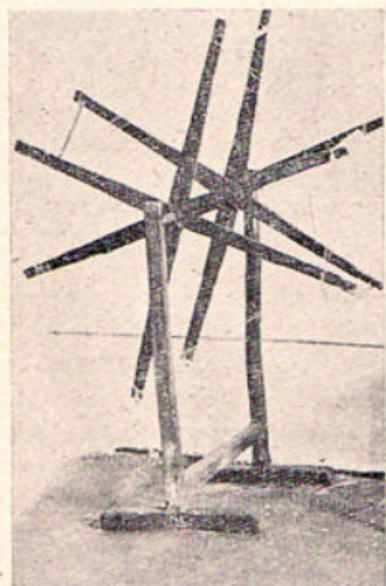
Але друга половина XIX-го століття принесла зміни на гірше тому, що фабрики стали масово продукувати полотно, господарі обмежилися до виробу тільки для своїх потреб. Вкінці фабрики випустили до ноші бавовняні матерії. І це саме стало початком кінця для великого трацького промислу на Лемківщині. Вправді місто Коросно має досьогодні ткацьку школу, однаке ткацький

промисл зовсім занепав. До технічного переробу льону, або конопель уживають мядлиці, щіти, терлиці та куделі з веретеном.

Вибраний льон з поля (рукою виривається жменьки льону із землі разом із корінням), розстелюють на сіножатях, або межах. Він розиться, цебто набирається краски, а головки з насінням дозрівають. По вирощені, — збирають

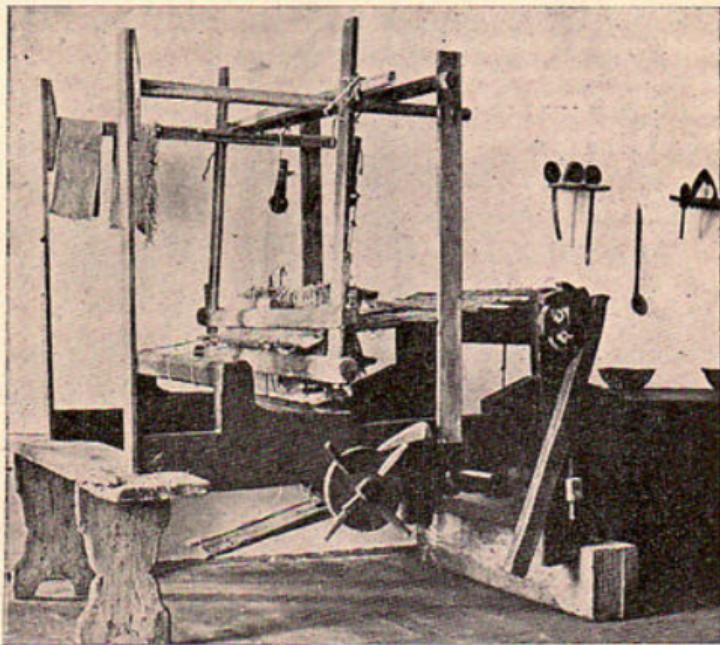


Корбова деревяна прядка-варистат прясти льон, коноплі, або вовни.



Деревяне мотовило, мотати прядені нитки в пітораки і штуки.

льон у горстки, звязують малі сніпки й сушать їх на сонці, або на печі (горищі). Потім молотять на насіння в сніпках та вимолочені сніпки трут — отіпують на терлицях. Подібно теж роблять з коноплями, тільки ще коноплі по вимолоті насіння мочать у ріці, сажавках, ставках, а коли вони збліюють, тоді їх сушать і отіпують (як лен) на терлицях. У цей спосіб очищують льон (коноплі) і добу-



Деревяні коросна робити полотно. — Такий варстат має: II, пари деревяних рам з ногами, сувак-раму, важки, орчики, блят-стіл, барду, валок, човник, шпульки, файфи, драбинку на файфи, мотовило, шпуляч-перекидач ниток, ганок з 24 ниток, омастку, смичок, деревяну голку, зубчасте колесо й колечка-коліснита наставляти варстат.

вають клоччя. З клоччя прядуть нитки, а з ниток роблять — с нують на деревяних варстатах — кроснах грубе полотно на верети, плахти, міхи, тощо.

Витертій льон — ж меньки чешуть на щітях і щойно тоді прядуть, навиваючи на куделю та прядуть тонкі нитки на полотно. Полотно роблять дома, або возять до ткаців.

Знаряддя до прядіння льону, або конопель (вовни) це: куделя, веретено, кужіль з присідкою (як сходяться

в хатах, де нема верчених дірок на кужіль у лавках), прядинка до мотання готових ниток і коремесло-мотило до мірення пасем (до ткача). Рухомих прядок (як на ілюстрації) не багато вживають на Лемківщині. Замість коремесла є примітивніше мотовило, що теж мірить пасма ниток (лікті, повісма, міра, звиток).

В більшім господарстві були давніше свої ткацькі варстти, на яких жінки (деколи й чоловіки) ткали пряжу на полотно. Такий варстат (дерев'яний) стояв у куті хати, вліті розібраний, бо його цілість займає одну четверту хати.

Були такі господарі, що назиму наймали до себе 20 ткачів і робили полотно, сукно на варстатах.

Полотно білиться на сонці водою. Вироблене полотно в довгі звитки розстелюють на чистій ріні, гусей не вільно там гнати, бо від їх відпадків зеленіє полотно й це тяжко випрати. Розстелене по-

лотно поливають ко-
ритцем водою з ріки білити — це прати полотно пранником на що-якийсь час, щоб дерев'яному стільці й розстелювати його на ріці, щоб підсохло на сонці. Грубе полотно-коніпне виварюють перед біленням у зварках лугом та щолиш потім білять на ріці, потої.

та й ховають у сінях, бойці, або в загаті. На ріці ніхто ніколи нікому не вкраде полотна, бо вкраденим полотном напевно накриють злодія (цебто він помре). Не женуть також тварини напувати там, де розстелене до білення





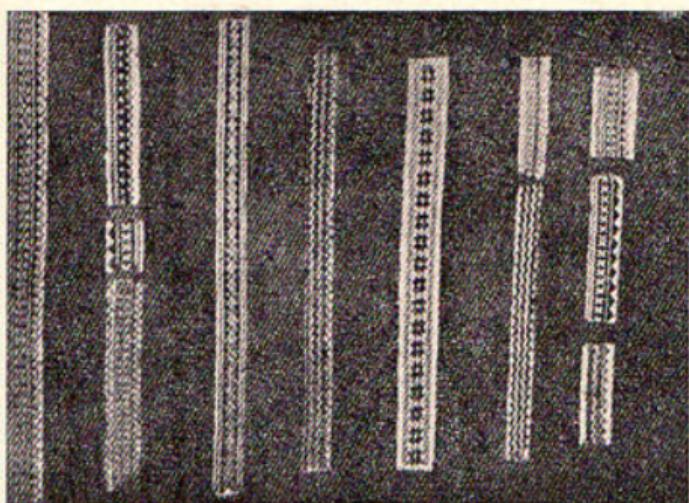
Лемка ткає полотно, в правій руці держить човник, а лівою шпулячкою рівнає основу полотна.

полотно, щоб ногами тварина не подіравила полотна, або деякі корови, що люблять йти шмати, щоб не по-жмикали гарного полотна.

З готового льняного полотна відтинають на сорочки, спідники, тощо, а з конопляного шиють по сідню ношу на будень.

Виткане сукно товчуть у фолюшах під таранами в гарячій воді, а потім шиють з нього гуньки, чугані та чуги.

З виробом полотна та шиттям з нього одіння і білля в'яжеться спосіб і сама праця вишивати, мережити чи теж мережкувати рубці на рукавах, комірах, раменах і т. д. Під митецьким оглядом не є високо розвинена штука вишивання. На це склалися різні причини, а найважніше це тому, що мати, чи невіста, або й дівчата не мають



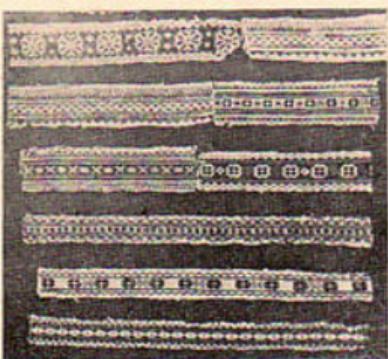
Зразки лемківських вишивок.

ніколи так багацько часу, щоб його могли присвятити цьому мистецтву. А друге довго не було таких відповідних людей, що навчили би й лемківську жінку широкими взорами вишивати-мережити своє та чоловіче білля-сорочки, блюзочки, фацелики, хустинки, хустки на голову, чи теж обруси, накривала на стіл та постелеве білля.

Найчастіша вишивка лемківської жінки це вузькі паски на раменах, переді та комірику сорочки; виконані хрестиковою на білому тлі чорними, червоними, голубими, або зеленкуватими нитками.

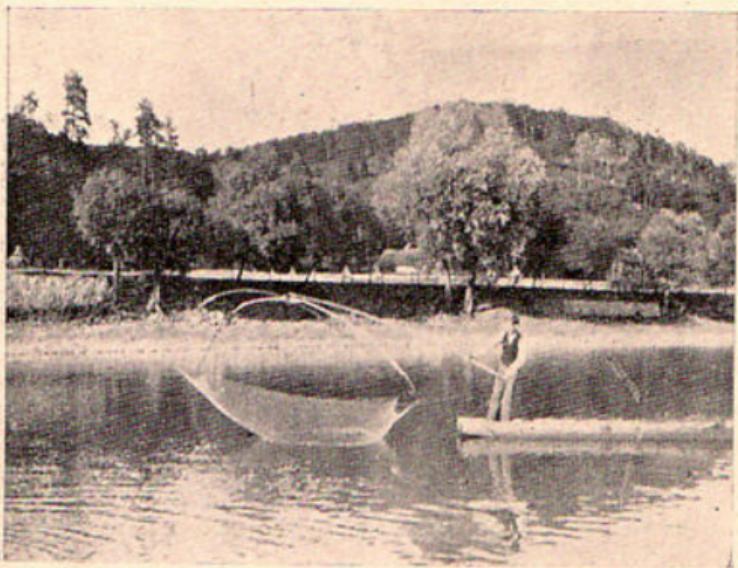
Але ці вишивки, хоч дуже скромненькі, питомі Лемківщині та невибагливі, але гарні.

Якщо лемка не мусіла б від світанку до пізної ночі сама доволі дуже часто заступати в усьому господаря, що мусів унаслідок економічних злиднів кидати собою



Вишивки обшивок і рукавів; черно-голубими, зеленими, деколи чорними красками.

по далеких і заокеанських краях за хлібом — і вона без найменшого сумніву — як виплекала безліч прекрасних лемківських пісень, так і широко розгорнула б свій хист в мистецтві вишивок.



IV. РОЗДІЛ

ЛОВЕЦТВО, РИБОЛОВЛЯ,
ПАСТИРСТВО, БДЖІЛЬНИЦТВО

Ловество

В лісах і на полях Лемківщини живуть такі дикі тварини: серни, зайці, дики, олені, лиси, куни, видри, тхорі, ласиці, вивірки, борсуки, деколи заблукавається („слідно“) ведмідь і вовк. Мало є диких котів (рисів).

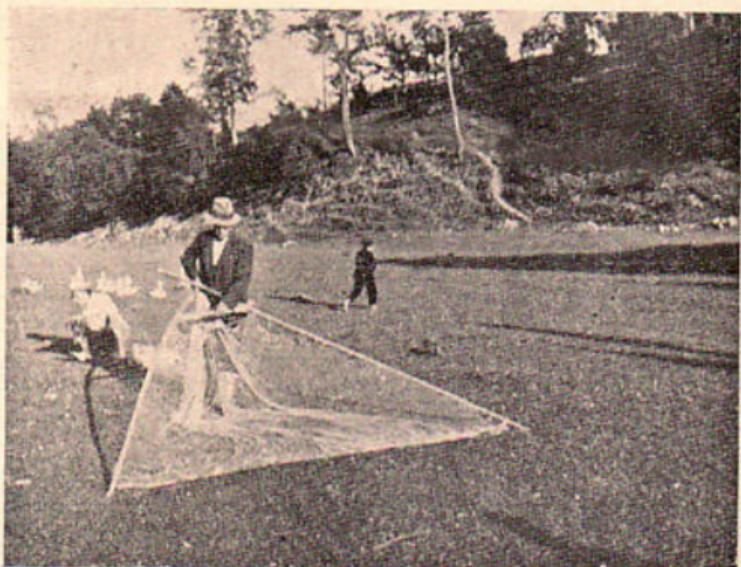
Із птаства: орли, яструби, ворони, круки, кавки, дикі голуби, сови, пугачі, горобці, коси, дрозди, жайворонки, плиски, ластівки, бузьки, (часом залетить чапля, журавель), синички, жовтогрудки, дятлі, сороки, чижики, зозуля, чайка, дикі качки, перепелиці, сойки, щигли та інші малі пташки.

В давніших часах лемко мав право ловити звірину, але $\frac{1}{4}$ мусів віддавати власникові ловецьких теренів:

Люди копали в лісах доли, в овчі ями, 4 м. глибокі з нахеленими до середини берегами. До таких долів наганяли вовків та вбивали.

Потім робили деревяні колиби та криком або вогнем положали оленів, або іншу дичину й наганяли до засідки.

Менші звірята, а саме зайців, лисів, куниць, ласок ловлять до дерев'яних скринок — пасток, що самі замикаються. Така пастка має оба крила відчинені з рухомими дверцями, а на дні (споді скриньки) є рухомий зик (довга латка, прут), що до нього привязують мясо, яйце, сушені грушки, пташки, хліб, сіно. Звірина приєднана їдою входить до середини скриньки та надавлює, або ногою, або відкушуючи принаду, зважує рухомий язик і обі (входові та виходові) сторони зачиняють самочинно, бо до язичка прикріплена шнурком (або



Домашнім способом плетена сітка ловити маруни, яльці, карасі та іншу рибу в гірських потоках. Це стойова шофата.

дротом) дверцята зіскакують із карбів язичка та щільно замикають з усіх боків скриньку. Вічка (двері) пастки, обтяжені каменями, зловлений заяць (лис, куниця) не може відчинити.

Є ще залізні пастки (роблені в коваля), якими ловлять лисів і куниць. Це два залізні обручи з пружиною, до якої прикріплений язик, а до нього примана (мясо, яйця, тощо). Якщо звірина доторкнеться примани, з язичка зіскакує пружинка, а з її обіймів звільнюються оба обручи та силою тиснення пружини ловлять зірину або за голову, в половині, або за ноги.

На серни, оленів заставляють силки — на кульку, цебто петлі на висоті голови звірини, причеплені сильно до дерева. Серна летить, ловиться за шию та й гине. Цей спосіб практикують узимі, але за це влада гостро карає.

На ноги вдягає такий „мисливий” малі саночки, або ходаки, щоб не було сліду на снігу.

Птахів ловиться на силки з кінського волосіння, причому на дощинці прикріплено деревяними кілками кілька десять таких силок. На приману дають збіжжя, кришений хліб, або просто до сніпка збіжжя вплітають такі силки й надівають його на частоколі, щоб птахи могли видзьобувати зерно й ловитися.

Дуже простий спосіб ловити птахів на підперті патиком двері (ворота), а під ними на снігу розсипане збіжжя з полововою. Назагал ніхто не ловить птахів, бо птах, це приятель господаря. Дуже гостро карають самі газди своїх наймитів, які вибирають яйця малих пташок.

З домашніх птиць годують кури, гуси, качки, голуби; за те майже нема в сільських господарствах індиків, пантарок, пав та птахів у клітках, як канарки, папугаї та інші співучі птахи.

По садах на деревах будують для птахів малі хатки з гніздами в таких місцях, щоб кіт не міг вилізти, дощ не затікав до середини та сонце добре огрівало будку для малих пташат. Бо пташина за те добре віддачується своїм опікунам і винищує комахи, гусениці, овади та ін.

Риболовля

На лемківському терені пливуть такі ріки: Сян з Ославою і Солинкою, Вислік з Табою і Яселкою, Вислока, Біла, Камениця, Ропа, Попрад і Дунаець.

У водах цих рік з багатьома потоками живуть такі риби: дуньки (кусениці), маруни (мерени, меренки), яльці (яльчики), окуні, червуті, оклеї, карасі, головачі, щуки, коропи, болені, слезі, лини, вюни (піскурі) угрі, петруги, ментуси, рідше стрічається болень, судак, у Попраді заблукається навіть лосось. У всіх гірських ріках живе петруг, у намулистих потічках бувають раки.



Ловлять рибу сітками з кріпів, бовтаючи воду довгими жердками
Закидають сіті у воду з кріпів-човнів.

Рибу ловлять всяко. На вудку (вудицю) тільки діти ловлять рибу, за те в сітки, або руками парубки потраплять найзвиннішу рибу зловити.

Недозволений спосіб ловити рибу — це отруя (чорні, як перець ягоди, куповані в місті, дурні очі, тому, що від них риба „дуріє” та плине по зідженні тої отруї з домішкою сира, хліба, мяса, або начиненого цим перцем пільного коника, перевертється догори животом і плине до берега, або лежить спокійно, нерухомо на дні ріки). Не вільно (гостра кара) ловити рибу на т. зв. вістки, цебто на вилки, якими пробивають рибу у воді на довгому держаку.

Сітки є різні: звичайна, черпак, бігун і бігунець, стайова шофата, підіздова плахтинка, шнурковий вінць-рок, або лозовий кіш.

Звичайної сітки вживають у мутній воді, бо тоді риба не бачить заставленої сіти й легко ловиться. Сіті роблять з конопляних шнурків та обтяжують її валком, щоб спадала на дно. Сіткою ловлять також рибу взимі на глибокій воді. Тоді риба ховається в глибинах тому, що там вода тепліша та спокійніша. На такій глибині вода згори (зверху) замерзає в кригу. До ловлі риби треба двох крип (малих лодок), довгої бодай на 80 м. сіті та хоч 6-ох рибалок. Вони приміщаються в двох крипах, заїжджаються ними поза крипу та розпускають сітку здовж берегів криги. Прикріплений валок до сіті тягне сітку на дно. По цій роботі обломлюють рибалки потрохи кригу та пускають її поверх сітки з водою, а саму сітку затягають (стиснюють) щораз більше, поки не стягнуть її з рибою до берега. За один раз ловили деколи до 5 сотнарів риби в Сяні (щука, ялець, окунь).

Ч е р п а к и, це чотирогранна сітка, що її розпинають на двох скрещених обручах (прутах). Прути прикріплені шнурком до довгої жердки.

Черпак є великий, малій та й з матнею (подовжній). На заголовній сторінці цього розділу бачимо, як ловиться рибу черпаком.

Черпак запускають у воду, а потім підтягають із рибою вгору. Черпаком теж найкраще ловити рибу в мутній воді, або дуже рано та під ніч.

Черпак з матнею звисає вдолину й творить мішок, куди зсипається риба з цілої сітки. Держак (жердка) довгий до 5 м. Великим черпаком ловлять рибу з човна. Малій черпак різнийся тільки меншими розмірами сітки та довшим держаком, бо ним ловлять рибу з берега.

Б і г у н — це 4—6 м. довга сітка на двох держаках на штормі, широка $1\frac{1}{2}$ м. Спід сітки зігнутий, берегами зшитий. На споді бігуна привязані стягарці з олова, що тримають сіть на дні ріки. Два рибалки, що сидять у крипах, тягнуть бігун та стукають кованим дрючком по дні

ріки, або цими жердками, що до них привязаний бігун. Сполохана риба тікає до заставленої сітки. Бігуном ловлять рибу в глибоких водах, ідучи лодками з водою.

Бігунець — це така сама сітка, що й бігун, тільки трохи менша. Цею сіткою ловлять рибу по найбільше бистрих водах.

Стойова шофата — це сітка, якою ловлять рибу, стоячи у воді. Вона має два деревяні держаки, зложені один на одному, що разом творять вилки (у формі букви „х”). До долішніх вилок причеплена сітка („поплотню” — „основа”), що вгору звужується. Кінець сітки творить гніздо, кіш. Цей кіш придержує рибалка ногами. Щоб сітка добре трималася долішніх вилок, крижованці, на те причеплена шнуркова поперечка. Рамена горішніх вилок не є рівні, довше рамя тримає рибалка рукою, коротше пускає вільно на воді.

Підіздова шофата — плахтинка, так само зроблена, як стойова, але не має коша. Нею ловлять рибу з крипи.

Плахтинка, плахта, це сітка з двома держаками. Сітка обтяжена посередині оловянними тягарцями. Плахтинкою ловлять рибу в давніх річищах, де є пруття, чи інший берег. До ловлі треба двох людей. Вони бродять у воді, кожний з них держить і притискає до дна ріки дрючик від плахтинки, а другим держаком у другій руці штуркає, джикав, в пруття і так наганяє рибу до сітки. Така риболовля дуже поплатна, бо в старих річинах живе багато великої риби.

Лозовий кіш — це рід плетених з лози кошів, що до них заманюють рибу хлібом, тістом, або макухом.

Кіш, або вінць орока може бути й сітковий. Такий вінцьрок роблять з 5 подовжніх лозових прутів (або з ліщини) та посередині дочіпляють чотири поперечні облучки з ялиці, або смереки. На ці облучки натягають сітку. Всередині сітки зроблене гирло, що привя-



Два вінцьорки та лозовий кіш-вержка на рибу.

зане 4 шнурками до третьої від кінця облучки. Ціла сітка, полотно, має бути натягнена як струна. На кінець сітки (в середині) привязують макух (з льону, або конопель), а сам вінцьорок кладуть на дно ріки так, що до його кінця чіпають великий камінь, який тримає вінцьорок у воді. Щоб пізнати, де находитися у воді вінцьорок, до одної верхньої розпірки засилюють (привязують) 8 м довгий шнурок, а на кінці того шнурка привязують кусок м'якого дерева, або корок, сплавоک, (поплавець), що плаває по воді й показує, де шукати вінцьорка. Вінцьорок приміщують так, що його гирло йде за водою, а хвіст (кінець) проти води. Не кладуть ніколи вінцьорка під воду, ані поперек води. Приманена макухом риба запливає гирлом усередину вінцьорка, але назад не може виплисти. Тоді її ловлять і викидають до коша.

Ще інший спосіб ловити рибу, це на вудку, ґрунтівку, або вудицю.

Вудку купують готову, або роблять із нитки, на кінці привязують куплений гачок, а перед гачком на тій самій нитці дочіпляють кульку олива, щоб гачок із приманою (червячок, коник, хрущ, метелик, муха) пішов у спід. У висоті, залежній від глибини ріки, причіпають корковий поплавок (або з гусачого пера, кори з липи) і це вказує чи риба бере. Яльців ловлять на черешню.

Грунтівка — це щось наче вудка, але міцніша і не має поплавка. Гачок теж купований, подвійний, як якір. На обтяження дають більший кусень олива, щоб тримав ґрунтівку на місці, на ґрунті. Для примани вживають хрушів, пільних коників, червячки, деколи живої риби (оклею, слезя, коблика й це зветься ловити рибу на живець).

Вудиця — це 10 до 20 м. довгий шнурок, що на ньому почеплені у віддалі 1 до 2 м. гачки з приманою. Примани вживають такої, як на ґрунтівку, зокрема глист (хробаків) з-під ліщини, або вільшини (бо їх риба здається чує). Вудицю закладають на ніч поперек ріки та привязують її кінці грубими шнурками до каменів при обох берегах ріки, або до дерев над рікою. Ці шнурки називають в деяких селах Лемківщини павростъ. На вудицю ловлять яльців, ментусів, угрів, менше меруні підступи. Ловити рибу на вудицю не вільно.

Вістка. Заборонено теж ловити рибу на вістку. Це щось наче вила з гострими кінцями прикріплена до дерев'яного держака. Ловлять ними рибу вночі до світла (каганця, або смолоскипів з онуч і земної ропи). Риба вночі спочиває в глибині, лежить на дні ріки. Її рибалки при помочі світла вишукають та вбивають (надівають) її, або проголомшують ударом вістки. На вістку ловлять також рибу в чаї терла, бо тоді вона звичайно дуже мало дбає про свою безпеку. На вістку ловлять рибу з човна, або бродючи в ріці.

Із світлом ловлять також рибу шофатами, а називають це страшадло. Роблять це так: згори ріки йде одна частина рибалок із світлом та полошить рибу, а вдолині стоять інші рибалки із шофатами, що в них попадає риба.

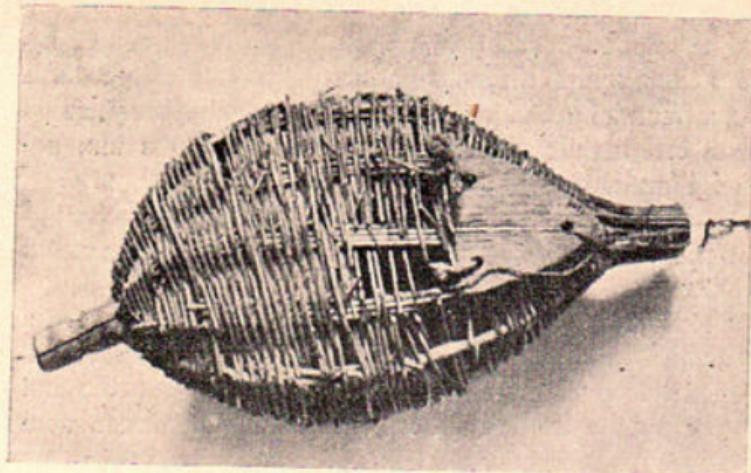
Інші способи. Давніше ловили рибу волічком; це мала плахтинка, сітка. Сьогодні нема вже таких волічок.

Нема також т. зв. лісок на рибу. Ліски, це плетена з лозини, або ліскових прутів заставка під штучно вигородженим на річищі ріки водопадом, до якого вночі падає риба. Від ліски йшли два скісні (як рамена трикутника до берегів від середини (ріки) русла ріки), укладені з каменя вали проти води. Течія води в лісці сильна та не пускає рибу втекти вгору, а риба мусить опинитися в коші.

Цікаві (але заборонені) способи ловити рибу на отрую, трутку. Кусници ловлять так, що більші червячки мочать у денатуровані спирті, а потім кидають їх у воду там, де найбільше риби. Риба, що з'єсть затроєного червячка, задурманюється та й випливає поверх води, а тоді її ловлять руками. Інакше ловлять яльців. Куплені бобики (подібні до насіння люцерни) начиняють у хрушів, або пільних коників і кидають у воду, де риба їх єсть та затроюється. Мерунки ловлять на мішанку з молодої конюшини — дуже дрібненько посіченої та вимішаною з житньою мукою. З тої мішанки роблять тісто й кусні кидають у воду.

Човни (крипи) роблять собі рибалки самі з липового, тополевого, або вербового дерева (клеща). Дно заливають гарячою смолою, або затикають шматами й на це прибивають кусень бляхи (якщо дно діраве).

Сітки роблять з конопляної пряжі, плетуть глицею, або гличкою (дерев'яна голка) та валком ізсувають очка сітки в рівні віддалі.



Вержка — лозовий кіш носити, або передержувати рибу у воді. В горішньому кінці кіш має деревяні дверцята-замикач, щоб риба, як кіш лежить у воді, не могла втечі з коша.

Для переховування риб уживають плетених з лози кошів. Є два роди кошів: менший, з ручкою й шнурком завішувати на шию, бере рибалка з собою, вибираючись ловити рибу. До нього скидає всю зловлену рибу. Більший кіш, що його деколи звуть саджка, призначений на те, щоб переховувати рибу. Він цілий теж плетений з лози, має дверцятами замиканий отвір, куди впускають зловлену рибу. Такий кіш, як у ньому є риба, замикають і причіплюють у воді до каменя, щоб риба була жива.

Право рибалкувати задержує собі влада, тому населення рибалкує лише крадьки.

Лемки не люблять, як у їх ріках і потоках ловиться рибу, бо риба, мовляв, на те є, щоб вода була чиста. А вже ніхто з села не вкаже чужому рибалці, де, в якому місці бувають пструги.

Великих озер нема на Лемківщині, є тільки одне мале в лісах, на горі коло села Душатина.

Штучна годівля риб у ставах і ріках майже не відома на Лемківщині. Є двірські стави та з них часом ставова, ставівка, риба промикується до ріки. Великі шкоди в рибному багатстві Лемківщини роблять щорічні виливи рік, а внаслідок твердих зим багато риби гине між кригами.

Пастирство

З початком весни ходили лемки за карпатські гори, або на схід і купували воли й вівці. Давній галицько-волинський кордон легко й без окремого дозволу можна було переходити, тимто й на торгах можна було у Шомброні, Бардієві, Зборові, Стропкові та Межилабірцях купувати до годівлі, випасу воли або вівці.

Користь із того мав лемко велику. Восени продавав випасені вівці на заріз, вліті стриг їх два рази й лишав собі багато вовни, з молока мав бриндузу, а ще і його поле справлялося дуже добре овечим навозом.

Перед світовою війною були на Лемківщині великі пастирські господарства з 200 до 300 штук овець. Найбільше право випасати вівці мали війти, але, вони мусіли (на основі привілеїв) давати власникам гірських посілокстей (поль. власникам дворів) по 5 баранів від одного стада (300 штук) овець, кожного року, по однім великім сирі, а солтис міг плекати 300 овець без данини, хіба що його стадо було ще більше. Попри годівлю овець мали теж деякі села право годувати стада безріг (пр. село Руське Устя) на основі окремих привілеїв, що дозволяли пасти безроги у панських лісах, зокрема, як у лісах багато букви. За це мали давати власникам лісів данину (безрогів, кури, сир, масло, яйця), відповідно до кількості безріг.

Вівці паслися за весну й літо далеко за селом на верхах гір, на полонинах, пасіках, а пізно восени

гнали їх господарі на славні торги в Буківську, Романові, Рогах, Ждині, Руськім Устю, Лабовій, Горлицях, Грибові, Змігороді, або аж у Бардієві. На експорт гнали череди овець аж до Білої та Освенцима. Цей шлях відомий вже в XVI. ст. і пізніше.

Цікаве було життя пастухів на полонинах (яворинська, на Шахтах, на Бескиді к. Відрани) з югаським правом верховодити усіми довкільними селами з їх пастухами.

На полонинах мали вівчарі свої колиби (такі є ще сьогодні на криницькій Яворині та коло села Дубного над границею), де жили ціле літо, аж до снігу, або поки не випродали всіх овець.

З ходом часу перестали лемки мандрувати за Карпати та й почали годувати вівці тільки на свої потреби. Найдовше додержалися подорожі за купном овець у с. Щавне к. Команчі, Синеві к. Романова та Рихвалді к. Горлиць.

Мешканці села Рухвалд мали окреме право різати в себе баранів і свободно продавати на торзі в Горлицях у часі між св. Миколою та св. Катериною. Вони могли торгувати живими та забитими баранами без окремих від різних доплат і торговельних карт.



Лемко з Рихвалду з овечим мясом на торзі в Горлицях.

Вівці паслися на полонинах, на ніч заганяли їх до загород (без даху). Дуже цікава загорода, збудована з драного дерева, д р а н к а, була на горі Убіч коло Рихвалду, з окремою деревяною колибою для пастуха.

Деякі господарі будували ще в лісах деревяні стаєнки (або мурували з каменя), вкривали їх дошками, гонтами, або соломою (село Бортне к. Ропиці).

Посередній тип пастирсько-рільної господарки, це літні загороди, в яких побіч стайні була ще мешкальна кімнатка (село Біла Вода коло Пивничної за Попрадом). Тут жив господар, що годував вівці, оброблював кусник поля, а на зиму

вертався знову до села. На схід від лубківського просмику нема таких загород. Це пригадує часи, коли пастухи переносилися з своїми чередами на літо на полонини, а взимку сходили в долину.



Загорода-шалас на вівці на полонинах, збоку кучка ночувати для пастуха.

Бджільництво

Із часовим пастирством тісно звязана ще одна ділянка господарки на Лемківщині, а саме бджільництво. У лісах, на пасіках, закладали борти, деревяні пні, в яких годувалися бджоли й складали мед. Були в лісах і дикі бджоли (чорні, що дуже кусали, але дуже працьо-

виті), що жили в дуплах старих ялиць. До них було тяжко дібратися, але лемко давав собі раду, викурював їх порохом із дугла, прорізував, видовбував діру в пні та й забирає плястри меду. З воску виливав великі, гарні трійці, тобто свічки до церкви. Великою честю було нести трійцю в церкві в часі рокових свят, або празників.

Годівля бджіл назагал слабо розвинена. Деякі господарі мають вулики, або окремі пасіки. В такій пасіці є побудований окремий дімок для пасічника з усіма приядами вибирати мед, робити нові вулики, рямки, тощо.

Пні вуликів мають (подібно як хату) на червоно, або цеглясто. Багато є пасік із старими т. зв. словянськими пнями, колодами.

Деревний промисл

Важною підставою життя лемків є деревний промисл. Ліс є великим джерелом доходу для мешканців Лемківщини. Деякі села, положені серед старих, густих борів, пр. Чорна Вода коло Щавниці, Дальова к. Яслиськ, Мoshанець, Суровиця, Дарів, Поляни, Полави, Завої в Романівщині, Команча, займаються стинанням, чищенням, доставою дерева (ялиць, смерік, сосен, буків) до тартаків, залізниці та міст і це приносить їм великі прибутки.

Самий переріб дерева на промислові предмети слабо розвинений. Він радше зужитковується та примінюється до власних потреб, а саме на гонти, протісся, лати, бельки, форшти при будові хат і господарських будинків. Виріб гонт був давніше дуже широко розвинений і доставляв першої якості матеріал до накривання дахів, тощо.

Майже всі церкви на Лемківщині були покриті гонтами, і то не лише дахи, але всі стіни, щоб дерево не нищилося, бо легше купити кілька, чи кільканадцять кіп гонт, як будувати нову стіну. До того й муровані церкви



Лемко в Новиці точить ручною токаркою ящики, ложки, тощо з дерева.

були криті гонтами. Щойно тоді, як лемки відкрили нове джерело доброго заробітку в Америці, почали вживати на покриття церкви бляху, тому саме, що вона вічно (бодай довго) тривала.

Досьогодні сміються ще з жидів у селі Волівці коло Грибова, які наймili собі майстрів з того села робити гонти. Жиди з Будапешту купили шмат ліса на вируб у Волівці та згодилися з місцевими людьми, що вони мають їм вирубати ліс, переробити дерево на гонти, по 15 ав.-тр. грейцарів за копу, все одно, з якого дерева чи з вершків, відпадків. Люди взялися до праці, витяли дочиста дерево та робили гонти. Але лемки хитруни. Вони віddілили гарні гонти з приземкового дерева набік, а гірші для жида. Жид нічого собі, дивився та був вдоволений, що праця йде швидко вперед. Але як прийшло відбирати роботу, зчинили крик, де кращі гонти? Тоді майстри постояли при своєму та покликалися на умову. Адже гонти мали бути все одно з якого дерева, з верш-

ків, чи з відпадків. І такими хитрощами спонукали жидів заплатити їм за роботу країнських гонтів по такій ціні, яка належала майстрям за їх працю.

В загальному лісі на Лемківщині страшенно знищено тому, що власники лісів, польські дідичі, ніколи не провадили розумної лісової господарки. Тим теж треба собі пояснювати низький ступень деревного промислу.

Населення Лемківщини самотужки кидалося рятувати себе перед своєю бідою й створило свій дрібний деревний промисл. Його осередком є село Новиця в Горлиціні. Люди в селі роблять при помочі простих, ручних токарок і викривлених ножиків деревяні ложки, варешки, коробки, ящики та інші дитячі забавки.

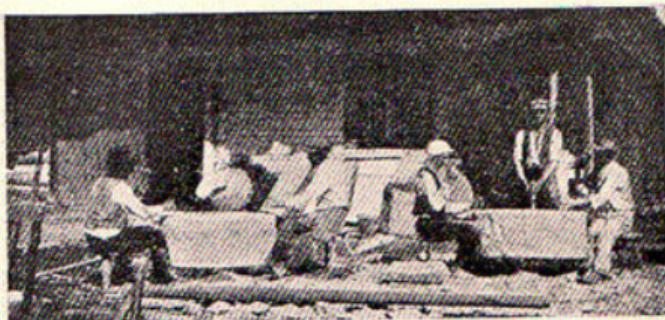
Така дерев'яна токарка, прикріплена до двох дощок, обертається на рухомому дрючку й точить підложений кусок дерева малими долотами у бажану форму.

З села Новиці виріб ложок поширився до Баниці й Ліщин. У перших роках по світовій війні вироби з цих сіл висилали купці (переважно жиди-посередники!) ціліми вагонами до Америки. Але за часів 20-літньої польської окупації на Лемківщині цей експорт зовсім занепав і лемко брав на плечі свої вироби та мандрував з ними від села до села й до міст.

Тісно з деревним промислом звязана різьба, цебто деревяні вироби з вирізуваними прикрасами. Осередком збути цих виробів стали лікувальні місцевості, як от Криниця, Іванче, Романів, Жегестів, Щавниця, Висова.

Різьбарі походять з Білянки (горлицького повіту), Вільки, Балутянки к. Романова. Вони різьблять всяку посуду й фігурки святих з дерева й пересилають та розносять їх до всіх підгірських міст.

В селі Шляхтова к. Щавниці роблять гарні деревяні скриньки, у Святковій (ясельського пов.) плетуть кошики з гнуучких ялівцевих коренів, а у Вороблику к. Романова виплітають коші до возів.



Каменярі при праці в селі Перегонина, коло Горлиць.

У Перегримці (ясельського повіту) роблять березові мітли та возять їх на всі карпатські торги.

До того в кожному селі на Лемківщині є свої майстри, що з дерева роблять ложники, мисники, шафки з поличками на кухонну посуду, рами до образів, деревяні ліхтарні, стільниці, валки до прасування білля, праники, терлиці, мядлиці до чищення льону й конопель, копита до роблення чобіт, плетуть з яєця стузівки (бичівна), різьблять-вирують колутвишки, мотовила, кружілки до роблення масла, діжки, та інше для своєго вжитку й свого села.

Деревний промисл слабо зорганізований.

Каменярство

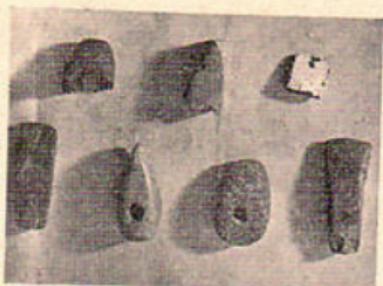
Цей промисл зосереджується головно в селі Бортне, Перегонина (горлицького повіту), Крампна, Фолюш (ясельського повіту), Романівська Посада, Лядин к. Романова.

В Перегонині роблять з каменя нагробники, хрести, жорна, тощо. Перед сто роками найважливішим осередком каменярського промислу була Крампна, а її вироби були високо цінені та відомі на просторі цілої австро-угорської держави.

Дуже цінені були камінні вироби з Бортного, що витісувало з тривого пісковика з Магури тверді жорняні та млинські камені.

Перегонина і Крампна робили придорожні калпички з різними примітивами різьблених постатей святих.

Дрібні камінні вироби, а саме камені до гострення коши (оселки, дурбаки) та до точення ножів, січкарняних ножів, сокири робили у Фолюші к. Цеклина (ясель. повіт).



Камінне приладдя: сокира, молотки-перлики, долото, тощо з камінної доби Лемківщини.

лота, вістря до ножів, закінчення стріл, тощо. — Formи каменярського промислу є на Лемківщині залежні від природної властивості добуваного з-під землі, або копаного каменя в берегах.

Ця ділянка народної господарки зовсім занедбана та незорганізована.

Мандрівний промисл

До цієї групи треба зачислити мандрівних склярів, що йдуть від села до села із своїм варстватом і направляють, вставляють і заліплюють шиби у вікнах.

Інші мандрівники, це дротарі, що ходять по всіх-усюдах і дротують, латають, потовчену, побиту глиняну або скляну посуду, горшки, миски, баняки. Ці люди

У деяких сторонах Лемківщини треба добувати камінь до цих виробів під землею, тому в старих документах називають каменярів гірняками.

Дуже рідкі в нас і цікаві покази з камінної доби Лемківщини находяться в Музеї Лемківщини в Сяноці. Це камінні молотки, сокири, долота, вістря до ножів, закінчення стріл, тощо. — Formи каменярського промислу є на Лемківщині залежні від природної властивості добуваного з-під землі, або копаного каменя в берегах.

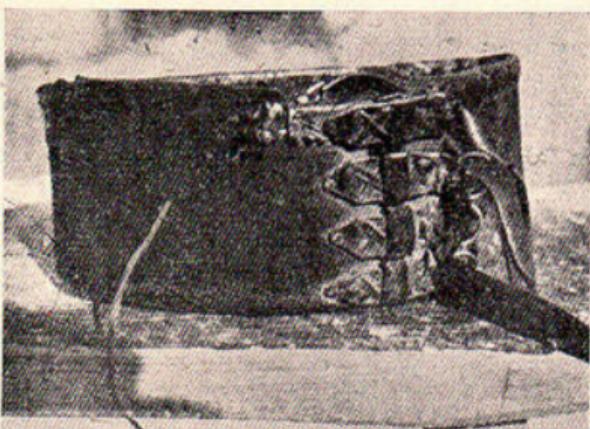


Мазярський віз із кіньми з Лосього, коло Горлиць. Коні в шкуряних, сильних хомутах із каришками. Віз критий на ліскових каблуках грубим полотном.

(з села Біла Вода, коло Пивничної) перемандрували цілу Галичину й Підкарпаття. Вони теж носять із собою на продаж майстерно зроблені мишолапки, пастки та інше приладдя ловити мишей і щурів. З цією ділянкою звязані дуже насмішливі народні пісні.

Окрема ділянка мандрівницького промислу, але закроєна на ширшу скалю це торгівля маззю, смарами до возів, господарських машин — дъогтю й соди.

Чорну мазь до возів витоплюють з соснового дерева, або роблять із земної ропи з домішкою земного воску. Мазярі наповнюють великі бочки такою рідиною та й йдуть у далекі сторони парокінним мазярським возом. Віз на залізних осях, з будою, бо мазяр вибирається в дорогу при кінці весни й вертається додому аж під зиму. Цим займалися від давніх часів мешканці села Лосе, горлицького повіту та розвозли мазю по всіх селах.



Широкий шкуряний пояс, т. зв. югасівський, на чотири ремінні пряжки. Збоку є глибокі калитки на гроші, тютюн, лульку, ніж, тощо. Такий пояс носили газди при тяжкій праці в лісах, в часі далеких мандрівок, або при праці в горах. Мазярі ховають у них гроші за мазюку, або дьоготь.

Такий мазяр бував здовж угорського низу, переїздив покутську височину, відпочивав у Кишеневі в Басарабії, або ряшівським шляхом через Перемишль, львівські землі, Поділля, побуваючи й на Гуцульщині, переїздив річку Збруч та широкими степами України, заїздив углиб Росії. Інші мазярі запускалися далеко на північ. Переїздили Вислу, через Люблин, волинські землі, іхали аж на Литву. Деякі з них мали свої великі склади смарів у Люблині, Варшаві та Львові.

Побіч лосян торгівлею смарів займаються мешканці села Білянки к. Горлиць, або Ріпок і Ліщин. Але вони розвозили лише дьоготь (що випалювали з камінного вугілля, дерева, сосни та смереки, та й інших речовин) до смарування осей у возах, як засіб проти гниття. Далі робили дьоготь з березового дерева до виробу (вправки) юхтової шкури, або до мастей для лікування шкурних недуг і для різних ветеринарних цілей.

Збирання лікувального зілля, дикоростів, ягід і грибів

Лемківщина дуже багата в лікувальне зілля. Вміння лікуватися зіллям, обкурювати горіючим зіллям на вільному вогні, приряджувати помічні напитки і різних матерій глибоко вкорінена в народі на Лемківщині. Деякі способи домашнього лікування сягають далекої старовини.

Лікувальне зілля збирають продовж цілого року. А є такі знавці, що розпізнають кожну билинку і знають, яку вона має лікувальну силу. Але це в багатьох випадках звязане з ворожбитеством, зашіптуванням — зажегнуванням та клятьбою на хвороби, уроки, злі очі, недобру жінку, відьму — бусорку, очицю.

Незвичайно цікавий спосіб замовлювання проти вкушення гадюки, зашіптування на курділя, сліпоту, більмо в оци, глухоту, ревматизм — гостець, стрикання в крижах, як розвинеться рука, або нога, шумить у голові та й інше.

У хаті баби-ворожки багацько різного зілля і в пляшках різної рідини на всі людські недомагання.

Велика є віра в простолюддя в успішність лікувального зілля. І то не лише для людини, але головно для домашніх тварин. Тимто й мандрівні мазярі возять із собою в бочілках різні зілля лікувати хвору тварину, а до роблення „чуда” мають серце, ноги, руки із сира, наче символ того, що кого болить.

З давньої традиції задержалося досьогодні збирання та свячення „добрих” зел у часі Зелених Свят, або всіх торжеств у честь Богородиці. Але найкраще та найбільше помічне зілля збиране та посвячуване в торжество Успення Пресв. Богородиці. Ці зела найкращі для хворого. — Крім лікувальної сили різне зілля має ще іншу вартість.

У перших початках весни (тоді звичайно бракує вже хліба) збирають молоду кропиву, січуть дрібно сікачем і пражуть із мукою, з грисом — от ру б а м и. Це заступає поживу. На Лемківщині найбільша обида для газди, як з нього сміються, що він йсть хліб з кропиви, хоч такі випадки були не так то вже й давно, в 1934 році, як повінь знищила всі засіви та загорнула всю родючу верхню верству рілі.



Лемка йде до церкви святити зілля, бо освячене зілля ще краще на всякі недуги.

також уживають цих бібків, але тоді вимішують їх з кедрововою живицею (краще пахне та й не стріляє на вогні). Дуже добре та смачні є підшкурні мязи, як напрівесні зрізати кору смереки, або липи, бо тоді там у мязах дерева є багацько солодкого соку; до того самі мязи дуже

Діти збирають цвіти гострого козельця та випивають з них солодкий мед, бо від цього кашель щезає. А базьки з лозового дерева поликають, бо від них лице буде кругле та гладке як базька і ніколи не буде боліти голова.

Чорні овочі, терки на тернині, що добре перemerзли взимі, дітвора теж зриває та ѹсть сирі, часом варять із цих овочів сливи чи зупу з бульбою.

Ялівцеві овочі дуже добре на нирки, або на шлунок. Паленими ялівцевими бібками відсвіжують повітря в кімнаті. До катильниць у церквах

легко можна пожвакати й ликнути. Це їдять і старші люди. — А як надрізати на весні кору на білій (плакучій) березі, то з-під кори витікає рідина, що дуже помічна на шлункові (жіночі) недомагання, або до миття довгої коси (волосся). Від цієї води крутиться — качурить ся, волосся та має гебаново-чорну краску кучерів.

Осінні смерекові підкорові мязи, лико, добре до ви-праки юхтової шкури, з липових плетуть сильні шнури (привязувати корови, або завязувати „павузняк” у возі), а березові добре до кожухарських виробів (гарбування баранячих шкур — до цього приходить ще дубова кора та вільхова до природньої закраски).

Не люблять люди дерева трепети (осики), вільхи, свербигуза й дикого бозу, бо на котромусь із цих дерев повісився Юда.

За те дуже цінять бук, що дає добре дерево до майстерки, на опал, а особливо насіння букви. Букву їдять сиру, сушену або мелять і з її горіхів (ядер) витискають олій (як з льону й конопель). Дітям не вільно їсти багато букви, ані олію, бо від нього пяніє голова і треба вертати.

У букових лісах випасали стада безрог, найбільше в Горлицчині.

Всі плаї, узбіччя та береги рік і потоків зароснені буйно ростучою ліщиною. Ліскове дерево родить майже щороку безліч горіхів. У деяких селах Романівщини, коло Буківська та в Дуклянщині є хати, що в них діти мають по кілька соток кіп гарних, лущених горіхів назиму. Горіхи міряють на копи, або гарці; на одну мірку треба 16 літрів, або 4 гарці, а вісім мірок це міх — мете р. Горіхи сушать і ховають їх на гідні (Різдвяні) свята.

Крім горіхів збирають також ціле літо різне зілля, сушать і переховують його в окремих мішках, перескірниках, або звязанках (вязках) на горищі на бантах („щоб миші не трушили“).

Тут є кміночок (добрий до хліба, до зупи), чорнушка проти жовчевих каменів), васильок (на біль у легенях), дівина, слиз, полин, дики братки, фіялки, липовий цвіт (на кашель, простуду, грипу), міта, шалвія, папороть і румянок (на кров — чищена лиця від вугрів і прищів). Не збирають овочів лавиної дівини, дикого часнику й перцю, чорної бузини, глоду та болотнянки, бо це все отруя. (Хіба зраджена любка варить чай із тих овочів свому милому, щоб його зігнати із світу).

Від кінця червня до перших днів осені збирають на високопенніх черешнях різного смаку та величини добре черешні. Ці дерева ростуть дико при польових дорогах, над берегами потоків, або в лісах. Черешнями кормляться люди в часі переднівку, малі й великі; в деяких селах є така безліч черешень, що й продати є що за добре гроші. Тоді жінки носять до міста, або возять повні кошлі (бочки) черешень і в цей спосіб проганяють біду та голод із села.

На верхах гір і на полонинах (зрубах) ростуть борівки, сунниці, малини, чорници, над Ославою росте в лісах подібна до борівок акафира, гогодзи, афини. Сік з афин помагає на шлункові болі, на гарячку, а сік з малин добрий до чаю.

На Лемківщині таке багатство лісових ягід, що населення має працю при збирannі ягід від ранку до ночі, поважний дохід із продажі та велику користь для себе, головно тому, що менше потребує хліба (якого щороку бракує).

Гриби сушать у ситах на сонці, або в печі по хлібі. Дуже добре сушити гриби, черешні, тощо на паперах у хатах, що мають високі випуски, бо тут провівно та якщо є вікна, сонце найкраще сушить гриби, ягоди, липові листки на чай, братки, румянок і т. д.

Також багаті ліси та гаї Лемківщини в їстовні — правдиві гриби. Пастухи дуже люблять сироїдку, як

не мають хліба. Вони печуть теж на вогні (надіваючи на патик) голубінки, риджики, козарі, правдиві гриби та баранячі ріжки. Синяків, мухоморів, сморжів, порхавок та інших отруйних грибів не збирають (хіба до міта для жидів). Гриби їдять варені й сушені. І такі самі просяють.

Важним джерелом прожитку на цілий рік (головно взимі) є дики, велики, кудлаті грушки (петрівки, спасівки, дульки, давячі, терпуги, або медівки) і з коренів розведені на межах сливки. Із овочів цих дерев їдять грушки влежані в сіні, на шіпці, варені на воді, або сушені. Сушені грушки, яблука — пінки, падавки, сливки їдять у великий піт із вареною фасолею, або пить юшку з варених „сушок” з хлібом. Взимі дають також гостинні газдині сушені овочі з юшкою прялям, щоб їм краще прялося — на слину.

До сушення овочів (у багатьох на гриби роках) мають газди в саді, звичайно під берегом (даліше від хати), сушильні. Це викопаний льох у землі, вимурований довкола рівно з берегами саду (берега) каменями спереду з широким гирлом палити дерево. Від гирла (у віддалі від вогню щонайменше $1\frac{1}{2}$ м) йде яма у формі довгого простокутника, на якій кладуть лозову плетінку — ліску з деревяним накривалом (половина воріт, двері від комори, або дошки). У цю ліску насипають овочі й сушать. При сушильні треба сидіти цілий день і ніч — треба пильнувати вогню й овочів, щоб не попеклися, або не спалилися — забачилися, поперожилися. Висушені яблука, грушки, сливки переховують у мішках, або скриньках коло комина на горищі; в курних хатах коло баби (отвір для диму), щоб не відсвіжувалися сушені овочі.

Повил і мармоляд не роблять. Кращі (з овочевих щеп) яблука переховують як найдовше в коморі, або в скрині між одінням, тоді лах пахне.

Дрібні овочі та ягоди, а зокрема лікувальне зілля сушать на бляшанках, решетах, або на чистій дощі в печі по хлібі, на сонці, або коло комина в хаті та на горищі. Так сушать борівки, черешні, терки (овочі тернини), горіхи (волоських горіхів дуже мало на Лемківщині, бо зазимно!); овочів глоду („гліг” — дика грушка-колючка) не сушать і не їдять. Із ягодами чорниць, борівок варять пироги, або печуть пляшки. Для малих дітей і старців печуть пироги з обираними яблуками, або сливками без кісток. Залюбки збирають цвіт акасії та їдять у сирому стані, бо це „добре на кров”.

На зиму громадять зелене листя з явора, бо на ньому гарно печеться вівсяний хліб і не треба підсипки (грису) на лопату. До цього вживають також капустяного листя. А липове листя їдять діти, бо воно таке смачне, як листки заячої капусти, або квасниця. Квасницю зривають на левадах діти повними жменьками та їдять, бо від цього „сила росте” й kosti тужують.



Одноповерхова хата, під сподом стодола, стайня. Надбудівка з випустом на дерев'яних трамах. Під випустом держать сушене листя, фасолю, сніпки конюшини з насінням, тощо; тут сушать гриби інше до сонця.

Діти не беруть до рук гірчиці та розхідника, бо від цього очі печуть і сліпота сідає на людину.

Коріння подорожника (з голубим цвітом) помічне на ломання костей, або на гостець у ногах.

Дуже цікавий спосіб відганяти страхи від малої дитини зелами та сушеними кістками з тхоря. (Відомо, що тхір дуже воняє). Це „напевно” помагає та дитина перестає дертися і кричати. Інший спосіб на це — піти на перехресні, розставлені стежки, чи шляхи та вилляти воду на всі сторони світу, тоді зло саме втече з хати.

Старими качанами капусти обкурюють хворих коней на залози, що має деколи добрий успіх і кінь перестає кашляти.

Вивар з цибулі помагає при задержанні мочу в коней, а з петрушки в рогатої тварини. Це добре і для хворої людини.

Сік з тертої моркви добрий для безкровних, з туберкульозними вогнищами, дітей.

Дуже трійливі є бульбочки з била бульби; тому і цим не годиться кормити молочні корови, бо вони погублять молоко. В бідних на пашу роках, або перед зеленою пашею (як прийде друга зима й нема що дати коровам їсти) ріжуть січку із била картопель і запарюють з соломою; однаке від такого корму корова в охата тіє та приводить дуже миршавенькі телята.

Діти дуже люблять клей, що витікає з вишневого, або черешневого дерева та й побачені — недорозчинені сливки — пироги. Листки з вишні та черешні домішують курці до бакуну, бо не щипає в язик і в хаті нема багато диму (зокрема там, де малі діти).

Дубовий жолудь збирають та палять на каву, або до забави дітям.

Лемки вірять, що великими дзвонами на дзвіниці можна проганяти градові хмари, так само зло ділання місяця на молоде збіжжя відбиває заливо в полі, а на

веселку найкраще вивісити стару косу серед лану збіжжя, тоді веселка (райдуга) не випе всіх соків із збіжжя.

Старі, давні часи добробытуй нужди відзеркалюються в цілій народній творчості Лемківщини. Найкраще та в найкращій формі збережені ці давні прикмети в найглибших, в бескидських горах захованих селах.

Закінчення

В доповненні кінцевого розділу згадаю ще коротко про головніші речі, що вяжуться з христинами, весіллями та похоронами на Лемківщині.

Новонароджену дитину купают у коритци-копілці-купалці, що подібна до такого самого дерев'яного коритка, як місити тісто на пироги, або хліб. По викупанні смарують дитину негашеним маслом, цебто несолоним тому, що сіль жере, пече. Під пахвині, коліна посипають деревним порохом, що його з дерева точить коваль-жук, щоб дитині не запрівало на пахвинах тіло й не ятилося в боляки. Малій дитині дають найперше в ручку-хлопчині молоток — то буде з його коваль, перо — буде добре вчитися, гоблик — буде добрий майстер, дівчатку нитки — буде гарно шити, пискало з горіхової лушпини — буде гарно співати й т. д. Добра лемка-мати натирає дитині вуста медом, щоб хлопець, як виросте, завжди правду говорив, а дівчатко, щоб подобалося та було миленьке. І в пісні співає лемка своїй дитині:

Люлі, люлі, дам ти дві дулі,
Дві дулі й меду, пок тя в люди приведу...

Дитину завивають у біле льняне домашнє полотенце та кладуть до колиски на кудилах, або до бантів-грядки привязаної колисанки.

Якихсь гумових смочків не дають дітям до губи, як дитина плаче, а мати пішла в поле, тільки кусочек цукру завинений в рубочок чистого полотна.

Лемка дуже любить іти з своєю дитиною до церкви, поговорити так на сонці з своїми подругами про свою долю та звідатися, як ховаються сусідські діточки.



Молоді лемкіні — матері з дітьми коло церкви в Команчі.

На христиини просять багато кум і кумів і гостять їх у цьому дні від закінчення Хвали Божої до пізного вечора. Куми приносять кумі-поліжниці дарунки: біле полотно-крижмо, хустки-фацелики, мисочку масла, молоко, білі булки, пшеничний хліб, збаночок меду, гроші-дукати, або таляра. Ідуть на христиинах пироги з бульби та сира, капусту з мясом, краянину від ножа хліб, високий, пухкий, пампушки (як на Різдво), мастиво (мука варена з молоком) з бріндзею та мачають хліб з медом. Давніше пили зорілку. Велика честь бути кумою, чи кумом і гарні пісні співати.

Кумове обдаровують куму грішми, а дехто з близької рідні чистиною, пшеницею, оркішем, рижом, пенциаками, кашою. Але ці дарунки лишають у коморі куми, а в хаті при вході вітаються рукою з кумою, в якій є гроші. Дають теж другий раз на подарунок кумі гроші на тарільчику в часі гостини разом з хлібом. Музик не роблять на христиинах, бо не годиться. За те багато співають і веселяться, щоб якнайбільше щастя наспівати дитині й матері.

Новонароджений дитині не вільно звязувати пупець купленою ниткою, чи лентою, тільки чистим льняним

мотузочком, бо від купленого нема долі, та дитина не буде батьків шанувати. Не вільно теж галасувати на христинах, або кричати, як дитина спить, бо від цього може гикатися дитина, або хворіти на падачку. Борони Боже бити матір, як плекає дитинку, бо це тяжко шкодить дитині, не буде мати потім доброго розуму. Малим дівчатам промивають очі солодкою сметаною, а вуха свяченою оливою; хлопцям жентицею з овечого молока. Малу дитину кормить кожна лемка-мати своєю груддю. Це молоко дуже теж помагає, як дитину, або й старшого болять чи закисають очі. Хвору дитину лікують чаєм з румянку, липовим цвітом, або соком з борівок, малин (у пізнішому віці). Для дитини, що скоро не говорить, кладуть свячене на св. Івана зілля під заголовок і голосно черкають горіхами. Настрашенну дитину обкурюють зіллям, або кидають в роки на вогонь. Дітям, що мачають під собою постіль, поливають брішок зимною водою, або дають гарячі оклади з льону.

Дуже характеристичні для Лемківщини христини на Великдень. Тоді куми приносять багато писанок кумі, білі гуски-булки, бабки, коржики, мед із зорілкою, якщо в декого задержалися ще овочі, то в кошику яблука, сушені сливки, віск. Писанок дають по десять стільки, скільки є вже в тої мами-куми старших дітей.

Писанки писані головкою шпильки, що гострим кінцем устромлена в патик. Пишуть кривульки, коліснята воском, що кипить у бляшаній коробці на залізній блясі, або над вільним вогнем на триніжку. По описанні кидають до фарби. Краски роблять з лушпин цибулі, дубової кори, червоного, зеленого, голубого паперу. Писанки не є багаті у вибагливі взори, простенькі, але гарні, типово-лемківські. Кругло написані пасочки тоншим кінцем до середини означають сонце, менші звізді; інші взори: цвіти, хрестики, цятки, та легка проба мережок. Писанки є звичайно одно, або двокольорові. Багато красок



Лемківські писанки різних форм і способу крашення: фіолетна, темно-фіолетна, бронзова, червона, червоно-бурачкова, голуба, жовто-каштанувата, зеленкувата й т. п. краски. Чорних красок не вживають до писанок, бо чорна — жалібна краска.

до писання писанок не вживають. Тимто лемківська писанка, хоч вона собі звичайна, але має свою мистецьку вартість, бо хочби й найпримітивніше описування писанок вимагає деякого хисту та легкої руки. А як же може лемка краще писати писанку, як вона доволі часто мусіла сама й яр обробити з плугом у руці та косити свої луки, жати дрібосенький овес, у часі, коли газда мусів виїхати на заробіток у далекі країни, щоб звідціля підпомагати своїй рідні? Тому ця наша лемківська писанка зокрема для нас дуже дорога та гарна.

*

По Великодніх святах відбуваються в лемківських селах весілля. Але газди радше воліють восени робити весілля, бо тоді більше хліба та всього, що потрібне до весілля. Молоді вбирають на голову барвінкові вінки з лентами, а молодий капелюх оплетений барвінком і лентою. Топірці теж примаєні барвінком. Деякі дівчата мають мірт у вінку, бо це ще краще. Хліби на весілля,

коровай, дуже гарно прибрані барвінком, яблуками на гильці, цвітами та лентами.

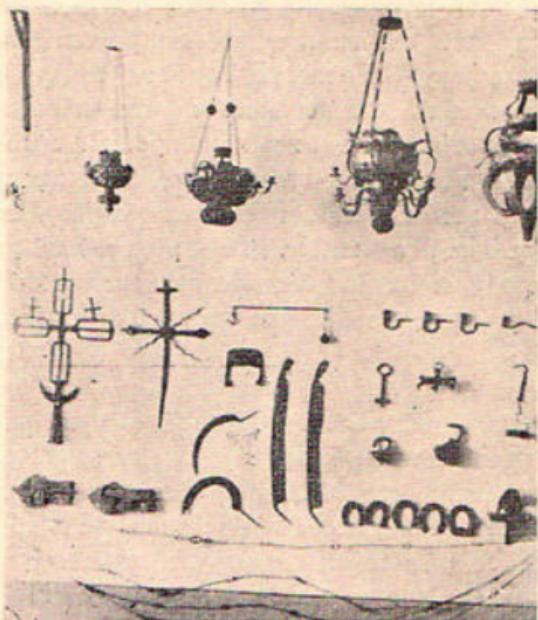
Гостинських, весільних гостей гостять пирогами, різанками з молоком (клюсками), рижом, зорілкою, маслом, сиром, медом, крупами, окрім в хаті молодої та молодого. Третю гостину роблять у свашки, або в хаті свата ч а-старости. Весілля тривало деколи й чотири дні. Забави з танком, співами, ціле село гостилося, бавилося. На весіллі гостила молода гостей хлібом-бальцем (на зах. Лемківщині), або стільним хлібом (схід. Лемківщина). При поході до шлюбу свашки та дружки обдаровують дітей коржиками — сішками, солодкими медівничками, тощо. В суботу перед шлюбом просять своїх сусідів до хати, а вони приносять молодятам різні дарунки — збіжжя, масло, сир, гроши, курку; гроши не треба брати голою рукою, тільки через хустинку, або платок полотна. Молодий приносить молодій пшеничний колач-хліб і хустя на чіпець, а молода віддає його колачем, а на колачі біла, льняна сорочка. Про різні звичаї та вірування в часі весілля, походу до шлюбу, по повороті додому, не загадую в цій праці, бо це все опишу в черговій обрібці про супільне та духове життя на Лемківщині.

Цікаве, що в деяких гірських селах молода по виході з церкви по вінчанні кладе собі за пазуху яйце, що повинно поза одіння покотитися та впасти на землю, бо це знак, що легко будуть на світ приходити діти. Перед хатою обсинають повінчаних збіжжям. Як приведуть молоду до молодого йдуть молодята митися на ріку, потім молодиця обливає всіх гостей водою і кропить ціле господарство. Весільний дружба хлюпає на молоду водою з свого весільного топірця-палички, щоб вона була тята, якби їй дехто напастував. Давніше носили в третій день по вінчанні до священика три галузки

сосни, оплетені барвінком. Коровай теж дають священикові, гарно прибраний барвінком, оздобами з тіста, звіздками, пташками, мережками, виплетеими теж із тіста.

*

Умираючого кладуть на солому, дають йому до руки освячену на Господнє Богоявлення свічку, потім одягають у чисте та найкраще одіння, кладуть на лавці коло лади та прикривають ціле тіло льняним полотном. Сорочку шиють померлому без вузлів. Відвертують або закривають дзеркало та задержують у ході годинник. Коло помершого ставлять із церкви принесені ліхтарі з свічками та дерев'яний хрест, овязаний горсткою жменькою конопляної пряжі; це призначено на шнури до дзвонів. До труни давали курцям тютюн, мошонку, пякові зорілку. Молоду незамужню дівчину вдягали, як до вінчання. Хресним батькам треба дати, якщо вони багато дітей держали до хрещення, багато різних дрібничок, щоб вони там, цебто на другому світі, могли обдаровувати своїх хресянят. Малим дітям деколи дають різні забавки, цукорки, перстенець з воску, свічку до ручки. Давали також старшим гроші, щоб душа мала чим себе викупити. Гріш кидали до труни, або до гробу. На знак жалоби дівчата розплітають коси, замість цвітистого одіння носять чорної краски. Жінки чорні, або фіолетні хустки та спідниці. На похорони запрошує всіх людей у селі просотар. На цвінтар несуть тіло в труні на марах-ношах, або на раменах, деколи везуть на возі, а взимі саньми. Вліті не возять помершого на цвінтар саньми, цей звичай є на Бойківщині, хоч ще в 1917 р. бачив я санки в дзвінниці в Яселку, ма-бути колись і в нас на Лемківщині був такий звичай. Волів, що тягнули віз з труною на кладбище в давніших часах, ще перед світовою війною, дарували свому священикові. По похоронах вертаються до хати помершого.



Домашнім способом зроблені залізні та бляшані вироби.
Згори ліхтарі-павуки до церкви, зліва залізні хрести, вага, під-
ставки під свічки, серпи, різаки, підкови, вдолі — залізний лан-
цок-міра-влюка (влука) мірти поле.

на горячки — несподіваний обід, гарячу гостину. Іли тільки сир, капусту, хліб, тісто з молоком, сстеранку-урізанку, каву і пенци; мяса ніколи не їдять на гарячках. По тижневі є друга гостина — тиждень, гостять сусідів разом з священиком, що править молебні за покійними з тої хати, та по обіді (їдять тепер мясо, але тільки теляче, баранину, з безроги, зате невільно їсти курятини), для священика купують вино, булки, печенью, кілька яєць, добру каву і т.п. По молитваннях священик накапує горіючою свічкою знак хреста на ладі, або столі. Як ще нова хата, в якій

ніхто ще не помер, святиться цілу хату. При цьому співає священик чотири св. Євангелія, при кожному вуглі хати та кропить свяченою водою. По рокові давали давніше на відправу — ро^ки, рокову хвалу Божу з великою гостиною в хаті. Священикові давали стільки всього, за скільки покійних з тої хати були роки, а саме як у цій хаті померло вже пятеро людей, то давали: п'ять горнят круп, п'ять ложок масла, п'ять мисок сира, п'ять хлібів, п'ять ліктів полотна і т. д. По рокові давали деколи й без огляду на число померших дванадцять хлібів, а дякові шість — це т. зв. рокові паастасники.

*

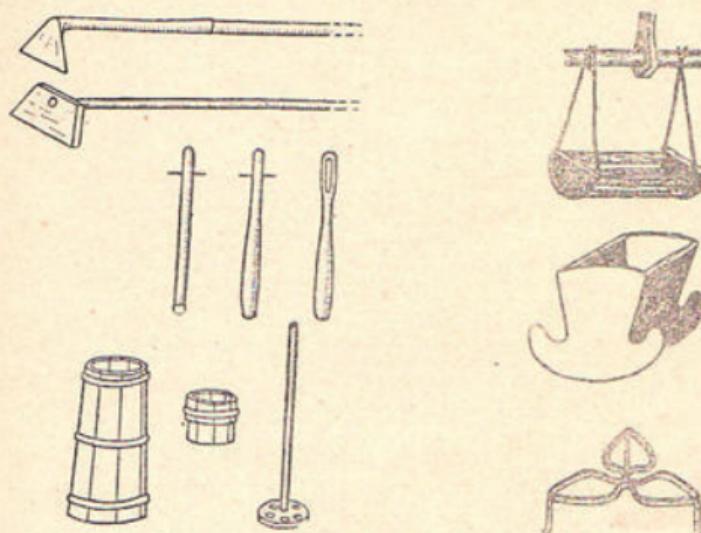
Наприкінці згадаю ще коротко, що нема на Лемківщині звички позичати комунебудь будъякої речі з господарки по заході сонця. При продажі молока може корова дістати вроки, перестане дойтися. Не годиться теж по заході сонця позичати кваску на розчин до тіста. Позичену річ стараються завжди на час віддати, а найдалі до передвечора в суботу, бо не чесно держати та не корисно чужу річ у себе в неділю.

Я газдував продовж десятю років на рілі в лемківському селі та ні один раз у моїй господарській практиці не стрічався я з тим, щоб мій сусід не приніс найдалі під вечір у суботу позичене коло, що треба йому було взити збіжжя з поля, а його віз поломився та в жнива нема часу майструвати; або ланцюг, граблі, сокиру, пилу, драбину до воза, кусок букового дерева на нову вісь до воза, хіба що була інша між мною та позичаючим умова. Те саме діється з позичкою грошей на Лемківщині, нарід іде собі на руку, вірить один одному без судово-нотаріальних умов і писем, бо сьогодні я тебе порятував, а завтра ти мені станеш у пригоді.

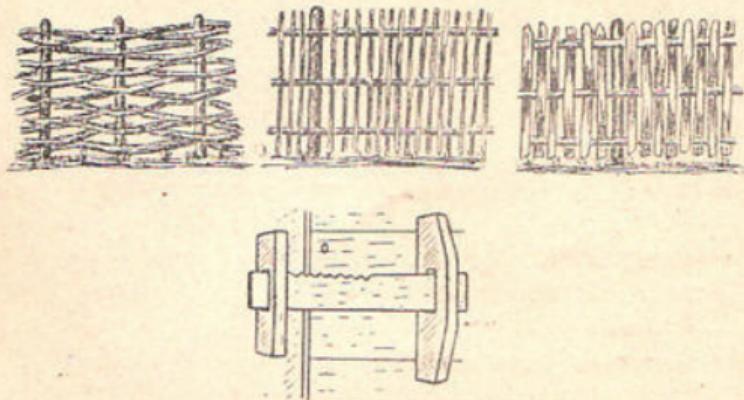
Такі то саме ці лемки, тверді сини бескидських гір!

кінець

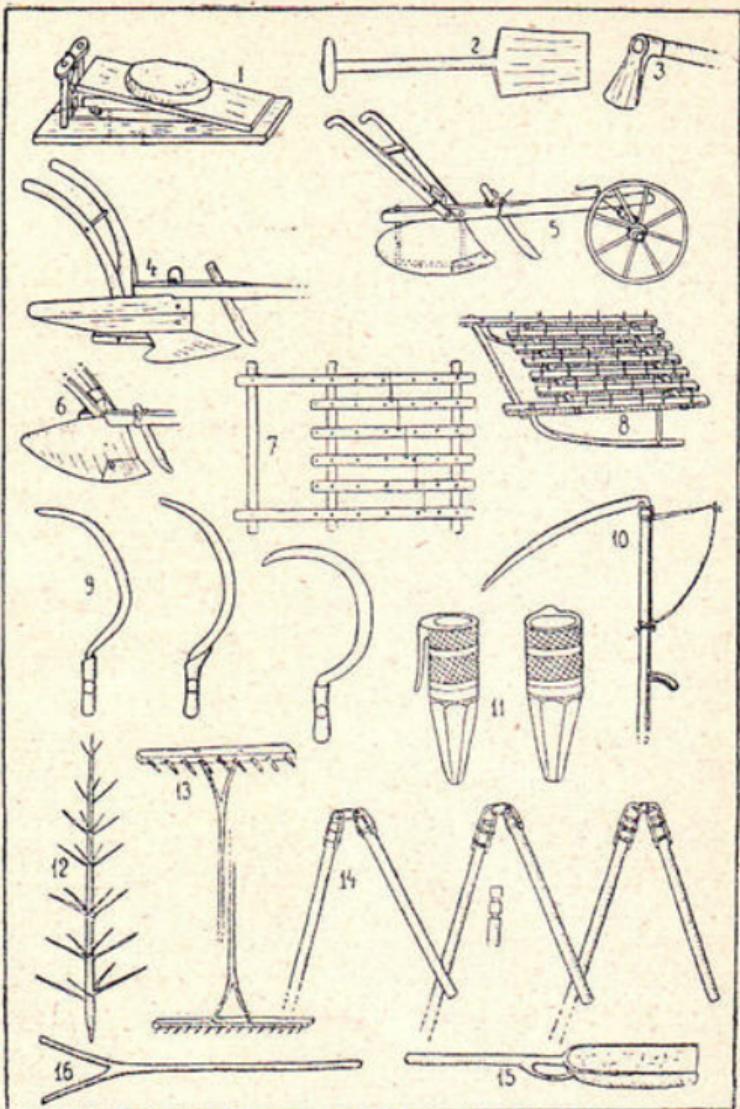
Додаткові таблиці



Зліва згори: залізна й деревяна кочерга-коцюба до печі; посередині: ступірі, здолу: бодинка-масничка, накривка бодинки - збушок і колотовця - колутвишка. Зправа: колиска на гойдалах і кудилах, у долі: динарок-трніжок.



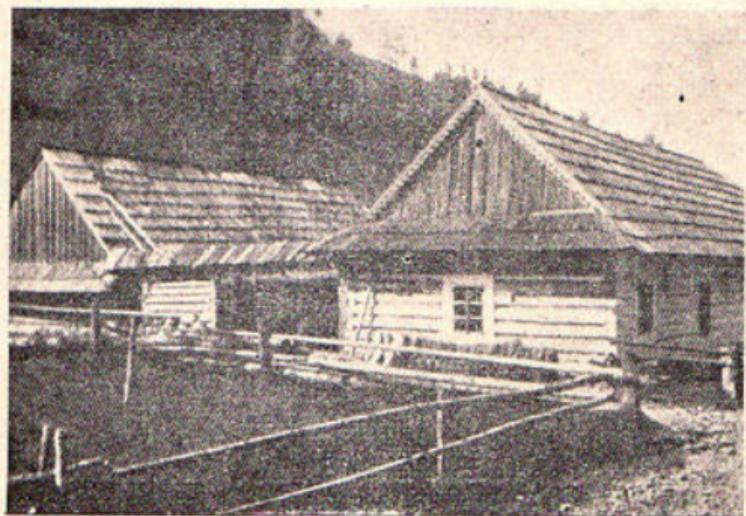
Зразки загорожі: поземо плетений тин, посередині з кругляків, зправа з дранок. Здолу: дерев'яний замік-засувка замикати входові двері до хати, або до комори.



1. Пастка-лапка на тхорів, 2. деревяна лопата до обірнику, 3. мотика, 4. деревяний плуг, 5. плуг з чепигами, гряділем, антабою-гужвом, череслом, бляхою, лемешем, стрілою та стовбицею. 6. »мадярський« плуг, 7. деревяна борона з билами, глицими й наличкою, 8. борона з пісадом-санками, 9. серпі, 10. коса з прутом-зубком, 11. кушки-кужівки, 12. остерва — сушити сіно, 13. граблі до збіжжя і сіна, 14. ціпні з капицями ціпивном, 15. шуфля віяти збіжжя.



Лемківська хата із словацькими мотивами в селі Дубні,
коло Мушини, при кордоні.



Лемківська хата з загородою в Угринові.

ЛІТЕРАТУРА

- Ф. Коковський: Східні межами Лемківщини, Львів 1936.
- Ю. Тарнович: Ілюстрована історія Лемківщини, Львів, 1936.
- Ю. Тарнович: Історичні памятки в західних Карпатах, Львів, 1925. (поль.).
- Деляво: Бескидські верховинці, Краків, 1851 (поль.).
- Щ. Моравський: Сандеччина, Краків, 1863 (поль.).
- Р. Нітрібіт і Ж. Гептер: Криниця, Жегестів та околиці, Львів, 1925.
- Л. Савицький: Розміщення населення в західних Карпатах, Краків, 1910 (поль.).
- * * * Верхи, рік XIII., Краків, 1935 (поль.).
- І. Петрович: Сандецька Русь, Львів, 1893.
- І. Шараневич: Куртаки і Чухонці, „Львовянин”, 1861.
- А. Шнейдер: До краєзнавства Галичини, Львів, 1868.
- А. Павинський: Історичні джерела, т. XIV., Варшава, 1886 (поль.).
- А. Стадницький: Про волоські села на півн. стороні Карпат, Львів, 1848 (поль.).
- М. Добровольська: Студія про осадництво в доріччу Вислоки й Білої, (Геогр. Відомості, 1931, ч. 6-7), (поль.).
- Е. Совейковський: Монографія Дуклі, Краків, 1902, (поль.).
- Р. Райнфусс: Лемки („Верхи”), 1936. (поль.).
- С. Улзеля: Лемківська земля перед півторіччям, Львів, 1934 (поль.).
- З. Богорович: Стара Криниця, Краків, 1932. (поль.).
- В. Сарна: Опис корсуніанського повіту, Перемишль, 1908 (поль.).
- С. Лещицький: Лемківщина, „Верхи”, т. XIII., Краків, 1935 (поль.).
- К. Перецька: На шляхах Лемківщини, Краків, 1939 (поль.).
- В. Сарна: Опис ясельського повіту, Ясло, 1908 (поль.).
- Щ. Моравський: Святок Божи і жиє на нім, Ряшів, 1871 (поль.).

- А. Княжинський: *Межі Бойківщини*, Самбір, 1931 (Літопис Бойківщини).
- В. Поль: *Одним оком по півн. узбіччях Карпат*, Krakів, 1851 (поль.).
- Фальківський і Пащенецький: *На лемківсько-бойківському проміжжю*, Львів, 1934. (поль.).
- Р. Райнфусс: *Народне будівництво на захід. Лемківщині*, („Люд”, 1934, т. 33). (поль.).
- I. Бугера: *Українське весілля на Лемківщині*, Львів, 1936.
- К. Сосновський: *Західні Бескиди*, Krakів, 1940. (поль.).
- Річники „Верхів” від I. до XIV. тому (поль.).
- I. Бистронь: *Народня культура*, Варшава, 1936. (поль.).
- В. Матляківський: *Народне будівництво на Підгаллі*, Krakів, 1892 (поль.).

— o —

В книжці поміщено 90 світлин і 25 рисунків.

ЗМІСТ:

сюор.

Замість вступу	5
--------------------------	---

I. РОЗДІЛ

Рільна господарка	9
Поділ землі	9
Управа рілі: плуг, борона	12, 13
Сіяння збіжжя	16
Жнива: серп, коса	18
Молочення, чищення і переховування збіжжя	21
Січкарня	22
Жорна-млинець	23
Ступа	25
Хліб	27
Інша пожива	31
Способи приладжувати їжу	35
Виріб олію	36
Годівля домашніх тварин	37
(Домашнє сукно). Користі з годівлі	39
Чим їздять на Лемківщині	39
Господарські вози й санки	41
Виріб господарського знаряддя	46

II. РОЗДІЛ

Будгвництво й будова хати	49
Розбиток будівництва	51
Будова хати	53
Стіни й вязання вуглів	55
Трачі	56
Хата-хижка	58
Обстанова хати	61
Дах	66
Боки даху	67

стор.

Білення та орнаментація хати	70
Загата — прихата	75
Кучка	77
Шопа, шіпка	77
Сіні	78
Стайня	80
Бойще	83
Возівня	86
Обора — гноївня	88

III. РОЗДІЛ

Народня ноша	91
Загальний поділ. Перша група	93
Жіноча одіж першої групи:	96
Сорочка	96
Фартух (спідниця)	96
Запаска	98
Лейбик (корсетка)	98
Спідне білля	99
Прикраси ший	99
Накриття голови	100
Тепла одіж	102
Взуття	103
Питома лемківська ноша. Друга група	104
Західня Лемківщина. Третя група	107
Чоловіча ноша	109
Переріб льону, конопель і вовни	115

IV. РОЗДІЛ

Ловецтво	125
Риболовля	127
Черпак	129
Бігун	129
Бігунець	130
Стойова шофата	130
Підліздова плахтинка	130
Лозовий кіш	130
Вудка	132

Грунтівка	132
Вудиця	132
Вістка	132
Інші способи	133
Човни	133
Коші	134
Пастирство	135
Бджільництво	137
Деревний промисл	138
Каменярство	141
Мандрівний промисл	142
Збирання лікувального зілля, дикоростів, ягід, грибів	145
Закінчення	153
Додаткові таблиці	161
Література	164

— о —

ЗАВВАЖЕНІ ПОХИБКИ

Надруковано на стор.

Має бути:

12, 2 рядок здолу	згори	вяним кілками	вяними
13, 8	"	підпозою	піднозою
16, 18	"	вяжуттся	вяжуться
20, 6	"	зерна:	зерна.
33, 15	"	крае	каре
35, 15	"	сніднок	сніданок
36, 1	"	катоплі	картоплі
38, 7	"	старад	стада
39, 10	"	згори	Домашне сукно
42, 5	"	здолу	Користі з годівлі
55, 6	"	запіски	заніски
80, 17	"	здолу	тінні
111, 17	"	не розтягнули	не розтягнула
119, 8	"	фредзлями	френдзлями
125, 14	"	підсохало	підсхало
128, 2	"	нахеленими	нахиленими
130, 18	"	стайова	стойова
142, 4	згори	стайова	стойова
145, 5	"	калпички	каплички
147, 8	"	різних мастей	різні масті
		випраки	виправки



БРАЛІВ