

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНИ  
ІНСТИТУТ НАРОДОЗНАВСТВА

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНИ  
ІНСТИТУТ УКРАЇНОЗНАВСТВА ІМ. І. КРИП'ЯКЕВИЧА  
ІНСТИТУТ НАРОДОЗНАВСТВА

Кваліфікаційна наукова праця  
на правах рукопису

**ЦИПИШЕВ СЕРГІЙ ІВАНОВИЧ**

УДК [392.81:664.66](477-14=161.2)]”18/20”

ДИСЕРТАЦІЯ

**ХЛІБНІ ВИРОБИ ПОЛІЩУКІВ:  
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ТА САКРАЛЬНО-СЕМІОТИЧНИЙ АСПЕКТ**

Спеціальність 07.00.05 – етнологія

Подається на здобуття наукового ступеня *кандидата історичних наук*

Дисертація містить результати власних досліджень.

Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання

на відповідне джерело \_\_\_\_\_ С. І. Ципишев

Науковий керівник:

Радович Роман Богданович,

доктор історичних наук

Львів – 2020

## АНОТАЦІЯ

**Ципишев С. І. Хлібні вироби поліщуків: технологічний та сакральньо-семіотичний аспект.** – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук (доктора філософії) за спеціальністю 07.00.05 «Етнологія». – Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України; Інститут народознавства НАН України, Львів, 2020.

У роботі розглядаються хлібні вироби, притаманні населенню Полісся, а також пов'язані з ними страви з зернових. Досліджуються як технологічний, так і сакральньо-семіотичний аспекти. При цьому особливо важливим є розуміння того, що хліб чи його різновиди посідають особливе місце в українській народній культурі, – як найважливіша їжа та обов'язковий атрибут дуже великої кількості звичаєвих актів.

Досліджено, що основною сировиною для приготування хлібних виробів було житнє борошно. Лише у південній частині Полісся, зважаючи на сприятливіші умови, відчутну роль у формуванні хлібопекарської сировинної бази починає відігравати пшениця. З'ясовано, що решта зернових культур були лише допоміжною сировиною.

Встановлено, що основним розчинником при приготуванні хлібних виробів була вода, лише для обрядових та okazійних хлібних виробів послуговувались також сироваткою і молоком. Особливу увагу зацентовано на високій концентрації заліза у ґрунтових водах, яке унаслідок життєдіяльності дріжджів переходить у біодоступну форму та може створювати небезпеку для здоров'я.

З'ясовано, що ферментацію тіста найчастіше ініціювали через внесення у розчину *закваски* (грудочки тіста від попереднього замісу) або ж *опари* (розведеного теплою водою і вкислого борошна). Важливим каталізатором бродіння був і настій шишок хмелю.

Показано, що згідно з літературою, від другої половини XIX ст. основним способом переробки зернових був млинарський. Поряд із тим селяни для особистих потреб продовжували користуватися жорнами, особливо у воєнний час.

Описано використання саморобних дерев'яних ємностей (т. зв. *пiкних*, *пiкальних* чи *хлiбних дiжок*) для приготування тіста. Відзначено значну кількість вірувань та звичаїв, пов'язаних з цим хлібопекарським інвентарем. Згадано й про користування *ночвами* або *коритами*, зокрема при приготуванні невеликої кількості хліба чи приготуванні певних його різновидів. Окремо розглянуто й решту пекарського інвентаря (як-то *хлiбну лопату*, *коцюбу*, *помело*) та згадано дотичні до цих знарядь вірування.

Докладно проаналізовано основні конструкційні та функційні особливості *варистої* (або ж *руської*) *печі* як основного хлібопекарського пристосування, її місце та роль у житлі, комплекс пов'язаних із нею обрядово-звичаєвих явищ. Викладено також інформацію щодо відбору палива, підготовки печі до хлібопечення, докладно розглянуто сам технологічний процес випікання хліба, від завантаження буханців у піч до отримання готового до споживання продукту.

З'ясовано, що поруч із типовим житнім хлібом у повсякденному побуті поліщуки готували, за необхідності та як заміну вчиненому хлібу, *прісний* та *прісноподібний* хліб. Відзначено, що останні різновиди хлібних виробів виготовляли зі своїми особливостями технологічного процесу, як-то – випікання біля відкритого вогню або на робочій поверхні кухонних вогнищ, а також неферментування *прісного* та відсутність повної ферментації, після внесення дріжджів, у *прісноподібного* хліба.

Показано, що дрібні хлібні вироби великого поширення не мали, готували їх хіба на вихідні та передсвяткові дні, часто зі звичайного хлібного тіста. Начинкою були наявні фрукти, овочі, сир.

Досліджено, що загальною особливістю обрядових та святково-оказійних хлібів є приготування із сировини кращої, ніж хліб повсякденний.

Майже повну відсутність *прісних* та *прісноподібних* виробів у обрядодіях, за рідкісними винятками, також відзначено у роботі.

Достатню увагу в роботі приділено обрядовим хлібам та іншим стравам із зернових у календарній обрядовості. Наведено широку номенклатуру хлібів, які готували до найважливіших річних свят. Як приклад – різдвяні хлібні вироби: *колядник, колядний пиріг, книш, книшик, палінка, паляниця, калач, калачик, бухта, лежень, обертух, бонда, перепічка*. Заодно зазначено, що приготовані з зернових обрядові страви різдвяного циклу використовуються в обрядах запросин та проводів предків.

Проаналізовано й хлібні вироби, що використовувалися у весняній календарній обрядовості. Окрім паски, вони переважно так чи інакше пов'язані з птахами і мають орнітоморфну форму. Зчаста ці вироби є атрибутами рільницьких чинів. Як приклад: *сороки, жайворонки, бузькові лапи, гольопи* тощо. Разом з тим відзначено більшу, в порівнянні з зимовою, деградацію весняної обрядовості, за винятком Великодня та аграрної звичаєвості початку весняно-польових робіт.

У дослідженні показано особливу роль великоднього обрядового хліба, як найрозповсюдженішого та найкраще збереженого. Зауважено чи не найжорсткіший відбір інгредієнтів для цього випіку та паралельне використання пасок у церковних церемоніях і народній обрядовості.

З'ясовано, що хлібних виробів, які б були специфічними атрибутами літньої та осінньої звичаєвості, станом на сьогодні поліщуки не пам'ятають. Бракує інформації про них і в науковій літературі.

Із важливих хлібів календарного циклу згадано й *калиту*, яку ще називали *корж, калач, гала, кабала*. Ця обрядова хлібина була центральним атрибутом молодіжних забав на Андрія.

У праці зроблено чіткий акцент на неможливості повного розмежування хлібів календарної і родинно-побутової звичаєвості, оскільки багато з них готують із прив'язкою до дат народного календаря, водночас вони є важливими складовими обрядів родинних чи господарських.

Підтверджено особливу значущість *короваю* серед хлібів родинно-побутової обрядовості. Відповідно описано та проаналізовано весільну звичаєвість, з використанням від моменту сватання до післявесільного періоду й інших обрядових хлібних виробів.

Розглянуто також використання страв із зернових у родильній обрядовості, де при хрестинах важливу роль відіграє така давня їжа як каша. Збереження архаїчних елементів свідчить про важливість цих ритуалів, прагнення максимально обмежити їх зміни.

Встановлено, що обряди, пов'язані з закінченням життєвого шляху людини, теж багаті на приклади використання хліба та ритуальних каш, однак їхнім головним семантичним навантаженням тут є вшанування померлих. Показано важливість так званих *обідів* – поминальних трапез, з обов'язковим розділенням обрядової каші (*колива*, *кануну* тощо) на всіх присутніх та відчуженням їжі на користь небіжчика. Однією з форм останньої дії є залишення частунку для померлого або безпосередньо на могилі, або ж у хаті на столі.

Проаналізовано роль хліба і в господарській обрядовості. Закцентовано, що у багатьох рільницьких чинах випік не стільки споживали, скільки залишали у полі. Останнє вказує на офірну функцію хліба, як частки, відділеної на користь померлих. Місце та роль хліба є подібними й у будівельній звичаєвості.

Окремо відзначено слабе декорування обрядових та okazійних хлібних виробів поліщуків, за винятком великодніх та весільних.

Вірування та звичаї, пов'язані з хлібом та хлібопекарською сировиною, розглянуті окремо. Наголошено на їх амбівалентності. Деяко відособлено від інших потрібно розглядати звичаї та вірування, які стосуються подій, що можуть відбутися з хлібом під час приготування, адже хліб із залишків тіста (*пошкребок*), забута в печі буханка (*забудько*), хлібини, які зрослись під час випікання (*близнята*), – є особливими випіками, які вважали провісниками певних подій, наділяли магічною та лікувальною силою.

Підсумовуючи, варто зазначити, що завдяки розумінню важливості хліба він займає особливе місце у народній культурі поліщуків, а відтак тісно вплетений у безліч звичаєвих явищ та вірувань. Численні факти свідчать про певну сакралізацію хліба, проте без обожнення. Також досліджено, що хлібні вироби поліщуків, включно з їх технологічними та сакральнo-семіотичними особливостями, корелюють і з широким європейським, і з вузьким загальноукраїнським контекстом, проте зі своїми, спричиненими зовнішніми природними та внутрішніми ментальними причинами, особливостями.

## SUMMARY

**Tsypyshev S. I. Bread products Polishchuks: Technology and sacralsemiotic aspects.** – Qualification scientific work with the manuscript copyright.

The thesis is for the Candidate degree of Historical Sciences (Doctor of Philosophy, PhD) in speciality 07.00.05 «Ethnology». – I. Krypiakevych Institute of Ukrainian Studies of NAS of Ukraine, Institute of Ethnology of NAS of Ukraine, Lviv, 2019.

The thesis examines bread products typical for the population of Polissia, as well as related to it cereal dishes that have been explored through both technological as well as sacred and semiotic aspects. The understanding of the exclusive importance of bread and all its varieties has a special place in Ukrainian folk culture as the most important food and a mandatory attribute in the majority of customary acts.

It has been investigated that the main raw material for the bread-like products was rye flour. Only in the southern part of Polissia, given the favorable conditions, wheat begins to play the key role as the raw material base in the bakery production. It was found that the rest of the cereal crops were used only as auxiliary.

It has been found that the main solvent in the preparation of bread production was water, only for ceremonial and occasional bread products whey and milk could be used. The paper underlines the high concentration of iron in groundwater, which as a result of the yeast activity is converted into a bioavailable form that could create a health hazard.

It has been found that the fermentation of the dough was most often initiated by adding the yeast into the solution. It could be achieved by crumbling lumps of dough from the previous kneading or adding mash – flour diluted with warm water after it fermented. The infusion of hops was an important activator in the fermentation process.

It is shown that, according to the literature, the milling was the main method of grain processing from the second half of the XIX century. At the same time, peasants continued to use millstones for personal use, especially in wartime.

The thesis describes the use of homemade wooden containers (so-called bread tubs) for making the dough. A significant number of beliefs and customs associated with this baking equipment has been noted. The use of troughs was documented, in particular in the preparation of a small amount of bread or for making its particular varieties. The rest of the bakery's inventory such as a bread shovel, a poker, a broom is considered separately, and the beliefs related to them are illuminated.

The main structural and functional features of Cooking or Rus oven as the main baking device, its place, and role in housing, a complex of ritual and customary phenomena related to it are analyzed in detail. Information on firewood selection, preparation of the oven for baking is also presented, the technological process of bread baking is considered in detail, from loading loaves into the oven to obtaining a ready-to-eat product.

It has been found that apart from the typical rye bread used in everyday life people of Polissia also used to make the unleavened and the partly leavened or unleavenedlike bread if necessary.

These latest varieties of bread were produced with their own features of the technological process, such as baking over an open fire or on the working side of kitchen fires as well as the non-fermentation for unleavened doth and lack of complete fermentation after the introduction of yeast for partly leavened or unleavenedlike bread.

It is shown that small bread products were used infrequently, they were prepared only at the weekends and holidays, often from ordinary bread dough. The available fruit, vegetables, or cheese were used as stuffing.

It has been investigated that the general feature of ceremonial and festive and occasional kinds of bread is using better raw materials compared to everyday bread preparation. The research shows that the unleavened and the partly leavened or



unleavenedlike kinds of bread are hardly ever used in the rites, with rare exceptions.

Sufficient attention is paid to ritual bread and other cereal dishes related to the calendar rituals. A wide range of bread kinds prepared for the most important annual holidays is given. For example – Christmas bread products: *koliadnyk*, *kolyadnyi pyrih*, *knysh*, *knyshyk*, *palinka*, *palianytsia*, *kalach*, *kalachyk*, *bukhta*, *lezhen*, *obertukh*, *bonda*, *perepichka*. At the same time, it is shown that ceremonial dishes of the Christmas cycle prepared from cereals are used in the rites of invitations and farewells of ancestors.

Bread products used in the spring calendar rituals are also analyzed. They were mostly associated with birds and had an ornithomorphic shape and were often attributes of agriculture rites. For example *soroky*, *zhavoronky*, *buzkovi lapy*, *holopy* etc. At the same time, there is a greater, compared to winter, degradation of spring rituals, with the exception of Easter and the agrarian customs related to the beginning of seasonal fieldwork.

The study shows the special role of Easter ritual bread as the most common and best-preserved. The strictest selection of ingredients for this baking and the parallel use of Easter cakes in church ceremonies and folk rites have been noticed.

It has been shown that Polishchuk people do not remember bread products that would be specific attributes of summer and autumn customs. There is a lack of information about them in the scientific literature.

Among the important bread kinds of the calendar cycle, *kalyta* was also mentioned, which was also called *korzh*, *kalach*, *hala*, and *kabala*. This ceremonial bread was a central attribute of youth entertainment for St. Andrew Day.

The special emphasis is placed on the impossibility of a complete separation of bread products based on their relevance to the calendar or family-related customs as many of them are used with reference to the dates of the folk calendar, but at the same time, they are important components of family or household rituals.

The special significance of the wedding-loaf among the bread kinds related to the family and household rituals is confirmed. Accordingly, the wedding custom is

described and the use of other ceremonial bread products is analyzed, from the moment of engagement to the post-wedding period.

The use of cereal dishes in maternity rites is also considered. Such an ancient type of food as porridge plays an important role in baptisms. Preservation of such archaic elements testifies to the importance of these rituals, the desire to limit their changes as much as possible.

It is established that the rites associated with the end of human life are also rich in examples of the use of bread and ritual porridge, but the main semantic load here is to honor the dead. The importance of the so-called *obid* – funeral meals, with the obligatory distribution of ceremonial porridge (*kolyvo*, *kanun*, etc.) among all people present and the alienation of food in favor of the deceased. One of the forms of the last action is a custom of making a meal for the deceased which is left either directly on the grave or on the table in the house.

The role of bread in household-related rituals is also analyzed. It is emphasized that in many farming rites the present pastries were rather left in the field than consumed. The latter indicates the offering function of bread as a share separated in favor of the dead. In the building customs, the place and role of bread are similar to those.

The minimal decoration of ceremonial and occasional bread products of Polishchuks, except for Easter bread and wedding-loaf, was noted.

Beliefs and customs related to bread and baking raw materials are considered separately, emphasizing their ambivalence. Apart from others, it is necessary to analyze customs and beliefs that relate to events that may occur with the bread during its preparation. The bread from the remains of the dough – *poshkrebok*, loaf left in the oven – *zabudko*, loaves of bread that grew clued together during baking – *blyzniata* – are special pastries, which were considered to be harbingers of certain events, endowed with magical and healing power.

In conclusion, it should be noted that due to understanding the importance of bread it occupies a special place in the folk culture of Polishchuk people, and therefore is closely intertwined with many customs and beliefs. Numerous facts

indicate a certain sacralization of bread, but without deification. It has been studied that Polissian bread products, including their technological and sacral and semiotic features, correlate with both the broad European and the narrower all-Ukrainian context, but keep their peculiarities, caused by external natural and internal mental causes.

## СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

### *Статті у фахових наукових виданнях:*

1. Tsypyshev S. Ogrzewanie w tradycyjnym drewnianym budynku Karpat i Polesia. Architektura drewniana: tradycja, dziedzictwo, współczesność, przyszłość. Gdańsk: Wydział Architektury Politechniki Gdańskiej, 2014. Wydanie I. S. 289–298.
2. Ципишев С. Хліб у традиційній культурі переселенців із зони відчуження ЧАЕС. Народознавчі зошити. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2016. № 4. С. 817–825.
3. Ципишев С. І. Трансформації у традиційному хлібопеченні переселенців із зони відчуження ЧАЕС. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Історія України. Українознавство: історичні та філософські науки». Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. Вип. 24. С. 62–67.
4. Ципишев С. Поліське хлібопекарське приладдя із рослинної сировини. Народознавчі зошити. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2017. № 4. С. 805–810.
5. Ципишев С. Традиційна хлібопекарська сировина поліщуків. Народознавчі зошити. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2017. № 5. С. 1097–1103.
6. Ципишев С. Поліські вірування, пов'язані із хлібом: сакрально-семіотичний аспект. Народознавчі зошити. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2019. № 2. С. 319–327.
7. Галайчук В., Ципишев С. Традиційні календарно-побутові звичаї та обряди Східного Полісся (на польових матеріалах з Ріпкинського р-ну Чернігівської обл.). Народознавчі зошити. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2019. № 5. С. 1305–1330 (Особисто автору належить 70 %).

*Публікації, що додатково відображають результати дослідження:*

8. Ципишев С. Дохристиянські релікти у обрядовому хлібі Західної та Центральної Бойківщини на початку ХХ ст. Історія релігій в Україні: науковий щорічник. Львів: Логос, 2009. Кн. 1. С. 127–139.

9. Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання. Рівне: Інститут мистецтв РДГУ; Волинські обереги, 2009. С. 99–107.

10. Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. Етнокультура Рівненського Полісся. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 111–118.

11. Ципишев С. Обрядові хлібні вироби різдвяного циклу західної частини Українських Карпат (згідно власних польових матеріалів). Історія релігій в Україні: науковий щорічник. Львів: Логос, 2011. Кн. II. С. 387–395.

12. Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Східної частини Бойківщини. Фортеця: збірник заповідника «Густань». Львів: Колір ПРО, 2012. Кн. 2. С. 583–593.

13. Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. Матеріали до української етнології. Київ, 2011. Вип. 10. С. 147–153.

14. Ципишев С. Традиційне землеробство й тваринництво Рівненського Полісся. Збірник наукових праць Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф. Київ: ДНЦЗКСТК, 2012. Вип. 1. С. 308–324. 20

15. Ципишев С. Використання хліба, хлібопекарської сировини та інвентаря у будівельній обрядовості Карпат і Полісся (згідно власних

польових матеріалів). Історія релігій в Україні: науковий щорічник. Львів: Логос, 2012. Кн. II. С. 387–395.

16. Ципишев С. Хлібні вироби у весняній обрядовості Західного Полісся. Минуле і сучасне Волині та Полісся. Народна культура і музеї. Науковий збірник. Луцьк: Волинські старожитності, 2013. Вип. 44. С. 205–209.

17. Ципишев С. Використання хлібних виробів у обрядовості із поминальними мотивами на Волинському Поліссі. Проблеми збереження, відтворення та популяризації історико-культурної спадщини в контексті діяльності музеїв просто неба. Львів: Априорі, 2013. Вип. 1. С. 327–333.

18. Ципишев С. Хлібні вироби у календарній обрядовості Хмельниччини. Аркасівські читання: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції. Миколаїв: МНУ ім. В. О. Сухомлинського, 2013. С. 69–72.

19. Ципишев С. І. Хліб у звичаєвості Київського Полісся. Дослідження Київського Полісся. Київ: Національний Києво-Печерський історико-культурний заповідник, 2016. С. 203–207.

20. Ципишев С. І. Використання хлібних виробів у зимовій календарній обрядовості західної частини Українських Карпат та прилеглого підгір'я. Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури і побуту. Ужгород: Видавництво Олександра Гаркуші, 2016. Вип. 3. С. 446–451.

21. Ципишев С. Весільні обрядові хліби Полісся. Проблеми збереження і популяризації культурної спадщини: виклики та можливості: зб. доп. Другої Міжнар. наук.-практ. конф. у Музеї нар. арх. і поб. у Львові ім. Кл. Шептицького. Львів: ТЗОВ «Нео Друк», 2018. С. 179–187.

22. Ципишев С. І. Хліб та його різновиди у родинно-побутовій обрядовості Полісся. Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури і побуту. Ужгород: Видавництво Олександра Гаркуші, 2018. Вип. 4. С. 241–250.

23. Ципишев С. Хліб Олевщини: побут та обрядовість (музейний контекст). Проблеми збереження та популяризації культурної спадщини: формування музейних колекцій та зібрань : зб. доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. у Музеї нар. арх. і поб. у Львові ім. Кл. Шептицького. Львів: ТЗОВ «Нео Друк», 2019. С. 251–260.

## ЗМІСТ

Список скорочень адміністративних одиниць .....	с. 17
<b>ВСТУП</b> .....	с. 18
<b>Розділ 1. ІСТОРИОГРАФІЯ, ДЖЕРЕЛЬНА БАЗА ТА МЕТОДОЛОГІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ</b> .....	с. 26
1.1. Сучасний стан наукових досліджень теми .....	с. 26
1.2. Огляд джерел .....	с. 46
1.3. Головні методологічні засади дослідження .....	с. 55
<b>Розділ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ТРАДИЦІЙНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ ПОЛІЩУКІВ</b> .....	с. 64
2.1. Хлібопекарська сировина .....	с. 64
2.2. Хлібопекарський інвентар, знаряддя та пристосування .....	с. 84
2.3. Специфіка приготування та випікання повсякденного та обрядового хліба .....	с. 109
<b>Розділ 3. ХЛІБНІ ВИРОБИ ТА СТРАВИ З КРУП І БОРОШНА В ОБРЯДОВОСТІ ПОЛІССЯ</b> .....	с. 129
3.1. Хліб та його різновиди у календарній обрядовості .....	с. 129
3.2. Хліб та його різновиди у родинно-побутовій обрядовості .....	с. 154
<b>Розділ 4. ХЛІБ ЯК САКРАЛЬНЕ ЯВИЩЕ КУЛЬТУРИ ПОЛІССЯ</b> .....	с. 183
4.1. Вірування та звичаї, пов'язані з хлібом та хлібопекарською сировиною .....	с. 183
4.2. Семіотика явищ, пов'язаних із хлібними виробами, та їх сакралізація ..	с. 194
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	с. 212
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ</b> .....	с. 215
<b>ДОДАТКИ</b> .....	с. 242



## Список скорочень адміністративних одиниць

### **Влн. – Волинська обл.**

Кам.-Каш. – Камінь-

Каширський р-н

Ков. – Ковельський р-н

Любеш. – Любешівський р-н

Любом. – Любомльський р-н

Ман. – Маневицький р-н

Рат. – Ратнівський р-н

Стар. – Старовижівський р-н

Тур. – Турійський р-н

Шац. – Шацький р-н

### **Жт. – Житомирська обл.**

Єміл. – Ємільчинський р-н

Нов.-Вол. – Новоград-

Волинський р-н

Олев. – Олевський р-н

### **Кв. – Київська обл.**

Пол. – Поліський р-н

Чорн. – Чонобильський р-н

### **Рвн. – Рівненська обл.**

Бер. – Березнівський р-н

Влدم. – Володимирецький р-н

Дуб. – Дубровицький р-н

Зар. – Зарічненський р-н

Кост. – Костопільський р-н

Сарн. – Сарненський р-н

### **Чрн. – Чернігівська обл.**

Гор. – Городнянський р-н

Ріп. – Ріпкинський р-н

Сем. – Семенівський р-н

Черн. – Чернігівський р-н

## ВСТУП

**Актуальність теми.** У традиційній культурі українського народу хлібні вироби посідають особливе місце. Вони є не лише особливою за важливістю їжею, але й частиною багатьох звичаєвих актів, а в окремих випадках навіть їх головним атрибутом. Проте до сьогодні багато питань, пов'язаних із повсякденним, okazійним чи обрядовим хлібом, залишаються простудійованими недостатньо. Це твердження буде правильним, зокрема, й для теренів Полісся, яке внаслідок впливу низки природних та історичних факторів стало справжньою етнологічною резервацією, місцем, де утилітарні та обрядові елементи традиційного народного побуту дотепер існують та продовжують культивуватися автохтонами.

Важливість хліба для українського етносу важко переоцінити, адже історичні дані свідчать про те, що основними причинами виникнення голоду на територіях, заселених українцями, завжди була нестача сировини для хлібопечення. Як наслідок – хліборобство стало основним заняттям нашого народу, сформувало сам уклад життя, визначило культурне обличчя нації. Академік Степан Павлюк з цього приводу пише: «Хліб на території України вирощували, починаючи ще з епохи Трипілля. Хліборобство було способом економічного забезпечення господарств і однією із форм творення народної традиційної культури, що органічно пов'язана із матеріальною і духовною сферами життя»<sup>1</sup>.

Абсолютно логічним є унікальне становище хліба у побуті та обрядах. При цьому основний продукт харчування українців виявляє поліфункціональність, виступаючи і буденною їжею, і пожертвою, і оберегом-апотропеем, і сакральним наїдком. Такий стан речей є закономірним, адже розмаїття сировини, умов приготування, рецептур, форм готового випіку зумовлюють особливе, виняткове значення хліба<sup>2</sup>. Водночас семіотика хліба

---

<sup>1</sup> Павлюк с. П. Традиційне хліборобство України: агротехнічний аспект. Київ, 1991. С. 3.

<sup>2</sup> Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект).

у багатьох випадках є амбівалентною, а часто навіть і спірною, такою, що вимагає додаткових досліджень, наукового обговорення.

Попри загальне визнання значущості хліба для українців, у вітчизняній етнології бракує комплексних робіт, присвячених цій тематиці, або ж вони не стосуються теренів Полісся, як-от ґрунтовне дослідження львівського етнолога Андрія Зюбровського<sup>3</sup>. Сучасні, визнані у науковому світі розвідки, незважаючи на їхню пізнавальну вартість, або ж виявляють певну однобічність у висвітленні теми, або ж автори навмисне акцентують увагу лише на окремих аспектах, або не приділяють достатньої уваги чи взагалі не охоплюють північні райони України<sup>4</sup>.

Особливе значення для розкриття теми мого дисертаційного дослідження має польова пошукова робота. Варто зауважити, що інтенсивність цих розслідувань потрібно нарощувати як через постійне зменшення кількості респондентів старшого віку та відтік молоді у міста, так і через неспинну та прогресуючу модернізацію побуту мешканців Полісся. Згадані явища призводять до швидкої втрати цілих пластів народної культури та незворотньої деградації обрядів.

Зважаючи на викладене вище, тема цієї кандидатської дисертації є актуальною, адже аналіз та узагальнення наявних відомостей, а також введення у науковий обіг власних об'ємних польових матеріалів автора, допоможуть повніше та цілісніше осягнути низку питань, пов'язаних із хлібними виробами поліщуків, як з технологічного, так і з сакрально-семіотичного аспектів.

---

*Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 1. С. 3.

<sup>3</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (За матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. 193 с.; Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців. Львів, 2018. 600 с.

<sup>4</sup> Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. Київ, 1982. 112 с.; Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. Київ, 1979. 138 с.; Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. München, 1991. 244 с.; Сумцов Н. О. Хлѣбъ въ обрядахъ и пѣсняхъ. Харьковъ, 1885. 140 с.; Творун С. О. Українські обрядові хліби: На матеріалах Поділля. Вінниця, 2006. 96 с.

**Зв'язок роботи з планами наукових досліджень.** Дисертація виконана у відділі історичної етнології Інституту народознавства НАН України у рамках наукових тем «Історико-етнологічні аспекти вивчення реліктових явищ культури та побуту українців» (державний реєстраційний номер 0111U001063), «Матеріальна та духовна культура українців в народознавчому дискурсі: традиції та інновації» (номер державної реєстрації 0115U005546).

**Мета дисертації** – на основі комплексного аналізу матеріалів з усього поліського масиву з'ясувати специфіку традиційних хлібних виробів поліщуків, зокрема – у технологічному та сакрально-семіотичному аспектах. Реалізація поставленої мети передбачає вирішення низки **завдань**:

- здійснити комплексний аналіз різновидів хлібопекарської сировини, яку поліщуки використовували з кінця XIX до початку XXI ст.;
- охарактеризувати особливості технологічних процесів, пов'язаних з виготовленням повсякденного та обрядового хліба на Поліссі;
- встановити видове розмаїття хліба та його різновидів у календарній та родинно-побутовій обрядовості;
- проаналізувати використання страв, виготовлених із зернових, у звичаєво-обрядовій сфері, розглянути відповідні обрядові дії з погляду на застосування у них хліба та його різновидів, вирізнити самобутні та загальноукраїнські явища;
- з'ясувати специфіку вірувань, пов'язаних з хлібними виробами, зафіксувати сучасний стан цього пласту духовної культури Полісся;
- здійснити аналіз символіки використання хлібних виробів, їх семіотичного значення та смислового навантаження.

**Об'єктом дослідження** є традиційні хлібні вироби поліщуків, а **предметом** – особливості технологічного процесу хлібопечення на Поліссі та специфіка використання хлібних виробів у обрядово-звичаєвих актах, з аналізом сакрально-семіотичних аспектів цих явищ.

**Хронологічні межі** дослідження охоплюють кінець XIX – початок XXI ст. Саме на перехресті XIX–XX ст. припадає поява низки етнографічних праць українських та закордонних пошуковців, які часто стосуються поліських теренів і містять надзвичайно цінні відомості про хліб та хлібні вироби (хоч іноді й надто розрізнені та фрагментарні). Використання ж матеріалів, зафіксованих на початку XXI ст., дозволяє охарактеризувати сучасний стан збереження традиції хлібопечення на Поліссі. Окреслені часові межі водночас дають інформацію і про архаїчні явища традиційної культури, і про суттєву модернізацію побуту мешканців Полісся. Такий стан речей, з одного боку, дозволяє констатувати нищення місцевої століттями укладеної системи життя, а з іншого – відокремити найсуттєвіші моменти, зрозуміти, що саме для народної свідомості є найважливішим чи то з погляду на технологічні моменти, чи то на обрядово-звичаєві фактори. Важливим є також те, що жива народна пам'ять дозволяє досліднику повністю охопити окреслений вище часовий відтинок.

**Територіальні межі** дослідження охоплюють всю територію Полісся як єдиного культурного масиву, проте з акцентом на матеріали, здобуті на українській частині, що з півночі визначається державним кордоном України, а з півдня – по межі з історико-етнографічною Волинною, Середнім Подніпров'ям та Слобожанщиною – за умовною лінією, що тягнеться від українськопольського кордону північніше міст Володимир-Волинський, Луцьк, Рівне, Новоград-Волинський, Житомир, Київ, Ніжин і далі по річці Сейм аж до межі з Курською областю РФ. Згідно із сучасним адміністративно-територіальним поділом України – це територія північних районів Волинської, Рівненської, Житомирської, Київської, Чернігівської та Сумської областей<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Глушко М. Середнє Полісся у системі етнографічного районування України: локалізація, межі (за матеріалами наукових досліджень другої половини XX – початку XXI ст.). *Вісник львівського університету. Серія історична*. Львів, 2008. Вип. 43. С. 15–33; Кирчів Р. Етнографічне районування України. *Етнографія України: навчальний посібник*. Львів, 2004. С. 129–130.

**Методи дослідження.** В основі праці лежать принципи науковості, достовірності, історизму та об'єктивності. Особливе місце в роботі займає метод польового етнографічного дослідження, який при проведенні кущових та маршрутних етнографічних експедицій використано для створення джерельної бази. Під час опрацювання останньої дисертант користувався такими методами, як індукція та дедукція, типологічний, синтез, ретроспективний та статистичний аналіз, міжкультурні паралелі, а також метод «пережитків» Едварда Тайлора.

Зокрема для збору фактичного матеріалу застосовано ряд методів польового етнографічного дослідження. Насамперед це інтерв'ю на основі авторського питальника, який включає в себе і технологічний процес хлібопечення, і вживання щоденних хлібних виробів, і пов'язані з хлібними виробами обрядовість та вірування. Супутньо автор провадив спостереження, фото- та відеофіксацію явищ, які безпосередньо чи опосередковано мають стосунок до хлібних виробів поліщуків.

Окрім того, застосовано порівняльно-історичний метод, метод аналізу та синтезу як наукової, так і польової інформації, що дозволило відтворити технологічний процес, простежити еволюцію хлібопечення на окресленій території. Структурно-функціональний метод дозволив розглянути хлібні вироби поліщуків та пов'язані з ними явища як цілісну систему, де кожен елемент має свою чітко окреслену функцію, часто утилітарну. Водночас, користуючись принципами символічного інтеракціонізму, можна пояснити не лише ужиткові моменти, а й глибинну, знакову суть предметів та явищ, їх семіотичне навантаження.

**Наукова новизна** одержаних результатів полягає у тому, що:

*уперше:*

– здійснено комплексний аналіз різновидів хлібопекарської сировини, яку поліщуки використовували з кінця XIX до початку XXI ст.;

- систематизовано та охарактеризовано локальні особливості та загальноукраїнські явища у технологічних процесах виготовлення повсякденних та обрядових хлібів на Поліссі;

- з'ясовано вагомий вплив дріжджів, які використовують для ферментації тіста, на кількість біодоступного заліза у раціоні поліщуків;

- реконструйовано номенклатуру okazійних та обрядових хлібів у календарній та родинно-побутовій обрядовості;

- уніфіковано весь корпус історико-етнографічних даних стосовно хлібних виробів населення Полісся;

- введено у науковий обіг значну кількість власних польових матеріалів майже з усього масиву Українського Полісся;

*удосконалено:*

- аналіз специфіки використання страв із зернових у звичаєво-обрядовій сфері, з акцентом на функціонування у ній хліба та його різновидів, диференціацію самобутніх та загальноукраїнських явищ;

- систематизацію джерельної та історіографічної бази стосовно хлібних виробів поліщуків, пов'язаних з цими виробами технологічних процесів, а також обрядово-звичаєвих явищ, що стосуються страв та наїдків із зернових культур;

*новий рівень розвитку отримали:*

- дослідження вірувань, які стосуються хлібних виробів, та сучасного стану цього пласту духовної культури Полісся;

- аналіз символіки використання хлібних виробів, їх семіотичного значення та смислового навантаження, з доведеною сакральністю хліба для автохтонів Полісся;

- студії обрядів вшанування померлих у контексті використання у них страв та наїдків із зернових.

**Особистий внесок здобувача.** Всі наведені у підсумовуючих частинах дослідження результати здобуті самостійно. У праці, опублікованій у співавторстві з В. Галайчуком, особисто автору належить 70 %.

**Практичне значення отриманих результатів** дисертаційного дослідження полягає у тому, що вони можуть бути використані для написання монографії про поліські традиційні хлібні вироби; стати частиною колективних розвідок, що стосуються традиційної культури як самого Полісся, так і України загалом; скласти базис народознавчої навчальної та довідкової літератури. Окрім того, авторські матеріали можуть посприяти дослідникам духовної культури українців у картографуванні явищ календарної та сімейно-побутової обрядовості.

**Апробація результатів дисертації** відбулася на засіданнях відділу історичної етнології Інституту народознавства НАН України і на таких конференціях: «Історія релігій в Україні» (Львів, 2008–2012), краєзнавча конференція, присвячена 35-річчю Сарненського історико-етнографічного музею та 100-річчю від дня народження письменника Бориса Шведа (Сарни, 2009), конференція РДГУ «Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях» (Рівне, 2009), Міжнародна наукова конференція «Искусство, фольклор, этнические традиции в решении актуальных задач современной культуры» (Білорусь, Мінськ, 2009), Міжнародна наукова конференція «Пам'ятки Тустані в контексті освоєння Українських Карпат у доісторичну добу та в середньовіччі» (Львів, Урич, 2010), 5 X-ті Санкт-Петербурзькі етнографічні читання «Праздники и обряды как феномены этнической культуры» (Санкт-Петербург, Росія, 2011), Міжнародна наукова конференція до 90-річчя ІМФЕ «Сучасні художньо-мистецькі та етнокультурні процеси поліетнічного середовища України» (Київ, 2011), конференція «Музей просто неба – сучасні інтерпретації традиційної культури та перспектива етнографічних досліджень» Національного музею народної архітектури та побуту України (Київ, 2012), Міжнародна науково-практична конференція «Сталий розвиток місцевих громад через актуалізацію культурної спадщини» у рамках програми Східного Партнерства «Культура» (Київ, 2012), Четверта Всеукраїнська науково-етнографічна конференція «Минуле і сучасне Волині та Полісся»



(Луцьк, 2013), Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми збереження, відтворення та популяризації історико-культурної спадщини в контексті діяльності музеїв просто неба», що відбулась у Музеї народної архітектури та побуту у Львові (Львів, 2013), Всеукраїнська науковопрактична конференція ДНЦЗКСТК «Актуальні проблеми дослідження і збереження традиційної культурної спадщини Українського Полісся» (Київ, 2013), Міжнародна конференція «Architektura drewniana. Tradycja, dziedzictwo, współczesność, przyszłość» (Польща, Гданськ, 2014), Міжнародна наукова конференція «Аркасівські читання» (Миколаїв, 2015), Міжнародна наукова конференція «Дослідження, відтворення, збереження та популяризація культурної спадщини» (Ужгород, 2015), конференція «Етнокультурні особливості уражених радіацією територій Західного Полісся (за матеріалами Маневицького району Волинської області)» (Київ, 2016), засідання Етнографічної секції НТШ (Львів, 2016), семінар «Тісторобні традиції українців» (Харків, 2017), Всеукраїнська науково-практична конференція «Етнокультурні особливості уражених радіацією територій Східного Полісся (за матеріалами Ріпкинського району Чернігівської області)» (Київ, 2017), Друга Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми збереження і популяризації культурної спадщини: виклики та можливості» (Львів, 2018), III-тя Міжнародна конференція «Проблеми збереження та популяризації культурної спадщини: формування музейних колекцій та зібрань» (Львів, 2018).

**Публікації.** Основні положення та висновки роботи відображено в 23 публікаціях, з яких 7 – у міжнародних та вітчизняних наукових фахових виданнях.

**Структура роботи.** Дисертація складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел та літератури (304 позиції), додатків. Загальний обсяг роботи становить 255 сторінок, з них основного тексту – 214 сторінок.

## РОЗДІЛ 1

### ІСТОРИОГРАФІЯ, ДжЕРЕЛЬНА БАЗА ТА МЕТОДОЛОГІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ

#### 1.1. Сучасний стан наукових досліджень теми

Хлібні вироби займають надзвичайно важливе місце у традиційній культурі українського народу, вони є і найважливішою їжею, і обов'язковим атрибутом звичаїв та обрядів. Тому закономірним є те, що інформація, пов'язана чи безпосередньо з хлібом, чи з його різновидами, чи зі стравами, що були попередниками хліба (як-то – каші) певною мірою присутня у великій кількості етнологічних праць та розвідок. Тема хліба була і є надзвичайно актуальною в студіях, що стосуються матеріальної та духовної культури українців, у тому числі поліщуків (а зважаючи на архаїчність Полісся, то й особливо поліщуків). Однак тема хлібних виробів, що були поширеними на згаданих теренах, на сьогодні є розкритою недостатньо. Станом на сьогодні немає жодного комплексного дослідження з цієї проблематики. Стосується таке твердження і технологічного, і сакрально-семіотичного аспектів традиційних випіків поліського регіону.

Власне саме зацікавлення народною культурою, в тому числі й харчуванням та обрядово-звичаєвою сферою, зринуло на хвилі романтичних та народницьких настроїв, що були своєрідним мейнстрімом у середовищі інтелігенції від середини ХІХ ст. Розпочинаючи ретроспективний огляд праць, з яких можна почерпнути інформацію щодо хлібопечення на теренах Полісся, хочу зазначити, що у багатьох із них хліб чи його різновиди розглядають лише як частину традиційного народного харчування чи атрибут, котрий використовували в обрядово-звичаєвих актах. На жаль, хліб часто не був центральним об'єктом досліджень, а терени розвідок у багатьох випадках визначалися не етнологічними міркуваннями, а територіально-адміністративним поділом або прив'язкою до певних географічних одиниць, як-от гори чи річки.

Однією з перших праць, де можна почерпнути відомості щодо хлібних виробів із теренів Східного Полісся та суміжних територій, є роботи Миколи Маркевича. Зокрема його матеріали стосуються Глухівщини – малої батьківщини цього знаного українського етнографа, фольклориста, історика, поета та композитора. Науковець у своїй праці 1860-го року «Звичаї, повір'я, кухня і напої малоросіян»<sup>6</sup>, яка була видана вже після його смерті, описує видове різноманіття хліба, згадує про його використання в обрядах, пов'язані з ним вірування, проте, на жаль, ігнорує такі звичні для його сучасників технологічні характеристики буденного хлібопечення.

Цікава інформація, що стосується хлібопекарські сировини, хатнього вогнища, міститься у праці Олександра Афанасьєва «Поетичні погляди слов'ян на природу»<sup>7</sup>. В одному з розділів третього тому цієї праці наведено цікаві народні уявлення та вірування щодо злакових культур та власне самого хліба. Панівна на той час міфологічна школа наклала свій відбиток на подачу та трактування згаданих даних, частину яких було потрактовано як запозичення у сусідніх народів, а іншу частину – як залишки великого культури природи, з превалюючими солярними мотивами.

У подібному контексті подано і матеріали у дослідженні ще одного знаного народознавця – Олександра Потебні<sup>8</sup>. В його роботах наведено зібрану від різних слов'янських народів інформацію, яка подається у рамках досліджень календарної обрядовості, народного фольклору та вірувань. Хоча у згаданій праці немає окремого розділу, присвяченого хлібу, але згадками про його використання та символіку, дотичні вірування рясніє весь текст.

Першим дослідженням, яке було присвячене безпосередньо хлібу та пов'язаним із ним явищам духовної культури, була монографія Миколи Сумцова «Хліб в обрядах і піснях», опублікована ще в 1885 р.<sup>9</sup> Вчений упорядкував доступний на той час матеріал щодо хлібних виробів,

<sup>6</sup> Маркевич Н. Обычаи, повѣрья, кухня и напитки малороссіянъ. Кіевъ, 1860. 171 с.

<sup>7</sup> Афанасьев А. Поэтическія воззрѣнія славянъ на природу. Москва, 1865. Т. I. 804 с.; Його ж: Поэтическія воззрѣнія славянъ на природу. Москва, 1868. Т. II. 793 с.

<sup>8</sup> Потебня А. А. Символ и миф в народной культуре. Москва, 2000. 480 с.

<sup>9</sup> Сумцов Н. О. Хлѣбъ въ обрядахъ и пѣсняхъ. Харьковъ, 1885. 140 с.

проаналізував, згідно з тогочасними уявленнями та тенденціями, роль хліба в обрядовій сфері. Робота й до сьогодні зберегла цінність для науковців як джерело інформації щодо різновидів та форм хліба, особливостей його застосування у побуті та обрядах. Проте основний акцент все ж зроблено на звичаєвий аспект, із шкодою для хліба повсякденного. Останній описується побіжно, оглядово, без заглиблення у технологічні та ужиткові тонкощі. Певні цікаві для дослідників хлібних виробів відомості можна взяти і з іншої роботи того ж автора – «Слобожани. Історико-етнографічна розвідка»<sup>10</sup>. У праці наявна інформація про вірування та звичаї, що стосуються не лише хліба, а й хлібопекарського інвентаря, пристосувань з суміжних теренів Слобожанщини.

Із праць другої половини – кінця ХІХ ст. потрібно згадати ще публікацію Софії Рокоссовської «Хліб. Його значення у віруваннях, лікуванні в повсякденному житті, зібране на Волині, в селі Юрківщина, повіту Звягельського» від 1899 р.<sup>11</sup> Хоча робота стосується волинського хлібопечення, але територія, про яку йдеться, є близькою до межі етнографічного Полісся. Це дає можливості й для відстеження певних паралелей, і для припущення існування аналогічних явищ у сусідів-поліщуків. У цьому не надто великому дописі авторка подає доволі збалансований матеріал як про повсякденне хлібопечення, так і про використання хліба в обрядових актах та звичаях, про пов'язані вірування. Цікавими є згадки про прісне печиво, а також номенклатура повсякденних випіків.

Один із класиків української етнології – Хведір Вовк, звичайно ж, теж не міг оминати у своїх студіях питань, що дотичні до місця та значення хліба в українській культурі<sup>12</sup>. Він наводить багато інформації щодо зернових культур як хлібопекарської сировини, стверджує роль хліба як головного

<sup>10</sup> Сумцов М. Ф. Слобожане. Історико-етнографічна розвідка. Харків, 2002. 280 с.

<sup>11</sup> Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiahelskim. *Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1899. T. 13. Z. 1. S. 153–158.

<sup>12</sup> Вовк Хв. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ, 1995. 336 с.

наїдку, подає приклади використання різних випіків у чинах звичаєвості. Саме Хв. Вовк є одним із піонерів у розробці питань, стосовних генези та еволюції хлібних виробів на землях, заселених українцями. Хоча на сьогодні деякі його твердження, міркування та припущення є або застарілими, або не дістали підтвердженнь, або й були спростованими, однак масив даних, опрацьований та викладений цим ученим, є надзвичайно великим і зберіг свою наукову цінність.

Щодо закордонних авторів, сучасників Хв. Вовка, то першим варто згадати Любора Нідерле з його енциклопедичною тритомною працею «Слов'янські старожитності», що була опублікована у Празі в проміжку між 1902 та 1919 роками, та її теж тритомним продовженням «Життя давніх слов'ян», що вийшло друком у чеській столиці в 1911–1934 рр.<sup>13</sup> Як видно з назви, це комплексне дослідження з традиційної культури всіх слов'ян. Окремої частини, присвяченої власне хлібу, тут немає, але значну частину розділу, присвяченого їжі, наповнено інформацією про страви із зернових. Є згадки про обрядове використання хлібних виробів і в інших місцях цього дослідження, зокрема – в описі шлюбних традицій та обрядів. Зачіпає автор етимологію самої лексеми «хліб», вважаючи її запозиченням із германських мов. Запропонована автором теорія не відкидається й сучасними мовознавцями<sup>14</sup>.

Початком ХХ ст. датуються і матеріали, зібрані та опубліковані Казимиром Мошинським у його відомих працях «Народна культура слов'ян»<sup>15</sup> та «Полісся Східне»<sup>16</sup>. Особливо цінним для цього дослідження є те, що видання, а особливо друге, добре репрезентують культуру власне Полісся. Щодо дотичної інформації, то у першій частині «Народної культури слов'ян» науковець узагальнено подає технологію приготування вчиненого повсякденного хліба, поряд із тим відводячи досить багато місця

<sup>13</sup> Нідерле Л. Славянские древности. Москва, 1956. 450 с.

<sup>14</sup> Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 2012. Т. 6: У–Я. С. 181.

<sup>15</sup> Moszyński K. Kultura ludowa słowian. Kraków, 1929. Cz. I. 710 s.; Moszyński K. Kultura ludowa słowian. Kraków, 1934. Cz. II. 725 s.

<sup>16</sup> Moszyński K. Polesie Wschodnie. Warszawa, 1928. 356 s.

особливостям хліба прісного. Стосовно останнього варто відзначити згадки про примітивні способи випікання в гарячому попелі або на розпеченій твердій основі, як-то камінь чи глиняний тік. Так, до прикладу, у книзі наявні факти щодо приготування прісних хлібів у такий спосіб у польових умовах – під час косовиці у важкодоступних місцях. У другій частині етнолог подає численні приклади використання хлібів у обрядово-звичаєвих актах, вірування, пов'язані з хлібними виробами, із авторськими коментарями та роздумами.

У праці «Полісся Східне» К. Мошинський презентував матеріали з Річицького і Мозирського районів, які межують із північчю Київщини та Чернігівщини, тобто – фактично з межі Середнього і Східного Полісся. Цікавими є описи печі та пічного інвентаря, з наведенням місцевих назв. Окремо подано опис пристроїв та способів обробки зерна, із зазначенням, які зернові продукти і для яких потреб застосовували у подальшому. Автор наводить рецепти каш, вказуючи на особливості їхнього приготування та споживання. Досить докладним є й опис хлібопекарського процесу, наведена номенклатура повсякденних і обрядових хлібів, причому із зазначенням звичаєвих актів, де їх споживали.

Ретроспектива напрацювань польських етнологів міжвоєнного часу була б неповною без згадки про доробок Адама Фішера. У праці «Русини: Нарис етнографії Русі», що була видана у Львові у 1928 р.<sup>17</sup>, він не оминає увагою і хлібні виробы в системі традиційної культури українців. Матеріали, подані у цій монографії, стосуються і Полісся з його пограниччям. Фішер, зокрема, описує найдавніші, на його думку, хлібні виробы – прісні, але зазначає і те, що такий випік не є типовим для всіх українців. Він є швидше okazійним або поширеним локально, а домінуючим є – вчинений, технологію якого наведено у роботі. Цікаво, що А. Фішер датує початки приготування ферментованого хліба в Україні XI ст., що відповідає і сучасним дослідженням. Також науковець знайомить читачів із віруваннями, що

---

<sup>17</sup> Fischer A. Rusini: Zarys etnografji Rusi. Lwów, 1928. 192 s.

пов'язані з хлібом, описує приготування та використання й інших випіків, зокрема – обрядово-звичаєвих.

З іноземних дослідників того ж періоду потрібно згадати і Дмитра Зеленіна. У праці «Східнослов'янська етнографія»<sup>18</sup> належне місце відведене хлібним виробам. Подано сировинну базу хлібопечення, технологічний процес, асортимент, із зазначенням території побутування. Згадує вчений також про прісні та прісноподібні хлібні вироби, а також про давні способи випікання – на вугіллі або в гарячому попелі. Багато інформації зібрано щодо хліба, який був органічною частиною народних звичаїв та обрядів. Крім вірувань, пов'язаних власне з хлібом, дослідник подав і ті, що стосуються хлібопекарського інвентаря та знарядь. Водночас деякі міркування Д. Зеленіна є сумнівними або й просто не відповідають дійсності. Йдеться, зокрема, про цілковите невикористання солі в традиційному хлібопеченні українців, а також про повне домінування вчиненого хліба в усіх східних слов'ян.

З українських дослідників першої третини ХХ ст. відзначаю напрацювання Василя Кравченка, зокрема його публікацію 1928 р. «З побуту й обрядів північно-західньої України», яка вийшла у збірнику Волинського науково-дослідного музею<sup>19</sup>. При написанні автор користувався переважно джерельною базою із Середнього Полісся та Волині. Два розділи цієї роботи безпосередньо пов'язані з темою мого дослідження, вони присвячені пікній діжі та випікам календарної і сімейно-побутової обрядовості. У роботі наявний і дуже цікавий матеріал щодо вірувань та звичаїв, дотичних до хлібопечення. Це не єдиний науковий спадок В. Кравченка, відомий сьогодні, але частину його доробку я подаю в огляді джерел цієї роботи, оскільки вони є або матеріалами з архівів, або практично не опрацьованими польовими записами.

---

<sup>18</sup> Зеленін Д. К. Восточнославянская этнография. Москва, 1991. 507 с.

<sup>19</sup> Кравченко В. З побуту й обрядів північно-західньої України. *Збірник (Волинський науково-дослідний музей)*. Житомир, 1928. Т. I. С. 67–115.

Двадцятьма роками ХХ ст. датуються також студії священника та народознавця Ксенофонта Сосенка. Його роздуми співзвучні з міфологічною школою в етнології та охоплюють загальноукраїнський масив<sup>20</sup>. У працях священника-дослідника є моменти, з якими можна посперечатися, як-то – пов'язування багатьох українських звичаїв та вірувань з азійськими, а найбільш – іранськими, а також проведення паралелей та кореляції між явищами духовної культури там, де, в кращому випадку, можна говорити про конвергенцію. Водночас К. Сосенко опрацював значний обсяг даних і подав цікаві приклади асортименту та використання хліба й обрядових каш у святкових ритуалах, зокрема – різдвяних та весільних. Автор відзначає сакралізацію хліба в народній свідомості, але без обоження та поклоніння йому. Також викликають інтерес міркування щодо семантики та семіотики обрядових хлібних виробів. Зазначимо, що через свою проукраїнську позицію та просвітницьку працю Ксенофонт Сосенко був арештований тогочасною польською владою – із загрозою смертної кари.

Взагалі з кінця 20-х років ХХ ст. і аж до часів хрущовської «відлиги» стан та якість народознавчих досліджень різко погіршується, адже над кожним із пошуковців, а особливо українців за національністю, нависає загроза бути звинуваченим в українському буржуазному націоналізмі, бути репресованим, бути страченим. Таким чином, дослідження, які мають стосунок до хліба, перші вагомі результати дають аж у 60-х роках ХХ ст. Властиво тоді з'явилася дуже корисна для написання цієї дисертації праця Василя Довженка «Землеробство древньої Русі». Крім агротехнічних відомостей вона містила ще й багато інформації стосовно хлібопечення у Київській Русі<sup>21</sup>. Зокрема, в дослідженні описана сировинна база, стан мукомельного виробництва того періоду, технологія та асортимент хлібних виробів, ставлення населення до хліба, його роль у суспільно-політичному житті княжої держави. Звичайно, що сучасні археологічні, історичні та

<sup>20</sup> Сосенко К. Пражерело українського релігійного світогляду. Львів, 1923. 80 с; Сосенко К. Культурно-історична постаць староукраїнських свят Різдва і Щедрого Вечера. Львів, 1928. 350 с.

<sup>21</sup> Довженко В. Й. Землеробство древньої Русі. Київ, 1961. 267 с.



етнологічні дослідження корегують та доповнюють матеріали В. Довженка, але книга залишається такою, що не втратила своєї актуальності й дотепер.

Дещо пізніше, а саме – у 1973 р., вийшла книга Юрія Крутя «Хліборобська обрядова поезія слов'ян»<sup>22</sup>. Хоча ця робота безпосередньо не пов'язана з хлібом, однак дозволяє краще зрозуміти важливість хліба та хліборобства для всіх слов'ян, порівняти обрядові явища, органічною частиною яких було і зерно, і готовий випік. Для прикладу, фольклорист наводить варіанти вжитку хлібних виробів у чинах рільницької звичаєвості, зокрема – при заорюванні, першому посіві, обжинках.

Першою вагомою роботою, дотичною до власне самого хліба у традиційній культурі, що опублікована в Україні у період після Другої світової війни, є монографія Лідії Артюх «Українська народна кулінарія»<sup>23</sup>. Все ж, це ґрунтовне дослідження насамперед стосується системи традиційного харчування українців, а хліб розглядає вже у контексті цієї проблеми. Заразом науковиця опрацьовує багато питань, пов'язаних із хлібними виробами як такими. До прикладу: розглянуто історію виникнення та еволюцію хліба; описано пекарський технологічний процес; наведено номенклатуру печених виробів на теренах України, з прив'язкою до місцевості побутування; перераховано та проаналізовано хлібопекарські вірування та звичаї; подано інформацію щодо різноманітних випіків та каш у календарній та родинно-побутовій обрядовості. Поруч із цим дослідженням вагоме місце у творчому доробку відомої етнологині посідає й робота, яка безпосередньо стосується теренів Полісся, а не всієї України. Йдеться про книгу «Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України»<sup>24</sup>. У праці, окрім переліку повсякденних та святково-обрядових страв та хлібів зокрема, розглянуті й пов'язані з темою часові харчові регламентації. Наведено порівняння харчових традицій українців та росіян, проаналізовано, хоча й і згідно з тогочасною панівною комуністичною

<sup>22</sup> Круть Ю. З. Хліборобська обрядова поезія слов'ян. Київ, 1973. 211 с.

<sup>23</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ, 1977. 155 с.

<sup>24</sup> Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. Київ, 1982. 112 с.

парадигмою, зміни у повсякденній та обрядовій їжі. Продовженням доробку Л. Артюх є розділ «Їжа та харчування в Київській Русі», який вона написала до колективної праці «Етнографія Києва і Київщини. Традиції й сучасність»<sup>25</sup>. Цікавими тут є історичні аспекти розвитку хлібопечення, асортимент виробів, місце хліба у побуті та обрядах.

Проте вітчизняна етнологічна наука збагачувалася не лише працями науковців, що мешкали безпосередньо в Україні, а й доробком закордонних дослідників з українським корінням. Першим із досліджень, яке я хочу згадати, є п'ятитомник «Український рік у народних звичаях в історичному освітленні» Степана Килимника<sup>26</sup>. Перше видання праці побачило світ у другій половині 50-х, а друге у середині 60-х років ХХ ст. Як видно з назви, головним акцентом дослідження є календарні звичаї та обряди. За основу дослідник взяв власні польові матеріали, які збирав майже по всій Україні. Звичайно, що в описах чинів річного циклу належну їм роль відіграють і хлібні вироби та їх відміни, простіші зернові страви. Цікаву для дослідника народних хлібних виробів інформацію можна знайти у першому, третьому, четвертому та п'ятому томах (другий том, присвячений гаївкам, складніший для опрацювання за даною темою). Попри значний об'єм роботи, суттєвим її недоліком є відсутність чіткого районування явищ, подання усередненого загальноукраїнського варіанту замість локальних відмін. Також, на сьогоднішній день, сприйняття та тлумачення численних фактів із позицій міфологічного сприйняття здається застарілим та не зовсім вірним. Водночас уже в той час автор відзначав суттєвий вплив пошанування предків на зміст та наповнення подій річного циклу.

Ще одним представником української народознавчої думки в діаспорі був ботанік за освітою Гаврило Гордієнко, який після Другої світової війни емігрував до США. Саме там у 1979 р. побачила світ його книга «Хліб наш

<sup>25</sup> Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі. *Етнографія Києва і Київщини. Традиції й сучасність*. Київ, 1986. С. 65–83.

<sup>26</sup> Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. Вінніпег–Торонто, 1964. Т. I: Зимовий цикл. 154 с.; 1959. Т. II: Весняний цикл. 255 с.; 1962. Т. III: Весняний цикл. 372 с.; 1957. Т. IV: Літній цикл. 178 с.; 1963. Т. V: Осінній цикл. 288 с.

насушний. Монографія про хліб»<sup>27</sup>. Праця є комплексним дослідженням хліба у всіх його різновидах, хоча увагу все ж зацентровано на повсякденних випіках. Автор, зважаючи на свою біологічну освіту, дає досить повну та детальну інформацію про саму хлібопекарську сировину, описує технологічні прийоми переробки зерна і самого хлібопечення. Окрім того, в монографії зроблено цікавий та змістовний екскурс в історію появи та розвитку печених зернових виробів, наведено міркування науковця щодо походження самого терміна «хліб», складено словник пов'язаних із хлібними виробами термінів, підкреслено важливість повсякденного хліба для питань культури та політики. Головними недоліками книги можна вважати нечітке означення джерел інформації, брак питомо української інформації, в тому числі й власної польової, погане районування фактологічного матеріалу. Багато матеріалу подано як загальноукраїнський, проте трапляється й такий, що прив'язаний до певних етнографічних районів, зокрема й Полісся.

У 80-х роках минулого століття народознавчі студії Полісся дістають новий поштовх до розвитку, адже саме у цей час значний обсяг матеріалу було зібрано як українськими, так і російськими вченими. Так, 1983 р. датується вихід у світ збірника статей «Поліський етнолінгвістичний збірник», де відповідальним редактором був Нікіта Толстой. Робота цікава не лише своїм змістом, а й абсолютно іншим підходом до опрацювання матеріалу, коли мова вивчається у її відношенні до культури, опрацьовується колективна свідомість, світоглядні уявлення. Щодо змісту, то інтерес викликають публікації, присвячені весільній та поховальній обрядовості Полісся, весняному обрядовому печиву<sup>28</sup>. Наведені у цих статтях дані дають можливість говорити про нерозривність поліського культурного ареалу,

<sup>27</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насушний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. 210 с.

<sup>28</sup> Романюк П. Ф. Из опыта картографирования свадебного обряда правобережного Полесья. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 198–205.; Страхов А. Б. Полесское буськовы лапы, галёпа. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 205–212.; Седакова О. А. Материалы к описанию полесского погребального обряда. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 246–262.; Климчук Ф. Д. Традиционная свадьба полесского села Симоновичи. Канун свадьбы. Венки. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 262–279.

принаймні на Правобережжі, його тяглість на терени сучасної Білорусі, штучний поділ Полісся у часи СРСР. До недоліків роботи можна віднести слабе опрацювання національного питання, що, зрештою, не дивно, зважаючи на критику етнолінгвістичних студій з боку партійної номенклатури КПРС, яка посилено працювала над створенням так званої «радянської людини».

Власне на кінець ХХ ст. припадає тенденція до випуску колективних монографій, що були присвячені окремим етнографічним чи історико-етнографічним районам та регіонам. Не стало винятком і Полісся, матеріальній культурі якого було присвячено колективну монографію «Полісся. Матеріальна культура». Окремі розділи цього видання присвячені зокрема й землеробству (автори Є. Кузишин, М. Мандибура, Л. Молчанова), а також їжі та начинню (автори Т. Гонтар та Л. Молчанова)<sup>29</sup>. Із книги можна почерпнути відомості щодо традиційно культивованих на Поліссі зернових культур, тенденцій у зміні їх видового складу в часі, круподерного та мукомельного виробництва. Окрім того, наявна інформація знайомить із різновидами страв із зернових, особливостями їх приготування, включно зі святковими та обрядовими випіками. Щодо останніх – описано спосіб їх використання та споживання у чинах звичаєвості. Однак спірним є тлумачення призначення обрядодій, пов'язування їх із поганським політеїстичним пантеоном.

Важливою для розуміння не тільки техніки, а й самої суті хліборобства є монографія академіка Степана Павлюка «Традиційне хліборобство України: агротехнічний аспект». У дослідженні науковець розглядає рільництво, включно з регіональними відмінностями, у контексті всієї традиційної культури, в тому числі й духовної. Зокрема, увага зацентрована на нерозривному зв'язку та взаємодоповненні матеріального та духовного у

---

<sup>29</sup> Мороз М. А., Чаквин И. В. Полесье, как историко-этнографическая область, её локализация и границы. *Полесье. Матеріальна культура*. Киев, 1988. С. 28–40.; Кузышин Е. Е., Мандыбура М. Д., Молчанова Л. А. Земледелие. *Полесье. Матеріальна культура*. Киев, 1988. С. 104–136.; Гонтар Т. А. Пища и утварь. *Полесье. Матеріальна культура*. Киев, 1988. С. 376–399.

народному хліборобстві. Йдеться про важливість колективних світоглядних уявлень, пошану як до самої землі, так і до її плодів, розуміння того, що за допомогою явищ духовної культури її носії намагалися створити блага матеріальні, а в першу чергу основний харч – хліб. Причому співвідношення обрядового та ужиткового з часом змінюється – чим вищого рівня досягає технологія, знаряддя та інструменти, тим меншу вагу мають звичаї, вірування та ритуали<sup>30</sup>. У пізнішій публікації 2011 року «Традиційне хліборобство в контексті становлення слов'янської культури»<sup>31</sup> С. Павлюк пише, що вже від самих початків залізного віку на теренах досліджуваного в цій роботі Полісся відзначено численні знахідки орних та хлібопекарських знарядь, до прикладу: рала, серпи, жорна. Це вказує на давню хліборобську традицію півночі України, важливість хліба для цього регіону.

У 1991 р. у Мюнхені побачило світ дослідження Олександра Страхова «Культ хліба у східних слов'ян»<sup>32</sup>. Книга стосується не лише східнослов'янського, а часто й загальнослов'янського ареалу. Попри залучення інструментарію московської етнолінгвістичної школи, сам автор дещо відособлює її від спадку Н. Толстого, через залучення ширшого матеріалу, який може видаватися напряму не пов'язаним з обраною темою. Поряд із тим О. Страхов користується і міфологічною методологією, яку все ж намагається вберегти від зайвих домислів, здогадів. Джерельною базою для дослідження значною мірою був матеріал, зібраний у поліських експедиціях, причому не лише автором, а і його колегами. Останнє збільшує кількість опрацьованих даних та робить роботу ще цікавішою. Також значний інтерес викликають студії над обрядовими випіками з картографуванням їх поширення та змін. Не оминув своєю увагою О. Страхов й інші обрядові найдки із зернових, такі як каша і млинці. Водночас розвідці притаманна певна односторонність у подачі матеріалу.

---

<sup>30</sup> Павлюк С. П. Традиційне хліборобство України : агротехнічний аспект. Київ, 1991. 224 с.

<sup>31</sup> Павлюк С. Традиційне хліборобство в контексті становлення слов'янської культури. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2011. № 6. С. 907.

<sup>32</sup> Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. München, 1991. 244 с.

Науковець структурно будує її так, що у першій частині відстежує в хронологічному порядку всі етапи хлібопечення, проте зосереджується лише на звичаєво-обрядовій складовій, ігноруючи ужитково-технологічну. У другій частині акцентовано на особливостях весняного обрядового та календарного печива, проте з надмірною апеляцією до народної етимології.

До згадуваної вище школи Н. Толстого належить монографія його дружини Світлани Толстої «Поліський народний календар»<sup>33</sup>. Підґрунтям для написання цієї роботи стали масив даних, зібраних у Поліському архіві Інституту слов'янознавства РАН, та власні записи авторки. Етнолінгвістичний матеріал дає можливість самостійно опрацювати інформацію, отриману від респондентів, розібратися у наповненні календарних свят та подій, побачити, у яких із них використовували хлібні вироби. Окремі підрозділи присвячені різдвяній, благовіщенській та великодній обрядовості, обов'язковими атрибутами яких, як відомо, є спеціальні каші та хліби. При формуванні та упорядкуванні матеріалів С. Толстая враховувала різноманітні типи народних календарів, від церковно-християнського до місячного, аграрного, шлюбного, поминального та інших. Загалом поліський календар розглянуто в широкому контексті, з врахуванням взаємозв'язків з довокішнім слов'янським ареалом та районуванням певних явищ. Втім, зважаючи на головну тему книги, закономірним є її обрядово-звичаєве спрямування, на шкоду ужитковості.

Народознавчі студії в Україні значно інтенсифікувалися зі здобуттям незалежності. Що стосується Полісся, то надзвичайно цінні відомості було здобуто під час дослідження територій, що постраждали від аварії на ЧАЕС. Власне цим теренам присвячено 3 випуски видання «Полісся України», що були опубліковані Інститутом народознавства НАНУ у Львові, в проміжку з 1997-го по 2003-й рік. У кожному з цих видань надibuємо або матеріали,

---

<sup>33</sup> Толстая С. М. Полесский народный календарь. Москва, 2005. 600 с.

безпосередньо пов'язані з їжею та хлібом (автори: Л. Артюх<sup>34</sup>, О. Мандебура<sup>35</sup>, Р. Свирида<sup>36</sup>), або тексти про традиційну обрядовість (автори: В. Галайчук<sup>37</sup>, С. Гвоздевич<sup>38</sup>, К. Кутельмах<sup>39</sup>, І. Несен<sup>40</sup>). Цінними, в контексті цієї праці, є й публікації, які напряду не пов'язані з темою мого дослідження, але багаті на дотичну до хлібопечення інформацію (автори: В. Галайчук<sup>41</sup>, С. Гвоздевич<sup>42</sup>, О. Сапеляк<sup>43</sup>, В. Сивак<sup>44</sup>, Р. Сілецький<sup>45</sup>). Загалом видання містять багато нових даних, оскільки базуються на власних польових дослідженнях авторів, проведених у важкодоступних та архаїчних селах Середнього Полісся. Комплексність розвідки, її різноплановість та масштабність, кількість авторів – дозволяють відтворити комплексну картину життя поліщуків, у всій повноті побачити і буденну працю, і святково-звичаєві особливості, зрозуміти, чим був хліб, як і для чого використовувався.

<sup>34</sup> Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 313–318.

<sup>35</sup> Мандебура О. Традиційне харчування поліщуків: повсякденна їжа. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 2003. Вип. 3 (У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996). С. 323–336.

<sup>36</sup> Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 308–312.

<sup>37</sup> Галайчук В. Календарно-обрядовий фольклор Овруччини: огляд мотивів та образів. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2 (Овруччина. 1995). С. 245–272.

<sup>38</sup> Гвоздевич С. Родильна обрядовість поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 164–171.; Гвоздевич С. Родильна обрядовість поліщуків Овруччини. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2 (Овруччина. 1995). С. 185–190.

<sup>39</sup> Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2 (Овруччина. 1995). С. 191–210.; Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 172–203.

<sup>40</sup> Несен І. Весільний обряд: традиційна структура. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 2003. Вип. 3. С. 297–322.

<sup>41</sup> Галайчук В. Жанрова палітра та основні мотиви календарної поезії в експедиційних записах з Полісся 1996 року. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 2003. Вип. 3 (У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996). С. 249–266.

<sup>42</sup> Гвоздевич С. Бондарство поліщуків Київщини першої половини ХХ ст. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 152–171.

<sup>43</sup> Сапеляк О. Сімейний побут поліщуків: традиції і сучасність. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 164–171.

<sup>44</sup> Сивак В. Інтер'єр поліського житла. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 2003. Вип. 3 (У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996). С. 125–166.

<sup>45</sup> Сілецький Р. «Закладщина» хати на Поліссі: обрядово-звичаєвий аспект. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 83–96.; Сілецький Р. Звичаї та обряди, пов'язані з будівництвом. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 2003. Вип. 3 (У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996). С. 95–124.

Дослідження хлібопекарства були б неможливими без опрацювання літератури, яка присвячена головному технологічному пристосуванню цього процесу – варистій, або ж руській печі. Студіюючи численні джерела, присвячені цій тематиці, я все ж опирався на доробок двох львівських учених – Романа Радовича та Романа Сілецького, який безпосередньо містить поліський матеріал чи цілком присвячений Полісся. Останню тематику відображає низка праць Р. Радовича, опублікована у виданні Інституту народознавства «Народознавчі зошити». Для прикладу, у 2013 р. друком вийшли три розвідки, головним завданням яких було простежити еволюцію системи опалення на Поліссі. Р. Радович докладно описує конструктивні особливості печей, реконструює їх розвиток, торкається пов'язаних із ними звичаїв<sup>46</sup>. Публікації відомого дослідника народної архітектури показують взаємозв'язок не лише між еволюцією житла та опалювальних пристроїв, а й модернізацію та прилаштування печі до потреб хлібопекарства, у відповідності до переважання тих чи інших хлібних виробів. В окремій розвідці розглядає Р. Радович широке коло питань, що стосуються одного з найважливіших пекарських пристосувань – хлібної діжі<sup>47</sup>. Порушуються питання її виготовлення, ужиткового та обрядового функціонування, аналізуються дотичні вірування та звичаї.

Функціонування, розвиток та особливості системи опалення поліського житла, як я вже згадував, досліджує і Роман Сілецький. Питанню історії опалювальних пристроїв, а відповідно й хлібопекарських, присвячена одна з його розвідок<sup>48</sup>, ще ближчою до теми дисертації є публікація, в якій проведено глибокий аналіз конструктивних та функційних особливостей

---

<sup>46</sup> Радович Р. Відкрите вогнище в системі опалення стаціонарного житла поліщуків. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2013. Вип. 48. С. 383–409; Його ж: Розвиток системи опалення поліського житла: сегментація функцій печі. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2013. № 1. С. 78–87; Його ж: Розвиток системи опалення поліського житла: способи відведення диму. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2013. № 2. С. 212–230.

<sup>47</sup> Радович Р. Хлібна діжа в інтер'єрі поліського житла. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2015. № 5. С. 1045–1053.

<sup>48</sup> Сілецький Р. До питання про відкрите вогнище як опалювальний пристрій народного житла на Правобережному Поліссі. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 1999. Вип. 34. С. 495–500.



системи опалення у її історичному поступі<sup>49</sup>. Показано виняткове місце печі у побуті і обрядових чинах поліщуків, як унікального об'єкту та локусу, тісно пов'язаного не лише з випіканням хліба чи обігрівом житла, а й із найдавнішими світоглядними уявленнями, народною демонологією, вшануванням померлих. Цікаві для дослідників народного хлібопечення відомості містяться й у монографії Р. Сілецького «Традиційна будівельна обрядовість українців»<sup>50</sup>, адже жодна зі значущих обрядодій, у тому числі й будівельних, не обходилась без хліба у якості обов'язкового атрибута.

З початком ХХІ ст. інтенсивність народознавчих студій зростає, з'являються нові розвідки, які напряду чи опосередковано стосуються досліджуваної теми. До прикладу, у 2006 р. виходить цікава робота Світлани Творун, яка хоч і базується на матеріалах з Поділля, але дає хорошу основу для проведення порівняльного аналізу, виявлення асортименту хлібних виробів та територій їх поширення<sup>51</sup>. Безперечною перевагою роботи є її хороше ілюстрування та використання власних напрацювань авторки. До недоліків можна віднести застосування методології міфологічної школи для опрацювання та тлумачення матеріалу, малий обсяг інформації стосовно кожного з випіків, дещо поверховий підхід до питань районування ареалів різних печених виробів, опертя на народну етимологію в питаннях походження лексем, брак використання сучасної літератури зі студійованої теми та однобічне, лише обрядово-звичаєве, висвітлення теми, причому часто не враховуються навіть вірування та звичаї, що супроводжують приготування обрядових хлібів.

Споживання та використання обрядових страв із зернових, включно з хлібами, описує й Валентина Конобродська, особливістю розвідки якої є розгляд і подання матеріалу як єдиного культурного невербального тексту, досліджуваного у широкому екстралінгвальному контексті з застосуванням

<sup>49</sup> Сілецький Р. Опалювальні пристрої народного житла Середнього Полісся (конструктивно-функціональний та світоглядний аспекти). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2008. Вип. 43. С. 134–183.

<sup>50</sup> Сілецький Р. Традиційна будівельна обрядовість українців: монографія. Львів, 2011. 428 с.

<sup>51</sup> Творун С. О. Українські обрядові хліби: На матеріалах Поділля. Вінниця, 2006. 96 с.

всього етнолінгвістичного інструментарію<sup>52</sup>. Авторка доклала максимум зусиль щодо з'ясування символіки та семантики поховально-поминального обряду, причому з максимальним аналізом його предметно-дійового складу. В. Конобродська чітко локалізує явища, надає перелік обстежених населених пунктів, що є хорошим підґрунтям для картографування певних проявів традиційної культури. Важливими висновками авторки є чітке розуміння давності, а можливо й первинності поховально-поминальної обрядовості серед інших проявів духовної культури, а також інкорпорація такої звичаєвості чи не у всі вагомі річні та родинно-побутові обряди. Водночас при опрацюванні цього дослідження треба врахувати, що авторка апелює до напрацювань етнолінгвістичної школи Н. Толстого та методу пережитків Е. Тайлора, як на мою думку, іноді невиправдано.

Розробці теми календарних звичаїв та обрядів Рівненщини присвятила свою працю Тетяна Пархоменко<sup>53</sup>. Окрім поліського матеріалу в книзі присутній і матеріал з історико-етнографічної Волині, що дозволяє одразу ж провести порівняння, визначити спільні та відмінні риси. Повторюючись, зацентрую на тому, що хліб та його попередники є важливими, а часто центральними та незамінними атрибутами більшості вагомих обрядодій. Таким чином опрацювання книги Т. Пархоменко, базованої на власних авторських розслідах, збагачує етнологічні студії Середнього Полісся і щодо матеріалу, який відповідає задекларованій тут темі. Дослідниця подає досить докладні описи святкових звичаїв та чинів, однак аналіз їх символіки є поверховий, недостатньо враховані дані сучасної етнографічної літератури. Загалом народний календар поданий не повністю, враховані переважно християнські свята та річний аграрний цикл.

---

<sup>52</sup> Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. 356 с.

<sup>53</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. 200 с.

Також у 2008 році вийшла в світ монографія «Венеди»<sup>54</sup> Дениса Козака. Монографія присвячена результатам багаторічних досліджень поселень зубрицької культури, що були відкриті автором. Більшість знахідок датуються II-III ст. н. е. та розташовані на площі від Подністров'я до Західного та Середнього Полісся. З огляду на тему цієї дисертаційної роботи цікавими є об'ємні палеоботанічні відомості, подані Д. Козаком. Ці дані дають можливість аналізу культивування зернових у давньослов'янський час, а також слугують порівняльним матеріалом для даних щодо періоду Київської Русі та пізнішого часу. Знайдені археологами рештки опалювальних пристороїв та пристосувань для розмелювання зерна також викликають значний інтерес. Дослідження є цінним джерелом порівняльного та аналітичного матеріалу для етнологів. Водночас авторові варто було широко залучати етнологічний матеріал – для кращого розуміння віднайденого, моделювання явищ та об'єктів.

Щодо народознавчих розслідувань останнього десятиліття, то хочу виокремити декілька публікацій, що були використані при підготовці дисертації. Так, у 2012 р. вийшла ґрунтовна розвідка Михайла Глушка, в якій подано авторське бачення початків та розвою вчиненого хліба в українців<sup>55</sup>. У роботі проаналізовано історичні аспекти культивування зернових культур, споживання та трансформацію страв із них, причому зроблено це у комплексі із докладним розглядом пристосувань для приготування. Не залишаються поза увагою дослідника й обрядові хліби, хоча поліський матеріал не відображено у частині, прив'язаній календарній звичаєвості. Публікація зачіпає також і комплекс традицій та вірувань, пов'язаних не лише з самими випіками, а й із пекарським інвентарем та технологією. При написанні цієї роботи було використано й ще одну працю М. Глушка «Середнє Полісся у системі етнографічного районування України: локалізація, межі (за

---

<sup>54</sup> Козак Д. Н. Венеди. Київ, 2008. 470 с.

<sup>55</sup> Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект). *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України. 2012. № 1. С. 3–21.

матеріалами наукових досліджень другої половини ХХ – початку ХХІ ст.)»<sup>56</sup>, яка з'явилася чотирма роками раніше. У публікації автор глибоко аналізує різносторонні погляди багатьох сучасних дослідників на питання етнографічного районування поліського регіону, при цьому висловлюючи власне бачення щодо його поділу та меж.

У контексті поліського матеріалу цікавою є відносно невелика розвідка Наталі Біленької «Хліб: семантика в контексті народного етикету Середнього Полісся», в якій авторка, яка займається етнолінгвістичними студіями, робить спробу опрацювати міфологічні уявлення поліщуків, що стосуються хлібів<sup>57</sup>. У розробці семантики означених явищ дослідниця робить висновок, що ґрунтуються вони не лише на символіці самих предметів, а й явищ довколишнього світу. Інтерес викликають і міркування щодо номінації як процесу співвідношення усталених в народній свідомості лексем з об'єктами, які вони позначають.

Дослідженню традиційних хлібних виробів українців присвячена наукова діяльність співробітника Інституту народознавства НАН України А. Зюбровського. Ареалом його пошуків є Південно-Західний історико-етнографічний регіон України<sup>58</sup>. Звичайно, що розглядати його відособлено від решти загальноукраїнського масиву було б неправильним, тому автор широко залучає порівняльний матеріал з теренів цілої України, а також закордону<sup>59</sup>. У роботах використано багато власних польових даних, що робить публікації ще цікавішими та вносить додатковий елемент наукової

<sup>56</sup> Глушко М. Середнє Полісся у системі етнографічного районування України: локалізація, межі (за матеріалами наукових досліджень другої половини ХХ – початку ХХІ ст.). *Вісник львівського університету. Серія історична*. 2008. Вип. 43. С. 15–33.

<sup>57</sup> Біленька Н. Хліб: семантика в контексті народного етикету Середнього Полісся. *Волинь-Житомирщина*. Житомир, 2010. № 22 (2 том). С. 328–333.

<sup>58</sup> Зюбровський А. Випікання повсякденного хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці ХІХ – на початку ХХІ століть. *Народознавчі зошити*. 2014. № 2. С. 250–263; Зюбровський А. Традиційні катализатори процесу бродіння тіста у хлібопеченні населення етнографічної Волині в кінці ХІХ – на початку ХХІ ст. *Народознавчі зошити*. 2018. № 5. С. 1203–1210; Зюбровський А. Народні традиції вчинення та замішування тіста для повсякденного хлібопечення українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кін. ХІХ поч. ХХІ ст.: особливості технології та обрядово-звичаєвого супроводу. *Сборник научных трудов SWorld*. Одеса, 2013. Вип. 2. Т. 34. С. 89–103.

<sup>59</sup> Зюбровський А. В. До питання встановлення моменту появи вчиненого (заквашеного) хліба у слов'ян на території України. *Вісник інституту археології Львівського університету*. 2012. Вип. 7. С. 59–61.

новизни. Загалом дослідник зосереджений на технології хлібопечення, з акцентом на повсякденний хліб. А. Зюбровським у науковий обіг було введено термін *прісноподібний хліб*<sup>60</sup>, який вважаю слушним та послуговуюся ним у своїй роботі, проте з певними заувагами. Зокрема вважаю суттєвим той момент, що ферментацію у цьому виді випіку штучно переривали, часто він був недовикислим, оскільки, як правило, саме такий хліб готували за нагальної потреби, при браці повсякденного вчиненого. На сьогодні підсумком наукових пошуків А. Зюбровського є монографія «Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону)»<sup>61</sup>, яка вийшла у Києві у 2018-му році. У книзі автор розглядає загальноукраїнський хлібопекарський контекст, але опирається, все ж, на власні польові матеріали, зібрані переважно на Волині та серед українських горян.

Використані при написанні дисертації й напрацювання Людмили Герус. Її роботи напряму стосуються теми дослідження й містять відомості, взяті як з наукової літератури, так і з власних польових матеріалів авторки. Ареал наукових зацікавлень охоплює всю Україну, включно з Поліссям<sup>62</sup>. Крім подання номенклатури хлібних виробів, наявний опис особливостей їх використання у обрядових діях, проаналізовано функції хліба у них та семантичне навантаження. Цінною особливістю студій Л. Герус є опрацювання народознавчого матеріалу не лише з точки зору етнологічної науки, а й найновіших напрацювань сучасного мистецтвознавства, що

<sup>60</sup> Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика. *Народознавчі зошити*. 2016. № 4. С. 804–816.

<sup>61</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. 193 с.

<sup>62</sup> Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня Сорока св. мучеників, Благівіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції). *Народознавчі зошити*. 2006. № 3–4. С. 521–528; Герус Л. Оздоба українського короваю: типи, художні ознаки, символіка. *Мистецтвознавство: Зб. наук. пр.* Львів, 2008. С. 63–76; Герус Л. Особливості пластичного трактування форми українського обрядового хліба-калача. *Народознавчі зошити*. 2009. № 5–6. С. 649–661; Герус Л. Хліб у різдвяно-новорічних святах українців. *Записки Наукового товариства імені Шевченка*. Львів, 2010. Т. ССLIX. С. 57–82; Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. 2012. Вип. 47. С. 142–173.

дозволяє під іншим кутом подивитися на орнаментику та оздоблення обрядових хлібів.

## 1.2. Огляд джерел

Джерельною базою дисертаційного дослідження стали архівні та опубліковані етнографічні джерела. До першого типу належать власні польові матеріали та експедиційні записи колег – В. Галайчука та Р. Радовича. До другого – записи народознавців ХІХ-го та першої третини ХХ століття, етнографічні записи того ж періоду, матеріали власних польових етнографічних експедицій 2007–2019 рр., що вийшли друком. Далі подаю докладніший опис та характеристику джерельної основи цієї роботи.

Найдавніші з залучених до написання цього дослідження праці датуються ще античними часами. Так, певні відомості є у роботах римських, візантійських, перських, арабських науковців та мандрівників. До прикладу, про надзвичайну важливість і поширеність проса у стародавньому світі пише у своїх роботах Колумелла, який був знаним агрономом часів ранньої Римської імперії<sup>63</sup>. Такі ж відомості постають і з праць його сучасника Плінія Старшого, який, окрім того, говорить про розповсюдження цієї культури на землях сучасної України. Автор стверджує, що сармати харчуються переважно пшоняною кашею або борошном із проса, до якого додають кобиляче молоко або кров, що її наточують із судин на стегні в коня<sup>64</sup>.

Арабські та перські джерела, пізніші від римських майже на 1000 років, подають інформацію, яка далі засвідчує домінуюче становище проса серед інших злакових рослин. Так, Ібн Русте, перс за походженням, на початку Х століття пише, що на землях Русі сіють найбільше саме цю культуру. Також він згадує про використання зерна проса у жнивварській обрядовості<sup>65</sup>.

<sup>63</sup> Колумелла. Сельское хозяйство. *Ученые земледельцы Древней Италии*. Ленинград, 1970. С. 149.

<sup>64</sup> Пліний. Естественная история. *Катон, Варрон, Колумелла, Плиний. О сельском хозяйстве*. Москва, 1937. С. 247.

<sup>65</sup> Ибн Русте. Книга дорогих ценностей. *Древняя Русь в свете зарубежных источников. Хрестоматия*. Москва, 2009. Т. 3: Восточные источники. С. 45.

Аналогічне повідомлення подає і Гардізі в середині XI століття<sup>66</sup>. Інформація його настільки ідентична з такою ж в Ібн Русте, що можна припустити використання ними одного й того ж джерела або транслювання усталених уявлень, інформаційних кліше. З арабських джерел походять чи не найдавніші писемні згадки про хлібні вироби як обов'язкову частину обрядів. У 921–922 роках арабський мандрівник та місіонер Ібн Фадлан побував на берегах Волги, а опис мандрівки було укладено в окремий твір. У книзі є докладні описи використання хліба і як офіри богам<sup>67</sup>, і як їжі, що була відчужена на користь померлого під час похорону<sup>68</sup>. При аналізі залишених ним відомостей можна дійти висновку, що говорячи про обряди купців-русів, автор розповідає про слов'янізованих скандинавів. Це дає нам можливість припускати подібне використання хліба і в слов'ян.

Надзвичайно цікавим джерелом виявився опис мандрівки антиохійського патріарха Макарія до Москви, здійснений його сином – архідияконом Павлом Алеппським. Працю поділено на 15 книг, в частині з яких є опис їхнього шляху землями України або, як пише автор, землею козаків<sup>69</sup>. Цей вагомий матеріал стосується першої третини XVII століття та дає цінні відомості про видовий склад та площі, відведені під культивовані рослини, особливості та об'єми хлібопечення (зокрема – на Київщині), також мандрівник описує типи та асортимент хлібних виробів, їх органолептичні властивості. Попри те, що ці дані стосуються здебільшого Центральної України, вони є непересічним історичним свідченням, багатим на пізнавальну та порівняльну інформацію.

Чимало відомостей з теми дослідження знаходимо у відомому збірнику матеріалів П. Чубинського «Праці Етнографічно-статистичної експедиції в Західно-Руський край». Матеріали стосуються значної частини України, а

<sup>66</sup> Гардизи. Краса повествований. *Древняя Русь в свете зарубежных источников. Хрестоматия*. Москва, 2009. Т. 3: Восточные источники. С. 57.

<sup>67</sup> Ибн Фадлан. Рисала. *Древняя Русь в свете зарубежных источников. Хрестоматия*. Москва, 2009. Т. 3: Восточные источники. С. 70.

<sup>68</sup> Там само. С. 74.

<sup>69</sup> Алеппский П. Путешествіе антиохійскаго патріарха Макарія въ Россію въ половинѣ XVII вѣка, описанное его сыномъ, архидіакономъ Павломъ Алеппскимъ. Выпускъ второй (От Днѣстра до Москвы). Москва, 1897. 204 с.

також охоплюють і поліські терени, які знаходяться у межах сучасної Білорусі. Зокрема, у першому томі наявна інформація про хлібопекарську звичаєвість та вірування<sup>70</sup>. У третьому томі багато згадок про обрядові каші та хліби у контексті календарної обрядовості<sup>71</sup>, а у четвертому в контексті сімейно-побутової<sup>72</sup>. Використання хліба в господарській звичаєвості, дещо поверхово технологічні особливості хлібопекарського процесу та видове різноманіття хлібів подані у сьомому томі цієї непересічної праці<sup>73</sup>.

Багато цікавого етнографічного матеріалу було опубліковано свого часу у періодичному виданні «Київська старовина», що значною мірою було присвячене власне народознавчим розслідам. До прикладу, хочу згадати публікацію Володимира Ястребова «Весільні обрядові хліби в Малоросії» від 1897 року<sup>74</sup>. У ній подано докладні відомості про особливості та способи декорування весільного випіку з Подніпров'я, Поділля та Херсонщини. На жаль, автор доволі побіжно описує сам обряд випікання короваю. Не надто багато інформації і про інші весільні хліби, але цікавим є навіть сам їх перелік: *лежень, дивень, калач, борона, гребінь, бочечки* тощо. Ще один цікавий допис із цього ж видання – «Народний погляд на “нечисту” жінку» Івана Беньковського, що з'явився у 1899 році<sup>75</sup>. Моєї теми стосується регламентація поведінки жінок на Волині у період менструації, дотична до хлібопечення. «Київська старовина» публікувала у 1902 році й матеріали Василя Милорадовича «Життя-буття лубенського селянина»<sup>76</sup>. У першій

<sup>70</sup> Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Русским географическим обществом Юго-Западного отдела, собранныя Чубинским П. П. Санкт-Петербургъ, 1872. Т. I. 468 с.

<sup>71</sup> Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Русским географическим обществом Юго-Западного отдела, собранныя Чубинским П. П. Санкт-Петербургъ, 1872. Т. III. 489 с.

<sup>72</sup> Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Русским географическим обществом Юго-Западного отдела, собранныя Чубинским П. П. Санкт-Петербургъ, 1877. Т. IV. 715 с.

<sup>73</sup> Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Русским географическим обществом Юго-Западного отдела, собранныя Чубинским П. П. Санкт-Петербургъ, 1872. Т. VII. 536 с.

<sup>74</sup> Ястребов В. Свадебные обрядные хлебы в Малороссии. *Кіевская Старина*. Київ, 1897. № 11. С. 281–288.

<sup>75</sup> Беньковский Ив. Народный взгляд на «нечистую» женщину. *Кіевская Старина*. Київ, 1899. № 65. С. 128–131.

<sup>76</sup> Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. *Кіевская Старина*. Київ, 1902. № 77. С. 110–135; його ж: Житье-бытье лубенского крестьянина. *Кіевская Старина*. Київ, 1902. № 77. с. 392–434.



частині цього дослідження є достатньо загадок про хлібні виробы у будівельній обрядовості Середнього Подніпров'я, а у другій, що присвячена власне їжі, описане народне хлібопечення у всій своїй повноті, включно з віруваннями та звичаями, на які, зрештою, і зроблений акцент.

Інші тогочасні видання, що виходили в Російській імперії, теж публікували матеріали, дотичні до теми моєї дисертаційної роботи. Так, у часописі «Жива старовина» від 1895 року було опубліковано допис Володимира Боцяновського «Заговори проти хвороб, різні повір'я і прикмети (Село Піски Житомирського повіту)»<sup>77</sup>. Як бачимо з назви – дані було зібрано на межі Волині та Полісся, для написання цієї роботи вони цікаві прикладами використання хліба та хлібопекарського інвентаря у родильній та родинній обрядовості, віруваннями щодо печі та пічного приладдя. Окремо згадаю інформацію про «статеву» диференціацію пікних діжок на власне *діжку* і *діжура*. У першому випадку ємність мала мати парну кількість клепок, а у другому непарну і хліб у ній, згідно з народними уявленнями, не вдавався.

На початку ХХ століття вийшло друком об'ємне народознавче дослідження Павла Шейна, яке стосувалося і північних українських земель та тієї частини Полісся, яка зараз входить до складу Білорусі. У 1902 році вийшов 3-й том збірника «Матеріали для вивчення побуту і мови руського населення Північно-Західного краю», – подана там інформація стосується зокрема і території Новозибківського, Стародубського та Суразького повітів, що є етнічною територією українського Східного Полісся<sup>78</sup>. У цій праці інтерес викликають оповіді про хлібопекарське приладдя і технологію тогочасного пекарства.

У виданнях Речі Посполитої теж друкували етнографічні матеріали з українських земель. Як приклад можна навести публікацію Я. Кіборта

<sup>77</sup> Боцяновскій В. О. Заговори противъ болѣзней, разныя повѣрья и примѣты (Село Писки Житомирскаго уѣзда). *Живая старина. Периодическое издание отдѣленія Императорскаго русскаго географическаго общества*. Санкт-Петербургъ, 1895. Вып. 3–4. С. 499–504.

<sup>78</sup> Шейн П. В. Материалы для изучения быта и языка русскаго населения Северо-Западнаго края. Санкт-Петербургъ, 1902. Т. 3. 535 с.

«Шляхтич личаковий на Волині» у місячнику «Вісла» за 1897-й рік<sup>79</sup>. Автор наводить інформацію про харчування так званої «ходячкової шляхти» на Волині, зокрема – поблизу Житомира. Зважаючи на локалізацію поблизу південної межі Полісся, а також на те, що до такого шляхетського стану належало багато покатоличених українців, ці дані відповідні пошукам моєї роботи. Також у дописі подано досить докладний опис всього хлібопекарського процесу, від переробки зерна до отримання готового випіку. Цікавою є й інформація про споживання каш і страв із борошна та вареного тіста, опис святкових хлібних виробів. Серед польських дослідників згадаю ще Еугеніуша Франковського з його зібранням календарних обрядів «Календар обрядовий люду польського», який було видано за урядові кошти у 1929-му році у Варшаві<sup>80</sup>. Із цієї праці я брав відомості про використання хлібних виробів у рільницьких обрядодіях.

Як порівняльний матеріал цікавими є записи та спогади й одного з батьків модерної української нації – Івана Франка. Зокрема, у його описі етнографічної експедиції на Бойківщину, що за дорученням НТШ і Товариства австрійської етнографії відбулася у 1904 році, автор розповідає про цілковите домінування прісного вівсяного хліба на обстежених теренах<sup>81</sup>. Аналогічну інформацію можна почерпнути і з його ранішої роботи «Обряди і пісні весільні люду руського у селі Лолині, повіту Стрийського», яка була опублікована в 1886 році, там же є згадки про обрядове використання хліба у весільній церемонії<sup>82</sup>.

Займав дуже важливі позиції хліб і у весільному обряді Полісся. Тим же кінцем XIX століття датується інформація, яку опублікував Петро Коломийченко у томі XIX–XX періодичного видання НТШ «Матеріяли до української етнології» в 1919 році. Його допис «Весіле в селі Прохорах

<sup>79</sup> Kibort J. Szlachcic łapciowy na Wołyniu. *Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1897. T. 11. Zesz. 2. S. 270–286.

<sup>80</sup> Frankowski E. *Kalendarz obrzędowy ludu polskiego*. Warszawa, 1929. 80 s.

<sup>81</sup> Франко І. Етнографічна експедиція на Бойківщину. *Франко І. Зібрання творів у 50-ти томах*. Київ, 1982. Т. 36. С. 83–84.

<sup>82</sup> Franko I., Roszkiewicz O. *Obrzędy i pieśni weselne ludu ruskiego we wsi Lolinie powiatu Strzyjskiego. Zbiór wiadomości do antropologii krajowej*. Kraków, 1886. T. 10. 54 s.

Борзен. Пов., Чернігів. губ.» подає дані зі згаданого населеного пункту<sup>83</sup>. Розташування села – це фактично межа Східного Полісся і Наддніпрянщини. Проте, зважаючи на зразки говірки мешканців села, які наводить автор, можна говорити про її належність до поліського типу. Докладний опис передвесільних звичаїв з хлібом, приготування короваю, використання паляниці (найімовірніше – прісноподібного хліба) під час запросин на забаву, саме весілля з поділом того ж короваю – рідкісні зразки східнополіського шлюбного ритуалу кінця XIX століття.

Серед матеріалів початку XX століття обов'язково треба згадати «Народній календар у Ровенському повіті Волинської губернії» Василя Доманицького<sup>84</sup>. У дописі зібрано інформацію із Середнього Полісся та прилеглої частини історико-етнографічної Волині, яка заодно з народним календарем не може оминати і страв із зернових. Попри небезпідставне твердження професора Михайла Глушка, що Доманицький особисто не був збирачем цих даних, а використав фактаж, зібраний у середині XIX століття священиком Василем Абрамовичем із с. Яполоть (нині – Костопільський район Рівненщини)<sup>85</sup>, робота не втрачає своєї народознавчої вартості. До прикладу, у ній присутні описи використання обрядових каш і хлібних виробів у календарних чинах та поминальній обрядовості у поліських селах. У тому ж збірнику НТШ, кількома роками раніше, вийшло друком і ще одне напрацювання В. Доманицького, яке стосується тієї ж місцевості, – «Народня медицина у Ровенському пов. на Волині»<sup>86</sup>. З публікації можна дізнатися про використання хліба у народній медицині та ветеринарії.

У тому ж часописі НТШ, який видавали у Львові, можна знайти й дані, що стосуються Східного Полісся, його межі зі Слобожанщиною. Йдеться про

<sup>83</sup> Коломийченко П. Весіле в селі Прохорах Борзен. Пов., Чернігів. губ. *Матеріали до української етнології*. Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 81–118.

<sup>84</sup> Доманицький В. Народній календар у Ровенському повіті Волинської губернії. *Матеріали до української етнології*. Львів, 1912. Т. XV. С. 62–89.

<sup>85</sup> Глушко М. Хто ж записав «Народній календар у Ровенському повіті Волинської губернії». *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2011. № 1. с. 28–42.

<sup>86</sup> Доманицький В. Народня медицина у Ровенському пов. на Волині. *Матеріали до українсько-руської етнології*. Львів, 1905. Т. VI. С. 100–107.

два дописи, які відображають матеріальну та духовну культуру Глухівщини. Перший – «Будівля на Чернигівщині», авторства М. Могильченка, був опублікований у 1-му томі та містить, зокрема, замальовки автентичної сільської печі з відповідним описом<sup>87</sup>. Другий – «Весільні обряди і звичаї у с. Землянці на Чернигівщині» Пелагеї Литвинової-Бартош із 3-го тому, містить докладну розповідь про всю звичаєвість, дотичну до облаштування та проведення весілля<sup>88</sup>.

20-ми роками ХХ ст. датуються матеріали, які у селі Забрідді та сусідніх селах Житомирського повіту зібрав Василь Кравченко<sup>89</sup>. Хоча збирач чітко не структурує зафіксовану інформацію, часто подає її як зібрання розрізнених фрагментів, однак тут можна знайти вірування, пов'язані з піччю та звичаї з використанням хліба, зокрема й у родильній обрядовості, при хрещенні, у поховальних та поминальних ритуалах. Окремого розгляду заслуговують етнографічні матеріали цього відомого діалектолога та етнологів зі села Беги, що на Коростенщині. Зокрема, хочу згадати про окрему підбірку фактів, що стосується обрядового печива у згаданому населеному пункті<sup>90</sup>. Матеріали подані живою народною мовою та охоплюють як календарну, так і родинно-побутову обрядовість поліщуків.

Поруч із Василем Кравченком потрібно згадати і польову інформацію, зібрану та опрацьовану Василем Лук'яновим – священиком із села Беги. Він добровільно працював кореспондентом В. Кравченка та згромадив для нього чи не найкращі матеріали з означеного терену<sup>91</sup>. Разом із респондентами-українцями В. Лук'янов опитав і місцевих євреїв, що дає можливість для

<sup>87</sup> Могильченко М. Будівля на Чернигівщині. *Матеріяли до українсько-руської етнології*. Львів, 1900. Т. III. С. 70–173.

<sup>88</sup> Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у с. Землянці на Чернигівщині. *Матеріяли до українсько-руської етнології*. Львів, 1905. Т. VI. С. 100–107.

<sup>89</sup> Кравченко В. Звичаї в селі Забрідді та по де-яких інших, недалеко від цього села місцевостях Житомирського повіту на Волині. Етнографічні матеріали, зібрані Кравченком Васильом. Житомир, 1920. 160 с.

<sup>90</sup> Кравченко В. Обрядове печиво. *Кравченко В. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини*. Київ, 2009. Т. 2. С. 60–67.

<sup>91</sup> Лук'янов В. Матеріали В. Лук'янова. *Василь Кравченко. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини*. Київ, 2009. Т. 2. С. 87–496; його ж: Скотарство. *Василь Кравченко. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини*. Київ, 2009. Т. 2. С. 514–548.

порівняння та окреслення міжкультурних впливів, запозичень. Особливий інтерес викликають дані щодо мірошництва, вірування, пов'язані з хлібопекарським інвентарем та приладдям, ну і, звичайно ж, вжиток страв із зернових та різновиди хліба у різноманітних обрядодіях. На превеликий жаль, талановитий збирач народознавчого матеріалу, найімовірніше, був репресований у кінці 20-х років ХХ століття.

Певні етнографічні матеріали можна брати не лише з наукової чи науково-публіцистичної літератури, а й із художніх творів, за умови, що автор описує реальні картини з народного життя. Таким критерієм, наприклад, відповідає повість Бориса Шведа «Поліщуки», яка вперше була видана у Львові двома невеличкими томками у 1938-му році, а одне з останніх видань вийшло у 2007-му році в Рівному<sup>92</sup>. Творчість письменника характерна тим, що є фотографічним відображенням оточуючих реалій, автор не намагався прикрасити дійсність, але прописував її до найменших деталей. Надзвичайно колоритно, з великою кількістю подробиць, подано у творі опис різдвяних свят. У фрагменті згадано про використання першого вийнятого з печі хліба як обрядового. З ним обходили хату та обійстя – від злих сил, частували ним та іншими стравами домашніх тварин, перед самою Вечерею з ним ще тричі йшли довкола хати та просили померлих до трапези. Надзвичайно цікавим є опис приготування так званого *книшика* – обрядового випіку, на який брали по дрібці всіх страв зі святвечірнього столу, змішували їх у грудку, запікали у печі, щоб не псувалося, та зберігали впродовж року для частування худоби, під час першого вигону на пасовище. Єдиним недоліком цієї повісті є відхід від живої народної мови на користь тодішньої літературної української, що не дає можливості відстежити автентичну номінацію різних явищ та предметів.

Окрім згаданих вище етнолінгвістичних студій важливим джерелом необхідної інформації є і лінгвістичні джерела. Опрацьовуючи матеріали цього дисертаційного дослідження, я неодноразово звертався до

<sup>92</sup> Швед Б. Г. Поліщуки. Повість. Рівне, 2007. 256 с.

різноманітних словників. Часто необхідні відомості були почерпнуті з видання «Етимологічний словник української мови», що виходив друком у семи томах з 1982-го по 2012-й рік<sup>93</sup>. Праця цікава тим, що крім самої етимології лексем містить відомості щодо їх етимологічного опрацювання. Послугувався у своїх студіях і «Великим тлумачним словником сучасної української мови», опублікованим у 2005-му році<sup>94</sup>. Словник містить близько 250 тисяч слів, у тому числі й вузькофахових та спеціалізованих, деякі статті доповнені енциклопедичними довідками. Звичайно ж, опрацювання народознавчих матеріалів неможливе без повного розуміння та сприйняття діалектизмів. Саме тому «Словник західнополіських говірок» Григорія Аркушина вкрай необхідний дослідникам Полісся<sup>95</sup>. У двотомнику міститься понад 13000 діалектизмів, зібраних у 540-ка населених пунктах Західного Полісся та суміжних теренів. Як ілюстративний матеріал використано речення зв'язаного мовлення, приказки, загадки, повір'я, пісні. Також неодноразово я звертався до краєзнавчого словника професора Олександра Цинкаловського «Стара Волинь і Волинське Полісся (Краєзнавчий словник – від найдавніших часів до 1914 року)»<sup>96</sup>. Це двотомне видання побачило світ накладом Товариства «Волинь» (Канада) у 1984–1986 роках. Працю готували більше тридцяти років, вона містить інформацію про 1442 населених пункти означеного регіону.

Проте основну джерельну базу цього дисертаційного дослідження становлять власні польові матеріали автора, зібрані під час численних етнографічних експедицій та відряджень територією Полісся та всієї Західної

<sup>93</sup> Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 1982. Т. 1: А–Г. 634 с; Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 1985. Т. 2: Д–Копці. 572 с; Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 1989. Т. 3: Кора–М. 552 с; Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 2003. Т. 4: Н–П. 656 с; Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 2006. Т. 5: Р–Т. 704 с; Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 2012. Т. 6: У–Я. 568 с.

<sup>94</sup> Великий тлумачний словник сучасної української мови (з дод. і допов.) / Уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. Київ; Ірпінь, 2005. 1728 с.

<sup>95</sup> Аркушин Г. Л. Словник західнополіських говірок : у 2 т. Луцьк, 2000. Т. 1: А–Н. 353 с.; Аркушин Г. Л. Словник західнополіських говірок : у 2 т. Луцьк, 2000. Т. 2: О–Я. 456 с.

<sup>96</sup> Цинкаловський О. Стара Волинь і Волинське Полісся (Краєзнавчий словник – від найдавніших часів до 1914 року). Вінніпег, 1984. Т. 1. (Інститут дослідів Волині. – Ч. 52). 607 с.; Цинкаловський О. Стара Волинь і Волинське Полісся (Краєзнавчий словник – від найдавніших часів до 1914 року). Вінніпег, 1986. Т. 2. (Інститут дослідів Волині. – Ч. 55). 579 с.

України (останні відомості використані як порівняльний та аналітичний матеріал). Впродовж 2008–2019 років я обстежив 275 населених пунктів Українського Полісся у 5 областях (Докладна інформація щодо експедиційної пошукової роботи додається. Див. Додаток 1). За час пошукової роботи на Поліссі я опитав 542-х респондентів. Частину матеріалів зібрано під час експедицій Музею народної архітектури і побуту у Львові ім. Кл. Шептицького (далі – ЛЬВІВ СКАНСЕН, м. Львів), відповідно звіти, тексти, аудіо та фото зберігаються в архіві Музею. Значний обсяг інформації віднайдено під час роботи автора у комплексних історико-етнографічних експедиціях Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (далі – ДНЦЗКСТК, м. Київ), який займається дослідженням та збереженням традиційної культури територій, постраждалих внаслідок аварії на ЧАЕС. Весь зафіксований матеріал із цих народознавчих мандрівок є надбанням архіву ДНЦЗКСТК.

### **1.3. Головні методологічні засади дослідження**

Це дисертаційне дослідження ґрунтується на наукових методах історичних наук в цілому та етнології зокрема. Використовую, звичайно ж, і напрацювання відомих розробників методології історії, як-то Леонід Зашкільняк, і дослідників теми хлібних виробів, обрядово-звичаєвих явищ тощо. Щодо останніх пунктів, то опирався я, зокрема, на наукові розробки Е. Тайлора, Л. Артюх, Г. Гордієнка, О. Страхова, Н. Толстого, С. Толстої, К. Кутельмаха, Р. Радовича, А. Зюбровського, В. Конобродської, Н. Велецької.

Зрозуміло, що досягти істинності у наукових пошуках практично неможливо. Не є винятком і етнологічні студії, для повноти і комплексності яких часто залучають результати історичних, соціологічних досліджень тощо<sup>97</sup>. Потрібно пам'ятати, що за означенням істинним є таке знання, яке дає адекватне відображення об'єкту пізнання суб'єктом, а за змістом воно не

<sup>97</sup> Чмелик Р. Вплив зміни типу українсько-польського пограниччя на трансформацію категорій свій/інший/чужий. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 2. С. 199.

залежить ні від окремої людини, ні від людства в цілому<sup>98</sup>. Справедливим буде таке твердження і для етнологічних студій, де цілий ряд об'єктивних та суб'єктивних причин створюють перешкоди чи стають на заваді пізнанню. Ми не можемо опрацювати абсолютно всі наявні джерела, у джерелах інформація подається з тим чи іншим ступенем авторської необ'єктивності. Так само нереальним є охоплення всіх 100% населених пунктів чи респондентів на досліджуваній території. Зрештою, істинність є лише одним із критеріїв науковості знань, що ж до цінності знань для пізнання, то існують мінімальні критерії науковості знань, до яких має прагнути та яких має дотримуватись дослідник. Сказано тут про проблемність, предметність, обґрунтованість, інтерсуб'єктивну перевірку, системність<sup>99</sup>. Зважаючи на це, я намагався звести до мінімуму можливий суб'єктивізм та викривлення у сприйнятті та тлумаченні інформації, а також покращити її пізнання через застосування багатьох різнопланових наукових методів.

Традиційні хлібні вироби поліщуків розглядаю як комплексне явище народної культури, що складається з побутових та обрядово-звичаєвих явищ. До побутових можна віднести технологічні процеси розчинення та замісу тіста, визрівання хлібин перед випіканням, саме випікання та дії з готовим хлібом, який витягли з печі, включно з відпарюванням та подальшим зберіганням. До обрядово-звичаєвих – весь масив вірувань та звичаїв, які стосуються не лише хліба, хлібопекарського технологічного процесу, а й пов'язаного інвентаря, знарядь та пристосувань. Звичайно ж, до другого типу явищ відносяться і календарні та родинно-побутові й оказійні обрядодії, невід'ємною частиною яких є хліб чи його різновиди.

З метою правильної інтерпретації та подачі даних і фактів я скористався кількома групами методів. Початкове опрацювання відбувалося через методи філософські: аналіз, синтез, індукцію, дедукцію. Загальна розробка йшла через методи загальнонаукові: логічний, абстрагування. Власне дві перші

---

<sup>98</sup> Зашкільняк Л. О. Вступ до методології історії. Львів, 1996. С. 75.

<sup>99</sup> Зашкільняк Л. О. Вступ до методології історії. Львів, 1996. С. 76.



групи дають можливості до перетворення фактажу в теоретичні напрацювання та їх верифікацію. Для поглибленого розгляду окремих явищ, теорій, гіпотез застосовувалися й спеціально-наукові методи: типологічний, порівняльно-історичний, структурно-функціональний, статистичний, символічного інтеракціонізму, етнолінгвістичний.

Аналізуючи інформацію, отриману з наукової літератури та власних пошуків, було застосовано методи синхронного та діахронного аналізу. Синхронний аналіз дозволяє створити чітку картину хлібопекарства на Поліссі у певний часовий проміжок, зрозуміти, які ж явища є панівними та визначальними у цей період. Тісно пов'язаним із попереднім є діахронний аналіз, який відстежує часові трансформації певних важливих для цього дослідження проблем чи явищ. Паралельне використання цих двох методів розкриває перед нами можливості до з'ясування домінуючих тенденцій, їх розвитку та згасання, зрозуміти їх причини. Зважаючи на напрацювання Ф. де Сосюра, користуючись саме такою методологією, можна відстежити безперервність знаку в часі, водночас враховуючи зміни, які відбуваються у відношенні між позначенням та позначуванним. Це, в свою чергу, допомагає краще зрозуміти номінацію хлібних виробів поліщуків, а також дотичних явищ і предметів.

Типологічний метод було використано для впорядкування та систематизації віднайденого матеріалу. Саме такий підхід передбачає поділ даних на певні групи, згідно з заданими характеристиками та притаманними їм ознаками. Найважливішим тут є осмислення та правильний підбір ознак для подальшого групування, а також наявність значної інформаційної бази.

Для опрацювання окреслених вище питань я часто користувався й порівняльно-історичним методом. Хоча метод цей виник ще у XIX столітті, своєї актуальності він не втратив і дотепер. Використання саме цього методу дозволяє нам не лише виявити схожість чи розбіжності між явищами, а й робити певні висновки про їх спорідненість. Власне порівняльно-типологічний метод є одним із видів порівняльно-історичного, який, окрім

сказаного вище, дозволяє дослідити схожість генетично не споріднених явищ. У контексті мого дослідження застосування таких методів дає можливість до з'ясування першопричин та семантичного навантаження обрядово-звичаєвих явищ, пов'язаних із хлібом. Таким же чином можна опрацювати і питання еволюційного розвитку як хлібопекарської технології, так і відповідних знарядь та пристосувань.

Безпосередньо пов'язаним із попереднім є і структурно-функціональний метод. Це підхід до студіювання певних елементів та явищ, який розглядає їх як елементи єдиного цілого, єдиної системи. Такий спосіб опрацювання матеріалів корисний і при вивченні технології вироблення й випікання хліба, і при з'ясуванні семантики чинів обрядово-звичаєвих. Досліджуючи будь-який етап виготовлення хлібних виробів потрібно пам'ятати, що він є наслідком попереднього і попередником наступного. Кожен із них задається загальною організацією процесу, порядком у послідовності та метою. Аналогічними є і ситуації з віруваннями, звичаями та ритуалами. Адже усі вони виконують певні раціональні чи ірраціональні функції, але кожна з цих функцій спрямована на досягнення бажаного результату, задоволення потреб всієї системи, незалежно від того, чи вона утилітарна, чи ритуальна.

Статистичний метод було використано для виокремлення найбільш типових фактів, явищ, подій. Цей метод дозволяє також оцінити превалювання певних реалій у просторі та часі, окреслити їх відповідні ареали, відокремити та зрозуміти локальні особливості. У першу чергу я застосовував його до опрацювання власних польових матеріалів та наявної джерельної бази.

Дослідження сакральнo-семіотичного аспекту хлібних виробів дістає новий функційний інструментарій та стає набагато змістовнішим при використанні напрацьовань методу символічного інтеракціонізму. Цей метод трактує соціальні явища, не виключаючи і ритуальних, як символічні елементи взаємодії в соціумі. Без цієї взаємодії існування сформованого суспільства неможливе, адже окремі індивідууми не лише виказують

взаємовпливи, але й мусять взаємно пристосовуватись. При цьому інтеракції відбуваються не безпосередньо, а опосередковано, користуючись певними символічними засобами, розуміння і трактування яких можуть змінюватися у просторі та часі, залежати від ретранслятора та реципієнта. Власне таким символічним засобом або носієм таких символічних засобів, атрибутом чи іпостасю їх вираження, у багатьох випадках є хліб чи його різновиди. Реалізується така його функція не в останню чергу і через багату номінацію окремих виписів та їх частин.

У контексті дослідження номінацій як таких та номінації як процесу актуальним є і застосування етнолінгвістичного методу. Нагадаємо, що саме етнолінгвістика досліджує мову у відношенні до культури, трактує взаємозв'язки та взаємовпливи між ними. Однак однією з головних особливостей цього методу є не лише студіювання слова чи мови, а й сприйняття інших явищ культури як форм збереження та передачі інформації – своєрідних «культурних текстів». Їх знаковими моментами є надзвичайна інкорпорація у народну свідомість та світогляд, що й забезпечує збереження культурної інформації в часі. Оскільки хліб та хлібопечення мають вербальні (лексика, термінологія, фольклор), акціональні (ритуали, обряди), ментальні (вірування, звичаї) аспекти, які етнолінгвістикою сприймаються як різні форми та виразники «культурних текстів», то застосування відповідних підходів у цій роботі доречне та необхідне.

У вступі було згадано й про використання методу «пережитків» Е. Тайлора, або, іншими словами, ретроспективного методу. За його допомогою науковці намагаються встановити генезу та еволюцію явищ матеріальної і духовної традиційної культури. Сам Е. Тайлор вважав, що надзвичайно поширені та вкорінені звичаї чи уявлення можуть надзвичайно довго та успішно протистояти зовнішнім впливам, передаватися від покоління до покоління практично без змін. Навіть коли змінюється загальний стан речей, вони зберігаються, але вже не як актуальна

необхідність, а лише як пережиток минулого<sup>100</sup>. Дослідження саме таких фактів є предметом наукових розробок.

Одним із таких «пережитків», до того ж надзвичайно стійким, є вшанування померлих через вкорінену в народній свідомості віру в їх надприродні можливості та постійну взаємодію зі світом живих. Дослідження саме таких світоглядних та фундаментальних для колективних уявлень фактів відповідає одному з головних і невід'ємних методологічних принципів історичних наук – принципу історизму. Зважаючи на літературні дані та власний матеріал, можна говорити про те, що власне вшанування померлих є головним та визначальним моментом у більшості обрядово-звичаєвих чинів. Спадкоємне, успадковане від предків у традиційних культурах часто вважається сакральним, саме тому я часто звертаюся до моментів, пов'язаних із задобренням предків, у четвертому розділі своєї роботи. Мої міркування знаходять підтвердження і в роботах таких науковців, як С. Килимник, Н. Велецкая, К. Кутельмах, В. Конобродська.

Разом із тим велику кількість етнографічних матеріалів, на яких базується це дослідження, я зібрав під час польової роботи. Експедиції провадилися як за маршрутним, так і за кущовим методом. Зокрема, дослідження ЛЬВІВ СКАНСЕН відбувалися здебільшого за маршрутним методом, з метою охоплення якомога більшої площі досліджуваних районів. Експедиції ДНЦЗКСТК – з поєднанням кущового та маршрутних методів експедиційної роботи. В особистих відрядженнях для збору інформації щодо хлібних виробів поліщуків – превалював кущовий варіант. Кілька разів планові експедиції ДНЦЗКСТК повністю чи частково накладалися на маршрути попередніх етнологічних мандрівок ЛЬВІВ СКАНСЕН, що дозволило мені уточнити та з'ясувати низку питань, що виникли у процесі опрацювання зібраного матеріалу. При узгодженні плану обстеження населених пунктів було враховано давність та історичні особливості поселення, його віддаленість від культурних та адміністративних центрів,

---

<sup>100</sup> Тайлор Э. Б. Первобытная культура. Москва, 1989. 573 с.

кількість населення, можливу газифікацію. Докладніша інформація про ареал пошукової польової роботи та відповідні статистичні дані подані у Додатку 1 цього дисертаційного дослідження.

Під час експедицій збір інформації здійснювався у формі усного опитування респондентів, згідно з авторським питальником, який безперервно вдосконалювався та допрацьовувався з 2008 до 2019 року. Окрім того, я провадив спостереження, фотофіксацію та фільмування матеріалів, дотичних до хлібопекарства на Поліссі. До зібраного було застосовано методику підготовки етнологічних даних до фондування. Власні дослідження дозволяють отримати точнішу та деталізованішу інформацію, з'ясувати певні деталі, розібратися у суперечностях, верифікувати наявні у джерельній базі відомості, простудіювати типовість чи унікальність окремих проявів народної культури. В останньому випадку потрібно діяти дуже виважено та обережно, оскільки виведення типових варіантів нівелює деталі та локальні варіанти.

Для збільшення достовірності інформації я намагався опитати хоча б двох-трьох респондентів у кожному населеному пункті. При пошуку кандидатів для інтерв'ювання перевагу надавав людям похилого віку, однак при цьому за можливості враховував стан розумового збереження, адже не завжди найстарші мешканці є найкращими інформаторами. Важливим є і відбір респондентів за статтю: жінки краще володіють інформацією про хлібопекарський процес, календарну та родинну обрядовість, натомість чоловіки можуть більше повідомити про пекарське приладдя та пристосування, а також про використання хліба у господарській звичаєвості.

Отож, підсумовуючи викладене вище, можу зробити такі висновки до розділу:

Незважаючи на значну кількість досліджень, що напряму чи опосередковано стосуються хлібних виробів поліщуків, сьогодні в науковому обігу, на жаль, відсутня комплексна праця, яка б повною мірою презентувала

розвиток, стан, сучасні тенденції, а також особливості хлібопечення поліського регіону.

Багато цікавої інформації щодо повсякденного хліба поліщуків є в роботах українських та зарубіжних авторів, які займалися народним побутом, включно з традиційним харчуванням, чи студіювали народну їжу окремо (Л. Артюх, Н. Боренько, Т. Гонтар, Г. Гордієнко, В. Довженок, А. Зюбровський, К. Мошинський, Г. Пашкевич, С. Рокосовська та ін.). Щодо обрядових хлібів або повсякденного хліба у чинах календарної чи родинно-побутової обрядовості, то відомості, відповідні до теми цієї роботи, потрібно шукати у літературі, присвяченій народним календарям у будь-якій їхній відміні, а також у розслідах народних свят, сімейних та оказійних подій, господарських чинів (С. Гвоздевич, В. Конопка, І. Несен, С. Павлюк, Т. Пархоменко, Ю. Пуківський, С. Толстая та ін.). Надзвичайно корисним для з'ясування сакрально-семіотичного аспекту традиційних хлібних виробів Полісся є опрацювання сучасних досліджень у царині етнолінгвістики та тих, які присвячені концепції мотивів у народній культурі (Ф. Климчук, В. Конобродська, К. Кутельмах, О. Страхов).

При розробці задекларованої для дослідження у цій праці теми дані з наукової літератури треба обов'язково доповнювати інформацією з письмових та польових етнографічних джерел. Перевагою письмових джерел є наявність у них давньої інформації, яка, до того ж, подається сухо, без авторського трактування та інтерпретації, що зменшує її суб'єктивність. Недоліком – виклад інформації про хлібні вироби у канві розповіді про народний побут, в кращому випадку – як про частину традиційного харчування або атрибут обрядодій. Потрібно відзначити наявність більшої кількості письмових джерел щодо Західного та Середнього Полісся. Водночас використання власної польової інформації значно збагачує джерельну базу, дозволяє уточнювати та деталізувати інформацію, вирішити суперечності, окреслити типові та унікальні явища.

Аналіз, опрацювання та зведення в одне дослідження всього масиву літературних та джерельних, у тому числі власних польових матеріалів, вимагає ґрунтовного наукового підходу з використанням традиційних та новітніх методологічних засад як історичних наук в цілому, так і етнології зокрема. Дослідження сакральнo-семіотичної площини хлібних виробів отримує нові можливості та інструментарій при використанні розробок таких перспективних методів, як ретроспективний, етнолінгвістичний, символічного інтеракціонізму тощо.

## РОЗДІЛ 2

### ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ТРАДИЦІЙНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ ПОЛІЩУКІВ

#### 2.1. Хлібопекарська сировина

Хліборобство як важлива ланка господарства сучасної людини бере свої початки близько 12 тис. років тому на Близькому та Середньому Сході, в ділянці так званого «плодючого хреста», чи «плодючого півмісяця», з культивування ячменю та кількох різновидів плівчастої пшениці<sup>101</sup>. Згодом північніше починається культивування жита і вівса, як рослин, що менш вибагливі до умов вирощування<sup>102</sup>. Разом із тим численні писемні джерела свідчать також про виняткову роль проса у давньому світі<sup>103</sup>, включно з землями сучасної України (йдеться, зокрема, про поширення цієї злакової рослини у сарматів)<sup>104</sup>.

У ранньослов'янський період найважливішими зерновими були різновиди плівчастої пшениці, як правило – двозернянка і спельта, а також просо<sup>105</sup>. Що стосується пізнішого періоду та лісової зони України, яка й є територією мого дослідження та можливим осередком зародження слов'янських етносів<sup>106</sup>, то археологічні дані свідчать, що у X–XII ст. просо все ще залишається однією з основних культур серед злаків, але на провідні позиції виходять інші культури: жито, овес<sup>107</sup>, голозерна пшениця<sup>108</sup>. В подальшому на теренах Полісся (які, будучи частиною земель Русі, здавна

<sup>101</sup> Пашкевич Г. О. Хліб давньої України. Київ, 2012. С. 8.

<sup>102</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 13.

<sup>103</sup> Жуковский П.М. Культурные растения и их сородичи. Ленинград, 1971. С. 204–205; Колумелла. Сельское хозяйство. *Ученые земледельцы Древней Италии*. Ленинград, 1970. С. 149

<sup>104</sup> Плиний. Естественная история. Катон, Варрон, Колумелла, Плиний. О сельском хозяйстве. Москва, 1937. С. 247.

<sup>105</sup> Козак Д. Н. Венеди. Київ, 2008. С. 90.

<sup>106</sup> Баран В. Слов'янсько-українська прадавнина. *Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах*. Опішне, 1999. Книга 1. С. 38–39; Бодревич-Буць О. Національна пам'ять України: Етногенетичне дослідження. Львів, 1995. С. 217–220.

<sup>107</sup> Козловська Н. А. Палеоботанічні матеріали з розкопок по вул. Спаська, 35 у м. Києві. *Археологія і давня історія України*. Київ, 2013. Вип. 11. С. 91–92.

<sup>108</sup> Пашкевич Г. О. Хліб давньої України. Київ, 2012. С. 66.



загосподарьовувались передовсім аграрно<sup>109</sup>) основною хлібною культурою стає жито. Подібні відомості дають розкопки і з території Східного Полісся (Чернігів та Любеч)<sup>110</sup>, і Середнього (Київ)<sup>111</sup>, і Західного (літописний Угровськ)<sup>112</sup>. При цьому дані з Чернігівщини засвідчують розповсюдження ярої культури<sup>113</sup>.

Тут потрібно зазначити, що географічно-кліматичні умови окресленої території суттєво впливали на можливості культивування певних видів хлібних культур. Далеко не всі з них добре росли та плодоносили на перезволожених, часто бідних поживними речовинами піщаних ґрунтах. Саме згадувані фактори були вирішальними при виборі селянами видового складу рослин, які традиційно культивували на Поліссі. Це, у свою чергу, значно звужувало сировинну базу, якою могли послуговуватися автохтони при повсякденному хлібопеченні. Якщо приготування святкових чи обрядових хлібних виробів відбувалось часто з використанням купованих продуктів, то хліб, що пікся у будень, був винятково продуктом натуральної господарки того чи іншого господаря. Особливо характерним це явище стало зважаючи на значну кількість господарств хутірною типу, що виникли як наслідок столипінських реформ 1905 року<sup>114</sup> та польської колонізаційної аграрної реформи, що розпочалася у 1920 році<sup>115</sup>.

Можливості для культивації певних культур були основним фактором, що визначав, із чого, в який спосіб і навіть коли відбувався випік хлібних виробів. Зрозуміло, що найурожайніший і, найчастіше, найпоширеніший у певній місцевості злак відповідно ставав також і основною сировиною для виробництва борошна, а відтак і для хлібопечення. Як я уже згадував раніше,

<sup>109</sup> Довженко В. Й. Землеробство древньої Русі. Київ, 1961. С. 12

<sup>110</sup> Пашкевич Г. О. Хліб давньої України. Київ, 2012. С. 43.

<sup>111</sup> Там само. С. 85.

<sup>112</sup> Там само. С. 91.

<sup>113</sup> Конопка В. Яре та озиме збіжжя у народному календарі українців: генеза звичаїв та обрядів. *Плісеські старожитності. Збірник наукових праць Адміністрації історико-культурного заповідника «Давній Плісеськ» на пошану Михайла Андрійовича Филипчука*. Львів, 2016. С. 121.

<sup>114</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філадельфія, 1979. С. 73.

<sup>115</sup> Виздрік В. С. Польська аграрна реформа та її реалізація у 20-х рр. XX ст. на західноукраїнських землях. *Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Держава та армія*. Львів, 2013. № 752. С. 150, 155.

специфіка географічно-кліматичних умов суттєво звужувала перелік придатних для масового вирощування, а головне врожайних видів рослин, насіння яких могло бути підходящим для виготовлення борошна. Саме тому жито, для якого найсприятливішими є піщані вдобрені ґрунти, але яке разом не боїться й важких глинистих чи низинних болотяно-торфовищних ґрунтів<sup>116</sup>, стало майже ідеальною хлібною культурою для Полісся.

Суттєвим є також і смаковий фактор, який, однак, не є абсолютним та безумовним, а часто визначається традицією, складеними впродовж століть харчовими вподобаннями, а також харчовими регламентаціями. До прикладу, не надто вибагливий до ґрунтів та умов вирощування і достатньо поширений на теренах Полісся овес ніколи не відігравав скільки-небудь важливої ролі як хлібна культура, хоча його широко використовували у домонгольській Русі для приготування надзвичайно поширеної страви – *толокна*<sup>117</sup> [вівсяної каші – С. Ц.]. Водночас в іншій частині України, а саме на теренах Бойківщини, той же овес аж до 60-х років ХХ століття був саме тією рослиною, що забезпечувала місцевих жителів сировиною для приготування повсякденного хліба, так званих *ощипків, паленят* тощо<sup>118</sup>. У контексті смакових уподобань, як наслідок звички, треба згадати часті ностальгійні спогади бойків-старожилів про звичний для їхнього дитинства хліб як про продукт смачний та поживний. Разом із тим, провідний український науковець та мислитель Іван Франко, що виріс на підгір'ї, про ці ж хлібні вироби, побутування яких було поширеним уже в якомусь десятку кілометрів від його рідного села, писав таке: «Спечений з погано змеленої муки, переважно твердий, як камінь, цей бойківський хліб для мешканців долин є синонімом убогої їжі,

---

<sup>116</sup> Пашкевич Г. О. Хліб давньої України. Київ, 2012. С. 77.

<sup>117</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ, 1977. С. 35.

<sup>118</sup> Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. Київ, 1979. С. 59; Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Східної частини Бойківщини. *Фортеця: збірник заповідника «Тустань»*. Львів: Колір ПРО, 2012. Кн. 2. С. 584.

треба хіба що гострого гірського повітря та рухливого способу життя бойків, щоб перетравити цей хліб»<sup>119</sup>.

Що стосується Полісся, то ситуація з домінуванням певної злакової культури як сировини для хлібопечення має тут глибоке історичне коріння, її тяглість можна відстежити, як мінімум, з часів Русі. Аналіз наявних літературних даних та власного польового матеріалу дозволяє засвідчити ключову роль жита у виготовленні хліба як повсякденного, так і святкового на території цього дослідження<sup>120</sup>. Якщо ж докладніше розглядати питання з вирощуванням тих чи інших рослин, які могли давати сировину для пекарства, то на кінець XIX початок XX ст. на Поліссі переважаючими серед зернових культур були жито, ячмінь та овес, а в заможніших господарів траплялась і пшениця. Останню здебільшого висівали навіть пересічні мешканці у південній частині Полісся, що межує з Волинню, Середньою Наддніпрянщиною, Слобожанщиною, оскільки там були кращі ґрунти. Водночас на заболочених територіях пшениця у переліку культивованих культур була відсутньою взагалі. Зокрема саме такою була ситуація на тій частині Західного Полісся, що знаходиться в межах сучасного Ратнівського району Волинської області (с. Самари, хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.)<sup>121</sup>. Хоча загалом саме пшениця, а також ячмінь посідають друге місце за використанням при виробництві та використанні борошна при хлібопеченні.

Цікавою є самотутня назва якісного питльованого пшеничного борошна – *марамон, маримон, марамонська мука*, яка з'являється, мабуть, ще в кінці XVIII на початку XIX ст. і трапляється ще й дотепер місцями, зокрема на Західному та Середньому Поліссі<sup>122</sup>. Виникнення цієї лексеми пов'язують із

<sup>119</sup> Франко І. Етнографічна експедиція на Бойківщину. *Франко І. Зібрання творів у 50-ти томах*. Київ, 1982. Т. 36. С. 84.

<sup>120</sup> Довженок В. Й. Землеробство древньої Русі. Київ, 1961. С. 86.

<sup>121</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), арк. 3.

<sup>122</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 112.

назвою польського містечка Маримонту, де ще з XVIII ст. функціонували великі та добрі млини<sup>123</sup>.

Часом для покращення якості житнього борошна зерно попередньо обтовкували у ступі й лише після цього мололи (с. Річиця Зар. Рвн.)<sup>124</sup>. Спорадично використовували поліщуки і гречане борошно, однак швидше при приготуванні млинців, ніж при випіканні хлібних виробів: «...млинці, то я сильно любив, і тожге гречанії були» (с. Середи Єміл. Жт.)<sup>125</sup>. Овес хоча й вирощували, але, як уже згадано вище, для випікання хліба не використовували взагалі. Як харч його вживали хіба для приготування киселів, що були звичною щоденною їжею (с. Самари Рат. Влн.)<sup>126</sup>.

Зрозуміло, що свій вплив на превалювання певних видів збіжжя мала і їх харчова цінність, особливо зважаючи на те, що вони були і є головним джерелом вуглеводнів. Зокрема вміст цих речовин коливався від 55% у вівса, до 71% у пшениці та гречки. На еластичність тіста, а відповідно і на його здатність наростати в процесі ферментації безпосередньо впливає кількість білків у зерні. До прикладу, у рису та гречки лише близько 8–9% білкових речовин, а от у пшениці їх уже до 17% у зерні<sup>127</sup> та приблизно 10–12% у борошні<sup>128</sup>. Білок переважно міститься у зовнішніх оболонках зернин, тому чим краще очищене борошно, тим його менше. Жито ж містить ще менше цих речовин (лише від 7 до 11% у борошні)<sup>129</sup>, що й призводить до того, що хліб із нього треба місити набагато ретельніше, для рівномірного розподілення вуглекислого газу в середовищі. Та навіть і в цьому випадку житній випік ніколи не буде настільки ж пухким, як пшеничний<sup>130</sup>.

<sup>123</sup> Свидницький А. Люборацькі. Сімейна хроніка. Київ–Ляйпціг, Коломия, Wennipeg Man, 1918. С. 6.

<sup>124</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 148.

<sup>125</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С1/20.

<sup>126</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 3.

<sup>127</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 19.

<sup>128</sup> Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва. Київ, 2002. С. 24.

<sup>129</sup> Там само.

<sup>130</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 22.

Окремо варто зазначити, що борошно нерідко купляли. Особливо стосується це сировини для святкових чи okazійних хлібних виробів, печива: «Колишній коровай разом з житнього хліба не спечеш, а куплялі. Куплялі муку і пекли коровай» (с. Черевач Чорн. Кв.)<sup>131</sup>. Причин цьому було кілька, зокрема тут треба згадати і брак земель належної якості та географічно-кліматичні умови, і невеликі площі земельних наділів значної частини селян, і просте бажання спекти якомога краще печиво з нагоди якихось свят чи подій. Доволі часто селяни купували борошно чи зерно для розмелу в своїх заможніших сусідів, місцевої шляхти, поміщиків. Однак основними постачальниками необхідної хлібопекарської сировини (як, зрештою, й інших потрібних товарів) тут, як це часто було в усій Україні, були *жиди* – місцеві чи мандрівні торгівці іудеї.

У голодні роки чи у переднівок, як зазначалось раніше, селяни при випіканні хліба використовували ячне борошно, трохи рідше й гречане (сс. Куснище, Столенські Смолярі Любом. Влн.; с. Самари Рат. Влн.; с. Хрипськ Шац. Влн.)<sup>132</sup>, перемелене або розтерте пшоно<sup>133</sup>. У час воєнного лихоліття та при потребі, нужді до тіста підмішували також висівки з гречки або пшона, терту сиру картоплю, розім'яту варену картоплю, картопляні лушпайки, верес, лободу, навіть розмелені жолуді. Також могли використовувати й непросіяне борошно, з якого лише вибрали руками сміття<sup>134</sup>. Різноманітні добавки часто псували органолептичні властивості хліба, як-то пшоняна луска робила хліб дуже гірким. Зрештою, не набагато смачнішим було й жолудеве борошно, яке ще й забарвлювало м'якуш у синюватий колір (Хоча мушу зауважити, що хліб із жолудів у минувшину не був дивиною, а подекуди навіть був важливим харчовим продуктом. Зокрема,

<sup>131</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04.

<sup>132</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 3.

<sup>133</sup> Боренько Н. Поліський хліб: обрядові дії, правила і заборони. Вісник Харківського національного університету В. Н. Каразіна. Серія «Історія України. Українознавство: історичні та філософські науки». Харків: ХНУ В. Н. Каразіна, 2017. Вип. 24. С. 80.

<sup>134</sup> Новгородский Г. А. Хлеб в традиционной культуре белорусов XIX – начало XX века. *Хлеб в народной культуре*. Москва, 2004. С. 174.

такі дані можна знайти в літературі стосовно неолітичного періоду на теренах сучасної Швейцарії<sup>135</sup>, є подібні відомості й стосовно Малої Азії, Італії, Данії, Балкан пізніших часів<sup>136</sup>). Не надто поживним був і випік із вересу<sup>137</sup> (Тут і надалі вживатиму лексему *випік* у значенні випеченого, спеченого виробу, що відповідає нормам літературної української мови<sup>138</sup> та має підтвердження у художній літературі<sup>139</sup>). У згадках про часи Голодомору можна натрапити на інформацію про хліб із лободи. Хоча він мав незвичні органолептичні властивості, але його побутування часто було порятунком для голодуючих завдяки достатньо високим харчовим властивостям цієї рослини, які не аж надто поступаються зерну злакових рослин<sup>140</sup>.

Зрідка, в особливо важкі періоди під час воєн чи одразу після них, поліщуки вимушено підмішували до тіста навіть дрібну тирсу, яка, не володіючи значними поживними харчовими властивостями для людського організму, була фактично лише наповнювачем, що фізично збільшував об'єм виготовлених хлібних виробів. Разом із тим такі додатки не є чимось дивним, адже в північних країнах додавання кори дерев до борошна є звичною справою<sup>141</sup>.

Гречаний випік мав спеціальну назву – *грецький хліб*<sup>142</sup>, *бабка* (с. Куснище Любом. Влн.; с. Хрипськ Шац. Влн.)<sup>143</sup> або, рідше, *гречаник* (с. Ростань Шац. Влн.)<sup>144</sup> чи й просто *пляцок* (сс. Сошичне, Осівці Кам.-Каш. Влн.)<sup>145</sup> і був досить поживним та високо цінувався поліщуками за свої

<sup>135</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 55.

<sup>136</sup> Пашкевич Г. О. Хліб давньої України. Київ, 2012. С. 12.

<sup>137</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 112.

<sup>138</sup> Великий тлумачний словник сучасної української мови (з дод. і допов.) / Уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. Київ; Ірпінь, 2005. С. 145.

<sup>139</sup> Стельмах М. П. Хліб і сіль: роман. Київ, 1959. С. 573.

<sup>140</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 65.

<sup>141</sup> Там само. С. 55.

<sup>142</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 111.

<sup>143</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 3.

<sup>144</sup> Там само.

<sup>145</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневський райони Волинської області), Арк. 3.

смакові властивості. Крім того, ще одним заміником традиційного хліба були пшоняні коржі<sup>146</sup>. Окремо зазначимо, що варену картоплю до замісу часто додавали і при доброму стані матеріально-сировинної хлібопекарської бази. Робили це спеціально, оскільки вважали, що тоді хліб буде пухкішим, покращаться його смакові властивості, після випікання скибка буде гнучкішою і не так кришитиметься. Водночас нерідко картопля була просто наповнювачем.

Надзвичайно важливою сировиною, що використовується при виготовленні хліба, є і розчинники, на яких відбувався заміс тих чи інших видів печива. Зазвичай селяни використовували 3 види рідин для приготування тіста, а саме: воду, сироватку та молоко. Від того, чим розводили закваску, розчину та що доливали при замішуванні тіста, залежали не лише смакові та поживні якості хліба, а і його фізичні властивості (в'язкість, густина, крихкість, еластичність, колір, запах). Водночас найчастіше користувалися лише водою, як найдоступнішим універсальним розчинником. Як виняток можна назвати лише обрядові та okazійні хлібні вироби та інші види печива, смажені, значно рідше варені борошняні вироби, – щоб їх приготувати, господині часто послуговувались і сироваткою, і молоком. Абсолютно всі рідини перед додаванням до опари чи тіста підігрівали, оскільки хлібні дріжджі (*Saccharomyces cerevisiae*) є мезофілами, тобто оптимальна температура для їхньої життєдіяльності коливається у межах від 25 до 30°C<sup>147</sup>.

Повне домінування води є абсолютно логічним, оскільки вона на Поліссі повсюдно є легкодоступною, не вимагає якихось особливих затрат та зусиль для її набуття. Доволі часто мешканці поліських сіл користувалися водою з джерел, потічків, річок, рідше – з непротічних природних водойм. Якщо навіть потрібно було копати колодязь, то робота ця на півночі України не була надто важкою і не вимагала якихось надзвичайних вмінь та навиків

---

<sup>146</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 112.

<sup>147</sup> Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Москва, 2005. С. 278.

через значне заболочення території та високий рівень ґрунтових вод. Однак перезволоження ґрунтів має і свій негативний момент, важливий для хлібопекарства. Йдеться про застій води, внаслідок чого у ній починають розмножуватися мікроскопічні та звичайні водорості, бактерії, що спричиняє специфічні *болотні* запах та присмак. І хоч звиклі до цього з дитинства автохтони майже на них не зважали, проте надлишковий розвиток мікроскопічних організмів може викликати небезпеку харчових отруєнь та інфекцій<sup>148</sup>. Саме тому, не маючи достатніх біологічних знань, але володіючи багатовіковим емпіричним досвідом, селяни намагалися користуватися водою з якомога чистіших джерел. З другої половини ХХ ст. автохтони все частіше послуговуються лише попередньо перекип'яченою водою. Хоча хліб у процесі свого випікання проходить під дією високих температур достатньо часу, щоб знищити хвороботворні мікроорганізми, зрештою – при виході з печі поверхня буханця майже стерильна і лише у м'якуші зберігається якась кількість спор<sup>149</sup>. Їх кількість, однак, не є критичною, адже при випіканні фактично відбувається один із найефективніших способів стерилізації – стерилізація вологим жаром<sup>150</sup>. Щодо спор дріжджів, то, на відміну від бактерій, вони радше є засобом розмноження, а не пристосуванням до екстремальних умов, а тому гинуть уже при температурі, що перевищує 80°C<sup>151</sup>. Проте подвійна термічна обробка дозволяє знешкодити не лише мікроорганізми як такі, а й продукти їх життєдіяльності, що часто є токсичними. Доречним є використання кип'яченої води і з огляду на те, що питна вода на Поліссі містить багато біогенних елементів, які потрапляють з

---

<sup>148</sup> Зусько І. Підтоплення земель та населених пунктів у Волинській області та екологічні наслідки. *Екологія і природокористування в системі оптимізації відносин природи і суспільства: матеріали III міжнар. наук.-практ. конф. 24–25 березн. 2016 р.* Тернопіль, 2016. Ч. 1. С. 79.

<sup>149</sup> Жарикова Г. Г. *Микробиология продовольственных товаров.* Санитария и гигиена. Москва, 2005. С. 282.

<sup>150</sup> *Микробиологическое обоснование пастеризации и стерилизации.* URL: [http:// e.ru/bio/17181.html](http://e.ru/bio/17181.html)

<sup>151</sup> Там же.



грунту із поверхневими стоками, тим більше, що глибина залягання ґрунтових вод невелика і ґрунт недостатньо фільтрує органіку<sup>152</sup>.

Заболочення значних площ (у Волинській області, більша частина якої відноситься до Західного, або ж Волинського, Полісся, площа заболочених та перезволожених земель становить 845 тис. га, а це – 42 відсотки від загальної території<sup>153</sup>) провокує ще одне явище – перенасичення води, в тому числі, звичайно ж, і питної, водними оксидами та гідроксидами заліза ( $\text{Fe}_2\text{O}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ). Походять ці забруднюючі домішки з болотних руд, що утворилися в зонах залягання залізної руди<sup>154</sup>, оскільки води підземного походження мають відносно високу корозійну активність<sup>155</sup>, а Україна володіє другими у світі запасами таких руд<sup>156</sup>. Як результат – вода дістає металевий присмак, до якого, зрештою, теж можна звикнути. Втім, специфічні смакові відчуття не найгірше, що може спричинити надлишок заліза у воді, яку використовують як хлібопекарську сировину. Далеко більшу загрозу здоров'ю людини може спричинити надлишок заліза, а особливо у біодоступній формі. Ось що пише про це І. Шумигай: *«При високому вмісті у питній воді заліза порушується процес кровотворення, можливий цироз печінки, гострі отруєння дітей, рак прямої кишки, цукровий діабет. Відноситься до III класу небезпечності. Саме тому надлишок заліза у питній воді є небезпечною домішкою»*<sup>157</sup>.

Тепер мушу окремо пояснити, чому згадую власне про біодоступну форму заліза. Справа у тому, що конче необхідною частиною

<sup>152</sup> Шумигай І. Якість питної води та її вплив на здоров'я населення. *Екологія і природокористування в системі оптимізації відносин природи і суспільства: матеріали II міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. 19–20 березн. 2015 р.* Тернопіль, 2015. С. 161.

<sup>153</sup> Зусько І. Підтоплення земель та населених пунктів у Волинській області та екологічні наслідки. *Екологія і природокористування в системі оптимізації відносин природи і суспільства: матеріали III міжнар. наук.-практ. конф. 24–25 березн. 2016 р.* Тернопіль, 2016. Ч. 1. С. 79.

<sup>154</sup> Радзивіл В. Я. (2004). Болотна руда. *Енциклопедія сучасної України*. URL: [http://esu.com.ua/search\\_articles.php?id=36758](http://esu.com.ua/search_articles.php?id=36758)

<sup>155</sup> Шумигай І. Якість питної води та її вплив на здоров'я населення. *Екологія і природокористування в системі оптимізації відносин природи і суспільства: матеріали II міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. 19–20 березн. 2015 р.* Тернопіль, 2015. С. 161.

<sup>156</sup> Грінченко О. В., Курило М. В., Михайлов В. А. та ін. Металічні корисні копалини України. Київ, 2006. С. 33.

<sup>157</sup> Шумигай І. Якість питної води та її вплив на здоров'я населення. *Екологія і природокористування в системі оптимізації відносин природи і суспільства: матеріали II міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. 19–20 березн. 2015 р.* Тернопіль, 2015. С. 162.

хлібопекарського процесу на Поліссі є використання дріжджів та продуктів їх життєдіяльності. Вживання питної води з високим вмістом згадуваних водних оксидів та гідрооксидів заліза, як таких, становить певну загрозу, яка, втім, не є аж надто небезпечною через низьку розчинність у воді згаданих сполук, завдяки чому значна їх частина виводиться з організму через кишківник. Дріжджі, однак, суттєво змінюють ситуацію, оскільки активно поглинають залізо з води у процесі своєї життєдіяльності й за нормальних умов є одним із важливих джерел заліза для людського організму, оскільки за допомогою спеціальних низькомолекулярних сполук – *сидерофорів*, які мають високу спорідненість з Fe(III), переводять його у розчинний стан<sup>158</sup>. В умовах Полісся при надлишку заліза у воді його додаткове асимілювання дріжджами та ще й переведення у біодоступну форму створює серйозну загрозу здоров'ю мешканців. Адже у високих концентраціях і Fe(II), і Fe(III) за наявності кисню можуть бути токсичними для клітини внаслідок утворення високореактивних вільних радикалів<sup>159</sup>. Зважаючи ж на те, що, згідно з літературними даними, більшість необхідного заліза, навіть за нормальних умов, людина дістає саме з хлібних виробів<sup>160</sup>, проблема стає ще гострішою. У зв'язку з цим цікавими були б студії кількісних показників захворювань, спричинених надлишком заліза на територіях, де його концентрація у воді, а відповідно і у харчових продуктах, є вищою ГДК (гранично допустимих концентрацій), з огляду на превалювання виготовлення та вживання у традиційній народній культурі прісного чи заквашеного, тобто – дріжджового, хліба.

Продовжуючи огляд рідин, які використовували як хлібопекарську сировину, потрібно згадати, звичайно ж, про сироватку та молоко, про які я вже писав вище. Їх використання, на відміну від води, було і є спорадичним. Для повсякденного хліба, як уже зазначалось, використовували лише воду.

---

<sup>158</sup> Федорович Д. Транспорт заліза та його регуляція у дріжджів. URL: <http://prima.lnu.edu.ua/faculty/biologh/wis/25/microbio/02/02/index.htm>.

<sup>159</sup> Там само.

<sup>160</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 41.

Навіть у заможних сім'ях під час приготування звичайного хліба господині не використовували молоко і лише зрідка – сироватку. Як хлібопекарську сировину їх здебільшого використовували лише у процесі виготовлення обрядового чи оказійного хліба. Причиною цього зазвичай є банальна економія харчових продуктів, їх брак. Окрім того, сироватка ще й змінювала смак хліба, вносила в опару молочнокислі бактерії, закислювала середовище, що впливало на розвиток хлібних дріжджів. Взагалі весь процес ферментації спрямований на забезпечення оптимальних умов саме для останніх мікроорганізмів, оскільки продукти їх життєдіяльності *диоксид вуглецю* ( $\text{CO}_2$ ) та *етиловий спирт* ( $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ )<sup>161</sup> розпушують тісто, надають йому смаку. Зважаючи на це, внесення сироватки у хлібну масу позитивно впливає на розвиток дріжджів, оскільки вони, як і всі гриби, тяжіють до слабокислого середовища<sup>162</sup>. Сучасні дослідження показують, що значне прискорення ферментації тіста відбувається при рН 2,8<sup>163</sup>. Окрім того, саме від реакції рН залежить обмін речовин клітин мікроорганізмів. Саме у кислому середовищі дріжджі продукують велику кількість діоксиду вуглецю та етилового спирту, але мало гліцерину<sup>164</sup>. Як наслідок – ферментація тіста при додаванні сироватки пришвидшується і покращується, що потрібно врахувати як при замішуванні опари, так і при визріванні тіста безпосередньо перед випіканням. Цікаво, що господині ніколи не вливали сироватку разом із грибово-бактеріальною плівкою, що утворюється на її поверхні при тривалому зберіганні. З емпіричного досвіду вони знали, що це може негативно вплинути на процес бродіння, інфікувати майбутній хліб патогенними мікроорганізмами, які спричиняють *крейдяну хворобу хліба* чи його пліснявіння. Разом із тим закислення середовища сироваткою запобігає

---

<sup>161</sup> Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Москва, 2005. С. 63.

<sup>162</sup> Там же. С. 100.

<sup>163</sup> Своевольна Г. В. Удосконалення технології заварних пряників. Автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18.01 «технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів». Київ, 2006. С. 11.

<sup>164</sup> Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Москва, 2005. С. 102.

картопляній хворобі хліба, адже її збудник *Bacillus mesentericus*, або ж просто Картопляна паличка, гине уже при 0,3% концентрації молочної кислоти<sup>165</sup>.

Використання молока як хлібопекарської сировини також має низку особливостей. Молоко ще рідше, ніж сироватку, використовували у хлібопекарстві, вважаючи його надто цінним харчовим продуктом. Додавали його лише у виняткових випадках, при випіканні особливо значущих хлібних виробів, як-то: *коровай, паска, великодня бабка* тощо. Автохтони говорять, що використовували практично завжди лише молоко, яке пройшло термічну обробку. Це й не дивно, адже у молоці завжди містяться молочнокислі та гнильні бактерії, кишкова паличка, часто присутні і патогенні мікроби<sup>166</sup>. Висока температура гарантувала мінімізацію привнесення сторонньої мікрофлори у хлібну масу. В свою чергу наявність в опарі та тісті додатково ще й *лактози*, або *молочного цукру* ( $C_{12}H_{22}O_{11}$ ), з молока забезпечувала дріжджі додатковими поживними речовинами, що дозволяло отримати особливо пухкий та смачний хліб. Господині для додаткового захисту від бактеріального забруднення та елементарного попадання бруду перед доїнням вимивали руки, а також мили корові вим'я. Посуд для доїння, що його на Поліссі називають *дойонка, дойниця, дійниця*<sup>167</sup>, також утримували у належному санітарному стані.

Проте мушу зупинитися на ще одному важливому моменті, про який пише львівський дослідник традиційного хліба А. Зюбровський. У його роботі, присвяченій традиційним каталізаторам процесу бродіння тіста, зазначено, що вчинений на молоці хліб мав більшу кількість білків та жирів, які були підходящим субстратом для шкідливих мікроорганізмів<sup>168</sup>. Вони не лише справляли негативний вплив на випік продуктами своєї

<sup>165</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 44.

<sup>166</sup> Жарикова Г. Г. Микробиологія продовольствених товарів. Санітарія і гігієна. Москва, 2005. С. 291.

<sup>167</sup> Ципишев С. Традиційне землеробство й тваринництво Рівненського Полісся. *Збірник наукових праць Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф*. Київ: ДНЦЗКСТК, 2012. Вип. 1. С. 323.

<sup>168</sup> Зюбровський А. Традиційні каталізатори процесу бродіння тіста у хлібопеченні населення етнографічної Волині в кінці XIX – на початку XXI ст. *Народознавчі зошити*. Львів, 2018. № 5. С. 1206.

життєдіяльності та розростанням колоній, а й споживали воду, присутню у м'якуші, чим призводили до швидкого черствіння.

Зрідка для досягнення особливого смаку, консистенції, крихкості, в'язкості, еластичності борошняних виробів при їх приготуванні використовували й інші рідини, як-то: рослинна олія, сметана, горілка тощо. Однак їх використання, зважаючи на матеріальні статки населення та поширення дрібного випіку лише у період після Другої світової війни, має спорадичний характер. Перелічені рідини були інгредієнтами, знову ж таки, обрядового та okazійного печива. Подібним чином при продукуванні хлібних виробів та пов'язаних із ними борошняних виробів використовували і свинячий смалець чи інші види тваринних жирів, цукор, фруктові повидла та варення. Навіть використання відвару цукрового буряка для підсолодження випічки є відносно новим явищем, оскільки широкого розповсюдження згадана технічна культура набула вже за колгоспної системи господарювання: *«Колись мало бурака, мо', через те, що сіяли і пшеницю, і жито, і овес, і ячмінь, і все це, то на бурака мало оставалося»* (с. Підлуби Єміл. Жт.)<sup>169</sup>. Дещо частіше як хлібопекарську сировину для okazійного та обрядового печива використовували горіхи, мак, насіння інших рослин, мед, яйця як продукти, що питомо притаманні узвичаєному натуральному поліському господарству.

Окремо, продовжуючи ряд смакових додатків, треба згадати про сіль, яку на землі Полісся традиційно завозили з Галичини. Зважаючи на відсутність місцевих соляних копалень та криниць, цей продукт доводилось купувати, а тому його споживали економно і обмежено<sup>170</sup>. Проте поліщуки розуміли його конечну необхідність для людського організму, а тому сіль була навіть у найбільш хатах. Польові і літературні дані спростовують згадане раніше твердження Д. Зеленіна щодо того, що українці пекли хліб із

<sup>169</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-ДЗ.С.1/20.

<sup>170</sup> Гонтар Т. А. Пища и утварь. Полесье. Материальная культура. Киев, 1988. С. 376.

тіста без додавання солі<sup>171</sup>. Щодо самого цього харчового продукту, то сіль широко використовують як консервуючий агент при зберіганні харчових продуктів, однак такі її властивості виявляються лише при концентрації 3% і вище, до цієї межі вона мало впливає на життєві процеси мікроорганізмів<sup>172</sup>. Звична ж концентрація кухонної солі у традиційних хлібних виробках є близькою до 1%, оскільки концентрація натрію хлориду (NaCl) у біологічних рідинах є близькою і дорівнює 0,9%. Все, що солоніше цього показника, здається людині засолоним, і навпаки. Зважаючи на написане вище, сіль не варто вважати консервантом або речовиною, що суттєво впливає на ферментацію тіста. Цікаво, що існували певні види хлібних виробів, які, згідно зі звичаєм, не солили. Найчастіше чинили так при випіканні традиційного весільного хліба – короваю, який не солили з огляду на те, щоб убезпечити молоду пару від *солоного* [важкого – С. Ц.] життя: «Коровай не солять у нас, тільки сахар сиплють» (с. Вітковичі Бер. Рвн.)<sup>173</sup>; «Коровай не солять. Не солять. Ну, значить, не положено. Цукор, таке сиплють і всяке... Грішно, видно, коровай... Шоб були солодкі молодята, а не солоні» (с. Ставок Кост. Рвн.)<sup>174</sup>. З огляду на останній факт цікавим є те, що своєрідним антагоністом солі виступала горілка, яку додавали у коровайне тісто, нібито для того, щоб забезпечити легке і веселе життя: «А коровай не солять, а сто грам водкі лют» (с. Немовичі Сарн. Рвн.)<sup>175</sup>; «О, горілку то лют у коровай» (с. Бистричі Бер. Рвн.)<sup>176</sup>.

Завершуючи огляд найважливіших компонентів майбутнього хліба, треба особливу увагу приділити так званій *заквасці*. Під цим терміном поліщуки найчастіше розуміють умисно залишену грудочку тіста від попереднього замісу, яку найчастіше йменували *закваска*, *квас*, *розквас*, *запарка*, *крищини*, а іноді *пошкрібтушка*, *пошкребуха* (сс. Вичівка, Серники

<sup>171</sup> Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография. Москва, 1991. С. 143.

<sup>172</sup> Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Москва, 2005. С. 102.

<sup>173</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.3/11.

<sup>174</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д15.С.3/7.

<sup>175</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.5/6.

<sup>176</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д13.С.1/26.

Зар. Рвн.)<sup>177</sup> чи просто *пошкрібки*<sup>178</sup>, *вишкрібки*<sup>179</sup>. Як активатор бродіння використовують також спеціально заквашене борошно, що вкисало впродовж визначеного багаторічним досвідом часу. Для його означення послуговувалися лексемами *квас* або *квасок*<sup>180</sup>. Деінде для прискорення процесу ферментації використовували також відвар або настій шишок хмелю, який теж значно прискорював процес вкисання. Зважаючи на те, що згідно зі спогадами інформаторів найпоширенішим повсякденним випіком був *руханій* [заквашений – С. Ц.] житній хліб<sup>181</sup>, то роль *закваски* як вкрай необхідного компонента хлібопекарського процесу переоцінити неможливо. Переважно до свят випікали і пшеничний хліб, іменованій на Західному Поліссі *пальонки*, який теж був вчиненим. Тобто і в цьому випадку потрібним був якийсь спеціальний додаток, котрий або привносив необхідні мікроорганізми у хлібну масу або створював умови для розвитку тих дріжджів, що природньо містилися на зерні, а відтак і у борошні. В останньому випадку правильне проведення технологічного процесу було надзвичайно важливим, оскільки у якісному складі мікрофлори зерна значно переважають бактерії, їх кількість є близькою до 90% і лише 5–7% складають плісеневі гриби і невелика кількість диких дріжджів<sup>182</sup>. Зрештою можна говорити про те, що *Saccharomyces cerevisiae* є виключно синантропним видом<sup>183</sup>, який у своїй життєдіяльності надзвичайно залежить від тих умов та середовища, що створює йому людина.

<sup>177</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 148.

<sup>178</sup> Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 100.

<sup>179</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 112.

<sup>180</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 148.

<sup>181</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 3; Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 2; Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 3.

<sup>182</sup> Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Москва, 2005. С. 278.

<sup>183</sup> Бабьева И. П. Биология дрожжей. Москва, 2004. С. 77.

Докладніше зупинимося на способах приготування активаторів ферментації хлібної маси. *Закваска*, як я уже писав, була грудочкою тіста від попереднього замісу: «*Всегда тісто остається трошки, і тоди знов, на том кислом тесте, розчіняли*» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>184</sup>. Найчастіше формували таку грудочку, обшкрябуючи стінки *пiкної діжки* [діжки для замісу хліба – С. Ц.] за допомогою ножа або, не так ефективно, рукою. З опису цього процесу стає зрозумілим походження термінів *пошкрібтушка*, *пошкребуха*, якими номінували *закваску* на Зарічненщині<sup>185</sup>. Щоб залишене тісто не псувалося, щоб на ньому не розвивалися патогенні та гнильні мікроорганізми, його скачували у щільну кульку, а поверхню обсипали борошном, сіллю. Щільність утвору запобігала зайвій втраті вологи та зупиняла *аеробне* [те, що відбувається при доступі кисню – С. Ц.] бродіння, цьому ж сприяло і обкачування у борошні. Тут потрібно нагадати, що дріжджі бродять у *анаеробних* [безкисневих – С. Ц.] умовах, а за доступу кисню вони лише активно розмножуються<sup>186</sup>. Сіль у даному випадку була консервантом. Різновидом *закваски* могли бути і змивки з рештками тіста зі стінок хлібної діжки<sup>187</sup>.

*Квас* (або *квасок*, *опара*) – розведене теплою водою, іноді запарене окропом борошно, що вкисало впродовж 1–3 діб у теплому місці при вільному доступі повітря, аж поки воно діставало приємний кислий запах: «*Муки розробімо в теплій воді, да й воно так кісне дньов два, трі. Да вкісне трохи, да й так вже він на тому квасу...*» (с. Михалин Бер. Рвн.)<sup>188</sup>. За цей час хлібні дріжджі встигали достатньо розмножитися, щоб у подальшому спричинити активну та швидку ферментацію у хлібній масі. Цікаво, що готуючи *квасок* використовували житнє борошно, яке саме по собі володіє кислою реакцією, а з літератури відомо, що дріжджі розмножуються при

<sup>184</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/22.

<sup>185</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 148.

<sup>186</sup> Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Москва, 2005. С. 122.

<sup>187</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 112.

<sup>188</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.6/2.



температурі 30°C та рН 4,5–5,5 за безперервної аерації<sup>189</sup>. Подекуди до цієї суміші додавали також розім'яту варену картоплю: «*Варіли картошкі, потовкли її. Трошки туди всипали цієї муки. Так уже поставили її, вона так-о почала..., як ото вже подходить, як дріждє. А тоді вже замішували, ставили, поставили да його вляли туди, да воно стоїть, да вже подійшов тей слід, да й так уже пекли такій хліб*» (с. Кочичино Єміл. Жт.)<sup>190</sup>.

Окремо хочу згадати твердження респондентів про те, що хліб, виготовлений із використанням закваски, квасу чи опари, є смачнішим від того, для ферментації якого використали сучасні пресовані чи сухі дріжджі. Справа тут не лише у звичці чи набутому та усталеному смаку, – такий хліб і справді смачніший та запашніший. Саме тому на сучасних хлібопекарських підприємствах та дріжджових заводах виготовляють так звані *рідкі дріжджі*, або *дріжджове молоко*, які можна розглядати сучасною промисловою відміною закваски, для покращення органолептичних властивостей хлібних виробів<sup>191</sup>. Кращі смакові якості та швидшу ферментацію у цьому випадку можна пояснити великою площею контакту клітин мікроорганізмів у напіврідкому, неагрегованому середовищі з субстратом, як наслідок – інтенсифікацією біохімічних процесів<sup>192</sup>.

Одним із засобів, що значно прискорюють та полегшують процес бродіння в опарі, а відтак і в тісті, спорадично на Поліссі був відвар, а значно частіше настій шишок хмелю. Зазвичай шишки згаданої рослини заливали окропом, а після того, як рідина достатньо остигала, її зціджували у посудину, в якій відбувався заміс, та змішували з залишками старого тіста або ж закваскою<sup>193</sup>: «*Хмель робіли..., з хмелю... Ну, настоїца, да цей... [хміль. – С. Ц.] Запарували їх...*» (с. Середи Єміл. Жт.)<sup>194</sup>. Окремо зверну увагу на два суттєвих моменти: перший – у цьому випадку достатньо остудженим

<sup>189</sup> Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Москва, 2005. С. 122.

<sup>190</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/19.

<sup>191</sup> Векірчик К. М. Микробиологія з основами вірусології. Київ, 2001. С. 130.

<sup>192</sup> Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва. Київ, 2002. С. 47–48.

<sup>193</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 148.

<sup>194</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/20.

господині вважають настій, що трошки холодніший за температуру тіла; другий – рідину змішували з тістом, залишеним від попереднього замісу. Цей додатковий акцент не випадковий, оскільки хміль, як такий, не привносить у реакційне середовище дріжджів. Зрештою, це навіть і неможливо, з огляду на те, що його запарюють окропом або заварюють, тобто – практично стерилізують. Важливим в даному випадку є те, що речовини хмелю володіють антибактеріальною дією, а отже очищують середовище для розвитку дріжджів<sup>195</sup>. Окрім того, наукові дослідження показують, що застосування обмежених концентрацій хмелевих відварів та настоїв покращує аромат хліба, збільшує його формостійкість. Останнє досягається завдяки здатності хмелю знижувати активність протеолітичних ферментів борошна на 52,2%, амілолітичних – на 10,6%<sup>196</sup>, що в свою чергу запобігає руйнуванню клейковини, а відповідно тісто залишається високоеластичним, а хлібини дістають гарну, навіть до 30–50%, припічку<sup>197</sup>. Останнім терміном означають збільшення ваги хліба після випікання у порівнянні з вагою затраченого борошна<sup>198</sup>. Використання хмелю як активізатора ферментації тіста та смакової добавки широко відоме в Україні, а за межами Полісся фіксується на Волині, Поділлі, Бойківщині, Середньому Подніпров'ї<sup>199</sup>.

Нечасто, але все ж трапляються згадки про те, що мешканці Полісся для швидшого проведення ферментації тіста користувались питним хлібним квасом (с. Доротище, Кругель Ков. Влн.; с. Кукуріки Стар. Влн.)<sup>200</sup>. Дія ця є логічною, адже бродіння у цьому напої викликають саме хлібні дріжджі. Як наслідок отримуємо замкнутий процес – збродження квасу житнім хлібом і наступний зворотний перенос мікробіологічної культури. Однак тут є один

<sup>195</sup> Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Москва, 2005. С. 120.

<sup>196</sup> Юрчак В. (2015). Дослідження способів внесення хмелю при приготуванні хмельового відвару та гірких заварок для хмельових заквасок. *Хранение и переработка зерна. Научно-практический журнал*. URL: <http://journals.urau.ua/index.php/2306-4498/article/view/106089>

<sup>197</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 41.

<sup>198</sup> Великий тлумачний словник сучасної української мови (з дод. і допов.) / Уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. Київ; Ірпінь, 2005. С. 1127.

<sup>199</sup> Зюбровський А. Традиційні каталізатори процесу бродіння тіста у хлібопеченні населення етнографічної Волині в кінці XIX – на початку XXI ст. *Народознавчі зошити*. Львів, 2018. № 5. С. 1204.

<sup>200</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 4.

цікавий момент, який може дозволити по-новому подивитися на походження та розвиток вчиненого хліба. Йдеться про те, що всі раси хлібопекарських дріжджів походять від штамів пивних дріжджів<sup>201</sup>. Зважаючи на це можна припустити первинне внесення *Saccharomyces cerevisiae* в розчину разом із пивом, яке могли використовувати як розчинник та, зрештою, й розпушувач для прісних хлібів. Виготовлення примітивних зброджених напоїв, засноване на використанні природнього бродіння фруктів, відоме людям уже впродовж кількох тисячоліть<sup>202</sup>. Найшвидше, що випадкова ферментація подрібненої крупи для каш, яка містить ферменти, що розщеплюють крохмаль, або така ж випадкова ферментація пророщеного та підсушеного зерна поклала початок пивоварінню. У свою чергу, пиво, використане за певних обставин для приготування тіста, могло бути першоосновою для виникнення вчинених хлібів.

Виготовлення саморобних активаторів бродіння для хлібопечення було дуже важливим процесом, від якого наряду залежала якість отриманого хліба. Власне тому господині в усій Україні емпірично напрацювали численні варіанти привнесення дріжджів у хлібну сировину чи оптимізацію середовища для цих мікроорганізмів<sup>203</sup>. Способів для досягнення необхідного результату було достатньо, але вони дещо відрізнялися залежно від етнографічного регіону. На Полтавщині, до прикладу, хліб вчиняли *розкришкою* – запеченим тістом, яке замішували на хмільній воді, а подоляни – подібним *тістом*, або *плячком*, яке було аналогом тієї ж *розкришки*, але висушеним<sup>204</sup>. Представники інших слов'янських народів також самотужки готували активатори бродіння. Поляки додавали сироватку або перекисле борошно – *жур*, білоруси – дріжджі з пива або квасу, росіяни – так званий

---

<sup>201</sup> Бабьева И. П. Биология дрожжей. Москва, 2004. С. 127.

<sup>202</sup> Бабьева И. П. Биология дрожжей. Москва, 2004. С. 122.

<sup>203</sup> Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців. Львів, 2018. С. 150–151.

<sup>204</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ, 1977. С. 49.

мел, який робили із солоду та хмелю<sup>205</sup>. Однак шматок тіста, залишеного з попереднього разу, та запарені висівки – є, мабуть, найпоширенішим та загальновідомим способом швидкої та якісної активізації бродіння.

Як бачимо з наведеного у цьому підрозділі матеріалу, все, що стосується хлібопекарської сировини, було продиктоване географічно-кліматичними, соціально-побутовими умовами, а також міркуваннями простої доцільності та практичності. Хочу зацентувати увагу на неоціненній ролі, яку відіграв емпіричний досвід при виборі та обробці компонентів майбутнього хліба. Накопичені віками народні знання цілком задовільно забезпечували автохтонів інформацією, необхідною для того, щоб із наявної сировинної бази, яка була зазвичай продуктом натурального господарства, отримати хлібні вироби якомога кращої якості. Трудове виховання в сім'ях, підготовка підростаючого покоління до майбутньої трудової діяльності змалку, давали змогу передавати накопичений предками досвід<sup>206</sup>. Виконання нескладних трудових обов'язків дозволяло ще з дитинства засвоювати різноманітні господарські навички<sup>207</sup>, у тому числі й технологію виготовлення хліба. Людська винахідливість, яку спонукали непрості життєві обставини, дозволяла експериментувати з компонентами хлібної маси, використовувати часом нетипові продукти, які, не покращуючи органолептичні властивості хліба, все ж дозволяли виживати мешканцям Полісся у неврожайні роки чи в час Голодомору.

## **2.2. Хлібопекарський інвентар, знаряддя та пристосування**

Готовий хлібний виріб є наслідком складного, а почасти й нелегкого технологічного процесу, який методом проб та помилок укладався впродовж тривалого часу, а всі його нюанси дбайливо передаються від носія

<sup>205</sup> Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців. Львів, 2018. С. 151.

<sup>206</sup> Чмелик Р. Мала українська селянська сім'я другої половини XIX – початку XX ст. (структура і функції). Львів, 1999. С. 102.

<sup>207</sup> Сапеляк О. Сімейний побут поліщуків: традиції і сучасність. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 159.

необхідних знань до реципієнта. Можна сміливо сказати, що вся пов'язана з виробництвом хліба інформація стала надзвичайно важливою частиною народних знань. Окрім хлібопекарської сировини, про що йшлося у попередньому підрозділі, надзвичайно важливим у ході продукування хліба є хлібопекарський інвентар, а також пов'язані з виробленням і випіканням хліба знаряддя та пристосування, без яких сам процес був би неможливим або мусив би відбуватися цілком інакше.

Перше, на чому хочу зосередити увагу, розпочинаючи цей підрозділ, є пристосування та механізми, за допомогою яких отримували головну хлібопекарську сировину – борошно. Найдавнішим способом його виготовлення, а водночас і найважчим та таким, що давав найгірший матеріал для випікання хліба, було розтирання зерна у зернотерках. Це просте пристосування складалось із двох каменів: досить великого плоского, зазвичай із заглибиною, та ще одного, меншого, викругленого. На більший насипали зерно, а меншим його розтирали, тобто він виконував роль товкача, терки. Археологічні матеріали дозволяють говорити про побутування зернотерок на теренах України ще за часів енеоліту, мідної доби, зокрема ними послуговувалися племена трипільців<sup>208</sup>.

Зернотерки через свою примітивність та незручність з плином часу вийшли з ужитку та масово замінювались досконалішими пристроями для розмелювання зерна – жорнами. Поширення жорен задокументоване археологами у поселеннях черняхівської<sup>209</sup> та зубрицької культури, а широкого використання вони набувають з III–IV ст.<sup>210</sup> Проте жорна на теренах України відомі ще з 2-ї половини I тисячоліття до н. е., вони застосовувались у грецьких колоніях та в сусідніх поселеннях неслов'янського населення півдня України<sup>211</sup>. Ці дані можуть засвідчити важливість їжі, виробленої з борошна, у тому числі й прісного хліба у раціоні

<sup>208</sup> Довженок В. Й. Землеробство древньої Русі. Київ, 1961. С. 53.

<sup>209</sup> Там само. С. 31.

<sup>210</sup> Козак Д. Н. Венеди. Київ, 2008. С. 94.

<sup>211</sup> Левашова В. П. Сельское хозяйство. *Очерки по истории русской деревни X–XIII вв. Труды Государственного исторического музея.* Москва, 1956. Вып. 32. С. 94.

давніх слов'ян. На думку автора, з часом витіснення зернотерок жорнами корелює і поступове заміщення каш примітивними печеними хлібними виробами. Низька ефективність зернотерок (9–10 г борошна за хвилину), превалювання у переробленому продукті крупок над власне борошном не сприяли хлібопеченню<sup>212</sup>.

Отож, ще з долітописних часів жорна стають домінуючим пристосуванням для отримання борошна. Для їх виробництва використовували вапнякові, гранітні, діоритові камені, а також піщаник<sup>213</sup>. На час роменсько-боршевської культури лівобережжя України припадає будівництво спеціальних приміщень, де встановлювали кам'яні жорна<sup>214</sup>. До X–XI ст. жорна настільки широко та повсюдно увійшли у вжиток, що праця по розмелюванню зерна, із щоденною нормою, була обов'язковою, наприклад, у Києво-Печерському монастирі<sup>215</sup>. На Українському Поліссі жорна були у широкому вжитку аж до 2-ї половини XX ст., хоча й втратили панівне становище у питанні виробництва борошна. Типові українські жорна складаються з двох округлих каменів та дерев'яного станка на ніжках, в який ці камені вкладали. Нижній камінь нерухомий із випуклим верхом, горішній з увігнутих низом, хоча були й рівні робочі площини. Зерно розтирали між цими двома каменями, обертаючи верхній довкола центральної осі за допомогою спеціального важеля. Регулюючи проміжок між двома робочими частинами жорен, досягали різної якості отриманого борошна. Починаючи зі Середньовіччя жорна поступово відходять на другий план, поступаючись місцем вітряним та водяним млинам. Проте у неврожайні роки, у час лихоліть, останнім з яких була Друга світова війна, коли млини не функціонували або зерна бракувало, селяни масово згадували давній метод розмелювання збіжжя, адже відповідне мукомельне пристосування було

<sup>212</sup> Пашкевич Г. О. Хліб давньої України. Київ, 2012. С. 57.

<sup>213</sup> Левашова В. П. Сельское хозяйство. *Очерки по истории русской деревни X–XIII вв. Труды Государственного исторического музея.* Москва, 1956. Вып. 32. С. 94.

<sup>214</sup> Довженко В. Й. Землеробство древньої Русі. Київ, 1961. С. 36.

<sup>215</sup> Левашова В. П. Сельское хозяйство. *Очерки по истории русской деревни X–XIII вв. Труды Государственного исторического музея.* Москва, 1956. Вып. 32. С. 94.

майже у кожного господаря<sup>216</sup>. У такі періоди жорна були справжнім порятунком для натуральних поліських господарств<sup>217</sup>. Заразом вимушений важкий фізичний труд по переробці зернових у народній культурі вилився у приказку: «Ступа й жорна – біда чорна»<sup>218</sup>.

Масовий розвиток та поширення млинів бере свій початок у Давньому Римі та припадає на час I ст. до н. е.<sup>219</sup> На українських землях вони з'являються у час раннього Середньовіччя. Зокрема, щодо водяних млинів, то достовірні відомості про них можна пов'язати з XII століттям. Окремо потрібно зацентувати на згадці про них, як на явищі вагомому та поширеному, в ярлику хана Менту Теміра про звільнення церков і монастирів від податків. Цей документ відноситься до другої половини XIII ст.<sup>220</sup> Робота Олександра Цинкаловського «Стара Волинь і Волинське Полісся» дозволяє оцінити розвиток мірошництва та промислового хлібопечення у пізніший період часу та до Першої світової війни на землях Волинського (або ж Західного) Полісся<sup>221</sup>. Однак, ведучи мову про територію утвореної у кінці XVIII ст. Волинської губернії, у межах якої розташовувалась значна частина Українського Полісся, знаходимо відомості, що в часи її існування промисловість тут, включно з млинарством, була розвинута слабо і мала напівкустарний характер<sup>222</sup>. Разом з тим літературні дані свідчать про те, що станом на другу половину XIX ст. основним способом переробки зернових був млинарський<sup>223</sup>.

<sup>216</sup> Горленко В., Бойко І., Куницький О. Народна землеробська техніка українців. Київ, 1971. С. 96.

<sup>217</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 112.

<sup>218</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ, 1977. С. 21.

<sup>219</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філадельфія, 1979. С. 51.

<sup>220</sup> Данилюк А. Г., Красовський І. Д., Рибак Б. Я., Янов В. Л. Музей народної архітектури та побут у Львові: Путівник. Львів, 1980. С. 28.

<sup>221</sup> Цинкаловський О. Стара Волинь і Волинське Полісся (Краєзнавчий словник – від найдавніших часів до 1914 року). Вінніпег, 1984. Т. 1. (Інститут дослідів Волині. – Ч. 52). 607 с.; Цинкаловський О. Стара Волинь і Волинське Полісся (Краєзнавчий словник – від найдавніших часів до 1914 року). Вінніпег, 1986. Т. 2. (Інститут дослідів Волині. – Ч. 55). 579 с.

<sup>222</sup> Гайдай Л. І. Історія України: персоналії, терміни, назви і поняття (1648–1917). Луцьк, 2008. Т. 1 (А–Н). С. 129.

<sup>223</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ, 1977. С. 21

На кінець XIX – початок XX ст. селяни все ще доволі часто використовували невисокоякісне борошно, змелене вдома на жорнах, особливо це твердження стосувалось незаможних, малоземельних сімей. Водночас у деяких селах було навіть по кілька млинів. До прикладу, в Лишківці Маневицького району до Другої світової війни було чотири вітряки, що належали місцевим господарям-поліщукам<sup>224</sup>. Якщо ж у певному поселенні не було власного млина, то селяни користувались послугами найближчих сусідніх. Для Полісся характерними є і вітряки, і водяні млини<sup>225</sup>. Обумовлено це природно-географічними особливостями, адже означена територія має і обширні рівнини, що дозволяють використовувати енергію вітру, і значну кількість річок із силою течії, достатньою для урухомлення млинового колеса. Згадують респонденти і про протистояння між мірошниками українцями та *жидами* [євреями – С. Ц.], які намагались не допустити *гоїв* [גוים – в перекладі з івриту означає «народ», у наш час це слово в багатьох мовах позначає неєврея, іноді з відтінком презирства – С. Ц.] до цієї прибуткової справи. Іноді доходило навіть до відкритої боротьби, з нищенням майна, підпалами, судовими позовами (с. Старий Чорторийськ Ман. Влн.)<sup>226</sup>. За часів радянського панування всі мукомельні були державною власністю, як наслідок – через неналежний догляд та нефахове обслуговування багато з них було ушкоджено, а згодом закрито. Ще однією причиною ліквідації млинів було значне обмеження розмірів земельних наділів селян зокрема та приватної власності в цілому, а також загальна політика централізації переробної галузі, що були наслідками панівної комуністичної ідеології в СРСР.

Наступним пунктом, який потрібно розглянути, ведучи мову про хлібопекарський інвентар, знаряддя та пристосування, що мають стосунок до

<sup>224</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 3.

<sup>225</sup> Кузышин Е. Е., Мандыбура М. Д., Молчанова Л. А. Земледелие. Полесье. Материальная культура. Киев, 1988. С. 130–132.

<sup>226</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 3.



хлібопечення, є ємності, у яких готували опару та проводили заміс тіста. Ці роботи по всьому Полісся проводили у дерев'яних діжках: «Дежи робили такіє, дєжі такіє» (с. Вільшанка Пол. Кв.)<sup>227</sup>. Рідше послуговувалися *ночвами, ночовками*, які, вочевидь, мають давніший генезис і походять напряду від найпростіших дерев'яних довбаних посудин, які широко представлені в археологічному матеріалі Київської Русі<sup>228</sup>.

*Пікна (пікальна, або ж хлібна) діжка* входить у побут разом із поширенням заквашеного хліба. Його появу в світовій історії пов'язують із часами XI династії у Єгипті, тобто – близько 2600 р. до н. е.<sup>229</sup> На 600-і рр. до н. е. приготування вчиненого хліба задокументовано у Європі, в містах Давньої Греції<sup>230</sup>. Дослідники кінця XIX – початку XX ст. вважали, що звичний для нас хліб був поширений на теренах Київської Русі вже у X ст.<sup>231</sup> На думку дослідника традиційної української культури Р. Радовича, в межах України такий випік з'являється не раніше VIII ст. н. е.<sup>232</sup> Ще один львівський етнолог, М. Глушко, говорить про розповсюдження вчиненого хліба в Україні починаючи лише з XI–XIII ст., відповідно, з цим же часовим проміжком можна пов'язати і розповсюдження дерев'яних ємностей із клепок для замісу тіста<sup>233</sup>.

*Пікна діжка* мусила бути у кожній хаті, її позичка вважалась негативним моментом. Господині надзвичайно дбайливо ставились до цього невід'ємного атрибута хлібопекарського процесу. Діжку ретельно вичищали після кожного використання, зазвичай – ретельно вишкрябували ножем, а мили лише за необхідності. Це уберегло як саму посудину від зайвого розмокання, так і сприяло збереженню мікробіологічного середовища, що з часом усталювалось всередині неї. Недаремно господині кажуть, що від

<sup>227</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/19.

<sup>228</sup> Левашева В. П. Изделия из дерева, луба и бересты. *Очерки по истории русской деревни X–XIII ст. Труды государственного исторического музея*. Москва, 1959. Вып. 33. С. 81.

<sup>229</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 33.

<sup>230</sup> Там само. С. 50.

<sup>231</sup> Забылин М. Русскій народъ: го обычаи, обряды, преданія, суевѣрія и поэзія. Москва, 1880. С. 463.

<sup>232</sup> Радович Р. Хлібна діжа в інтер'єрі поліського житла. *Народознавчі Зошити*. 2015. № 5. С. 1051.

<sup>233</sup> Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект). *Народознавчі зошити*. Львів, 2012. № 1. С. 14.

частого миття перестає вдаватися хліб. Діжку намагались також і не пересушувати, від замісу до замісу закривали кришкою. Це, знову ж таки, позитивно впливало на збереженість деревини і запобігало висіву зайвої, а часто і шкідливої мікрофлори на середовище розвитку хлібних дріжджів. Часто діжу зверху ще й додатково вкривали рушником: «*Під образами [стояла діжка – С. Ц.], да-да. В кутку, то завжди та діжка була накрита чистеньким рушничком...*» (с. Судче Любеш. Влн.)<sup>234</sup>. Підтриманню цієї посудини у належній чистоті сприяли й спеціальні *надіжники*, що їх селяни шили з полотна<sup>235</sup>.

Окремої згадки заслуговує поширений на Середньому Поліссі обряд так званої *сповіді діжі*, чи *говіння діжі*, який обумовлював, у формі повчальної історії, безсумнівну необхідність ретельного догляду за цією ємністю, утримання її у належному санітарно-гігієнічному стані. Квінтесенція цього переказу висловлена у примовці, що в одному зі своїх варіантів звучить так: «*Дежа, дежа, да не било на тебе ні хвоцанки [віхтя – С. Ц.], ні ножа*»<sup>236</sup>. Закцентую на тому, що надзвичайно старанну та якісну чистку діжки зазвичай проводили на *Чистий четвер* [четвер перед Великоднем – С. Ц.]<sup>237</sup>. Діжку ретельно вишкрябували, мили, парили з цибулинням, а іноді натирали сіллю та часником і обкурювали воском чи вересом<sup>238</sup>. Після цих процедур ємність виносили на подвір'я та ставили на осонні: «*В Чистий четвер викідали сю посуду, щоб вона була целый рок чіста*» (с. Бистричі Бер. Рвн.)<sup>239</sup>. Часто *діжу* ставили на воротній стовп, щоб Сонце *благословило* її. Про такі дії говорили, що *діжа торгує* або *діжа іде на базар*<sup>240</sup>. Загалом обряд очищення діжі на *Чистий четвер* був широко розповсюджений не лише на

<sup>234</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Любешів-(VII-VIII)-2015. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/30.

<sup>235</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 148.

<sup>236</sup> Боренько Н. Поліфункціональні ознаки традиційних українських страв Рівненського Полісся. *Матеріали до української етнології: щорічник. Збірник наукових праць*. Київ, 2009. Вип 8 (11). С. 122.

<sup>237</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. С. 53–54.

<sup>238</sup> Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. Москва, 2002. С. 84.

<sup>239</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д13.С.1/23.

<sup>240</sup> Радович Р. Хлібна діжа в інтер'єрі поліського житла. *Народознавчі Зошити*. 2015. № 5. С. 1051.

Поліссі, а й на частині білоруських земель та в південноросійських областях<sup>241</sup>, де значна кількість етнічних українців. Разом із тим дослідники народної культури пишуть про те, що звичай *сповіді діжі* на Волині невідомий<sup>242</sup>, але трапляється в межах Південно-Західного історико-етнографічного регіону, хоча й без конкретної назви<sup>243</sup>.

Подібним до наведеного вище є дещо фрагментарно збережений, та все ж надзвичайно цікавий обряд *купання діжі*, який вдалося зафіксувати на Зарічненщині. Його зазвичай узгоджували з фазами Місяця та проводили здебільшого у *молодик* [початок першої чверті – С. Ц.] перед великими релігійними святами: Різдом, Великоднем. В останньому випадку відбувалось це не в *Чистий четвер*, а в *Чисту середу* (с. Борова Зар. Рвн.)<sup>244</sup>. Після того, як діжку було вимито водою, її треба було *заквасити*, – робили це, натираючи стінки цибулею. Потім ємність перевертали, піднімали на стіл, ставили на настільник, а тоді, перехрестивши, поміщали всередину трошки борошна та розводили його водою. Окрім того, натирання цибулею забезпечувало хлібу приємний аромат, а також перебивало запах соснових клепок. Інколи діжку можна було *запарити* [перегріти її – С. Ц.], від чого порушувався процес викисання тіста. Селяни вірили, що для того, щоб знівелювати цей несприятливий фактор, посудину треба було перевернути, покласти зверху ніж та примовити: «*Господи, помози, встанови на місце*» (с. Вичівка Зар. Рвн.)<sup>245</sup>.

Підбір матеріалу для виготовлення *п'яних діжок* та *ночов* був для майстрів-бондарів відповідальним завданням. Йдеться тут не лише про якість, фактуру та структуру матеріалу, а й про підбір певних видів деревини,

<sup>241</sup> Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. Москва, 2002. С. 84; Боренько Н. Поліський хліб: обрядові дії, правила і заборони. *Вісник Харківського національного університету В. Н. Каразіна. Серія «Історія України. Українознавство: історичні та філософські науки»*. Харків: ХНУ В. Н. Каразіна, 2017. Вип. 24. С. 78.

<sup>242</sup> Пуківський Ю. Великий піст у традиційному календарі українців історико-етнографічної Волині. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 2. С. 323.

<sup>243</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці ХІХ – на початку ХХІ століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 44.

<sup>244</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 148.

<sup>245</sup> Там само.

які, з досвіду, допомагали або принаймні не заважали збереженню відповідної мікрофлори, а також не змінювали органолептичні властивості хліба. Найпоширенішим та найцінованішим матеріалом для хлібопекарських ємностей був дуб, «*бо у дубовому добре хліб вдається*» (с. Здомишель Рат. Влн.)<sup>246</sup>. Робили *діжки* також з липи, берези, вільхи, осики, клена, ясена. Окрім того, з певними пересторогами та зауваженнями, використовували й сосну. Доволі часто клепки у *діжці* чергувались, до прикладу – одна соснова, одна дубова чи клепки соснові, а дно дубове (с. Кукуріки Стар. Влн.)<sup>247</sup>. Подекуди вважали, що в кришку *діжки* треба вставити бодай одну соснову клепку (с. Здомишель Рат. Влн.)<sup>248</sup> або ж вставити її у саму ємність; аналогічні вірування були й щодо дубових клепок: «*Соснові [брали клепки – С. Ц.], но треба, щоб дубова була клепка. І дно дубове, і клепка дубова*» (с. Видерта Кам.-Каш. Влн.)<sup>249</sup>. Схожий підхід до вибору деревини для ємностей, у яких готували хлібне тісто, властивий і для інших етнографічних регіонів України, а також для сусідніх народів, зокрема – поляків та білорусів<sup>250</sup>. Окремо зазначу, що етнофори Полісся дубові та вільхові клепки подекуди не використовували взагалі, бо: «*Дуб, ольха чорніє, воно тоже так*» (с. Середи Єміл. Жт.)<sup>251</sup>.

Цікаво, що якість хліба часом пов'язували з певними надприродними чинниками, тому для захисту діжі від негативних впливів безпосередньо на ній або ж на кришці крейдою малювали *хрещика* [хрестика, хреста – С. Ц.]. Нанесення таких оберегових знаків відбувалося, як це традиційно в Україні, на Водохреща. Згідно з народними уявленнями, особливо добре хліб вдався у *діжці*, що була зроблена за один день, із дерева, в яке влучила

<sup>246</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), арк. 3.

<sup>247</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 3.

<sup>248</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), арк. 3.

<sup>249</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Камінь-Каширський-(VII-VIII)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д12.С.1/22.

<sup>250</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 34–35.

<sup>251</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/20.

блискавка<sup>252</sup> (Зазначу, що схожі уявлення зафіксовані й у поляків<sup>253</sup>). Цей момент є особливо цікавим, оскільки українці вважали та й вважають, що *грим б'є* у ті місця, де ховається щось *нечисте*, а відповідно таку деревину сприймали абсолютно непридатною для господарських потреб.

Кількість клепок у діжці, на думку поліщуків, також впливала на її функціональність, оскільки вважали, що при їх непарній кількості хліб не вдаватиметься<sup>254</sup>. Тут є цікавою своєрідна статева семантика, оскільки номінування ємностей із непарною кількістю клепок було пов'язане з чоловічою статтю, в цьому випадку зафіксовано такі лексеми, як *діж*, *діжун*. Якщо ж навпаки, то це була вона – *діжка*, або ж *діжа*, – предмет жіночого роду, символ родючості й достатку, що *дає хліб*<sup>255</sup>. Схожі вірування в Україні зафіксовані також на Подніпров'ї та Слобожанщині, а от у мешканців білоруської частини Полісся ситуація була зворотною і жіночим вважався бондарний виріб, що мав непарну кількість клепок<sup>256</sup>.

Як я уже зазначав раніше, до цих посудин ставились дуже бережливо і дбайливо, можна говорити навіть про певну їх сакралізацію. Коли *діжка* тріскала, то це сприймали як ознаку прийдешніх негараздів, а часто навіть смерті у сім'ї. Оскільки безпосередньо працювала з *діжею* господиня, то й ці пророкування вважали такими, що здебільшого стосуються її. Інколи українці вважали, що негаразди власне для жінки віщує розтріскування обруча, що скріплює клепки<sup>257</sup>. *Пікна діжка* у народній свідомості настільки сильно виділялась серед решти предметів хатнього начиння, інвентаря, що стала невід'ємним атрибутом багатьох обрядово-звичаєвих дій, об'єктом, довкола якого вибудовувалися народні звичаї та вірування. Так, наприклад,

<sup>252</sup> Радович Р. Хлібна діжа в інтер'єрі поліського житла. *Народознавчі Зошити*. 2015. № 5. С. 1049.

<sup>253</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 37.

<sup>254</sup> Кравченко В. Етнографічний нарис (про Волинь). *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 265.

<sup>255</sup> Радович Р. Хлібна діжа в інтер'єрі поліського житла. *Народознавчі Зошити*. 2015. № 5. С. 1048.

<sup>256</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 39.

<sup>257</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 44.

діжу заборонялось ставити на землю. На Річицькому Поліссі ще на початку ХХ ст. виготовляли навіть спеціальні дерев'яні хрестоподібні підставки, – вважали, що хлібна ємність обов'язково має стояти на них<sup>258</sup>. Звичним місцем зберігання діжі в хаті була покуть, яка у народній традиції однозначно трактується як виняткове місце, що чітко пов'язане з багатьма явищами духовної культури, не в останню чергу з пошануванням померлих<sup>259</sup>. Діжку треба ставити на покуть, *коб хліб вдавався*, кажуть поліщуки (с. Гірки Любеш. Влн.)<sup>260</sup>. Перелік обрядодій, атрибутом яких є ємності для приготування опари та замісу тіста, є надзвичайно великим і може бути темою окремого самостійного дослідження. Зокрема, на діжі ставили страви у час календарних свят, також на ній стояв обрядовий різдвяний сніп, її використовували при входиnah у нове житло та у магічних обрядах народної медицини, з використанням *пiкної діжки* проводили перевірку молодої на *чесність* [незайманість – С. Ц.], а на кришці від неї несли коровай під час весільного обряду. Загалом українці сприймали діжу як символ багатства, достатку та добробуту, вважали, що саме вона «тримає хату»<sup>261</sup>. Пошанування було настільки суттєвим, що навіть сидати на спеціальний ослін, призначений для *діжі*, вважалось гріхом<sup>262</sup>. Повага та особливе ставлення до *діжі* властиві не лише українцям, а й їхнім сусідам, причому не тільки слов'янам. Як приклад – латвійці мали у хаті спеціальний пеньок, на який ставили діжу з розчиною<sup>263</sup>.

На початку огляду ємностей, призначених для приготування опари і замісу хлібного тіста, окрім *пiкної діжки* йшлося ще й про *ночви*, або *корита*. Останні є давнішими і простішими від *діжі*, а тому притаманніші тим

<sup>258</sup> Pietkiewicz Cz. Kultura duchowa Polesia Rzeczyckiego. Warszawa, 1938. S. 95.

<sup>259</sup> Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури : словник – довідник. Київ, 2006. С. 463–464; Мала енциклопедія українського народознавства / За ред. С. Павлюка. Львів, 2007. С. 466.

<sup>260</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 3–4.

<sup>261</sup> Зюбровський А. Пікна діжа у народній культурі повсякдення українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону: особливості виготовлення та поводження. *Наукові записки Рівненського державного гуманітарного університету*. Рівне, 2015. Вип. 26. С. 253.

<sup>262</sup> Радович Р. Хлібна діжа в інтер'єрі поліського житла. *Народознавчі Зошити*. 2015. № 5. С. 1048.

<sup>263</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці ХІХ – на початку ХХІ століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 40.

теренам, де побутував невчинений, прісний хліб – як-то Бойківщина, Лемківщина<sup>264</sup> або ж терени південних слов'ян, які пішли з матірних земель до поширення вчиненого хліба і зберегли давньослов'янську архаїку<sup>265</sup>. На Поліссі ними користувались спорадично – або за відсутності інших ємностей для замісу тіста, або у випадку диференціації таких посудин для різних видів хлібних виробів. Як приклад можна говорити про те, що деінде господині житній хліб місили у *діжках*, а пшеничний, який готували нечасто, у *ночвах*. Саме через таку відносну рідковживаність перелік вірувань та обрядово-звичаєвих дій, пов'язаних із *ночвами*, є порівняно бідним. Хоча тут, напевно, було б доцільніше говорити про перенос багатьох актів із примітивніших ємностей на досконаліші у процесі їх еволюційного розвитку.

До хлібопекарського інвентаря потрібно віднести і знаряддя, з якими порались коло печі: *хлібну лопату, помело, коцюбу*. Якщо *лопата*, яку так і звуть – *хлібна*, має безпосереднє відношення до процесу хлібопечення, то *коцюба* та *помело* дещо опосередковане, хоча без їх використання процес випікання хліба був би або неможливим, або відбувався б зовсім інакше. Після того, як у робочій камері *печі* було досягнуто відповідної температури, з неї необхідно було вигорнути грань та попіл. Роботу цю треба було провести якомога швидше та якісніше, щоб не вихолодити *піч* та, водночас, забезпечити належну чистоту робочої поверхні горнила – *черені*. Жар та більші частки попелу прибирали з печі власне за допомогою *коцюби*, яку на Поліссі називають ще *кочерга, ковиня, ковеня*: «В мене ковиня була, ковиня. І це вітягнеш жар, жар у купку, як багато жару, а як мало – дак по боках, шоб запйокси [запікся хліб. – С. Ц.]» (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>266</sup>; «Ковеньою, короче говора, жар треба було [вигорнути. – С. Ц.], то ми брали ковенькі

<sup>264</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 102, 2008 (Ципишев С. І. Звіт з етнографічної експедиції на Західну Бойківщину та прилегле підгір'я), Арк. 9, 14; Архів МНАіП у Львові; Зв – 103, 2009 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський та Перечинський райони Закарпатської області), Арк. 3; Архів МНАіП у Львові; Зв – 105, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький та Міжгірський райони Закарпатської області), Арк. 3.

<sup>265</sup> Топорков А. Л. Дежа. Славянские древности: этнолингвистический словарь. Москва, 1999. Т. 2. С. 45.

<sup>266</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/02.

*такіє»* (с. Вільшанка Пол. Кв.)<sup>267</sup>; *«А жар вигортали – кочерга»* (с. Стеблі Пол. Кв.)<sup>268</sup>. Конструктивно це пристосування складається з довгої нетовстої палиці, на один із кінців якої настромлено дощечку у формі півкола. Як наслідок отримували інструмент, що візуально нагадував мотику. Протягуючи *кочергою* від задньої стінки робочої камери *печі* до її *устя*, вигортали грань.

Після вигортання грані господині ще й додатково вимітали невеликі частинки попелу, котрі могли пристати до нижньої поверхні хлібини, забруднити її. Проводили це додаткове очищення за допомогою *помела*, котре найчастіше робили зі жмені соломи чи сіна, *хвоїни* [гілок хвойного дерева – С. Ц.]<sup>269</sup>. Іноді для видалення дрібних забруднюючих елементів користувались відрубаним та висушеним пташиним крилом, найчастіше – гусячим<sup>270</sup>. Етнофори вважають, що жодна стороння людина не має бачити *голу* [порожню – С. Ц.], підготовлену до випікання піч: *«Кажуть, як зайде в хату от на голу печ, то кажуть, що голого кинуть у ямку»*<sup>271</sup>. Проте коли господар заходив у хату, поки вже готові хліби ще були у печі, то це вважали хорошою прикметою – провіщенням доброго врожаю<sup>272</sup>.

Хочу дещо виокремити *хлібну лопату* як найважливіше зі знарядь, котрим користувались, обслуговуючи піч у процесі приготування хліба: *«Отака лопата, лопата така кругла, і це вікачаєш тей хліб, на лопату, в піч посадиш, і спйокса»* (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>273</sup>; *«П'єчка вігоріла, черень вігребли, вічистили її, і на лопату..., така дерев'яна лопата, на лопаточку ложіли*

<sup>267</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/19.

<sup>268</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/15.

<sup>269</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 148.

<sup>270</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 113.

<sup>271</sup> Боренько Н. Різновиди обрядового хліба та печива на Центральному Поліссі. Збірник наукових праць Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф. Київ, 2012. Вип. 1. С. 22.

<sup>272</sup> Боренько Н. Поліський хліб: обрядові дії, правила і заборони. Вісник Харківського національного університету В. Н. Каразіна. Серія «Історія України. Українознавство: історичні та філософські науки». Харків: ХНУ В. Н. Каразіна, 2017. Вип. 24. С. 79.

<sup>273</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/2.



[хліб – С. Ц.], *і туда, в п'єчку, ложіли*» (с. Стеблі Пол. Кв.)<sup>274</sup>; «*Були спеціально такіє лопатки, спеціальна лопатка така. Така лопатка, туди держак довгий, щоб аж було достать ну пичи в куток*» (с. Червона Воля Нов.-Вол. ЖТ.)<sup>275</sup>. Оскільки вона напряду контактувала з хлібом, то кількість вірувань, звичаїв, пов'язаних із цим знаряддям, є значно більшою у порівнянні з *кочергою* та *помелом*. Перше, що потрібно зауважити, – утримування *лопати* у належній чистоті, заборона ставити її робочою частиною на землю (ставили лише держаком). Хочу зацентувати на тому, що мешканці Рівненського Полісся *хлібну лопату*, подібно до *діжі*, обов'язково вимивали у *Чистий четвер*<sup>276</sup>. Такий акт пошанування вказує на те, що *лопату* наділяли певною винятковістю і прирівнювали по значущості до тих же хлібопекарських ємностей. Відбувалось це і через її прямий стосунок до хліба, як уже було згадано, і через асоціацію з *піччю* та вогнем<sup>277</sup>.

Окремо варто згадати про використання *лопати* у магічних діях, спрямованих на убезпечення від негативних погодних явищ, а саме – грози та граду. Найчастіше, бажаючи відвернути чи зупинити вказані події, поліщуки виносили *лопату* з хати на вулицю: «*Як то вже починає гриміть, там гриміть, да град, во все, – то викідають на двур лопату тую, шо хліб неклі колісь*» (с. Селець Дуб. Рвн.)<sup>278</sup>. Коли ж вона потрапляла поза межі житла, то цей хлібопекарський інструмент або клали на землю (с. Столенські Смолярі Любом. Влн; с. Хрипськ Шац. Влн.)<sup>279</sup>, або приставляли до стіни біля дверей. Іноді клали долі навхрест разом із *коцюбою*: «*Так виносили завше, ше й я тепер викідаю лопату і коцюбу наперехрест*» (с. Голубне Бер. Рвн.)<sup>280</sup>. *Лопату* доволі часто виставляли разом із *рогачем* чи, як кажуть автохтони,

<sup>274</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/15.

<sup>275</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д6.С.1/23.

<sup>276</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. С. 53.

<sup>277</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 49.

<sup>278</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Сарни-(VII-VIII)-2008. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-К10/34.

<sup>279</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 9

<sup>280</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д14.С.5/7.

вилóшником. Іноді до переліченого реманенту або лише до *лопати* додавали *шутьку* [освячену вербову гілочку – С. Ц.] (с. Куснище Любом. Влн.)<sup>281</sup>, *громничну свічку* [освячену на Стрітєння свічку – С. Ц.] (с. Кукуріки Стар. Влн.; с. Локниця Зар. Рвн.)<sup>282</sup>. Зафіксовано інформацію, що часом згадані вище дії супроводжували ще й спеціальними замовляннями: «*Викинулї тую лопату, да ї і град перестав. А хто є такі, шо ї понїмалї, шо шепталї* [промовляли замовляння – С. Ц.]» (с. Городець Влдм. Рвн.)<sup>283</sup>. Схоже застосування цього пічного знаряддя відоме не лише скрізь в Україні, а й в інших слов'янських народів, хоча й зі своїми особливостями, як-то – обов'язкове перевертання лопати при таких магічних діях у західних слов'ян<sup>284</sup>.

Говорячи про хлібопекарський інвентар, знаряддя та пристосування, беззаперечним буде визнання того, що приготування звичного для традиційної культури Полісся вчиненого хліба було б неможливим без використання *варистої печі*. Важливість її переоцінити важко, адже саме *піч* віками забезпечувала такі життєво важливі функції як обігрів і приготування їжі, у тому числі й випікання хлібних виробів. На мою думку, саме функційне призначення і визначає конструктивно-технологічні особливості *печі* зокрема та системи опалення в цілому. Іншим визначальним фактором є те, що народне житлове будівництво поліського регіону традиційно було дерев'яним.

Окрім того, не потрібно забувати і про допоміжні функції, які виконувала *піч* у житлі українців, а саме: на її верхньому черені облаштовували місце для снання; у печі чи біля неї сушили дрова, зерно,

<sup>281</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>282</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 11; Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 151.

<sup>283</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володимирець-(VII-VIII)-2009. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-К1/6.

<sup>284</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 51.

одяг, лікарські трави; піч частково освітлювала помешкання<sup>285</sup>. Водночас припічок та комин часто були елементами основної системи освітлення житла, адже саме з їх використанням зазвичай розміщували освітлювальні пристрої<sup>286</sup>. Винятком може бути хіба архаїчне використання відкритого вогнища, що зрідка траплялось у поліському регіоні навіть у першій половині ХХ ст.<sup>287</sup>, а також спеціальні тимчасові легкі комини для кріплення *посвета*, *свєтача* [світильника – С. Ц.]. Мушу відзначити і особливе місце *печі* в обрядовості не лише поліщуків, а всіх українців, адже вона через свій контакт із вогнем та причетність до випікання хліба була, поряд зі столом, своєрідним хатнім олтарем.

Однак, говорячи про *піч* як про основне знаряддя для випікання борошняних виробів, маю згадати й про інші варіанти термічної обробки хлібного тіста, як-то випікання у спеціальних формах за допомогою відкритого чи напівзакритого вогнища<sup>288</sup>, приготування безпосередньо на робочій поверхні *горна* відкритого вогнища<sup>289</sup>, а також доволі пізній різновид – запікання у формі на робочій поверхні *кухні* [металеві плити кухонного вогнища – С. Ц.].

Проте повернусь до головного хлібопекарського пристосування – печі. Вона, безперечно, змінювалася впродовж свого побутування, відповідно до умов та очікуваного результату, від двокамерних давньоєгипетських печей, де в одній частині горів вогонь, а у другій пекли хліб<sup>290</sup>, до традиційних для

<sup>285</sup> Мала енциклопедія українського народознавства / За ред. С. Павлюка. Львів, 2007. С. 457.

<sup>286</sup> Радович Р. Розвиток системи опалення поліського житла: сегментація функцій печі. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2013. № 1. С. 80; його ж: Традиційне житлобудівництво Західного Полісся (особливості та динаміка розвитку). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 107.

<sup>287</sup> Р. Радович. Відкрите вогнище в системі опалення стаціонарного житла поліщуків. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2013. Вип. 48. С. 395; його ж: Розвиток системи опалення поліського житла: сегментація функцій печі. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2013. № 1. С. 78; Сілецький Р. Опалювальні пристрої народного житла Середнього Полісся (конструктивно-функціональний та світоглядний аспекти). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2008. Вип. 43. С. 135.

<sup>288</sup> Р. Радович. Відкрите вогнище в системі опалення стаціонарного житла поліщуків. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2013. Вип. 48. С. 403; Сілецький Р. Опалювальні пристрої народного житла Середнього Полісся (конструктивно-функціональний та світоглядний аспекти). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2008. Вип. 43. С. 139.

<sup>289</sup> Сілецький Р. Опалювальні пристрої народного житла Середнього Полісся (конструктивно-функціональний та світоглядний аспекти). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. 2008. Вип. 43. С. 136.

<sup>290</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 49.

нас *руських*, чи *варистих*, *печей*. Утім, піч не одразу з'являється в житлі. В давньослов'янських житлах першої половини 1-го тисячоліття н. е., як правило, спеціально облаштованих пристроїв для опалення чи приготування не було, вогнище палили безпосередньо на долівці, пізніше це місце прибирали<sup>291</sup>. Проте поруч, хоча й у меншості, існували й житла з пристосованими для розведення вогню підвищеннями чи заглибинами, відкритими, напівзакритими, а зрідка й закритими вогнищами<sup>292</sup>. Останні й дали початок традиційній *варистій печі*.

В українській традиції піч розташовувалась у житловому приміщенні ліворуч або праворуч від дверного отвору. Згідно з літературними даними таке розміщення є дуже давнім і траплялось на Придніпров'ї уже з VIII–IX ст<sup>293</sup>. Розміри печі були досить значними, причому чим давніший цей пристрій, тим більшим і громіздкішим він був. Зокрема відомі випадки, коли піч могла займати навіть 1/3 частини хати. Устям печі українці зазвичай розвертали до фасадної стіни, лише на Лемківщині – до причілкової<sup>294</sup>. Розміщення і орієнтація печі є раціональними: нагріта її поверхня розвернута до середини житла; повітря, що проходить у двері повз піч, швидко прогрівається; напрямок устя скорочує рух господині від мисника до вогнища, а крім того, дозволяє використовувати паливо одразу при вході, не поширюючи бруду по хаті<sup>295</sup>. Витіснення курної системи опалення розпочалося на Поліссі, зокрема на землях, які перебували під російським пануванням, після реформи 1861 року. Поширювався цей процес із півдня на північ, розпочавшись на пограниччі з історико-етнографічною Волинною, Середньою Наддніпрянщиною та Слобідською Україною<sup>296</sup>.

<sup>291</sup> Козак Д. Н. Венеди. Київ, 2008. С. 65.

<sup>292</sup> Там само. С. 62.

<sup>293</sup> Бломквист Е. Э. Крестьянские постройки русских, украинцев и белорусов. *Восточнославянский этнографический сборник*. Москва, 1956. XXI. С. 29, 40.

<sup>294</sup> Мала енциклопедія українського народознавства / За ред. С. Павлюка. Львів, 2007. С. 457.

<sup>295</sup> Данилюк А. Г. Традиційна архітектура регіонів України: Полісся. Монографія. Львів, 2001. С. 64.

<sup>296</sup> Радович Р. Розвиток системи опалення поліського житла: способи відведення диму. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2013. С. 216.

На відміну від поширеного в Україні способу спорудження *печі*, коли її *били* із глини починаючи від долівки, для Полісся, як, зрештою, і для Карпат, характерною є наявність дерев'яної основи. Споруджували *піч* на дерев'яній платформі, яку настеляли поверх зафіксованих у стіни масивних брусів<sup>297</sup>. Порожнину під піччю, так званий *пуднєчок*, поліщуки традиційно використовували для утримання курей взимку<sup>298</sup>. Треба зазначити, що місцями автохтони споруджували печі на фундаменті, для якого в долівці прокопували траншею завширшки і завглибшки 40 см, а потім заповнювали її камінням, скріпленим рідким глиняним розчином<sup>299</sup>. Окремо треба згадати так звану *піч на саях* – архаїчний тип печі, основа якої конструктивно була схожа власне на сани, звідки й назва. Зрідка їх ще споруджували на Поліссі у кінці XIX – на початку XX ст.

Власне сама основа печі, що її в Україні зазвичай називали *опіччя*, споруджувалась на згадуваних вище платформах. На них вкладали двостінний зруб у 3–4 вінці<sup>300</sup> або бортові дошки<sup>301</sup>. При цьому утворювався своєрідний короб, у який набивали глину. Його задніми стінками були стіни хати. Відомі й варіанти, коли зовнішні стінки *опіччя* вимуровували з каменю, а пізніше з *цегли-сировки*, порожнину ж набивали піском, землею<sup>302</sup>. Втрамбовування наповнення відбувалось за допомогою дерев'яних довбень.

Після того, як було закінчено *опіччя*, майстер починав зводити робочу частину *печі* – *топку*. Споруджували її, набиваючи глину у зведену на основі дерев'яну опалубку. Порожнину *печі* у різних місцевостях формували по-

<sup>297</sup> Мала енциклопедія українського народознавства / За ред. С. Павлюка. Львів, 2007. С. 458.

<sup>298</sup> Ципишев С. Особливості утримання тварин у Сарненському районі Рівненської області на початку XX ст. (Прикладний аспект). *Західне Полісся: історія та культура. Науковий збірник. Матеріали краєзнавчих конференцій, присвячених 35-річчю Сарненського історико-етнографічного музею та 100-річчю від дня народження письменника Бориса Шведа*. Рівне, 2009. Вип. 3. С. 81.

<sup>299</sup> Сілецький Р. Система опалення народного житла поліщуків (типи опалювальних пристроїв, їх конструктивні особливості, звичаї та повір'я). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2. (Овруччина. 1995). С. 129.

<sup>300</sup> Данилюк А. Г. Традиційна архітектура регіонів України: Полісся. Монографія. Львів, 2001. С. 65.

<sup>301</sup> Данилюк А. Г., Красовський І. Д., Рибак Б. Я., Янов В. Л. Музей народної архітектури та побут у Львові: Путівник. Львів, 1980. С. 66.

<sup>302</sup> Сілецький Р. Система опалення народного житла поліщуків (типи опалювальних пристроїв, їх конструктивні особливості, звичаї та повір'я). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2. (Овруччина. 1995). С. 129.

різному. На Поліссі за форму для *топки* використовували половину колоди дерева<sup>303</sup>, мішок із просом (його висипали після висихання глини)<sup>304</sup>, половинки коліс від воза, хмиз тощо. Після підсихання глини дрова спалювали, водночас і отримуючи робочу камеру, і зміцнюючи піч випалом<sup>305</sup>. За твердістю вона була рівна випаленій цеглі<sup>306</sup>. Потрібно зауважити, що для повноцінного функціонування *печі* надзвичайно важливою була форма *топки*. Майстри формували її так, щоб досягнути якомога вищого коефіцієнту корисної дії, а також рівномірного прогріву всього об'єму. Внутрішню нижню поверхню робочої камери називали на Поліссі *черинь*<sup>307</sup>, *черень*<sup>308</sup>, чи *під* або *под*. Формуючи його, майстри завжди дбайливо вигладжували площину, щоб позбутись будь-яких нерівностей, які могли б погіршити ужиткові властивості печі.

Вхідний отвір у робочу порожнину печі не лише на території Полісся, а повсюдно в Україні називали *челюсті*. За формою вони були зазвичай заокруглені зверху, а боковини, поступово вирівнюючись, під прямим кутом ішли до *опіччя*. *Челюсті* скрізь закривали спеціальною дерев'яною *затулою*, або ж *заслонкою* (с. Судче Любеш Влн.)<sup>309</sup>, яку для жаростійкості обмащували шаром глини<sup>310</sup>. Внутрішнє склепіння печі повсюдно називали *піднебіння*, *пуднебення*, рідше *небо* або *верх*<sup>311</sup>, *буда*<sup>312</sup>. Поверхню перед *челюстями* повсюдно називали *принічок*, як поліський варіант варто згадати назву *принек*, бічну ж йменували *запічок* чи *запек* відповідно.

<sup>303</sup> Там само.

<sup>304</sup> Мала енциклопедія українського народознавства / За ред. С. Павлюка. Львів, 2007. С. 458.

<sup>305</sup> Данилюк А. Г., Красовський І. Д., Рибак Б. Я., Янов В. Л. Музей народної архітектури та побут у Львові: Путівник. Львів, 1980. С. 27.

<sup>306</sup> Данилюк А. Г. Традиційна архітектура регіонів України: Полісся. Монографія. Львів, 2001. С. 65.

<sup>307</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 4; Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), арк. 4.

<sup>308</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 4.

<sup>309</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Любешів-(VII-VIII)-2015. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/16.

<sup>310</sup> Мала енциклопедія українського народознавства / За ред. С. Павлюка. Львів, 2007. С. 458.

<sup>311</sup> Там само.

<sup>312</sup> Радович Р. Традиційне житлобудівництво Західного Полісся (особливості та динаміка розвитку). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 105.

Як я уже писав, для того, щоб покращити технологічні властивості *печі*, майстри-пічники особливо ретельно виробляли *черінь*. Для його облаштування зазвичай використовували матеріали, дещо відмінні від тих, що ішли на *опіччя*. Доволі часто під поверхнею *череня* клали засипку з каменя, зокрема – кварцу<sup>313</sup>, керамічних черепків, шматків скла. Робили це для того, щоб покращити теплоємність та теплоізоляцію, досягти рівномірного прогріву всього об'єму робочої камери, що надзвичайно важливо при хлібопеченні. Якщо ж таких прокладок під робочою поверхнею *печі* не робили, то сам *черінь* вибивали з глини з додатком щебеню, солі<sup>314</sup>. Пізнішим, але повсюдно розповсюдженим є варіант використання *цегли-сирівки*.

У кінці XIX – на початку XX ст. розпочинається активне впровадження багатьох нововведень у систему опалення по всій Україні, не стало винятком і Полісся<sup>315</sup>. Окрім повсюдного переходу до опалення *по-білому* селяни масово починають використовувати у своїх домівках окремі *грубки* для опалення, а також металеві плити для приготування їжі. Відомі також пізніші варіанти суміщення *груби* з плитою. Потрібно зазначити, що у післявоєнний час *вариста піч* починає втрачати свої позиції в опаленні житла, поступаючись місцем зручнішим та енергоефективнішим пристроям. Разом із тим вона навіть до сьогодні все ще активно використовується як основний пристрій для випікання хлібних виробів у багатьох поліських селах. Остання функція у значній мірі й була визначною при плануванні та конструюванні *печі*. Навіть говорячи про розміри внутрішнього робочого простору *печі*, селяни зазвичай означають його тією кількістю буханок хліба, яку могли спекти за один раз: доволі типовими є фрази *печ на восьми хлібін*, *п'єц на*

<sup>313</sup> Сілецький Р. Система опалення народного житла поліщуків (типи опалювальних пристроїв, їх конструктивні особливості, звичаї та повір'я). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2. (Овруччина. 1995). С. 130–131.

<sup>314</sup> Сілецький Р. Система опалення народного житла поліщуків (типи опалювальних пристроїв, їх конструктивні особливості, звичаї та повір'я). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2. (Овруччина. 1995). С. 131.

<sup>315</sup> Радович Р. Традиційне житлобудівництво Західного Полісся (особливості та динаміка розвитку). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 105–106.

*шість хліба* тощо. Покращували технологічні властивості печі при випіканні хліба й засипка під поверхнею череня та форма склепіння топки, що мала забезпечити рівномірний прогрів. Питання енергоощадності подекуди призводило до того, що *пуднебенья* робили досить низьким. Це було не надто зручним під час приготування страв, але хліб у цьому випадку добре і швидко випікався: «*Як нізке пуднебенне, дак добрий хліб печетса, а як високе, дак багато дров треба*» (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>316</sup>.

Для того, щоб господині було легше поратися коло печі, її пропорції були відповідним чином відкориговані. Зокрема користувались традиційним народним антропометричним способом, а конкретніше – черінь повинен сягати хазяйці *до пупа, по пояс, трохи нижче грудей*<sup>317</sup>.

Зважаючи на виняткову важливість печі у традиційному життєвому устрої населення Полісся, закономірною є величезна кількість звичаїв та вірувань, що її стосуються. Пов'язані з піччю обрядові моменти розпочинаються одразу ж від початку її спорудження. Обов'язковою була молитва на початку роботи, закопування жертви під майбутнім *опіччям*: монет, шматочка хліба<sup>318</sup>. При вселенні у нове житло, на так званих *входинах*, *входчинах* розповсюдженим моментом було перенесення жару з печі старої хати у нову<sup>319</sup>. Традиційно з простором довкола печі асоціювали і місце перебування душ померлих родичів та домовика, якого теж можна розглядати як іпостась предків-заступників<sup>320</sup>. За підтриманням належного

<sup>316</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/02.

<sup>317</sup> Сілецький Р. Опалювальні пристрої народного житла Середнього Полісся (конструктивно-функціональний та світоглядний аспекти). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2008. Вип. 43. С. 146.

<sup>318</sup> Сілецький Р. Система опалення народного житла поліщуків (типи опалювальних пристроїв, їх конструктивні особливості, звичаї та повір'я). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2. (Овруччина. 1995). С. 136.

<sup>319</sup> Байбурин А. К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Ленинград, 1983. С. 106; Сілецький Р. Система опалення народного житла поліщуків (типи опалювальних пристроїв, їх конструктивні особливості, звичаї та повір'я). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2. (Овруччина. 1995). С. 137.

<sup>320</sup> Костомаров Н. Несколько слов о славяно-русской мифологии в языческом периоде, преимущественно в связи с народною поэзиею. *Слов'янська міфологія. Вибрані праці з фольклористики й літературознавства*. Київ, 1994. С. 274; Сілецький Р. Опалювальні пристрої народного житла Середнього Полісся (конструктивно-функціональний та світоглядний аспекти). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2008. Вип. 43. С. 152–166.



зовнішнього вигляду печі селяни пильнували досить ретельно, її постійно підліплювали і обмащували. Зокрема стосовно території Полісся відомо, що піч ліпили старші жінки, завжди при цьому співаючи, а мастити починали до сходу сонця<sup>321</sup>. Варто згадати ще й поширене вірування, згідно з яким піч ніколи не мала залишатись пустою. Господиня після встигання топки завжди залишала у ній кілька полінець. Цікаво, що обстежуючи у 2013 році села примусового виселення у зоні відчуження довкола Чонобильської АЕС, автор у багатьох печах бачив залишені згідно зі звичаєм дрова. Згадане явище є амбівалентним, тому однозначно тлумачити його, в принципі, неможливо. Найпростішим утилітарним поясненням є бажання підсушити дрова для наступного робочого процесу. Щодо тлумачень, пов'язаних зі звичаєвістю та віруваннями, то, на мій погляд, найімовірнішими є ті, що трактують цю дію в контексті вшанування померлих, про що свідчать і літературні дані<sup>322</sup>. Також, згідно з уявленнями нативних носіїв поліської культури, жару, вигорнутому з печі, господиня обов'язково має поставити в ємності воду: «Хазяйку, яка не ставить водичку, огонь не любить»<sup>323</sup>. Прийнятне трактування цього звичаю подає А. Зюбровський, який вважає цю рідину антитезою вогню, засобом, що врівноважує його силу та запобігає пожежі<sup>324</sup>. Іншим можливим тлумаченням є давні уявлення про особливі магичні властивості води, її дотичність до порубіжності з *іншим* світом, а відповідно – з предками<sup>325</sup>.

Надзвичайно важливим чинником, який забезпечував належне функціонування *печі*, були паливні матеріали. В якості останніх на добре залісненому Поліссі використовували виключно дрова. Для забезпечення

<sup>321</sup> Данилюк А. Г. Традиційна архітектура регіонів України: Полісся. Монографія. Львів, 2001. С. 65.

<sup>322</sup> Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim. *Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1899. T. 13. Z. 1. S. 154.

<sup>323</sup> Сілецький Р. Система опалення народного житла поліщуків (типи опалювальних пристроїв, їх конструктивні особливості, звичаї та повір'я). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2. (Овруччина. 1995). С. 137.

<sup>324</sup> Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців. Львів, 2018. С. 222.

<sup>325</sup> Горошко Л. «Водна» символіка обряду купання різдвяного хліба. *Історія релігій в Україні: Науковий щорічник*. Львів, 2008. Книга 1. С. 51.

оптимальної температури використовували паливо з твердих порід деревини: «Дрова треба дубовіє, березовіє. Дак пєч натопіш добре, а смоловіє [соснові. – С. Ц.] – нє, нє. Ольха добра – диму нема в єї, з ольхи» (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>326</sup>. Підбір твердої деревини є логічним і доцільним у хлібопеченні, як наслідок – притаманний не лише Полісся, а й іншим українським етнічним землям. Це не лише забезпечує відповідний температурний режим та економію дров завдяки високій енергоефективності такого палива, а й дозволяє уникнути зайвого задимлення, оскільки таке паливо є малодимним<sup>327</sup>. Питання енергоощадності подекуди призводило до того, що склепіння печі, так зване *небо*, *пуднебєння*, робили досить низьким. Це було не надто зручно під час приготування страв, але хліб у цьому випадку добре і швидко випікався: «Як нізке пуднебєнє, дак добрий хліб печетса, а як високе, дак багато дров треба» (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>328</sup>. Хочу зацентувати на тому, що навіть вибір деревини для дров мав певні регламентації, зокрема пов'язані з поширеними народними віруваннями. До прикладу, на теренах Полісся намагалися не палити у печі деревом, що постраждало унаслідок удару блискавки<sup>329</sup>. Пояснюється ця заборона тим, що, згідно з народними уявленнями, громовиця б'є саме туди, де ховається нечиста сила.

Після того, як у *печі* було напалено, жар вигорнуто, а попіл виметено, за допомогою хлібної лопати починали завантаження сформованих хлібин у робочу камеру. Часто буханці клали безпосередньо на *черінь*, а щоб уникнути прилипання тіста до його поверхні, попередньо посипали її борошном, *отрубамі*, *трисом* [висівками – С. Ц.]. На Західному Поліссі (с. Самари Рат. Влн.) було зафіксовано відомості про використання гречаної луски в якості антиадгезивної присипки<sup>330</sup>. Станом на кінець XIX – початок XX ст. форм

<sup>326</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/02.

<sup>327</sup> Зюбровський А. Випікання повсякденного хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – на початку XXI століть. *Народознавчі зошити*. 2014. № 2. С. 252.

<sup>328</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/02.

<sup>329</sup> Сілецький Р. Традиційна будівельна обрядовість українців: монографія. Львів, 2011. С. 33, 35.

<sup>330</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 3.

для хліба селяни практично не використовували<sup>331</sup>. Для підстилки під хлібини на Поліссі також часто використовували листя рослин, при цьому використовували рослинну сировину і культивованих, і дикорослих видів. Зокрема використовували листя капусти, хрону, гарбуза, лопуха, дуба, клена, осокору [тополі чорної – С. Ц.], айру, зрідка й осикове: «Уже із гарбузи листочка візьмеш. Дак листочка візьмеш уже, і покладеш тоди вже те [хлібину. – С. Ц.], дак тоди і поєду не буде» (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>332</sup>; «На черень і капустаєне листячко. На капустаєном листочку – ну це, як є капустаєний листочок, а так – черень» (с. Стеблі Пол. Кв.)<sup>333</sup>.

Використання листя є обмеженим у часі, адже для уникнення обвуглення чи займання потрібно, щоб воно було свіжим, із соком. Проте на Поліссі практикували і висушування листя про запас: «Так листячко отаке капустаєне слалі, із клена засушувалі листя да розстилалі такіє..., такіє листи спеціальні. На великіх засушених листях [пекли хліб – С. Ц.]» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>334</sup>.

Заготівля сировини відбувалась сезонно, для трав'янистих рослин – в міру наростання листя відповідних розмірів, а для дерев восени – зазвичай у жовтні. Зібраний рослинний матеріал підв'ялювали і нанизували на прутики чи нитки. Такі заготовки називали *моток* (с. Самари Рат. Влн.)<sup>335</sup>, *вінок* (с. Гірки Любеш Влн.)<sup>336</sup>, *козел* (с. Ворокомле Кам-Каш. Влн.)<sup>337</sup>, *хомут* (с. Лобне Любеш. Влн.)<sup>338</sup>: «На ті прутики, на дрiт нанизували. Він, шоб сухий, і на зиму, цілу зиму диржить, пикти його, той хліб» (с. Оленине Кам.-Каш. Влн.)<sup>339</sup>. Сушене листя перед використанням обов'язково вимочували у

<sup>331</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці ХІХ – на початку ХХІ століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 94.

<sup>332</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/02.

<sup>333</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/15.

<sup>334</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/22.

<sup>335</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 3.

<sup>336</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Любешів-(VII-VIII)-2015. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.3/16.

<sup>337</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневецький райони Волинської області), Арк. 3.

<sup>338</sup> Там само.

<sup>339</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Камінь-Каширський-(VII-VIII)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.2/10.

воді або принаймні рясно збризували нею. Місцями листки, що надавали готовому випіку гострого запаху, як-то аїру чи капустяні, використовували обмежено, не надто охоче (с. Сенчиці Зар. Рвн.)<sup>340</sup>. Взагалі випікання хліба на підстилці із рослинного листя було широко розповсюджене в Україні, а також у сусідніх Білорусі та Польщі<sup>341</sup>. Згодом, а саме після Другої світової війни, поширеним стало випікання хлібних виробів у кустарних та напівкустарних бляшаних формах, фабричному залізному посуді: «У бляхах усе пекли хлібець» (с. Хотешів Кам.-Каш. Влн.)<sup>342</sup>; «...зара' в формах пичуть, а то на листу пикли» (с. Червона Воля Нов.-Вол. Жт.)<sup>343</sup>.

Завершуючи перелік речей, що мають прямий стосунок до хлібопечення, хочу згадати ще про тканину чи рушники, якими накривали хліб. У процесі випікання буханка пропікалась нерівномірно – шкоринка запікалась, втрачала велику кількість вологи і тверділа, водночас у м'якуші процент води завжди набагато вищий. Саме тому після того, як хлібину дістали з печі, її зазвичай накривали *портовиною*, *партовиною* [шматком полотна – С. Ц.] або спеціальним рушником: «Да водою помочиш, а те лістя ножем ошкребеш, а потом водою, да і... Ну, вже й тряпочкою якеюсь накрисеш його» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>344</sup>. Така процедура забезпечувала утримування пари, що виходила з буханця. Як наслідок – м'якуш не черствів, а шкоринка відпарювалась та ставала м'якшою, придатнішою для споживання. Якщо ж хліб був надто запеченим, то його могли ще й додатково змочити водою або обтерти спеціальною вологою ганчіркою<sup>345</sup> перед тим, як вкрити *партовиною*<sup>346</sup> або полотняним рушником. Поверхню могли змащувати й молоком, сметаною, олією або салом. Це дозволяло, принаймні частково, закрити пори у поверхні

<sup>340</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 148.

<sup>341</sup> Зюбровський А. Випікання повсякденного хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці ХІХ – на початку ХХІ століть. *Народознавчі зошити*. 2014. № 2. С. 258.

<sup>342</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Камінь-Каширський-(VII-VIII)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д10.С.3/18.

<sup>343</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д6.С.1/23.

<sup>344</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/22.

<sup>345</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 113.

<sup>346</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневецький райони Волинської області), Арк. 4.

хлібини та втримати вологу, а також надавало шкоринці приємного брунатного кольору та блиску<sup>347</sup>. Хоча і в цьому випадку готовий хлібний виріб також накривали тканиною.

### **2.3. Специфіка приготування та випікання повсякденного та обрядового хліба**

Хліб як надзвичайно важливий харчовий продукт мав усталену віками технологію приготування та випікання, яка дбайливо передавалась від господині до господині, адже традиційно в Україні приготуванням борошняних виробів займались саме жінки<sup>348</sup>. Однак велике різноманіття видів хлібних виробів, відмінності у їх призначенні та застосуванні призвели до того, що й технологічний процес їх виробництва мав досить багато різновидів, модифікацій. Варіації ці стосуються буквально всього, що дотичне до виготовлення печених борошняних виробів: сировини, інвентаря, знарядь, пристосувань, технологічних прийомів та методів.

Як я уже говорив, повсюдно на території Українського Полісся абсолютно домінуючим був *сходний* [заквашений, вчинений – С. Ц.] випік, здебільшого – житній. Превалювання саме такого хліба було характерним для земель, заселених українцями, як мінімум з XVII ст., про що свідчать записи Павла Алеппського, хоча знать та верхівка кліру споживали і пшеничний<sup>349</sup>. Цей мандрівник пише також про повсюдні зустрічі патріаршої делегації хлібом-сіллю, потужне промислове виробництво хліба та постачання його у Києві возами, величезні, на 2–3 години їзди кіньми, посіви жита у козаків<sup>350</sup>. Хлібні виробы, які П. Алеппському траплялися в Україні, вочевидь, були заквашені, належної якості, адже їх органолептичні

<sup>347</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 4.

<sup>348</sup> Половецька Л. Приготування весільних страв та напоїв на території Українського Полісся (кінець XIX – друга половина XX ст.). *Етнокультурна спадщина*. Рівне, 2006. Вип. VII. С. 28.

<sup>349</sup> Алеппский П. Путешествіе антиохійскаго патріарха Макарія въ Россію въ половинѣ XVII вѣка, описанное его сыномъ, архидіакономъ Павломъ Алеппскимъ. Выпускъ второй (От Днѣстра до Москвы). Москва, 1897. С 17, 99.

<sup>350</sup> Там само. С. 24, 75, 124.

властивості та рецептура є хорошими, зокрема – є згадки про хліб із медом та прянощами<sup>351</sup>. Водночас основні технологічні властивості випіку не викликають у нього здивування. Відповідно, якщо у цьому сенсі хлібні виробни українців не відрізнялися від хліба сирійської батьківщини П. Алеппського, вони були вчиненими. Підтвердженням такого припущення є його різко негативна оцінка хліба, який споживали у Москві, – як низькосортного, добре не пропеченого кислого виробу з неприємним запахом. При нагоді хочу виправити помилку, яку чомусь часто повторюють численні дослідники народного харчування. Йдеться про те, що останній опис помилково пов'язують з українським хлібом, хоча стосується він їжі мешканців Москви<sup>352</sup>.

Проте поряд із вчиненим хлібом існували й інші різновиди страв із борошна, які заміняли хліб у разі неможливості його приготувати. Зокрема, в описах військово-похідного побуту козаків, що дійшли до нас із XVI–XVIII ст., є свідчення про те, що козаки часто хліба не пекли, а задовільнялися кашами та рідкими борошняними стравами<sup>353</sup>. Навіть у тих випадках, коли хліб все ж пекли, то робили це на відкритому чи напівзакритому вогнищі, так званій *мечети*<sup>354</sup>. В таких умовах можна було приготувати хліба що невчинений випік. Такий вид хліба для особливих умов та okazji зберігся й на Поліссі, де його йменували *підпалки*<sup>355</sup>, *перепічки*, *мандріки* (с. Ростань Шац. Влн.; с. Самари Рат. Влн.)<sup>356</sup>. Готували господині й так званий *прісноподібний хліб*, стосовно якого на Середньому Поліссі

<sup>351</sup> Там само. С. 17.

<sup>352</sup> Алеппский П. Путешествіе антиохійскаго патріарха Макарія въ Россію въ половинѣ XVII вѣка, описанное его сыномъ, архидіакономъ Павломъ Алеппскимъ. Выпускъ третій (Москва). Москва, 1898. С. 122–123.

<sup>353</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 66–68.

<sup>354</sup> Р. Радович. Відкрите вогнище в системі опалення стаціонарного житла поліщуків. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2013. Вип. 48. С. 401.

<sup>355</sup> Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика. *Народознавчі зошити*. 2016. № 4. С. 807.

<sup>356</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 4.

послугувалися лексемою *паланичка*<sup>357</sup>, на Західному користувались всіма ж термінами – *перепічка* та *пудпалок*, а на межі згаданих частин – *паланиця* (сс. Софіянівка, Старий Чорторійськ Ман. Влн.)<sup>358</sup>. Перший – був печеним борошняним виробом, що не проходив процесу ферментації і в який мікробіологічна культура *Saccharomyces cerevisiae* не вносились взагалі. Другий – печений борошняний виріб із внесеною мікробіологічною культурою *Saccharomyces cerevisiae*, в якому з певних причини процес ферментації було зупинено. Як *прісний*, так і *прісноподібний хліб* мали суттєві відмінності в процесі приготування, порівняно зі звичайним повсякденним хлібом.

З певними заувагами до хлібних виробів можна віднести і сушене невчинене тісто, яке зневоднюють при температурі до 90°C – макаронні вироби. Однак незважаючи на те, що першу макаронну фабрику на теренах України збудували в Одесі ще у 1797 році<sup>359</sup>, в поліській народній кулінарії сушення тіста з подальшим приготуванням не було поширеним аж до ХХ ст. і як явище масової культури було привнесене з міст.

Стосовно *прісного* хліба, то його приготування мало на Поліссі спорадичний характер, хоча й було поширеним повсюдно. Готували цей різновид хліба у тих випадках, коли необхідно було нашвидкуруч забезпечити сім'ю чи інших можливих споживачів бодай якимось аналогом хлібних виробів. Іншою, не надто поширеною, але регламентуючою причиною його приготування, була наявність у житлі (як постійному, так і тимчасовому) лише *відкритого* або *напівзакритого вогнища*, тобто – відсутність *варистої печі*<sup>360</sup>. Готували *прісний хліб* із наявного на

<sup>357</sup> Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці ХІХ – середині ХХ ст.: ареально-хронологічна характеристика. *Народознавчі зошити*. 2016. № 4. С. 809; Мандебура О. Традиційне харчування поліщуків: повсякденна їжа. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 2003. Вип. 3 (У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996). С. 327.

<sup>358</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневий райони Волинської області), Арк. 4.

<sup>359</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філадельфія, 1979. С. 37.

<sup>360</sup> Р. Радович. Відкрите вогнище в системі опалення стаціонарного житла поліщуків. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2013. Вип. 48. С. 386, 391; Сілецький Р. Опалювальні пристрої

господарстві борошна, тісто зазвичай заміщували на воді. Хоча пізніше почали практикувати заміс із кислим молоком та додаванням соди, що спускало хлібну масу вуглекислим газом, який виділявся внаслідок взаємодії між двома згаданими компонентами. Ще однією суттєвою відмінністю є те, що заміщували тісто для такого різновиду хліба не у *пiкних дiжках*, а в *коритах, ночовках*<sup>361</sup>.

Взагалі витіснення *прісного хліба* зі вжитку *вчиненим хлібом* відбулось досить давно, мабуть, із заміщенням відкритих та напіввідкритих вогнищ повноцінними печами та при переході від плівчастих пшениць до голозерних. Останні були набагато простішими для переробки та давали борошно з меншою кількістю крупок, яке ліпше пасувало для приготування заквашених хлібів<sup>362</sup>. Можливо, що при цих змінах відбулось і витіснення проса, як основної злакової культури, житом. У звичаєвості збереглись пшоняні каші, зокрема *бабина каша* на хрестини<sup>363</sup>, каша, яку обов'язково готували у святкові дні при забороні варити борщ<sup>364</sup>, а також та, яку треба було взяти у поле на початок весняно-польових робіт (с. Дольськ Любеш. Влн.)<sup>365</sup>. Наведений перелік вказує на важливість проса в минулому, його винятковість серед інших культур. Водночас засвідчується і особливе ставлення до каш, чи не найдавнішої людської страви<sup>366</sup>. Збереглись також літературні згадки про приготування хліба з проса, до прикладу – у сарматів<sup>367</sup> (він, вочевидь, був прісним), але я не натрапив на жодну згадку

---

народного житла Середнього Полісся (конструктивно-функціональний та світоглядний аспекти). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2008. Вип. 43. С. 136, 141.

<sup>361</sup> А. В. Зюбровський. До питання встановлення моменту появи вчиненого (заквашеного) хліба у слов'ян на території України. *Вісник інституту археології Львівського університету*. 2012. Вип. 7. С. 59–60.

<sup>362</sup> Пашкевич Г. О. Хліб давньої України. Київ, 2012. С. 56–57.

<sup>363</sup> Гаврилюк Н. К. Картографирование явлений духовной культуры (по материалам родильной обрядности украинцев). Київ, 1981. С. 144–145.

<sup>364</sup> Боренько Н. Поліфункціональні ознаки традиційних українських страв Рівненського Полісся. Матеріали до української етнології: щорічник. Збірник наукових праць. Київ, 2009. Вип 8 (11). С. 123.

<sup>365</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Любешів-(VII-VIII)-2015. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/04.

<sup>366</sup> Пашкевич Г. О. Хліб давньої України. Київ, 2012. С. 54.

<sup>367</sup> Плиний. Естественная история. *Катон, Варрон, Колумелла, Плиний. О сельском хозяйстве*. Москва, 1937. С. 247.



про заквашений пшоняний хліб, хіба лише про прісні коржі<sup>368</sup>. Саме ці міркування дозволяють співвіднести поширення жита як цінної хлібопекарської сировини з прогресивними змінами опалювальної системи поліського житла. Загалом же хронологія поширення певних зернових дозволяє відтворити не тільки розвиток хлібопечення, а й еволюцію звичаїв та обрядів, тісно пов'язаних з кашею та хлібом<sup>369</sup>.

Процес випікання *прісного хліба* відбувався дещо по-іншому, простіше, ніж вчиненого. *Прісний хліб* не потребував обов'язкового використання печі для приготування. Його можна було спекти і безпосередньо на тому місці, де горіло *відкрите вогнище*<sup>370</sup>, і ще одним давнім способом – на розпечених біля вогню каменях<sup>371</sup>, і з використанням *напівзакритих вогнищ* (печі-кам'янки і т. д.). В останньому випадку в отвір у склепінні вставляли *заткало*, що давало можливість використовувати цей опалювальний пристрій як піч<sup>372</sup>, а коли вставляли глиняну сковорідку, то, на думку автора, на ній можна було пекти паляниці. Цікаво, що долітописні слов'яни на таких же глиняних дисках, які встановлювали на печах-кам'янках, просушували зерно плівчастих пшениць, інакше їх годі було звільнити з оболонки перед розмелюванням<sup>373</sup>.

Незаквашені хлібні вироби можна було спекти і безпосередньо перед вогнем, незалежно від того, де він горів, – тут підходило і відкрите поліське *горно*<sup>374</sup>, і повноцінна українська *вариста піч*. Уже в післявоєнний період, із розвитком системи опалення, впровадженням нових прогресивних її

<sup>368</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 112.

<sup>369</sup> Конопка В. Яре та озиме збіжжя у народному календарі українців: генеза звичаїв та обрядів. *Плісеські старожитності. Збірник наукових праць Адміністрації історико-культурного заповідника «Давній Плісеськ» на пошану Михайла Андрійовича Филипчука*. Львів, 2016. С. 122.

<sup>370</sup> Р. Радович. Відкрите вогнище в системі опалення стаціонарного житла поліщуків. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. 2013. Вип. 48. С. 391.

<sup>371</sup> Нидерле Л. Славянские древности. Москва, 1956. С. 279.

<sup>372</sup> Р. Радович. Відкрите вогнище в системі опалення стаціонарного житла поліщуків. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2013. Вип. 48. С. 403.

<sup>373</sup> Пашкевич Г. О. Хліб давньої України. Київ, 2012. С. 18.

<sup>374</sup> Сілецький Р. Опалювальні пристрої народного житла Середнього Полісся (конструктивно-функціональний та світоглядний аспекти). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2008. Вип. 43. С. 136.

елементів, як-то *кухонне вогнище з залізною плитою*<sup>375</sup>, прісні паляниці пекли або безпосередньо на робочій поверхні останнього, або помістивши тісто у залізний посуд, зазвичай – у сковорідки.

Твердження, яке я висловлював дещо вище стосовно *прісного хліба*, що його приготування мало на Поліссі спорадичний характер, хоча й було повсюдним, можна застосувати і до *хліба прісноподібного*. Його теж готували переважно у тих випадках, коли хліб був необхідним нашвидкуруч та у невеликій кількості: «Пока хліб печетса, то перепічки спеклися вже» (с. Середи Єміл. Жт.)<sup>376</sup>. Літературні дані свідчать, що пекли українці *прісноподібні підпалки* і паралельно зі звичайним хлібом, із залишків тіста, яких би не вистачило на цілу буханку<sup>377</sup>. *Прісноподібне* печиво теж можна було готувати, і готували, без використання *варистої печі*. Однак є суттєва відмінність, про яку я вже згадував, а саме – цей різновид хлібних виробів готували із внесенням мікробіологічної культури *хлібопекарських дріжджів Saccharomyces cerevisiae*. Ця різниця виникала власне тому, що *прісний хліб* готували спеціально, а *прісноподібний* зазвичай, хоча й не завжди, був відміною *повсякденного вчиненого хліба*, ферментацію в якому перервали внаслідок вимушеної необхідності. За формою та зовнішнім виглядом *прісноподібні хлібні вироби* були схожими на *прісний хліб*, а за смаковими, поживними властивостями та способом приготування хлібної маси на *вчинений*<sup>378</sup>. Тобто процеси приготування опари, її ферментація, замішування тіста, фактично були етапами виробництва звичайного *хліба*, котрий пекли на щодень, лише не обов'язковою була, як я вже зазначав, наявність у житлі *печі*.

<sup>375</sup> Tsypyshev S. Ogrzewanie w tradycyjnym drewnianym budynku Karpati Polesia. *Architektura drewniana: tradycja, dziedzictwo, współczesność, przyszłość*. Gdańsk, 2014. Wydanie I. S. 295.

<sup>376</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/20.

<sup>377</sup> Гнатюк В. Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині. *Материяли до українсько-руської етнології*. Львів, 1899. Т. I. С. 108.

<sup>378</sup> Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика. *Народознавчі зошити*. 2016. № 4. С. 810.

Зважаючи на сказане вище та зводячи воєдино частини вже наведеного у цьому розділі матеріалу, спробую описати процес приготування *повсякденного хліба* від приготування *розчини* до моменту отримання та подальшого зберігання готових хлібних виробів. Отож, для розчиняння, ферментації та вимішування тіста використовували вже неодноразово згадані так звані *пikні діжі, пікні діжки, хлібні діжки, дежі, дежки, пекальні дежі*, а зрідка й *корита, ночовки*. Процес *розчиняння* господині провадили зазвичай звечора, розмішуючи *закваску* з невеликою кількістю теплої води та борошна: «*Береш житну муку, тепленьку робиш воду, тепленьку, не гарачу, бо запарується*» (с. Вітковичі Бер. Рвн.)<sup>379</sup>.

Після цього залишали посудину з *розчиною* у теплому місці на цілу ніч, *щоб заграло* [розпочалась ферментація – С. Ц.]<sup>380</sup>. Цікаво, що діжку для додаткового утеплення, крім дерев'яної кришки, накривали ще й полотном, яке спеціально прогрівали: «*Грієш перед полум'ям, тепленькім закріваєш і так-во накріваєш учетверо. І вєчком сім, є вєчко до дежки, і вєчком. І стоїть там вже ж, впарується...*» (с. Вітковичі Бер. Рвн.)<sup>381</sup>. За цей час хлібопекарські дріжджі встигали достатньо розмножитись та розпочати процес інтенсивного бродіння. Час визрівання *розчини* займав від 6 до 10 годин, чим і було обумовлено вибір нічного часу доби на його проведення. Така часова регламентація дозволяє раціонально використати час і є настільки логічною, що поширена не лише в українців, а й у сусідніх народів<sup>382</sup>.

Зранку розпалювали у *печі* і, поки вона набирала необхідної температури для проведення випікання, підмішували до розчини борошно, отримуючи тісто необхідної консистенції. Про такий процес в народі казали

<sup>379</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.3/5.

<sup>380</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 4.

<sup>381</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.3/5.

<sup>382</sup> Зюбровський А. Народні традиції вчинення та замішування тіста для повсякденного хлібопечення українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кін. XIX поч. XXI ст.: особливості технології та обрядово-звичаєвого супроводу. *Сборник научных трудов SWorld*. Одеса, 2013. Вып. 2. Т. 34. С. 90.

*замішувати на сходному*<sup>383</sup>. Тісто у діжці потрібно було перехрестити і поставити у тепле місце, щоб *підійшло, зійшло, підросло* [збільшилось в об'ємі внаслідок виділення вуглекислого газу, який є продуктом бродіння – С. Ц.]. Після цього з отриманої хлібної маси змоченими руками (щоб не приставало тісто) формували буханки і залишали їх на певний час, щоб у них розпочався активний процес ферментації. Сформовані хлібини досить часто клали *сходити* на встелену шматком полотна подушку або перину, що дозволяло буханцеві вільно наростати у всіх напрямках. Домашній хліб був зазвичай дещо більшим та, відповідно, важчим від сучасного фабричного. Згідно з моїми польовими матеріалами, середній розмір буханки коливався від 30 до 40 см. Проте доволі часто господині говорять про випік навіть до 60 см у діаметрі<sup>384</sup>. Зважаючи на зазначені розміри, вага таких хлібин була в межах 1–2 кг.

Окремої згадки заслуговує те, що іноді буханкам давали *сходити на воді*. Для цього сформовані хлібини кидали у дерев'яну ємність, щоб вони вільно плавали у теплій воді. Найцікавішим тут є той факт, що воду потім виливали під дерево або туди, *де ніхто не ходить* (с. Гайки Тур. Влн.)<sup>385</sup>. Ця дія дозволяє провести паралелі з водою, якою обмивали небіжчика, або тією, що стояла для померлого на столі чи вікні. Поліщуки вірили, що така рідина внаслідок своєї причетності до померлого набирає певних, часто негативних, магічних властивостей<sup>386</sup>. З іншого боку, можна припустити також і відчуження цієї води, як такої, що бере безпосередню участь в процесі

<sup>383</sup> Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 101.

<sup>384</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 3; Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 3; Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 3.

<sup>385</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 4.

<sup>386</sup> Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. С. 118–119.

хлібопечення, на користь предків-заступників<sup>387</sup>. Загалом же вода, яка контактувала з хлібом, набувала вищого семіотичного статусу внаслідок дотичності до позитивної хлібної символіки. Відомі непоодинокі випадки її використання у звичаєвих та магічних актах<sup>388</sup>.

Поки хлібини *підростали*, господиня як слід напалювала у *печі*. Питання вибору паливного матеріалу ми розглянули раніше, але не менш важливою була й проблема визначення оптимальної температури у робочій камері. Адже надто розігріта піч спричинила б обвуглення буханців, а недогріта призводила до того, що тісто не пропікалося, залишалося напівсирим, усередині утворювався *закалець*. Останній, будучи непористим глевким шаром хліба<sup>389</sup>, не просто несмачний, а може й завдати шкоди здоров'ю споживача, зокрема спричинити *ілеус* [непрохідність кишківника<sup>390</sup>]. Отож, щоб визначити, чи належною для випіку вже є температура в *печі*, спостерігали за тим, чи змінює колір її внутрішня поверхня. Якщо температура була досить високою, то сажа на стінках світліла, візуально вони вибілювались. Окрім того, на *черинь* сипали борошно: якщо воно одразу темніло, але не спалахувало – температура відповідна; якщо ж займалось – *піч* потрібно було охолодити: «*Вигорни жер, і сипни муки, то вже як вона не куріє, то садєй хуменько, а як куріє, то ше гаряча*» (с. Річиця Рат. Влн.)<sup>391</sup>. Після Другої світової війни для визначення оптимальної температури почали використовувати папір. У випадку, коли *піч* все ж була перегріта, змащували *поднебення* водою. Можна було регулювати температурний режим і переміщуючи грань по печі. Її або вигортали *коцюбою* зовсім, або ж підгортали до *челюстей*, рідше – відгортали до *плечей* [задньої стінки –

<sup>387</sup> Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. С. 119.

<sup>388</sup> Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців. Львів, 2018. С. 220.

<sup>389</sup> Великий тлумачний словник сучасної української мови (з дод. і допов.) / Уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. Київ; Ірпінь, 2005. с. 394.

<sup>390</sup> Кніпович М. Ф. Словник медичної термінології. Латинсько-українсько-російський. Київ, 1948. С. 196.

<sup>391</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Камінь-Каширський-(VII-VIII)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д13.С.1/16.

С. Ц.]<sup>392</sup>. Цікаво, що визначити, чи достатньо розігріта топка, можна було й вигрібаючи жар, оскільки він тоді іскрив: *«Як напалиться чирень, то вже відно так іскри, шо...»* (с. Вітковичі Бер. Рвн.)<sup>393</sup>. Якщо іскріння було дуже інтенсивним, то це сигналізувало про перегрів робочої камери: *«Як воно вже вігортаєш, вігребаєш жар, а вони там, як таке, як іскорки скачуть – то це крепко напаяне піч. То вже так крепко, і трошки хай счачне, щоб прохололо, а потім вже хліб сажали»* (с. Михалин Бер. Рвн.)<sup>394</sup>.

Хлібини, що *підійшли*, поміщали у *піч* на дерев'яній *хлібній лопаті*, яку притрушували борошном, висівками. Після того, як хліб був переміщений на *чирень*, попередньо встелений листям або засіяний тим же борошном чи висівками, про що вже йшлося, його обов'язково хрестили та благословили спеціальними примовками. Є відомості про схожі примовляння не лише в українців, а й у поляків<sup>395</sup>. Часом хрестили і вогонь, коли розпалювали у печі<sup>396</sup>. Цікаво, що дослідник хлібних виробів Південно-Західного історико-етнографічного регіону А. Зюбровський констатує факт накладання хресного знамення лише на перший буханець<sup>397</sup>, – зазначу, що мої польові матеріали з Полісся і Карпат цього не підтверджують.

Випік, як правило, проводили раз на тиждень. Готували стільки буханців, щоб вистачило до наступного випікання, зазвичай від 6-ти до 12-ти. У випадку, коли сім'я була великою чи *піч* мала замалий об'єм, випік могли проводити частіше. Потрібно зауважити, що доволі поширеною є заборона

<sup>392</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 4.

<sup>393</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.3/5.

<sup>394</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.6/2.

<sup>395</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 94–95.

<sup>396</sup> Кравченко В. Звичаї в селі Забрідді та по де-яких інших, недалеко від цього села місцевостях Житомирського повіту на Волині. Етнографічні матеріали, зібрані Кравченком Васильом. Житомир, 1920. С. 12.

<sup>397</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 95.

на проведення цього процесу в п'ятницю<sup>398</sup>. Пов'язано це з поширеним у слов'ян ще дохристиянським культом цього дня<sup>399</sup>.

Час перебування хліба у печі господині визначали емпірично. Хоча й були певні закономірності, адже житній хліб потребував тривалішого випікання, ніж пшеничний. Загалом можна говорити про те, що усередненим часом повноцінного пропікання хлібини був інтервал 1–2 години: *«Білий хліб з час, а як чорний, то довше. Знаєм, яке врем'є таке вже, скільки може быть у нас...»* (с. Михалин Бер. Рвн.)<sup>400</sup>. Поки хліб перебував у печі, господиня регулювала температурний режим так, щоб хліб *загнітився* [щоб у нього потемніла верхня шкоринка – С. Ц.], але не пригорів. Для цього одразу після завантаження хлібин у *піч* устя закривали *затулою*, яку потім прибирали. Окрім того, попередньо вигорнутий до *челюстей* жар переміщували далі або ближче стосовно того ж устя. Надзвичайно важливим було візуальне спостереження за процесом хлібопечення, адже про готовність хлібин сигналізувало насамперед їх потемніння, як наслідок карамелізації крохмалю у шкоринці при температурі більшій ніж 230°C<sup>401</sup> та поява приємного хлібного запаху. Окрім цих ознак, послуговувались і низкою інших способів контролю випікання. До прикладу, можна було орієнтуватися на вагу буханця – пропечений був значно легшим<sup>402</sup>. Часто хлібину діставали з печі та стукали по її поверхні кісточками або пучками пальців, оскільки готовий, добре пропечений буханець при цьому гучно відлунював: *«Вінем буханку да постукаєм так-во. Якишо вона вже так, як суховата, гримає, то вже вон пічоний. А як ще ні, то ще назад саджаєм»* (с. Михалин Бер. Рвн.)<sup>403</sup>; *«Ну, вже, як вітягнем, побухаєм* [постукували по шкоринці. – С. Ц.]: *як уже*

<sup>398</sup> Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 101.

<sup>399</sup> Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури : словник – довідник. Київ, 2006. С. 491–492; Uliasz K. *Zachowania zwyczajowo-obrzędowe związane z wypiekami chleba na pograniczu Pogorza i Łemkowszczyzny. Materiały: Muzeum budownictwa ludowego w Sanoku*. Sanok, 2008. Nr 37. S. 325.

<sup>400</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.6/2.

<sup>401</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філадельфія, 1979. С. 38.

<sup>402</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці ХІХ – на початку ХХІ століття (За матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 108.

<sup>403</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.6/2.

*бубоніть* [відлунює. – С. Ц.] – *то вже готовий. А як не – то глевкій ще* (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>404</sup>. Окрім того, щоб визначити готовність випіку, його обережно прикладали до кінчика носа, і якщо від буханки не відчувалось сильного жару, то вона була достатньо пропеченою (с. Здомишель Рат. Влн.; сс. Куснище, Столенські Смолярі Любом. Влн.; с. Ростань Шац. Влн.)<sup>405</sup>: *«Як уже хліб спів [випікався – С. Ц.], все, то носа приклали: якщо видержує – значить, харош. Ну, шоб гаряче – вже люкс ето»* (с. Лука Єміл. Жт.)<sup>406</sup>. Згадані варіанти перевірки готовності хліба є загальновідомими та поширеними в Україні<sup>407</sup>.

Як тільки було визначено достатню випеченість хлібин, їх діставали з *печі*, щоб не були надто сухими, з надміру твердою шкоринкою. Цей процес, як і всаджування у піч, також відбувався з використанням *хлібної лопати*, яку і в цьому випадку часто посипали борошном або висівками. Готові хлібини спочатку обмітали пучком пір'я або навіть крилом (переважно гусячим)<sup>408</sup>, щоб позбутись залишків попелу. Після цього буханці обтирали мокрою *тряпочкою* [ганчіркою – С. Ц.], вмоченим у воду пучком пір'я або й просто змоченою рукою. Таке обтирання дещо розм'якшувало скоринку та робило її блискучою, красивішою. Подекуди після цього багатші господарі примашували хліб ще й молоком, сметаною, салом, олією, накривали *партовиною* [шматком полотна, рушником – С. Ц.], як вже було вказано раніше: *«Вітягнули і накривали рушником. І рушником накривають, мо' то, одпаруєцца, чуть м'якшає»* (с. Середи Єміл. Жт.)<sup>409</sup>; *«Ну, як вже війняли з печі та трошкі водою помочили зверху, да рушничком накрили його, да шоб*

<sup>404</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/02.

<sup>405</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 4.

<sup>406</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.2/20.

<sup>407</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці ХІХ – на початку ХХІ століття (За матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 107–108.

<sup>408</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 113.

<sup>409</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/20.



воно зм'як трошки, да й так робили» (с. Кочичино Єміл. Жт.)<sup>410</sup>. Особливо важливі обрядові хлібні вироби, зокрема паску, примащували яйцем<sup>411</sup>.

Важливим питанням було і збереження готових хлібних виробів, з тим, щоб убезпечити їх від несприятливих факторів, як-то надмірні температура чи вологість. Ушкодити хліб могли й домашні тварини або тварини-шкідники. Зважаючи на перелічені загрози, логічно, що буханці клали на мисник або ховали у скрині, ящики<sup>412</sup>. Подекуди готовий хліб зберігали у діжках, які ставили у відгороджених у сінях комірках (с. Кримне Стар. Влн.)<sup>413</sup> або у *шахвах* [спеціальних шафках] (с. Доротище Ков. Влн.)<sup>414</sup>. Саме такі способи зберігання, у міру можливості, запобігали ушкодженню готового випіку, його черствінню, запліснявінню.

Цікаво, що згідно зі свідченнями респондентів, хліб, спечений у печі, довго не черствів та не зацвітав: «А там уже тиждень, две неділі лежить він, да» (с. Вільшанка Пол. Кв.)<sup>415</sup>. Водночас традиційні хлібні вироби поліщуків були не надто якісними, превалював випік посередньої якості. Самі автохтони пов'язують це з відсутністю чистих культур хлібопекарських дріжджів та невисокою якістю борошна: «Де ж колись дрожжі були. То ж так. Коли віробиться, коли не віробиться. Ну, він же ж не виростав такий великий, як пшеничний. Він низенький був. А мололи в жорнах, та й його ніхто й не сіяв [борошно не просівали – С. Ц.]» (с. Видерта Кам.-Каш. Влн.)<sup>416</sup>.

Дрібних хлібних виробів мешканці поліських сіл виготовляли небагато. З нагоди неділі або ж до якихось свят могли спекти пиріжки, пампушки, пряники, *коржики* (тут під цією назвою розуміли як сухе печиво, так і

<sup>410</sup> АА ДНЦЗКСТК – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/19.

<sup>411</sup> Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів / Гол. ред. Г. Скрипник. Київ, 2018. Т. 8. Культура народного харчування. С. 475.

<sup>412</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 113.

<sup>413</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 4.

<sup>414</sup> Там само.

<sup>415</sup> АА ДНЦЗКСТК – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/19.

<sup>416</sup> АА ДНЦЗКСТК – Ф. Камінь-Каширський-(VII-VIII)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д12.С.1/22.

булочки без начинки<sup>417</sup>), *сухарі, плячки* чи *закручуваники*, або ж *струглі* [завиванці. – С. Ц.]. Виготовлення останнього виду печива респонденти описують так: «*Оце ж тісто розкатується, ложітса начинка, потім закатується і получається великий пиріг, довгий. Ну, щоб не возиться з пиріжками, то великий пиріг, довгий*» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>418</sup>. Тісто використовували найчастіше звичайне хлібне, іноді з додаванням пшоняного чи гречаного борошна. При приготуванні згадуваних *коржиків* основною сировиною часто був ячмінь. Для начинки дрібних хлібних виробів використовували наявні на господарстві фрукти або овочі, ягоди, молочні продукти. Поширеним було печиво з сиром, маком, яблуками, сливами, картоплею, буряком, капустою, пшоном, квасолею, бобом, горохом, розвареними сухофруктами, *ягодьми* [лісовими ягодами – С. Ц.]: «*З маком у нас і з грушками товченими. Вони сушаться, ці дикі груші, перемалуються або перетовчуються, і теж йде на начинку*» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>419</sup>. Часом траплялись і нетипові, специфічні види випіку. Зокрема, на Західному Поліссі в одному випадку зафіксовано спогад про приготування специфічного печива, яке називали *гонник*. Була це варена картопля, вимішана з борошном та обліплена кашею (с. Купичів Тур. Влн.)<sup>420</sup>. Пекли дрібні хлібні вироби, на відміну від звичайного хліба, як правило, у спеціальних формах, котрі через матеріал, з якого вони були виготовлені, називали *бляшки*<sup>421</sup>. Після Другої світової війни під впливом модернізації та урбанізації побуту господині частіше почали готувати завиванці, пироги та пиріжки. Проте навіть до сьогодні часто печуть їх із залишків тіста, що залилось після випікання хліба, з тими ж традиційними для Полісся начинками.

<sup>417</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 4.

<sup>418</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-ДЗ.С.1/23.

<sup>419</sup> Там само.

<sup>420</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 5.

<sup>421</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 149.

Розповсюдження всіх перелічених видів печива припадає на період після Другої світової війни. У ширшому вжитку дрібний випік на початку ХХ ст. був лише у єврейських сім'ях, що через схильність до торгівлі та корчмарства відзначались вищим рівнем добробуту. Правовірні іудеї навіть розраховувались пиріжками із християнськими дітьми, яких наймали розпалювати їм піч у суботу [субота – שבת, шабат, святий день в іудаїзмі, на який поширюється заборона виконувати будь-яку роботу – С. Ц.] (с. Локниця Зар. Рвн.)<sup>422</sup>. Водночас у раціоні міщан дрібні хлібні вироби, хоч і зрідка, але траплялися. Окремо таке печиво випікали на продаж: *«Це в городі таке пеклі. А це в город, як пуйдеш, у Чорнобиль, да й там уже люди проворнейшиє, там наєзжають люди багато, дак вони вже пекли вже пирожкі, і все пеклі»* (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>423</sup>.

Цікавою відміною дрібних хлібних виробів є невеликі прісні *коржі*. Вони не були заміною чи альтернативою повсякденному хлібу, – їх споживали як окрему страву, зазвичай з молоком: *«До того шось такій прісний пікся цей кірж, шо вже випікав, а потім його на кусочки різали, товкли мак, мак молоком розводили, і сахар, і обтріпували – це така їжа була»* (с. Киянка Єміл. Жт.)<sup>424</sup>.

Щоб не повторювати матеріал, запланований до викладу в 3-му і 4-му розділах цієї праці, специфіку приготування обрядового хліба розгляну не вдаючись у конкретику, а лише окресливши певні загальні суттєві моменти.

Отож, обрядові хлібні вироби, як і хліб, що готувався на щодень, займають надзвичайно важливе місце у традиційній народній культурі, а особливо в духовній<sup>425</sup>. Зважаючи на велику кількість обрядів та звичаїв, у яких використовували різновиди хліба, закономірним є і його видове різноманіття. Тут мушу зауважити, що практично всі відомі поліські обрядові хлібні вироби є вчиненими, за винятком хіба що так званих *дужиків*, які

<sup>422</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 149.

<sup>423</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/02.

<sup>424</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д10.С.4/21.

<sup>425</sup> Сумцов Н. О. Хлѣбъ въ обрядахъ и пѣсняхъ. Харьковъ, 1885. С. 48.

готували на перший день Великого посту. Це печиво можна сміливо вважати одним із найреліктовіших зразків обрядових випіків на Поліссі. *Дужики* були прісними, відтак їх приготування не вимагало від господині ні особливих умінь, ні якісного паливного матеріалу, ні навіть наявності *печі*.

*Прісноподібне* обрядове печиво, як таке, на Поліссі зараз не трапляється. Проте в літературі можна знайти відомості про випікання разом зі вчиненим хлібом і з того ж тіста коржеподібних *паляниць*, – їх давали коровам, щоб прибувало молоко<sup>426</sup>. Вочевидь, з великою долею ймовірності можна припустити існування у минулому *прісноподібних* обрядових хлібів, із поступовим, але повсюдним і незворотним витісненням різновидами вчиненого хліба, хоча використання архаїчної сировини та технологій є типовим для обрядового хліба<sup>427</sup>. Також хочу зазначити, що використання недоферментованих хлібів в чинах із певним обрядово-звичаєвим навантаженням відоме і в інших слов'янських народів, наприклад, у поляків<sup>428</sup>.

Процес приготування розчини і її ферментація відрізняються хіба тим, що для приготування обрядових хлібних виробів використовували найкраще з наявного борошна, зокрема і високопоцінюване пшеничне. Власне через специфіку сировини для *розчиняння* та замісу хлібної маси часто користувались *коритами* або *ночовками*, а не *пiкними дiжками*. Робили власне так, оскільки *дiжки* використовували для житнього хлібного тіста, а відтак пшеничне здобне могло перекинути, набути некондиційних органолептичних властивостей. Задля збереження належного зовнішнього вигляду, смаку та запаху не використовували й описану вище *закваску*, що залишалась від попереднього замісу, а готували окремий *квасок*. Варто зацентувати на тому, що настій чи відвар шишок хмелю як активатор бродіння для пшеничного тіста використовували набагато частіше: «*Це – як,*

<sup>426</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 98.

<sup>427</sup> Пашкевич Г. О. Хліб давньої України. Київ, 2012. С. 55.

<sup>428</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 98.

там, на пірожкі, там, чі на шо, то вже хмель був. Відварували, да той хмель до пшеници, а житній, то так» (с. Підлуби Єміл. Жт.)<sup>429</sup>. Водночас значну кількість обрядових хлібів, а особливо в неврожайні роки, готували зі звичайного хлібного тіста.

Що стосується розчинників, котрі використовували при приготуванні обрядового печива, то асортимент їх був такий самий, як і для повсякденного хліба, але частота використання, а відповідно й кількісне співвідношення між собою відрізнялись. Зрозуміло, що прагнучи якомога покращити хліб, призначений для звичаєвого використання, його намагались виробляти з якісніших і дорожчих інгредієнтів, в цьому випадку – сироватки та молока. Як уже було написано, у виняткових випадках для досягнення необхідного смаку, консистенції, крихкості, в'язкості, еластичності печених борошняних виробів при їх приготуванні використовували й інші рідини, як-то: рослинна олія, сметана, горілка тощо. З наведених вище причин для обрядового та okazійного печива використовували й горіхи, мак, мед, яйця, відвар цукрового буряка<sup>430</sup>.

Зважаючи на те, що всі інгредієнти для обрядового, а часто й для okazійного печива підбиралися якнайкращі, то й борошно було не лише з відповідного злаку, а й відповідного розмілу. За можливості намагались не використовувати те, що було розмелене вдома в *жорнах*, а лише млинарське. Особливо цінували якісне питльоване пшеничне борошно, що часто окреслювалось вже згадуваним словосполученням – *марамонська мука*<sup>431</sup>.

Дещо вище я вже частково торкався певних відмінностей, які стосуються різниці між хлібопекарським інвентарем та знаряддями, вказуючи на часте використання *ночовок*. Але ці особливості не єдина розбіжність, про яку потрібно згадати. Говорячи про речі, причетні до

<sup>429</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-ДЗ.С.1/24.

<sup>430</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 4-5; Половецька Л. Приготування весільних страв та напоїв на території Українського Полісся (кінець XIX – друга половина XX ст.). *Етнокультурна спадщина*. Рівне, 2006. Вип. VII. С. 32.

<sup>431</sup> Свидницький А. Люборацькі. Сімейна хроніка. Київ–Ляйпці, Коломия, Wennipeg Man, 1918. С. 6.

виробництва хліба, є закономірним те, що окремих *печей, коцюб, лопат* для обрядових хлібних виробів ніхто не робив, але їх набагато частіше випікали у формах, ретельніше добирали паливні матеріали. Окремої уваги заслуговує те, що обрядовий хліб селяни сакралізували до такого ступеня, що коли він *виростав у печі* настільки великим, що не проходив крізь устя печі, автохтони вважали за доцільніше розібрати *челюсті*, ніж його ушкодити: «*Віймають тих дві цеглінькі [з челюстей – С. Ц.] да й вітягають. Да й знов заложать*» (с. Вітковичі Бер. Рвн.)<sup>432</sup>. Також маю зацентувати на тому, що рушники, які використовували для накривання обрядового печива чи як підстилку під нього, виготовляли набагато ретельніше, їх зазвичай оздоблювали, а після контакту з хлібом вони, на думку поліщуків, набували певних магічних властивостей. Зокрема їх використовували у чинах рільницької та скотарської звичаєвості, у народній медицині, у пов'язаних зі впливом на стихійні явища магічних актах, як домашній оберег: «*Вешають [на двері рушник, з яким святили паску – С. Ц.], ну, так, щоб спасив Господь*» (с. Моквин Бер. Рвн.)<sup>433</sup>. Подібна практика існувала й на інших українських етнографічних землях, до прикладу – на історико-етнографічній Волині, але в цьому випадку найчастіше рушники використовували як оберіг у тваринництві<sup>434</sup>.

Наведений вище матеріал дозволяє зробити такі висновки до розділу.

Основною сировиною для приготування хлібних виробів поліщуків було озиме жито. Лише у південній частині Полісся, зважаючи на кращі ґрунти та кліматичні умови, відчутну роль у формуванні хлібопекарської сировинної бази відіграла пшениця, та й то не при повсякденному хлібопеченні. У голодні роки, у переднівок чи за певних okazій використовували й борошно з інших зернових та різноманітні добавки та наповнювачі.

<sup>432</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.3/17.

<sup>433</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.2/2.

<sup>434</sup> Пуківський Ю. Звичаї та повір'я українців Волині, пов'язані з церковною службою на Великдень. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2013. № 2. С. 200–211.

Розчинником, що його поліщуки використовували при приготуванні хліба, найчастіше була вода, виняток – обрядові та okazійні хлібні вироби, для яких послуговувались також сироваткою і молоком. Важливою особливістю поліського хлібопечення є висока концентрація заліза у ґрунтових водах, яке унаслідок життєдіяльності дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* переходить у біодоступну форму та може створювати небезпеку для здоров'я населення.

Бродіння найчастіше забезпечували внесенням у розчину *закваски* – грудочки тіста від попереднього замісу – або ж *квасу* чи *опари* – розведеного теплою водою, іноді запареного окропом борошна. При цьому потрібно зазначити, що *Saccharomyces cerevisiae* є винятково синантропним видом, який у своїй життєдіяльності надзвичайно залежить від тих умов та середовища, що створює йому людина. Те, що всі раси хлібопекарських дріжджів походять від штамів дріжджів пивних, дозволяє припустити внесення *Saccharomyces cerevisiae* в розчину разом із пивом, яке могли використовувати як розчинник та розпушувач для прісних хлібів.

Активатором бродіння був відвар або настій шишок хмелю, які мають антибактеріальну дію, а отже очищують середовище для розвитку дріжджів.

Літературні дані свідчать, що станом на другу половину XIX ст. основним способом переробки зернових був млинарський. Поряд із тим селяни продовжували користуватися жорнами для особистих потреб. У час Другої світової війни, коли окупаційна влада в ході каральних акцій знищувала млини, жорна були основним мукомельним знаряддям поліщуків.

Викладений та проаналізований матеріал дозволяє з великою вірогідністю стверджувати, що перехід від каш до хліба, як головної їжі, корелює з переходом від зернотерок до жорен, а також із переходом від пливчастих до голозерних злаків. Витіснення прісного хліба вчиненим також безпосередньо пов'язане з поширенням голозерних злаків, а також з розвитком опалювальних пристроїв.

Більшість моментів, що стосуються хлібопекарської сировини, були продиктовані географічно-кліматичними, соціально-побутовими умовами, а також міркуваннями доцільності та практичності. При виборі та обробці компонентів майбутнього хліба неоціненну роль відіграв також емпіричний досвід.

Важливою та невід'ємною частиною пекарського технологічного процесу були хлібопекарський інвентар, знаряддя та пристосування тощо. Унаслідок безпосереднього відношення та контакту з хлібом побутувала значна кількість пов'язаних з ними вірувань та звичаїв. Багато з них, особливо ті, що стосуються печі, мають глибоке дохристиянське коріння та наскрізь пронизані поминальними мотивами.

Окремо потрібно відзначити добру збереженість на обстежених теренах обряду очищення *діжі* (*сповідь*, або ж *говіння діжі*), який був широко розповсюджений не лише на Поліссі, а й на частині білоруських земель та в південноросійських областях, де проживає значна кількість етнічних українців. Рідше (хоча й без конкретної назви) він трапляється в межах Південно-Західного історико-етнографічного регіону (за винятком історико-етнографічної Волині).

Поруч із повсякденним готували й okazійні хліби, які мали свої особливості у рецептурі та технології, як-от прісні, незаквашені *підпалки*, *перепічки*. Як правило, вони були лише заміною вчиненого хліба на випадок гострої необхідності чи за якихось скрутних обставин. У тих же випадках готували поліські господині й *прісноподібний випік*, в який дріжджі вносили, але процес ферментації відбувався не повністю. *Прісні* та *прісноподібні* хлібні вироби випікали біля відкритого вогню, на робочій поверхні кухонних вогнищ.

Повсякденні дрібні хлібні вироби великого видового розмаїття та значення не мали, готували їх хіба на неділю та святкові дні, часто зі звичайного хлібного тіста. Начинкою були наявні фрукти, овочі, лісові ягоди, сир.



## РОЗДІЛ 3

### ХЛІБНІ ВИРОБИ ТА СТРАВИ З КРУП І БОРОШНА В ОБРЯДОВІСТІ ПОЛІССЯ

#### 3.1. Хліб та його різновиди у календарній обрядовості

У попередньому розділі дисертації було розглянуто технологію виготовлення традиційних хлібних виробів поліщуків. Зокрема проаналізовано хлібопекарську сировину; зроблено огляд хлібопекарського інвентаря, знарядь та пристроїв; описано специфіку приготування повсякденних та обрядових хлібів. Проте багато питань, пов'язаних з використанням хліба та його різновидів у актах обрядовості, залишаються відкритими. Насамперед я б хотів зупинитися на супутніх значній кількості календарних свят обрядах, де використання хлібних виробів було і є, поза всяким сумнівом, не просто логічним, а й надзвичайно важливим. Стосується це і банального відбування певної обрядодії, і виповнення її необхідним сакральним змістом.

Ведучи мову про річний цикл свят, у яких використовувався хліб і його різновиди, у першу чергу доцільно згадати Різдво та різдвяний випік. На Поліссі він має назви *колядник* (сс. Зелене, Малі Телковичі Влзм. Рвн.; с. Ростань Шац. Влн.; с. Самари Рат. Влн.; с. Столенські Смолярі Любом. Влн.)<sup>435</sup>, *колядний пиріг, книш, книшик*<sup>436</sup>, *палінка* (с. Кругель Ков. Влн.)<sup>437</sup>, *паляниця*<sup>438</sup>, *калач* (с. Соснівка Єміл. Жт.)<sup>439</sup>, *калачик, бухта та лежень*<sup>440</sup>, *обертух*<sup>441</sup>. Цей обрядовий хліб споживали всі члени сім'ї, також ним

<sup>435</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), арк. 4; Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 113.

<sup>436</sup> Русінова Т. Традиційне харчування поліщуків. *Народна творчість та етнологія*. Київ, 2015. № 1. С. 41.

<sup>437</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 5.

<sup>438</sup> Доманицький В. Народній календар у Ровенському повіті Волинської губернії. *Матеріали до української етнології*. Львів, 1912. Т. XV. С. 82.

<sup>439</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.1/21.

<sup>440</sup> Русінова Т. Традиційне харчування поліщуків. *Народна творчість та етнологія*. Київ, 2015. № 1. С. 41.

<sup>441</sup> Герус Л. Хліб у різдвяно-новорічних святах українців. *Записки Наукового товариства імені Шевченка*. Львів, 2010. Т. ССLIX. С. 72.

частували колядників, що приходили до господи. Однак часто принаймні одиниця будь-якого з цих обрядових хлібів мала перебути всі свята недоторканою. Таке явище типове не тільки для українців, а й, наприклад, для поляків<sup>442</sup>. Окремо хочу згадати про так звану *бонду* – булку, хлібину, якою частували колядників у межиріччі Уборті та Прип'яті. Власне її znana дослідниця народного харчування Л. Артюх вважає прототипом новорічного обрядового печива Полісся<sup>443</sup>.

Незважаючи на те, що найбільше архаїчних явищ, пов'язаних з обрядовими різдвяними хлібами, збереглося в середовищі українських горян<sup>444</sup>, бідним цей звичаєвий пласт не є і на Поліссі. Тут різдвяний обрядовий хліб пекли з найкращого борошна, і була це, як правило, подовгаста або округла хлібина<sup>445</sup>, іноді пекли довгасті чи округлі калачі з діркою посередині (сс. Лишківка, Софіянівка, Старий Чорторійськ Ман. Влн.)<sup>446</sup>, деінде – невелику пампушку, пиріжок (с. Доротище Ков. Влн.; сс. Здомишель, Самари, хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.; с. Кримне Стар. Влн.; с. Столенські Смолярі Любом. Влн.)<sup>447</sup>. Начиняли квасолею, яблуками, ягодами, сиром, рідше бобом, інколи насінням *чорнушки* [чорного кмину, *Nigella L.* – С. Ц.]. Часом пампушки та пиріжки зверху ще й декорували, витискаючи хрест або виробляючи його з тіста. Принагідно хочу зауважити, що округлі обрядові хлібини, які в Україні найчастіше називають *колач* або

<sup>442</sup> Кравченко В. З побуту й обрядів північно-західної України. *Збірник (Волинський науково-дослідний музей)*. Житомир, 1928. Т. I. С. 78–80.

<sup>443</sup> Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. Київ, 1982. С. 70.

<sup>444</sup> Конопка В. Яре та озиме збіжжя у народному календарі українців: генеза звичаїв та обрядів. *Плісеські старожитності. Збірник наукових праць Адміністрації історико-культурного заповідника «Давній Плісеськ» на пошану Михайла Андрійовича Филипчука*. Львів, 2016. С. 124.

<sup>445</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 5.

<sup>446</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневецький райони Волинської області), Арк. 4.

<sup>447</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 4; Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 5.

калач, є, мабуть, одним з найдавніших та найпоширеніших видів хліба, який використовується у звичаєвості<sup>448</sup>.

На *Водяну Коляду* [Водохреща – С. Ц.] поліські автохтони часом теж виготовляли *колядники*, які разом із кутею, *колядним снопом* або ж просто *Колядою* [різдвяним обрядовим снопом – С. Ц.] ставили, підмостивши сіна, на покуть. Цікаво, що *колядника* могли зберігати аж до початку весняно-польових робіт і брали зі собою в поле, коли починали садити картоплю (с. Здомишель Рат. Влн.)<sup>449</sup>. В окремих випадках, як-от на Зарічненщині, трапляється інформація про побутування антропоморфного печива, яке випікали з нагоди різдвяних свят (с. Морочне Зар. Рвн.)<sup>450</sup>. Хоча назви цього випіку мені зафіксувати не вдалось, однак, скоріш за все, це був згаданий уже *колядник*. На Середньому Поліссі селяни як різдвяний хліб використовували також житні *паляниці*, які не різали ножем, а ламали руками<sup>451</sup>. Цікаво, що поширеними такі *паляниці* були і на прилеглій Східній Волині<sup>452</sup>. Також *калачі* зрідка заміняли *перепічками* – невеликими хлібинами, які також використовували в різдвяній звичаєвості (сс. Киянка, Кривотин Єміл. Жт.)<sup>453</sup>. Місцями якихось спеціальних різдвяних хлібних виробів не було, пекли звичайні *бухони*, *бохони* [хлібини – С. Ц.]<sup>454</sup>. Останнє явище особливо характерне для тих територій, на яких радянсько-комуністичний окупаційний режим було встановлено ще у 20-х рр. ХХ ст. При цьому стирання обрядових явищ прогресує в напрямку з заходу на схід. Ця деградація обряду є досить

<sup>448</sup> Герус Л. Особливості пластичного трактування форми українського обрядового хліба-калача. *Народознавчі зошити*. 2009. № 5–6. С. 649; Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 94.

<sup>449</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 4.

<sup>450</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 149.

<sup>451</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 113.

<sup>452</sup> Конопка В. Аграрні мотиви в календарній обрядовості українців східної частини Волині (за матеріалами експедиції 2007 р.). *Народознавчі Зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2007. № 5–6. С. 544.

<sup>453</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д9.С.1/18; АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д10.С.4/22.

<sup>454</sup> Герус Л. Типи, форма, функції різдвяно-новорічного хліба українців. *Народознавчі зошити*. Львів, 2007. № 3–4. С. 289; Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 102.

значною уже на Чорнобильському Поліссі: «Звічайний хлѣб. На кутю, наприклад, це – обікнавєнний хлѣб [кляли – С. Ц.], тей, шо пекли собі єсти, то й хлѣбинку ту ложили. Коло куті хлѣбчик, хлѣб і грудочка солі. Обікновєнний хлѣб, однаково другого не пекли у нас» (с. Стеблі Пол. Кв.)<sup>455</sup>. На Лівобережжі ж сягає свого апогею: «На кут, на лаву [кутю ставили – С. Ц.], під єї сінце, і лажилі туди вжє ж такую малєньку ше спечуть хлѣбінку. Да ну, чорт його знає [як називалась хлѣбинка – С. Ц.], я вжє позабувалась» (с. Олешня Ріп. Чрн.)<sup>456</sup>. Однак у літературі можна знайти свідчення того, що принаймні пам'ять про особливий різдвяний хлѣб на Чорнобильському Поліссі була живою ще на початку 90-х рр. ХХ ст. Називали такий випік *палениця* або *кулідка*. Загалом – це була кругла хлѣбина, але у першому випадку її перед випіканням викачували борошном, а в другому – водою. Цей буханець кляли на покуть або накривали ним кутю, інколи додавали також сіль. Типово для різдвяних хлѣбів і цей різновид мусив перебути всі свята, лише тоді його розмочували і згодовували худобі<sup>457</sup>. На цих же теренах у цей же час зафіксовано згадки про фігурне солодке печиво у формі баранців, яке випікали для дітей, та пампушки з *грецької* [гречаної. – С. Ц.] муки, що ними частували колядників, якими найчастіше були діти<sup>458</sup>.

Ще однією обов'язковою стравою на Святвечір була кутя, яку на теренах Полісся через брак пшениці виготовляли здебільшого з ячменю. А. Гавел пише, що серед різдвяних страв найважливішими були ті, до складу яких входило зерно<sup>459</sup>. Це й не дивно, адже обрядові каші, різновидом яких є і кутя, були прямими попередниками видозмін хлѣба у традиційній звичаєвості. Хочу зацентувати на тому, що домашніх тварин (курей, овець, корів) теж годилось почастувати цим найдком після вечері, *щоб велося*

<sup>455</sup> Ципишев С. І. Хлѣб у звичаєвості Київського Полісся. *Дослідження Київського Полісся*. Київ, 2016. С. 203–207.

<sup>456</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ріпки-(VII-VIII)-2017. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д6.С.4/03.

<sup>457</sup> Свирида Р. Хлѣб у зимовій обрядовості Київського Полісся. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 309.

<sup>458</sup> Там само.

<sup>459</sup> Gawel A. Zwyczaj, obrzędy i wierzenia agrarne na Białostocczyźnie od połowy XIX do początku XXI wieku. Kraków, 2009. S. 84.

(с. Морочне Зар. Рвн)<sup>460</sup>. Також наголошу, що часто при підготовці святкового різдвяного столу кутя йшла у сув'язі з хлібом, до прикладу – окраєць клали на посудину з цією обрядовою кашею<sup>461</sup>.

Як і повсюдно в Україні, на Волинському Поліссі теж було поширене залишання всіх страв святвечірньої трапези [яких мало бути 12 – С. Ц.] разом із начинням на ніч на столі. Цей момент напряду зближує різдвяну і поминальну обрядовість. Адже згідно з народними віруваннями залишена на ніч їжа призначалась для померлих, що нібито приходили до родичів на частування (сс. Куснище, Столенські Смолярі Любом. Влн.; с. Самари, хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.)<sup>462</sup>. Заслуговує на увагу і те, що горщик з кутею зверху накривали хлібиною або принаймні окрайцем<sup>463</sup>.

Окремо хочу зупинитися на обрядових запросинах надприродних істот та сил, а також душ померлих родичів до святкової вечері. Під час цього дійства господар виходив із хати, маючи при собі кутю і (або) хліб, та звертався до означених вище сутностей, закликаючи їх завітати на святкове частування<sup>464</sup>. Також аналогії на Великій Україні має і обрядове частування *Мороза*, запросини якого на вечерю були доволі традиційними: «*Морозе, Морозе, ходи кутю їсти, як не прийдеши сьогодні, то й ніколи не йди*» (с. Морочне Зар. Рвн.)<sup>465</sup>. Іноді траплялись і оригінальніші варіанти: «*Мороз, Мороз, приходь кутю їсти. Приходь, вовчєня, а як не прийдеши зараз, то не приходь літом, не бери ні телюка, ні поросюка*» (с. Борова Зар. Рвн.)<sup>466</sup>. Або варіант зі Східного чи Лівобережного Полісся: «*Мароз, Мароз іді куті єсть,*

<sup>460</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 149.

<sup>461</sup> Галайчук В., Ципишев С. Традиційні календарно-побутові звичаї та обряди Східного Полісся (на польових матеріалах з Ріпкинського р-ну Чернігівської обл.). *Народознавчі зошити*. Львів, 2019. № 5. С. 1307.

<sup>462</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 5; Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 5.

<sup>463</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 5.

<sup>464</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. С. 24–25.

<sup>465</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 149.

<sup>466</sup> Там само.

*а в Петровку не бивай, бо будемо желізними пугами біть»* (с. Редьківка Черн. Чрн.)<sup>467</sup>. Потрібно зазначити, що такі запросини могли відбуватись і на Різдво, і на Водохреща.

У поліських селах використовували буханець або принаймні окраець хлібини на різдвяно-водохресні свята, переважно перед Різдвом чи Новим роком, у ще одній обрядодії, під час якої йшли у сад з перевеслом та хлібом і за допомогою невибагливих примовок та магічних маніпуляцій намагались забезпечити врожайність неродючих дерев<sup>468</sup>. Доволі часто господарі ходили й до хліва, щоб почастивати домашніх тварин обрядовими різдвяними стравами, у тому числі й хлібом та кутею, при цьому примовляли: *«Ми до вас із хлібом, а ви до нас із ласкою»*<sup>469</sup>.

Останнє свято різдвяного циклу – Водохреща – також не обходило у пов'язаних із ним обрядах без хліба. До прикладу, під час поширеного звичаю малювання оберегової символіки на дверях чи одвірках житла та господарських споруд хазяїн крім крейди, якою власне і наносив апотропейні знаки, часто брав із собою ще й буханку хліба чи пиріжок, вареник. Подекуди ці апотропейні знаки наносили рідким тістом.

Розглядаючи використання хлібних виробів у весняній обрядовості поліщуків, перш за все треба згадати про особливий випадок, який виготовляли на Західному Поліссі з нагоди дня Сорока мучеників Севастійських, так звані *Сороки* [22 березня – С. Ц.]. Зокрема, в цей день господині могли випікати пампушки (с. Здомишель, хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.; с. Куснище Любом. Влн.; с. Ростань Шац. Влн.)<sup>470</sup> або пироги, пиріжки (с. Хрипськ Шац. Влн.)<sup>471</sup>, *пальошки*<sup>472</sup>, *сороки*<sup>473</sup>, *жайворонки*. Відповідно до народної назви

<sup>467</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ріпки-(VII-VIII)-2017. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д8.С.2/13.

<sup>468</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. С. 29.

<sup>469</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. С. 22.

<sup>470</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>471</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>472</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 6.

свята, часто їх виготовляли сорок штук<sup>474</sup>, нібито кожному мученику по пампушці<sup>475</sup>. За формою це могли бути округлі, до десяти сантиметрів у діаметрі, еліптичні або орнітоморфні вироби, прикрашені невеликими дірочками чи чорницею. Призначалось це печиво переважно дітям, які обмінювались ним, влаштовували забави, співали веснянок<sup>476</sup>. Походження цього випіку можна пов'язати з давніми, ще дохристиянськими, обрядами закликання весни<sup>477</sup>. Однак можна говорити й про зв'язок цього печива з обрядами вшанування предків, оскільки у традиційних уявленнях українців птах вважався істотою надприродною, завдяки можливості мандрувати до Вирію – язичницького аналогу християнського раю. Часто ж ці створіння взагалі вважали іпостассю душ померлих людей<sup>478</sup>. Присутні поминальні мотиви й у символіці інших весняних обрядів, які послуговуються орнітоморфним печивом<sup>479</sup>.

Подекуди згадані вище пампушки використовували у своєрідному ворожінні. Для цього їх, до прикладу, могли начинити цукром, сіллю, грішми тощо. При споживанні пильнували, що кому попаде, і по цьому робили прогноз на майбутнє (с. Здомишель Рат. Влн.; с. Ростань Шац. Влн.)<sup>480</sup>. Цікаво, що ближче до межі Західного та Середнього Полісся випадки виготовлення особливих хлібних виробів з нагоди зазначеного свята на сьогодні фіксуються досить рідко. У центральних районах Західного Полісся лише в окремих випадках пекли пампушки, *пальошки* чи пироги (іноді їх теж

<sup>473</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 114.

<sup>474</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>475</sup> Толстая С. М. Полесский народный календарь. Москва, 2005. С. 231.

<sup>476</sup> Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня Сорока св. мучеників, Благівіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції). *Народознавчі зошити*. 2006. № 3–4. С. 524–525.

<sup>477</sup> Артюх Л.Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. Київ, 1982. С. 75; Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня Сорока св. мучеників, Благівіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції). *Народознавчі зошити*. 2006. № 3–4. С. 521; Гонтар Т. А. Пища и утварь. *Полесье. Матеріальна культура*. Киев, 1988. С. 387.

<sup>478</sup> Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня Сорока св. мучеників, Благівіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції). *Народознавчі зошити*. 2006. № 3–4. С. 526.

<sup>479</sup> Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. Москва, 2002. С. 45.

<sup>480</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 6.

мало бути 40 штук), у декотрі з яких запихали монети, боби, *пацьорки* [намистинки – С. Ц.]. Той же, кому дістався випік із таким включенням, мав *запашувати* [виганяти перший раз на пасовище – С. Ц.] худобу навесні (с. Кримне Стар. Влн.)<sup>481</sup>, заорювати поле, або ж йому пощастить знайти гніздо дикої качки (с. Кукуріки Стар. Влн.)<sup>482</sup>. Подекуди монети з пампухів ховали, а потім брали їх разом із маленькою пасочкою та свяченою водою, ідучи розпочинати оранку та посів на полі<sup>483</sup>. У поодиноких випадках, ближче до межі з етнографічною Волинною, віднайдено інформацію про проведення ворожіння на *Сорокі*, яке було схожим на андріївське [Андрія, 13 грудня – С. Ц.]. Лишень у цьому випадку дівчата кидали собаці по одній із 40 спечених пампушок (с. Кругель Ков. Влн.)<sup>484</sup>. У східних районах Волинської області, а відповідно й Західного Полісся, як замітник обрядового хліба на *Сорокі* варили галушки. Виготовляли їх, знову ж таки, сорок штук, замішуючи тісто з ячмінного борошна і картоплі (с. Лобне Любеш. Влн.)<sup>485</sup>. Хоча і тут теж зрідка випікали *40 пташечок-галушечок* (с. Хоцунь Любеш. Влн.) або й просто *сорок* (с. Серхів Ман. Влн.), у цьому випадку вони були невеликими округлими булочками<sup>486</sup>. Іноді ж пекли *вареники* [пиріжки – С. Ц.] із бобовою начинкою, *щоб біб родив* (с. Гірки Любеш. Влн.)<sup>487</sup>. Для випікання обрядового хліба на *Сорок святих*, як явища, теж притаманне поступове затухання у напрямку із заходу на схід. До прикладу, на Київському Поліссі дотичні відомості стають дуже обмеженими та фрагментарними, зазвичай із втратою супровідної звичаєвості та семантики: «*Сорок пампушок треба спекти*» (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>488</sup>; «*Ну, то хлѣб пеклі,*

<sup>481</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>482</sup> Там само.

<sup>483</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>484</sup> Там само.

<sup>485</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 5.

<sup>486</sup> Там само.

<sup>487</sup> Там само.

<sup>488</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/03.



це ж такє-от, пампушки пеклі» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>489</sup>. На Лівобережжі повсюдними є згадки про випікання 40 пиріжків із сиром, але пов'язані вірування та звичаї зникають уже на Київському Поліссі: «То сорок вареникав [пиріжків – С. Ц.] пекуть ... сорок пиражков із сиром» (с. Стеблі Пол. Кв.)<sup>490</sup>.

Спеціальне печиво до дня *Сорока святих* траплялося також у білорусів та росіян, ну і, звичайно, було доволі поширеним серед українців<sup>491</sup>. Ще донедавна його випікали на Волині, Підляшші та Західному Поділлі<sup>492</sup>. Дещо раніше воно відійшло в минуле на Східному Поділлі та Подніпров'ї. Як вже було зазначено, крім птахоподібної, таке печиво часто мало й округлу форму. Такі варіанти, окрім Полісся, трапляються на Волині, Подніпров'ї та Бойківщині<sup>493</sup>. Нерідко українці на *Сорока святих* пекли й сорок пиріжків або варили сорок вареників, однак це вже є спрощенням та деградацією обряду.

З літератури відомо і про обряд, званий *закликання весни*. Напередодні початку Великого посту, у неділю, дівчата збиралися разом у якійсь хаті. Кожна з учасниць дійства збирала по селу та приносила зі собою продукти, з яких вони гуртом місили тісто та пекли *коровай*, зазвичай пшеничний. Його багато та вигадливо прикрашали фігурками з тіста та гілочками. Готовий виріб виносили, разом із крашанками, на пагорб біля села чи залізали з ним на копицю, де розбивали яйця та співали пісні, закликаючи прихід весни<sup>494</sup>.

Також фіксуються на Поліссі спогади про випікання ще одного самобутнього обрядового печива, яке називають *дужики*, *жилники*, *жилованики*, *дзугани*, *дзюгани* або й просто *коржики*. Втрата специфічного номена характерна переважно для Східного Полісся. Л. Артюх у своїй праці «Українська народна кулінарія» пише, що *жиляники*, *жилованики*, *жалованики* у минулому були традиційним печивом українців на перший

<sup>489</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/24.

<sup>490</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/15.

<sup>491</sup> Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 157.

<sup>492</sup> Творун С. О. Українські обрядові хліби: На матеріалах Поділля. Вінниця, 2006. С. 25.

<sup>493</sup> Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 158.

<sup>494</sup> Moszyński K. Polesie Wschodnie. Warszawa, 1928. S. 328.

день Великого посту<sup>495</sup>. Ареал поширення *дужиків* розпочинається на Волинському Поліссі та тягнеться далі на схід, сягаючи Лівобережжя<sup>496</sup>, а на півдні поширюється на Надсяння, Карпати<sup>497</sup>, Поділля та історико-етнографічну Волинь<sup>498</sup>. Однак тут варто зауважити, що згідно з відомостями львівського дослідника Юрія Пуківського, який займається вивченням весняної календарно-побутової обрядовості Волині, станом на початок ХХІ ст. традиція їх приготування у волинян значною мірою втрачена<sup>499</sup>. Потрібно також зазначити, що для означення цього обрядового печива у різних частинах України вживали різні лексеми, які часто перегукуються із поліськими варіантами *дужик* чи *жилник*. Скажімо, на Надсянні говорили *жилавці*, на Гуцульщині – *жилавец*, на Західному Поділлі – *кострубаник*, на Східному Поділлі – *жилавник*, а на Подніпров'ї – *жиляник*, *жалованик*<sup>500</sup>.

Поліські *дужики*, чи *жилники*, були невеликими коржиками або булочками, іноді навіть чотирикутної форми, що їх традиційно виготовляли на *Запусний понеділок* [понеділок на початку Великоднього посту – С. Ц.]. Зважаючи на те, у який період проводилося приготування, вони мали бути пісними: «*П'єклі коржикі, дак посниє, п'єклі*» (с. Редьківка Черн. Чрн.)<sup>501</sup>. Цікавою особливістю *дужиків* є те, що при замісі тіста до нього обов'язково додавали сухих ягід, маку. Місцями їх споживали, натираючи часником. Для краси по верхній площині робили відтиски чашолистків та квітколожа маківки (с. Рудня-Іванівська Єміль. Жт.)<sup>502</sup>. Дужики на півночі Середнього

<sup>495</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ, 1977. С. 111.

<sup>496</sup> Творун С. О. Українські обрядові хліби: На матеріалах Поділля. Вінниця, 2006. С. 23; Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Русским географическим обществом Юго-Западного отдела, собранныя Чубинским П. П. Санкт-Петербург, 1872. Т. III. С. 9.

<sup>497</sup> Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 153–154.

<sup>498</sup> Творун С. О. Українські обрядові хліби: На матеріалах Поділля. Вінниця, 2006. С. 23; Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Русским географическим обществом Юго-Западного отдела, собранныя Чубинским П. П. Санкт-Петербург, 1872. Т. III. С. 9.

<sup>499</sup> Пуківський Ю. Великий піст у традиційному календарі українців історико-етнографічної Волині. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 2. С. 319.

<sup>500</sup> Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 153–154.

<sup>501</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ріпки-(VII-VIII)-2017. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д8.С.2/07.

<sup>502</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.2/21.

Полісся пекли й з *грецької муки* [гречаного борошна – С. Ц.], а споживали їх для того, *щоб дужа людина була*<sup>503</sup>. У першу чергу цей дрібний випік давали їсти дітям, вірячи, що це, знову ж таки, сприятиме їх здоров'ю та сприятливо вплине на загальну фізичну кондицію (с. Серхів Ман. Влн.)<sup>504</sup>. На Середньому Поліссі *дужики* використовували у цікавому дійстві, під час якого хлопці боролись одне з одним, а потім їли ці коржики, *щоб був дужим* (сс. Більська Воля, Березино, Воронки, Полиці Влм. Рвн.)<sup>505</sup>. Деінде це печиво випікали для всіх членів родини. Зрідка семантика його зводилась до убезпечення від зустрічі з *гадиною* [плазунами – С. Ц.]<sup>506</sup>. Дуже рідко, в поодиноких селах, *дужики* пекли на *Сорокі* (с. Старий Чорторійськ Ман. Влн.)<sup>507</sup>. Цікаво, що на Західній Волині господині на *Пущення* – останню неділю перед постом – пекли спеціальну прісну паляницю, яку потім качали по хаті до порогу й дивилися, чи швидко перекоотиться, бо тоді ніби-то й піст швидко перейде<sup>508</sup>. Подібних обрядових моментів на Поліссі мені зафіксувати не вдалося.

Ще одним обрядовим хлібним виробом, що має стосунок до календарної обрядовості, є традиційне для Полісся хрестоподібне печиво, що його називали *хрести*, *хрестики*, *хрещики*, *хрещі*, *хрестяники*, *хрестіяники*, *христєники*, *хрестічки*, *пиріжки з хрестіком*. Випікали його у *Середохресний* чи *Середопусний тиждень* [середина Великого посту – С. Ц.], на так звані *Хресті*, *Хрєстя*, *Крестову середу* – середа на цьому тижні. Випіки у формі хреста були притаманні також українцям Волині, Поділля, Подніпров'я,

<sup>503</sup> Страхов А. Б. Полесское буськовы лапы, галёпа. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 207.

<sup>504</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 5.

<sup>505</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 114.

<sup>506</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. С. 48.

<sup>507</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 5.

<sup>508</sup> Пуківський Ю. Великий піст у традиційному календарі українців історико-етнографічної Волині. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 2. С. 318.

Слобожанщини<sup>509</sup>. На Поліссі у поодиноких випадках цей обрядовий хліб пекли на *Жирника* [у Чистий четвер – С. Ц.] (с. Осівці Кам.-Каш. Влн.)<sup>510</sup>. Також подекуди респонденти асоціюють випікання *хрестиків* із днем *Сорока святих* (с. Кочичино Ємільч. Жт.; с. Червона Воля Нов.-Вол. Жт.)<sup>511</sup>. У поодиноких випадках випік у формі хреста виготовляли на Водохреща або Великдень із залишків тіста, що йшло на паску (с. Неділище Ємільч. Жт.)<sup>512</sup>. Окрім того, на Житомирському Поліссі у цей день випікали також і так звані *борони* чи *плуги*, які були атрибутами рільницької звичаєвості та візуально нагадували однойменні знаряддя праці. Подібний варіант середохресного печива фіксується також у білорусів та росіян<sup>513</sup>.

Кількість *хрестиків* у випіку поліщуків була регламентованою. Зазвичай пекли по 1–3 штуки, первісно з прісного тіста. Ближче до етнографічної Волині *хрещиком* називали пампушок із хрестиком на верхній площині<sup>514</sup>, хоча в літературі є дані з волинських теренів, які засвідчують випікання в минулому хрестоподібного печива й там<sup>515</sup>. Отож, найчастіше цей різновид обрядового хліба становив дві перехрещених смужки тіста. На Рівненщині подекуди його формували з двох довгастих пиріжків, нерідко з начинкою з *пасолі* [квасолі – С. Ц.]. Зрідка зверху їх ще й прикрашали аграрною символікою<sup>516</sup>. Ближче до Дніпра *хрещик* робили зі звичайного хлібного тіста і випікали разом із хлібом: «*Пеклі перепечечку таку – хрещика. От, учиняють у дєже, зразу хрещика того, перехрїстить, як хлєб пєчуть. Перехрїстить дєжу да зразу хрещика зробить, да пеклі хрещика*» (с. Черевач

<sup>509</sup> Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 155.

<sup>510</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у весняній обрядовості Західного Полісся. *Минуле і сучасне Волині та Полісся. Народна культура і музеї. Науковий збірник*. Луцьк: Волинські старожитності, 2013. Вип. 44. С. 206.

<sup>511</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/4; АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д6.С.1/6.

<sup>512</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д8.С.1/22.

<sup>513</sup> Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 155.

<sup>514</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>515</sup> Пуківський Ю. Великий піст у традиційному календарі українців історико-етнографічної Волині. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 2. С. 321.

<sup>516</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. С. 50.

Чор. Кв.)<sup>517</sup>. На Лівобережжі спогади про приготування та обрядове використання *хрещиків* майже цілком зникли, їх функцію частково перебирає на себе хрест із тіста, який виробляли на верхній площині *паски*. Цей елемент декору зрізали та зберігали (с. Олешня Ріп. Чрн.; с. Редьківка Черн. Чрн.)<sup>518</sup>, ймовірно для використання у чинах господарської звичаєвості та як апотропей. Проте у літературі можна знайти відомості щодо побутування у минулому хлібини у формі хреста на Київщині та Лівобережжі, йменували її *хрестопоклонний хліб*<sup>519</sup>.

Загалом же *хрестики*, попередньо загорнувши у рушник з *паски* [рушник, який використовували при освяченні паски – С. Ц.], брали зі собою у поле, розпочинаючи весняно-польові роботи (с. Здомишель, Самари, хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.)<sup>520</sup>, жнива; або ж із ним перший раз виганяли корову на пашу. У минулому такі явища були характерними і для інших етнографічних регіонів України (Волині, Поділля, Наддніпрянщини, Слобожанщини)<sup>521</sup>, проте зараз в активному побутуванні лише на Поліссі. Так, поліські етнофори кажуть: «*Печи хресті і в поле скачи*» (с. Кричильськ Сарн. Рвн.)<sup>522</sup>. У переважній більшості випадків це печиво привозили додому з поля і ділили при трапезі між всіма членами родини. Однак подекуди *хрестяник* господар залишав на дереві поблизу власного земельного наділу, нібито для *птахів* (с. Городище Дуб. Рвн.)<sup>523</sup>. Подекуди діти «вмочували» цей випік у попіл і їли, в надії, що тоді пощастить знайти дику качку на гнізді

<sup>517</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.1/02.

<sup>518</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ріпки-(VII-VIII)-2017. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д6.С.4/06; АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ріпки-(VII-VIII)-2017. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д8.С.2/09.

<sup>519</sup> Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Мюнхен, 1958. Т. 1. С. 177.

<sup>520</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 8; Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 5.

<sup>521</sup> Пуківський Ю. Великий піст у традиційному календарі українців історико-етнографічної Волині. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 2. С. 321; Творун С. О. Українські обрядові хліби: На матеріалах Поділля. Вінниця, 2006. С. 23–24.

<sup>522</sup> Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 102.

<sup>523</sup> Там само.

(с. Сварині Влм. Рвн.)<sup>524</sup>. На Овруччині *хрестик* зберігали до жнив і йшли з ним зажинати<sup>525</sup>, а на Зарічненщині зберігали й упродовж цілого року, а тоді клали у першу борозну при посадці картоплі (с. Кухітська Воля Зар. Рвн.)<sup>526</sup>. На історичній Звягельщині *хрести* у день випікання віддавали худобі та часом їли самі, останнє мало убезпечити від болю в попереку<sup>527</sup>.

Варто зазначити, що в частині обстежених сіл на сході Волинського Полісся *хрестиками* називали невеликі буханці чи пиріжки з ягідно-фруковою начинкою, на верхній площині яких викладали хрест із тіста. Варіантів споживання цього обрядового хліба є досить багато, наприклад: його могли їсти у полі, закінчивши роботи; з'їдали вже вдома, повернувшись із поля; зберігали до випікання нових *хрестиків* наступного року (сс. Гірки, Лобне Любеш. Влн.)<sup>528</sup>.

У Шацькому районі посередині Великого посту, на так зване *Середоністя*, випікали й печиво під назвою *гульопи*. Виготовляли його зі звичайного хлібного тіста, надаючи йому форми, схожої на кому (с. Хрипськ Шац. Влн.)<sup>529</sup>.

Однак згадуваний вище випадок є винятком, адже зазвичай *гульопами*, *гольопами*, а частіше *бузьковими лапками*, *бусліми лапками*, *бусьочками* називали характерний обрядовий хліб, що його поліщуки випікали на Благовіщення [7 квітня – С. Ц.], – одне з найважливіших землеробських свят у східних слов'ян<sup>530</sup>. У літературі трапляються й інші лексеми для

<sup>524</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 114–115.

<sup>525</sup> Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 156.

<sup>526</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 150.

<sup>527</sup> Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim. *Wista. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1899. T. 13. Z. 1. S. 156.

<sup>528</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневіцький райони Волинської області), Арк. 5.

<sup>529</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>530</sup> Страхов А. Б. Полесское буськовы лапы, галёпа. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 205.

позначення цього печива – галєпа<sup>531</sup> і голвота<sup>532</sup>. Цей обрядовий випік зазвичай був округлим або подовгастим, з одного боку кілька разів (здебільшого 2–3) надрізаним від краю до середини, – так йому надавали подібності з силуетом птаха чи відбитком його ноги, що й відображено у назві випіку. Зрідка надрізів не робили, а в літературі знаходимо згадки і про дво- та п'ятидільні хлібці<sup>533</sup>. Окремо хочу зацентувати на тому, що зв'язком лелек з небесним вогнем, носієм якого вони у народній свідомості є, можна пояснити поширену на Поліссі заборону пекти хліб на Благовіщення, через страх спричинити посуху. Винятком із цього табу є лише власне обрядове печиво: *буськова лапа, гольопа*<sup>534</sup>. Відомі з літератури випадки, коли на Благовіщення крім *гольоп* пекли ще й обрядове печиво, схоже на рільницький реманент, і з відповідними назвами – *коса, борона чи плуг*<sup>535</sup>, мені на Поліссі не траплялися. Загалом орнітологічна символіка найбільш характерна для благовіщенського печива українців, яке за межами Полісся та Волині ще часто йменують *жайворонками*<sup>536</sup>.

Для приготування благовіщенського печива використовували заквашене тісто, начинки усередину не вкладали. Споживали *буськові лапки* всі члени сім'ї, а діти ще й влаштовували своєрідні забави – вибігали з ними на вулицю та кричали до лелек: «*Буську, буську, на твоя лапка*», «*Бусечко, бусечко, оньо твоя лапка*», – або ж: «*Буську, буську, на тобі гольопу, дай нам жита копу*», – чи: «*Бусьочку, на тобі лапочку, дай мені жінку Гапочку*»<sup>537</sup>. У роботах М. Грушевського натрапляємо на ще один варіант цієї примовки: «*Бусень,*

<sup>531</sup> Творун С. О. Українські обрядові хліби: На матеріалах Поділля. Вінниця, 2006. С. 25.

<sup>532</sup> Грушевський М. С. Історія української літератури. Київ, 1993. Т. 1. С. 138.

<sup>533</sup> Несен І. Білий птах з чорною ознакою (за матеріалами з Рівненщини). *Західне Полісся. Історія та культура*. Рівне, 2006. Вип. 2. С. 192.

<sup>534</sup> Страхов А. Б. Полесское буськовы лапы, галєпа. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 206.

<sup>535</sup> Толстая С. М. Полесский народный календарь. Москва, 2005. С. 38.; Страхов А. Б. Полесское буськовы лапы, галєпа. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 207.

<sup>536</sup> Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців. Львів, 2018. С. 276.

<sup>537</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневецький райони Волинської області), Арк. 6.

бусень, на тобі голвоту, а мені жита копу»<sup>538</sup>. Етнологічна література дає й повніші варіанти: «*Буську, буську, на тобі галепу, Дай мыні жыта копу! Буську, буську, на тобі борону, Дай мыні жыта сторону! Буську, буську, на тобі сырпа, Дай мыні жита снопа!*»<sup>539</sup> Зауважу, що широко розповсюдженим це печиво є на Середньому Поліссі, дещо менше на Західному. У російській етнологічній літературі чомусь знаходимо думку, що основним ареалом розповсюдження *бузькової лапи* є власне Західне Полісся, а навіть його білоруцька частина<sup>540</sup>, із чим погодитися важко, адже весь мій власний польовий матеріал свідчить про те, що центром побутування цього випіку є північна та центральна Рівненщина, яку науковці-етнологи відносять до Середнього Полісся. Як уже було сказано, побутували *бузькові лапи* й за межами Українського Полісся – на білоруських<sup>541</sup>, а також на польських теренах<sup>542</sup>, окрім того, в Україні у північних районах Волині<sup>543</sup>. Подоляни теж виходили зустрічати перших лелек, але вже зі шматками звичайного хліба та без прив'язки до Благовіщення<sup>544</sup>.

Ведучи мову про обрядове частування-обдаровування лелек, що повертаються з вирію, можна припустити тут також своєрідний акт вшанування предків, чия сутність, у народній уяві, поміж багатьма іншими, часто й взаємовиключними варіантами, часто все ж ототожнювалась із птахом<sup>545</sup>. Дещо простіше трактування пропонує Т. Агапкина, яка вважає, що

<sup>538</sup> Грушевський М. С. Історія української літератури. Київ, 1993. Т. 1. С. 138.

<sup>539</sup> Климчук Ф. Д. Песенная традиция западнoпoлeсскoгo сeлa Симоновичи. *Славянский и балканский фольклор*. Москва, 1978. С. 196, 210.

<sup>540</sup> Агапкина Т. Этнографические связи календарных песен. Встреча весны в обрядах и фольклоре восточных славян. Москва, 2000. С. 238.

<sup>541</sup> Страхов А. Б. Полесское буськовы лапы, галёпа. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 207–208.

<sup>542</sup> Gawel A. Zwyczaje, obrzędy i wierzenia agrarne na Białostoczczyźnie od połowy XIX do początku XXI wieku. Kraków, 2009. S. 178–179.

<sup>543</sup> Пуківський Ю. «То старше свято, як Великдень» – Благовіщення у звичаях та обрядах українців Волині. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2015. Вип. 51. С. 469.

<sup>544</sup> Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Мюнхен, 1958. Т. 1. С. 161.

<sup>545</sup> Страхов А. Б. Полесское буськовы лапы, галёпа. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 210.



тут ідеться про зустріч весни, провісником якої є лелеки, які, до того ж, до Благовіщення мають відкласти перше яйце у гніздо<sup>546</sup>.

Деінде *буслі лати* пекли не на Благовіщення, а на *Сорокі* (с. Софіянівка Ман. Влн.)<sup>547</sup>. Подекуди це обрядове печиво використовували поряд або замість *хрестів* у рільницькій звичаєвості. Знову ж таки повернись до відсутності *бусьочків* в окремих населених пунктах, бо: «*Благовіщення – велике свято, навіть птиця гнізда не в'є*» (с. Старий Чорторийськ Ман. Влн.)<sup>548</sup>. Натепер це печиво повністю відсутнє в обрядовості Східного Полісся та суміжного Київського Полісся: «*Только в нас до Благовіщення ніхто нічого не робів...*» (с. Стеблі Пол. Кв.)<sup>549</sup>. Загалом виглядає так, що певне навантаження, яке мало б нести благовіщенське обрядове печиво, частково перебирають на себе *хрещики*, а частково хлібні вироби, які пекли до *Сорока святих*. Підтвердженням цього припущення є й дані, зафіксовані у літературі. До прикладу, О. Страхов наводить інформацію про те, що вже навіть на півночі Рівненщини пам'ять про випікання хлібів у формі лелечої ноги є сконтамінованою з печивом, яке випікали з нагоди початку Великого посту<sup>550</sup>.

У цьому розділі моєї роботи, покликаючись на О. Страхова у багатьох місцях, все ж мушу зазначити, що рідкісне, на його думку, слово *гольона*, досить широко розповсюджене на теренах України і трапляється крім Полісся ще, як мінімум, на Волині та Поділлі. У побуті цим словом зазвичай характеризують когось із незугарною фігурою, непропорційно довгими ногами, цибату людину, а ще дуже часто – дівчину-підлітка зі ще недоформованою жіночою статуєю. Звідси можна виснувати, що

<sup>546</sup> Агапкина Т. Этнографические связи календарных песен. Встреча весны в обрядах и фольклоре восточных славян. Москва, 2000. С. 238.

<sup>547</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>548</sup> Там само.

<sup>549</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/13.

<sup>550</sup> Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. München, 1991. С. 135.

використання номена *гольона* як синоніма для назви печива *бузькова лапка* є закономірним, адже довгі, цибаті ноги є яскравою ознакою лелек.

Повертаючись до обрядового хліба, хочу зацентувати на доволі цікавому та самобутньому факті з південних районів Волинського Полісся, де на Благовіщення місцеві жителі випікали невеличкі хлібинки, схожі на Великодні паски, *бо то перший день Паски* (сс. Кримне, Кукуріки Стар. Влн.)<sup>551</sup>. Водночас зафіксовано і спогад про приготування на це свято згадуваних вище *хрещиків*. У цьому випадку вони мали традиційну форму хреста і теж були атрибутом землеробської обрядовості (с. Туличів Тур. Влн.)<sup>552</sup>.

В окремих населених пунктах із нагоди свята Трійці традиційно випікали пироги із сиром (с. Кукуріки Стар. Влн.) або щавлем (с. Перевали Тур. Влн.)<sup>553</sup>. Поряд із тим іноді обмежувались лише приготуванням вареників з картоплею або просом (с. Осівці Кам.-Каш. Влн.)<sup>554</sup>.

На мій погляд, одним із найзначущіших серед усіх обрядових хлібів, завдяки його повсюдному побутуванню та особливій семантиці, є великодній хліб. Його найпоширенішим різновидом не лише на Поліссі, а й на всіх заселених українцями землях була *паска*. Цікаво, що на Зарічненщині, всупереч загальноукраїнській традиції, її подекуди називали просто *пиріг* (с. Серники Зар. Рвн.)<sup>555</sup>.

Випікали *паски* з найкращого наявного борошна, здебільшого пшеничного, яке господарі зазвичай купували, заміс робили здобним та якомога пухкішим. Взагалі до підбору інгредієнтів для ритуальних хлібів ставились дуже відповідально, відбираючи найякісніші продукти, які до того

<sup>551</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>552</sup> Там само.

<sup>553</sup> Там само. С. 7.

<sup>554</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневіцький райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>555</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 150.

ж володіли і ритуальною чистотою<sup>556</sup>. Сам випік проводили традиційно для всієї України у четвер, рідше у суботу. Замішували тісто у спеціальних ночовках, *бо у діжці закисає* (с. Гірки Любеш. Влн.)<sup>557</sup>. Як форми для цього обрядового хліба селяни використовували макітри (с. Старий Чорторийськ Ман. Влн.)<sup>558</sup>. Отриманий випік був округлої форми, іноді доволі значних розмірів (до 60 см у діаметрі), однак траплялись і невеличкі паски (с. Хрипськ Шац. Влн.)<sup>559</sup>. Зверху їх примащували яйцем або сметаною та прикрашали елементами декору, виробленими з прісного тіста: *«Ну, старалісь, щоб пшенична була [паска – С. Ц.]. Яку спечеш, таку й будеш їв. Всякіє булі, всякіє, і маленькі, і великіє. В мисочці спечеш, у макотрочці, як яка пасочка. Яєчко розб'єш свиже, і так помажеш. Хрещика клалі [по верхній площині – С. Ц.]. Отак тісто розкотіш, тоненько-тоненько, і так поріжеш його, і кругом пасочки. І хрестика поставіш»* (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>560</sup>. До прикладу, прикрашали віночком-плетінкою або ж *пльоткою, калачиками чи шишками* [декор у формі квіток чи спіралі – С. Ц.], *зубчиками, зірочками, півниками, качечками*, а по центру – хрестом. Для краси верхню скоринку ще й кололи *видельцями* [виделкою – С. Ц.], а також могли посипати маком. Іноді траплялись і недекоровані паски. Деінде замість центрального хреста витискали ямку (с. Здомишель Рат. Влн.)<sup>561</sup>, якій часами надавали хрестоподібну форму (с. Самари Рат. Влн.)<sup>562</sup>. У цю заглибину виливали яйце і так запікали (с. Столенські Смолярі Любом. Влн.)<sup>563</sup>. Разом із *пасками* традиційно пекли ще один обрядовий хліб – *бабку* чи *бабу*.

<sup>556</sup> Зюбровський А. Випікання повсякденного хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – на початку XXI століть. *Народознавчі зошити*. 2014. № 2. С. 261.

<sup>557</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневіцький райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>558</sup> Там само.

<sup>559</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 6; Архів МНАіП у Львові; Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневіцький райони Волинської області), Арк. 6; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 5.

<sup>560</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/03.

<sup>561</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>562</sup> Там само.

<sup>563</sup> Там само.

Відрізнялася вона тим, що до тіста для її приготування давали суттєво більше здоби, а верхню площину декорували рідко. Осібно хочу зазначити, що респонденти з Київського Полісся цього різновиду святкового випіку не пригадують: «Ну, оце ж і паска, це ж і бабка начі називається. Паска – є паска, а бабка – я не знаю, що це таке» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>564</sup>.

До церкви цей обрядовий хліб несли святити у *кошілках*, *кошулках*, *коробках*, плетених із лози, чи кошиках із соснових, рідше осикових дощечок, зокрема – це могли бути *сівеньки* [кошики для сівби – С. Ц.]. Вочевидь, ці ємності трактувались як особливі через свою пряму дотичність до хліборобства. Використання їх як святкових великодніх кошиків було типовим і для інших суміжних з Поліссям етнографічних регіонів Центральної та Західної України<sup>565</sup>.

Подекуди крім здобних пасок випікали ще й одну пісню, її споживали у суботу напередодні Великодня (хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.)<sup>566</sup>. Також часом пекли *паски* з житнього борошна, які споживали з м'ясними стравами (с. Ремчиці Сарн. Рвн.)<sup>567</sup>. Місцями, принісши додому вже освячений випік, селяни тричі обходили з ним обійстя. Ця дія, на думку автохтонів, мала захистити від усього нечистого, насамперед – плазунів. На Поліссі, як і на сусідній Волині освячені паски несли з церкви додому якнайшвидше, це нібито сприяло достатку хліба впродовж року<sup>568</sup> чи швидкому досягненню та збору врожаю<sup>569</sup>. Зазначу, що звичай із поспішним поверненням додому знаний і на інших українських етнографічних землях, як-то на Поділлі,

<sup>564</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-ДЗ.С.1/24.

<sup>565</sup> Пуківський Ю. Звичаї та повір'я українців Волині, пов'язані з церковною службою на Великдень. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2013. № 2. С. 202.

<sup>566</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>567</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 115.

<sup>568</sup> Пуківський Ю. Весняна календарно-побутова обрядовість українців Волині у дослідженнях народознавців другої половини ХІХ – початку ХХ ст. *Сборник научных трудов SWorld*. Одеса, 2013. Вып. 2. Т. 34. С. 68–75.

<sup>569</sup> Пуківський Ю. Звичаї та повір'я українців Волині, пов'язані з церковною службою на Великдень. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2013. № 2. С. 208.

Опіллі, Надсянні та Закарпатті, серед українських горян та мешканців підгір'я.

Подібно, як і на Різдво, траплялось відвідування тварин у хлівах, тільки в цьому випадку робили це вже з *паскою*<sup>570</sup>. Іноді шматочки цього великоднього хліба давали замість згадуваних хрещиків при запашуванні: «*Ну, хто і паску давали..., і паска тоже. Святе, що є святе – те й давали*» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>571</sup>. *Паска* була обов'язковою частиною *волочильного* – обрядового великоднього частування, що його приносили селяни одне одному, а похресники обов'язково своїм хресним батькам. У голодні роки, а в неможливих сім'ях подекуди й постійно пасок не пекли зовсім<sup>572</sup>.

Взагалі, випікання цього обрядового хліба було свого роду сакральним дійством, тому коли він не вдавався, це вважали поганою прикметою, що віщувала негаразди для господині чи домашніх. Подібні вірування є поширеними в Україні, зокрема, сусіди поліщуків волиняни кажуть: «*Як западе паска, то кажуть, шось недобре – може хто вмерти в роду чи шо*»<sup>573</sup>. Нативні носії поліської культури теж вірять, якщо паска тріснула у печі навхрест – на смерть (с. Сошичне Кам-Каш. Влн.)<sup>574</sup>, а якщо просто розтріскалась – до негараздів. Узагальнюючи, можна констатувати негативне сприйняття тріснутого вчиненого хліба, не обов'язково обрядового, скрізь в Україні, за винятком Українських Карпат<sup>575</sup>. Стосовно пасок, то хочу ще зазначити, що іноді випікали по окремій пасці на кожного члена сім'ї, перша ж обов'язково мала бути для хазяїна. У цьому випадку теж дивились, як

<sup>570</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. С. 59.

<sup>571</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-ДЗ.С.1/15.

<sup>572</sup> Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 103.

<sup>573</sup> Пуківський Ю. Великий піст у традиційному календарі українців історико-етнографічної Волині. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 2. С. 325.

<sup>574</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>575</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці ХІХ – на початку ХХІ століття (За матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 104.

кожна з них спечеться – вважали, що вони віщують стан справ і здоров'я на наступний рік (с. Столенські Смолярі Любом. Влн.)<sup>576</sup>.

Цікаво, що не лише саму паску, а навіть крихти з неї наділяли магічними властивостями. Саме тому після Великодня, на *Намську паску* [Навський Великдень, Провідну неділю – С. Ц.], селяни закопували їх на своїх полях разом зі шкаралупою з крашанок, *щоб був добрий урожай* (с. Неньковичі Зар. Рвн.)<sup>577</sup>. Ті ж крихти зі шкаралупою давали курям: вірили, що тоді вони будуть нестися вдома.

Поряд із повнорозмірними траплялись і невеличкі пасочки, що їх готували паралельно з основною. Пізніше їх використовували як обрядовий хліб, розпочинаючи посівну (с. Гайки Тур. Влн.)<sup>578</sup>. Відомо, що селяни ці невеличкі хлібці йменували *проскурка*. Використовували їх також в обрядових чинах на Юрія [6 травня – С. Ц.]. У цей день господар загортав *проскурку* в рушник і обходив з нею свої поля, молячись біля кожного з них (хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.)<sup>579</sup>.

Осібнo треба розглядати інші різновиди обрядового великоднього хліба, які, на відміну від згадуваної вище *проскурки*, не були локальними варіаціями паски. Зокрема, самобутнім є факт випікання разом із паскою ще й *мазурок*. Ареал їх поширення охоплює Західне та прилеглі райони Середнього Полісся. Готували цей хлібний виріб із того ж тіста, що й паску, але *мазурка* була меншою за розміром, часом присипаною цукром, могла бути й у формі плетінки (с. Кругель Ков. Влн.)<sup>580</sup>. Цей обрядовий випік теж святили у церкві (с. Куснище Любом. Влн.)<sup>581</sup>. Іноді *мазурки* робили у формі

<sup>576</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>577</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 150.

<sup>578</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 7.

<sup>579</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>580</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 7.

<sup>581</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 6.

плетінки або ж прикрашали виробленими з тіста квітками та *шишками* (сс. Гайки, Туличів Тур. Влн.)<sup>582</sup>. У наукових джерелах є інформація про приготування *мазурок* і на історико-етнографічній Волині<sup>583</sup>.

Локальним варіантом великоднього печива є так званий *юрій*, побутування якого вдалось зафіксувати в єдиному випадку. Фактично, це була дрібка тіста, яку трьома пальцями відбирали з першої з виготовлених пасок. Саджали у піч *юрій* останнім, ставлячи його у найдальший кут, і витягували першим. Вважалось, що він захищає власника від грози і може допомогти на судовому процесі (с. Столенські Смолярі Любом. Влн.)<sup>584</sup>.

На Провідну неділю [як правило, першу неділю після Великодня – С. Ц.], йдучи на цвинтар або, як говорять поліщуки, *могилки*, *моглиці*, *кладбище*, щоб вшанувати померлих родичів, обов'язково брали з собою хліб та коливо, яке теж традиційно готувалось із хліба<sup>585</sup>. Східне Полісся вирізняється своєрідною відміною *колива*, яке готували з хліба, яблук та медової *сити* [розведеного водою меду – С. Ц.]<sup>586</sup>. Часом назву *сита* вживають як синонім до слова *коливо*, окрім того, поліщуки вживають ще лексеми *кутя* та *канун*<sup>587</sup>. На кладовищі хлібину чи окраєць клали під хрест, могли додати й ложку обрядової каші, після чого молились і тут же влаштовували поминальну трапезу. Коли ж ішли додому – по дрібці всіх страв залишали на могилі. Обов'язково давали хліб і на парастас до церкви. Місцями на поминальні відправи випікали книші, розміром близько 30

<sup>582</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 7.

<sup>583</sup> Пуківський Ю. Звичаї та повір'я українців Волині, пов'язані з церковною службою на Великдень. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2013. № 2. С. 200; його ж: Навський Великдень – «свято мерців»: традиції, звичаї та обряди. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2014. № 2. С. 265–266.

<sup>584</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 6.

<sup>585</sup> Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 176–177.

<sup>586</sup> Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 315.

<sup>587</sup> Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. С. 220.

сантиметрів, із маковою чи сирною начинкою (с. Велике Вербче Сарн. Рвн.)<sup>588</sup>.

Свято Вознесіння також пов'язане з самобутніми хлібними виробами, які фактично були млинцями та мають народну назву *божі онучі*. Згідно з побутуючими повір'ями, Ісус нібито мав ними обмотувати ноги, коли піднімався у цей день на небо<sup>589</sup>. Ці млинці пов'язані з обрядовим хлібом, який називали *драбинки*, однак відомостей про його побутування на українській частині Полісся я не виявив. Що ж до *божих онуч*, то вони траплялись на Східному Поліссі, а зокрема – на Чернігівщині поблизу смт Короп<sup>590</sup> та загалом на північному Подесенні<sup>591</sup>. На мій погляд, ці млинці безпосередньо пов'язані з поминальною обрядовістю через мотив сходження на небо, в чому повністю підтримую думку львівської дослідниці Л. Герус<sup>592</sup>.

Не обходилося без хлібних виробів і в Юріїв день [6 травня – С. Ц.]. Вірили, що цей день є особливим – природа сповнюється весняною силою та родючістю. Тому подекуди влаштовували цілі обрядодійства та ворожіння, одним з атрибутів яких був спеціально спечений пиріжок або звичайна хлібина. Печений виріб клали на землю посеред лану зі збіжжям і дивились, чи він сховається в озимині. Якщо так – хороша прикмета, можна цьогоріч очікувати на добрий врожай, і навпаки. На Юрія селяни-поліщуки з сучасних теренів України, Білорусі та Польщі<sup>593</sup>, як і їх сусіди волиняни<sup>594</sup>, часто влаштовували обрядові трапези на своїх полях, де обов'язковим найдком були пиріжки або принаймні хліб. У літературі можна знайти відомості й про

<sup>588</sup> Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 103.

<sup>589</sup> Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 172.

<sup>590</sup> Номис М. Українські приказки, прислів'я і таке інше. Уклад М. Номис. Київ, 1993. С. 622.

<sup>591</sup> Максимович М. Дні та місяці українського селянина. Київ, 2002. С. 62.

<sup>592</sup> Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 172.

<sup>593</sup> Gawel A. Zwyczaje, obrzędy i wierzenia agrarne na Białostoczczyźnie od połowy XIX do początku XXI wieku. Kraków, 2009. S. 204.

<sup>594</sup> Конопка В. Яре та озиме збіжжя у народному календарі українців: генеза звичаїв та обрядів. *Пліснеські старожитності. Збірник наукових праць Адміністрації історико-культурного заповідника «Давній Пліснеськ» на пошану Михайла Андрійовича Филипчука*. Львів, 2016. С. 128.



випікання спеціального хлібного виробу в цей день, який, відповідно до свята, йменували *юрок*. На Західному Поліссі власне його використовували при відвідуванні та обходів полів у цей день<sup>595</sup>. Також в О. Воропая знаходимо інформацію, що цього дня господарі-поліщуки частували пастуха пирогами з маслом, яйцями та молоком<sup>596</sup>.

Спеціальних традиційних хлібних виробів, що мають стосунок до літньої обрядовості, ми, на жаль, не зафіксували. Обмаль відомостей щодо такого хліба і в літературі. Винятком можна вважати хіба пиріжки чи завиванці, які пекли на *Маковея* [Перший Спас, 14 серпня – С. Ц.] чи на глибоко шановане скрізь в Україні свято *Спаса*<sup>597</sup> [Преображення Господнє, 19 серпня – С. Ц.]. Однак, на мій погляд, ці дрібні хлібні вироби не є випіком, що характерний лише для цих свят. Вважаю їх пізнішим нашаруванням, яке замінило питома поліські давніші варіанти. Можна припустити побутування страви, схожої до поширених на інших українських етнічних територіях *шуликів*, проте таких даних я не зафіксував. Подібною є і ситуація з хлібними виробами осінньої обрядовості.

Спеціальний випік, який готували в Україні на Андрія [13 грудня – С. Ц.], в обстежених селах траплявся не поспіль. На Середньому Поліссі пекли так звану *калиту*, зрідка побутували ще й назви *корж*, *калач*. Це був плесканий випік, для приготування якого використовували якісніше пшеничне борошно. До тіста часто підмішували чорниці, коноплі, вишні. Зверху подекуди ще й прикрашали родзинками, калиною, змащували медом. Забава з кусанням калити була практично такою ж, як і в інших регіонах України, де вона побутувала: *«Це ж якійсь калач, калач такий. Підвішували його. Таково наче-то вісить, да це вже, щоб кусать його. Розгайдує, розгойдують, і тоді хто вкусить... І ще калиною прикрашали, це я ще з дитинства помню. Потім, якщо не вспеєш вкусити, тебе сажею мастили.*

<sup>595</sup> Мороз М. Щоденна, святкова та обрядова їжа жителів Волинського Полісся. *Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний*. Луцьк, 2007. С. 135.

<sup>596</sup> Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Мюнхен, 1958. Т. 2. С. 55.

<sup>597</sup> Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців. Львів, 2018. С. 296.

Но це ми самі часто такє робили, ще в дитинстві. Намазали сажою, намазали тим... Прозівав, не вкусив цей калачік, і гойдають, тибє сажою обмазують. Калиною прикрашали це приміщення, в которому вже це дійство проходило на Андрія» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>598</sup>. Цікаво, що обрядовий андріївський хліб часто намагались запекти щонайсильніше, на сухар, щоб вкусити його було якомога важче<sup>599</sup>. Згідно з літературними даними, на Київському Поліссі окрім уже згадуваного номену *корж* трапляються і специфічні назви – *гала* та *кабала*<sup>600</sup>. Також на Чорнобильщині побутував так званий *пиріг-бугай*, який відрізнявся тим, що мав начинку і два приліплені шматочки тіста, що нагадували роги<sup>601</sup>.

На Західному Поліссі часто обмежувалися тим, що пекли лише пампушечки, так звані *пальошки*, які іноді були прісними (с. Перевали Тур. Влн.)<sup>602</sup>. Їх розкладали, запам'ятовуючи, де чия. Після цього пускали пса і пильнували, чию візьме першу – та й перша заміж вийде (сс. Волошки, Доротище, Кругель Ков. Влн.; сс. Гайки, Купичів, Туличів Тур. Влн.). Якщо ж собака заштовхував пампушку під покуть чи лаву, то це провіщувало смерть (с. Доротище Ков. Влн.)<sup>603</sup>. Проте і на Волинському Поліссі в окремих селах знаходимо відомості про випікання традиційної для українців калити (с. Волошки Ков. Влн.; с. Перевали Тур. Влн.)<sup>604</sup>.

### 3.2. Хліб та його різновиди у родинно-побутовій обрядовості

У першій половині цього розділу я намагався, за можливості повно, провести огляд обрядових хлібних виробів, що мають стосунок до календарної обрядовості. Друга ж половина третього розділу буде

<sup>598</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-ДЗ.С.1/24.

<sup>599</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. С. 101–102.

<sup>600</sup> Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 310–311.

<sup>601</sup> Там само. С. 311.

<sup>602</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 7.

<sup>603</sup> Там само.

<sup>604</sup> Там само.

присвячена використанню хліба та його різновидів у родинно-побутовій звичаєвості. Безсумнівно, що провести чітку межу між двома цими умовними групами хлібних виробів складно і навіть практично неможливо. Причиною цього передовсім – використання багатьох хлібних виробів, що виготовляються із прив'язкою до певних календарних дат чи подій, у численних актах господарської обрядовості. Одразу тут варто згадати надзвичайно розповсюджене використання згадуваних вже *хрещиків* у обрядових діях на початку оранки, сівби чи при *запашуванні* [при першому вигоні на пасовище – С. Ц.] ВРХ. Звісно, це далеко не єдиний приклад, адже шматки *паски*, *колядника*, а часто і звичайного хліба, що були обов'язковим елементом частування на календарні свята, повсюдно були використовувані й у родинно-побутовій звичаєвості. Схожою є ситуація і з обрядовими кашами, як-то *кутя* чи *пшениця*, що генеалогічно пов'язані з хлібом. Однак хочу закцентувати на тому, що у багатьох чинах господарської звичаєвості послуговуються власне хлібом повсякденним. Як приклад – поширене у східних та західних слов'ян обов'язкове частування пастуха при першому вигоні на пасовище, де підношенням у більшості випадків були звичайний хліб чи паляниці<sup>605</sup>.

Звичайно, що крім згаданих на початку підрозділу моментів, які об'єднують календарну і родинно-побутову обрядовість, в традиційній культурі Українського Полісся присутні й такі різновиди хліба, що мають стосунок лише до тих подій, що не пов'язані з календарем. Спершу в цьому контексті я б хотів згадати спеціальний весільний випік, зокрема й *коровай*. Потрібно закцентувати на тому, що відомий він ще з дохристиянських часів<sup>606</sup>, а церква у свій час активно боролась із його побутуванням<sup>607</sup>. Хоча *коровай* і є найвідомішим із весільного печива, та використання хліба у весільній обрядовості розпочинається ще при сватанні, коли свати *мінються*

<sup>605</sup> Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. Москва, 2002. С. 452.

<sup>606</sup> Фаминцын А. С. Божества древних славянъ. С.-Петербургъ, 1884. С. 54.

<sup>607</sup> Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі. *Етнографія Києва і Київщини. Традиції й сучасність*. Київ, 1986. С. 82.

*хлібом* із родиною нареченої. І. Несен зазначає: «Прийняття хліба від свата, частування ним зразу ж або потім здебільшого означало згоду на шлюб»<sup>608</sup>. На Чернігівщині, як хлопець ішов свататись, то ніс із собою *пиріг* [круглий хлібець – С. Ц.]. Якщо молода була згодна йти за нього, то розрізала цю буханку, і всі присутні її споживали, якщо ж ні, то *пиріг* сватачі забирали, а молодика до ноги ще й прив'язували гарбуза на мотузку (с. Комарівка Ріп. Чрн.)<sup>609</sup>. Взагалі *обмін хлібами* мав таку вагу в народній обрядовості, що після цього акту молодий мав право ночувати в домі нареченої та без інтиму спати з нею до шлюбу<sup>610</sup>, а деколи навіть обходились без церковного вінчання, укладаючи у такий спосіб нову сім'ю<sup>611</sup>.

Надзвичайно колоритним, але практично зниклим, принаймні у своїй початковій відміні, є обряд *пирогів*, який був приурочений до середини терміну від заручин до весілля. У цей день у нареченого вдома пекли дванадцять пирогів, одинадцять з яких у накритій скатертиною та прикрашеній червоною стрічкою коробці відносили до нареченої. Там, після частування, мати молодої навзаєм віддавала дванадцять своїх пирогів. Завершальним етапом *пирогів* була спільна вечеря обидвох родин у найближчу суботу після обміну обрядовими хлібами. Відбувалась ця подія вдома у нареченого<sup>612</sup>.

Пізніше, під час запросин на весілля, годилося обов'язково мати при собі буханець або принаймні окраєць хліба<sup>613</sup>. Місцями виготовляли спеціальне порційне печиво, яке залишали у кожній хаті, з якої просили гостей<sup>614</sup>. Ну і звичайно ж, не треба забувати про хлібину, якою батьки

<sup>608</sup> Несен І. Весільний обряд: традиційна структура. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 2003. Вип. 3 (У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996). С. 299.

<sup>609</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ріпки-(VII-VIII)-2017. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д13.С.1/26.

<sup>610</sup> Вовк Хв. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ, 1995. С. 232.

<sup>611</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філадельфія, 1979. С. 104.

<sup>612</sup> Несен І. Весільна обрядовість (друга половина XIX–XX ст.). *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне, 2009. С. 199–200.

<sup>613</sup> Несен І. Весільний ритуал Середнього Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX–XX ст.). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2008. Вип. 43. С. 272.

<sup>614</sup> Там само.

благословили молодят на довге та щасливе спільне життя, проводжаючи їх із подвір'я з хлібом, з хлібом і зустрічаючи<sup>615</sup>.

Тепер повернуся до основного весільного хліба – *короваю*. Для його приготування, як і для інших знакових обрядових хлібів, теж використовували найкраще борошно, тісто робили здобним і пухким. Виготовлення цього обрядового хліба було почесною роботою, для виконання якої місцями запрошували спеціальних жінок – *коровайниць*, а подекуди покладали її реалізацію на близьких молодят, як правило – на хресну матір: «Запрошували коровайниць, да. Клади якесь гроші туда [в тісто – С. Ц.]» (с. Луб'янка Пол. Кв.)<sup>616</sup>; «Пикли, только знаю, хлеб, шо не вдові, а тие, шо гарно живуть, шо не вдові, о. Шанованіє люди пекли хлеб, цей коровай» (с. Стеблі Пол. Кв.)<sup>617</sup>. Цікаво, що під час весільної ходи *коровай* часто несли на віку від *пiкної* чи *пекальної діжки* [діжки, у якій замішували хлібні вироби – С. Ц.]: «...на дєжку ту, шо де коровай ставили, о, дак я знаю, шо була така пудв'язана [діжка – С. Ц.] з того..., на веко» (с. Луб'янка Пол. Кв.)<sup>618</sup>.

*Коровай* зазвичай був доволі значних розмірів із традиційно декорованою верхньою площиною. Дослідниця поліського весільного ритуалу І. Несен пише про чотири основних типи весільних хлібів: кругла хлібина багат шарової структури з численними тістяними прикрасами чи зеленими рослинами згори; різні комбінації гілок, обвитих тістом у круглій основі-хлібині; коровай, утворений чотирма S-подібними вертикальними елементами, закріпленими на прямокутній хлібній основі; коровай у вигляді порційних шишок<sup>619</sup>.

<sup>615</sup> Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim. *Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1899. T. 13. Z. 1. S. 155.

<sup>616</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.4/12.

<sup>617</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/14.

<sup>618</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.4/12.

<sup>619</sup> Несен І. І. Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.). Київ, 2005. С. 128.

Прикрашання короваю було фінальною стадією його приготування і зветься в народі *убиранням, рядінням, одяганням, вбранням, маянням*<sup>620</sup>. Зазначу, що елементи декору зазнали досить значних змін упродовж ХХ століття. На значній частині Полісся основними прикрасами, що їх використовували поліщуки, щоб *врадїти, вбрати* [прикрасити – С.Ц.] *коровай*, були так звані *шишки*. Подекуди називали їх і по-іншому, – на межі Західного і Середнього Полісся трапляються ще й лексеми *розсоха* (с. Угриничі Любеш. Влн.)<sup>621</sup>, *палка* (с. Софіянівка Ман. Влн.)<sup>622</sup>, *йолка* (с. Гірки Любеш. Влн.)<sup>623</sup>. Основою для цих декоративних елементів були гілочки дерев: груші, вишні, сливи, горіха, ліщини, верби, берези, явора, сосни тощо. Довжина *шишок* могла сягати 30–40 см (с. Сенчиці Зар. Рвн.)<sup>624</sup>. Потрібно зазначити, що відібрані прутики обов'язково мусили мати на кінці вилку, що розходилась надвоє або натроє, зрідка начетверо, хоча були й інші варіанти. Перед тим, як ввіткнути у *коровай*, гілочки обплітали прісним тістом, запікали у печі, а потім додатково ще й обв'язували ялівцем, барвінком, вівсом. Розташування та кількість *шишок* на *коровай* були не випадковими, а відповідали певним правилам, що побутували у конкретному населеному пункті чи місцевості, – кількість коливалася від 1–3 до 12 штук<sup>625</sup>. До прикладу, у селі Морочне розміщення декоративних елементів було таким: одна троїста *шишка* у центрі та чотири роздвоєних по краях навхрест<sup>626</sup>.

<sup>620</sup> Герус Л. Оздоба українського короваю: типи, художні ознаки, символіка. *Мистецтвознавство: Зб. наук. пр.* Львів, 2008. С. 63; Несен І. І. Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина ХІХ – ХХ ст.). Київ, 2005. С. 130.

<sup>621</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 7

<sup>622</sup> Там само.

<sup>623</sup> Там само.

<sup>624</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 150.

<sup>625</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), арк. 7; Несен І. І. Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина ХІХ – ХХ ст.). Київ, 2005. С. 130.

<sup>626</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 150.

Подекуди зовнішній декор був вигадливіший, зокрема *шишки* доповнювали виліпленими з тіста *місячками*, *зозульками*, *гусочками*, *качечками*, *пташечками*, *рогами*, *калачиками*, *цвітками*, *квіточками*, *кв'ятами*: «Ну, колишній коровай разом з житнього хліба не спечеш, а куплялі. Куплялі муку і пекли коровай. ...прикрашали всім, і взорамі, і всякими взорамі. Вирабляли із тіста [елементи декору – С. Ц.]. Ну, да-да, всяке таке, хто як вмів, так і вирабляли» (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>627</sup>; «Всігда цім барвінком, завжди калиною [прикрашали – С. Ц.]. Крутили такіє шишки, шишки – називали в нас. А ті шишки такі собою, і колоскі обов'язково тоже. А вони такі, наче астри. Ці шишки, наче квіти астри. Калину тудя, оце ж барвінок і із тіста оце ті украшенія: колоскі та і ті шишки» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>628</sup>. Як давніший варіант декору можна згадати конусоподібні, без начинки, стовпці з тіста<sup>629</sup> та фарбування верхньої площини у червоний колір, яке траплялось на Чернігівщині<sup>630</sup>. Окрім того, з'явилися і модерні прикраси – так звані *губи* [кокарди – С. Ц.] із паперу. Як декоративні елементи використовували також ялівець, омелу, овес, кетяги калини, колосся, *хвойові гілки* [гілки хвойних дерев – С. Ц.]. Ще раз хочу виокремити барвінок, який часто був обов'язковим атрибутом весільного обряду, рослиною, без якої традиційне вбирання *короваю* було неможливим. Так у селі Ростань, що на Західному Поліссі, *коровай* прикрашали сплетеним із барвінку вінком, пізніше його одягав собі на голову весільний староста, коли ділив цей обрядовий хліб (с. Ростань Шац. Влн.)<sup>631</sup>. Цікаво, що в селах поблизу Шацька побутувало повір'я, яке забороняло їсти *коровай* молодятя, *бо будуть діти смаркати* (с. Столенські Смолярі Любом. Влн.)<sup>632</sup>. У підодшві ж основного весільного хліба, яка традиційно діставалась музикам, часто запікали монети: «...всередину клали копєйкі, в пудошву, да, в пудошву» (с. Червона Воля Нов.-

<sup>627</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04.

<sup>628</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/25.

<sup>629</sup> Українці: Історико-етнографічна монографія / Ред. К. Г. Гуслистий. Київ, 1960. Т. 1. Ч. 2. С. 448.

<sup>630</sup> Гура А. В. Каравай. *Славянские древности: этнолингвистический словарь*. Москва, 1999. Т. 2. С. 463.

<sup>631</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 7.

<sup>632</sup> Там само.

Вол. Жт.)<sup>633</sup>. Треба також зазначити, що в час нужди чи у незаможних сім'ях *коровай* взагалі не прикрашали.

Окрім *короваю* на теренах Середнього Полісся, зокрема на київській та житомирській його частинах, а також на прилеглих територіях Рівненщини, традиційно випікали ще й спеціальні весільні *парніє пироги*, *паровії пироги* [парні пироги. – С. Ц.]: «Хліб кладуть для молодих [на стіл – С. Ц.]. Два хліба, два хліба» (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>634</sup>. Згідно з даними, які В. Борисенко навела у книзі «Весільні звичаї та обряди», парні хлібини траплялися і в західних районах Полісся, де їх називали *двійки*<sup>635</sup>, я ж на тих самих теренах зафіксував назви *двойняки* (с. Здомишель Рат. Влн.; с. Столенські Смолярі Любом. Влн.)<sup>636</sup>, *двойнята* (с. Кукуріки Стар. Влн.)<sup>637</sup>, *близнета* (с. Старий Чорторійськ Ман. Влн.)<sup>638</sup>, *поцілунки* (с. Волошки Ков. Влн.)<sup>639</sup>. Це міг бути невігадливий подовгастий хлібний виріб, без начинки: «Це парніє ті..., ну, хліб такий парний пекли» (с. Серби Єміл. Жт.)<sup>640</sup>; іноді виріб, сплетений із кількох смужок тіста: «А сіє паровіє пироги такіє пекли, такі довгіє, плетюнка така, і сплітали їх у..., обоє, шоб два пироги вмісті були, і кругом уже прикрашають... там, ну, таке клали..., і калину туди клали» (с. Кривотин Єміл. Жт.)<sup>641</sup>; зрідка – округлі калачики з діркою в центрі (с. Старий Чорторійськ Ман. Влн.)<sup>642</sup>; або ж використовували пиріжки з маком, яблуками, грушами, квасолею. Власне, це були два пиріжки, складені до купи боками та стягнуті однією чи двома смужками тіста. У першому випадку лише впоперек, а в другому – або паралельно до першої, або по

<sup>633</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д6.С.1/25.

<sup>634</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04.

<sup>635</sup> Борисенко В. К. Весільні звичаї та обряди. Київ, 1988. С. 112.

<sup>636</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), арк. 7.

<sup>637</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>638</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 7.

<sup>639</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>640</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.1/24.

<sup>641</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д9.С.1/19.

<sup>642</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 7.



місцю прилягання пиріжків так, що ці стяжки утворювали хрест. У центральній частині Західного Полісся *двойнята* перев'язували стрічкою, під яку підпихали розмарин (с. Гайки Тур. Влн.)<sup>643</sup>. На Київщині ці хлібини не були скріплені між собою, хоча й декоровані: «...не, не зросшиї, так два, окремно. Вони довгенькіє такіє, тіпа батона, но вони тоже були трошкі прикрашаниє. Не так, як уже тей коровай був прикрашений, а потрошку був, так-о. Там посерединці, може, яка квіточка з лісточками» (с. Стеблі Пол. Кв.)<sup>644</sup>. Упродовж весілля молодята носили цей парний хліб із собою: «Хлібини ці вони носили до кінця весілля» (с. Підлуби Єміл. Жт.)<sup>645</sup>; можливо, що під час вінчання саме їх тримали під пахвою: «Несли хліб [до церкви – С. Ц.], аякже. Хлібинку, і вона в хусточці, заматаниє, несли. Свечичку і хліб» (с. Стеблі Пол. Кв.)<sup>646</sup>; під час гостини *пироги* ці лежали перед молодятами на столі. Траплялося, що ці обрядові хлібини додатково ще й перев'язували червоною стрічкою, що символізувало незайманість нареченої: «Ну, це ж по тому вгадували, як яка дівчина вже є. Ну, чи чесна вона ще йде...» (с. Неділище Єміл. Жт.)<sup>647</sup>. Такі *пироги* є аналогом парних весільних хлібів з інших територій України.

Ще раз зацентую на звичаї утримування хліба, у тому числі й повсякденного, під пахвою під час вінчання: «Без хліба ніхто не йде, в нас же так було геть усюди, так і завжди» (с. Червона Воля Нов.-Вол. Жт.)<sup>648</sup>. До прикладу, на Західному Поліссі побутовали навіть спеціальні весільні випіки – так звані *підручники*, *пудручники*. Назва ця походить від того, що ці невеликі хлібини, загорнуті у рушник, молоді впродовж частини весільної церемонії тримали під пахвою. Зокрема, відбувалось це, коли молодята йшли до церкви і з неї. У другій половині ХХ ст. це обрядове печиво почали виробляти меншим, і молодий просто клав його до кишені (с. Лишківка Ман.

<sup>643</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>644</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/14.

<sup>645</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/26.

<sup>646</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/14.

<sup>647</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д8.С.1/23.

<sup>648</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д6.С.1/25.

Влн.)<sup>649</sup>. Власне під час самого вінчання *підручники* лежали на престолах, коли ж розпочинали весільне частування, то їх клали зверху на коровай, один на одного. Пізніше їх разом із короваем везли до молодого, при чому вважалось, *як щось з того упаде – на невдачу* (с. Здомишель Рат. Влн.)<sup>650</sup>.

В одному випадку, у селі Старий Чорторійськ на Маневиччині, автор зафіксував інформацію про відсутність короваю під час весільної церемонії. Замінником цього обрядового хліба були так звані *пирози*, що формою та розміром були схожими на сучасні батони, однак із маковою начинкою, фактично – великі пиріжки. Молодий у суботу ввечері йде до нареченої, несучи з собою 5 штук цього печива, а там отримує 6 *пирогів* на обмін. У молоді ж одну хлібину ріжуть на шматочки і роздають всім, хто присутній на подвір'ї. Потрібно зазначити, що *пирози*, як і *коровай*, не могла пекти вдова (с. Старий Чорторійськ Ман. Влн.)<sup>651</sup>.

Власне сам *коровай* чітко асоціювали з молодою парою, їх добробутом та майбуттям. На думку В. Борисенко, народна уява наділяла цей обрядовий хліб певною магичною силою, здатністю забезпечити щасливе майбуття для молоді сім'ї<sup>652</sup>. Саме тому поширеним було вірування, згідно з яким у випадку, коли *коровай* надто виростав у печі і його було годі дістати, то краще розібрати устя печі, аніж ушкодити цей випік (с. Здомишель Рат. Влн.)<sup>653</sup>. З огляду на наведені вірування стає зрозумілим і асоціювання тріснутого *короваю* з провіщенням нетривалого чи нещасливого сімейного життя. Схожі вірування трапляються не лише у поліщуків зокрема чи українців у цілому, а й у сусідніх народів, зокрема – у білорусів<sup>654</sup>.

<sup>649</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 7.

<sup>650</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), арк. 7.

<sup>651</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 7.

<sup>652</sup> Борисенко В. К. Форми побутування весільного короваю. *Народна творчість та етнографія*. Київ, 1981. № 5. С. 39.

<sup>653</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 7.

<sup>654</sup> Біленька Н. Хліб: семантика в контексті народного етикету Середнього Полісся. *Волинь-Житомирщина*. Житомир, 2010. № 22 (2 том). С. 332.

Право та обов'язок ділити коровай нерідко покладали на *дружків* молодого, зокрема – на *старшого дружка*, а також на весільного *старосту*: «Тоди послі, як уже повінчаюца, тоди делілі коровай, дружок [ділив – С. Ц.]. Там керує і он ріже, і кусочками кладе, і камандує: тому, тому, тому, тому. Дружок» (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>655</sup>; «А це ж тоді той дружок. А інші там два такіє дружкі там перев'язаніє, от, і ідут вже, те й кладе на тарілку. Вляту гарелку в чарку і по кусочку..., вже, там, жонку і чоловіка разом склікають, і вже бере та й дарить. Вже, там, шо вони там дарать. ...верхню [шишку, частину декору – С. Ц.] одрізували так-о і клали їм [молодятам – С. Ц.] на тарілочку» (с. Луб'янка Пол. Кв.)<sup>656</sup>. На Рівненщині, там, де *коровай* вбирали *шишками*, одну з них також могли запхати за комір тому, хто провадив розділ<sup>657</sup>. Взагалі ж варіантів поділу короваю існувало доволі багато, часто вони відрізнялись навіть у сусідніх селах. Як варіант, подекуди на Житомирщині в кінці забави молоді розламували *коровай* на дві частини: «Є таке бачіла, шо спекли..., чи се коровай, то його коло стола, стояли вдвох і розломували на дві частини. То це я вже про молодих розказую» (с. Серби Єміл. Жт.)<sup>658</sup>. Цікаво, що весільні гості обов'язково брали з собою з дому принаймні одну буханку, тобто відбувався фактично обмін хлібними виробами між молодою сім'єю та запрошеними: «На виселле йдуть, на шо ни йдуть, то беруть хліб» (с. Червона Воля Нов.-Вол. Жт.)<sup>659</sup>.

Місцями на Середньому Поліссі крім основної короваю виготовляли ще й малий *коровайчик*, що був прикрашений лише однією трирогою *свічкою* (с. Річиця Зар. Рвн.)<sup>660</sup> – різновидом згаданих вже *шишок*. На Лівобережжі Полісся побутував інший локальний варіант, так званий *малий хліб*, дві

<sup>655</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04.

<sup>656</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.4/12.

<sup>657</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 116.

<sup>658</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.1/24.

<sup>659</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д6.С.1/25.

<sup>660</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 151.

паляниці, які *дружко* вносив перед *короваєм*<sup>661</sup>. На тому ж Східному Поліссі, а саме – на Чернігівщині, побутував ще один цікавий приклад використання хлібних виробів у весільній звичаєвості. Тут *закосянка* – старша сваха молодої, стелячи весільну постіль, обов'язково мусила мати при собі два пиріжки та хлібину<sup>662</sup>. На тих же теренах виготовляли ще два цікавих весільних хліби, так звані *мєсяц*, *мєсячок* [місяць – С. Ц.] і *сонце*, перший для молодого, другий, відповідно, для молодої. Молодята ходили з ними по гостях після весілля (с. Сибереж Ріп. Чрн.)<sup>663</sup>. Також подекуди на весілля обов'язково випікали пиріг з маковою начинкою: «*Ну, печуть коровай і ше й печуть пірога такого, з маком*» (с. Кочичино Єміл. Жт.)<sup>664</sup>. Ставили його на стіл поруч з *короваєм*, потім віддавали жінкам, що співали весільні пісні: «...*цим вже, шо спєвають дівчатам, то жінкам, то давали цього пірога*» (с. Кочичино Єміл. Жт.)<sup>665</sup>. На Житомирському Поліссі на весілля пекли ще й так звані *гороб'ї*, *гороб'є* [горобці. – С. Ц.], невелике орнітоморфне печиво: «...*да ше то наче пекли і ті гороб'є чи шо робили, ну, шоб для дітей вже... Ну, пташечки такі*» (с. Лука Єміл. Жт.)<sup>666</sup>.

У літературі є відомості і про обов'язкове приготування обрядової каші на останній день весілля. Її використовували в обрядовому дійстві, яке називається *бити кашу*. Наїдок ставили на стіл у горщику, загорнутому в рушник, а *дружок* нареченої розбивав його об долівку чи підлогу. Оскільки каша була дуже густою, то вона залишалася цілою, і її розділяли для всіх присутніх, а верхівку зрізали для молодої, яка роздавала її дітям. Явище це траплялось ще у кінці ХХ ст. майже скрізь на теренах Західного, а локально й на Середньому та Східному Поліссі<sup>667</sup>.

<sup>661</sup> Русінова Т. Традиційне харчування поліщуків. *Народна творчість та етнологія*. Київ, 2015. № 1. С. 41.

<sup>662</sup> Гура А. В. Пирог. *Славянские древности: этнолингвистический словарь*. Москва, 2009. Т. 4. С. 48.

<sup>663</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ріпки-(VII-VIII)-2017. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д9.С.1/33.

<sup>664</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/22.

<sup>665</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/22.

<sup>666</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.2/22.

<sup>667</sup> Романюк П. Ф. Из опыта картографирования свадебного обряда правобережного Полесья. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 202–203.

Звичайний повсякденний хліб був одним з обов'язкових атрибутів родильної обрядовості. Адже запрошувати *бабу-повитуху* йшли з хлібом, із хлібом вона йшла до породіллі. Записи В. Кравченка із с. Забріддя свідчать, що на межі Середнього Полісся й історико-етнографічної Волині *баба* по приході клала буханку на стіл, молилася, а лише тоді приступала до акушерських дій<sup>668</sup>. Після пологів *повитуха* закопувала місце, знову ж таки, з хлібом<sup>669</sup>. Буханець також був обов'язковою частиною подарунків *бабі* за її допомогу при пологах. Коли йшли просити гостей на хрестини, батько дитини брав із собою так званий *звар* – буханець і пляшку горілки для посполитих, а для кліру – хлібину та курку<sup>670</sup>. Хлібина, разом із крижмом, була обов'язковою частиною подарунку, що його несли хресні батьки<sup>671</sup> чи й просто гості на хрестини: «*Ну, на хрестини йдуть, дак несуть шо-небудь же [печене – С. Ц.], несуть. Ото так не йдуть, шо-небудь да несуть*» (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>672</sup>. Від хліба, який приносили куми, відрізали цілушку, і хресна брала її із собою до церкви, а після хрещення, вже вдома, цей окрасць з'їдала матір дитини<sup>673</sup>.

Пов'язаною з хлібними виробами була й каша, яку готували для частування після хрещення дитини в церкві: «*Якшо хрестица дитя, то на хрестинах кашу вже убирають, ту кашу гарно у квітки, ше туди гроші кидають. Хто купить ту кашу – вже багато дасть грошей, той розбіває того..., того горшка, і вже ту кашу їдять*» (с. Кривотин Єміль. ЖТ.)<sup>674</sup>. Варто

<sup>668</sup> Кравченко В. Звичаї в селі Забрідді та по де-яких інших, недалеких від цього села місцевостях Житомирського повіту на Волині. Етнографічні матеріали, зібрані Кравченком Васильом. Житомир, 1920. С. 133.

<sup>669</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 101.

<sup>670</sup> Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim. *Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1899. T. 13. Z. 1. S. 155.

<sup>671</sup> Кравченко В. Звичаї в селі Забрідді та по де-яких інших, недалеких від цього села місцевостях Житомирського повіту на Волині. Етнографічні матеріали, зібрані Кравченком Васильом. Житомир, 1920. С. 135.

<sup>672</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04.

<sup>673</sup> Кравченко В. Звичаї в селі Забрідді та по де-яких інших, недалеких від цього села місцевостях Житомирського повіту на Волині. Етнографічні матеріали, зібрані Кравченком Васильом. Житомир, 1920. С. 135.

<sup>674</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д9.С.1/19.

згадати і про ритуальне розбивання горщика з так званою *бабиною кашею*<sup>675</sup> на щастя немовляті, яке провадила *повитуха* або ж просто *баба* на хрестинах<sup>676</sup>. Хочу зазначити, що *повитуха* у народній традиції була дуже шанованою особою, зв'язок між нею та дітьми, яким вона допомогла з'явитися на світ, часто зберігався впродовж всього життя. Повага до *баби* була настільки великою, що часто на хрестинах вона перебирала на себе роль головного розпорядника дійства<sup>677</sup>. Надалі, підростаючи, діти на великі річні свята традиційно відвідували *повитуху*, приносили їй дарунки, обов'язковою частиною яких були хлібні вироби, зокрема й *пирого*. Звідси виникли й назви обрядової дії – *нести бабі вечерю*, *нести бабі волочильне*, *нести бабі пироги*<sup>678</sup>. Власне, остання назва є найбільш притаманною для поліського ареалу і фіксується майже на всій півночі України, лише на Сумщині – епізодично<sup>679</sup>.

Окремо хотілося б згадати про ще один чинник, надзвичайно важливий для людини як соціальної істоти, а саме – про бажання заручитись підтримкою, покровительством померлих родичів. Зрештою, в цьому немає нічого дивного, адже згідно з народними віруваннями, померлий переходив зі світу матеріального у світ духовний, а відповідно набував нових надприродних можливостей. Як наслідок виник цілий комплекс патроніальних (від лат. *patronus* – захисник, покровитель<sup>680</sup>) вірувань та обрядів, пов'язаних із померлими родичами. Зрештою, і дотепер непоодиноким є ототожнення померлих предків зі святими – людьми, що за свої чесноти є наближеними до Бога<sup>681</sup>.

<sup>675</sup> Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. Київ, 1982. С. 64, 70, 71.

<sup>676</sup> Валенцова М. М. Каша. *Славянские древности: этнолингвистический словарь*. Москва, 1999. Т. 2. С. 487.

<sup>677</sup> Боряк О. О. Баба-повитуха в культурно-історичній традиції українців: між профанним і сакральним. Київ, 2009. С. 180.

<sup>678</sup> Там само. С. 201.

<sup>679</sup> Боряк О. О. Баба-повитуха в культурно-історичній традиції українців: між профанним і сакральним. Київ, 2009. С. 201; Гаврилюк Н. К. Київськополіський варіант традиційної сімейної обрядовості на фоні суміжних територій. *Київське Полісся (етнолінгвістичне дослідження): статті*. Київ, 1989. С. 28–30.

<sup>680</sup> Словник іншомовних слів / уклад. С. М. Морозов та Л. М. Шкарапута. Київ, 2000. С. 427.

<sup>681</sup> Несен І. Особливості поминання небіжчиків у контексті уявлень про душу (за матеріалами з Полісся). *Західне Полісся: історія та культура*. Рівне, 2009. Вип. III. С. 95.

Зважаючи на написане вище закономірно, що хліб та його різновиди, а також ритуальні каші часто використовували і в актах, що прямо чи опосередковано пов'язані з поминальною обрядовістю, вшануванням померлих – звичаєвими актами, що були збережені та культивовані поліщуками чи не найкраще<sup>682</sup>. Хочу наголосити на тому, що звичайний повсякденний хліб був обов'язковою частиною поминальних трапез<sup>683</sup>. Такий стан речей, на мій погляд, є природним, адже розмаїття сировини, умов приготування, рецептур, форм готових печених виробів та страв із зернових ставлять їх в особливе, виняткове становище<sup>684</sup>. Ця обрядова їжа супроводжувала небіжчика від моменту фізичної смерті до моменту поховання, а після нього її обов'язково споживали на усіх поминальних частуваннях. Коли у хаті хтось нещодавно помер, то на підвіконня, стіл чи покуть обов'язково ставили воду в склянці, а також хлібину чи принаймні окраєць<sup>685</sup>: *«На стол ставілі [хлібину – С. Ц.]. Ставлять на стол. Вже заховують [поховають – С. Ц.] чи шо, да втоді вже забірають. Ну, хліб, і ше до хліба шо-небудь покладуть, і все»* (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>686</sup>; *«І воду, і хліб [ставили на стіл біля мерця – С. Ц.]. Кусочок хліба, а чого ж ні, обов'язково на стакан з водою кусочок хліба. Я скільки пам'ятаю, то на стакан з водою кусочок хліба одрізаний ложили»* (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>687</sup>. При цьому пильнували, щоб хліб завжди був свіжим, а черствий віддавали курям (с. Гайки Тур. Влн.)<sup>688</sup>.

<sup>682</sup> Сапеляк О. Сімейний побут поліщуків: традиції і сучасність. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 160–161.

<sup>683</sup> Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. С. 222.

<sup>684</sup> Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект). *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 1. С. 3.

<sup>685</sup> Кравченко В. Звичаї в селі Забрідді та по де-яких інших, недалеко від цього села місцевостях Житомирського повіту на Волині. Етнографічні матеріали, зібрані Кравченком Васильом. Житомир, 1920. С. 136; Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневіцький райони Волинської області), Арк. 8; Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 11.

<sup>686</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04.

<sup>687</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/25.

<sup>688</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 9.

Під час поховальної церемонії буханець на рушнику клали на віко труни. Схожа звичаєвість типова не лише для українців, а й для інших європейських народів. Для прикладу, в англійців на віку труни лежить *Sin Bread* – *хліб гріхів*, в якому запечені гріхи небіжчика. Всі присутні на поховальній церемонії мають скуштувати його, а відповідно перебирати на себе частину провин померлого<sup>689</sup>. У деяких селах на Поліссі робили *коливо* з подробленого хліба, який стояв біля покійника зі встромленою свічкою, фактично виконуючи роль підсвічника (сс. Лобне, Хоцунь Любеш. Влн.)<sup>690</sup>, місцями цю буханку віддавали священику (с. Гірки Любеш. Влн.)<sup>691</sup> або споживали на поминках (с. Софіянівка Ман. Влн.)<sup>692</sup>. Останній звичай цікавий насамперед тим, що у ньому відбувається умовна спільна трапеза, розділення їжі з покійним. Адже всі присутні споживають той випік, який було, фактично, відчужено на користь небіжчика.

Схожою семантикою сповнений і звичай, зафіксований у центральній частині Західного Полісся. Там під час похоронної церемонії близькі небіжчика несли на кладовище, а потім забирали додому хлібину, шматками якої наділяли всіх учасників поминальної трапези (с. Доротище Ков. Влн.; с. Кукуріки Стар. Влн.)<sup>693</sup>. Цікаво, що подібні факти фіксуються і на Поділлі, і на Наддніпрянщині. Іноді ж брали на цвинтар 3 булочки, там їх освячував священик, дві забирав собі, а одну забирали родичі покійного (с. Кругель Ков. Влн.)<sup>694</sup>. Цікавими є записи В. Кравченка, що стосуються приготування *колива* у дрібної шляхти на Житомирщині. Там купували 4 булки, дробили їх,

<sup>689</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 97.

<sup>690</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневецький райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>691</sup> Там само.

<sup>692</sup> Там само.

<sup>693</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>694</sup> Там само.



а потім засипали у цукровану воду. На початку поминального обіду всі присутні мушили з'їсти по три ложки цієї страви<sup>695</sup>.

Як я вже зазначав вище, не обходились без хліба та його різновидів трапези та частування як на сам похорон, так і на *поминальниці, проводи, деди* [поминальні дні – С. Ц.], які відзначали кілька разів на рік, але обов'язково після Великодня, часто одразу ж у понеділок або на наступну неділю (*Намський Великдень, або теж Проводи*) (с. Ворокомле Кам.-Каш. Влн.; сс. Софіянівка, Старий Чорторійськ Ман. Влн.; хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.)<sup>696</sup>. Зокрема, окраєць хліба зі склянкою води, вина або чаркою горілки для небіжчика ставили на стіл під час поминальних трапез<sup>697</sup>. Таке ж символічне частування померлому ставили поліщуки на вікно, стояло воно там до дев'яти чи сороковин із дня смерті, а також на річниці. Коли ж «...*дев'ять день виходить – береш це все в платочок і на речку кідаєш*» (с. Середи Єміл. Жт.)<sup>698</sup>; «*А брали виносили в канаву*» (с. Соснівка Єміл. Жт.)<sup>699</sup>; «...*несеш на річку, де вода тече і виліваєш тую воду, і кідаєш того платочка, і той хліб, щоб пливло*» (с. Киянка Єміл. Жт.)<sup>700</sup>. Іноді ж робили інакше: «*Люди знають, то водку виливали, ну, ямочку зараз покопають, тоді і виливають. Тільки на угол хати*» (с. Степанівка Єміл. Жт.)<sup>701</sup>; «*А там, в прічолок оте, там, де вона лежала впротів, да в прічолок на дворі*» (с. Миколаївка Єміл. Жт.)<sup>702</sup>. На межі етнографічних Полісся і Волині, замовляючи поминальну службу в церкві, селяни несли туди три спеціальні

<sup>695</sup> Кравченко В. Звичаї в селі Забрідді та по де-яких інших, недалеких від цього села місцевостях Житомирського повіту на Волині. Етнографічні матеріали, зібрані Кравченком Васильом. Житомир, 1920. С. 136.

<sup>696</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 7; Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>697</sup> Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 176.

<sup>698</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/23.

<sup>699</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.1/22.

<sup>700</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д10.С.4/24.

<sup>701</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.3/20.

<sup>702</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д11.С.1/24.

невеликі хлібці, звані *книшами* або *пакницями*<sup>703</sup>. На окрему згадку заслуговує випікання 9-ти спеціальних прісних пиріжків на поминки (с. Серники Зар. Рвн.)<sup>704</sup>. Важко не погодитись із дослідником хлібних виробів українців А. Зюбровським, який стверджує, що незаквашений випік є питомо притаманний поминальній звичаєвості, яка значною мірою була адаптована під його використання у своїх чинах, як наслідок історично укладеної традиції<sup>705</sup>. У контексті прісних поминальних хлібних виробів буде не зайвим згадати і про обов'язкове споживання млинців на поминальних трапезах: їх обов'язково готували на *деди* – *щоб дедам пара пошла*<sup>706</sup>. Загалом уявлення про те, що душа живиться парою від страв і від хліба зокрема, виходить далеко за межі Полісся, а навіть слов'янських країн<sup>707</sup>. З огляду на це доречним є розламування ще гарячого, паруючого хліба за трапезним столом на поминальному частуванні<sup>708</sup>. Хочу також зауважити, що годування небіжчиків, їхніх іпостасей чи душ є одним із найпоширеніших у світі обрядових актів<sup>709</sup>, який справив великий вплив і на розвиток суспільства та звичаєвості у слов'ян<sup>710</sup>.

Поширеним був звичай приготування колива, традиційної страви поховальної обрядовості українців, з ячмінної або пшеничної крупи, шматків хліба. Зокрема, згідно з узвичаєним рецептом готували коливо, кришачи хліб

<sup>703</sup> Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim. *Wista. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1899. T. 13. Z. 1. S. 156.

<sup>704</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 151.

<sup>705</sup> Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика. *Народознавчі зошити*. 2016. № 4. С. 813.

<sup>706</sup> Гура А. В., Лаврентьева Л. С. Блины. Славянские древности: этнолингвистический словарь. Москва, 1995. Т. 1. С. 193–194.

<sup>707</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 98; Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців. Львів, 2018. С. 110.

<sup>708</sup> Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. С. 219.

<sup>709</sup> Тайлор Э. Б. Первобытная культура. Москва, 1989. С. 267.

<sup>710</sup> Костомаров Н. Несколько слов о славяно-русской мифологии в языческом периоде, преимущественно в связи с народною поэзиею. *Слов'янська міфологія. Вибрані праці з фольклористики й літературознавства*. Київ, 1994. С. 277.

у розведений водою мед<sup>711</sup> або яблучний квас. Цю страву та хліб, зокрема й обрядовий, залишали на *могилах, могилах* [кладовищі – С. Ц.] у поминальні дні (с. Здомишель Рат. Влн.; сс. Лобне, Угриничі Любеш. Влн.; с. Столенські Смолярі Любом. Влн.)<sup>712</sup>. До прикладу, таке частування для померлих залишали і в часі Великодніх свят. Зокрема, у селі Хрипськ Шацького району на могилах родичів закопували дрібку свяченої паски разом із крашанкою<sup>713</sup>. Цікаво, що у цьому ж районі, а також у сусідньому з ним Любомльському на похорони випікали спеціальне невелике печиво під назвою *тужики* (с. Ростань Шац. Влн.)<sup>714</sup>. Тут можна припустити певний зв'язок із *дужиками* – обрядовим печивом, що згадувалося раніше, або їх трансформацію. Східніше цілі паски, *мазурки* чи принаймні крайці залишали на могилах померлих родичів, а іноді й під центральним хрестом кладовища (с. Самари Рат. Влн.; с. Степанівка Єміл. Жт.)<sup>715</sup> на *Вмерлий Великдень* [понеділок після Паски – С. Ц.]<sup>716</sup> і *Проводи* [наступна неділя після Великодня – С. Ц.]<sup>717</sup>. Використання *мазурок* у поминальній обрядовості характерне і для волинян<sup>718</sup>. Деінде дрібки обрядових хлібів клали на поперечину надмогильного хреста спеціально, щоб з'їли пташки (с. Кукуріки Стар. Влн.; сс. Лобне, Угриничі Любеш. Влн.)<sup>719</sup>, інколи додавали ще й

<sup>711</sup> Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 176–177.

<sup>712</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 7–8; Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>713</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 7.

<sup>714</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>715</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 8; АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.3/20.

<sup>716</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>717</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 8; Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>718</sup> Пуківський Ю. Навський Великдень – «свято мерців»: традиції, звичаї та обряди. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2014. № 2. С. 265–266.

<sup>719</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 8; Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012

коливо (с. Доротище Ков. Влн.)<sup>720</sup>. Місцями вважали за неприпустиме використовувати у згаданих вище чинах хлібні вироби із здобного тіста, а лише повсякденний хліб, який, з огляду на його виняткове місце у харчуванні українців, сприймався як найцінніший харч<sup>721</sup>. Але тут знову ж таки потрібно акцентувати на тому, що власне поминальне печиво на теперішній час згадують лише поодинокі респонденти, та й то на Волинському Поліссі (згадувані вище *тужики*). На мою думку, не можна говорити про його відсутність у минулому, – лише про заміщення як наслідок деградації та трансформації поминального обряду. Підтвердженням цього міркування є довгий перелік хлібних виробів, що випікався лише на похорони чи поминки, віднайдений у літературі, наприклад: *гаречики, гаречники, проскура, проскурка, потужник, стулник, підпалочок, тастіна, драчона*<sup>722</sup>.

Цікаво, що на Великдень, згідно з народними уявленнями, бажано було обдарувати паскою та крашанками сліпців та убогих, які у ці святкові дні спеціально жебракували на цвинтарях. Натомість прошаки молились за упокій душі померлих (сс. Гайки, Купичів, Перевали Тур. Влн.; с. Доротище Ков. Влн.; сс. Кримне, Кукуріки – Стар. Влн.)<sup>723</sup>. Також доволі часто потребуючі, а також діти збирали ту їжу, яку селяни залишали на могилах своїх родичів: *«Зараз таких нищих нема, щоб вони забирали, а тоді діти забирали із могил тії коржі та то все»* (с. Кривотин Єміл. Жт.)<sup>724</sup>; *«...на оці Гробки, шо в нас називали Гробки, а вони як інакше називаються, після Паски, ото через неділю – Радовніца. На Радовніцу. То і цукерки, яйця, і пасочки. Але це ж все одно їх слідом забирали, в основном – діти, бо жили не досить багато, то діти збирали. Ну шо, побігають діти да у торбі*

---

(Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>720</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>721</sup> Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 316.

<sup>722</sup> Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. С. 224.

<sup>723</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 9–10.

<sup>724</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д9.С.1/19.

*позабірають. Вона, Радовниця – це по церковному, а в нас казали просто – Проводи. Проводи, отак. Проводи душі уже до..., кажуть, після Паски, що їх проважають. А діти слідом – да забирали. Цукерки забирали, ну, і ці паски, яйця крашені» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>725</sup>. Місцями цю їжу розглядали як офіру для птахів, адже, як вже зазначалось, птах у народній уяві був істотою, тісно пов'язаною з надприродним (На думку львівської дослідниці народної культури Л. Герус, це обумовлено сприйняттям птаха як вмістилища для душі предка<sup>726</sup>): «Ну, на кладбищах оставляли. Ну як же ж, ну, булочки, ну, пірожкі. На Русалочкі [Трійця – С. Ц.] хто пірожкі пйок, хто все, і на могилці оставляли, от. От, для горобчикув. Шоб прилетали горобчики їли і їм усе розказували. Оце в нас так, то було. Шоб вони співали небіжчикам пісеньки і все розказували, шо в нас робітса. То так у нас казали, я не знаю» (с. Стеблі Пол. Кв.)<sup>727</sup>.*

У господарській звичаєвості хлібні вироби також займали важливе місце, практично жоден з обрядів та звичаїв, що супроводжували життєво важливі роботи, не обходився без них. Вище подано приклади, як поліщуки, розпочинаючи оранку чи сівбу, використовували так звані *хрещики*. Однак це – далеко не єдиний приклад застосування хлібних виробів при *заорюванні*. Адже в непоодиноких випадках селяни замість *хрещиків* клали під першу скибу й інші види обрядового або і повсякденного хліба. Пошанування праці рільника та самої землі було настільки поширеним, що фіксується у всьому слов'янському світі. До прикладу, у найзахіднішій групі – полабських слов'ян, також у першу борозну клали шматок хліба, додаючи до нього яйце; окрім того, хлібини нанизували на роги волам<sup>728</sup>. Поширеним у Польщі є звичай класти хліб на плуг при першій оранці, а також частувати ним ратая і волів, попередньо вмочивши у мед. Окрім того, скибку з різдвяною свічкою кладуть у мішок із насіннєвим зерном, а пізніше стелять на першій борозні

<sup>725</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/25.

<sup>726</sup> Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня Сорока св. мучеників, Благовіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції). *Народознавчі зошити*. 2006. № 3–4. С. 528.

<sup>727</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/14.

<sup>728</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 90.

обрус і кладуть на нього буханець<sup>729</sup>. У південних слов'ян, а саме – у болгар, запряженим волам давали по калачу<sup>730</sup>. В українських горян, а точніше – на Бойківщині, господиня клала на стовпи воріт два буханці, які ратай потім віз на поле та виорював із ними три перші борозни<sup>731</sup>. На близьких до Полісся теренах історико-етнографічної Волині у першій і останній день сівби господині випікали великі пироги, щоб і колосся на лані було таким же великим<sup>732</sup>. У східній частині волинських земель перед початком посівної розстеляли на полі освячений у церкві настільник, на який клали хліб, щоб забезпечити хороший урожай, а на заході сівач брав із собою шматочок паски, який спеціально зберігали<sup>733</sup>.

Повертаючись до ареалу цього дослідження, хочу згадати про покладання хліба у рушнику на краю поля або у першу борозну на Західному Поліссі (сс. Здомишель, Самари, хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.)<sup>734</sup>. На Середньому Поліссі, йдучи на *засівки* [розпочинати посів – С. Ц.], у сівню клали цілу буханку<sup>735</sup>. Там само хлібороб стелив на ріллю скатертину, клав на неї хлібину і, скинувши шапку, просив божого благословення на хороший врожай<sup>736</sup>. Зі Східного Полісся походить звичай, у якому провідну роль виконує не хліб, а давніша їжа – каша. На Чернігівщині перед посівом гречки варили гречану ж кашу і гостили нею незаможних людей<sup>737</sup>.

Хлібні вироби поліщуки використовували й на *зажинки*, орієнтовно приурочені до дня апостолів Петра і Павла (12 липня). Зокрема, виходячи у

<sup>729</sup> Frankowski E. Kalendarz obrzędowy ludu polskiego. Warszawa, 1929. S.80.

<sup>730</sup> Круть Ю. З. Хліборобська обрядова поезія слов'ян. Київ, 1973. С. 6

<sup>731</sup> Павлюк С. Народна агротехніка українців Карпат другої половини XIX – початку XX ст. (історико-етнографічне дослідження). Київ, 1986. С. 72.

<sup>732</sup> Пуківський Ю. Весняна календарно-побутова обрядовість українців Волині у дослідженнях народознавців другої половини XIX – початку XX ст. *Сборник научных трудов SWorld*. Одеса, 2013. Вып. 2. Т. 34. С. 68–75.

<sup>733</sup> Пуківський Ю. «Роди, Боже, на всякого долю»: весняні аграрні звичаї та обряди українців історико-етнографічної Волині. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2015. № 2. С. 392.

<sup>734</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), арк. 8.

<sup>735</sup> Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2 (Овруччина. 1995). С. 201.

<sup>736</sup> Круть Ю. З. Хліборобська обрядова поезія слов'ян. Київ, 1973. С. 8.

<sup>737</sup> Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. С. 99.

поле розпочинати роботу, жінці несли зі собою загорнуті в рушник хліб, сіль та свічку. Деінде окраєць хліба закопували на полі при зжинанні першого снопа (с. Кругель Ков. Влн.; с. Перевали Тур. Влн.)<sup>738</sup>. На мій погляд, це є однозначним актом відчуження їжі на користь померлих.

Обов'язковим у перший день жнив у селах Рівненського Полісся було випікання хліба з зерна нового врожаю, – зрештою, такий стан речей властивий всім східним та південним слов'янам<sup>739</sup>. Подекуди перший шматок випіку віддавали коту, бо, згідно з народними віруваннями, це він випросив хліб у Бога<sup>740</sup>. Цікаво, що так званий *молодий хліб* [хліб із зерна нового врожаю – С. Ц.] подекуди називали *рідким* (с. Комори Зар. Рвн.)<sup>741</sup>.

Уживали хліб і при в'язанні *бороди*, *Спасової бороди*, *перепелиці* чи *кози* – ритуального *дожинкового* [обжинкового – С. Ц.] снопа, що був за своєю суттю надзвичайно важливим атрибутом культу вшанування предків у споконвіку рільницькій культурі Полісся<sup>742</sup> та побутував у минулому майже поспіль на теренах України, траплявся й у сусідніх народів<sup>743</sup>. Саме таке тлумачення офірного хліба в цій ситуації видається найвірогіднішим, на відміну від пожертви святому Іллі чи *хлібному духу*, як припускав М. Сумцов<sup>744</sup>, чи трактування в дусі радянської парадигми, до якого схилився Ю. Круть, про жертву самій ниві чи тваринам, які на ній годувались<sup>745</sup>.

Як правило, сама *борода* була зв'язаною чи заламаною жменею стеблин злакової культури (жита, пшениці, ячменю тощо), інколи зі зрізаними

<sup>738</sup> Ципишев С. Використання хлібних виробів у обрядовості із поминальними мотивами на Волинському Поліссі. *Проблеми збереження, відтворення та популяризації історико-культурної спадщини в контексті діяльності музеїв просто неба*. Львів: Апріорі, 2013. Вип. 1. С. 330.

<sup>739</sup> Рыбаков Б. А. Язычество древних славян. Москва, 1981. С. 149.

<sup>740</sup> Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. С. 88–90.

<sup>741</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 151.

<sup>742</sup> Кутельмах К. «Спасова борода»: Магія чи реальність? *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 233.

<sup>743</sup> Виноградська Г. Жнивварський звичай «Спасова борода» на Поліссі. *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 225; Возняк М. Народний календар із Овруччини 50 рр. XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 320; Забылин М. Русскій народъ: го обычаи, обряды, преданія, суевѣрія и поэзія. Москва, 1880. С. 91.

<sup>744</sup> Сумцов Н. Ф. Етнографическія замѣтки. *Этнографическое обозрѣніе*. Москва, 1889. Кн. III. С. 127–128.

<sup>745</sup> Круть Ю. З. Хліборобська обрядова поезія слов'ян. Київ, 1973. С. 38, 41–42.

колосками, що залишалась після жнив на полі. У більшості обстежених сіл шматок хліба разом із сіллю, рідше ще й з салом, клали на землю всередині цього снопа. Згідно з літературними даними, на Чернігівщині окраєць та дрібку солі кладуть коло *бороди*<sup>746</sup>. Подекуди цей хліб мав бути обов'язково освяченим у церкві. Часто під цей шматок хліба підсипали зерно, підстеляли траву чи підкладали камінець, бо не годилось класти *святий хліб* просто на землю. Згідно з місцевими віруваннями, цей хліб мали з'їсти пташки, що також вказує на зв'язок обжинкової обрядовості з поминальною. Місцями харчі з *бороди* споживали й перехожі, при цьому вважали, що той, хто знайшов цей обрядовий сніп, буде щасливий (с. Локниця Зар. Рвн.)<sup>747</sup>. Традиція в'язання *бороди* в минулому була широко розповсюджена на українських етнічних землях<sup>748</sup>, як і звичай залишати у ній чи біля неї шматочок хліба.

Окремо потрібно відзначити тісне переплетення між обрядовістю жнивварською і різдвяною. Адже обрядового снопа, якого ставили на покуть в часі різдвяних свят (так званий «колядний» сніп, «коляда»), зазвичай робили з перших чи останніх зжатих стеблин. Причому такий звичай є типовим для українців, зокрема до останнього часу його дотримувалися й на Волині<sup>749</sup>.

Хліб чи зерно надзвичайно широко і повсюдно використовуються у чинах будівельної обрядовості – від заготівлі деревини та вибору місця і до *входин* у нове житло. При цьому основний продукт харчування українців виявляє поліфункціональність, виступаючи і пожертвою, і оберегом-апотропеєм, і сакральною їжею. Зерно ж, окрім того, що є сировиною для

<sup>746</sup> Кримський А. Ю. «Волосова борода». З учено-кабінетної міфології XIX віку. *Кримський А. Ю. Твори*. Київ, 1973. Т. 3. С. 308.

<sup>747</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 151.

<sup>748</sup> Конопка В. Головні атрибути жнивварської обрядовості українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України: «борода», сніп, вінок. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут ародознавства НАН України, 2016. № 4. С. 792.

<sup>749</sup> Конопка В. Аграрні мотиви в календарній обрядовості українців східної частини Волині (за матеріалами експедиції 2007 р.). *Народознавчі Зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2007. № 5–6. С. 544.



хліба, є і символом відродження від смерті до життя та безпосередньо пов'язане з хтонічною площиною, вшануванням та поминанням померлих<sup>750</sup>.

При заготівлі деревини окраєць залишали у лісі, на пеньку щойно зрубаного дерева. Вірили, що тоді *буде ще рости* (с. Столенські Смолярі Любом. Влн.; хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.)<sup>751</sup>, *бо хліб на все помагає* (с. Гірки Любеш. Влн.). Із цією ж метою посипаний сіллю *скрайчик* [окраєць – С. Ц.] залишали, коли зрізали в саду дерево (с. Самари Рат. Влн.)<sup>752</sup>. На мій погляд, маємо тут справу з відкупом місця чи деревини у так званих *чужих мерців* [померлих, що належали до іншої, чужої, а часто й ворожої людської спільноти – С. Ц.].

При виборі місця під майбутнє житло на площі, де планували зводити будівлю, залишали на ніч хліб, половинку або шматок буханця чи принаймні окрайці. На думку респондентів, це потрібно було робити на тих місцях, де будуть кути або лише східний кут майбутньої хати [іноді ще додавали ікону, сіль. – С. Ц.]. Вважалось, що вони мали залишитись недоторканими до ранку, інакше місце вважали невідходящим (сс. Здомишель, Самари Рат. Влн.; с. Озерці Влм. Рвн.)<sup>753</sup> або ж хліб дещо посували і залишали на наступну ніч: *«Мо', то чуть і здвігали з мєсяя»* (с. Рудня-Іванівська Єміл. Жт.)<sup>754</sup>. Зрідка хлібину або лише шматок клали на один кут *подвалів* [підвалин. – С. Ц.] і так само залишали на ніч. Робили це переважно, знову ж таки, на східному боці. Іноді за допомогою хлібини визначали, чи не має обране для побудови хати місце надмірної вологості: *«Клали хлєбину... накривали*

<sup>750</sup> Gawel A. Zwyczaje, obrzędy i wierzenia agrarne na Białostoczczyźnie od połowy XIX do początku XXI wieku. Kraków, 2009. S. 84–85.

<sup>751</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 8; Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>752</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>753</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 8; Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 8; Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 10; Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 116.

<sup>754</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-ДЗ.С.2/23.

сковородою... то дивилися, чи там буде мокро, чи суха хлібіна» (с. Червона Воля Нов.-Вол. ЖТ.)<sup>755</sup>.

При закладщині ж [закладинах хати – С. Ц.], коли вугла зав'язують [закладають підвалини у кутові замки – С. Ц.], принаймні в один із замків першого вінця зрубу вкладали дрібку хліба з освяченим у церкві зіллям та кропили це все свяченою водою (с. Волошки Ков. Влн.; сс. Гайки, Перевали Тур. Влн.; с. Здомишель Рат Влн.; с. Кримне Стар. Влн.; с. Столенські Смолярі Любом. Влн.)<sup>756</sup>. Іноді додавали монети, зерно, а також замість хлібних шматочків могли вкласти навіть нечіпану *цілушку* [окраєць – С. Ц.]. Подекуди на Середньому Поліссі на кожен із кутів зрубу поліщуки клали хлібину й там же снідали<sup>757</sup>. Поза всяким сумнівом, хлібіна, яку з одного цілого розділяли та споживали на ритуальних трапезах всі без винятку учасники церемонії, – чи то під час закладання підвалин, чи після зведення споруди, чи вже на входинах у неї, – допомагала відчутти єднання та причетність майбутніх господарів і з майстрами, що провадили будівництво, і власне із самою спорудою.

Відкуп місця можна приписати і ночівлі хліба у ще порожній хаті перед новосіллям<sup>758</sup>, і входинам у нове житло з хлібом на руках (с. Кукуріки Стар. Влн.)<sup>759</sup>. Хоча в цьому випадку можна говорити і про своєрідні запросини домовика, а фактично предків-покровителів, зі старої хати у нову<sup>760</sup>. Підтвердження цієї тези можна знайти на прилеглих волинських теренах, де

<sup>755</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д6.С.1/25.

<sup>756</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 8; Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 8; Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 10.

<sup>757</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ІІІ ДМ, 2009. С. 116.

<sup>758</sup> Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim. *Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1899. T. 13. Z. 1. S. 156.

<sup>759</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 10.

<sup>760</sup> Галайчук В. Причинки до поліської демонології: вірування у домовика. *Народознавчі зошити*. Львів, 2006. № 3–4. С. 460; Сілецький Р. Поминальні мотиви в будівельній обрядовості українців. *Народознавчі зошити*. Львів, 2001. № 3. С. 480..

при святкуванні *входин* один із гостей одягав на себе спеціальну маску, яка й символізувала домовика, а насправді – померлих родичів, яких кликали до нового обійстя<sup>761</sup>. На Поліссі хліб був обов'язковою частиною таких ритуалів. Зокрема, коли переходили у нове житло: «...*то паланицу пеклі, щоб гола хата не була*» (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>762</sup>; «*Ну, хлібец треба, от, який... Ну, й соль, і хлібец, то ж саме перве, таке було, заносілі [у нову хату – С. Ц.]*» (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>763</sup>. Більше того, хліб та інші страви, що залишились із гостини, якою відзначали новосілля, залишали на столі на цілу ніч. Це явище можна трактувати, знову ж, як ритуальне годування душ предків, що разом із сім'єю мали перейти у нове помешкання та охороняти його<sup>764</sup>.

З наведеного матеріалу можна зробити такі висновки до розділу.

Загальними особливостями обрядових та святково-оказійних хлібів є те, що готували їх із кращої сировини, ніж повсякденний хліб. Як правило, такі хлібні вироби є вчиненими. На Поліссі майже повністю втрачено *прісні* та *прісноподібні* обрядові хліби. Винятком є хіба що *дужики*, які готували на початок Великого посту. На відміну від повсякденних хлібів, обрядові зазвичай розчиняли та замішували у коритах і ночвах. Цим їх убезпечували від перекисання та підвищували органолептичні властивості.

Найбільші та найважливіші для селянина-землероба календарні свята не обходилися без спеціальних обрядових каш та хлібів, які були частунком на спільній трапезі та гостинцем для колядників. Приготовані з зернових, обрядові страви різдвяного циклу використовуються в обрядах запросин та проводів предків.

Багато хлібних виробів весняної календарної обрядовості так чи інакше пов'язані з птахами та мають орнітоморфну форму. Наприклад: *сороки* та *жайворонки* на день Сорока святих; *бузькова лапа* (чи *гольона*) на

<sup>761</sup> Кравченко В. Етнографічний нарис (про Волинь). *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 266.

<sup>762</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04.

<sup>763</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/25.

<sup>764</sup> Сілецький Р. Поминальні мотиви в будівельній обрядовості українців. *Народознавчі зошити*. Львів, 2001. № 3. С. 480–481.

Благовіщення; *хрестіки* на *Середоністя*; згадаю також про юріївську звичаєвість, з крихтами, залишеними птахам після частування у полі, та приказками про птахів. Перелічені хлібні вироби, як правило, печуть із звичайного вчиненого хлібного тіста, а вже згадувані *дужики* – з прісного. Зазначу, що ритуали різдвяної обрядовості відправляли здебільшого дорослі, а весняні, особливо на Сорок святих та Благовіщення, здійснювали діти, що свідчить про втрату первісного сенсу та виродження цих обрядодій. Більшість весняних обрядів мають аграрну спрямованість, а хліб у них є символічною їжею та офірою.

Найзначущішим хлібом весняного циклу є великодній, відмінами якого є здобні та декоровані *баби*, *бабки* та простіші, часом із тіста, подібного хлібному, паски. Для цих обрядових випіків відбирали лише найякісніші інгредієнти. Паски, крім участі в церковних церемоніях, були важливою складовою і народної обрядовості. Їм приписували могутні оберегові та лікувальні властивості, саме тому скибки та окрайці цих хлібин зберігали впродовж року.

Хлібних виробів, які б були специфічними атрибутами літньої та осінньої звичаєвості, станом на сьогодні поліщуки не пам'ятають. Бракує інформації про них і в науковій літературі. Можу лише припустити їх наявність у минулому.

Найцікавішим випіком кінця календарного року можна вважати *калиту*, яку ще називали *корж*, *калач*, *гала*, *кабала*. Ця обрядова хлібина була центральним атрибутом молодіжних забав на Андрія. Дрібні хлібні вироби цього ж дня часто використовували у ворожіннях.

Обрядовими хлібами та кашами календарної обрядовості часто пригощали й домашніх тварин. Це, з погляду поліщуків, мало б бути благословляючим та апотропейним фактором.

Чітко розмежувати хліби календарної і родинно-побутової звичаєвості важко, а часто й неможливо, оскільки багато з них готують із прив'язкою до дат народного календаря, водночас вони є важливими складовими обрядів

родинних чи господарських. Як приклад можна згадати використання *хрестиків з Середоністя* у чинах рільницької звичаєвості.

Найзнаковішим із хлібів родинно-побутової обрядовості є весільний *коровай*, з яким пов'язано найбільше вірувань та звичаїв. Прикраси на цьому виробі, їх розташування та кількість не були випадковими, вони несли певне знакове навантаження. Поділ короваю був знаком завершення основної частини весілля, символом єднання через розділення одного на всіх. Цей хліб чітко асоціювали з молодою парою – за тим, чи він вдався, ворожили про майбуття нового подружжя. Важливу роль у весільній церемонії відігравали й інші хліби: звичайний буханець при сватанні; *підручники* в часі вінчання; *близнята, парні* (чи *парові*) *пирого* на самому весільному бенкеті тощо.

У родильній обрядовості в багатьох випадках використовується повсякденний хліб, а під час хрестин – архаїчніша каша. Для приготування останньої брали одну з найдавніших зернових культур – пшоно. Збереження таких давніх елементів свідчить про важливість ритуалів, прагнення відтворити їх якомога точніше, максимально обмежити зміни та модернізацію.

Споживали хліб та ритуальні каші й у поховальних та поминальних обрядах, головне призначення яких – вшанування та задобрення померлих. Одним із найважливіших моментів поховальної обрядовості, на мою думку, є так званий *обід* – обрядове частування, з обов'язковим розділенням обрядової каші (*колива, кануну* тощо) чи хліба на всіх присутніх, а також неодмінним відчуженням їжі на користь небіжчика. Ключовим у поминанні є залишання їжі для померлого або на могилі, або ж у хаті, на столі. Обов'язковим елементом такої офіри мав бути хліб або каша. Багатим на символізм є обдаровування хлібними виробами дітей та жебраків під час поминальних заходів. Перших через вік, других через безпритульність та нужденність вважали посередниками між світом живих та мертвих, тому, віддаючи їжу їм, опосередковано годували й предків.

У багатьох рільницьких чинах випіки не стільки споживали, скільки залишали у полі, часто навіть закопували. Згадується тут початок весняної оранки, сівба, зажинки та обжинки. Специфіка виконуваних дій дозволяє думати, що хліб тут виконує перш за все жертвовну функцію – частка, відділена на користь померлих.

У будівельній обрядовості крім хліба користуються і зерном. Останнє вкладають по кутах споруджуваних будівель, а з хлібними виробами заготовляють дерево, вибирають місце під будову, провадять обряди на відзначення віхових етапів будівництва, входять у нове житло. Розділена на ритуальних трапезах хлібина допомагала відчутти причетність господарів до будівництва та споруди. Скибки, що їх залишали на пеньку заготовленого дерева, ті, які ночували на обраному під житло місці, як і залишки буханця із входин, що впродовж ночі стояв на столі, можна трактувати як ритуальне годування душ померлих і відкуп.

Окремо хочу відзначити слабке декорування обрядових та okazійних хлібних виробів. Найчастіше прикрашали їх відтисками предметів чи пальців, ліпленими з тіста хрестоподібними та спіральними фігурами. Винятком є хіба великодній та весільний хліби, але й їх, згідно з опрацьованою інформацією, інтенсивно почали прикрашати вже у повоєнний період.

Видове різноманіття хліба та його різновидів у календарній та родинно-побутовій обрядовості дозволяють стверджувати, що більшість з обрядових хлібів Полісся у минулому мала аналоги на інших українських землях, а часто й у сусідніх народів. Винятком є хіба так звані *буськові лапи*, чи *гольопи*, притаманні лише населенню Західного (українська, білоруська і польська частини) та, частково, Середнього Полісся (як на теренах України, так і Білорусі). Важливим є також те, що багато реліктових явищ збереглись саме в середовищі автохтонів поліщуків. Причому вони не лише збережені у народній пам'яті, а нерідко перебувають в активному використанні.

## РОЗДІЛ 4

### ХЛІБ ЯК САКРАЛЬНЕ ЯВИЩЕ КУЛЬТУРИ ПОЛІССЯ

#### 4.1. Вірування та звичаї, пов'язані з хлібом та хлібопекарською сировиною

Розпочинаючи останній розділ цієї роботи, ще раз хочу наголосити на важливості страв із зернових (спочатку розтертого зерна, пізніше каш та прісних перепічок, а згодом і вчиненого хліба) для традиційної культури населення України з найдавніших часів і до сьогодні. Я спеціально не говорю лише про українську націю, а беру ширше поняття людності, що заселяла ті землі, які лежать у межах наших сучасних державних кордонів. Зроблено так тому, що землі сучасної України завдяки своїм природно-кліматичним умовам спричиняли до того, що навіть кочові народи чи принаймні їх частини, оселяючись тут, рано чи пізно починали культивувати землеробство, а відтак і вирощувати зернові. Уже в трипільських поселеннях можна знайти як ціле зерно, так і продукти його переробки – зернову луску та половиу<sup>765</sup>. Як бачимо, вже прямо не споріднені з сучасними українцями трипільці були хліборобами, сільське господарство було основою їхнього суспільства. Важливу роль відігравало рільництво і в інших передслов'янських народів, що замешкували терени України в минулому. Що стосується слов'ян в цілому та мешканців Київської Русі зокрема, то за свідченнями В. Довженка статки, багатство загалом означали тим самим словом, що й хліб, хлібне зерно, йдеться тут про лексему *обіліє*<sup>766</sup>. А, як я вже згадував, словом *жито*, яке є дуже давнім за походженням та означає загальне поняття – засоби до існування або й саме життя<sup>767</sup>, слов'яни називали ту зернову культуру, що була найважливіша для них. У східних та західних слов'ян це було власне жито, а у південних – пшениця<sup>768</sup>. Згідно зі

<sup>765</sup> Петров В. Походження українського народу. Регенсбург, 1947. С. 6.

<sup>766</sup> Довженок В. Й. Землеробство древньої Русі. Київ, 1961. С. 16.

<sup>767</sup> Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 1985. Т. 2: Д–Копці. С. 200.

<sup>768</sup> Довженок В. Й. Землеробство древньої Русі. Київ, 1961. С. 17.

статистичними даними Російської імперії від 1897 року, українці були головними виробниками продуктів харчування, здебільшого – хліба<sup>769</sup>.

Хліб у сприйнятті всіх слов'янських народів є чимось особливим. Ще О. Потебня зазначав, що у слов'янських племен є чимало звичаєвих моментів, що ґрунтуються на вірі у святість хліба<sup>770</sup>. Зрештою, пошанування хліба стає настільки абсолютним, що у землеробських етносів практично всі чини звичаєвості не обходяться без хліба, хлібопекарської сировини чи інвентаря. Не є винятком із цього явища і українці, які фактично наділяють святістю звичайний спечений удома хліб (мабуть, кожен із нас ще змалечку знає про те, що хліб святий).

Зважаючи на таке виняткове становище зернових та виробів із них, логічним є те, що певні етапи вирощування рослин, як-то сівба чи жнива, їх переробка та подальше виробництво харчових продуктів та страв, мають нашарування обрядово-звичаєвого характеру. Приготування хліба та його різновидів на Поліссі не є винятком, численний перелік таких вірувань та прикмет побутує у досліджуваному регіоні й сьогодні, а про зниклі є свідчення в літературі. Безперечно, що значна кількість згаданих явищ має аналоги і на решті українських етнічних земель, але водночас досліджуваний регіон багатий і на самотні моменти.

Одним із найпоширеніших звичаєвих явищ є, зокрема, повсюдно надibuвана заборона брати хліб забрудненими руками, класти його на землю чи у бруд. Хлібину чи скибку, що впала на землю, годилось обдмухати, а навіть ще й поцілувати – фактично попросити пробачення: *«Ну, дак поднять треба його [хліб, що упав – С. Ц.], ну, поцеловать»* (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>771</sup>; *«Піднять його [хліб, що упав – С. Ц.], старіє, колишніє люди і ціловали»* (с. Стеблі Пол. Кв.)<sup>772</sup>. На Рівненщині при цьому ще й примовляли: *«Прости,*

<sup>769</sup> Сумцов М. Ф. Слобожане. Історико-етнографічна розвідка. Харків, 2002. 280 с.

<sup>770</sup> Потебня А. А. Символ и миф в народной культуре. Москва, 2000. С. 122.

<sup>771</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/05.

<sup>772</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/15.



*Господи, гріха»* (с. Вичівка Зар. Рвн.)<sup>773</sup>. У цьому випадку говорили також, що *хтось спішить голодний* (хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.)<sup>774</sup>, *до хати прийде гость* (с. Кукуріки Стар. Влн.)<sup>775</sup>. Стосовно мешканців Білоруського Полісся А. Сержпутовський писав: «Як хліб часамі выпадзе з рук да ўпадзе на землю, та яго трээ падняць, адзьмухаць да й пацалаваць, каб ён не абіждаўса да не атварочваўса ат нас»<sup>776</sup>. Місцями скибку, яка впала, не піднімали, адже вважали, що вона належить померлим: «*Ну, но це кажуть, шо хай лежить, то, ну, мершим цім»* (с. Неділище Єміл. Жт.)<sup>777</sup>; «*Шоб воно..., полежить, а тоді поросяті чи кому давали»* (с. Кривотин Єміл. Жт.)<sup>778</sup>; «*Ну, кажуть, нехай лежить, не поднімаць. Ну, кажуть, потом мертвій, там..., треба людям тим. Полежати, а тоді забрав і отдав чи собачці, чи... ну, курам бі кінув»* (с. Киянка Єміл. Жт.)<sup>779</sup>. Повсюдним є припис, згідно з яким ідучи на якусь гостину чи й просто вирушаючи у дорогу треба було обов'язково взяти із собою з дому хліб. Схожі уявлення побутували і в середовищі білоруських поліщуків<sup>780</sup>.

Також на Поліссі, як і скрізь в Україні, не дозволяли класти буханець підошвою догори: «*Не, ніхто не кладе так [підошвою угору – С. Ц.]»* (с. Черевач Чор. Кв.)<sup>781</sup>; «*Ну але, в основном, чо[го]сь так прінято внегласно, шо завжди має хліб правильно лежати»* (с. Ямпіль Чор. Кв.)<sup>782</sup>. В одному випадку вдалось зафіксувати доволі цікаве і цілком прагматичне пояснення цього звичаю, а саме вважалось, що *шкоринка одойде* (с. Синове Стар. Влн.)<sup>783</sup>. Звичай, який забороняв класти та зберігати хліб підошвою догори,

<sup>773</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 151.

<sup>774</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>775</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 11.

<sup>776</sup> Сержпутоўскі А. К. Русальная нядзеля. Прымхі і забабоны беларусаў-палешукоў. Мінск, 2009. С. 167.

<sup>777</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д8.С.1/24.

<sup>778</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д9.С.1/20.

<sup>779</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д10.С.4/24.

<sup>780</sup> Сержпутоўскі А. К. Русальная нядзеля. Прымхі і забабоны беларусаў-палешукоў. Мінск, 2009. С. 165.

<sup>781</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/05.

<sup>782</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/26.

<sup>783</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 10.

притаманний усім слов'янським, а також деяким іншим європейським народам та може бути пояснений семантичною опозицією «верх-низ», де «низ» сприймається як щось негативне, пов'язане з лихом чи смертю<sup>784</sup>.

На якісь перестороги щодо різання чи ламання хліба руками ні під час польових пошуків, ні в літературі я не натрапляв – мешканці Українського Полісся керувались лише міркуваннями доцільності та зручності. Тому прісноподібні хлібні вироби чи ще теплі буханці ламали, в усіх решта випадках користувались ножом. Зрідка респонденти повідомляють, що хліб все ж годиться ламати руками, *бо Ісус учням ламав* (с. Кукуріки Стар. Влн.)<sup>785</sup>, або ж *говорять, що треба ламати, бо й Ісус ламав* (с. Озеро Влدم. Рвн.)<sup>786</sup>. Іноді вважали за доцільне ламати хліб на великі церковні свята, *бо шановалі празнік* (с. Ромейки Влدم. Рвн.)<sup>787</sup>, а також, коли у хаті був покійник (с. Зелене Влدم. Рвн.)<sup>788</sup>. У поодиноких випадках фіксуються і суворі заборони на розламування: *«Хліб не можна ламати<sup>и</sup> руками<sup>и</sup>, бо буде кришу рвать»* (с. Смородськ Дуб. Рвн.)<sup>789</sup>. Проте на білоруській частині Полісся автохтони вважали за неприпустиме розламувати цілі хлібини, – їх кроїли ножом: *«...бо Бог пакарае й заставіць без хлеба»*<sup>790</sup>.

При розрізанні цілої буханки краяли її у напрямку до себе, *за сонечком*, попередньо хрестили; робили це здебільшого ножом, рідше рукою, з *голови* (с. Ромейки Влدم. Рвн.) – по верху хлібини. У записах А. Сержпутовського є такий фрагмент: *«Перш чым кроіць хлеб, трэба яго перахрысціць нажом, каб Бог благаславіў заўжды мець хлеб»*<sup>791</sup>. Поліщуки вважали недопустимим заминати буханець при порізці, недорізати його чи надрізати маленькими

<sup>784</sup> Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців. Львів, 2018. С. 224–225.

<sup>785</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 10.

<sup>786</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне, 2009. С. 117.

<sup>787</sup> Там само.

<sup>788</sup> Там само.

<sup>789</sup> Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 101–102.

<sup>790</sup> Сержпутоўскі А. К. Русальная нядзеля. Прымхі і забабоны беларусаў-палешукоў. Мінск, 2009. С. 170.

<sup>791</sup> Сержпутоўскі А. К. Русальная нядзеля. Прымхі і забабоны беларусаў-палешукоў. Мінск, 2009. С. 167.

шматочками: «Хліб каже – ріж мене, а но не порізвай» (с. Ремчиці Сарн. Рвн.)<sup>792</sup>. Першу скибку зазвичай віддавали хазяїнові, таким чином домочадці засвідчували йому свою повагу (с. Самари Рат. Влн.)<sup>793</sup>. Поваги до найважливішого продукту харчування сповнений і звичай, згідно з яким пастухи носили свої наплічні сумки з їжею лише попереду, на грудях (с. Старий Чорторійськ Ман. Влн.)<sup>794</sup>.

Не можна було починати нову скибку чи хлібину, поки не доїв попередньої, щоб не втратити здоров'я та сили. Того ж, хто часто чинив зворотнє, вважали дуже заздрисним<sup>795</sup>. Більше того, селяни вважали, що треба позбирати та з'їсти навіть крихти, або принаймні віддати їх птахам. З огляду на це цікавою є примовка, що її промовляли пастухи після трапези на пасовищі: «Пташки, пташки, збирайте кришки. А вовк – хоробі [хвороби. – С. Ц.], не чіпай худобі» (с. Середи Єміл. Жт.)<sup>796</sup>. Коли їли під час роботи у полі, то також збирали хлібні крихти і сипали їх пташкам, примовляючи: «Пташечки, підбирайте кришечки» (с. Кухче Зар. Рвн.)<sup>797</sup>. Ключниця у панському домі пильно стежила за тим, щоб мишам не дістався навіть шматочок освяченої паски, оскільки, згідно з тогочасними уявленнями, якщо вона споживе таку їжу, то одразу ж перетвориться на кажана<sup>798</sup>.

Не позбавлена раціональності заборона їсти гарячий, щойно з печі, хліб, який міг спричинити проблеми з моторикою шлунково-кишкового тракту. Проте вважали, що розламавши і з'ївши з кимось свіжий хліб, побачишся з

<sup>792</sup> Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 101–102.

<sup>793</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>794</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>795</sup> Сержпутоўскі А. К. Русальная нядзеля. Прымхі і забабоны беларусаў-палешукоў. Мінск, 2009. С. 171.

<sup>796</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/24.

<sup>797</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 151.

<sup>798</sup> Маркевич Н. Обычай, повѣрья, кухня и напитки малороссіянъ. Київ, 1860. С. 6.

цією людиною *і на том світі* (с. Кукуріки Стар. Влн.)<sup>799</sup>. Вважалося, що на столі обов'язково має лежати буханець, аби стіл не був *голим*.

Із загальної канви пов'язаних з хлібними виробами вірувань та звичаїв треба виокремити ті, які стосуються певних особливостей приготування чи трапунків, що відбулись із хлібом під час його приготування. В окресленому контексті насамперед потрібно згадати так звані *вишкребки, пошкребки, пошкрібахи, пошкребтачі* – хлібинки, які формували та пекли зі звичайного хлібного тіста, що залишилося на стінках хлібної діжі після того, як було виготовлено основні буханці. Стосовно цієї відміни хліба існували певні регламентації, зокрема – їх не давали дітям, *щоб не були останні* (с. Кукуріки Стар. Влн.; с. Самари Рат. Влн.)<sup>800</sup>.

Далі вартує розповісти про хлібини, з якими під час приготування трапилися певні неочікувані випадки. Найчастіше в цьому контексті респонденти згадують про: хліб, що упав з лопати перед завантаженням у піч; буханки, що зрослись при випіканні; хлібини, забуті у печі після виймання випіку. Рухаючись відповідно до наведеного переліку, у першу чергу маю зауважити, що буханку, яка упала на землю при саджанні у піч, поліщуки зазвичай трактували як погане знамення, що провіщало негаразди зі здоров'ям чи навіть смерть. Водночас якихось пересторог щодо споживання такого хліба не відшукано: якщо так траплялося, то тісто піднімали, за необхідності обчищали від сміття і пекли, як і планували. На Волині, Подніпров'ї, а також на Слобідській Україні вважали вкрай поганою прикметою і перекидання хліба у печі, така подія пророкувала нещастя та смерть<sup>801</sup>.

Щодо трактування двох зрослих у печі буханок, то зафіксовано кілька варіантів. До прикладу, їх вважали знаком того, що у родині незабаром буде

<sup>799</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 11.

<sup>800</sup> Ципишев С. Поліські вірування, пов'язані із хлібом: сакральні-семіотичний аспект. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2019. № 2. С. 321.

<sup>801</sup> Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. С. 103.

весілля (с. Самари Рат. Влн.)<sup>802</sup>. Якщо ж такі буханці вийшли у господині перед весіллям, то це сприймали за добру ознаку, яка провіщувала, що молоді добре будуть жити в парі (с. Сенчиці Зар. Рвн.)<sup>803</sup>. Вважали також, як *хто з'їсть зросиий хліб – будуть близнята* (с. Угриничі Любеш. Влн.)<sup>804</sup>. Власне такі спаровані буханці часто й називали *близнятами*. Подекуди вважали, що їх треба розламувати маляті на голові, особливо як дитина довго не говорить (с. Старий Чорторийськ Ман. Влн.)<sup>805</sup> чи: *щоб добре говорила; як дитя слабе; щоб велика росла; щоб бігало скорей*<sup>806</sup>. Попередньо на голову могли покласти рушник<sup>807</sup>.

Хлібину, випадково залишену в топці після випікання, часто йменували *забутий хліб, забутний хліб, забудько, забудки*. На його споживання нерідко накладали певні приписи або обмеження. Доволі часто трапляється й повна заборона його їсти (с. Старий Чорторийськ Ман. Влн.)<sup>808</sup>. В таких випадках його віддавали курям (хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.)<sup>809</sup>, а навіть свиням, годівлю яких хлібом загалом вважали гріхом (с. Кримне Стар. Влн.)<sup>810</sup>. Враховуючи те, що *забудько* був перепаленим, подекуди робили з нього квас (с. Здомишель Рат. Влн.)<sup>811</sup>. Особливо суворим наказ на його споживання був щодо дітей, адже за законами імітативної магії вони також могли стати

<sup>802</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>803</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 151.

<sup>804</sup> Ципишев С. Поліські вірування, пов'язані із хлібом: сакральнo-семіотичний аспект. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2019. № 2. С. 321.

<sup>805</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>806</sup> Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 104.

<sup>807</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне, 2009. С. 117.

<sup>808</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>809</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>810</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 11.

<sup>811</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 9.

забудькуватими (с. Самари Рат. Влн.)<sup>812</sup>. Поява *забутого хліба*, як і випадково недосіяна борозна, згідно з народними уявленнями могли віщувати смерть у родині (с. Самари Рат. Влн.; с. Софіянівка Ман. Влн.)<sup>813</sup> або принаймні *причину* [проблему – С. Ц.] (хут. Мокрий с. Язавні Рат. Влн.; с. Кукуріки Стар. Влн.; сс. Купичів, Туличів Тур. Влн.)<sup>814</sup>. На Рівненському Поліссі *забудки* були надзвичайно поганою прикметою: «*Кажуть, що господиня буде два рази вмирати*» (с. Селець Дуб Рвн.)<sup>815</sup>.

Разом із тим із *забудками* обходили поле, адже тоді *ніщо не буде шкодити* вирощуваній культурі (с. Кукуріки Стар. Влн.)<sup>816</sup>. В поодиноких випадках такий випік навіть рекомендували споживати, *щоб не забувати*<sup>817</sup>. На Житомирщині респондент говорить: «*Оце кажуть, що як забуваєш чи пам'ять така, то їм оцей хліб*» (с. Середи Єміл. Жт.)<sup>818</sup>. Тут, знову ж таки, на противагу загальноукраїнській традиції озвучується думка, що споживання такого хліба допомагає згадати забуте. Існували й певні господарські вірування, пов'язані зі знайденим хлібом. Так, до прикладу, з ним або із *забудьком* обходили довкола *куратніка* [курника – С. Ц.], *щоб шуліка курей не брав* (с. Лобне Любеш. Влн.)<sup>819</sup>. Мав *забутний хліб* і ще одне специфічне застосування у господарці: «*Додавали, якщо поросята купляли, щоб забуло, щоб ни кричало. Да корову купляли, засушували. Таке казали люди старіє, що того забутного хліба ни можна було їсти, бу тее... бу будеш забувать усе, що паміть буде погана*» (с. Кривотин Єміл. Жт.)<sup>820</sup>; «*Оце кажуть, як забули буханку, то давать коровам, яких купив. Худобину яку*

<sup>812</sup> Там само.

<sup>813</sup> Ципишев С. Поліські вірування, пов'язані із хлібом: сакральньо-семіотичний аспект. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2019. № 2. С. 322.

<sup>814</sup> Там само.

<sup>815</sup> Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссьєзнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 104.

<sup>816</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), Арк. 11.

<sup>817</sup> Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне, 2009. С. 117.

<sup>818</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/24.

<sup>819</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>820</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д9.С.1/20.

купив – давать, да буде забувать свого хазяїна. Це називався – забутний хліб» (с. Киянка Єміл. Жт.)<sup>821</sup>. На Зарічненщині *забудька* наділяли обереговими властивостями, зокрема вважали, що такий хліб необхідно взяти зі собою, *коли йдеш на війну* (с. Річиця Зар. Рвн.)<sup>822</sup>. Цікаво, що тут *забудько* за захисною силою фактично прирівнюється до шматочків проскурки чи паски, які обов'язково брали зі собою, коли вирушали у дорогу. Автохтони говорили: «Я до вас із паскою, а ви до мене із ласкою» (с. Вичівка Зар. Рвн.)<sup>823</sup>. Схожі явища духовної культури з *забудьком* як обов'язковим атрибутом існували й на інших українських етнічних землях<sup>824</sup>.

Прямий зв'язок із вшануванням померлих має і заборона нюхати хліб. Вона й дотепер майже поспіль побутує в Українських Карпатах та на Прикарпатті, на Поліссі фіксується рідко (с. Здомишель Рат. Влн.)<sup>825</sup>, хоча часами навіть вважається гріхом (с. Гірки Любеш. Влн.; с. Сошичне Кам.-Каш. Влн.; с. Хрипськ Шац. Влн.)<sup>826</sup>. На жаль, семантику цього явища поліщуки втратили, натомість мешканці Прикарпаття чітко зазначають, що парою від хліба живляться небіжчики<sup>827</sup>.

Стола перед тим, як покласти на нього хліб, встеляли *партовиною* [скатертиною – С. Ц.]. Цікаво, що *партовиною*, на якій попередньо освячували паску, накривали померлого. Звідси й прокляття: «Щоб ти під *партовиною танцював*» (с. Столенські Смолярі Любом. Влн.)<sup>828</sup>.

<sup>821</sup> АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д10.С.4/24.

<sup>822</sup> Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 151.

<sup>823</sup> Там само.

<sup>824</sup> Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців. Львів, 2018. С. 220–221.

<sup>825</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 9.

<sup>826</sup> Ципишев С. Поліські вірування, пов'язані із хлібом: сакральні-семіотичний аспект. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2019. № 2. С. 322.

<sup>827</sup> Галайчук В. З духовної культури Богородчанщини: звичаї, вірування та повір'я, пов'язані із світоглядними уявленнями про смерть та померлих. *Міфологія і фольклор*. Львів, 2010. № 3–4. С. 43.

<sup>828</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), Арк. 9.

Цікаве вірування в одиничному випадку було зафіксовано у селі Язавні (Рат. Влн.). Тут, коли *дали старця* [давали пожертву жебраку – С. Ц.], не подавали хліба через поріг, вважаючи, що його буде бракувати в хаті<sup>829</sup>.

Знайшов своє застосування хліб і в народній медицині. Лікуючи укуси гадюки, народні цілителі брали цілушку від непчатого хліба і над нею говорили свої замовляння (с. Старий Чорторійськ Ман. Влн.)<sup>830</sup>. Доволі часто можна надібати згадки про споживання з лікувальною метою *забутого хліба*, щоб позбутися переляку або фобій, що найчастіше пов'язані з мерцями. Страх перед громом на Східному Поліссі лікували хлібом, на якому є цвіль, – вважали, що його треба їсти під час грози<sup>831</sup>. Приписували такому випіку й інші надприродні властивості. До прикладу, поліщуки вірили, що: *«Хто цвільний хліб їв, той буде плавати»* (с. Копище Олев. ЖТ.)<sup>832</sup>.

Вище було написано, що через розуміння важливості хліба певні етапи вирощування зернових, їх переробки та подальшого виробництва харчових продуктів та страв мають нашарування обрядово-звичаєвого характеру. До прикладу, цікавим є звичай виготовлення обжинкового вінка, який вочевидь побутував і на Глухівщині – малій батьківщині знаного українського етнографа, фольклориста, історика, поета та композитора Миколи Маркевича. Науковець у своїй праці «Звичаї, повір'я, кухня і напої малоросіянь»<sup>833</sup>, що була видана вже після його смерті, пише, що згаданий обрядовий сніп робили з загубленого на лані колосся, яке спеціально збирали дівчата. Якщо вінок робили на панському лані, то одягали його на голову одній із дівчат і йшли до власника, який мав частувати учасників дійства. Цей обжинковий атрибут зберігали до наступного року, а тоді зерно з нього вилущували та розпочинали ним посів<sup>834</sup>. Жодних згадок про те, що його

<sup>829</sup> Там само.

<sup>830</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневийський райони Волинської області), Арк. 8.

<sup>831</sup> Маркевич Н. Обычай, повѣрья, кухня и напитки малороссіянь. Київ, 1860. С. 92.

<sup>832</sup> Архів МНАіП у Львові; Зв – 141, 2018 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Олевський район Житомирської області), Арк. 12.

<sup>833</sup> Маркевич Н. Обычай, повѣрья, кухня и напитки малороссіянь. Київ, 1860. 171 с.

<sup>834</sup> Там само. С. 17.



святили у церкві, у роботі Маркевича не знаходимо. Це може свідчити про сакральну важливість та цінність не лише готового хліба, а й хлібопекарської сировини як такої, без жодних додаткових обрядових дій, котрі провадили б представники офіційної християнської церкви. Що й не дивно, зважаючи на те, що в Київській Русі слово *брашно* [борошно – С. Ц.] вживали для визначення не лише хлібних продуктів, а продуктів харчування взагалі<sup>835</sup>. Підтвердженням давності та архаїчності звичаю із в'язанням обжинкового вінка є його поширення не лише у всіх слов'ян, а й у деяких германських та романських народів<sup>836</sup>.

Потрібно також побіжно згадати і легенди про так званий *собачий хліб*. Історія ця поширена скрізь в Україні та з невеликими варіаціями переповідається і сьогодні. Переказ розповідає про те, що в давнину люди не цінували хліб, а Бог побачив це й у покарання хотів його забрати. Проте завдяки втручання собаки, дещо рідше – собаки і кота, змилювався і залишив хліб, однак не стільки для людей, як для цих домашніх тварин. Такі поширені фольклорні зразки чітко дають зрозуміти, наскільки у народній свідомості хліб є пов'язаний із Божою ласкою, що ще раз засвідчує його виняткову значущість.

Цікавий приклад сакралізації хлібопекарської сировини, у цьому випадку – зерна, можна надібати і в праці К. Копержинського «Обжинки: обряди збору врожаю у слов'янських народів нової доби розвитку»<sup>837</sup>. Йдеться про описане ним свято Церери у селі Мінківці на Поділлі, що його влаштовував місцевий шляхтич Мархоцький на початку ХІХ ст. Пошанування хліба, навіть у вигляді сировини, було настільки повсюдним в Україні, що навіть привнесене і театралізоване дійство знаходило відгук і

<sup>835</sup> Довженок В. Й. Землеробство древньої Русі. Київ, 1961. С. 17.

<sup>836</sup> Виноградська Г. Обжинковий вінок в контексті традиційної обрядовості українців на сучасному етапі: генеза символу. *Народознавчі зошити*. Львів, 2001. № 3. С. 499; Возняк М. Народний календар із Овруччини 50 рр. ХІХ ст. в записі Михайла Пйотровського. *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 320; Забылин М. Русскій народъ: го обычаи, обряды, преданія, суевѣрія и поэзія. Москва, 1880. С. 93–94.

<sup>837</sup> Копержинський К. Обжинки. Обряди збору врожаю у слов'янських народів нової доби розвитку. Одеса, 1926. 60 с.

розуміння у місцевого населення. Згідно з літературними даними, кількість активних учасників свята вимірювалась тисячами. Як пише сам Копержинський, таку активність простим примусом пояснити не можна, адже Мархоцький на той час скасував у своїх володіннях кріпацтво<sup>838</sup>. У цій же його праці зазначено, що такі обжинкові святкування були повсюдними в Україні, а також у сусідніх Білорусі та Польщі та супроводжувалися бенкетами і гуляннями<sup>839</sup>. Зважаючи на це, можемо говорити і про належність Полісся до окресленого ареалу. Зрештою, як писав В. Петров, етнографічна культура українського народу, як народу хліборобського, має своє коріння і в інших, доісторичних народах, що мешкали на тих же землях. Певна сума споріднюючих характеристичних ознак і дотепер залишається властивою приналежністю українців<sup>840</sup>. Отож закономірною і логічною є подібність у культурних явищах сусідніх народів, їх взаємопроникнення і доповнення, хоча завжди й із певними національними особливостями.

#### **4.2. Семіотика явищ, пов'язаних із хлібними виробами, та їх сакралізація**

Переходячи до другого, аналітичного підрозділу четвертого розділу цього дослідження, одразу ж потрібно визначити та охарактеризувати ряд принципових питань, щоб не повертатися до них надалі. Оскільки тлумачення семіотики явищ, пов'язаних із хлібними виробами, є справою складною та дискусійною, то більшість із питань, які заплановано опрацювати у цьому підрозділі, мають по кілька можливих варіантів їх розгляду та сприйняття. Я, за можливості, згадуватиму їх, але докладно зупинятимусь лише на тих моментах, які, на моє переконання, є найбільш вірогідними в контексті сучасної етнології. У цій частині роботи йтиметься про явище, яке, з певними застереженнями, можна назвати культом хліба.

<sup>838</sup> Копержинський К. Обжинки. Обряди збору врожаю у слов'янських народів нової доби розвитку. Одеса, 1926. С. 46.

<sup>839</sup> Там само.

<sup>840</sup> Петров В. Походження українського народу. Регенсбург, 1947. С. 10–11.

Видається, що говорити про важливість хліба для мешканців Полісся та й всіх українців, як і про його пошанування, буде зайвим, як про речі очевидні та відомі. Традиція ця має глибоке історичне коріння, згідно з літературними даними хлібні вироби широко використовувалися у звичаях та обрядах ще до великого розселення слов'ян<sup>841</sup>. Що стосується застережень, то варто розуміти, що обожнення хліба у традиційній культурі немає, йому не моляться. Водночас є неймовірна повага до нього та сакралізація, підтверженням чого може бути замовляння-оберіг: «Житній хліб на столі, / Єнголе у окні, / Божа Мати при порозі, / Бережи мене в путі і в дорозі»<sup>842</sup>. Я вважаю, що такий стан речей пов'язаний передовсім із певною замкнутою ситуацією. Йдеться про те, що з одного боку, хліб як найцінніший харчовий продукт стає офірою в обрядових актах, а з іншого – через участь у цих діях він висвячується і набирає ще більшої ваги та значущості. Великий тлумачний словник української мови як один із варіантів пояснення терміна *сакралізація* подає визначення, що це – процедура освячення різного роду предметів, завдяки яким вони набувають надприродних властивостей<sup>843</sup>. Таке тлумачення, на мій погляд, є не досить точним у цьому випадку, адже згідно з народними уявленнями, хліб априорі є святим. Тобто своєю участю в певних обрядодіях він збільшує їх важливість, освячує їх, а не навпаки.

З чого ж виникає та на чому базується сакральність хліба? Ось що пише класик української народознавчої науки К. Сосенко про роль та значення весільного обрядового хліба у дійстві: «Щоби з'єднати боже благословення для новоженців, приносить їх рідня Богові жертву під видом коровая. Це найвиразніше жертва, хлібна жертва *par excellence* – і лише жертва. Всі величання коровая, пістичні заходи при його печиві, святочне символічне прибирання вильцем, його всенародне обношення поміж присутній нарід, –

<sup>841</sup> Конопка В. Історичні джерела хліборобських мотивів у календарній обрядовості українців. *Актуальні проблеми вітчизняної та всесвітньої історії. Наукові записки РДГУ*. Рівне, 2014. Вип. 25. С. 272–275.

<sup>842</sup> Боренько Н. Різновиди обрядового хліба та печива на Центральному Поліссі. *Збірник наукових праць Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф*. Київ, 2012. Вип. 1. С. 22.

<sup>843</sup> Великий тлумачний словник сучасної української мови (з дод. і допов.) / Уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. Київ; Ірпінь, 2005. С. 1285.

це святочні приготування до жертви, це спонука до всенародної участі в жертві й молитві щоби ублагати боже благословення»<sup>844</sup>. Як бачимо, уже на 20-ті роки ХХ століття у середовищі науковців визріло чітке сприйняття хліба в обрядах як жертви, без будь-якої *ідололатрії*<sup>845</sup>. Останній термін містить у собі грецьке слово *λατρεία*, яке у складних словах відповідає поняттям *служіння, поклоніння*<sup>846</sup>. Це ще раз дозволяє наголосити на тому, що хлібу не поклонялись, а сприймали його як пожертву. Можна дискутувати щодо того, на чію користь складали цю офіру, але із твердженням, що всі обрядові дії скеровані на якомога ширше залучення та долучення громади до жертви, можна легко погодитись.

Тепер хочу розглянути та зрозуміти суть цих жертвних дій, а також з'ясувати, чим у них є хліб, що він символізує, у який спосіб та для чого використовується. Одразу ж хочу зазначити, що на моє переконання, найвірогіднішими тлумаченнями сакральнo-семіотичного аспекту використання хлібних виробів у обрядодіях є моменти, пов'язані зі вшануванням та поминанням померлих. Така точка зору узгоджується і з міркуваннями знаного львівського народознавця К. Кутельмаха, який писав: «Починаючи з первісних землеробських часів, живі вшановували пам'ять тих, хто навчив сіяти і споживати злаки. Така традиція дійшла до наших днів. [...] Таким чином, на прикладі обрядової практики поліщуків ми мали змогу наочно переконатися у важливості поминальних мотивів у річному обрядовому колі українців»<sup>847</sup>. Знову ж таки хочу наголосити, що хліб був обов'язковою складовою тієї їжі, що відчувувалась на користь померлих предків у обрядах поминання та вшанування<sup>848</sup>, але заодно він був і символом предків, їх іпостасю або ж іпостасю посланця до предків. Той же

<sup>844</sup> Сосенко К. Пражерело українського релігійного світогляду. Львів, 1923. С. 19.

<sup>845</sup> Там само. С. 20.

<sup>846</sup> Словник іншомовних слів / уклад. С. М. Морозов та Л. М. Шкарапута. Київ, 2000. С. 317; Словник іншомовних слів: тлумачення, словотворення та слововживання / уклад. С. П. Бирик та Г. М. Сюта. Харків, 2006. С. 336.

<sup>847</sup> Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 203.

<sup>848</sup> Кутельмах К. Полісько-карпатські паралелі в загальноукраїнській календарно-обрядовій сфері. Народознавчі зошити. Львів, 2006. № 3–4. С. 336.

К. Сосенко писав про ймовірне походження лексеми *коровай* від перських *guruh* – гурт, громада та *waja* – частка, уділ<sup>849</sup>. Такий варіант може свідчити про те, що весільний обрядовий хліб є заміщенням частини тіла предка, що призначена для громади. Таке тлумачення видається мені можливим з огляду на контакти предків слов'ян з іраномовними скіфами у Причорномор'ї та Подніпров'ї. Водночас ще Геродот згадував про так званих *андрофагів* [тих, що поїдають дюдей – С. Ц.], що нібито сусідять зі скіфами<sup>850</sup> чи навіть споріднені з цим народом<sup>851</sup>. Зрештою, є аналогічні свідчення й стосовно самих скіфів<sup>852</sup>.

Разом із тим ми не повинні надміру захоплюватися лише одним можливим тлумаченням, примусово відкидаючи інші, адже зазвичай будь-які припущення мають і *pros*, і *cons*. Тому окрім варіанту зі вшануванням померлих через розділення тіла на всіх присутніх хочу подати й інше можливе пояснення. Сам К. Сосенко писав і про те, що ймовірно лексема *коровай* походить від перських *chor* – Сонце, сонячне світло та того ж *waja* – частка, уділ<sup>853</sup>. Знову ж таки це можна узгодити з описаним у Геродота пошануванням скіфами хранительки домашнього вогнища – богині Табіті чи бога неба Папая, адже обидвоє мали безпосередній стосунок до вогню та тепла. І знову ж цей варіант не заперечує ще одного, а саме – походження назви основного весільного хліба від того ж *chor* – Сонце, сонячне світло та *vahma* – молитва, поклоніння, обоження, хвала<sup>854</sup>. Ще раз можна констатувати відсутність ідололатрії щодо хліба, – його пожертвою віддавали належне вищій силі, у цьому випадку – Сонцю. Водночас останній варіант, який можна перекласти як *той, що молить, прославляє Сонце*, буквально – *сонцепоклонник*, – наближує нас до тлумачення, яке у своїх роботах пропонує Н. Велецкая та із яким співзвучна у своїх дослідженнях В. Конобродська.

<sup>849</sup> Сосенко К. Пражерело українського релігійного світогляду. Львів, 1923. С. 21.

<sup>850</sup> Геродот. Історії в дев'яти книгах. Київ, 1993. С. 184.

<sup>851</sup> Там само. С. 204.

<sup>852</sup> Нидерле Л. Славянские древности. Москва, 1956. С. 204.

<sup>853</sup> Сосенко К. Пражерело українського релігійного світогляду. Львів, 1923. С. 20.

<sup>854</sup> Там само. С. 21.

Йдеться про сприйняття обрядового хліба як знака чи символу посланця до потойбіччя, замітника особи, яку ритуально виряджали з такою метою, а тіло ритуально поїдали<sup>855</sup>. Отже, відбувається те, про що М. Еліаде писав: «Харчування – не проста фізіологічна дія, воно відновлює причастя»<sup>856</sup>.

Означена вище багатозначність, навіть певна суперечність насправді не є нелогічною чи самозаперечуючою, оскільки добре узгоджується з думками, що їх у свій час висловлював Ф. де Сосюр у розвідках, присвячених незмінності та мінливості знаків. Зокрема він вважав, що безперервність знака в часі, пов'язана з його зміною у часі, і становить принцип загальної семіології; підтвердження цьому можна знайти у системах письма, в мові глухонімих тощо<sup>857</sup>. У подальшому цей вчений стверджує, що безперервність неминуче передбачає зміну, яка проявляється у помітному зсуві у відношеннях між позначеним і позначенням<sup>858</sup>. Не суперечать висловлені думки й ідеям ще одного знаного науковця – Ч. С. Пірса, роботи якого запровадили у семіотиці альтернативний до напрацьованого Ф. де Сосюром лінгвістично-комунікаційного підходу до сутності знаку, а саме – підхід логіко-філософський. До прикладу, Пірс стверджував, що знак є певним поняттям, що здійснює *денотацію* окремого факта чи об'єкта для деякої інтерпретації думки<sup>859</sup>. Зважаючи на те, що латинське слово *denotatus* означає *позначення* чи *визначення*, а сам термін *денотація* трактується як означення предмету за допомогою знаку<sup>860</sup>, зацентую на завершальній частині Пірсового твердження. Найцікавішим, в контексті цієї праці, є те, що таке означування є чинним лише для певної, хоча і чітко визначеної, але змінної залежно від часу та обставин інтерпретації. Тобто ми стикаємося з амбівалентністю та поліфункційністю знаку як такого.

<sup>855</sup> Велецкая Н. Н. Языческая символика славянских архаических ритуалов. Москва, 1978. С. 100; Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. С. 303; Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники / Отв. ред. С. А. Токарев. Москва, 1977. С. 100.

<sup>856</sup> Элиаде М. Космос и история: Избранные работы. Москва, 1987. С. 33.

<sup>857</sup> Сосюр Ф. де. Курс загальної лінгвістики. Київ, 1998. С. 99.

<sup>858</sup> Там само. С. 101.

<sup>859</sup> Пірс Ч. Логические основания теории знаков. Санкт-Петербург, 2000. С. 33.

<sup>860</sup> Словник іншомовних слів / уклад. С. М. Морозов та Л. М. Шкарапута. Київ, 2000. С. 160.

Найшвидше у випадку з *короваєм*, як і у багатьох інших, маємо справу з поступовим, але невпинним процесом переосмислення знака, надання йому нових акцентів та змістів. У цьому немає нічого дивного, навіть більше – це, як я вже казав, нормальний процес. Зрештою, як пише В. Конобродська, обряд консервативніший від уявлень, які його зумовили<sup>861</sup>. Адже те, для кого чи чого використовувався весільний обрядовий хліб, яких значень йому надавали, постійно змінювалось, як змінювалась і культурна парадигма впродовж часу. Та ж Н. Велецкая писала, що відправлення посланців до предків у літописній минувшині слов'ян, як зрештою і багатьох інших індоєвропейців, зафіксовано лише у вигляді переказів, напівказкових сюжетів, за винятком балтійських слов'ян<sup>862</sup>, полабських древанів та сербів<sup>863</sup>. Цікаво, що людські жертвоприношення<sup>864</sup> чи навіть канібалізм<sup>865</sup> у давніх слов'ян мають численні писемні свідоцтва. Звичайно, такі факти можна розглядати як виродження відправлення, але незаперечним є те, що власне цей ритуал залишив по собі такий потужний та винятковий слід у світогляді, що його рудименти й дотепер проглядаються у незчисленних обрядах, віруваннях, звичаях. Навіть Н. Фьодоров, роботи якого наскрізь перейняті християнською ідеологією, писав, що насправді істинна релігія, при чому всесвітня, одна – культ предків<sup>866</sup>. Трактуючи цю думку, християнізуючи її, він говорить, що це поклоніння є культом всіх батьків, як одного батька, невіддільного від триєдиного Бога, але й такого, що не зливається з ним. Фьодоров стверджував, що немає інших релігій, крім культу предків, всі ж інші – є спотворення, та ж ідолотатрія або відкидання –

<sup>861</sup> Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. С. 21.

<sup>862</sup> Велецкая Н. Н. Языческая символика славянских архаических ритуалов. Москва, 1978. С. 61–62.

<sup>863</sup> Нидерле Л. Славянские древности. Москва, 1956. С. 204.

<sup>864</sup> Филипчук Г. Язичницькі поховальні пам'ятки VIII–XII ст. межиріччя Західного Бугу та Верхнього Прута. *Народознавчі зошити*. Львів, 2016. № 4. С. 931–932.

<sup>865</sup> Иванов С. А. Псевдо-Кесарий. *Свод древнейших письменных известий о славянах*. Москва, 1991. Т. 1. С. 254.

<sup>866</sup> Фёдоров Н.Ф. *Философия общего дѣла*. Семиреченск, 1906. Т. 1. С. 46.

ідеолатрія<sup>867</sup>. Його роботи дозволяють нам ще раз побачити, виокремити з величезного масиву вірувань особу обожненого першопредка, пращура.

Пошанування засновників роду, прабатька чи праматері властиві народам всіх континентів і рас із найдавніших часів. Існує думка, що людина з істоти біологічної стала істотою соціальною лише тоді, коли почала ховати померлих<sup>868</sup>, що стало справді всесвітнім культовим явищем. Згідно з твердженням Р. Гузія: «У традиційній культурі багатьох народів, зокрема й українців, смерть, душа, посмертне буття – ключові поняття, які багато в чому визначають духовний світ людини, її психологію, етику, поведінку»<sup>869</sup>. Щодо теренів сучасної України, то численні свідчення вшанування померлих можемо зустріти у писемних пам'ятках арабських мандрівників та енциклопедистів IX–XI ст.<sup>870</sup> Водночас археологи пишуть про те, що поруч із типовими похованнями давніх слов'ян, трапляються і поховання ритуальні, що репрезентують ритуальні акти жертвоприношень, найбільш часто пов'язані саме з культом предків<sup>871</sup>.

Надзвичайно цікавими та ілюстративними є спостереження за тими народами, які зберегли у себе найдавніші зразки людської культури та до недавнього часу перебували у відокремленні від загальних, світових еволюційних рухів та впливів. Німецький етнолог, історик та соціолог Гайнріх Кунов зробив надзвичайно цікаві зауваги щодо вшанування померлих у тубільців Австралії. Зокрема, з його праць випливає, що найбільшу шану в звичаєвості та віруваннях аборигени цього континенту віддають міфічним засновникам тотемічних громад-родів, які є духами предків, що померли у незапам'ятні часи. Духи ж тих покійників, що померли відносно недавно, вважаються захисниками нижчого рангу та

<sup>867</sup> Там же. С. 47.

<sup>868</sup> Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. С. 31.

<sup>869</sup> Гузій Р. З народної танатології: карпатознавчі розсліди. Львів, 2007. С. 4.

<sup>870</sup> Гардизи. Краса повествований. *Древняя Русь в свете зарубежных источников. Хрестоматия*. Москва, 2009. Т. 3: Восточные источники. С. 57; Ибн Русте. Книга дорогих ценностей. *Древняя Русь в свете зарубежных источников. Хрестоматия*. Москва, 2009. Т. 3: Восточные источники. С. 45.

<sup>871</sup> Филипчук Г. Язичницькі поховальні пам'ятки VIII–XII ст. межиріччя Західного Бугу та Верхнього Прута. *Народознавчі зошити*. Львів, 2016. № 4. С. 929.



сили<sup>872</sup>. Подібною була і ситуація у гірських народів Філіппін, які самоізолювалися від впливу розвинутіших та сильніших завойовників, що витіснили їх із долин та узбережжя. Ключовими моментами їх обрядовості та епосів, що замінюють їм писемні історичні пам'ятки, є вшанування предків. Саме до них звертаються шамани під час камлань, намагаються викликати їх, отримати їх пораду чи благословення<sup>873</sup>. Давні слов'янські племена, зокрема – зубрицької культури, теж одним із головних елементів своїх світоглядно-релігійних уявлень мали культ предків, про що свідчать дані щодо Загаївського святилища, які навів Д. Козак<sup>874</sup>.

Викладений вище матеріал доводить важливість вшанування померлих для *нативної* культури народів із різних куточків планети, але не пояснює, звідки така стійкість цих вірувань, їхня тривалість у часі. На моє переконання, висвітлити ці питання можуть допомогти міркування Ж.-П. Віллема, що викладені у книзі «Європа та релігії»<sup>875</sup>. Автор говорить, що навіть у дуже секуляризованій формі зв'язки між вірою та самоідентичністю лишаються більшою мірою присутніми в тотожності колективній. Релігія, а на мій погляд і передуючі їй вірування, є невід'ємною частиною соціального краєвиду території, а колективне уявлення постійно послуговується ними<sup>876</sup>. Кажучи іншими словами – категорії, дотичні до питань віри чи вірувань, як правило, є не лише обов'язковою частиною колективної свідомості, а й самоідентифікації в усіх її різновидах. Для примітивних людських суспільств легенди та міфи, а разом з ними й вірування, є органічною та надзвичайно важливою складовою соціального життя, вони зберігаються і передаються як святині<sup>877</sup>. «Архаїчна людина не знає дії, яка б не була здійснена та пережита раніше кимось іншим, і при цьому не людиною. Те, що вона робить, уже робили. Її життя – безперервне

<sup>872</sup> Кунов Г. Як повстала релігія і вірування в богів? Київ-Берлін, 1922. С. 56.

<sup>873</sup> Станюкович М. В. Епос и обряд у горных народов Филиппин. *Советская этнография*. Москва, 1981. № 5. С. 78.

<sup>874</sup> Козак Д. Н. Венеди. Київ, 2008. С. 138.

<sup>875</sup> Віллем Ж.-П. Європа та релігії. Київ, 2006. 331 с.

<sup>876</sup> Там само. С. 29.

<sup>877</sup> Пропп В. Я. Исторические корни волшебной сказки. Ленинград, 1946. С. 333.

повторення дій, відкритих іншими», – писав М. Еліаде<sup>878</sup>. Таким чином, звичаєві явища, виростаючи з глибинних, генетично обумовлених особливостей людської психології та свідомості, ґрунтуючись на них, з одиничних уявлень та випадків стають невід’ємною частиною колективної свідомості. У результаті ми отримуємо цікавий та закономірний зворотній зв’язок, коли, на думку Люсьєна Леві-Брюля, колективне бачення нав’язує себе особистості, у результаті ж стає для окремого індивідуума предметом не роздумів, а віри<sup>879</sup>.

Окремо хочу звернути увагу на термін *нативна культура*, який часто трапляється в англійських текстах, а у нас його найближчим відповідником є означення – *народна культура*. Однак ці лексеми не є повними відповідниками, адже *нативний* походить від латинського *native* – рідний, вроджений. Тобто тут є більше відповідності міркуванням Ж.-П. Віллема щодо самоіндентичності. Окрім того, термін *нативна культура* передбачає спорідненість із певним типом культури, буття в її середовищі фактично з самого народження. Таке означення теж сприяє розумінню стійкості явищ традиційної культури.

Повертаючись до питань, пов’язаних із вшануванням предків, згадуваний вище Г. Кунов зауважував ще один цікавий момент – кожен рід австралійських аборигенів мав свого оборонця. Зокрема, термін *Вентвин*, яким послуговується плем’я Курнай, найкраще передається як «спокрівнений прапращур»<sup>880</sup>. Можливо, тут відкривається один із найзнаковіших моментів – наявність родового чи навіть власного, або ж персонального патрона. Споріднена по крові сутність буде більше перейматись справами родичів, навіть якщо вони її далекі нащадки, вболівати за них. Мені видається, що саме такі чинники сприяли збереженню та проходженню крізь віки обрядів, спрямованих на вшанування предків. Зрозуміло, що для людської істоти було сприйнятливим і бажаним мати свого, спорідненого охоронця, навіть за

<sup>878</sup> Еліаде М. Космос и история: Избранные работы. Москва, 1987. С. 33.

<sup>879</sup> Леві-Брюль Л. Сверхъестественное в первобытном мышлении. Москва, 1994. С. 19.

<sup>880</sup> Кунов Г. Як повстала релігія і вірування в богів? Київ-Берлін, 1922. С. 60.

наявності всеблагого і всепрощаючого, але все ж далекого, грізного, абстрактного бога великих світових релігій. Тому-то укладання *патроніальних стосунків* із предками має настільки потужні корені, що проросли практично у всі ділянки людського життя, супроводжували людину від народження до смерті. Незважаючи на вимірювану вже у тисячах років боротьбу релігійних інституцій із цими віруваннями, колективна свідомість і тотожність міцно утримують їх, зберігають та передають від покоління до покоління, як роблять це й індивідуальні несвідомі преференції кожного окремого індивіда.

Зважаючи на наведені вище зауваги, мабуть, найдоречніше буде говорити про те, що *коровай* є символом предка або принаймні божественного посланця, котрого випроводжали до потойбіччя, спочатку – до духів та пращурів, пізніше – до політеїстичних богів. Підтвердження цієї думки можна шукати у літературі, зокрема у тих описах слов'ян, які залишили іноземці. Зокрема, ібн-Даст писав, що при спалюванні небіжчика присутні вдаються до веселоців, чим виявляють свою радість з приводу ласки, зробленої померлому богом<sup>881</sup>. Наявність у поховальному обряді кремації, а не інгумації, чітко вказує на дохристиянський період, хоча працю, з якої взято відомості, датують X ст. Незаперечним є те, що вшанування духів, предків, тотемістичні уявлення передують появі релігії як такої, навіть у її найпримітивніших формах. Тому-то й всі три прописані вище варіанти походження назви головного весільного хліба не суперечать одна одній, а можуть бути тлумачені як логічний та закономірний дрейф смислового навантаження знаку в часі.

Повторю, що на мою думку, дуже рідко будь-яке явище має лише одне трактування, має лише одну підоснову чи підпорядковане лише одній меті. Раніше вже згадано про випікання обрядового орнітоморфного весняного печива на Поліссі, з відповідними зауваженнями, що його можна вважати і

---

<sup>881</sup> Історія релігії: Збірник документів і матеріалів / Упорядники: Е. В. Бистрицька, І. С. Зуляк. Тернопіль, 2003. С. 136.

атрибутом закликання весни<sup>882</sup>, і атрибутом поминальної обрядовості, вшанування предків. Далі я хочу підсилити, розвинути цю думку, адже ті ж Ч. С. Пірс та Ф. де Сосюр дійшли висновку щодо амбівалентності та поліфункційності знаку та можливого зсуву у відношеннях між позначеним і позначенням<sup>883</sup>. Не суперечать цій думці і роботи батька культурної антропології Едварда Тайлора, у яких він неодноразово говорить про те, що теперішні забобони та вірування насправді є реліктами, пережитками, залишковими явищами давніх звичаїв та ідей<sup>884</sup>. Далі він розвиває цю думку, говорячи, що рештки колишніх традицій приймають нову форму і так пристосовуються до сьогодення, що продовжують побутувати в силу вже свого власного значення<sup>885</sup>. Таке тлумачення цілком підтверджує моє міркування щодо виродження обряду зі вшанування померлих, його трансформації в обряд *закликання весни*, а зрештою в дитячу забаву. Принаймні це узгоджується як зі схемою виродження обряду, яку запропонувала Н. Велецкая<sup>886</sup>, так і з подальшими розмірковуваннями того ж Тайлора, у яких він визнає ігри консервацією пережитків<sup>887</sup>.

Взагалі, висновуючи питання щодо використання хліба та його різновидів у весняній обрядовості Полісся, можу констатувати кілька важливих моментів. Перше – мушу відзначити повсюдне і виняткове використання хлібних виробів у чинах календарної (і не лише) звичаєвості. Такий стан речей характерний для переважної кількості обрядів, притаманних українцям. Цікавим є те, що значній кількості весняного обрядового печива, яке ми розглянули, властиве орнітоморфне осмислення. На думку відомої дослідниці Л. Герус, це обумовлено тим, що воно виконувало роль своєрідної жертви для померлих, через сприйняття птаха як

<sup>882</sup> Кузнецова А. И. Типы названий обрядового хлеба у восточных славян (этнолингвистический анализ). *Хлеб в народной культуре*. Москва, 2004. С. 91–100.

<sup>883</sup> Пірс Ч. Логические основания теории знаков. Санкт-Петербург, 2000. С. 33; Сосюр Ф. де. Курс загальної лінгвістики. Київ, 1998. С. 101.

<sup>884</sup> Тайлор Э. Б. *Первобытная культура*. Москва, 1989. С. 29.

<sup>885</sup> Там же. С. 67.

<sup>886</sup> Велецкая Н. Н. Языческая символика славянских архаических ритуалов. Москва, 1978. С. 108.

<sup>887</sup> Тайлор Э. Б. *Первобытная культура*. Москва, 1989. С. 68.

вмістилища для душі предка<sup>888</sup>. Таке трактування підтверджують і дослідження В. Галайчука, який пише: «Типово веснянковий – образ птаха, який прилетів з Іррю-Раю»<sup>889</sup>. Іншим важливим фактом, який хотілося б відзначити, є побутування у тій чи іншій мірі більшості згадуваних обрядодій і дотепер. Хоча значна їх кількість і трансформується, деградує, відправляється лише представниками старшого покоління. Істотним є і те, що попри майже повсюдну втрату семантики виконуваних звичаїв, найважливіші з них (принаймні з точки зору пересічного мешканця Полісся) продовжують сліпо виконувати. Це можна пояснити, перш за все, прагненням не накликати лиха, забезпечити гаразди для сім'ї та господарки. Здебільшого не розуміючи первинної суті обрядів, їх нерідко наскрізного дохристиянського коріння<sup>890</sup>, поліщуки, на думку автора, шанують їх часто через використання у них хліба. Адже ця найважливіша для українців їжа давно стала сакральною, а через це усвідомлюється як виняткова офіра, а навіть – апотропей.

Логічним продовженням ряду прикладів, де хліб є атрибутом вшанування предків, є і обжинковий сніп із вкладеною скибкою. Як вже згадувалося, цю думку аргументовано озвучив відомий етнолог К. Кутельмах ще у середині 90-х рр. ХХ ст.<sup>891</sup> Запропоноване ним трактування поділяють і сучасні дослідники, як приклад – хочу згадати напрацювання львівського етnologа В. Конопки<sup>892</sup>. Подібно трактує семіотичні аспекти пожертви, у тому числі й зерна та хліба, у будівельних обрядах також і Р. Сілецький. Він пише про те, що небіжчиків задобрювали у традиційний для спілкування з

<sup>888</sup> Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня Сорока св. мучеників, Благовіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції). *Народознавчі зошити*. Львів, 2006. № 3–4. С. 528.

<sup>889</sup> Галайчук В. Календарно-обрядовий фольклор Овруччини: огляд мотивів та образів. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2 (Овруччина. 1995). С. 254.

<sup>890</sup> Снегирев І. Рускіе простонародные праздники и суевѣрные обряды. Москва, 1837. Выпускъ I. С. 157.

<sup>891</sup> Кутельмах К. «Спасова борода»: Магія чи реальність? *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 246–247.

<sup>892</sup> Конопка В. Головні атрибути жнивницької обрядовості українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України: «борода», сніп, вінок. *Народознавчі зошити*. Львів, 2016. № 4. С. 796.

ними спосіб, а саме – офірували найцінніше, передовсім – їжу<sup>893</sup>, з якої найбільше поціновуваним був хліб.

Ще раз хочу повернутись до питання про використання прісного хліба у звичаєвих чинах та відповідного семіотичного навантаження, яке ніс цей випік. Прісний хліб та недоферментовані прісноподібні хлібні вироби з'явилися та розвинулись у дохристиянські часи, тому вони нерозривно пов'язані з відповідною звичаєвістю, котра звернена насамперед на вшанування померлих, їх обрядове годування<sup>894</sup>. Приготування, випікання та споживання такого печива ми теж можемо розглядати двоєю – і як ритуальну їжу для предків, і як їх знак, символічну заміну в сакральному частуванні.

Розуміння того, що обряди, звичаї та вірування, які разом із усталеними віками способами господарювання творять ядро культури будь-якого народу, є дуже важливими і для правильної оцінки та сприйняття місця та значення хліба у них. Водночас ми маємо бути свідомі того, що з плином часу багато явищ змінюються, модернізуються, виникають еволюційні чи деградаційні процеси, відбуваються запозичення, зберігається форма, але втрачається суть багатьох із них. Проте, згадуючи того ж Ж.-П. Віллема, розуміємо, що звичаєвість завдяки своїй інтеграції у колективну свідомість все ж є значно стійкішою щодо перелічених факторів. Саме тому абсолютно логічним є повсюдне використання основного продукту харчування українців – хліба – в обрядовості як родинно-побутовій, так і календарній.

Я вже говорив про сакралізацію хліба, його поліфункційність, адже він є і пожертвою, і оберегом-апотропеем, і ритуальною їжею. Тут, знову ж таки, повернуся до символіки споживання жертвовної їжі, тіла жертви, а конкретніше, в цьому випадку – тіла Господнього, що нею наділяють мучні печені вироби у християнській традиції. Однак цей символізм не був

---

<sup>893</sup> Сілецький Р. Традиційна будівельна обрядовість українців: монографія. Львів, 2011. С. 227.

<sup>894</sup> Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика. *Народознавчі зошити*. 2016. № 4. С. 813.

винайдений християнами, а лише запозичений із набагато давніших світоглядних уявлень, притаманних фактично всьому людству<sup>895</sup>.

Взагалі питання, пов'язані зі смертю, небіжчиками, предками, потребують докладного та глибокого розгляду, зважаючи на їх значущість для правильного розуміння семіотики багатьох обрядово-звичаєвих явищ. Згадані проблеми об'єднує вроджений генетичний страх перед смертю та померлими. Виною йому й ірраціональність та таємничість смерті, і боязнь накликати її на себе. Ще однією важливою причиною є бажання задобрити померлого задля уникнення зловмисних дій із його боку або й щире та безкорисливе відання йому шани, без будь-яких фобій. Останній момент є досить значущим для людини, як істоти не лише біологічної, але й соціальної. Адже смерть і старших людей, яких шанували за мудрість, і воїнів, що загинули в бою, і загалом рідних та близьких людей викликала насамперед такі людські почуття, як повага, співчуття, скорбота, сум. Зовсім іншою була ситуація з так званими *чужими мерцями* – померлими, що належали до іншої, чужої, а часто й ворожої живим людям спільноти. Тут першочерговим ставало задобрення небіжчиків, яких вважали здатними до помсти, завдання шкоди. Однак ці, здавалося б, притаманні лише людям поминальні мотиви мають глибоке біологічне коріння. Виникає воно з найпростіших інстинктивних моментів у поведінці ссавців. Зокрема – це страх перед фізично домінуючими особинами. Адже при випадковій загибелі вожака зграї (у випадку вовків –  $\alpha$ -самиці) або прайду (у випадку левів –  $\alpha$ -самця) інші члени цього екологічного угруповання не одразу починають боротьбу за верховенство, а певний час навіть залишають їжу для тварини, що загинула.

Ще раз згадаю про надзвичайно важливий для людини як соціальної істоти чинник, а саме – про бажання заручитись підтримкою, покровительством померлого. Зрештою, в цьому немає нічого дивного, адже,

---

<sup>895</sup> Велецкая Н. Н. Языческая символика славянских архаических ритуалов. Москва, 1978. С. 171–173; Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. С. 10.

повторюся, згідно з народними віруваннями, померлий переходив зі світу матеріального у світ духовний, а відповідно – набував нових надприродних можливостей. Як наслідок, виник цілий комплекс патроніальних вірувань та обрядів, пов'язаних із померлими родичами. Зрештою, і дотепер непоодинокими є ототожнення померлих предків зі святими – людьми, що за свої чесноти стали наближеними до Бога<sup>896</sup>.

На превеликий жаль, значна кількість поширених у минулому на теренах Полісся вірувань, звичаїв та обрядів сьогодні вже зникли зовсім або, в кращому випадку, лише частково збереглись у народній пам'яті. Фрагментарно збережені явища, у свою чергу, зазвичай, втратили первинну семантику, – зберігається лише мета, та й то не завжди. Інколи респонденти пояснюють певні свої дії тим, що так треба, або ж говорять, що так завжди було, так старі люди робили. Основними причинами таких незворотних втрат у духовній культурі поліщуків є, крім невпинної модернізації побуту, ще й тривале панування радянської ідеології та комуністичного світогляду<sup>897</sup>, а також примусове відселення з територій, забруднених радіацією після аварії на ЧАЕС. Такі акти примусового переселення переривають народну традицію, нищать матеріальну та духовну культуру, а у нових місцях проживання творять нову, модифіковану культуру<sup>898</sup>. Окрім того, як зазначає Н. Ковальчук, важливими чинниками трансформаційних (а у цьому випадку – деградаційних) процесів є і вплив глобалізації та «масової культури», а також викорінення церковниками давніх народних звичаїв, через їх часто дохристиянське коріння<sup>899</sup>.

Вказані чинники й призводять до того, що у багатьох випадках чітко простежується деградація обряду, його перехід в останню стадію

<sup>896</sup> Несен І. Особливості поминання небіжчиків у контексті уявлень про душу (за матеріалами з Полісся). *Західне Полісся: історія та культура*. Рівне, 2009. Вип. III. С. 95.

<sup>897</sup> Сапеляк О. Сімейний побут поліщуків: традиції і сучасність. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 159–160.

<sup>898</sup> Чмелик Р. Ставлення мешканців українсько-польського пограниччя до кордону. *Народознавчі зошити*. Львів, 2012. № 1. С. 37.

<sup>899</sup> Ковальчук Н. Сучасні тенденції трансформаційних процесів у календарній звичаєво-обрядовій культурі поліщуків (за польовими етнографічними матеріалами Рівненського Полісся). *Матеріали до української етнології*. Київ, 2010. № 9. С. 317.



виродження, коли, як писала Н. Велецкая у своїй роботі «Язичницька символіка слов'янських архаїчних ритуалів», він перетворюється, фактично, у дитячу забаву<sup>900</sup>. Я ж хочу зауважити, що таким же індикатором деградації обряду є і те, що ті, хто його проводять, залучають до його відправлення лише дітей не з огляду на якісь звичаєві особливості, а через нерозуміння його суті. Як наслідок – виконувані дії самим дорослим учасникам здаються дещо комічними, і щоб не виставлятися на посміх, а все ж провести ритуал, перейнятий від предків, залучали дітей, трактуючи все як гру, забаву. Насправді ж можна говорити тут про релікти дуже давніх явищ, – на думку все тієї ж Н. Велецкої – навіть людських жертвоприношень<sup>901</sup>.

Наостанок хочу зазначити, що хліб чи його попередники та різновиди як частина ритуалу, як жертва і як жертвне підношення має дуже давню, ще долітописну історію. Одними з найдавніших писемних згадок про використання хлібних виробів у обрядах є свідчення арабського мандрівника Ібн Фадлана, що датуються 921–922 рр. У його творі є докладні описи використання хліба і як підношення богам<sup>902</sup>, і як їжі офірованої, відчуженої на користь померлому у похоронній церемонії<sup>903</sup>. Проте однозначних тлумачень семіотики явищ, що пов'язані з хлібними виробами, на мій погляд, не існує. Як пише А. Голан у своїй відомій праці «Міф і символ» – справжнє значення символів стало забуватися ще в епоху заліза (перша половина 1 тис. до н. е.), надалі вони функціонують як закріплені звичаєм священні знаки. Далі він розвиває своє міркування, кажучи, що древня символіка є накладенням мотивів, що відносяться до різних епох, при чому встановити хронологію і географію їх виникнення та поширення дуже важко<sup>904</sup>. Ці тези підтверджують і мою думку про сакралізацію хліба: з одного боку, як найважливішої їжі, а з другого, як обов'язкового атрибуту чи не всіх

---

<sup>900</sup> Велецкая Н. Н. Языческая символика славянских архаических ритуалов. Москва, 1978. С. 41.

<sup>901</sup> Там же. С. 40–42.

<sup>902</sup> Ибн Фадлан. Рисала. *Древняя Русь в свете зарубежных источников. Хрестоматия*. Москва, 2009. Т. 3: Восточные источники. С. 70.

<sup>903</sup> Там же. С. 74.

<sup>904</sup> Голан А. Миф и символ. Москва, 1993. С. 243.

важливих обрядодій. Щодо останніх, то найвірогіднішим тлумаченням сакральньо-семіотичного навантаження використання хлібних виробів у обрядовій сфері є моменти, пов'язані зі вшануванням та поминанням померлих. Причому ритуали, пов'язані з предками, сприймалися як надзвичайно важлива подія. Скажімо, на Сумщині, неподалік від межі з Поліссям, залишаючи їжу для небіжчиків на ніч, селяни казали, що це *доля заговляла*<sup>905</sup>. Ю. Буйських пише: «Якщо їжу забували виставити, то Доля померлого набувала типових рис “ходячого” небіжчика – ходила вночі та лякала»<sup>906</sup>.

З наведеного матеріалу можна зробити такі висновки до розділу.

Зважаючи на значущість хліба, логічною є і велика кількість пов'язаних з хлібом та хлібопекарською сировиною вірувань та звичаїв. У цих явищах духовної культури, як і в самому хлібі, присутня амбівалентність, тому їм можна надавати різного сенсу та відповідно трактувати. До прикладу, одним із найпоширеніших звичаїв є заборона брати хліб брудними руками та класти його безпосередньо на землю чи долівку. Таку регламентацію можна розглядати і як вияв пошани до хліба, і як важливий санітарно-гігієнічний припис. Дещо відособлено від інших потрібно розглядати звичаї та вірування, які стосуються подій, що можуть відбутися з хлібом під час його приготування. Хліб із залишків тіста – *пошкребок*, забута в печі буханка – *забудько*, хлібини, які зрослись під час випікання – *близнята*, – ці особливі випіки вважали провісниками певних подій, наділяли магічною та лікувальною силою.

Завдяки розумінню важливості хліба певні етапи вирощування зернових, їх переробки, зберігання, подальшої переробки та використання мають нашарування обрядово-звичаєвого характеру. Явища ці чітко корелюють і з широким європейським, і з вужчим загальноукраїнським контекстом, проте зі

---

<sup>905</sup> Гальковский Н. М. Борьба христианства с остатками язычества в Древней Руси. Харьков, 1915. Т. 2. С. 74.

<sup>906</sup> Буйських Ю. Жіночі образи української міфології. «Колись русалки по землі ходили...». Харків, 2018. С. 197.

своїми, спричиненими зовнішніми природними та внутрішніми ментальними причинами, особливостями. Численні факти свідчать про певну сакралізацію хліба, яка, на мій погляд, спричинена двома факторами, що взаємно підсилюють один одного: хліб є найважливішою їжею – і вже через це займає особливе становище; хліб використовують у багатьох обрядах як найціннішу пожертву, яка, у свою чергу, надає виняткової важливості обряду, а участь в обряді робить сприйняття хліба ще особливішим. Однак у сакралізації хліба повністю відсутня будь-яка ідололатрія.

На моє глибоке переконання, найбільш вірогідним тлумаченням сакральності-семіотичного навантаження використання хлібних виробів у обрядовій сфері є моменти, пов'язані з поминальними мотивами. Більшість вірувань, звичаїв та обрядів, у яких використовується хліб, його різновиди чи примітивніші страви з зернових, у тій чи іншій мірі дотичні до вшанування померлих та поминальної звичасності, що перебуває на різних етапах деградації. Саме тому в народній свідомості часто відбувається переосмислення знаків, коли зберігається хід обряду, але дрейфує його суть, наповнення та сприйняття. Таке твердження узгоджується і з міркуваннями Ф. де Сосюра та Ч. С. Пірса. Серед причин, які викликали найбільше змін у духовній культурі поліщуків, крім невпинної модернізації побуту варто згадати тривале радянське панування та примусове відселення після аварії на ЧАЕС.

## ВИСНОВКИ

Вчинений хліб та його попередники, такі як прісний та прісноподібний хліб, – посідають виняткове місце в українській народній культурі. Вони є основним харчем та водночас, як наслідок, використовуються у багатьох обрядодіях чи навіть є їхнім центральним об'єктом. Поліський хліб, повністю перебуваючи в контексті загальноукраїнських хлібопекарських традицій, звичайно ж, має і свої локальні особливості.

1. Визначено, що порівняно з іншими зерновими, при виготовленні борошна для хлібопечення з кінця XIX до початку XXI ст. домінувало жито; як наслідок – найпоширенішим буденним випіком поліщуків був вчинений житній хліб. Загалом сировинна база традиційного хлібопечення на Поліссі була доволі невибагливою – для повсякденного хліба використовували найдоступніші з наявних інгредієнтів.

2. Стверджено з великою вірогідністю, що перехід від каш до хліба як головної їжі корелює з переходом від зернотерок до жорен, а також із переходом від плівчастих до голозерних злаків. Витіснення прісного хліба вчиненим також безпосередньо пов'язане з поширенням голозерних злаків і з розвитком конструкції опалювальних пристроїв.

3. Встановлено, що висока концентрація у ґрунтових водах заліза, яке унаслідок життєдіяльності дріжджів у хлібному тісті переходить у біодоступну форму, створювала небезпеку для здоров'я мешканців Полісся.

4. З'ясовано, що всі раси хлібопекарських дріжджів походять від штамів дріжджів пивних. Це дозволяє дещо по-новому окреслити еволюцію та походження вчинених хлібних виробів – зокрема припустити внесення *Saccharomyces cerevisiae* в розчину разом із пивом, яке могли використовувати як розчинник і розпушувач для прісних хлібів.

5. Доведено обов'язкову необхідність спеціального додатку для правильного проходження процесу ферментації. Цей додаток або привносив

необхідні мікроорганізми у хлібну масу, або створював умови для розвитку тих дріжджів, що природно містилися на зерні, а відтак і у борошні. Розгляд відомих літературних та власних польових матеріалів дозволяє говорити про те, що *Saccharomyces cerevisiae* є винятково синантропним видом, який у своїй життєдіяльності надзвичайно залежить від тих умов та середовища, що створює йому людина. Шматок тіста, залишеного з попереднього випіку, та запарені висівки – є, очевидно, найпоширенішим та загальновідомим способом швидкої та якісної активізації бродіння.

6. Досліджено, що більшість моментів, котрі стосуються хлібопекарської сировини, були продиктовані географічно-кліматичними, соціально-побутовими умовами, а також міркуваннями доцільності та практичності. При виборі та обробці компонентів майбутнього хліба неоціненну роль відігравав також емпіричний досвід.

7. Показано, що важливою та невід'ємною складовою пекарського технологічного процесу були хлібопекарський інвентар, знаряддя та пристосування тощо. Унаслідок безпосереднього чи опосередкованого контакту з хлібом побутувало багато пов'язаних з ними вірувань та звичаїв. Чимало з цих вірувань, особливо ті, що стосуються печі, мають глибоке дохристиянське коріння та наскрізь пронизані поминальними мотивами.

8. Констатовано добру збереженість на обстежених теренах обряду очищення діжі (сповідь діжі), який був широко розповсюджений не лише на Поліссі, а й на частині білоруських земель та у південноросійських областях, де проживає значна кількість етнічних українців. Рідше (хоча й без конкретної назви) він трапляється в межах Південно-Західного історико-етнографічного регіону (за винятком історико-етнографічної Волині).

9. Проаналізовано технологічні особливості хлібопекарських процесів з виготовлення повсякденного та обрядового хлібів на Поліссі та показано особливий підхід до відбору сировини для звичаєвих хлібних виробів. Зазвичай їх готували з продуктів кращої якості, ніж ті, які вживали для повсякденного хліба. Окрім того, виготовлення оказійних та обрядових

хлібів супроводжувалось значно більшою кількістю обрядово-звичаєвих актів. Також варто відзначити, за певними винятками, майже повну відсутність в обрядах прісних та прісноподібних хлібів.

10. Стверджено тезу про наявність у минулому аналогів більшості з обрядових хлібів Полісся й на інших українських землях, а часто і у сусідніх народів. Винятком є хіба так звані буськові лапи, чи гольопи, котрі притаманні лише населенню Західного (українська, білоруська та польська частини) та, частково, Середнього Полісся (на теренах як України, так і Білорусі).

11. Наголошено на винятковому збереженні багатьох реліктових явищ саме в середовищі автохтонів поліщуків. При цьому нерідко йдеться не лише про збереження у народній пам'яті, а й про активне побутування.

12. У процесі дослідження встановлено, що інформація про хлібні вироби, які були б специфічними атрибутами літньої та осінньої звичаєвості, у пам'яті поліщуків не збережена. Відсутні дані про цей пласт традиційної культури й у науковій літературі.

13. Констатовано неможливість повного розмежування хлібів календарної і родинно-побутової звичаєвості, оскільки багато з них приурочені до дат народного календаря, але водночас є важливими складовими обрядів родинних чи господарських.

14. Доведено амбівалентність вірувань та звичаїв, пов'язаних із хлібом та хлібопекарською сировиною, як і звичаєвості, невід'ємною частиною якої є хліб. Однак глибший аналіз дозволяє стверджувати, що основою, на якій творились ці явища духовної культури, часто є давні дохристиянські вірування з поминальними мотивами.

Підсумовуючи також можна сказати, що на моє глибоке переконання, найвагомішими причинами змін у традиційній народній культурі поліщуків є невинна модернізація побуту, глобалізаційні процеси, вплив церкви, значні втрати спричинені й радянським пануванням та примусовим відселенням після аварії на ЧАЕС.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ****ДЖЕРЕЛА****I. Неопубліковані джерела***Архів Державного наукового центру захисту культурної спадщини  
від техногенних катастроф*

1. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Сарни-(VII-VIII)-2008. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-К1–12.
2. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володимирець-(VII-VIII)-2009. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-К1–9.
3. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Зарічне-(VII-VIII)-2010. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-К1–11.
4. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1–14.
5. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Камінь-Каширський-(VII-VIII)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1, Д5–12.
6. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Володарка-(VI)-2012. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1–5.
7. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Березне-(VII-VIII)-2013. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1–10, Д13-15.
8. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Любешів-(VII-VIII)-2015. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1–14.
9. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Маневичі-(VII-VIII)-2016. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1–13.
10. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Ріпки-(VII-VIII)-2017. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1–14.
11. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Чернігів-(VII)-2018. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1–7.

12. АА ДНЦЗКСТК. – Ф. Семенівка-(VII)-2019. – Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1–7.

*Архів Музею народної архітектури і побуту у Львові  
імені Климентія Шептицького*

13. Архів МНАіП у Львові; Зв – 102, 2008 (Ципишев С. І. Звіт з етнографічної експедиції на Західну Бойківщину та прилегле підгір'я), 16 арк.
14. Архів МНАіП у Львові; Зв – 103, 2009 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський та Перечинський райони Закарпатської області), 9 арк.
15. Архів МНАіП у Львові; Зв – 105, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький та Міжгірський райони Закарпатської області), 12 арк.
16. Архів МНАіП у Львові; Зв – 106, 2010 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області), 11 арк.
17. Архів МНАіП у Львові; Зв – 109, 2011 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області), 11 арк.
18. Архів МНАіП у Львові; Зв – 111, 2012 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області), 13 арк.
19. Архів МНАіП у Львові; Зв – 141, 2018 (Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Олевський район Житомирської області), 13 арк.

## **II. Опубліковані джерела**

20. Алеппский П. Путешествіе антиохійскаго патріарха Макарія въ Россію въ половинѣ XVII вѣка, описанное его сыномъ, архиіакономъ Павломъ Алеппскимъ. Выпускъ второй (От Днѣстра до Москвы). Москва, 1897. 204 с.



21. Алеппский П. Путешествіе антиохійскаго патріарха Макарія въ Россію въ половинѣ XVII вѣка, описанное его сыномъ, архидіакономъ Павломъ Алеппскимъ. Выпускъ третій (Москва). Москва, 1898. 208 с.
22. Аркушин Г. Л. Словник західнополіських говірок : у 2 т. Луцьк, 2000. Т. 1: А–Н. 353 с.
23. Аркушин Г. Л. Словник західнополіських говірок : у 2 т. Луцьк, 2000. Т. 2: О–Я. 456 с.
24. Афанасьев А. Поэтическія воззрѣнія славянъ на природу. Москва, 1865. Т. I. 804 с.
25. Афанасьев А. Поэтическія воззрѣнія славянъ на природу. Москва, 1868. Т. II. 793 с.
26. Боцяновскій В. Θ. Заговоры противъ болѣзней, разныя повѣрья и примѣты (Село Писки Житомирскаго уѣзда). *Живая старина. Периодическое изданіе отдѣленія Императорскаго русскаго географическаго общества*. Санкт-Петербургъ, 1895. Вып. 3–4. С. 499–504.
27. Бѣньковский Ив. Народный взгляд на «нечистую» женщину. *Кіевская Старина*. Кіевъ, 1899. № 65. С. 128–131.
28. Великий тлумачний словник сучасної української мови (з дод. і допов.) / Уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел. – К.; Ірпінь: ВТФ «Перун», 2005. – 1728 с.
29. Гальковский Н. М. Борьба христианства с остатками язычества в Древней Руси. Харьков, 1915. Т. 2. 821 с.
30. Гардизи. Краса повествований. *Древняя Русь в свете зарубежных источников. Хрестоматия*. Москва, 2009. Т. 3: Восточные источники. С. 56–59.
31. Геродот. Історії в дев'яти книгах. Київ, 1993. 576 с.
32. Гнатюк В. Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині. *Матеріяли до українсько-руської етнології*. Львів, 1899. Т. I. С. 96–110.

33. Доманицький В. Народній календар у Ровенським повіті Волинської губернії. *Матеріяли до української етнольоґії*. Львів, 1912. Т. XV. С. 62–89.
34. Доманицький В. Народня медицина у Ровенському пов. на Волині. *Матеріяли до українсько-руської етнольоґії*. Львів, 1905. Т. VI. С. 100–107.
35. Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 1982. Т. 1: А–Г. 634 с.
36. Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 1985. Т. 2: Д–Копці. 572 с.
37. Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 1989. Т. 3: Кора–М. 552 с.
38. Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 2003. Т. 4: Н–П. 656 с.
39. Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 2006. Т. 5: Р–Т. 704 с.
40. Етимологічний словник української мови: у 7 т. Київ, 2012. Т. 6: У–Я. 568 с.
41. Ибн Русте. Книга дорогих ценностей. *Древняя Русь в свете зарубежных источников. Хрестоматия*. Москва, 2009. Т. 3: Восточные источники. С. 43–50.
42. Ибн Фадлан. Рисала. *Древняя Русь в свете зарубежных источников. Хрестоматия*. Москва, 2009. Т. 3: Восточные источники. С. 65–77.
43. Забылин М. Русскій народъ: его обычаи, обряды, преданія, суевѣрія и поэзія. Москва, 1880. 622 с.
44. Коломийченко П. Весіле в селі Прохорах Борзен. Пов., Чернигів. губ. *Матеріяли до української етнольоґії*. Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 81–118.
45. Колумелла. Сельское хозяйство. *Ученые земледельцы Древней Италии*. Ленинград, 1970. С. 144–198.

46. Костомаров Н. Несколько слов о славяно-русской мифологии в языческом периоде, преимущественно в связи с народною поэзиею. *Слов'янська міфологія. Вибрані праці з фольклористики й літературознавства*. Київ, 1994. С. 257–279.
47. Кравченко В. Вогонь. *Кравченко В. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини*. Київ, 2009. Т. 2. С. 68–71.
48. Кравченко В. Звичаї в селі Забрідді та по де-яких інших, недалеких від цього села місцевостях Житомирського повіту на Волині. Етнографічні матеріали, зібрані Кравченком Васильом. Житомир, 1920. 160 с.
49. Кравченко В. Обрядове печиво. *Кравченко В. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини*. Київ, 2009. Т. 2. С. 60–67.
50. Кравченко В. Пьєкална дь'єжа і вь'є'ко. *Кравченко В. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини*. Київ, 2009. Т. 2. С. 25.
51. Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у с. Землянці на Чернигівщині. *Материяли до українсько-руської етнології*. Львів, 1905. Т. VI. С. 100–107.
52. Лук'янов В. Матеріали В. Лук'янова. *Василь Кравченко. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини*. Київ, 2009. Т. 2. С. 87–496.
53. Лук'янов В. Скотарство. *Василь Кравченко. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини*. Київ, 2009. Т. 2. С. 514–548.
54. Максимович М. Дні та місяці українського селянина. Київ, 2002. 189 с.
55. Милорадович В. Житьє-бытьє лубенского крестьянина. *Кіевская Старина*. Київ, 1902. № 77. С. 110–135.
56. Милорадович В. Житьє-бытьє лубенского крестьянина. *Кіевская Старина*. Київ, 1902. № 77. С. 392–434.
57. Могильченко М. Будівля на Чернигівщині. *Материяли до українсько-руської етнології*. Львів, 1900. Т. III. С. 70–173.
58. Номис М. Українські приказки, прислів'я і таке інше. Уклав М. Номис. Київ, 1993. 768 с.

59. Плиний. Естественная история. *Катон, Варрон, Колумелла, Плиний. О сельском хозяйстве*. Москва, 1937. С. 185–285.
60. Свидницький А. Люборацькі. Сімейна хроніка. Київ–Ляйпціг, Коломия, Wennipeg Man, 1918. 306 с.
61. Словник іншомовних слів: тлумачення, словотворення та слововживання / уклад. С. П. Бибик та Г. М. Сюта. Харків, 2006. 623 с.
62. Словник іншомовних слів / уклад. С. М. Морозов та Л. М. Шкарапута. Київ, 2000. 680 с.
63. Снегиревъ И. Рускіе престонародные праздники и суевѣрные обряды. Москва, 1837. Выпускъ I. 246 с.
64. Стельмах М. П. Хліб і сіль: роман. Київ, 1959. 663 с.
65. Сумцов Н. Ф. Этнографическія замѣтки. *Этнографическое обозрѣніе*. Москва, 1889. Кн. III. С. 111–133.
66. Фаминцын А. С. Божества древнихъ славянъ. С.-Петербургъ, 1884. 334 с.
67. Франко І. Етнографічна експедиція на Бойківщину. *Франко І. Зібрання творів у 50-ти томах*. Київ, 1982. Т. 36. С. 68–99.
68. Цинкаловський О. Стара Волинь і Волинське Полісся (Краєзнавчий словник – від найдавніших часів до 1914 року). Вінніпег, 1984. Т. 1. (Інститут дослідів Волині. – Ч. 52). 607 с.
69. Цинкаловський О. Стара Волинь і Волинське Полісся (Краєзнавчий словник – від найдавніших часів до 1914 року). Вінніпег, 1986. Т. 2. (Інститут дослідів Волині. – Ч. 55). 579 с.
70. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции въ Западно-Русскій край, снаряженной Русскимъ географическимъ обществомъ Юго-Западного отдела, собранныя Чубинскимъ П. П. Санкт-Петербургъ, 1872. Т. I. 468 с.
71. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции въ Западно-Русский край, снаряженной Русскимъ географическимъ

- обществомъ Юго-Западного отдела, собранныя Чубинскимъ П. П. Санкт-Петербургъ, 1872. Т. III. 489 с.
72. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции въ Западно-Русский край, снаряженной Русскимъ географическимъ обществомъ Юго-Западного отдела, собранныя Чубинскимъ П. П. Санкт-Петербургъ, 1872. Т. VII. 536 с.
73. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции въ Западно-Русский край, снаряженной Русскимъ географическимъ обществомъ Юго-Западного отдела, собранныя Чубинскимъ П. П. Санкт-Петербургъ, 1877. Т. IV. 715 с.
74. Швед Б. Г. Поліщуки. Повість. Рівне, 2007. 256 с.
75. Шейн П. В. Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. Санкт-Петербургъ, 1902. Т. 3. 535 с.
76. Ястребов В. Свадебные обрядные хлебы в Малороссии. *Кіевская Старина*. Кіевъ, 1897. № 11. С. 281–288.
77. Franko I., Roszkiewicz O. Obrzędy i pieśni weselne ludu ruskiego we wsi Lolinie powiatu Stryjskiego. *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej*. Kraków, 1886. Т. 10. 54 с.
78. Frankowski E. Kalendarz obrzędowy ludu polskiego. Warszawa, 1929. 80 с.
79. Frankowski E. Zabiegi magiczne przy pożyczaniu, kupnie i sprzedarży u ludu polskiego. *Lud*. Lwów, 1924. Т. 23. S. 50–111.
80. Kibort J. Szlachcic łapciowy na Wołyniu. *Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1897. Т. 11. Zesz. 2. S. 270–286.
81. Pietkiewicz Cz. Kultura duchowa Polesia Rzeczyckiego. Warszawa, 1938. 459 с.

### СПЕЦІАЛЬНА ЛІТЕРАТУРА

82. Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. Москва, 2002. 816 с.

83. Агапкина Т. Этнографические связи календарных песен. Встреча весны в обрядах и фольклоре восточных славян. Москва, 2000. 336 с.
84. Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі. *Етнографія Києва і Київщини. Традиції й сучасність*. Київ, 1986. С. 65–83.
85. Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. Київ, 1982. 112 с.
86. Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 313–318.
87. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ, 1977. 155 с.
88. Бабьева И. П. Биология дрожжей. Москва, 2004. 239 с.
89. Байбурин А. К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Ленинград, 1983. 191 с.
90. Баран В. Слов'янсько-українська прадавнина. *Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах*. Опішне, 1999. Книга 1. С. 37–53.
91. Біленька Н. Хліб: семантика в контексті народного етикету Середнього Полісся. *Волинь-Житомирщина*. Житомир, 2010. № 22 (2 том). С. 328–333.
92. Бодревич-Буць О. Національна пам'ять України: Етногенетичне дослідження. Львів, 1995. 552 с.
93. Бломквист Е. Э. Крестьянские постройки русских, украинцев и белорусов. *Восточнославянский этнографический сборник*. Москва, 1956. Т. XXI. С. 3–458.
94. Боренько Н. Поліфункціональні ознаки традиційних українських страв Рівненського Полісся. *Матеріали до української етнології: щорічник. Збірник наукових праць*. Київ, 2009. Вип 8 (11). С. 119–125.
95. Боренько Н. Різновиди обрядового хліба та печива на Центральному Поліссі. *Збірник наукових праць Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф*. Київ, 2012. Вип. 1. С. 19–44.

96. Боренько Н. Поліський хліб: обрядові дії, правила і заборони. *Вісник Харківського національного університету В. Н. Каразіна. Серія «Історія України. Українознавство: історичні та філософські науки»*. Харків: ХНУ В. Н. Каразіна, 2017. Вип. 24. С. 75–90.
97. Борисенко В. К. Весільні звичаї та обряди. Київ, 1988. 192 с.
98. Борисенко В. К. Форми побутування весільного короваю. *Народна творчість та етнографія*. Київ, 1981. № 5. С. 37–44.
99. Боряк О. О. Баба-повитуха в культурно-історичній традиції українців: між профаним і сакральним. Київ, 2009. 400 с.
100. Буйських Ю. Жіночі образи української міфології. «Колись русалки по землі ходили...» Харків, 2018. 320 с.
101. Валенцова М. М. Каша. *Славянские древности: этнолингвистический словарь*. Москва, 1999. Т. 2. С. 483–488.
102. Векірчик К. М. Мікробіологія з основами вірусології. Київ, 2001. 312 с.
103. Велецкая Н. Н. Языческая символика славянских архаических ритуалов. Москва, 1978. 240 с.
104. Виздрик В. С. Польська аграрна реформа та її реалізація у 20-х рр. ХХ ст. на західноукраїнських землях. *Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Держава та армія*. Львів, 2013. № 752. С. 150–155.
105. Виноградська Г. Жнивварський звичай «Спасова борода» на Поліссі. *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 225–230.
106. Виноградська Г. Обжинковий вінок в контексті традиційної обрядовості українців на сучасному етапі: генеза символу. *Народознавчі зошити*. Львів, 2001. № 3. С. 499 – 502.
107. Віллем Ж.-П. Європа та релігії. Київ, 2006. 331 с.
108. Вовк Хв. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ, 1995. 336 с.

109. Возняк М. Народний календар із Овруччини 50 рр. XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 291–335.
110. Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Мюнхен, 1958. Т. 1. 308 с.
111. Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Мюнхен, 1958. Т. 2. 289 с.
112. Гаврилюк Н. К. Картографирование явлений духовной культуры (по материалам родильной обрядности украинцев). Київ, 1981. 280 с.
113. Гаврилюк Н. К. Київськополіський варіант традиційної сімейної обрядовості на фоні суміжних територій. *Київське Полісся (етнолінгвістичне дослідження): статті*. Київ, 1989. С. 24–40.
114. Гайдай Л. І. Історія України: персоналії, терміни, назви і поняття (1648–1917). Луцьк, 2008. Т. 1 (А–Н). 508 с.
115. Галайчук В. Жанрова палітра та основні мотиви календарної поезії в експедиційних записах з Полісся 1996 року. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 2003. Вип. 3 (У межиріччя Ужа і Тетерева. 1996). С. 249–266.
116. Галайчук В. З духовної культури Богородчанщини: звичаї, вірування та повір'я, пов'язані із світоглядними уявленнями про смерть та померлих. *Міфологія і фольклор*. Львів, 2010. № 3–4. С. 27–49.
117. Галайчук В. Календарно-обрядовий фольклор Овруччини: огляд мотивів та образів. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2 (Овруччина. 1995). С. 245–272.
118. Галайчук В. Причинки до поліської демонології: вірування у домовика *Народознавчі зошити*. Львів, 2006. № 3–4. С. 457–474.
119. Галайчук В., Ципишев С. Традиційні календарно-побутові звичаї та обряди Східного Полісся (на польових матеріалах з Ріпкинського р-ну Чернігівської обл.). *Народознавчі зошити*. Львів, 2019. № 5. С. 1305–1330.



120. Гвоздевич С. Бондарство поліщуків Київщини першої половини ХХ ст. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 152–171.
121. Гвоздевич С. Родильна обрядовість поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 164–171.
122. Гвоздевич С. Родильна обрядовість поліщуків Овруччини. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2 (Овруччина. 1995). С. 185–190.
123. Гвоздевич С. Традиційне бондарство українців Карпат (кінець ХІХ – 30-ті роки ХХ століття). Львів, 2012. 130 с.
124. Герус Л. Оздоби українського короваю: типи, художні ознаки, символіка. *Мистецтвознавство: Зб. наук. пр.* Львів, 2008. С. 63–76.
125. Герус Л. Особливості пластичного трактування форми українського обрядового хліба-калача. *Народознавчі зошити*. 2009. № 5–6. С. 649–661.
126. Герус Л. Типи, форма, функції різдвяно-новорічного хліба українців. *Народознавчі зошити*. Львів, 2007. № 3–4. С. 287–296.
127. Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня Сорока св. мучеників, Благовіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції). *Народознавчі зошити*. Львів, 2006. № 3–4. С. 521–528.
128. Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 142–173.
129. Герус Л. Хліб у різдвяно-новорічних святах українців. *Записки Наукового товариства імені Шевченка*. Львів, 2010. Т. ССLIX. С. 57–82.
130. Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект). *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 1. С. 3–21.

131. Глушко М. Походження та джерела слов'янської «колодки» як звичаю весняної календарної обрядовості. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2005. Вип. 39–40. С. 433–455.
132. Глушко М. Середнє Полісся у системі етнографічного районування України: локалізація, межі (за матеріалами наукових досліджень другої половини ХХ – початку ХХІ ст.). *Вісник львівського університету. Серія історична*. Львів, 2008. Вип. 43. С. 15–33.
133. Глушко М. Хто ж записав «Народній календар у Ровенському повіті Волинської губернії». *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2011. № 1. С. 28–42.
134. Голан А. Миф и символ. Москва, 1993. 375 с.
135. Гонтар Т. А. Пища и утварь. *Полесье. Матеріальна культура*. Київ, 1988. С. 376–399.
136. Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. Київ, 1979. 138 с.
137. Гордієнко Г. Хліб наш насущний. Монографія про хліб. Філядельфія, 1979. 210 с.
138. Горленко В., Бойко І., Куницький О. Народна землеробська техніка українців. Київ, 1971. 164 с.
139. Горошко Л. «Водна» символіка обряду купання різдвяного хліба. *Історія релігій в Україні: Науковий щорічник*. Львів, 2008. Книга 1. С. 49–56.
140. Грінченко О. В., Курило М. В., Михайлов В. А. та ін. Металічні корисні копалини України. Київ, 2006. 219 с.
141. Грушевський М. С. Історія української літератури. Київ, 1993. Т. 1. 391 с.
142. Гузій Р. З народної танатології: карпатознавчі розсліди. Львів, 2007. 352 с.
143. Гура А. В. Каравай. *Славянские древности: этнолингвистический словарь*. Москва, 1999. Т. 2. С. 461–466.
144. Гура А. В. Пирог. *Славянские древности: этнолингвистический словарь*. Москва, 2009. Т. 4. С. 47–52.

145. Гура А. В., Лаврентьева Л. С. Блины. *Славянские древности: этнолингвистический словарь*. Москва, 1995. Т. 1. С. 193–196.
146. Данилюк А. Г. Традиційна архітектура регіонів України: Полісся. Монографія. Львів, 2001. 147 с.
147. Данилюк А. Г., Красовський І. Д., Рибак Б. Я., Янов В. Л. Музей народної архітектури та побуту у Львові: Путівник. Львів, 1980. 183 с.
148. Довженко В. Й. Землеробство древньої Русі. Київ, 1961. 267 с.
149. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва. Київ, 2002. 365 с.
150. Элиаде М. Космос и история: Избранные работы. Москва, 1987. 312 с.
151. Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів / Гол. ред. Г. Скрипник. Київ, 2018. Т. 8. Культура народного харчування. 496 с.
152. Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури : словник – довідник. Київ, 2006. 703 с.
153. Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Москва, 2005. 297 с.
154. Жуковский П. М. Культурные растения и их сородичи. Ленинград, 1971. 752 с.
155. Зашкільняк Л. О. Вступ до методології історії. Львів, 1996. 96 с.
156. Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография. Москва, 1991. 507 с.
157. Зусько І. Підтоплення земель та населених пунктів у Волинській області та екологічні наслідки. *Екологія і природокористування в системі оптимізації відносин природи і суспільства: матеріали III міжнар. наук.-практ. конф. 24–25 березн. 2016 р.* Тернопіль, 2016. Ч. 1. С. 79–80.
158. Зюбровський А. Випікання повсякденного хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці ХІХ – на початку ХХІ століть. *Народознавчі зошити*. 2014. № 2. С. 250–263.

159. Зюбровський А. В. До питання встановлення моменту появи вчиненого (заквашеного) хліба у слов'ян на території України. *Вісник інституту археології Львівського університету*. Львів, 2012. Вип. 7. С. 59–61.
160. Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці ХІХ – на початку ХХІ століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Київ, 2018. 193 с.
161. Зюбровський А. Народні традиції вчинення та замішування тіста для повсякденного хлібопечення українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кін. ХІХ поч. ХХІ ст.: особливості технології та обрядово-звичаєвого супроводу. *Сборник научных трудов SWorld*. Одеса, 2013. Вип. 2. Т. 34. С. 89–103.
162. Зюбровський А. Пікна діжа у народній культурі повсякдення українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону: особливості виготовлення та поводження. *Наукові записки Рівненського державного гуманітарного університету*. Рівне, 2015. Вип. 26. С. 252–257.
163. Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці ХІХ – середині ХХ ст.: ареально-хронологічна характеристика. *Народознавчі зошити*. 2016. № 4. С. 804–816.
164. Зюбровський А. Традиційні каталізатори процесу бродіння тіста у хлібопеченні населення етнографічної Волині в кінці ХІХ – на початку ХХІ ст. *Народознавчі зошити*. Львів, 2018. № 5. С. 1203–1210.
165. Иванов С. А. Псевдо-Кесарий. *Свод древнейших письменных известий о славянах*. Москва, 1991. Т. 1. С. 251–259.
166. Історія релігії: Збірник документів і матеріалів / Упорядники: Е. В. Бистрицька, І. С. Зуляк. Тернопіль, 2003. 524 с.
167. Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники / Отв. ред. С. А. Токарев. Москва, 1977. 358 с.
168. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. Вінніпег, 1957. Т. IV: Літній цикл. 178 с.

169. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. Вінніпег, 1959. Т. II: Весняний цикл. 255 с.
170. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. Вінніпег – Торонто, 1962. Т. III: Весняний цикл. 372 с.
171. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. Вінніпег – Торонто, 1963. Т. V: Осінній цикл. 288 с.
172. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. Вінніпег – Торонто, 1964. Т. I: Зимовий цикл. 154 с.
173. Кирчів Р. Етнографічне районування України. *Етнографія України: навчальний посібник*. Львів, 2004. С. 123–148.
174. Кирчів Р. Ф. Народні вірування і знання. *Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження*. Київ, 1983. С. 207–221.
175. Климчук Ф. Д. Песенная традиция западнополесского села Симоновичи. *Славянский и балканский фольклор*. Москва, 1978. С. 190–218.
176. Климчук Ф. Д. Традиционная свадьба полесского села Симоновичи. Канун свадьбы. Венки. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 262–279.
177. Кніпович М. Ф. Словник медичної термінології. Латинсько-українсько-російський. Київ, 1948. 444 с.
178. Ковальчук Н. Сучасні тенденції трансформаційних процесів у календарній звичаєво-обрядовій культурі поліщуків (за польовими етнографічними матеріалами Рівненського Полісся). *Матеріали до української етнології*. Київ, 2010. № 9. С. 312–318.
179. Козак Д. Н. Венеди. Київ, 2008. 470 с.
180. Козловська Н. А. Палеоботанічні матеріали з розкопок по вул. Спаська, 35 у м. Києві. *Археологія і давня історія України*. Київ, 2013. Вип. 11. С. 90–99.
181. Конобродська В. Поліський поховальний і поминальні обряди. Етнолінгвістичні студії. Житомир, 2007. Т. 1. 356 с.

182. Конопка В. Аграрні мотиви в календарній обрядовості українців східної частини Волині (за матеріалами експедиції 2007 р.). *Народознавчі Зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2007. № 5–6. С. 540–544.
183. Конопка В. Головні атрибути жнивварської обрядовості українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України: «борода», сніп, вінок. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2016. № 4. С. 792–803.
184. Конопка В. Історичні джерела хліборобських мотивів у календарній обрядовості українців. *Актуальні проблеми вітчизняної та всесвітньої історії. Наукові записки РДГУ*. Рівне, 2014. Вип. 25. С. 272–275.
185. Конопка В. Осінній період – завершальний цикл народного хліборобського календаря (на матеріалах із Південно-Західного історико-етнографічного регіону України). *Народознавчі Зошити*. Львів, 2013. № 6. С. 999–1004.
186. Конопка В. Хліборобські мотиви у великодньому та пізньовесняному циклах календарних звичаїв та обрядів українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України. *Етнічна історія народів Європи*. Київ, 2014. Вип. 42. С. 31–39.
187. Конопка В. Яре та озиме збіжжя у народному календарі українців: генеза звичаїв та обрядів. *Плісеські старожитності. Збірник наукових праць Адміністрації історико-культурного заповідника «Давній Плісеськ» на пошану Михайла Андрійовича Филипчука*. Львів, 2016. С. 118–136.
188. Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців. Львів, 2018. 600 с.
189. Копержинський К. Обжинки. Обряди збору врожаю у слов'янських народів нової доби розвитку. Одеса, 1926. 60 с.

190. Кравченко В. Етнографічний нарис (про Волинь). *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 257–282.
191. Кравченко В. З побуту й обрядів північно-західної України. *Збірник (Волинський науково-дослідний музей)*. Житомир, 1928. Т. I. С. 67–115.
192. Кримський А. Ю. «Волосова борода». З учено-кабінетної міфології XIX віку. *Кримський А. Ю. Твори*. Київ, 1973. Т. 3. С. 307–329.
193. Круть Ю. З. Хліборобська обрядова поезія слов'ян. Київ, 1973. 211 с.
194. Кузнецова А. И. Типы названий обрядового хлеба у восточных славян (этнолингвистический анализ). *Хлеб в народной культуре*. Москва, 2004. С. 91–100.
195. Кузышин Е. Е., Мандыбура М. Д., Молчанова Л. А. Земледелие. *Полесье. Материальная культура*. Киев, 1988. С. 104–136.
196. Кунов Г. Як повстала релігія і вірування в богів? Київ-Берлін, 1922. 180 с.
197. Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2 (Овруччина. 1995). С. 191–210.
198. Кутельмах К. Полісько-карпатські паралелі в загальноукраїнській календарно-обрядовій сфері. *Народознавчі зошити*. Львів, 2006. № 3–4. С. 328–337.
199. Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 172 – 203.
200. Кутельмах К. «Спасова борода»: Магія чи реальність? *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 233–250.
201. Левашева В. П. Изделия из дерева, луба и бересты. *Очерки по истории русской деревни X–XIII ст. Труды государственного исторического музея*. Москва, 1959. Вып. 33. С. 61–93.

202. Левашова В. П. Сельское хозяйство. *Очерки по истории русской деревни X–XIII вв. Труды Государственного исторического музея.* Москва, 1956. Вип. 32. С. 19–105.
203. Леви-Брюль Л. *Сверхъестественное в первобытном мышлении.* Москва, 1994. 608 с.
204. Мала енциклопедія українського народознавства / За ред. С. Павлюка. Львів, 2007. 832 с.
205. Мандебура О. Традиційне харчування поліщуків: повсякденна їжа. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 2003. Вип. 3 (У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996). С. 323–336.
206. Маркевичь Н. Обычай, повѣрья, кухня и напитки малороссиянѣ. Київ, 1860. 171 с.
207. Мороз М. А., Чаквин И. В. Полесье, как историко-этнографическая область, её локализация и границы. *Полесье. Материальная культура.* Киев, 1988. С. 28–40.
208. Мороз М. Щоденна, святкова та обрядова їжа жителів Волинського Полісся. *Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний.* Луцьк, 2007. С. 133–136.
209. Несен І. Білий птах з чорною ознакою (за матеріалами з Рівненщини). *Західне Полісся: історія та культура.* Рівне, 2006. Вип. 2. С. 189–196.
210. Несен І. Весільний обряд: традиційна структура. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 2003. Вип. 3 (У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996). С. 297–322.
211. Несен І. Весільна обрядовість (друга половина XIX–XX ст.). *Етнокультура Рівненського Полісся.* Рівне, 2009. С. 193–218.
212. Несен І. Весільний ритуал Середнього Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX–XX ст.). *Вісник Львівського університету. Серія історична.* Львів, 2008. Вип. 43. С. 261–319.
213. Несен І. І. Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.). Київ, 2005. 280 с.



214. Несен І. Особливості поминання небіжчиків у контексті уявлень про душу (за матеріалами з Полісся). *Західне Полісся: історія та культура*. Рівне, 2009. Вип. III. С. 90–97.
215. Нидерле Л. Славянские древности. Москва, 1956. 450 с.
216. Новгородский Т. А. Хлеб в традиционной культуре белорусов XIX – начало XX века. *Хлеб в народной культуре*. Москва, 2004. С. 173–177.
217. Павлюк С. Народна агротехніка українців Карпат другої половини XIX – початку XX ст. (історико-етнографічне дослідження). Київ, 1986. 172 с.
218. Павлюк С. Традиційне хліборобство в контексті становлення слов'янської культури. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2011. № 6. С. 907–909.
219. Павлюк С. П. Традиційне хліборобство України: агротехнічний аспект. Київ, 1991. 224 с.
220. Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 119–192.
221. Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень. Рівне, 2008. 200 с.
222. Пашкевич Г. О. Хліб давньої України. Київ, 2012. 160 с.
223. Петров В. Походження українського народу. Регенсбург, 1947. 56 с.
224. Пирс Ч. Логические основания теории знаков. Санкт-Петербург, 2000. 352 с.
225. Половецька Л. Приготування весільних страв та напоїв на території Українського Полісся (кінець XIX – друга половина XX ст.). *Етнокультурна спадщина*. Рівне, 2006. Вип. VII. С. 28–41.
226. Потебня А. А. Символ и миф в народной культуре. Москва, 2000. 480 с.
227. Пропп В. Я. Исторические корни волшебной сказки. Ленинград, 1946. 340 с.

228. Пуківський Ю. Великий піст у традиційному календарі українців історико-етнографічної Волині. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 2. С. 317–328.
229. Пуківський Ю. Весняна календарно-побутова обрядовість українців Волині у дослідженнях народознавців другої половини XIX – початку XX ст. *Сборник научных трудов SWorld*. Одеса, 2013. Вып. 2. Т. 34. С. 68–75.
230. Пуківський Ю. Звичаї та повір'я українців Волині, пов'язані з церковною службою на Великдень. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2013. № 2. С. 200–211.
231. Пуківський Ю. Навський Великдень – «свято мерців»: традиції, звичаї та обряди. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2014. № 2. С. 264–269.
232. Пуківський Ю. «Роди, Боже, на всякого долю»: весняні аграрні звичаї та обряди українців історико-етнографічної Волині. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2015. № 2. С. 388–395.
233. Пуківський Ю. «То старше свято, як Великдень» – Благовіщення у звичаях та обрядах українців Волині. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2015. Вип. 51. С. 463–477.
234. Радович Р. Відкрите вогнище в системі опалення стаціонарного житла поліщуків. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2013. Вип. 48. С. 383–409.
235. Радович Р. Розвиток системи опалення поліського житла: сегментація функцій печі. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2013. № 1. С. 78–87.
236. Радович Р. Розвиток системи опалення поліського житла: способи відведення диму. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2013. С. 212–230.
237. Радович Р. Традиційне житлобудівництво Західного Полісся (особливості та динаміка розвитку). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2012. Вип. 47. С. 68–110.

238. Радович Р. Хлібна діжа в інтер'єрі поліського житла. *Народознавчі Зошити*. 2015. № 5. С. 1045–1053.
239. Романюк П. Ф. Из опыта картографирования свадебного обряда правобережного Полесья. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 198–205.
240. Русінова Т. Традиційне харчування поліщуків. *Народна творчість та етнологія*. Київ, 2015. № 1. С. 39–48.
241. Рыбаков Б. А. Язычество древних славян. Москва, 1981. 608 с.
242. Сапеляк О. Сімейний побут поліщуків: традиції і сучасність. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 152–163.
243. Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1 (Київське Полісся. 1994). С. 308–312.
244. Своєволіна Г. В. Удосконалення технології заварних пряників. *Автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18.01 «технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів»*. Київ, 2006. 15 с.
245. Седакова О. А. Материалы к описанию полесского погребального обряда. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования*. Москва, 1983. С. 246–262.
246. Сержпутоўскі А. К. Русальная нядзеля. Прымхі і забабоны беларусаў-палешукоў. Мінск, 2009. 478 с.
247. Сілецький Р. До питання про відкрите вогнище як опалювальний пристрій народного житла на Правобережному Поліссі. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 1999. Вип. 34. С. 495–500.
248. Сілецький Р. Опалювальні пристрої народного житла Середнього Полісся (конструктивно-функціональний та світоглядний аспекти).

- Вісник Львівського університету. Серія історична.* Львів, 2008. Вип. 43. С. 134–183.
249. Сілецький Р. Поминальні мотиви в будівельній обрядовості українців. *Народознавчі зошити.* Львів, 2001. № 3. С. 479–482.
250. Сілецький Р. Система опалення народного житла поліщуків (типи опалювальних пристроїв, їх конструктивні особливості, звичаї та повір'я). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 1999. Вип. 2. (Овруччина. 1995). С. 125–140.
251. Сілецький Р. Традиційна будівельна обрядовість українців : монографія. Львів, 2011. 428 с.
252. Сосенко К. Культурно-історична постать староукраїнських свят Різдва і Щедрого Вечера. Львів, 1928. 350 с.
253. Сосенко К. Пражерело українського релігійного світогляду. Львів, 1923. 80 с.
254. Сосюр Ф. де. Курс загальної лінгвістики. Київ, 1998. 324 с.
255. Станюкович М. В. Епос и обряд у горных народов Филиппин. *Советская этнография.* Москва, 1981. № 5. С. 72–83.
256. Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. München, 1991. 244 с.
257. Страхов А. Б. Полесское буськовы лапы, галёпа. *Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования.* Москва, 1983. С. 205–212.
258. Сумцов Н. О. Хлѣбъ въ обрядахъ и пѣсняхъ. Харьковъ, 1885. 140 с.
259. Сумцов М. Ф. Слобожане. Історико-етнографічна розвідка. Харків, 2002. 280 с.
260. Тайлор Э. Б. Первобытная культура. Москва, 1989. 573 с.
261. Творун С. О. Українські обрядові хліби: На матеріалах Поділля. Вінниця, 2006. 96 с.
262. Толстая С. М. Полесский народный календарь. Москва, 2005. 600 с.

263. Топорков А. Л. Дежа. *Славянские древности: этнолингвистический словарь*. Москва, 1999. Т. 2. С. 45–49.
264. Українці: Історико-етнографічна монографія / Ред. К. Г. Гуслистий. Київ, 1960. Т. 1. Ч. 2. 714 с.
265. Фёдоров Н. Ф. *Философія общаго дѣла*. Семиреченск, 1906. Т. 1. 450 с.
266. Филипчук Г. Язичницькі поховальні пам'ятки VIII–XII ст. межиріччя Західного Бугу та Верхнього Прута. *Народознавчі зошити*. Львів, 2016. № 4. С. 929–940.
267. Ципишев С. Весільні обрядові хліби Полісся. *Проблеми збереження і популяризації культурної спадщини: виклики та можливості: зб. допов. Другої міжнар. наук.-практ. конф. у Музеї нар. арх. і поб. у Львові ім. Кл. Шептицького*. Львів: ТзОВ «Нео Друк», 2018. С. 179–187.
268. Ципишев С. Використання хліба, хлібопекарської сировини та інвентаря у будівельній обрядовості Карпат і Полісся (згідно власних польових матеріалів). *Історія релігій в Україні: науковий щорічник*. Львів: Логос, 2012. Кн. II. С. 387–395.
269. Ципишев С. І. Використання хлібних виробів у зимовій календарній обрядовості західної частини Українських Карпат та прилеглого підгір'я. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури і побуту*. Ужгород: Видавництво Олександра Гаркуші, 2016. Вип. 3. С. 446–451.
270. Ципишев С. Використання хлібних виробів у обрядовості із поминальними мотивами на Волинському Поліссі. *Проблеми збереження, відтворення та популяризації історико-культурної спадщини в контексті діяльності музеїв просто неба*. Львів: Априорі, 2013. Вип. 1. С. 327–333.
271. Ципишев С. Дохристиянські релікти у обрядовому хлібі Західної та Центральної Бойківщини на початку XX ст. *Історія релігій в Україні: науковий щорічник*. Львів: Логос, 2009. Кн. 1. С. 127–139.

272. Ципишев С. Обрядові хлібні вироби різдвяного циклу західної частини Українських Карпат (згідно власних польових матеріалів). *Історія релігій в Україні: науковий щорічник*. Львів: Логос, 2011. Кн. II. С. 387–395.
273. Ципишев С. Особливості утримування тварин у Сарненському районі Рівненської області на початку ХХ ст. (Прикладний аспект). *Західне Полісся: історія та культура. Науковий збірник. Матеріали краєзнавчих конференцій, присвячених 35-річчю Сарненського історико-етнографічного музею та 100-річчю від дня народження письменника Бориса Шведа*. Рівне: Видавець О. Зень, 2009. Вип. 3. С. 80–85.
274. Ципишев С. Поліське хлібопекарське приладдя із рослинної сировини. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2017. № 4. С. 805–810.
275. Ципишев С. Поліські вірування, пов'язані із хлібом: сакральнo-семіотичний аспект. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2019. № 2. С. 319–327.
276. Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 111–118.
277. Ципишев С. Традиційна хлібопекарська сировина поліщуків. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2017. № 5. С. 1097–1103.
278. Ципишев С. Традиційне землеробство й тваринництво Рівненського Полісся. *Збірник наукових праць Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф*. Київ: ДНЦЗКСТК, 2012. Вип. 1. С. 308–324.
279. Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 99–107.

280. Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Східної частини Бойківщини. *Фортеця: збірник заповідника «Тустань»*. Львів: Колір ПРО, 2012. Кн. 2. С. 583–593.
281. Ципишев С. І. Трансформації у традиційному хлібопеченні переселенців із зони відчуження ЧАЕС. *Вісник Харківського національного університету В. Н. Каразіна. Серія «Історія України. Українознавство: історичні та філософські науки»*. Харків: ХНУ В. Н. Каразіна, 2017. Вип. 24. С. 62–67.
282. Ципишев С. Хліб Олевщини: побут та обрядовість (музейний контекст). *Проблеми збереження та популяризації культурної спадщини: формування музейних колекцій та зібрань : зб. доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. у Музеї нар. арх. і поб. у Львові ім. Кл. Шептицького*. Львів: ТЗОВ «Нео Друк», 2019. С. 251–260.
283. Ципишев С. І. Хліб та його різновиди у родинно-побутовій обрядовості Полісся. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури і побуту*. Ужгород: Видавництво Олександра Гаркуші, 2018. Вип. 4. С. 241–250.
284. Ципишев С. І. Хліб у звичаєвості Київського Полісся. *Дослідження Київського Полісся*. Київ: Національний Києво-Печерський історико-культурний заповідник, 2016. С. 203–207.
285. Ципишев С. Хліб у традиційній культурі переселенців із зони відчуження ЧАЕС. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2016. № 4. С. 817–825.
286. Ципишев С. Хлібні вироби у весняній обрядовості Західного Полісся. *Минуле і сучасне Волині та Полісся. Народна культура і музеї. Науковий збірник*. Луцьк: Волинські старожитності, 2013. Вип. 44. С. 205–209.
287. Ципишев С. Хлібні вироби у календарній обрядовості Хмельниччини. *Аркасівські читання: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції*. Миколаїв: МНУ ім. В. О. Сухомлинського, 2013. С. 69–72.

288. Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 147–153.
289. Чмелик Р. Вплив зміни типу українсько-польського пограниччя на трансформацію категорій свій/інший/чужий. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 2. С. 191–200.
290. Чмелик Р. Мала українська селянська сім'я другої половини ХІХ – початку ХХ ст. (структура і функції). Львів, 1999. 143 с.
291. Чмелик Р. Ставлення мешканців українсько-польського пограниччя до кордону. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2012. № 1. С. 34–39.
292. Шумигай І. Якість питної води та її вплив на здоров'я населення. *Екологія і природокористування в системі оптимізації відносин природи і суспільства: матеріали ІІ міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. 19–20 березн. 2015 р.* Тернопіль, 2015. С. 161–163.
293. Fischer A. Rusini: Zarys etnografji Rusi. Lwów, 1928. 192 s.
294. Gawel A. Zwyczaje, obrzędy i wierzenia agrarne na Białostocczyźnie od połowy ХІХ do początku ХХІ wieku. Kraków, 2009. 397 s.
295. Moszyński K. Kultura ludowa słowian. Kraków, 1929. Cz. I. 710 s.
296. Moszyński K. Kultura ludowa słowian. Kraków, 1934. Cz. II. 725 s.
297. Moszyński K. Polesie Wschodnie. Warszawa, 1928. 356 s.
298. Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiahelskim. *Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1899. T. 13. Z. 1. S. 153–158.
299. Tsypyshev S. Ogrzewanie w tradycyjnym drewnianym budynku Karpat i Polesia. *Architektura drewniana: tradycja, dziedzictwo, współczesność, przyszłość*. Gdańsk, 2014. Wydanie I. S. 289–298.



300. Uliasz K. Zachowania zwyczajowo-obrzędowe związane z wypiekiem chleba na pograniczu Pogórza i Łemkowszczyzny. *Materiały: Muzeum budownictwa ludowego w Sanoku*. Sanok, 2008. Nr 37. S. 321–346.

#### **ЕЛЕКТРОННІ РЕСУРСИ:**

301. Микробиологическое обоснование пастеризации и стерилизации. URL: <http://biofile.ru/bio/17181.html>
302. Радзивіл В. Я. (2004). Болотна руда. *Енциклопедія сучасної України*. URL: [http://esu.com.ua/search\\_articles.php?id=36758](http://esu.com.ua/search_articles.php?id=36758).
303. Федорович Д. Транспорт заліза та його регуляція у дріжджів. URL: <http://prima.lnu.edu.ua/faculty/biologh/wis/25/microbio/02/02/index.htm>.
304. Юрчак В. (2015). Дослідження способів внесення хмелю при приготуванні хмельового відвару та гірких заварок для хмельових заквасок. *Хранение и переработка зерна. Научно-практический журнал*. URL: <http://journals.uran.ua/index.php/2306-4498/article/view/106089>.

## ДОДАТКИ

## Додаток 1. Інформація щодо експедиційної пошукової роботи

№	Рік	К-сть населених пунктів	Обстежена територія	Перелік населених пунктів	К-ть сеансів	К-ть опитаних
1	2008	28	Сарненський та Дубровицький райони Рівненської області	Сарненський р-н: Ремчиці, Любиковичі, Стрільськ, Кричильськ, Корост, Цепцевичі, Тутовичі, Велике Вербче, Бутейки, Люхча, Немовичі, Тинне. Дубровицький р-н: Литвиця, Кривиця, Грицьки, Берестя, Сварицевичі, Зелень, Залужжя, Великі Озера, Шахи, Крупове, Смородськ, Великий Черемель, Селець, Городище, Будимля, Переброди.	33	46
2	2009	22	Володимирецький та Дубровицький райони Рівненської області	Володимирецький р-н: Озеро, Сварині, Городець, Велихів, Ромейки, Великі Цепцевичі, Більська Воля, Березина, Озерці, Городок, Малі Телковичі, Новосілки, Полиці, Воронки, Хиночі, Мульчиці, Луко, Зелене, Бишляк, Степангород. Дубровицький р-н: Осова, Кураш.	36	41
3	2010	7	Любомльський, Шацький та	Любомльський р-н: Куснище, Столенські	7	7

			Ратнівський райони Волинської області	Смолярі. Шацький р-н: Ростань, Хрипськ. Ратнівський р-н: Здомишель, Самари, Язавні (хутір Мокрий).		
4	2010	28	Зарічненський та Дубровицький райони Рівненської області	Зарічненський р-н: Борове, Вовчиці, Вичівка, Задовже, Заозер'я, Іванчиці, Комори, Кухітська Воля, Кухче, Локниця, Млин, Млинок, Морочне, Мутвиця, Неньковичі, Ниговищі, Нобель, Омит, Острівськ, Перекалля, Прикладники, Радове, Річиця, Сеньчиці, Серники, Соломир, Старі Коні. Дубровицький р-н: Озерськ.	33	47
5	2011	11	Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області	Камінь-Каширський р-н: Ворокомле, Осівці, Сошичне. Любешівський р-н: Гірки, Лобне, Угриничі, Хоцунь. Маневицький р-н: Лишнівка, Серхів, Софіянівка, Старий Чорторийськ.	16	19
6	2011	21	Смільчинський та Новоград- Волинський райони Житомирської області	Смільчинський р-н: Бараші, Велика Глумча, Велика Цвіля, Киянка, Кочичине, Кривотин, Лука, Малий Кривотин, Миколаївка, Неділище, Осова, Підлуби, Рудня-Іванівська, Рясне, Серби, Середи, Сімаківка,	26	43

				Соснівка (Малоглумчанка), Степанівка. Новоград-Волинський р-н: Кленова, Червона Воля.		
7	2012	10	Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області	Ковельський р-н: Волошки, Доротище, Кругель. Старовижівський р-н: Кримне, Кукуріки, Синове. Турійський р-н: Гайки, Купичів, Перевали, Туличів.	14	21
8	2012	17	Камінь-Каширський та Ратнівський райони Волинської області	Камінь-Каширський р-н: Боровне, Великий Обзир, Верхи, Видерта, Грудки, Запруддя, Качин, Малий Обзир, Нуйно, Олександрія, Оленине, Піщане, Сошичне, Стобихва, Хотешів. Ратнівський р-н: Велимче та Річиця.	30	45
9	2012	5	Володарський та Васильківський райони Київської області	Володарський р-н: Володарка, Зрайки, Лобачів. Васильківський р-н: Велика Бугаївка, Погреби.	12	15
10	2013	20	Березнівський, Костопільський та Сарненський райони Рівненської області	Березнівський р-н: Балашівка, Бистричі, Білка, Богуші, Бронне, Вітковичі, Голубне, Князівка, Михайлин, Моквин, Поляни, Сівки, Тишиця, Хотин, Яринівка. Костопільський р-н: Великий Мидськ, Ставок, Яполоть. Сарненський р-н: Немовичі, Чабель.	42	67

11	2015	23	Любешівський район Волинської області; Зарічненський район Рівненської області	Любешівський р-н: Березичі, Бихів, Бірки, Велика Глуша, Ветли, Гірки, Дольськ, Залаззя, Залізниця, Лахвичі, Лобна, Люботин, Люб'язь, Мукошин, Невір, Погулянка, Проходи, Сваловичі, Судче, Угриничі, Хоцунь, Щитинь на Любешівщині. Зарічненський р-н: Комори.	34	54
12	2016	24	Маневицький та Камінь-Каширський райони Волинської області	Маневицький р-н: Велика Осниця, Годомичі, Гораймівка, Городок, Градиськ, Карасин, Козлиничі, Комарове, Красноволя, Куликовичі, Лишнівка, Майдан- Липненський, Матейки, Нова Руда, Новосілки, Серхів, Старий Чорторійськ, Тельчі, Троянівка, Черськ, Четвертня, Чорниж. Камінь-Каширський р-н: Боровне (хутір Надрічне).	32	51
13	2017	29	Ріпкинський, Городнянський та Чернігівський райони Чернігівської області	Ріпкинський р-н: Велика Вісь, Великий Зліїв, Вербівка, Вертеча, Вишневе, Горностаївка, Грабів, Гуньківка, Даничі, Задеріївка, Звеничів, Комарівка, Красківське, Ловинь, Лопатні, Миси, Мокрі Велички, Нові Яриловичі, Олешня,	36	41

				Петруші, Пилипча, Сибереж, Старі Яриловичі, Суличівка. Городнянський р-н: Великий Листвен. Чернігівський р-н: Редьківка.		
14	2018	13	Городнянський та Чернігівський райони Чернігівської області	Городнянський р-н: Бутівка, Ваганичі, Лемешівка, Мощенка. Чернігівський р-н: Боровики, Василева Гута, Вознесенське, Ладинка, Пакуль, Роїще, Семенягівка, Слобода, Хмільниця.	14	15
15	2018	5	Олевський район Житомирської області	Варварівка, Копище, Лопатичі, Рудня Замисловицька, Хмелівка.	8	10
16	2019	12	Семенівський район Чернігівської області	Жадове, Іванівка, Карповичі, Костобобрів, Лосівка, Машеве, Орликівка, Погорільці, Радомка, Тимоновичі, Хотіївка, Янжулівка.	15	20
<b>РАЗОМ</b>		<b>275</b>	<b>25 районів 5 областей</b>		<b>388</b>	<b>542</b>

## Додаток 2. Ілюстрації.



Рис. 1. Випікання прісноподібного хліба т. зв. *підпалків*. Село Дермань Здолбунівського району Рівненської області (етнографічна Волинь). Фото М. Огородника, 2020 р.



Рис. 1а. Прісноподібний хліб т. зв. *підпалки*. Село Дермань Здолбунівського району Рівненської області (етнографічна Волинь). Фото М. Огородника, 2020 р.

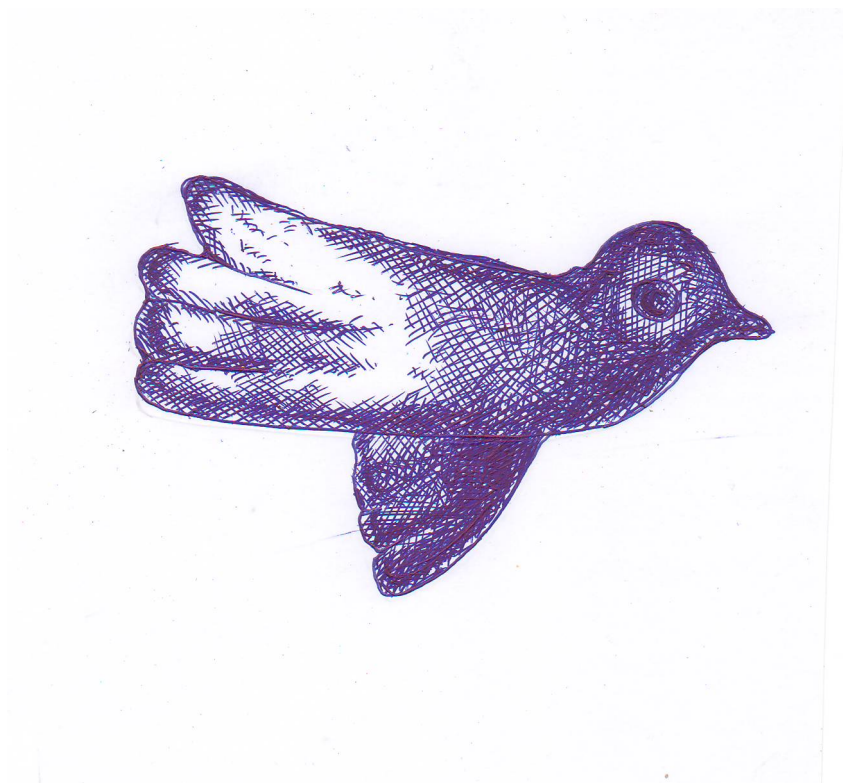


Рис. 2. Обрядове печиво *сорока*. Рисунок С. Фота.

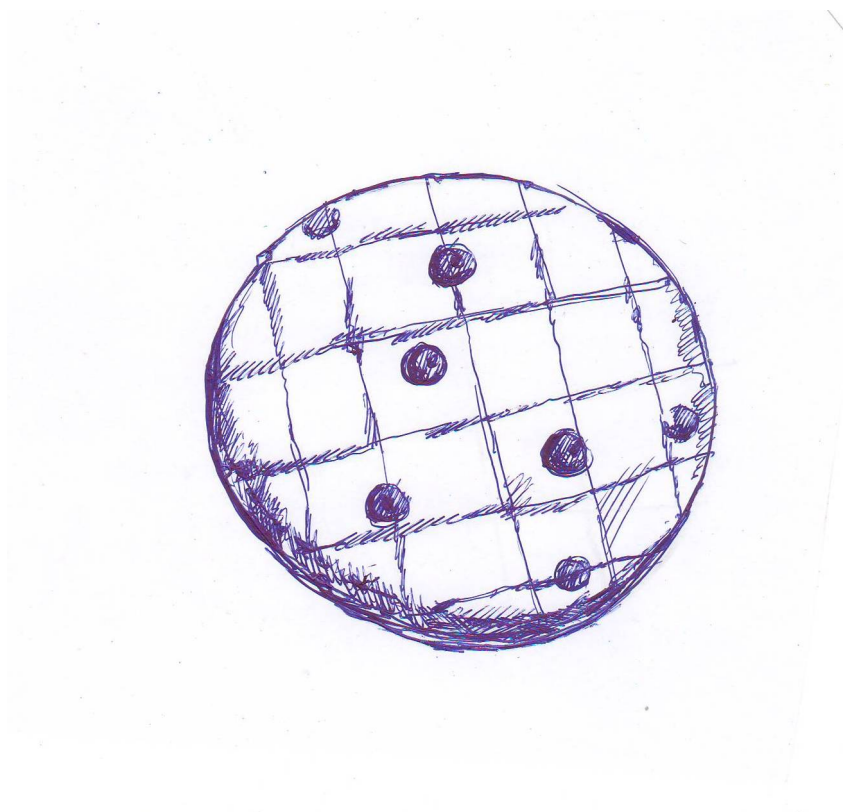


Рис. 3. Обрядове печиво *дужик*. Рисунок С. Фота.





Рис. 4. Обрядове печиво *хрестик*. Село Кухітська Воля Зарічненського району Рівненської області. Архів ДНЦЗКСТК. Фото автора, 2010 р.



Рис. 4а. Обрядове печиво *хрестик*. Село Князівка Березнівського району Рівненської області. Архів ДНЦЗКСТК. Фото автора, 2013 р.

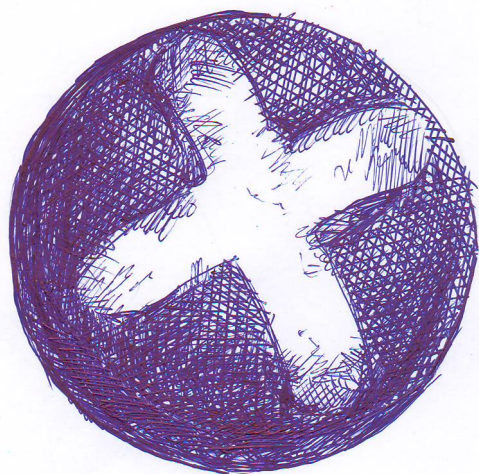


Рис. 4б. Обрядове печиво *хрестик*. Рисунок С. Фота.



Рис. 4в. Обрядове печиво *хрестик*. Рисунок С. Фота.



Рис. 4г. Обрядове печиво *хрестик*. Рисунок С. Фота.



Рис. 4г. Обрядове печиво *хрестик*. Рисунок С. Фота.



Рис. 4д. Обрядове печиво *хрести*. Село Дермань Здолбунівського району Рівненської області (етнографічна Волинь). Фото М. Огородника, 2020 р.

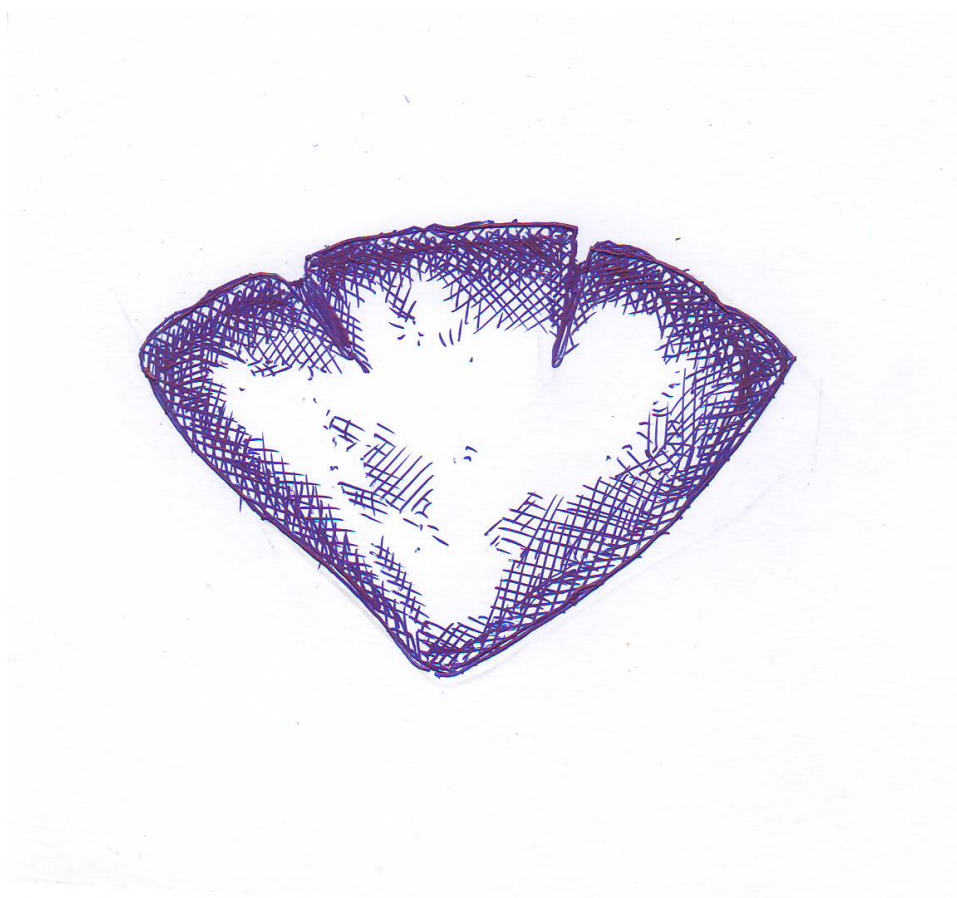


Рис. 5. Обрядове печиво *бусля лапка*. Рисунок С. Фота.

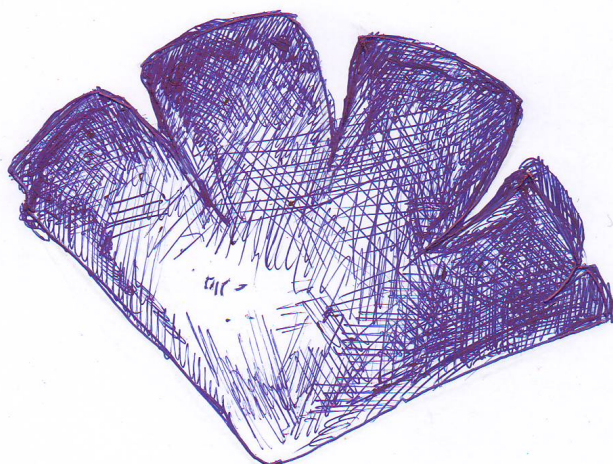


Рис. 5а. Обрядове печиво *буся лапка*. Рисунок С. Фота.



Рис. 6. Частування залишене на могилах родичів на *Проводи*. Село Черепівка Хмельницького району Хмельницької області (етнографічне Поділля). Фото автора, 2013 р.



Рис. 6а. Частування залишене на могилі родича на *Проводи*. Село Черепівка Хмельницького району Хмельницької області (етнографічне Поділля). Фото автора, 2013 р.



Рис. 7. Учасниці самодіяльного колективу «Горінії» кладуть хліб під *бороду*, на інсценізованих жнивах. Село Проходи Любешівського району Волинської області. Архів ДНЦЗКСТК. Фото автора, 2015 р.



Рис. 7а. Учасниці самодіяльного колективу «Горінії» влаштовують обрядове частування на завершенні інсценізованих жнивях. Село Проходи Любешівського району Волинської області. Архів ДНЦЗКСТК. Фото автора, 2015 р.



Рис. 8. Паски, які зберігали у хаті протягом року. Село Князівка Березнівського району Рівненської області. Архів ДНЦЗКСТК. Фото автора, 2013 р.