

ТРАДИЦІЙНЕ ХАРЧУВАННЯ ПОЛІЩУКІВ: ІСТОРІОГРАФІЧНИЙ АСПЕКТ

Тамара Русінова

УДК 392.8(477.41/.42):930

У статті розглянуто основні напрями традиційного харчування поліщуків: суто їжу та її обрядовий аспект — календарні обряди із загальнопоширеними специфічними стравами й родинні обряди з нечисленними архаїчними стравами родильного, весільного і поховального циклів. Основою дослідження є праці науковців (як з України, так і з Польщі, Білорусі, Росії), починаючи із середини XIX ст. і донині.

Ключові слова: наукові джерела, програми-запитальники, їжа, хліб, коровай, пироги, каша, обрядові страви, повсякденні страви, традиційне харчування.

В статье рассматриваются главные направления традиционного питания жителей Полесья: собственно питание и его обрядовый аспект — календарные обряды с общеизвестными специфическими блюдами и семейные обряды с немногочисленными архаическими блюдами родильного, свадебного и погребального циклов. Основой изучения стали работы научных сотрудников (как с Украины, так и с Польши, Белоруссии, России), начиная с середины XIX в. и до современности.

Ключевые слова: научные источники, программы-вопросники, еда, хлеб, каравай, пироги, каша, обрядовые блюда, каждодневные блюда, традиционное питание.

The article considers main trends of *Polishchuky* traditional nourishment: food proper and its ritual aspect, namely the calendar rites (with widespread specific dishes) and family ceremonies (with a few archaic dishes of natal, nuptial. and funeral cycles). The study rests upon the works of scholars both from Ukraine and from abroad (Poland, Byelarus, Russia) beginning with the mid-XIXth century and up to nowadays.

Keywords: scientific sources, programmes-questionnaires, food, bread, round loaf, pies, porridge, ritual dishes, everyday meal, traditional nourishment.

Полісся як історико-етнографічний регіон цікаве з наукового погляду в контексті особливостей різних галузей матеріальної та духовної культури. Однією з важливих тем у вивченні народної культури є традиційне народне харчування. Традиційне харчування українців, як і інших народів, пройшло тривалий шлях становлення й розвитку. У свою чергу система харчування завжди поділялася за географічними умовами. Тому розташування Полісся обумовило певні особливості в їжі. Багатотисячолітня історія місцевого землеробства та тваринництва, збиральництва й рибальства визначала традиції харчування поліщуків (від чого залежали раціон, типи страв, обробка, зберігання, приготування, споживання продуктів), а також улюблені страви, заборони та обмеження в повсякденній і ритуальній їжі.

У дослідженнях харчування розглянуто переважно в загальноукраїнському контексті. Окремо їжа поліщуків як категорія історична,

соціальна, обрядова тощо у вітчизняній етнології висвітлена недостатньо повно, однак саме в північній частині України ще збережені давні традиції приготування їжі. Ця тема містить багато аспектів, серед яких важливі такі:

- страви свят календарного циклу;
- страви свят родинного циклу;
- традиційне харчування поліщуків — особливості повсякденного раціону.

Кожен із зазначених напрямів містить як реліктові, так і новітні особливості приготування обрядової та повсякденної їжі.

Історіографія проблеми охоплює досить значну кількість польових матеріалів і наукових джерел, адже висвітленням цього питання українські та іноземні науковці займалися ще із середини XIX ст. Тоді традиційне харчування як окрема наукова проблема не вивчалася. За інформацією, що датується серединою XIX ст., першим з відомих сьогоденні етнографічних описів, який присвячений

питанню календарної обрядовості на території Середнього Полісся, був запис народного календаря, здійснений дідичем Михайлом Пйотровським. Видання містить опис календарно-побутових свят, звичаїв, обрядів Овруччини, у контексті якого подано традиційне харчування поліщуків — різні страви й пов'язані з ними обрядові дії. М. Пйотровський, зокрема, зафіксував повір'я, яке існує на Поліссі: якщо в сім'ї померла дитина, то до Спаса (19 серпня) витримують заборону на споживання фруктів не тільки батьки, але й усі домашні, навіть діти. Вірять, що коли з'їсти яблуко чи грушу до Спаса, то померлим дітям Бог, даючи іншим цього дня райські яблучка, не дасть таких яблук, мотивуючи це карою за вину батьків [17, с. 336].

До цієї групи джерел належить і видана у Львові праця Василя Доманицького, присвячена народному календарю, матеріали до якого зібрано в Ровенському повіті Волинської губернії. В останньому десятилітті XIX ст. це був вагомий науковий доробок в етнографії Рівненщини. Щодо їжі, то автор подав цікавий факт використання обрядового хліба в різдвяно-новорічних святах. Господині випікали спеціальний невеличкий пшеничний хліб — «паляницю» — і давали колядникам [12, с. 82].

У згаданий період на теренах Українського й Білоруського Полісся працювали польські етнографи. 1860—1870-ті роки знаменували перехід до систематичного етнографічного вивчення традиційного життя й побуту українського народу. Переважали ґрунтовні, усебічні дослідження окремих етнографічних груп. Особливу увагу польські вчені зосереджували на духовній культурі українців, їхніх звичаях та обрядах. Відомості з матеріальної культури здебільшого фрагментарні і стосуються окремих аспектів. Значний внесок у дослідження Полісся й Волині здійснив польський фольклорист-етнограф Оскар Кольберг. Усі свої етнографічні праці він писав за певним планом: короткий опис місцевості, характеристика населення, його мова, одяг, житло, їжа, гос-

подарство, промисли, види транспорту, звичаї та обряди. Дослідження О. Кольберга містять порівняльний матеріал, у них подано локальні варіанти явищ духовної і матеріальної культури та їхню докладну паспортизацію. В описах звичаїв, обрядів календарного й родинного циклів є відомості і про харчування [29]. Вивченню Східного Полісся (Речицького, Мозирського повітів) присвячена праця Казимира Мошинського, який окремо приділив увагу харчуванню, детально описавши, яку воду використовували, на якому вогні готували, у якому посуді, з яких продуктів [30, с. 62—73]. Софія Рокосовська особливості харчування поліщуків репрезентувала в контексті дослідження фольклору. Польські вчені доклали неабияких зусиль до збору польових матеріалів, мали надзвичайно детальні запитальники, які давали можливість записувати фактичний матеріал, заглиблюючись у його різноманітні особливості. Так, С. Рокосовська в статті про хліб навела приклади різних хлібних виробів, ритуалів із хлібною діжею. Якщо хліб кілька разів не вдавався, уважали, що або діжа з браком, або її хтось зурочив. Для цього проводили ритуали: «відпарювання», «підкурювання», при цьому тричі промітали по дну старою мітлою та натирали його цибулею [31, с. 153]. Крім хліба, дослідниця зазначила «rodplaki» («rodplomyki»), печені перед полум'ям печі (у піст їх їли із цибулею і сіллю), та пампушки на обід (невеликі шматочки тіста випікали, а потім поливали часником із салом (гарячими) або тертим сиром з молоком (холодними)) [31, с. 155—156].

У становленні вітчизняної етнології важливу роль відіграли наукові експедиції Південно-Західного відділу Російського географічного товариства, які наприкінці 60-х — на початку 70-х років XIX ст. очолив відомий український етнограф Павло Чубинський. Виникнення в означений період вищих навчальних закладів також помітно активізувало процес збирання етнографічних матеріалів. Тоді були проведені три масштабні експедиційні обстеження в декількох сотнях населених пунктів

України, Білорусі та Польщі, матеріали яких і стали основою «Трудов этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край». Із цією метою були розроблені перші етнографічні програми й запитальники. Насамперед вони мали лише комплексний характер. Окремі розробки програм містили групи запитальників, пов'язаних із харчуванням. Тут щодо звичаєвих моментів відзначалося, що в перший день посту після Масляної обідали пізно і їли хрін із квасом та коржі без масла, які називалися «жилованики» [26, с. 9]. Наголошувалося на тому, що під час посту жінки несли в церкву коливо, щоб священник правив панахиду за померлими. Коливо й мед несли в глиняних посудинах (обгорнутих папером) із приліпленою до них свічкою [26, с. 12].

Наприкінці ХІХ ст. почався новий етап у розвитку української етнології, пов'язаний, зокрема, з діяльністю Наукового товариства імені Шевченка. Тоді було створено Етнографічну комісію, члени якої також розробляли програми-запитальники. В узагальнених працях українських етнографів Хведора Вовка («Студії з української етнографії та антропології») і Миколи Сумцова («Хлеб в обрядах и песнях»), які вийшли в той час, також трапляються описи окремих страв, що були розповсюджені в багатьох українських місцевостях, зокрема на Поліссі. Так, Хв. Вовк описував обробку продуктів, приготування, раціон, не акцентуючи уваги на рецептурі страв, бо все це детально можна знайти в книжках Маркевича та Чубинського. Проте Хв. Вовк виділив особливості в приготуванні їжі українців, зокрема виготовлення коров'ячого масла. По всій Україні його били, а в Росії та європейських країнах, крім Фінляндії, відтоплювали [7, с. 87]. Дослідник відзначив, що українці використовували в їжу «задавлену» живність, уживали кров у ковбасах [7, с. 87]. Серед способів приготування назвав варіння в дерев'яному посуді (ковші): у юшку кидали розпечене на багатті каміння [7, с. 84]. Хв. Вовк зауважив, що наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст. на По-

ліссі, зокрема Чернігівському та Волинському, уживали лише житній хліб, а білий — як ласощі до урочистостей [7, с. 87].

Зі спеціальних праць цього періоду, присвячених етнографії Лівобережного Полісся, де ми можемо знайти інформацію про харчування, важлива праця Бориса Грінченка «Этнографические материалы, собранные в Черниговской и соседних с ней губерниях» [11]. Завдяки опису весілля в с. Британи Борзнянського повіту Чернігівської губернії, яке святкували цілий тиждень, можемо дізнатися, які печива використовувалися в різних весільних обрядах. Хліб наявний від початку весілля (сватання) і до його закінчення. Б. Грінченко подав цікавий факт: після благословення старостів дружко вносив «малий» хліб — дві паляниці, а тільки потім «великий» — коровай. У поминальних обрядах Чернігівщини відзначено коливо [11, вып. 2, с. 268], з'ясовано, що канун — напій на храмове свято [11, вып. 2, с. 215].

У вивченні Середнього Полісся в першій чверті ХХ ст. визначне місце посідає Василь Кравченко. Наукова цінність зібраних ним польових матеріалів є безсумнівною і нині, усі його праці мають комплексний характер. У них уміщено відомості про особливості страв та харчування в родинній і календарній обрядовості. Досліджуючи Центральне й Волинське Полісся, В. Кравченко з'ясував, які хлібні вироби випікали до Різдвяних свят: пироги з капустою і повидлом, книшики, булки, «плетьоні» у дві стелки — «калачики». У с. Беги — півкулясті буханці — палянички, пироги з маком. На Коростенщині — білі булки, пироги із сиром, «бухти» з родзинками і ягодами. У містечку Погребище — струдель з кислого молока (завдовжки — 25 см, завширшки — 12 см) з розтятими краями. На Київщині в містечку Лінці — «лежень» (середину випітали з трьох качалок тіста, які потім обводили навкруги четвертою качалкою). Такий самий вигляд мав і калач. У волинських поляків струдель називався «обертух» (готували тісто з кислого молока, розкачували корж, на нього викладали

начинку — мак, розтертий із цукром і яйцем, потім скручували качалкою, а кінці розтинали). Як зазначав автор, струдель, «лежень» і «обертух» упродовж усіх Різдвяних свят мали лежати на столі [15, с. 78—80]. В. Кравченко розпочав свою наукову діяльність ще в ХІХ ст.

З виникненням Всеукраїнської академії наук (ВУАН) поживилася науково-пошукова робота, і в 1920—1930 роках плідно продовжувалися дослідження, з'являлися загальні програми-запитальники, у комплекс яких входили їжа та напої. Так, саме В. Кравченко адаптував програми, що їх прислали з Петербурга від Імператорського географічного товариства, і розробив дуже деталізовані запитальники, постійно доповнював їх, що засвідчує його переписка з респондентами. При цьому дослідник звертав їхню увагу на особливу роль хліба, різного печива в календарній та родинній обрядовості [14, с. 60—62]. У 1924 році з'явилися перші програми з харчування [6, с. 65, 73].

Унаслідок політичних утисків упродовж 1930—1940-х років закривалися установи й осередки етнографії, етнологічні дослідження були призупинені, відбувалися масові репресії провідних народознавців. Усе це, як ми знаємо, відкинуло етнографічну науку далеко назад. В означений період загинуло дуже багато визначних дослідників. Від політичних утисків як учений потерпів і згаданий уже В. Кравченко.

Процес збирання й дослідження матеріалів поступово відновився в 1950—1960 роках і набув потужних обертів у наступні десятиліття. Тоді з'явилися узагальнені монографічні видання — насамперед «Українці: історико-етнографічна монографія» [28]. У першому томі народне харчування розглянуто як самостійну й важливу наукову проблему. Автор цього розділу — І. Симоненко, який представив цікавий факт із поліського весільного обряду. Житній коровай прикрашали конусоподібними, як вареники, стовпцями, але без начинки [28, с. 429].

У цій галузі працювали як українські, так і білоруські та російські колеги. Зокрема, в

останній чверті ХХ ст. білоруські науковці видали відому в Україні монографію, присвячену історико-етнографічному вивченню Українського й Білоруського Полісся. Це перше узагальнююче дослідження матеріальної культури населення Полісся. Т. Гонтар і Л. Молчанова в розділі «Пища и утварь» [10] узагальнили особливості приготування страв, домашніх заготовок, описали режим харчування, можливості використання посуду. Крім того, автори класифікували страви: буденна їжа (страви з борошна, круп, овочів, м'яса і яєць, грибів, ягід, риби, молочна їжа); традиційна святкова й обрядова їжа. Також у праці з'ясовано, як відрізняється сучасна їжа від тої, яку споживали наші пращури [10, с. 376—398].

Особливо спостерігалось поживлення інтересу науковців до вивчення народного харчування Полісся в останній чверті ХХ ст., що і відбилося в низці статей і наукових праць. Одне з найновіших видань — етнологічний словник «Славянские древности» [22]. Серед численних етнологічних номінацій, авторами яких є О. Гура, Т. Агапкіна, Г. Плотникова, М. Валенцова, М. Толстой та інші, виокремлюються такі, що стосуються харчування: назва страви, опис, складники, способи приготування, використання (у будні, свята, в обрядовості), корисність та належність до народної медицини.

У першому томі видання знаходимо три страви — млинці, борщ і горох. На Поліссі млинці як ритуальну страву вживали не тільки під час похоронних і поминальних обрядів (на Житомирщині випікали на «деди — шоб дедам пара пошла»), але й під час календарних (пекли під Новий рік і для щедрувальників) [22, т. 1, с. 193, 194]. Основна страва українців — борщ, у поминальному обряді на Чернігівщині його подавали гарячим: «Шоб парою душа відлетіла». Також борщ використовували під час обряду викликання дощу: у період посухи горщик з борщем «викрадали» з печі й кидали в колодязь (символічне жертвоприношення дощу) [22, т. 1, с. 239].

Найважливішим на Святки був горох, особливо на Різдво [22, т. 1, с. 523].

У другому томі висвітлено відомості про коровай, кашу, квас і кисіль. Так, «підошву» короваю (з житнього борошна) на Рівненщині посипали житом, хмелем, на Волині та Київщині — вівсом; верх короваю на Київщині змазували маслом, а на Чернігівщині — фарбували в червоний колір [22, т. 2, с. 463]. Готовий коровай обв'язували білим рушником або стрічкою, втикали в нього гілочки, які на Чернігівському Поліссі обвивали тістом або кольоровим папером, на Волині — поясом, на Рівненщині — ликом [22, т. 2, с. 464]. Кашу як головну їжу з обрядових страв на Поліссі використовували в родинній (горщик з кашею розбивали на щастя новонародженого), похоронно-поминальній (канун — ячмінна і пшенична кутя, пізніше — рис, политий розведеним медом) обрядовості. У гаданнях при варінні каші на Київському Поліссі існувала прикмета: як «випливе» з горшка, то чекати в хаті на покійника [22, т. 2, с. 487]. Кислий напій на основі солоду (пшеничного чи ячмінного) — квас — використовували в обрядах переважно східні слов'яни. На Поліссі на Водохреще під час водосвяття «підфарбовували квасом» воду в річці [22, т. 2, с. 488–489]. Обрядова страва, здебільшого поминального й жертвовного характеру, — кисіль. Традиційний кисіль — це запарене окропом борошно (частіше — вівсяне, рідше — пшоняне, пшеничне). Уживали холодним і різали на шматки, їли з медом, маслом або молоком [22, т. 2, с. 496].

У третьому томі словника розглянуто головну поминальну страву — кутю (коливо, канун). На Поліссі готували «бідну» (перед Різдвом), «багату» (перед Новим роком) і «гоłodну» (перед Водохрещем) кутю. Тут, поївши кутю, облизували ложки, щоб худоба була спокійною. Існував поліський звичай після закінчення вечері на Водохреще «виганяти з дому кутю», при цьому б'ючи по кутах макогоном [22, т. 3, с. 71].

Фігурне печиво й пиріг розглянуто в четвертому томі. Поліські печива, що їх випікали

на Благовіщення, — «буськові лапи», «борони» (Волинська обл.), «серпи», «плуги», «коси», «сохи» (Західне Полісся) [22, т. 4, с. 37]. На Середопістя пекли «хрести», які використовували під час засіву, посадки овочів, першого вигону худоби [22, т. 4, с. 38]. У весільному обряді фігурне печиво нерідко слугувало для прикрашання великого весільного короваю, ліпили качечки, фігурки пташок із тіста (Житомирське Полісся), а також зірки та квіточки (Чернігівське Полісся). У поховально-поминальній символіці виготовляли печиво у вигляді драбинки (Волинське Полісся) [22, т. 4, с. 38]. Пирого — вироби з тіста з начинкою — випікали для весільних, родинних обрядів. На Рівненщині після сватання хрещена нареченої розносила житні пироги всім односельцям. На Чернігівщині у будинку молодого «закосянка» (старша сваха молодої) з двома пиріжками та хлібом стелила весільну постіль [22, т. 4, с. 48]. У родинній обрядовості на Київському Поліссі пироги подавали на хрестинах. На Лівобережжі, коли дитині виповнювалося вісім тижнів, півроку, рік, мати несла кумам пироги (непарну кількість, без начинки) або пшеничний хліб [22, т. 4, с. 49]. Тут також на пострижини готували «вареник» — пиріг із кашею, маком, коноплями [22, т. 4, с. 49].

Можна виокремити два основні напрями в дослідженні особливостей традиційного харчування: суто їжа та її обрядовий аспект — календарні обряди із загальнопоширеними (мають регіональні відмінності) і специфічними стравами; родинні обряди з нечисленними архаїчними стравами родинного, весільного й поховального циклів. Розглянемо їх детальніше.

З-поміж українських дослідників цієї теми незаперечний авторитет мала й має Лідія Артюх. Її праці присвячені аналізу харчування як цілісної наукової проблеми: «Українська народна кулінарія», «Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України» та інші численні публікації. У своїх дослідженнях етнолог зафіксувала страви, які збереглися тільки на Поліссі. Серед повсякденних страв вона відзначила киселі з вівса та

гречки (жур і квашу), що їх готували способом заквашування, який до початку ХХ ст. по всій території України, крім Північно-Східного Полісся, був утрачений [1, с. 20]. У календарній обрядовості, за відомостями Л. Артюх, до Різдвяних свят на Північно-Східному Поліссі варили ячну кутю, поливали її медовою ситою або маковим молоком [1, с. 36]. Дослідниця зазначала, що прототипом новорічного обрядового печива на Поліссі (територія від р. Уборть до р. Прип'ять) була булка — печений білий хліб, хлібний виріб («бонда»), яким частували колядників, засівальників та щедрувальників [1, с. 70].

У сімейній обрядовості Л. Артюх звернула увагу на приготування бабою-повитухою каші («бабина каша») на хрестини [1, с. 64, 70, 71]. У поминальній обрядовості відзначено коливо, поширене на більшій території Полісся, — хліб, накришений у ситу. На Лівобережжі існував своєрідний варіант колива: хліб, яблуко та сита [2, с. 315], на Житомирщині (Ємільчинський р-н) — булка не із ситою, а з медовим квасом. Медова сита як ритуальний поминальний напій у ХХ ст. локалізувалася лише на Поліссі [3, с. 320–321]. Щодо назв, то дослідниця виокремила термін «коливо», який був поширений по всій території Правобережного Полісся, крім північних районів, хоча в деяких говірках співіснували назви «сита» й «коливо» — у північній частині Лівобережного Полісся (волинсько-житомирсько-київсько-чернігівський ареал). Для півдня Чернігівщини й південно-західних районів Сумщини характерна назва «канун» [3, с. 323].

Плідно вивчаючи харчування українців, у 1993 році Л. Артюх розробила запитальник, присвячений їжі в календарній обрядовості [6, с. 44]. Дослідниця належить до науковців, які з останньої чверті ХХ ст. і донині займаються вивченням особливостей харчування.

Крім Л. Артюх, ці питання досліджували й інші науковці. Так, у календарних обрядах учені виявляли не лише загальнопоширені, але й специфічні страви, характерні тільки для Полісся. З російських дослідників пи-

танням харчування Полісся займався Олександр Страхов, який проаналізував святкове печиво «буськові лапи», що його випікали на Благовіщення (7 квітня) в окремих районах Рівненщини. «Буськовими лапами» урочисто зустрічали лелек («буськів») із вирію. На Рівненщині таке печиво робили з відбитками пальців руки (надрізали тісто) у формі бусинової лапи. О. Страхов зафіксував печиво на три та п'ять пальців [24, с. 206]. За дослідженнями І. Несен, крім трипалого, на півночі Рівненщини побутувало двопале печиво, а на Волині — п'ятипале [18, с. 192].

Людмила Герус у своїх дослідженнях про хліб, печиво в загальноукраїнському контексті використовувала концепцію вивчення окремих регіонів України, зокрема Полісся. З обрядових хлібів Полісся вона виокремила: паляницю («паленицю»), «лежень», «обертух», «бохон» (до різдвяно-новорічних свят) [9, с. 72]. Л. Герус зазначила існування пряникового промислу з кінця ХІХ — початку ХХ ст. у деяких губерніях, у тому числі Чернігівській і Волинській. Виготовляли пряники в спеціальних дерев'яних, металевих та комбінованих формах [9, с. 80].

Хліб у різдвяній обрядовості поліщуків досліджувала Раїса Свирида. Авторка розглянула хлібні страви, які характерні для Київського Полісся. Це ритуальний хліб «палениця», який викачували в борошні (хліб, що викачували водою, називався «кулідка» або «буханець»). Печива до зимових свят — «солодкі баранчікі», «пампушечкі з грецької муки» — роздавали колядникам. Дослідниця зазначила, що на Волинському Поліссі пекли «паленики» [21, с. 309]. Р. Свирида зафіксувала також пиріг-«бугай» (корж, «гала»), який виготовляли до вечорниць на Андрія [21, с. 311]. Ці печива Київського Полісся відрізнялися від тих, які випікали в інших регіонах Полісся.

Мирослава Мороз дослідила, що в календарній обрядовості Волинського Полісся, на відміну від інших територій Полісся, на Юрія (6 травня) випікали спеціальний хліб-«юрок» для магічного обходу поля [16, с. 135].

Особливості харчування на Рівненському Поліссі у звичаях та обрядах вивчала Тетяна Пархоменко. Вона з'ясувала, що в переддень Великого посту кожному члену родини випікали круглий пісний корж-«дужик», щоб усі були здоровими («дужими»), у деяких районах їх змащували медом і пекли ще й для худоби, з попелом, щоб не зустрічатися з плазунами. За прадавніми традиціями, ці коржі не різали ножом, а розламували руками [20, с. 48].

Російська дослідниця Світлана Толстая з'ясувала стан поліських календарних традицій, зокрема харчових, останньої чверті ХХ ст. в «Полесском народном календаре» [25]. Вона дійшла висновку, що кульмінацією Різдвяних свят є святкова вечеря з мінімальним обрядовим контекстом у вигляді обряду запрошення («іди кутю їсти») і обряду підношення приготованих страв, а також наявність спеціальних обрядових страв — куті, каші, гороху, киселю, різдвяного хліба [25, с. 443].

Віра Соколова, вивчаючи календарні обряди весняно-літнього циклу, висвітлила особливості харчування українців через призму обрядів, виявивши при цьому спільності й відмінності українців, білорусів та росіян. Дослідниця відзначила обрядову страву — яєчно на Трійцю (Східне Полісся). Її готували і їли тільки дівчата, обмінюючись подарунками, обряд називався «кумування» — це була своєрідна братчина, яка скріплювала дівчачу дружбу [23, с. 205].

Найархаїчнішою стравою в родинних обрядах була каша. Дослідниця родильної обрядовості Н. Гаврилюк розробила картографічні схеми побутування різних обрядів, зокрема обряду з кашею на хрестинах, яку варила й приносила баба-повитуха. Цей обряд був характерний для всього Українського Полісся. При цьому на більшій частині Полісся проводився обряд, який мав загальну специфіку — розбивання горщика з кашею. Науковець виділила локальні особливості, зокрема, у північній частині Чернігівщини повитуха, згідно зі звичаєм, несла на хрестини дві каші: одну — рідку (подавали на початку обіду як першу страву),

другу — круту (для розбивання горщика). У Городнянському повіті готували пиріжки зі шматком каші, які повитуха роздавала кожному. На північному заході Волині повитуха й жінки приносили кілька каш із молоком (одні подавали на початку обіду, а інші — наприкінці). На Рівненщині обряд розбивання горщика з кашею траплявся дуже рідко, і, як уточнює Н. Гаврилюк, раніше, згідно із записами інших дослідників, цього обряду не було зафіксовано взагалі [8, с. 144–145].

Учені відзначили характерні обрядові печива у весільній обрядовості. За матеріалами В. Борисенко, найпоширенішими у весільних обрядах Полісся були два типи короваю: кругла паляниця, яку прикрашали виробами з тіста (шишки, гуски), та гільчастий, коли в паляницю вставляли обліплені тістом і випечені разом з короваем гілочки вишні, берези. Їх називали «голькі», «ріжки» (Рівненщина), «галузки» (Волинь), «вілочки» (Житомирщина). Як зазначила В. Борисенко, в Олевському районі на Житомирщині та Сарненському районі на Рівненщині до початку ХХ ст. зберігався найархаїчніший різновид коровайного обряду. Коровай випікали представники родини (як нареченої, так і нареченого), замішували з житнього борошна. Щодо типології весільного печива на Поліссі, то існувало декілька його видів, але найголовнішим після короваю був «бохунець», яким благословляли молодих. Для подарунків матерям молодих випікали весільні ляльки (фігурки хлопця й дівчини), а для дівич-вечора — пироги (довгі хліби), що в деяких місцевостях зумовило назву цього молодіжного зібрання — «пироги». Дослідниця звернула увагу на те, що в західних районах Полісся пекли калачі для обміну між родинами, «двійки» (зліплені хлібчики), у центральних — медівники («пірники»), якими обдаровували рідню молоді [5, с. 112, 113].

У праці «Весільний ритуал Центрального Полісся...» за польовими матеріалами І. Несен [19] виокремлено чотири головні види короваю. Крім двох уже відомих, які констатувала В. Борисенко, є коровай, на прямокутній хліб-

ній основі якого закріплені чотири S-подібні вертикальні тістові елементи, та коровай у вигляді порційних шишок. За картографічною схемою дослідниця дала повну локалізацію кожного з них. Так, перший вид короваю був поширений на території від Дніпра до Уборті, другий та третій і нині побутують у межиріччя Уборті й Стиру, а четвертий — у південній частині регіону. І. Несен дійшла висновку, що тип останнього короваю є результатом поступового розмивання традицій [19, с. 128]. Також дослідниця звернула увагу на те, що з півночі на південь Полісся зростає асортимент весільного печива. У північній частині випікали коровай і пиріг для родичів та дружок, а в південній з'явилися порційні вироби — «пампушки», «балабушки», «пірожки», «булочки»; для дітей випікали печиво — «качечки», «гуски», «горобейки», на сході для найрідніших пекли «верчі», «врачі». Тому І. Несен окреслила умовну лінію південної частини Полісся далі на південь України, де побутувало парне печиво й парні атрибути (ложки). Залежно від місцевості це печиво мало різноманітні назви: «пара», «парочка», «паристий калач», «коровай», «близнята». Тобто воно мало символічне значення — забезпечувало щастя молодим [19, с. 71–72].

Стаття Надії Боренько [4] про міфологію весільного хліба присвячена ритуальному аспекту хлібних виробів, що їх виготовляли до різних свят календарного й родинного циклів. Стосовно типології весільного хліба дослідниця зазначила, що у весільному обряді, коли ділили коровай, було прийнято віддавати «підшву» музикантам, а в деяких місцевостях Полісся (Народицький р-н) її ділили разом з короваем. Пізнішим різновидом короваю, поширеним на Житомирщині та частково на Рівненщині, були окремо випечені пампушки, які разом також називалися «коровай» [4, с. 129–130].

Однією з найновіших праць про назви їжі на Східному Поліссі, у якій проаналізовано склад і семантичну структуру лексики харчування, його ареальну варіативність, є моногра-

фія Є. Турчин [27]. Учена подала назви страв, їхні описи, походження лексем у досліджуваних говірках. Так, пироги, крім безпосередньо печених (варених) виробів, у середньополіських говірках у весільному обряді означають частування (перший тиждень після весілля). Оскільки ритуальний хліб був одним із головних атрибутів цього обряду, а пригощання пирогами (варениками) відбувалося під час його проведення, то завдяки цьому могло відбутися перенесення назви [27, с. 71].

На думку Є. Турчин, назва «пироги» як різновид печених виробів з начинкою мотивована особливостями: за способами приготування («навертальник», «вертун», «вертута» та ін.), за складниками виробу («ріпники» — пиріжки з картоплею, «картопляники» — пиріжки (тісто — картопляне пюре й борошно) з начинкою (капуста, горох, квасоля)), за кольором («самоцвіт»), за формою та будовою («вушки», «роззява» тощо), за призначенням («колядники») [27, с. 71–72].

Їжу в поминальній обрядовості (у загальному контексті поховально-поминального обряду) розглядала В. Конобродська. Ця трапеза мала свою специфіку, а саме: обов'язкова наявність поминальної страви, характерний для поминального обіду набір страв, подача їх по черзі. Поминальною стравою в поліській традиції був розмочений у підсолодженій воді хліб чи інше обрядове печиво, іноді з додаванням подрібнених фруктів, ягід, маку. Рідше могла бути пшенична каша (з інших злаків), варений горох, квасоля (інші бобові), підсолоджені з додаванням маку, конопляного насіння. «Коливо», «кутя», «канун», «сита» — найпоширеніші поліські назви цієї страви [13, с. 220–221].

Обов'язковим було випікання хліба, його розламували гарячим, щоб ішов пар (для душі померлого). Також для обряду випікали паляниці, пироги, коржі, «панахиду» (обрядове печиво у вигляді невеличких булочок), книші, проскури, «тужики» (коржики), «потужник» (паляниця), «стулники» (білий хліб), «пидпалоночок» (прісний корж), «тасьціна» (жирний млинець), «драчона» (пісний млинець) тощо

[13, с. 222–224]. За матеріалами, зібраними і проаналізованими дослідницею, види, способи приготування та назви хлібних виробів, що їх використовували в поминальній обрядовості, на Поліссі — дуже різноманітні.

Як бачимо, Українське Полісся вже не одне століття (від середини XIX ст. і до сьогодні) перебуває в центрі уваги науковців-етнологів. Незважаючи на багатий фактичний матеріал,

особливості харчування поліщуків вивчено недостатньо. Тому на дослідження чекає широке коло питань, що стосуються типово поліських найдавніших страв і їхнього місця в харчуванні. Крім того, заслуговує на увагу проблема екології (корисності) традиційного раціону, який століттями формувався в сільському побуті й забезпечував здоров'я та тривалість життя поліщуків.

1. *Артюх Л. Ф.* Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. — К., 1982. — 112 с.

2. *Артюх Л.* Поминальні страви на Поліссі // Полісся України. Матеріали історико-етнографічного дослідження. — Л., 1997. — Вип. 1. — С. 313–318.

3. *Артюх Л. Ф.* Проблеми сучасної ареології // Ареальна характеристика поминального хліба на Українському Поліссі. — К., 1994. — С. 318–323.

4. *Боренько Н.* Народне харчування українців Полісся: ритуально-міфологічна основа родинних традицій // Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний. — Луцьк, 2007. — С. 127–131.

5. *Борисенко В. К.* Весільні звичаї та обряди. — К. : Наукова думка, 1988. — 192 с. : іл.

6. *Боряк О.* Матеріали з історії народознавства в Україні: каталог етнографічних програм (друга половина XVIII – XX ст.). — К. : Українознавство, 1994. — Вип. 28. — 121 с.

7. *Вовк Хв.* Етнографічні особливості українського народу // Студії з української етнографії та антропології. — К. : Мистецтво, 1995. — 336 с. : іл.

8. *Гаврилюк Н. К.* Картографирование явления духовной культуры (по материалам родильной обрядности украинцев). — К. : Наукова думка, 1981. — 280 с.

9. *Герус Л.* Хліб у різдвяно-новорічних святах українців // Записки Наукового товариства імені Шевченка. — Л., 2010. — Т. 259 : Праці Секції етнографії і фольклористики. — С. 57–82.

10. *Гонтар Т. А., Молчанова Л. А.* Пицца и утварь // Полесье. Материальная культура. — К. : Наукова думка, 1988. — С. 376–398.

11. *Гринченко Б.* Этнографические материалы, собранные в Черниговской и соседних с ней губерниях. — Чернигов, 1895. — Вып. 1. — 308 с.; вып. 2. — 390 с.; вып. 3. — 767 с.

12. *Доманицький В.* Народний календар у Ровенському повіті, Волинської губернії // Матеріа-

ли до української етнології. — Л., 1912. — Т. 15. — С. 62–89.

13. *Конобродська В.* Поліський поховальний і поминальний обряди. Етнолінгвістичні студії. — Житомир : Полісся, 2007. — 356 с.

14. *Кравченко В.* Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини. — К., 2009. — Т. 2. — 637 с.

15. *Кравченко В.* З побуту і обрядів північно-західної України. Збірник Волинського науково-дослідного музею. — Житомир, 1928. — 120 с.

16. *Мороз М.* Щоденна, святкова та обрядова їжа жителів Волинського Полісся // Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний. — Луцьк, 2007. — С. 133–136.

17. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського // Записки Наукового товариства імені Шевченка. — Л., 1995. — Т. 230 : Праці Секції етнографії і фольклористики. — С. 303–351.

18. *Несен І.* Білий птах з чорною ознакою (за матеріалами з Рівненщини) // Західне Полісся. Історія та культура. — Рівне, 2006. — Вип. 2.

19. *Несен І.* Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.). — К., 2005. — 280 с. : іл.

20. *Пархоменко Т.* Календарні звичаї та обряди Рівненщини. — Луцьк, 2008. — 199 с.

21. *Свирида Р.* Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся // Полісся України. — Л., 1997. — Вип. 1. — С. 308–312.

22. Славянские древности. Этнолингвистический словарь / под ред. Н. И. Толстого. — М. : Международные отношения, 2004. — Т. 1–4.

23. *Соколова В. К.* Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. XIX – начало XX в. — М. : Наука, 1979. — 286 с.

24. *Страхов А. Б.* Полесское буськовы лапы, галена // Полесский этнолингвистический сборник : материалы и исследования. — М. : Наука, 1983. — С. 205–212.

25. Толстая С. М. Полесский народный календарь. – М. : Индрик, 2005. – 600 с.

26. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел / материалы и исследования, собранные д-чл. П. П. Чубинским. – С.Пб., 1872. – Т. 3 : Народный дневник. – 482 с.

27. Турчин С. Д. Назви їжі на Східному Поліссі. – Л. : Українська академія друкарства, 2012. – 346 с.

28. Українці: історико-етнографічна монографія. – К., 1959. – Т. 1. – 829 с.

29. Kolberg O. Dzieła wszystkie. – Warszawa, 1968. – Т. 52. – 571 s.

30. Moszynski K. Polesie Wschodnie. Materiały etnograficzne z wschodniej części b. Powiaty mozyrskiego oraz z powiaty rzeczyckiego. – Warszawa : Wydawnictwo Kasy im. Mianowskiego, 1927. – 328 s.

31. Rokossowska Z. Chleb // Wisła. – Warszawa, 1899. –Т. 13. – S. 153–158.