

ХЛІБ У ЗВИЧАЄВОСТІ КИЇВСЬКОГО ПОЛІССЯ

Стаття присвячена використанню та ролі хліба у традиційній звичаєвості Київського Полісся. Описано різновиди хліба, що вживались у обрядово-звичаєвих актах. Розглянуто використання хлібних виробів в обрядах, частково проаналізовано їхню роль та семантику. Окремо приділяється увага віруванням та звичаям, пов'язаним із вшануванням хліба, його сакралізацією.

Ключові слова: хліб, хлібні вироби, календарна обрядовість, родинно-побутова обрядовість, вірування, звичаї, Київське Полісся.

Обряди, звичаї та вірування завжди були надзвичайно важливими для традиційної культури будь-якого народу. Саме вони, разом із усталеними віками способами господарювання, творять ядро культури будь-якого народу. Звичайно, з плином часу багато явищ змінюються, модернізуються, виникають еволюційні чи деградаційні процеси, відбуваються запозичення, зберігається форма, але втрачається суть багатьох із них. Разом з тим, звичаєвість все ж є значно стійкішою щодо названих факторів. Пояснити це можна тим, що скерована вона, передовсім, на забезпечення добробуту, здоров'я, щастя, а також має захищати від злих сил.

Зважаючи на сказане вище, абсолютно логічним є повсюдне використання основного продукту харчування українців — хліба, в обрядовості як родинно-побутовій, так і календарній. При цьому хліб сакралізується, виявляє поліфункціональність, виступаючи і пожертвою, і оберегом-апотропоєм, і ритуальною їжею. Яскравим виявом останньої тези є символіка 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 ви-

© С. І. ЦИПИШЕВ, 2016

найдений християнами, а лише запозичений із набагато давніших світоглядних уявлень, при-таманних фактично всьому людству [Велецкая, 1978, с. 171—173; Конобродська, 2007, с. 10]. Такий стан речей, на наш погляд, є закономірним, адже розмаїття сировини, умов приготування, рецептур, форм готового випіку надають хлібу особливої винятковості [Глушко, 2012, с. 3].

Окремо зазначимо, що дослідження народної культури Київського Полісся на сьогодні є досить складним явищем. Найголовнішою причиною цього є примусове відселення мешканців значної частини означеного регіону, що стало наслідком аварії на ЧАЕС. З огляду на це, особливо цікавими та цінними є матеріали, зібрані саме у середовищі переселенців, під час експедиції, організованої Державним науковим центром захисту культурної спадщини від техногенних катастроф у 2012 р.

Розпочнемо огляд хлібних виробів, що використовувалися у звичаєвості Київського Полісся з хлібини, що лежала на покуті на Різдвяні свята. Згідно з твердженнями респондентів, для цієї мети використовували звичайний, повсякденний хліб. «Звичайний хліб. На кутю, наприклад, це обікнавенний хліб (кляли — С. Ц.), той, що пекли собі ести, то й хлібинуку ту ложили. Коло куті хлібчик, хліб і грудочка солі. Обікновений хліб, однаково другого не пекли у нас» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д5, с. 1/13]. Кляли його, як вже зазначалось, або на горщик чи макітру з кутею, або на сіно, настелене на покуті. «Хліб поклялі, ще сена туди покладем і на покуть, і хлібину, і добре...» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/03]. Виходячи із наведених цитат, можемо констатувати, що станом на середину ХХ ст. спеціальних різдвяних обрядових

хлібів на теренах зони відчуження не зустрічалось. Проте навіть у цьому випадку, маємо справу із сакралізацією випіку, який використовувався у згаданих обрядах. Вказує на це і розміщення хліба на покуті, і його використання з сіллю та обрядовою кашею (кутею), яка за своїм походженням є попередницею печених виробів із зернових.

Хлібних виробів, що були б чітко пов'язані з календарною обрядовістю, від Різдва до дня *Сорока святих* (Сорок мучеників Севастійських, 22 березня) зафіксувати не вдалося. Із останньою ж датою пов'язане випікання сорока пампушок або пиріжків. «Сорок пампушок треба спекти» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/03]. «Ну то хліб пеклі, це ж таке от, пампушкі пеклі» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/24]. Місцями відбулося накладення чи заміщення традиційного випіку, пов'язаного з цим днем, іншим хлібним виробом, що теж пов'язаний з календарною обрядовістю. Мова йде про так звані *хрестики* — хрестоподібне або орнітоморфне печиво, що зазвичай випікали на *Середопістя*, *Середохрестя* (середина Великого посту). «Пекли хрестикі. Це на Сорока пекли, кажуть» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д5, с. 1/13]. На наш погляд, приготування *хрестиків* на *Сорок святих* є, як вже зазначалось, накладанням двох окремих обрядових явищ, що виникло як наслідок деградації традиційної звичаєвості, особливо в період радянського панування.

Самі ж *хрестики* на теренах Київського Полісся йменували також *хрещиками*, а для означення середини Великого посту зустрічається номен *Хрестя*. «...пеклі перепечечку таку — хрещика. От, учиняють у деже, зразу хрещика того, перехрестить, як хліб печуть. Перехрестить дежу да зразу хрещика зробіть, да пеклі хрещика» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 1/02]. «Ага-ага, хрещикі, да. На Хрестя хрещикі пеклі да й такі... Угу, на Хрестя» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/15]. Це обрядове печиво широко використовувалось у обрядах, пов'язаних з початком цілого ряду весняних робіт, зокрема — при *заорюванні* (на початку оранки), *запашуванні* (першому вигоні худоби на пасовище) та на початку сівби. «Ну без хліба же в поле не ідуть, це — як закон. Беруть крайчик хліба, як ідуть на поле. А-а! Пеклі перепечечку таку — хрещика. Це просто печуть, як ехатъ туди, щоб у хаті був хрещик, от. То — як на поле ідуть уже да беруть того хрещика» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 1/02]. «Ну це ж таке..., це ж давали це ж худобі вже. Як у полі приїде оратъ, дак бере з собою хазяїн. Та й того хреста дає худобі, святое. І віганять у поле, так тре', дають» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/15]. «...ві-

носили закопували, пекли тоже хрестикі. Їх, хрестикі такіе украй поля закопували, щоб, ну там гроза чи шо, то, щоб не шкодила собі-вам» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 4/4]. «Печь була така і на печи отак..., була пєч зроблена так, а тоді ше такий порожок наче на той печи. Оце там той хрестик і лежав. Давали коровці як вигонили. А можливо його давали, а може так — крайчик хліба ту всегда давали, як виводили перший раз весною на пашу, о. Кусочок хлібчика корові давали, всегда в кармані несли, да давали ей. Це знаю, це було таке, от» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д5, с. 1/13].

Побутування ще одного весняного обрядового печива, яке називали *гольона* або *бузькова лапа*, а випікали з нагоди Благовіщення, опитані інформатори не пам'ятають. Зрештою, його відсутність на півночі Київщини виглядає абсолютно логічною, оскільки характерним цей різновид хліба був для Західного Полісся, а на Середньому зустрічається рідко. «Не, такого ми не (пекли — С. Ц.)» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/24]. «Тільки в нас до Благовіщення ніхто нічого не робів...» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д5, с. 1/13].

Великодні *паски*, напевно, найкраще та найповніше збереглися із всіх обрядових хлібів. Побутування їх було повсюдним, а відповідно добре збереглися і пов'язані з ними обряди, звичаї та вірування. Для приготування пасок, звичайно ж, використовували найкраще наявне борошно, заміс робили здобним та якомога пухкішим, верхню площину декорували фігурками із того самого або прісного тіста. «Ну, старались, щоб пшенична була (паска — С. Ц.). Яку спечеш, таку й будеш їв. Всякие булі, всякіе, і маленькі, і великіе. В мисочці спечеш, у макотрочці, як яка пасочка. Яечко 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» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/03]. «Хрестикі завжди з тіста (зверху на пасці — С. Ц.). Обов'язково з тіста хрест зверху. Зверху хресті, да. І тоже шішкі такі вперезають наче, листочками наче це» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/25]. «Пекли (паски — С. Ц.). Як хто спече яку. Той кілограм, а той полкілограма, а той і пультора кілограма» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д4, с. 1/20]. «Пекли паски. Паски обов'язково пекли. Солодкі. Як, чо ж, солодинькіе паскі. Хліб — є хліб, а паскі — солоденькі, гарніе, віробленіе, от. А віробляли такіі хрестикі, віробляли із тіста, і листочки такіе. Хто хто шо хотев тамка. Листочки робіли і хрестикі, косічки робіли такіе, це — як коса

заплетена, косочки такіє робіли. З того самого робили (тіста, що й паску — С. Ц.) колись. Колись, знаєте, все робили з того самого (тіста — С. Ц.), от. І розочки робіли. А тоде, вже позней, як уже стали хитрейшіє трохи, да вже робіли із преснего тестечка. Ну бо те важке таке тісто, а це легеньке тестечко, вони вже так не падали. Робіли паскі обов'язково» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д5, с. 1/13].

Іноді шматочки паски давали замість згаданих хрещиків при запашуванні. «Ну хто і паску давали..., і паска тоже. Святе, шо є святе — те й давали» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/15]. Бабок, баб, які випікали подекуди на Поліссі разом із пасками, респонденти не пригадують. «Ну оце ж і паска, це ж і бабка начі називається. Паска — є паска, а бабка — я не знаю, що це таке» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/24].

Огляд хлібів, пов'язаних із календарною обрядовістю, закінчимо випіком, який використовували при забавах, що відбувались у ніч на Андрія (13 грудня). Слід відзначити побутування традиційної для України назви калита щодо цього хліба, хоча використовували і найменування корж, калач. Цей обрядовий хліб використовували у відомій народній грі, де його слід було вкусити. «...каляти пеклі. Мі, он з тією суседкою, коржа пеклі, кушать ехала, да вона мазілом (маже — С. Ц.), стоїть і мазілом... Да, коржа пекті, коржа. Корж, як корж, сухий корж. З преснего (тіста — С. Ц.). З прісного коржа пиклі. Коржа, шоб повесить (дірку робили — С. Ц.)..., його ж повесить треба ж — калита» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/03]. «Це ж якісь калач, калач такий. Підвішували його. Таково наче то вісить да це вже, шоб кусать його. Розгайдує, розгойдують і тоді хто вкусить там шось, і мали... І ше калиною прикрашали, це я ше з дитинства помню. Потім, якщо не вспієш вкусити, тибе сажею мастили. Но це ми самі часто таке робили, ще в дитинстві. Намазали сажею, намазали тим... Прозівав, не вкусив цей калачік, і гойдають, тибе сажею обмазують. Калиною прикрашали це приміщення, в которому вже це дійство проходило на Андрія» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/24].

Різноманітні види хліба використовували і у родинно-побутовій обрядовості. Найпоширенішим та найбільш знаним із них є, безумовно, весільний коровай. Для його виготовлення, знову ж таки, використовували найкраще борошно, тісто робили здобним і пухким, а зовні щедро декорували. «Ну, колишній коровай разом з житнього хлеба не спечеш, а куплялі. Куплялі муку і пекли коровай. ...прикрашали всім і взорами, і всякими взорами. Вираблялі із тіста (елементи декору — С. Ц.). Ну, да-да,

всяке таке, хто як вмів, так і вираблялі» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/04]. «Ну коровай пекли, це пекли коровай» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д4, с. 1/21]. «Пекли, пекли коровай. Аякже, пекли коровай» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д5, с. 1/14]. Замісити тісто та випекти коровай мали коровайниці — спеціально запрошені майстрині, які брали на себе відповідальність за належну якість цього обрядового хліба. Адже саме за його зовнішнім виглядом, за тим, як він вдався, чи добре зійшов, чи не тріснув, ворожили щодо майбуття, яке чекає молоде подружжя. «Весілля без каравая не може бути. Колись коровай пикли каждому. Гукають трі таких хрещени, которіє умеліци. Шоб билі заміжніє женіцини. А ось, ето — якіє должні пекти, шоб не розведені, не покинуті. Ну, шо хороша сім'я. 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. Ці умеліци, від них завісіло, но в кого клас нормальний, то і колоскі ж обов'язково, і шишки, називали в нас. А вони такі, наче астри. Ці шишки, наче квіти астри. Калину туда, оце ж барвінок і із тіста оце ті украшения: колоскі та і ті шишки» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/25]. «Запрошували коровайниць, да. Клали якесь гроші туда (в тісто — С. Ц.)» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д4, с. 4/12]. «Пикли, только знаю, хлеб, шо не вдові, а тие, шо гарно живуть, шо не вдові, о. Шанование люди пекли хлеб, цей коровай» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д5, с. 1/14]. Готовий випек ставили на віко хлібної діжки, яку об'язували березовою корою, пруттям. «...не рушником, а то якоюсь березовою корою. Така береза, ну, да, з берези така... Драли, лоза, лоза така, просто так підв'язували. Не плели, а на дежку ту, шо де коровай ставили, о, дак я знаю, шо була така пудв'язана (діжка — С. Ц.) з того. На веко (діжки ставили коровай — С. Ц.)» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д4, с. 4/12]. Ділили цей основний весільний обрядовий хліб у кінці забави, робив це дружок (дружба — С. Ц.). «Тоди послі, як уже повінчаюца, тоди делілі коровай, дружок (ділив — С. Ц.). Там керує і он ріже, і кусочками кладе, і командує: тому, тому, тому, тому. Дружок» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/04]. «Делить там його (дружба — С. Ц.), як кусочок одрежуть да попрубуєш, да й солодкій, да це і всьо» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д4, с. 1/21]. «А це ж тоді той дружок. А інші там два такіє дружкі там перев'язание, от, і ідут, вже тей 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» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д4, с. 4/12].

Окрім короваю під час весільної церемонії використовували й інші види хліба, зокрема слід згадати так званий парний хліб, парні пироги — дві хлібини, пара буханців, із якими йшли до церкви, а потім клали перед молодятами на стіл. «Хліб кладуть для молодих (на стіл — С. Ц.). Два хліба, два хліба» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/04]. «Да-да, було. Це колись (парні пироги — С. Ц.) вони (молодята — С. Ц.) ше беруть» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д4, с. 1/21]. «...не, не зросії, так два (парні пироги — С. Ц.). Отдельно. Вони довгенькіє такіє, тіпа батона, но вони тоже були трошкє прикрашениє. Не так, як уже тей коровай був прикрашениє, а потрошкє був, так-о. Там посерединці може яка квіточка з лісточками. І так на столі (лежали — С. Ц.). Несли хліб (до церкви — С. Ц.), аякже. Хлібинку і вон, і вона, в хусточці заматаніє, несли. Свечичку і хлеб» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д5, с. 1/14].

Звичайна хлібина, а після Другої світової війни й інші види випіку, були обов'язковою частиною подарунка, з яким ішли на хрестини. «Ну на хрестини йдуть, дак несуть шо-небудь же (печене — С. Ц.), несуть. Так воно не йдуть. Ото так не йдуть, шо-небудь да несуть» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/04].

Подібним чином і похорони, поминки, обряди, спрямовані на вшанування померлих, теж не обходились без хліба та його різновидів. Зокрема буханець лежав на столі, поблизу труни, поки небіжчик ще перебував у хаті. «На стол ставілі (хлібину — С. Ц.). Ставлять на стол. Вже заховують (поховують — С. Ц.) ці шо, да в тоді вже забірають. Ну хліб і ше до хліба шо-небудь покладуть, і все» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/04]. «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» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/25]. Шматочки повсякденного хліба, або його обрядові різновиди, традиційно залишали й на могилі, зазвичай у дні релігійних свят, які на Поліссі часто суміщаються із народними. Подекуди цю їжу там і залишали, нібито для пташок, подекуди її забирали діти або жебраки. Однак в обох випадках маємо справу із символічним відчуженням їжі на користь померлих, їх символічним годуванням, оскільки і птахи, і діти, і жебраки у народній свідомості виступали іпостассю померлих пред-

ків [Герус, 2006, с. 528; Жайворонок, 2006, с. 489]. На сьогодні носії автентичної культури втратили це розуміння і пояснюють все з погляду доцільності. «...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 позабірають. Вона Ра..., не, Радовниця — це по церковному, а в нас казали просто — Проводи. Проводи, отак. Проводи душ уже до..., кажуть після Паски, шо їх проважають. А діти слідом да забирали. Цукерки забирали, ну і ці паски, яйця крашені» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/25]. «На гробках, да. На гробках, там і стопки ставили, і хлебец, і шо в кого їсть. Оце все, це — да» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д4, с. 1/21]. «Ну на кладбищах оставляли. Ну як же же, ну булочкі, 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» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д5, с. 1/14].

У певних актах обрядовості, що пов'язана з будівництвом та входидами у нове житло, також використовували хліб. Зокрема коли переходили у нову хату «...то паланіцу пеклі, шоб гола хата не була» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/04]. «Ну хлібец треба, от, який... Ну й соль, і хлебец, то ж саме перше, таке було, заносілі (у нову хату — С. Ц.)» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/25].

Логічним виглядає й побутування значної кількості вірувань та звичаїв, що не пов'язані з обрядовістю, але безпосередньо стосуються хліба. Значна їх кількість виникла на ґрунті вшанування хліба, його сакралізації. Зокрема у жодному випадку не дозволялось класти хлібину підшовою вгору або ж, як кажуть респонденти, на голову. «Не, ніхто не кладе так (підшовою угору — С. Ц.)» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/05]. «Ну але, в основном, чось так прінято внегласно, шо завжди має хліб правильно лежати» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д3, с. 1/26]. Глибока повага до хліба безпосередньо проявляється і в тому випадку, коли буханка чи скибка падала на землю. Адже треба було не просто підняти, а й обов'язково поцілувати найшанованішу українцями їжу. «Ну дак поднять треба його (хліб, що упав — С. Ц.), ну, поцеловать і...» [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д2, с. 2/05]. «Піднять його

(хліб, що упав — С. Ц.), *старіє, колишніє люди і ціловали»* [АА ДНЦЗКСТК, Володарка-2012, Ципишев, АФ-Д5, с. 1/15].

На превеликий жаль, незважаючи на наведений вище матеріал, значна кількість поширених у минулому вірувань, звичаїв та обрядів на теренах Київського Полісся сьогодні вже зникли зовсім або, в кращому випадку, лише частково збереглися у народній пам'яті. Фрагментарно збережені явища, у свою чергу, 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, які призвели до таких незворотних втрат у духовній культурі поліщуків є, як ми зазначали вище, примусове відселення з територій, забруднених радіацією після аварії на ЧАЕС, а також тривале панування радянської ідеології та комуністичного світогляду. Ті ж явища, які нам вдалось зафіксувати у середовищі переселенців, чітко вписуються у загальнополіську культурну традицію, що є невід'ємною частиною культури України.

АА ДНЦЗКСТК, ф. Володарка-(VI)-2012: Матеріали комплексної історико-етнографічної експедиції до Володарського району Київської області (червень 2012 р.), од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2 — Д5.

Велецкая Н. Н. Языческая символика славянских архаических ритуалов. — М., 1978. — 240 с.

Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня сорока св. Мучеників, Благовіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції) // НЗ: Двомісячник. — 2006. — № 3—4. — С. 521—528.

Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект) // НЗ. — 2012. — № 1. — С. 3—18.

Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури: словник-довідник. — К., 2006. — 703 с.

Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди: Етнолінгвістичні студії. — Житомир, 2007. — Т. 1. — 356 с.

С. І. Цыпышев

ХЛЕБ В ОБЫЧАЯХ КИЕВСКОГО ПОЛЕСЬЯ

Статья посвящена использованию и роли хлеба в традиционной народной культуре Киевского Полесья. Описаны разновидности хлеба, которые употреблялись в обрядово-обычных актах. Рассмотрено использование хлебных изделий в различных ритуалах, частично проанализированы их роль и семантика. Отдельно акцентировано на верованиях и обычаях, связанных с чествованием хлеба, его сакрализацией.

Ключевые слова: хлеб, хлебные изделия, календарная обрядность, семейно-бытовая обрядность, верования, обычаи, Киевское Полесье.

S. I. Tsypyshev

BREAD IN KYIVAN POLISSYAN CUSTOMS

The paper deals with issues of bread use and role in traditional Kyivan Polissyan rural culture. Types of bread used by the locals of the explored region in the ceremonies have been described. Also cereal products usage in various rituals has been considered as well as their role and semantics have been analyzed partly. The author pays special attention to beliefs and customs concerning bread honoring and sacralization.

Keywords: bread, cereal products, calendar festivals, family and household rites, beliefs, customs, Kyivan Polissya.

Одержано 11.12.2015