

УДК 392.8(477.41/.42):930

Тамара Русінова  
(Київ)

## ІСТОРИОГРАФІЧНИЙ АСПЕКТ ТРАДИЦІЙНОГО ХАРЧУВАННЯ ПОЛІЩУКІВ

У статті розглянуто два основних напрями традиційного харчування поліщуків: суто їжа та її обрядовий аспект – календарні обряди із загальнопоширеними специфічними стравами і родинні обряди з нечисленними архаїчними стравами родильного, весільного й поховального циклів. Основою дослідження стали праці науковців – як з України, так і з Польщі, Білорусі, Росії, починаючи із середини ХІХ ст. і до нинішнього часу.

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

В статье рассмотрены два главных 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 из Польши, Белоруссии, России, начиная с середины ХІХ в. и до современности.

**Ключевые слова:** научные источники, программы для сбора информации, еда, хлеб, каравай, пироги, каша, блюда для обрядов, каждодневные блюда, традиционное питание.

Two main trends of Polishchuky traditional nourishment are considered in the article. These are food only and its ceremonial aspect, including the calendar rituals with wide spread specific courses and family rites with scanty archaic dishes of puerperal, wedding and funeral cycles. The works of the scientists from Ukraine as well as from Poland, Byelorussia and Russia since the mid-XІХth century up to the present time form the base of the investigation.

**Keywords:** scientific sources, programs-inquirers, food, bread, bridecake, pies, porridge, ritual dishes, daily courses, traditional nourishment.

Як історико-етнографічний регіон Полісся становить значний науковий інтерес у контексті особливостей різних галузей матеріальної і 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. У свою чергу розміщення Полісся зумовило певні особливості в їжі. Багатоважкова історія місцевого землеробства і тваринництва, збиральництва і рибальства диктувала традиції харчування поліщуків, від чого залежали раціон, типи страв, обробка, зберігання, приготування, споживання продуктів, а також улюблені страви, заборони та обмеження в повсякденній та ритуальній їжі.

Як проблему дослідження харчування розглядали переважно кухню українців загалом. Окремо їжу поліщуків, як категорію історичну, соціальну, обрядову тощо, у вітчизняній етнології висвітлено недостатньо повно, однак саме в північній частині України ще збережені давні традиції приготування їжі. Ця тема містить

чимало аспектів, серед яких важливими є страви свят календарного циклу, страви свят родинного циклу, традиційне харчування поліщуків – особливості повсякденного раціону.

Кожен з вищеподаних напрямків охоплює як реліктові, так і новітні особливості приготування і функціонування їжі в обрядах або повсякденному житті.

Історіографія проблеми обіймає досить значний корпус польових матеріалів та наукових джерел, адже висвітленням цього питання українські й іноземні науковці займалися ще із середини ХІХ ст. У той час традиційне харчування як окрему наукову проблему не вивчали, тому інформацією, датовану серединою ХІХ ст. (як і першим з відомих нині етнографічних описів, присвячений питанню календарної обрядовості на території Середнього Полісся), був запис народного календаря, здійснений дідичем М. Пйотровським. Видання містить опис календарно-побутових свят, звичаїв, обрядів Овруччини, у контексті якого подано традиційне харчування поліщуків – різні страви і пов'язані з ними обрядові

дії. М. Пйотровський, зокрема, зафіксував повір'я, яке й нині існує на Поліссі: якщо в сім'ї померла дитина, то до Спаса витримують заборону на споживання фруктів не тільки батьки, але й домочадці, навіть діти. Вірять, що коли з'їсти яблуко чи грушу до Спаса, то Бог, даючи іншим цього дня «райські яблучка», не дасть таких яблук їхнім померлим дітям, мотивуючи це карою за вину батьків [17, с. 336].

До цієї групи матеріалів належить і видана у Львові праця В. Доманицького, присвячена народному календарю, матеріали до якого зібрано в Ровенському повіті Волинської губернії. В останньому десятилітті ХІХ ст. – це 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 цей же період на теренах Українського і Білоруського Полісся працювали польські етнографи. 1860–1870-ті роки знаменують перехід до систематичного етнографічного вивчення українського народу. Переважають ґрунтовні, всебічні дослідження окремих етнографічних груп. Головну увагу польські дослідники зосередили на духовній культурі українців, на їхніх звичаях та обрядах. Відомості з матеріальної культури здебільшого фрагментарні і стосуються окремих її ділянок. Значний внесок у дослідження Полісся і Волині зробив польський фольклорист-етнограф О. Кольберг. Він усі свої етнографічні праці писав за певним планом: короткий опис місцевості, характеристика населення, його мова, одяг, житло, їжа, господарство, промисли, види транспорту, звичаї та обряди. Роботи науковця містять порівняльний матеріал, він подав локальні варіанти явищ духовної і матеріальної культури та їх докладну паспортизацію. В описах звичаїв, обрядів календарного, родинного циклів свят є відомості і з харчування [29]. Вивченню Східного Полісся (Речицького, Мозирського повітів) присвячена робота й К. Мошинського. У своїх записах він докладно описав харчування – яку воду використовували, на якому вогні готували, у якому посуді, з яких продуктів [30, с. 62–73]. С. Рокосовська їжу поліщуків подавала в контексті дослідження фольклору. Польські дослідники доклали значних

зусиль щодо збору польових матеріалів, мали надзвичайно розлогі запитальники, які вможлилювали записування фактичного матеріалу, заглиблюючись у його особливості. Так, С. Рокосовська у 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 цибулею [31, с. 153]. Окрім хліба, вона зазначила «rodpalki» («rodplomyki»), печені перед піччю, як забракне тіста (у піст їх їдять із цибулею і сіллю), та «пампушки» на обід – невеликі спечені шматочки тіста, які 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 ХІХ ст. очолив відомий український етнограф П. Чубинський. Виникнення на той час вищих навчальних закладів також помітно активізувало процес збирання етнографічних матеріалів – було проведено три масштабні експедиційні обстеження в декількох сотнях населених пунктів в Україні, Білорусії та Польщі, матеріали яких і стали основою «Трудов этнографическо-статистической экспедиции в Западно-русский край». Із цією метою були розроблені перші етнографічні програми і запитальники. Вони мали насамперед лише комплексний характер. Окремі розробки програм містили групи запитальників, пов'язаних з харчуванням, де щодо звичаєвих моментів зауважено, що в перший день посту після Масляної обідають пізно і їдять хрін із квасом і коржі без масла, які називають «жилованики» [6, с. 9]. Під час посту жінки несуть у церкву коливо, щоб священник правив панахиду за померлими. Коливо і мед несуть у глиняних посудинах із приліпленою до них свічкою, обгорнуті папером [6, с. 12].

Наприкінці ХІХ ст. почався новий етап у розвитку української етнології, пов'язаний, зокрема, з діяльністю Наукового товариства імені Шевченка. У цей час було створено Етнографічну комісію, члени якої також розробляли програми-

запитальники. В узагальнених працях українських етнографів Хв. Вовка («Студії з української етнографії та антропології») і М. Сумцова («Хліб в обрядах і песнях») також містяться описи окремих страв, які були поширені в багатьох українських місцевостях, зокрема й на Поліссі. Так, Хв. Вовк харчування подав, описавши обробку продуктів, приготування, раціон, не зупиняючись на рецептурі страв, бо все це в подробицях можна знайти у книжках А. Маркевича й П. Чубинського. Проте Хв. Вовк виокремив особливості у приготуванні їжі українців, зокрема щодо приготування коров'ячого масла. По всій Україні його б'ють, а в Росії та європейських країнах, окрім Фінляндії, – відтоплюють [7, с. 87]. Він зауважив, що українці їдять задавлену живність (дорізають), вживають кров у ковбасах [7, с. 87]. Серед способів приготування зазначив варіння в дерев'яному посуді (ковші): у юшку кидають розпечене на вогні каміння [7, с. 84]. Чітко відмітив, що наприкінці ХІХ – на початку ХХ ст. на Поліссі, зокрема Чернігівському та Волинському, вживали виключно житній хліб, а білий – як ласощі до урочистостей [7, с. 87].

Зі спеціальних праць цього періоду, присвячених етнографії Лівобережного Полісся, де міститься інформація про харчування, є праця «Этнографические материалы, собранные в Черниговской и соседних с ней губерниях» Б. Грінченка. Подаючи опис весілля в с. Британи Борзнянського повіту Чернігівської губернії, яке тривало цілий тиждень, Б. Грінченко подав печива, які використовували в різних весільних обрядах. Хліб був наявний від початку весілля (сватання) і до його закінчення. Дослідник навів цікавий факт, що після благословення старостів дружка вносив «малий» хліб – дві паляниці і лише згодом «великий» – коровай. У поминальних обрядах Чернігівщини він відзначив коливо [11, вып. 2, с. 268], з'ясував, що «канун» – напій на Храмове свято [11, вып. 2, с. 215].

З-поміж інших учених, які вивчали Середнє Полісся в першій чверті ХХ ст., визначне місце займає постать В. Кравченка. Наукова цінність зібраних ним польових матеріалів є безсумнівною і тепер – його праці мають комплексний характер. У них ми знаходимо як описи харчування, насамперед у родинній і календарній обря-

довості, так й описи страв поховальних і поминальних. Досліджуючи Центральне і Волинське Полісся, він з'ясував, які хлібні вироби випікали до Різдвяних свят: пироги з капустою і повидлом, «книшики», булки, «плетьоні» у дві стелки – «калачки», у с. Беги – півкулясті буханці – «палянички», пироги з маком. На Коростенщині – білі булки, пироги із сиром, «бухти» з родзинками і ягодами. У містечку Погребищах – струдель з кислого молока, завдовжки – 25 см і завширшки – 12 см, з розтятими краями. На Київщині, у містечку Лінцях, – «лежень» (середину виплітали з трьох качалок тіста, які потім обводили навкруги четвертою качалкою). Аналогічний вигляд мав і калач. Волинські поляки струдель називають «обертух» (тісто розчиняють на кислому молоці, розкачують корж і на нього кладуть начинку – мак, розтертий із цукром і яйцем, потім скручують качалкою, а кінці – розтинають). Струдель, лежень і обертух упродовж Різдвяних свят лежать на столі [5, с. 78–80]. В. Кравченко був з тих науковців, які розпочали свою діяльність ще в ХІХ ст. і продовжували у ВУАН.

З виникненням Всеукраїнської академії наук пожвавилася і науково-пошукова робота. У 1920–1930-х роках плідно тривали дослідження, з'являлися загальні програми-запитальники, у комплекс яких входили їжа і напої. Так, саме В. Кравченко адаптував програми, які прислали з Петербурга від Імператорського географічного товариства, і розробив докладні запитальники, постійно доповнюючи їх, що ми спостерігаємо з його переписки з респондентами. Він направляв їх на опитування жителів с. Беги та інших сіл, – щоб на все звертали увагу, особливо на хліб, різні печива за календарем, на сімейні свята, обряди [14, с. 60–62]. Так у 1924 році з'явилися перші програми з харчування [6, с. 65, 73].

Унаслідок політичних утисків, починаючи з 1930-х і до 1940-х років, тривали розпуск і закриття установ та осередків етнографії, етнологічні дослідження були призупинені, відбувалися масові репресії провідних народознавців. Усе це, як відомо, відкинуло етнографічну науку далеко назад. У цей період загинуло дуже багато визначних дослідників. Від політичних утисків як учений потерпів і згадуваний уже В. Кравченко.

Процес збирання і дослідження матеріалів поступово відновився в 1950–1960-х роках і набув потужних обертів у наступні десятиліття. У цей період з'являються узагальнені монографічні видання – насамперед «Українці: історико-етнографічна монографія» (Київ, 1959), у першому томі якого народне харчування подано як самостійну і важливу наукову проблему. Автором цього розділу був І. Симоненко, який подав цікавий факт із поліського весільного обряду: житній коровай прикрашали конусоподібними, як вареники, стовпцями, але без начинки [28, с. 429].

У тематиці традиційного харчування працюють як українські, так білоруські та російські колеги. Так, в останній чверті ХХ ст. білоруські науковці видали в Україні монографію з історико-етнографічного вивчення українського та білоруського Полісся. Монографія є першим узагальненим дослідженням матеріальної культури населення Полісся. Т. Гонтар і Л. Молчановою в розділі «Пища и утварь» узагальнено подано приготування страв, домашніх заготовок, режим харчування, використання посуду. Страви класифіковано за порядком: страви, як буденна їжа, де наведено приклади страв з муки, круп, овочів, молочна їжа, страви з м'яса і яєць, грибів, ягід та рибні блюда, традиційна святкова і обрядова їжа, а також відмінності сучасної їжі від їжі наших пращурів [10].

Особливо спостерігається пошквалена інтересу науковців у вивченні народного харчування Полісся в останній чверті ХХ ст., що і відобразилося в ряді статей та наукових працях. З найновіших видань маємо етнолінгвістичний словник «Славянские древности», серед численних етнологічних номінацій, авторами яких є О. Гура, Т. Агапкіна, Г. Плотнікова, М. Валенцова, М. Толстой та інші, наявні й такі, що стосуються харчування, починаючи з назви, опису, із чого складається, як готується, коли використовується (у будні, свята, в обряді) і закінчуючи корисністю та відношенням до народної медицини.

У першому томі етнолінгвістичного словника Поліський регіон репрезентовано трьома стравами – це млинці, борщ і горох. На Поліссі млинці як ритуальну страву вживають не тільки в похоронних і поминальних (на Житомирщині випіка-

ють на «Деда – щоб дедам пара пошла»), але і в календарних обрядах: печуть під Новий рік і для щедрувальників [22, т. 1, с. 193, 194]. Основну страву українців – борщ – у поминальному обряді на Чернігівщині подають гарячою («Шоб паром душа відлетіла»), її використовували і в обряді викликання дощу: під час посухи горщик з борщем викрадали з печі і кидали в колодязь (символічне жертвоприношення дощу) [22, т. 1, с. 239]. Найважливішою стравою на Святки був горох, особливо на Різдво [22, т. 1, с. 523].

Другий том розкриває поняття «коровай», «каша», «квас» і «кисіль». Так, підшву короваю (із житньої муки) посипають житом, хмелем – на Рівненщині, вівсом – на Волині і Київщині; верх короваю змащують маслом на Київщині, фарбують у червоний колір на Чернігівщині [22, т. 2, с. 463]. Готовий коровай обв'язують білим рушником або стрічкою і втикають гілочки, оббиті тістом чи кольоровим папером на Чернігівському Поліссі, поясом – на Волині, ликом – на Рівненщині [22, т. 2, с. 464]. Кашу, як головну їжу з обрядових страв, на Поліссі використовували в родильній (горщик з кашею розбивали на щастя новонародженого) і поховально-поминальній («канун» – ячмінна і пшенична кутя, пізніше – рис, облитий розведеним медом) обрядовості. На Київському Поліссі в гаданнях при варінні каші 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, обрядове використання мав в основному у східних слов'ян. На Поліссі на Водохреща під час водосвяття «підфарбовували квасом» воду в річці [25, т. 2, с. 488–489]. Обрядова стравка, переважно поминального і жертвового характеру – кисіль. Традиційний – це запарена кип'ятком мука (частіше – вівсяна, рідше – пшоняна, пшенична). Різали на шматки та вживали холодним з медом, маслом або молоком [22, т. 2, с. 496].

Третій том словника висвітлює головну поминальну страву – кутю (коливо, канун). На Поліссі готували «бідну» (перед Різдвом), «багату» (перед Новим роком) і «голодну» (перед Водохрещем) кутю. Поївши куті, облизували ложки, щоб худоба облизувала одна одну, тобто «була мирною і не дукалася». Існує такий поліський звичай: після закінчення вечери на Водо-

хреща «виганяли» з дому кутю – били по кутках оселі макогоном [22, т. 3, с. 71].

Застосування фігурного печива й пирогів в обрядовості розглянуто в четвертому томі. Поліське печиво, яке випікали на Благовіщення, – це «буськові лапи», «борони» (Волинська обл.), «серпи», «плуги», «коси», «сохи» (Західне Полісся) [22, т. 4, с. 37]. На Середопістя пекли «хрести» і використовували їх для засіву, посадки овочів, першого вигону худоби [25, т. 4, с. 38]. У весільному обряді фігурне печиво нерідко слугувало для прикрашання великого весільного короваю – ліпили «качечки», фігурки пташок з тіста (Житомирське Полісся), а також зірки і квіточки (Чернігівське Полісся). У поховально-поминальній символіці виготовляли печиво у вигляді драбинки (Волинське Полісся) [22, т. 4, с. 38]. Щодо пирога, виробу з тіста з начинкою, то його випікали для весільних, родинних обрядів. На Рівненщині, після сватання, хрещена нареченої розносила житні пироги всім односельцям. У будинку молодого закосянка (старша сваха молодої) з двома пиріжками і хлібом стелила весільну постіль (Чернігівщина) [22, т. 4, с. 48]. У родильному обряді на Київському Поліссі пироги подавали на хрестинах. На Лівобережжі, коли дитині виповнювалося вісім тижнів, півроку та рік, мати несла кумам пироги, непарну кількість, без начинки або пшеничний хліб [22, т. 4, с. 49]. На пострижини готували «вареник» – пиріг з кашею, маком, коноплями [22, т. 4, с. 49].

У харчуванні, як цілісній науковій проблемі дослідження, можна виокремити два основних напрями: суто їжа і її обрядовий аспект – календарні обряди із загальнопоширеними (мають регіональні відмінності) та специфічними стравами, і родинні обряди з нечисленними архаїчними стравами родильного, весільного і поховального циклів. Розглянемо їх у відповідній послідовності.

З-поміж українських дослідників цієї теми незаперечним авторитетом є Л. Артюх. Її роботи, присвячені аналізу харчування як цілісній науковій проблемі, вилилися в ряд видань, а саме: «Українська народна кулінарія», присвячене Поліссю «Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України» та численні наукові публікації. У своїх дослідженнях етнолог зафіксувала страви, що

збереглися тільки на Поліссі. У повсякденних стравах відмітила киселі з вівса і гречки («жур», «кваша»), які варили способом заквашування; до початку ХХ ст. спосіб заквашування по всій Україні було втрачено, окрім північно-східного Полісся [1, с. 20]. У календарній обрядовості, за відомостями Л. Артюх, до Різдвяних свят у північно-східній частині Полісся варили ячну кутю, поливали медовою ситою або маковим молоком [1, с. 36]. Дослідниця зауважила, що прототипом новорічного обрядового печива на Поліссі, територія від р. Уборть до р. Прип'ять, є булка, печений білий хліб, хлібний виріб («бонда»; в іншому значенні – корова), якими частували колядників, засівальників та щедрувальників [1, с. 70].

У сімейній обрядовості Л. Артюх звернула увагу на наявність чіткого ареалу Полісся у приготуванні бабою-повитухою каші («бабина каша») на хрестинах [1, с. 64, 70, 71]; у поминальному обряді – на поминальній страві «коливо». Пануючою формою, поширеною на значній території Полісся, є хліб, накришений у ситу, а от на Лівобережжі існує своєрідний варіант колива: хліб, яблуко та сита [2, с. 315], і вузьколокальний, на Житомирщині (Ємільчинський р-н), – булка не із ситою, а з медовим квасом. Медова ж сита, як ритуальний поминальний напій у ХХ ст., локалізується лише на Поліссі [3, с. 320–321]. Щодо назв, то дослідниця відмітила термін «коливо», який поширений по всій території Правобережного Полісся, окрім північних районів, хоча в деяких говірках тут співіснують назви «сита» і «коливо» і в північній частині Лівобережного Полісся – волинсько-житомирсько-київсько-чернігівський ареал. Для півдня Чернігівщини і південно-західних районів Сумщини характерна назва «канун» [3, с. 323].

Плідно досліджуючи харчування українців у 1993 році, Л. Артюх розробила запитальник з харчування, присвячений їжі в календарній обрядовості [6, с. 44]. Дослідниця належить до числа науковців, які з останньої чверті ХХ ст. і донині всебічно володіють питаннями харчування.

Окрім Л. Артюх, цим питанням займалися й інші науковці, дослідження яких вилилися в статті про харчування та наукові роботи іншої тематики, де є відомості про їжу.

Так, у календарних обрядах науковці виявляють не лише загально поширені, а й специфічні страви, характерні тільки для Полісся. З російських учених питанням харчування Полісся займався О. Страхов, який проаналізував святкове печиво «буськові лапи», яке випікали на Благовіщення в окремих районах Рівненщини. «Буськовими лапами» урочисто зустрічали лелек («буськів») з вирію. На Рівненщині таке печиво виробляють з відбитками пальців руки (надрізають тісто) у формі буслової лапи. А. Страхов зафіксував печиво на три та п'ять пальців [24, с. 206], за дослідженнями І. Несен, окрім трипалого, побутовало двопале на півночі Рівненщини та п'ятипале на Волині [18, с. 192].

Л. Герус у своїх роботах про хліб, печиво (у контексті загальноукраїнському) локально торкається Полісся. З обрядових хлібів Полісся вона виокремила «паленицю» («паленицю»), «лежень», «обертух», «бохон» (до різдвяно-новорічних свят) [9, с. 72]. Зазначила існування пряничного промислу з кінця ХІХ – початку ХХ ст. в деяких губерніях, у тому числі Чернігівській і Волинській. Виготовляли пряники у спеціальних дерев'яних, металевих та комбінованих формах [9, с. 80].

Хліб у Різдваній обрядовості поліщуків досліджувала Р. Свирида. Вона виявила хлібні страви, котрі характерні для Київського Полісся. Це – ритуальний хліб «палениця», який викачували в муці (хліб, викачуваний водою, називається «кулідка», або «буханець»), а також печиво до зимових свят – «солодкі баранчікі», «пампушечкі з грецької муки» – для колядників. Порівнюючи з іншими регіонами, дослідниця зазначила, що на Волинському Поліссі пекли «паленики» [21, с. 309], зафіксувала пиріг-«бугай» («корж», «гала»), який виготовляли до андріївських вечорниць [21, с. 311]. Ці печива Київського Полісся відрізняються від інших регіонів Полісся.

М. 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 [див.: 6, с. 135].

Харчування Рівненського Полісся подала у звичаях та обрядах Т. Пархоменко. Вона з'ясувала, що в перший день перед Пасхальним постом 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 їх не різали ножом, а розламували руками [20, с. 48].

Російська дослідниця С. Толстая подала уявлення про стан поліських календарних традицій, у тому числі харчових, останньої чверті ХХ ст. в «Полесском народном календаре». Вона дійшла висновку, що кульмінацією Різдваєних свят є святкова вечерея з мінімальним обрядовим контекстом у вигляді обряду запрошення («іди кутю їсти») і обряду підношення приготовлених страв, до якої б дати вона не була приурочена, і наявність спеціальних обрядових страв – куті, каші, гороху, киселю, різдвяного хліба [25, с. 443].

В. Соколова, досліджуючи календарні обряди весняно-літнього циклу, подала особливості харчування українців через призму обрядів, виявляючи спільності і відмінності українців, білорусів та росіян. Вона відмітила обрядову страву – яєчню на Трійцю (Східне Полісся). Її готували і їли тільки дівчата, обмінюючись подарунками, обряд називався «кумування» – це була така собі братчина, яка скріплювала дівочу дружбу [23, с. 205].

Найархаїчнішою стравою в родинних обрядах є каша. Дослідниця родильної обрядовості Н. Гаврилюк розробила картографічні схеми побутовання різних обрядів. Зокрема, обряд з кашею на хрестинах, яку варила і приносила баба-повитуха. Цей обряд був характерний для всього українського Полісся. При цьому на більшій частині Полісся проводили обряд, який мав загальну особливість – розбивання горщика з кашею. Науковець виокремила локальні особливості: у північній частині Чернігівщини повитуха, згідно звичаю, 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 і жінки приносили декілька каш із молоком (одні подавали на початку обіду, а інші – на заключній дії). На Рівненщині обряд розбивання каші траплявся дуже рідко і, як уточнила Н. Гаврилюк, у більш ранній час, за запи-

сами інших дослідників цього обряду не зафіксовано взагалі [8, с. 144–145].

Щодо страв у весільному обряді, то його характеризує обрядове печиво. За матеріалами В. Борисенко, найбільш поширеними у весільному обряді Полісся були два типи короваю: кругла паляниця, яку прикрашали тістовими виробами («шишки», «гуски»), і 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 авторка, в Олевському районі на Житомирщині та Сарненському на Рівненщині до початку ХХ ст. зберігся найархаїчніший різновид коровайного обряду. Коровай випікали представники з родин нареченої і нареченого, замішували із житнього борошна. Щодо типології весільного печива на Поліссі, то його існує декілька видів, проте найголовнішим після короваю є «бохунець», яким благословляли молодих. Для подарунків матерям молодих випікали весільні «кукли» (фігурки хлопця і дівчини). Для дівич-вечора – пироги (довгі хліби), що зумовило в деяких місцевостях ці молодіжні зібрання називати «пироги». Для обміну між родинами в західних районах Полісся пекли калачі – «двійки» (зліплені хлібчики), у центральних – медівники («пірники»), якими обдаровували рідню молоді [5, с. 112, 113].

За польовими матеріалами І. Несен викремлено чотири основні види короваю. Окрім двох, відомих за В. Борисенко, є коровай, на прямокутній хлібній основі якого закріплені чотири S-подібні вертикальні тістові елементи й коровай у вигляді порційних шишок. За картографічною схемою дослідниця подала повну локалізацію кожного з них. Так, перший вид короваю був поширений на території від Дніпра до Уборті, другий та третій і на даний час побутують у межиріччі Уборті та Стиру, а четвертий – у південній частині регіону. І. Несен дійшла висновку, що тип останнього короваю є результатом поступового розмивання традицій [19, с. 128]. Дослідниця зауважила, що у випіканні весільного печива, рухаючись із півночі на південь Полісся, зростає його асортимент. У північній частині випікають коровай і пиріг для родичів та дружок, а в південній з'являються порційні вироби – «пампуш-

ки», «балабушки», «пірожки», «булочки»; для дітей випікали печиво – «качечки», «гуски», «горобейки», на сході для найрідніших пекли «верчі», «врачі». Вона провела умовну лінію південної частини Полісся і аж далеко на Південь України, де побутувало парне печиво і парні атрибути (ложки). Залежно від місцевості, це печиво має різноманітні назви: «пара», «парочка», «паристий калач», «коровай», «близнята», а також мало символічне значення – забезпечення щастя молодим [19, с. 71–72].

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

Одна з останніх праць про назви їжі Східного Полісся, у якій проаналізовано склад і семантичну структуру лексики харчування, його ареальну варіативність, є монографія Є. Турчин. Авторка подала назви страв, їх описи, походження лексем у досліджуваних говірках. Так, пироги, окрім назви безпосередньо печених (варених) виробів у середньополіських говірках, у весільному обряді означають частування (у першу неділю після весілля). Дослідниця зауважила, що оскільки ритуальний хліб був одним з головних атрибутів цього обряду, а пригостання пирогами (варениками) відбувалося під час його проведення, то, завдяки цьому, і могло відбутися перенесення назви [27, с. 71]. Вона дослідила, що 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 та борошно) з начинкою (капуста, горох, квасоля)), за кольором («самоцвет»), за формою та будовою («вущкі», «роззява» та ін.), за призначенням («колядники») [27, с. 71–72].

В. Конобродська їжу в поминальній обрядовості розглянула в загальному контексті поховально-поминального обряду. Ця трапеза має свою специфіку, а саме: на поминальному обіді обов'язкова наявність поминальної страви, характерний набір страв, почергова їх подача. У поліській традиції поминальною стравою є розмочений у підсолодженій воді хліб чи інше обрядове печиво, іноді з додаванням подрібнених фруктів, ягід, маку. Рідше могла бути пшенична каша (або каша з інших злаків), варений горох, квасоля (або інші бобові), підсолоджені з додаванням маку, конопляного насіння. «Коливо», «кутя», «канун», «сита» – це найпоширеніші поліські назви цієї страви [13, с. 220–221].

Обов'язковим було випікання хліба, його розламували гарячим, щоб ішов пар (для душі померлого). Для обряду випікали також паляниці, пироги, коржі, «панахиди» (обрядове печиво у вигляді невеликих булочок), книші, проскури, «тужики» (коржики), «потужники» (паляниці), «стулники» (білий хліб), «підпалоночки» (прісні коржі), «тясьціни» (масні млинці), «драчони» (прісні млинці) [13, с. 222–224]. За матеріалами, зібраними і проаналізованими дослідницею, види, способи приготування та назви поминально-обрядових хлібних виробів на Поліссі дуже різноманітні.

Отже, українське Полісся було і залишається регіоном для досліджень науковців-етнологів. Зважаючи на багатий фактичний матеріал, харчування на теренах Українського Полісся вивчене недостатньо, тому для дослідників є велике поле діяльності у виявленні типово поліських, найдавніших страв і їх місця в місцевому харчуванні та у спробі з'ясувати екологію (корисність) засад традиційного раціону, який століттями формувався в сільському побуті і забезпечував здоров'я та тривалість життя поліщуків.

#### Джерела та література

1. *Артюх Л. Ф.* Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. – Київ, 1982. – 112 с.
2. *Артюх Л.* Поминальні страви на Поліссі // Полісся України. Матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів, 1997. – Вип. 1. – С. 313–318.
3. *Артюх Л. Ф.* Проблеми сучасної ареології // Ареальна характеристика поминального хліба на Українському Поліссі. – Київ, 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. – Київ : Наукова думка, 1988. – 192 с. : іл.
6. *Боряк О.* Матеріали з історії народознавства в Україні: каталог етнографічних програм (друга половина XVIII – XX ст.). – Київ : Українознавство, 1994. – Вип. 28. – 121 с.
7. *Вовк Хв.* Етнографічні особливості українського народу // *Вовк Хв.* Студії з української етнографії та антропології. – Київ : Мистецтво, 1995. – 336 с. : іл.
8. *Гаврилюк Н. К.* Картографирование явлений духовной культуры (по материалам родильной обрядности украинцев). – Київ : Наукова думка, 1981. – 280 с.
9. *Герус Л.* Хліб у різдвяно-новорічних святах українців // Записки наукового товариства імені Шевченка. – Львів, 2010. – Т. 259. Праці Секції етнографії і фольклористики. – С. 57–82.
10. *Гонтар Т. А., Молчанова Л. А.* Пища и утварь // Полесье. Матеріальна культура. – Київ : 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 // Матеріали до української етнології. – Львів, 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. – Київ, 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. – Михайло Возняк. Післямова Корнелія Кутельмаха // Записки наукового товариства імені Шевченка. – Львів, 1995. –



Т. 230. Праці Секції етнографії та 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 релігійні форми (середина XIX – XX ст.). – Київ, 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. – Львів, 1997. – Вип. 1. – С. 308–312.

22. Славянские древности. Этнолингвистический словарь под редакцией Н. И. Толстого. – Москва : Международные отношения. – 2004. – Т. 1–4.

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

24. *Страхов А. Б.* Полесское буськовы лапы, галепа // Полесский этнолингвистиче-

ский сборник: материалы и исследования. – Москва : Наука, 1983. – С. 205–212.

25. *Толстая С. М.* Полесский народный календарь. – Москва : 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 П. П. Чубинским. – Санкт-Петербург, 1872–1878. – Т. 1–7. – Т. 3 : Народный дневник. – 482 с.

27. *Турчин Є. Д.* Назви їжі на Східному Поліссі. – Львів : Українська академія друкарства, 2012. – 346 с.

28. Українці: історико-етнографічна монографія. – Київ, 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. Powiatu mozyrskiego oraz z powiatu rzeszyckiego. – Warszawa : Wydawnictwo Kasy im. Mianowskiego, 1927. – 328 s.

31. *Rokossowska Z.* Chleb // Wisła. m. XIII. – Warszawa, 1899. – S. 153–158.

## SUMMARY

Traditional Ukrainian cuisine has its own peculiarities based on the territorial appliance. These features are obliterated and integrated in the space under the time influence. However nowadays owing to the rise of the society interest to the culture history, the traditions of Ukrainian cuisine become the matter of careful attention not only of experts and scholars, but also the wide community.

The proposed research is aimed to examine various aspects of people's preferences. The dishes of seasonal calendar holidays and family celebrations are defined as the most important of them.

Interrelation between traditional food and rituals is shown in the article by the way of example of Polishchuky (Polissia inhabitants) nourishment. This is the novelty of the research. The comparative characteristic of the dishes peculiarities of Polissia specific localities and their place in the all-Ukrainian cultural and everyday contexts is considered as its main task.

Transformation of traditions and rituals is considered in historical context within the period from the second quarter of the XIX century till the present time.

When developing this scientific topic, a set of techniques and research methods have been applied: the empirical level, based on the authoress professional experience has been synthesized into the method of theoretical research. The systematic and purposeful study of the topic allows to assert that the methods of observation and comparison have been used to reveal common or inherent features of the investigation object.

Analysis and synthesis techniques have allowed the author to identify the difference connection in the food traditions of certain geographic Polissia areas as a unified significant aspect of Ukrainian culture.

Generalization method is used at the last stage of scientific research.

Taking into account the importance of the development of Ukrainian culture in all its dimensions and manifestations, the investigated problem is not only of limited theoretical interest. It has applied practical importance that can be widely used in many spheres of modern Ukrainian cultural life.

**Keywords:** scientific sources, programs-inquirers, food, bread, bridecake, pies, porridge, ritual dishes, daily courses, traditional nourishment.