

УДК 398.332 (477.81)

С. І. Ципишев

Музей народної архітектури і побуту у Львові імені Климентія Шептицького

### ТРАНСФОРМАЦІЇ У ТРАДИЦІЙНОМУ ХЛІБОПЕЧЕННІ ПЕРЕСЕЛЕНЦІВ ІЗ ЗОНИ ВІДЧУЖЕННЯ ЧАЕС

*У роботі проаналізовано зміни в рецептурі та технології хлібних виробів у традиційній культурі переселенців із зони безумовного відселення внаслідок аварії на ЧАЕС. Розглянуто трансформацію процесів, що супроводжували випікання повсякденного хліба та пов'язані вірування, у місцях компактного розселення переміщених осіб. Обрядово-звичаєва сфера та пов'язані відмінності, що виникли на нових територіях, розглянуті окремо. Де можливо, зроблено порівняння з матірніми територіями.*

**Ключові слова:** хліб, традиційна культура, зона відчуження, переселенці, Полісся, звичаєвість.

*В работе анализируются изменения в рецептуре и технологии хлебных изделий в традиционной культуре переселенцев из зоны безусловного отселения вследствие аварии на ЧАЭС. Рассмотрена трансформация процессов, сопровождавших выпекание повседневного хлеба и связанные верования, в местах компактного расселения перемещенных лиц. Обрядово-обычайная сфера и связанные различия, возникшие на новых территориях, рассматриваются отдельно. По возможности наводится сравнение с материнскими территориями.*

**Ключевые слова:** хлеб, традиционная культура, зона отчуждения, переселенцы, Полесье, обычайность.

*The paper deals with the issues connected to changes in the traditional bakery of migrants from Chernobyl exclusion zone, after the accident at the Chornobyl nuclear power station. The transformations of daily bread baking process and related beliefs are reviewed. The author draws the special attention to rituals, customs and related differences that have arisen in the new territories of residence. Possible comparisons with maternal territories are made. Conclusion are drawn that migrants from Chernobyl exclusion zone have got a large extent of assimilation.*

**Keywords:** bread, traditional culture, Chornobyl exclusion zone, migrants, Polissia, beliefs.

У традиційної народної культури українців є одна надзвичайно цікава й невід'ємна особливість, властива всім історико-етнографічним територіям України. Йдеться про глибоке пошанування хліба та страв із борошна та зернових. Саме тому, власне, це культурне явище може слугувати хорошим маркером для визначення повноти збереження як матеріальної, так і духовної культури. Після переміщення мешканці Київського Полісся опинились у нових для себе умовах. Попри компактне розселення переселенців у місцях нового проживання, змінилося культурне середовище, змінилися географічно-кліматичні умови. У процесі співжиття з автохтонним населенням відбулося не так взаємопроникнення культурних явищ, як асиміляція переміщених осіб, їх адаптація до модернішого побуту. Унаслідок цього значно змінено багато навичок, знань, вірувань, обрядів, багато з яких втрачені безповоротно.

У цій розвідці ми розглянемо зміни у традиційному хлібопеченні поліщуків, переселених на терени Васильківського та Володарського районів Київщини. Означені території просторово розміщені не надто далеко, так, до прикладу, відстань від Чорнобиля до Володарки – приблизно 250 км. Однак цієї відлеглості цілком досить, щоб зона мішаних лісів поступово перейшла в лісостепову, а культурні явища Середньої Наддніпрянщини змінили народну культуру Полісся.

Виклад матеріалу логічно буде розпочати із повсякденного хліба, який на теренах Київського

Полісся зазвичай був житнім: «*Житній. У нас жито більшість було*» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/02]. «*Хліб житній був*» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/19]. Варто зазначити, що жито ще з літописних часів було одним із домінуючих злаків на українських землях [1, с. 68] і, як наслідок, давало основну сировину для хлібопечення. Так само превалювала ця культура й на півдні Київщини, але тут також культивували і пшеницю: «*Житній хліб. Бо це ми жито..., геть у городі сіяли жито, о. Молотили, жали серпами, молотили, хату вишивали соломою, а хліб пекли житній. О, а пшениці десь там трошки*» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.3/02]. Із впровадженням колгоспної системи господарювання пшениця в щоденному хлібопеченні Середньої Наддніпрянщини поступово витісняє жито: «*Бо пшеницю получали ми [за трудовні – С. Ц.], жита не давали нам*» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.2/02]. Зважаючи на це, на середину 80-х рр. XX ст. основною сировиною для хлібопечення в домашніх умовах на півдні Київщини була пшениця. Це, а також відсутність необхідності в постійному випіканні хліба, через близьке і зручне розташування торгових точок, призвели до того, що молодше покоління не знає достеменно рецептури та технології приготування хліба з житнього борошна.

Окремо хочемо згадати про ще одне реліктове явище, безпосередньо пов'язане із хлібопекарським інвентарем, а значить, і приготуванням хліба. Адже на теренах Житомирського та Київського Полісся, які найбільше постраждали після аварії на ЧАЕС, ще донедавна побутував надзвичайно цікавий звичай, у якому фігурувала хлібна діжка. Йдеться про так звану *сповідь діжі*, що відбувалася зазвичай на *Чистий четвер*. Під час цього дійства ємність ретельно вимивали та виставляли на стовп, до якого кріпили ворота. Іноді до діжки додавали хліб, сіль, монети, рушник тощо [2, с. 36-37]. Семантика цього звичаю до кінця не з'ясована, однак найпростішим поясненням є зв'язок аналізованої народної традиції із солярним циклом та пов'язаними з ним віруваннями. Окремо хочемо зазначити, що обряд цей перебував на стадії виродження та зникнення й на автентичних територіях свого поширення, а середовищі переселенців навіть пам'ять про нього практично зникла.

Головний хлібопекарський пристрій – піч розташовували в житловому приміщенні ліворуч або праворуч від дверного отвору. Згідно з літературними даними, таке розташування є дуже давнім на Придніпров'ї вже з VIII-IX ст. [3, с. 29, 40]. Розміри печі були досить великі, водночас, що давніший цей пристрій, то більший і громіздкіший він був. Однак при централізованому будівництві житлових масивів для переселенців їх значно одразу ж або згодом газифіковано. Як наслідок – зміни в технології та рецептурі хлібних виробів. Навіть там, де зберегли пічну систему опалення, саме паливо відрізнялося від звичного для поліщуків, а низька лісистість на нових територіях не давала змоги заготовляти його самостійно.

Цікаво, що, згідно зі свідченнями респондентів, хліб, спечений у печі, довго не черствів та не зацвітав: «*А там уже тиждень, две неділі лежить він, да*» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/19]. Хлібні вироби, спечені за допомогою газу, мають дещо інші технологічні показники, зокрема, черствіють уже протягом 3-4-х днів, тому за потреби їх пекли частіше, готували меншу кількість тіста. Змінилися й розміри та зовнішній вигляд буханців. У традиційній варистій печі за один раз випікали від трьох хлібин і більше, але вони були значно більших розмірів, клали їх безпосередньо на черинь або на підстелене листя рослин: «*Скільки учініш. І чотирі, і трі, і є таке, шо й н'ять*» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/22]. «*П'єчка вігоріла, черень вігребли, вічистили її і на лопату [хлібину – С. Ц.]..., на лопаточку ложіли і туду, в п'єчку, ложіли*» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5. С. 1/15]. Використання рослинного листя як підкладу під тісто типово і для білорусів та поляків [4, с. 258]. Водночас на сьогодні маємо щораз більше поширення хлібопекарських форм кустарного або фабричного виробництва.

Дрібних хлібних виробів мешканці виселених сіл виготовляли небагато. З нагоди неділі або ж до якихось свят могли спекти пиріжки або *струглі* [завиванці – С. Ц.]. Водночас у раціоні містян вони, хоч і зрідка, але були. Окремо дрібні хлібні вироби випікали на продаж: «*Це в городі таке пеклі. А це в город, як пуйдеш, у Чорнобиль, да й там уже люди проворнейшіє, там наєзжають*

люди багато, дак вони вже пекли вже пирожкі, і все пеклі» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/02]. Після вимушеної зміни місця проживання випікати дрібні хлібні вироби стали частіше, змінили їхню начинку. На теренах Полісся в тісто вкладали наявні в господарстві фрукти або овочі: «З маком у нас і з грушками товченими. Вони сушаться, ці дикі груші, перемалуються або перетовчуються і теж йде на начинку» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3. С.1/23]. Мешканці ж Володарського району, крім дикорослих, мали й вирощені на власних ділянках ягоди та фрукти, а також значно частіше виготовляли начинки з городніх культур: «Пирожка було спичеться так з квасолею. Вже як остане [тісто – С. Ц.], то житнього тоді приліплять» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.3/02]. Як різновид та аналог дрібних хлібних виробів можна розглядати і так звані *горох'яники* – млинці із горохового борошна, які в лісостеповій зоні були звичною щоденною їжею: «...ше й горох'яники пекли, бо це – з горохом. Ще в нас там було багато, кажу, горох, то щодня. То ми натерли гороху цього і млинці пекли такі дуже добрі» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.3/03]. На сьогодні дрібні хлібні вироби переміщених осіб практично нічим не відрізняються від таких самих в автохтонів.

Далі хочемо перейти до хлібних виробів, використовуваних у звичаєвості населення радіоактивно забруднених територій. Розпочнемо із хлібини, що лежала на покуті в час Різдвяних свят. У літературі можна знайти свідчення того, що принаймні пам'ять про особливий різдвяний хліб серед переселенців була жива ще на початку 90-х рр. ХХ століття, хоча його вже не готували [9, с. 203-204]. Називали такий випік *палениця* або *кулідка*. Загалом це була кругла хлібина, але в першому випадку її перед випіканням викачували борошном, а у другому – водою. Цей буханець не лише клали на покуть, а й могли накрити ним кутю, інколи додавали також сіль. Що цікаво – цей хліб не споживали, він мусів перебути всі свята, лише тоді його розмочували і згодовували худобі [7, с. 309]. На сьогодні респонденти говорять уже лише про використання звичайного, повсякденного хліба: «Звичайний хліб. На кутю, наприклад, це обікнавенний хліб [клали – С. Ц.], тей, що пекли собі їсти, то й хлібинуку ту ложили. Коло куті хлібчик, хліб і грудочка солі. Обікновений хліб, однаково другого не пекли у нас» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/13]. Клали його, як ми вже зазначали, або на горщик чи макітру з кутею, або на сіно, настелене на покуті: «Хліб поклаті, ще сена туди покладем і на покуть, і хлібину, і добре...» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/03]. Зважаючи на наведені цитати, можемо констатувати спрощення й затухання знакових явищ різдвяної обрядовості.

Також зникли з народної пам'яті й дані про випікання дрібних хлібних виробів, зокрема і здобних, з нагоди свят різдвяного циклу. Водночас невдовзі після переселення респонденти розповідали про фігурне солодке печиво в формі баранців, яке випікали для дітей, та пампушки з *грецької* [гречаной – С. Ц.] муки, що ними частували колядників [7, с. 309].

Говорячи про хліби, пов'язані з весняною обрядовістю, найперше хочемо згадати про так звані *хрестики* чи *хрецики*, що були широко розповсюджені на теренах Київського Полісся перед аварією на ЧАЕС. Готували їх з нагоди середини Великого посту. Щоб позначити цей день, використовували номен *Хрестя*: «...пеклі перепечечку таку — хрецика. Перехрестить дежу да зразу хрецика зробить, да пеклі хрецика» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.1/02]. «Ага-ага, хрецикі, да. На Хрестя хрецикі пеклі да й такі...» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/15]. Це обрядове печиво широко використовували в обрядах, пов'язаних з початком цілої низки весняних робіт, зокрема – під час *заорювання* [на початку оранки – С. Ц.], *запашування* [перший вигін худоби на пасовище – С. Ц.] та на початку сівби: «...віносили закопували, пекли тож хрестики. Їх, хрестики такіє украй поля закопували, щоб, ну там гроза чи що, то, щоб не шкодила посівам» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.4/4]. «...це ж давали це ж худобі вже. Як у полі приїде орать, дак бере з собою хазяїн. Та й того хреста дає худобі, святоє. І віганять у поле, так тре', дають» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/15]. Зараз переселенці все частіше говорять про звичайний шматок хліба, який замінив згадувані *хрецики* в чинах звичаєвості, хоча й пам'ятають про них: «Ну без хліба же в поле не їдуть, це – як закон. Беруть крайчик хліба, як їдуть на поле. А-а! Пеклі

перепечечку таку — хрещика» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.1/02].

Великодні паски є, напевно, найкраще та найповніше збережений зі всіх обрядових хлібів, що мають стосунок до календарної обрядовості. Побутування їх було повсюдним, а, відповідно, добре збережено й пов'язані обряди, звичаї та вірування. Для приготування пасок, звісно ж, використовували найкраще наявне борошно, заміс робили здобним та якомога пухкішим, верхню площину декорували фігурками з того ж або прісного тіста: «Ну, старались, щоб пишенічна була [паска – С. Ц.]. Всякіє були, всякіє, і маленькі, і великіє. В мисочці спечеш, у макотрочці, як яка пасочка. Яєчко розб'єш свіжже, і так помажеш. Хрещика клалі [по верхній площині – С. Ц.]. Отак тісто розкотіш, тоненько-тоненько, і так поріжеш його, і кругом пасочки. І хрестика поставиш» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/03]. Після вимушеної зміни місця проживання, а відтак і модернізації побуту, відбулось і осучаснення технології та рецептури великоднього обрядового хліба: «Пекли паски. Паски обов'язково пекли. Солодкі. Хлеб – є хлеб, а паскі – солоденькі, гарніє, віроблення, от. А віробляли такі хрестики, віробляли із тіста, і листочки такіє. З того самого робили [тіста, що й паску – С. Ц.] колись. Колись, знаєте, все робили з того самого [тіста – С. Ц.], от. І розочки робили. А тоде, вже позней, як уже стали хитрейшіє трохи, да вже робили із прісного тєстечка. Ну бо те важке таке тісто, а це легеньке тєстечко, вони вже так не падали» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/13].

Огляд хлібів, пов'язаних із календарною обрядовістю, закінчимо випіком, використовуваним у забавах, що відбувалися в ніч на Андрія [13 грудня – С. Ц.]. Хочемо зазначити, що, на думку відомої дослідниці української культури Р. Свириди, лексема *калита* не властива для Київського Полісся, типові вже згадуваний номен *корж*, а також *гала*, *кабала* [7, с. 310-311]. Згідно з її ж даними, лише на Чорнобильщині побутував також *пиріг-бугай*, який вирізнявся тим, що мав начинку та приліплені два шматочки тіста, що нагадували роги [7, с. 311]. Станом на 2012 рік респонденти пригадують лише лексеми *калита*, *корж*, *калач*. Цей обрядовий хліб використовували у відомій народній грі, пам'ять про яку збереглася досить добре: «...каляти пеклі. Да, коржа пекті, коржа. Корж, як корж, сухий корж. З прісного [тіста – С. Ц.] коржа тиклі. Коржа, щоб повесіть [дірку робили – С. Ц.]..., його ж повесіть треба ж – калета» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/03]. «Це ж якісь калач, калач такий. Підвішували його. Таково наче то вісить да це вже, щоб кусать його» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/24]. Окремо зацентуємо на тому факті, що андріївський обрядовий хліб міг бути прісний. Такий тип хлібних виробів повсюдно в Україні, крім Полісся і Карпат, поступово починає виходити з ужитку ще у княжу добу, починаючи з XI-XII ст. [5, с. 811].

Різноманітні види хліба використовували й у родинно-побутовій обрядовості. Найпоширенішим та найзнанішим із них є, безумовно, весільний *коровай*. Для його виготовлення, знову ж таки, використовували найкраще борошно, тісто робили здобним і пухким, а ззовні щедро декорували: «Ну, колишній коровай разом з житнього хлеба не спечеш, а куплялі. Куплялі муку і пекли коровай. ...прикрашали всім і взорамі, і всякими взорамі. Вірабляли із тіста [елементи декору – С. Ц.]» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04]. Замісити тісто та випекти *коровай* мали *коровайниці* – спеціально запрошені майстрині, які брали на себе відповідальність за належну якість цього обрядового хліба: «Весілля без каравая не може бути. Гукають трі таких хрещені, которіє умеліци. Шоб билі заміжніє жениціни. А ось, ето – якіє должни пекти, шоб не розведені, не покинуті. Ну, шо хороша сім'я. Всігда цім барвінком, завжди калиною [прикрашали – С. Ц.]. Крутили такіє иишкі, иишки називали в нас. А вони такі, наче астри. Ці иишки, наче квіти астри. Калину тудя, оце ж барвінок і із тіста оце ті украшенія: колоскі та і ті иишкі» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/25]. Готовий випік ставили на віко хлібної діжки, яку обв'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. На вско [діжки ставили коровай – С. Ц.]» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.4/12]. Ділили цей основний весільний обрядовий хліб наприкінці забави, робив це *дружок* [дружба – С. Ц.]: «Тоди послі, як уже повинчаюца, тоди делілі коровай, дружок [ділив – С. Ц.]. Там керує і он ріже, і кусочками кладе, і камандує: тому, тому, тому, тому» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб.

С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04]. *«А це ж тоді той дружок. Вляту гарелку в чарку і по кусочку..., вже там жонку і чоловіка разом склікають, і вже бере та й дарить»* [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.4/12]. Цікаво, що після вимушеного переїзду населення постраждалих територій обрядово-звичаєві дії, пов'язані з короваем, особливих змін не зазнали. Із певністю можемо говорити хіба про використання лише рушника для обв'язування короваю (без березової кори та пруття, як на Поліссі), а також зміну термінології. Так, до прикладу, термін *дружок* все частіше замінюють номеном *боярин*, типовим для південної Київщини. *«А край, боярине, коровай. Боярин коровай»* [крає – С. Ц.]...» [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.3/05].

Окрім *коровая*, 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»* [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04]. *«...не, не зросий, так два [парні пироги – С. Ц.]. Отдельно. Вони довгенькіє такіє, тіпа батона, но вони тожє були трошкі прикрашаніє. І так на столі [лежали – С. Ц.]. Несли хліб [до церкви – С. Ц.], аякжє. Хлібину і вон, і вона, в хусточці заматаніє несли»* [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/14]. Для Середньої Наддніпрянщини типовими були дещо інші явища. Зокрема, так звані *парні пироги* називають тут *парові пироги* і випікають їх разом, щоб були зрошені, а ззовні вони нагадують плетені калачі: *«...пекли парові [пироги – С. Ц.], по два, по два вкуні. От оце, то такі пекли – парові називалися, по два вкуні, так, наче вони такво як там калачічки два вкуні. Так само заплетені, тільки такво притулить два укуни, називалися парові»* [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.3/05]. Окрім того, до церкви несли не *парні пироги*, а звичайну хлібину: *«Брали, да, звичайну хлібину. Цю печену, шо печеться. Шо в печі печеться – цю колись брали хлібину»* [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.2/04].

Говорячи про використання хлібних виробів у поминальній обрядовості, мусимо констатувати значну деградацію всього пов'язаного звичаєвого комплексу. На сьогодні носії автентичної культури втратили розуміння багатьох обрядових аспектів і пояснюють все спрощено, часто керуючись міркуваннями доцільності, ужитковості. Також можна констатувати зміни термінології, як-от лексеми *Гробки*, *Радовниця* все частіше замінюють загальноукраїнським терміном *Проводи*: *«...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 позабирають. 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»* [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/25]. *«На гробках, да. На гробках, там і стопки ставили, і хлібец, і шо в кого їсть. Оце все, це – да»* [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/21]. *«Ну на кладбищах оставляли. Ну як же ж, ну булочки, ну пірожкі»* [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/14]. Однак тут, знову-таки, слід акцентувати на тому, що власне поминального печива не згадує жоден респондент, йдеться лише про різновиди хліба, виготовлення якого не було спричинене суто меморіальними потребами та оказіями. На нашу думку, говорити про їх повну відсутність у минулому не можна, а лише про їх заміщення внаслідок деградації та трансформації поминального обряду. Підтверджує це міркування віднайдені у літературі та зафіксовані нами в інших частинах Українського Полісся, довгий перелік хлібних виробів, які випікали лише на похорони чи поминки. Наприклад: *гаречики, гаречники, проскура, проскурка, потужник, стулник, підпалочок, тастіна, драчона* [6, с. 224], *тужик* [8, с. 331; 11, Архів МНАП у Львові; Зв – 106, с. 8].

Через відносно недавнє переселення й набуття нового житла досить добре збереглись у народній пам'яті відомості щодо використання хліба під час *входчини*, *входин* [вселенні в нове житло – С. Ц.]: *«...то паланіцу пеклі, щоб гола хата не була»* [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04]. *«Ну хлібец треба, от, який... Ну й соль, і хлібец, то ж саме перве, таке було, заносілі [у нову хату – С. Ц.]»* [10, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-

ДЗ.С.1/25].

Окремо хочемо зазначити, що дослідження народної культури територій, які увійшли до зони відчуження, на сьогодні досить складно, оскільки часто мешканців сусідніх сіл, а навіть одних і тих самих населених пунктів розселяли територіально відособлено. Це, у свою чергу, призвело до втрати комунікації між поліщуками та порушило передання інформації між поколіннями. Осучаснення побутових умов на нових теренах також мало свій вплив на традиційну культуру, видозмінювало її. Ще раз мусимо згадати про зміну географічно-кліматичних умов, а також асиміляцію переміщених осіб.

Окремо хочемо зацентувати на негативному впливі тривалого панування комуністичної ідеології та боротьбі сучасних церковників з народною звичаєвістю. Однак завдяки особливому ставленню українців до хліба чимала кількість культурних явищ, пов'язаних із ним, а особливо дотичних до звичаїв та обрядів, продовжує принаймні частково побутувати в середовищі переселенців.

#### Література

1. Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі / Л. Ф. Артюх // Етнографія Києва і Київщини. Традиції й сучасність. – Київ: Наукова думка, 1986. – С. 65–83.
2. Боренько Н. Різновиди обрядового хліба та печива на Центральному Поліссі / Н. Боренько // Збірник наукових праць Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф : зб. наук. праць. – Київ: ДНЦЗКСТК, 2012. – Вип. 1. – С. 19–44.
3. Бломквист Е. Э. Крестьянские постройки русских, украинцев и белорусов // Восточнославянский этнографический сборник. – Москва, 1956. – XXI. – С. 3–458.
4. Зюбровський А. Випікання повсякденного хліба українців південно-західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – на початку XXI століть / А. Зюбровський // Народознавчі зошити. – 2014. – № 2. – С. 250–263.
5. Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців південно-західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика / А. Зюбровський // Народознавчі зошити. – 2016. – № 4. – С. 804–816.
6. Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. – Т. 1. – Етнолінгвістичні студії / В. Конобродська. – Житомир: Полісся, 2007. – 356 с.
7. Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся / Р. Свирида // Полісся України : матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів, 1997. – Вип. 1. Київське Полісся. 1994. – С. 308–312.
8. Ципишев С. Використання хлібних виробів у обрядовості із поминальними мотивами на Волинському Поліссі / С. Ципишев // Проблеми збереження, відтворення та популяризації історико-культурної спадщини в контексті діяльності музеїв просто неба. Випуск 1. Матеріали першої Міжнародної науково-практичної конференції, 17–19 жовтня 2013 р. м. Львів. Упоряд. М. І. Банах, Н. В. Будинкевич, Н. В. Гаврилів. – Львів: Апріорі, 2013. – С. 327–333.
9. Ципишев С. І. Хліб у звичаєвості Київського Полісся / С. І. Ципишев // Археологія і давня історія України. – 2016. – Вип. 3 (20). – С. 203–207.
10. Аудіоархів ДНЦЗКСТК.
11. Архів Музею народної архітектури і побуту у Львові імені Климентія Шептицького.