

УДК392.8(477)«18–19»

О. О. Васянович

Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф
Державного агентства з управління зоною відчуження**ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ДРІБНОЇ УКРАЇНСЬКОЇ ШЛЯХТИ
У XIX – НА ПОЧАТКУ XX СТ.**

У статті за архівними, польовими, друкованими матеріалами розглянуто особливості повсякденного харчування та святкової трапези дрібної української шляхти. Акцентовано увагу на бажанні шляхти показати власний гонор, відрізнитися від навколишнього селянства при прийомі їжі. З'ясовано, що у подібних соціально-економічних умовах харчування шляхти та селянства мало багато спільних рис, проте поступово поширювалися впливи міської культури на трапезу шляхти.

Ключові слова: шляхта, повсякденне харчування, святкова трапеза, Галичина, Полісся.

В статье на архивных, полевых, печатных материалах рассмотрены особенности повседневного питания и праздничной трапезы мелкой украинской шляхты. Акцентируется внимание на желании шляхты показать собственный гонор, отличиться от окружающего крестьянства в приеме пищи. Выяснено, что в схожих социально-экономических условиях питание шляхты и крестьянства имело много общих черт, но постепенно распространилось влияние городской культуры на трапезу шляхты.

Ключевые слова: шляхта, повседневное питание, праздничная трапеза, Галиция, Полесье.

The article deals with the peculiarities of daily food and festive meals of the small Ukrainian gentry, which are considered on archival, field and printed materials. Attention is focused on the desire of the gentry to show their own ambition, to distinguish themselves from the surrounding peasantry in the way of eating. It was found out that food of the gentry and the peasantry, being in similar social and economic conditions, had many common features, but gradually the influence of urban culture on the gentry's meal spread.

Keywords: gentry, daily meals, festive meals, Galicia, Polesia.

Шляхта на теренах України у XIX – на початку XX ст. була як недавно прибула, що іммігрувала в деякі місцевості Київщини та Поділля з різних країв Речі Посполитої, так і околщина, що здавна проживала в певних місцевостях та завжди в масі залишалася українською. Околщина шляхта селилася на просторах України цілими селами, територію розселення яких ще належить дослідити. Відомі їхні гнізда на Поділлі – так звана барська шляхта, описана М. Грушевським, який згадує в околицях м. Бар шляхетські села Єлтухи, Галузинці, Волковинці, Патрані, Коростівці та інші [18, с. 325]. Яскравим прикладом еволюції околщини шляхти може бути шляхта Українського Полісся – цедесь 40–45 сіл, розташованих приблизно у радіусі 40 квадратних кілометрів навколо старовинного Коростенського городища [31, с. 304]. Усі дипломи на шляхетство вони отримали від Литовських князів ще до Люблінської унії в XIV, XV, XVI ст. [27, с. 303]. Головна риса цієї шляхти полягає у тому, що вона розділяється на роди, які носять окремі прізвища, причому кожен рід, інколи досить чисельний, займає окреме село, що має однакову назву з прізвищем. Так, у Бехах жили Бехи, у Ходаках – Ходаківські, у Васьковичах – Васьківські, у Меленях – Меленівські тощо. На теренах Галичини також аж до XX ст. існували (й існують досі) окремі шляхетські села, як, наприклад, на Самбірщині – Корчин, Улична, Урож, Лопушанка, Ільник Шляхетський, Білина тощо, на Гуцульщині – Делятин, Березів, на Сяноччині – Добра тощо [16, с. 24; 17, с. 18–19].

Слід зазначити, що тутешнє боярство, яке з середини XIV ст. опинилося під владою Польщі, отримало шляхетство раніше за бояр підлитовських земель України. При цьому, якщо багаті аристократи з-поміж русинів (українців) сполонізувалися ще до Хмельниччини, то дрібна шляхта залишалася, в усякому разі у мовному та етнокультурному планах, українською завжди.

Традиційно-побутова культура становить одну з основних складових процесу розвитку нації і виконує важливі суспільні функції. Певні культурні особливості сприяють ідентифікації людської спільноти за етнічною чи соціальною ознаками, впливають на ступінь збереження її самобутності та внутрішньої консолідації. Завдяки окремим елементам культури та побуту як окремий соціальний прошарок у різних регіонах України вирізнялася дрібна (ходачкова, малоземельна, дрібнопомісна, околична) шляхта. Культура та побут дрібношляхетської верстви населення і досі залишається маловивченим явищем. На окремі аспекти традиційної культури дрібношляхетської верстви населення віднедавна почали звертати увагу вітчизняні науковці [3–5, 7–14, 22, 23, 25]. Проте тема харчування представлена у дослідженнях досить фрагментарно.

Жителі шляхетських сіл внаслідок кращого економічного та соціально-політичного становища збагатили свій побут такими характерними рисами, які були властиві лише цій шляхті та якими вона відрізнялася від звичайних селян. У статті ми зосередимо увагу на висвітленні особливостей харчування української шляхти як окремого чинника традиційної матеріальної культури XIX – початку XX ст.

У регіонах, де кількість шляхти була значною і проживала вона компактно, офіційно створювалися дві громади – шляхетська, яка обирала собі за начальство префекта з асесорами, і хлопська (мужицька, селянська, рустикальна) – обирала війта з присяжними. Це засвідчують і назви деяких населених пунктів: Корчин Шляхетський і Корчин Рустикальний, Крушельниця Шляхетна і Крушельниця Рустикальна, Терло Шляхетське і Терло Рустикальне, Топільниця Шляхетська і Топільниця Рустикальна. Навіть у спільній церкві шляхтичі і хлопи групувалися окремо: існували осібно шляхетські й селянські церковні братства, були чітко визначені місця в церкві для шляхти й хлопів. У школі, де спільно навчалися шляхтичі та селяни, існував певний поділ: школярі різних соціальних груп не товаришували між собою, не хотіли сидіти поряд на лавках і так, як і їхні батьки, дражили одні одних та робили взаємні прикrostі [29, с. 78]. До того ж шляхтичі мали окрему кімнату в корчмі для спільних зібрань, де були столи, застелені кліровими скатертями, не було звичайних корчемних лав на вбиваних у землю ковбицях, а лише дерев'яні ясеневі крісла [28, с. 5].

Приготування їжі в шляхти носило переважно загальноукраїнські риси. Вони обробляли продукти способом варіння, тушкування і печення [1, с. 124]. Зазначені особливості були зумовлені конструкцією домашнього вогнища – варистої печі. Зі зміною конструкції варистої печі, появою на початку XX ст. плити – у раціоні сільського населення з'явилося більше смажених і печених страв [25, с. 85]. Інколи для приготування їжі в полі або в лісі використовували відкрите вогнище та жар: пекли картоплю, смажили сало. Шляхтичів с. Мелені Житомирської обл. мужики навколишніх сіл традиційно називали «пацалками», бо ті досить часто готували «сало на рожне», настромивши шматок сала на паличку, та вимочували – пацкали – жир об хліб. Проте й тут не всі жителі жили заможнo. У селі пригадують, що потім шматок смаженого сала клали на скибку хліба і їли його так, щоб губами при кусанні сало відштовхувати. Таким чином, змащений розтопленим салом хліб з'їдали, а саме сало лишалося до наступної трапези.

Перебуваючи у подібних соціально-економічних умовах, дрібна шляхта в будні споживала практично таку ж їжу, що й селянство: борщ, пшоняну кашу, смажену на смальці чи олії картоплю, вареники, молоко, сметану, солонину тощо. У першій третині XX ст. у с. Бехи на Житомирщині Василем Кравченком було зафіксовано такий перелік повсякденних страв: «борщ, кутя, каша (для обіда); юшка (для ужина); картопля, млинці з сметаною, або салом (для завтрака)» [20, с. 141]. Народні приказки, зафіксовані у шляхетських селах Житомирщини, свідчать про те, що найважливішими в харчуванні були хліб, борщ та каша. Зокрема, у Меленях казали так: «Хліб – усьому голова», «Без хліба – суха бесіда», «Якби хліб да вода, то не буде голода», а у Бехах – «Хліб і вода – нема голода»; «Хліб-соуль їж, а правду ріж», «Борщ і каша – рідна мати наша» [20, с. 440,

459]. У шляхетських селах на Поліссі тривалий час споживали лише житній хліб. Пшеничне борошно використовували хіба що при випіканні паски. Ще й на початку XX ст. жителі с. Мелені на Житомирщині вірили, що пшениця не росте на їхніх ґрунтах. Зокрема, Грищенко Галина Василівна, 1941 р. н., з гордістю стверджувала, що саме її предок першим почав культивувати пшеницю в селі.

Незначні відмінності були пов'язані з рівнем заможності господарів. Описуючи гостину у шляхтичів Тачинських, Андрій Чайковський відмітив, що господиня спочатку частувала кавою, а потім понаставляла на столі всячини: білого хліба, масла, меду в кришках. Господарі хотіли показати, що ось то «вони не які-небудь шляхетки, а люди заможні, багатирі і всього у них по достатком» [28, с. 23]. У художній літературі та архівних матеріалах знаходимо докладні описи приготування окремих страв. Зокрема, Андрій Чайковський описує приготування холодної закуски: необхідно накришити зелену цибулю, перем'яти з сиром, посолити і залити сметаною [29, с. 93], а Василь Кравченко – приготування борщу: «Борщ. Кришений буряк на дрібні кусочки, облуплюється (чиститься) три, штири картоплі, добавляється квасоля і качан (головка капусти), все це кладеться в горщик, наливається водою, солиться і вариться покуль все не звариться, потім добавляють квас або сировоткою» [20, с. 142]. Подекуди шляхтичі у назвах страв підкреслювали своє бажання виділитися від селянства. Дослідниця Любов Сливка у своїй праці згадує «шляхетський борщ» у с. Ільник на Львівщині, «шляхетські пироги» на Підляшші [25, с. 86].

Важливе місце у харчуванні посідало сервірування столу. У побуті шляхти рано поширилися речі, які з огляду на свою вартість не могли потрапити до селянського вжитку, зокрема фарфорові тарілки, виделки. Шляхта активно долучалася до міських нововведень у побуті. Описуючи життя шляхтича Сфікліцького на Білоцерківщині, І. Нечуй-Левицький звертає увагу на облаштування оселі, де в око впадає мисник зі значною кількістю фабричного посуду: «Коло порога на стіні висів помальований зеленою фарбою гарненький мисник, де не було ні однієї простої полив'яної миски, а натомість на полицях стояли сторч рядами фарфорові стародавні тарілки й зелені та сині тарілочки, якась чудернацька зелена пляшка, стояли стародавні не то два чайники, не то жбани з червоної міді, схожі на церковні стародревні сосуди» [24, с. 266]. Частуючи гостей, господиня «поставила на стіл тарілку з оселедцем, вхопила на миснику виделку, ніж та окрась хліба...» [24, с. 276]. Проте трапляються свідчення і цілком селянського облаштування трапези, коли шляхтичі навіть на свята «то шляхетському звичаю їли всі з одної великої миски деревляними ложками» [30, с. 120].

У святкові дні на столі у шляхти з'являлися ковбаса, капуста з солониною, пироги, голубці тощо. Під час частування горілкою шляхтичі користувалися однією – єдиною на всіх – чаркою. Проте випадків вимити чарку чи склянку після свого попередника не було, бо це вважалося образою шляхетської гідності [29, с. 93]. Святкова трапеза в галицької шляхти під впливом міської моди від кінця XIX ст. завершувалася чаюванням. Для цього господиня заносила до хати горщик окропу, ставила склянки, цукор, і всі запивали *окропок*, тобто гарячу воду з *гараком* [ромом – О. В.] [29, с. 177–178]. Натомість на Поліссі у першій половині XX ст. чай ще не потрапив до харчування шляхтичів. Зокрема, у с. Беги на Житомирщині частіше заварювали шипшину, листя м'яти, подорожника, суниці, гілки малини, смородини, вишні, цвіт липи [2, с. 14].

Значно більше відмінностей зберігала святково-обрядова трапеза, яка відрізнялася від буденної розмаїттям наїдків, якістю продуктів, а також приготуванням спеціальних ритуальних страв. Страви, які готували шляхтичі на всі сімейні та календарні свята, вважалися святковими. Значну частину з них складали обрядові страви, які виконували релігійно-магічну функцію й приурочувалися до певних календарних дат чи обрядів сімейного циклу. Будучи частиною матеріальної культури, вони були тісно пов'язані з культурою духовною, зокрема зі звичаями та обрядами. Особливий інтерес викликає обрядова їжа, у якій біологічна функція – задоволення почуття голоду і спраги – відступає на останній план, а головним стає її символ, магічний зміст.

Дрібна шляхта не мала суттєвих відмінностей у духовній культурі: подібними до селянських були родильні, весільні та поховальні звичаї, календарні обряди. Лише окремі факти вказують на відмінності між цими соціальними групами. Так, у повісті «У чужому гнізді» А. Чайковський

докладно описує святвечірні звичаї у панському маєтку та вдома і шляхти, які практично не мають ніяких відмінностей від селянських: розстелено сіно на столі під скатертиною та по долівці, встановлено снопок вівса на покуті, приготовлено «за шляхетським звичасм» дев'ять страв: пшениця [кутя – *О. В.*], борщ з «ушками», картопляні вареники з грибною підливою, риба, голубці тощо, – а після вечері всі співають колядки [30, с. 87, 90, 94–95, 120].

У шляхетських селах на Поліссі до святого вечора готували лише пісні страви, проте годилося, щоб стіл був багатим, а страви різноманітними. За традицією готували дванадцять пісних страв. Така велика кількість їжі колись була не лише святковим задоволенням, а мала й символічне навантаження. Особливе значення приписувалося магічному числу. Можливо ця традиція з'явилася під впливом християнства (дванадцять апостолів). Та цілком імовірно, що дванадцять страв на столі ставили ще до прийняття християнства (за числом місяців у році). Професор Степан Килимник наводив такий перелік святвечірніх страв: кутя, узвар, капуста, горох, борщ, риба смажена, риба холоджена, вареники, млинці, каша гречана чи пшоняна (особливо приготовлена), пироги [19, с. 20]. Подібні страви готували і в шляхетських селах Коростенщини, важливо, щоб вони були пісними.

Головною ритуальною святвечірньою стравою була кутя. Готували її з ячменю, рідше пшениці, та заправляли медовою ситою з маком. Основа куті – хлібне зерно – символізувало добробут родини (плодючість землі й худоби, продовження роду людського, а отже – щастя й благоденство). Федір Вовк писав, що “зварені у воді зерна пшениці або ячменю з медом і зварені також у воді сухі фрукти нагадують про неолітичну ще епоху” [15, с. 193]. Горщик з кутею ставили на покуті в кубелечко з сіна, прикриваючи паляничкою та грудочкою солі. Це, безперечно, також дуже символічно. К. Сосенко наголошував на особливій символічності на святвечірньому столі трьох хлібів, або двох хлібів та грудки солі, які мали представляти сонце, місяць і зорю [26, с. 124]. У с. Мелені на Житомирщині першу паляницю замінив горщик з кутею, тобто їжа із зерна, так само, як і хліб. Сама ж кутя – каша, найдавніша їжа людства, можливо, що поєднання цих символів – своєрідна жертва небесним світилам.

Кутю на Коростенщині готували тричі: пісну (перед Різдвом), багату (під Новий рік) та голодну (під Водохреща). У Бегах пояснювали це таким чином: “Три куті тому, що три царі принесли Христу три подарунки” [32, ф. 15–3, од. зб. 256, арк. 5]. Узагалі кутя як ритуальна страва на святках характерна для всіх слов'янських народів [21, с. 58], проте лише на Поліссі їх було три, а на решті території України – дві.

Головним і найшанованішим атрибутом Великодня для нашого народу був і залишається хліб. Паску – ритуальний великодній хліб – випікали тільки з пшеничного дріжджового тіста. Пасок пекли багато, щоб вистачило всій родині. Починали їх пекти ще в Чистий четвер, але найчастіше в Красну суботу. У Бегах вчиняли паску в четвер, проти п'ятниці. Наступного дня місили та випікали [32, ф. 15–3, од. зб. 257, арк. 83]. Жителі ж с. Ходаки на Коростенщині казали, що у Страсну п'ятницю взагалі не можна пекти паски, бо в цей день Ісуса Христа зняли з хреста. Посадивши паску в піч, на жар клали ганчірку, щоб той димок ішов на паску, аби вона краще росла. Під час випікання не годилося грюкати дверима або голосно говорити, щоб не осіла паска [32, ф. 15–3, од. зб. 257, арк. 83]. Якщо паски вдавалися, то це віщувало добро родині, якщо ні – то негаразди, а якщо тріскалася верхня скоринка, то це мало принести чийось смерть у наступному році.

На Великодні свята готували дуже багато страв. Паску, крашанки, писанки, сіль, сир, шинку, ковбаси, масло, навіть ціле засмажене поросся, а також ніж освячували в церкві. Прийшовши додому з церкви, вся велика родина збиралася за спільним столом. Досить часто до батьків приїжджали діти, внуки. Перш за все вони їли свячену писанку, розділену на всіх присутніх, що мало об'єднати увесь рід. Потім бралися до інших страв, але головними були ті, що освятили в церкві.

Дохристиянські звичаї вшанування пастухів і християнських Святих Апостолів Петра й Павла об'єдналися в народній легенді про зозулю, за якою птаха вкрала у святих Петра й Павла сирну мандрику, котрою вони розговлялися після Петрівського посту, за що була покарана, вдавилася нею

і втратила голос. Така легенда не зафіксована у с. Мелені на Житомирщині, але тут вірять, що зозуля перестає кувати після Петра. Тому в народі й досі побутує приказка «Зозуля мандрикою вдавилася». Але, якщо свідчення з північної Коростенщини ще на початку XX століття підтверджували зазначене, то вже наприкінці століття термін мандрика їм взагалі невідомий.

Слід звернути увагу на родинні звичаї, у тому числі зі сфери харчування, пов'язані з весіллям. Вважаючи себе дещо вищою за селян, шляхта намагалася зберегти свою кастову замкнутість, укладаючи шлюби тільки між особами своєї соціальної групи. Коли траплялося, що шляхтянка вийшла заміж за хлопа, то вона вже не могла показуватися на вулицю, мала зректися шляхетського одягу, бо його могли порвати прямо на ній на шматки. Так само здерли б одяг і зі шляхтича, який взяв собі за дружину селянку [29, с. 79]. Готуючись до весілля, різали кабанів на ковбаси і вудженину, привозили пиво, вино, мед, робили різні запіканки з медом і овочами. Три дні «забавлялася» шляхта у дворі молодой, їла й пила, поки наставали «придани» – перевезення молодой до дому молодого [28, с. 53; 35, с. 133–138].

До весілля виготовляли спеціальний обрядовий хліб. У найдавніших джерелах про звичаї та побут східних слов'ян необхідним атрибутом одруження фігурує коровай [6, с. 44]. Відомий український етнограф, фольклорист та діалектолог, який багато часу присвятив вивченню побуту та звичаїв шляхетських сіл Волинської губернії, В. Кравченко записав весілля в селі Бехи Коростенського району Житомирської області. Зберігся докладний опис вигляду бехівського короваю. Той складався з *дна* – двох прісних коржів, між якими насипали овес, «щоб молоді були дужі та здорові», та гроші, «щоб молоді були багаті». На дно клали паляницю, прикрашену великим хрестом, та наліплювали безліч шишок [32, ф. 15–3, од. зб. 158, арк. 32]. Як свідчать наші польові матеріали, у с. Сингаї Коростенського району в короваю, прикрашеному дрібними шишками з тіста, барвінком, калиною, запікали сирі курячі яйця. У с. Мелені цього ж району, як і в інших шляхетських селах, рано почала руйнуватися традиційна структура весільного хліба. Так, у другій половині XX ст. почали готувати прямокутний коровай – ряд шишок викладали на деко відповідної форми. Наприкінці весілля коровай ділили між гостями, родичами, причому враховували і тих членів родини, які з певних причин не прийшли на свято, що могло виконувати функцію родового благословення шлюбу.

У минулому коровай виконував, очевидно, і певну правову функцію. Про це можна судити з того, що його виготовляли лише під час першого одруження. Важливим аргументом є і той факт, що в минулому коровай готував увесь рід. Відгомоном родових відносин можна вважати звичай приходити на обряд випікання короваю з борошном, яйцями, цукром, маслом. Про правову функцію обрядового хліба свідчить звичай випікання його при поховальному обряді неодружених молодих людей. У народі побутувала поведінкова норма, відповідно до якої кожна людина мала взяти шлюб, тож виготовлення хлібного весільного печива при похованні наче символізувало одруження. К. Черв'як зазначав, що в шляхетських селах під час похорону неодружених молодих людей печуть коржики з медом, які роздають хлопцям та дівчатам – коровай [32, ф. 1–4, од. зб. 249, арк. 4], проте скоріше за все це були пірники, які також фігурують як весільне печиво.

Окрім короваю, до весілля у шляхетських селах Житомирської області випікали інше обрядове печиво. Так, у Меленях формували спеціальну хлібину, якою благословляли наречених, супроводжували їх до вінчання, а увечері клали в головах шлюбного ложа. Суто шляхетською традицією було випікання в домі нареченого медівників – пірників (*п'єрників*), якими обдаровували родину нареченої. Вони могли бути як ромбоподібними (Мелені, Чоповичі), так і круглими (Воронево, Пашини). У ряді населених пунктів краю пірники втрачають ритуальне значення, переходять у ранг звичайного здобного печива з солодкою начинкою [22, с. 94]. У Меленях у хаті нареченого виготовляли круглий калач з отвором посередині для викупу нареченої; у молодой – невеликий пиріг продовгуватої форми, якого брала з собою її родина, ідучи в дім молодого. У Бехах випікали ще й шишки, які роздавали дітям. У весіллі шляхти нема як ритуальної страви поширеної в регіоні пшоняної каші [22, с. 97]. Виявлені особливості дають можливість стверджувати, що традиція використання печеного хліба у весільному обряді околичної шляхти стадіально пізніша за приготування круп'яних страв.

Отже, повсякденна та святкова їжа дрібної української шляхти ще й на початку ХХ ст. зберігала в собі багато спільних рис з їжею селянською, що обумовлено спільними соціально-економічними умовами. Проте значно краще економічне становище шляхти позначилося на поширенні в її середовищі певних рис, якими вона відрізнялася від навколишнього селянства. Навіть суто селянську поведінку шляхта досить часто аргументувала «шляхетським звичаєм», підкреслюючи власний гонор, певну зверхність над селянами. У святково-обрядовій трапезі прослідковуються традиції глибокої давнини, які своїм корінням сягають поганських часів, коли ще приносили жертви різним божествам. Християнство, попри тривалий час існування на українських землях, так і не змогло подолати більшість давніх традицій, тому значна їх кількість була приурочена до християнських свят.

Література

1. Артюх Л. Народне харчування, їжа, кухонне начиння / Л. Артюх // Українці. Історико-етнографічна монографія у двох книгах. Книга 2. – Опішне: Українське Народознавство, 1999. – С. 121–138.
2. Бех М. В. Традиції і трансформації в етнокультурі та побуті села Беги на Житомирщині кінця ХІХ – першої половини ХХ століття. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук / Микола Бех. – К., 2017. – 22 с.
3. Бех М. Вплив міської культури на зміни у побуті населення села Беги Коростенського району Житомирської області (ХХ – початок ХХІ ст.) / М. Бех // Матеріали до української етнології. – К., 2011. – Вип. 10 (13). – С. 154–158.
4. Бех М. Історичний розвиток «околичної» шляхти села Беги Коростенського району Житомирської області: формування соціально-культурних особливостей (ХV – поч. ХХ ст.) / М. Бех // Переяславський літопис. – 2014. – Вип. 5. – С. 9–16.
5. Бех М. Традиційний одяг околичної шляхти Північно-Східної Житомирщини кінця ХІХ – початку ХХ століття (за матеріалами села Беги Коростенського району Житомирської області) / Микола Бех. – Народна творчість та етнологія. – 2016. – №6. – С. 68–76.
6. Борисенко В. Весільні звичаї та обряди на Україні / В. Борисенко. – К., 1988. – 188 с.
7. Васянович А. Проявление зажиточности украинской мелкой шляхты во второй половине ХІХ – первой половине ХХ в. / А. Васянович // Богатство и престиж в традиционной культуре: Материалы тринадцатых Санкт-Петербургских этнографических чтений. – СПб., 2014. – С. 75–78.
8. Васянович О. Деякі особливості обрядової та святкової їжі околичної шляхти Коростенщини / О. Васянович // Волинь-Житомирщина. – 2007. – № 16. – С. 112–122.
9. Васянович О. Знакові функції килимів околичної шляхти Житомирщини / О. Васянович // Народна творчість та етнографія. – 2011. – № 6. – С. 53–57.
10. Васянович О. Польські впливи на традиційно-побутову культуру української дрібної шляхти початку ХХ століття / О. Васянович // Україна – Польща: історична спадщина і суспільна свідомість. – Львів, 2015. – Вип. 8. – С. 25–34.
11. Васянович О. Проявления социальной идентичности в традиционной одежде украинской мелкой шляхты в ХІХ – первой половине ХХ в. / О. Васянович // Tradicija ir dabartis. 11. – Klaipėda, 2016. – S. 155–169.
12. Васянович О. Сучасні весільні звичаї та обряди у Меленях на Житомирщині / О. Васянович // Берегиня. – 2006. – № 4. – С. 33–48.
13. Васянович О. Традиційне житло української дрібної шляхти у другій половині ХІХ – першій половині ХХ ст. / О. Васянович // Берегиня. – 2008. – № 3. – С. 13–20.
14. Васянович О. Традиційно-побутова культура галицької дрібної шляхти ХІХ – початку ХХ ст. (у творчості Андрія Чайковського) / О. Васянович // Народна творчість та етнографія. – 2008. – № 5. – С. 99–105.
15. Вовк Ф. Студії з української етнографії та антропології: нова редакція / Федір Вовк; передм. О. Г. Таран; прим. О. Г. Таран, С. Л. Маховської, Ю. С. Буйських; упорядн. О. О. Савчук. – Харків: Видавець Савчук О. О., 2015. – 464 с.; 199 іл.
16. Гошко Ю. Звичаєве право населення Українських Карпат та Прикарпаття ХІV–ХІХ ст. / Ю. Гошко. – Л., 1999. – 332 с.
17. Гошко Ю. Населення Українських Карпат ХV–ХVІІІ ст. Заселення. Міграції. Побут / Ю. Гошко. – К., 1976. – 209 с.
18. Грушевський М. Барська околична шляхта до кінця ХVІІІ ст. / М. Грушевський // Зібрання творів: У 50 т. – Л., 2002. – Т. 5. – С. 323–335.

19. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні: У 2 кн. / С. Килимник. – К., 1994. – Кн. 1. – 400 с.
20. Кравченко В. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини / Василь Кравченко; упоряд. О. Рубан. – Т. 2. – К.: ІМФЕ, 2009. – 640 с.
21. Курочкін О. Новорічні свята українців: традиції і сучасність / О. Курочкін. – К., 1978. – 191 с.
22. Несен І. Околична шляхта Центрального Полісся: особливості весільного ритуалу / І. Несен // Народна творчість та етнографія. – 2004. – № 6. – С. 91–97.
23. Несен І. Поховальні та поминальні обряди в середовищі «околичної» шляхти Північно-Східної Житомирщини (кінець XIX – початок XX століття) / І. Несен // Вісник Львівського університету. Серія історична. – 2009. – Вип. 44. – С. 241–264.
24. Нечуй-Левицький І. Живцем поховані / 36. тв. у 10 т. / Іван Нечуй-Левицький. – К.: Наукова думка, 1966. – Т. 7. – С. 260–293.
25. Сливка Л. Галицька дрібна шляхта в Австро-Угорщині (1772–1914 рр.) / Л. Сливка. – Івано-Франківськ, 2009. – 220 с.
26. Сосенко К. Культурно-історична постать староукраїнських свят Різдва і Щедрого вечера / Ксенофонт Сосенко. – К., 1994. – 360 с.
27. Теодорович Н. Историко-статистическое описание церквей и приходов Волынской епархии / Н. Теодорович. – Почаев, 1888. Т. 1. Уезды Житомирский, Новоград-Волынский и Овручский. – 432 с.
28. Чайковський А. Малолітний / А. Чайковський. – К.; Станіславів, 1920. – 152 с.
29. Чайковський А. Олюнька [Електронний ресурс] / А. Чайковський. – Режим доступу: <http://1576.ua/list/Chajkovskyj%20Oliunka/magazine2/index.html#/0>. – Назва з екрану.
30. Чайковський А. У чужому гнізді. Повісті з XIX ст. / А. Чайковський. – Л., 1994. – Т. 5. – С. 26–348.
31. Яковенко Н. Україна аристократична / Н. Яковенко // На переломі: друга половина XV – перша половина XVI ст. – К., 1994. – С. 304.
32. Архівні наукові фонди рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології імені М. Т. Рильського НАН України.