

УДК 398.332 (477.81)

Н. В. Боренько

Музей народної архітектури та побуту у Львові імені Климента Шептицького

**ПОЛІСЬКИЙ ХЛІБ: ОБРЯДОВІ ДІЇ, ПРАВИЛА І ЗАБОРОНИ**

*У статті розглянуто обрядові дії, правила, прикмети й заборони, пов'язані з випіканням, оздобленням і функціонуванням окремих різновидів хліба і печива на території Полісся, які переважно мають архаїчний характер. Різновидами обрядового хліба і печива були коровай, паска, калита, хрестик, дужик, млинець, «жайворонок», «сорока», «бузькова лапа», пиріг, булочка, вареник, мандрика й ін. Певні обрядово-ритуальні й запобіжні дії стосувалися також посуду й атрибутів – діжки, хлібної лопати, рогаца, кочерги.*

**Ключові слова:** Полісся, хліб, паска, коровай, калита, ритуальне печиво, хлібна лопата, діжка.

*В статье рассматриваются обрядовые действия, правила, приметы и запреты, связанные с выпеканием, декорированием и функционированием отдельных разновидностей хлеба и печенья на территории Полесья, которые имеют преимущественно архаичный характер. Разновидностями обрядового хлеба и печенья были каравай, кулич («паска»), «калита», «крестик», «дужик», блины, «жаворонок», «сорока», «бузьковая лапа», пирог, булочка, вареник, «мандрика» и др. Отдельные обрядово-ритуальные и превентивные действия относились также к посуде и атрибутам – кадке, хлебной лопате, рогаце, кочерге.*

**Ключевые слова:** Полесье, хлеб, кулич, каравай, калита, ритуальное печенье, хлебная лопата, кадка.

*The article deals with ceremonial activities, rules, superstitious beliefs and prohibitions related to baking, decorating and functioning of certain kinds of bread and cookies in Polissia, which are predominantly archaic. The loaf, Easter cake, «kalyta», «khrestyk», «duszhyk», «mlynets», «lark», «magpie», «buzkowa lapa», pie, bun, «varenyk», «mandryka» and others were the varieties of the ceremonial bread and cookies. Certain ceremonial and ritual and preventive activities related to houseware and attributes – «dizhka», bread shovel, «rogach», poker (kiln accessory).*

**Keywords:** Polissia, bread, Easter cake, loaf, «kalyta», ceremonial cookies, bread shovel, «dizhka».

У системі традиційної культури їжа, поряд із житлом й одягом, є визначальним для етнічної ідентифікації явищем і феноменом, найбільш стійким у часовому вимірі. Ґрунтовне вивчення традиційної системи харчування дає можливість глибше збагнути особливості культурних традицій і побуту народу, його світоглядних уявлень і вірувань. Будучи невід'ємним компонентом обрядових дій, їжа, в т. ч. хліб й інші борошняні вироби і відповідно пов'язані з цим вірування та традиції випікання і функціонування посідають важливе місце в системі цінностей української культури. Ця тема висвітлювалася в ХІХ – на початку ХХ ст. у працях визначних дослідників української культури. М. Маркевич, П. Чубинський, Хв. Вовк, М. Сумцов не лише зосереджували свою увагу на рецептурі приготування, але й робили спроби етнографічної систематизації. Визначне місце в історії української етнографії належить Миколі Сумцову. Його монографія «Хліб в обрядах і піснях» – це докторська дисертація, в якій дослідник віддав певну данину міфологічній школі, але разом із тим висвітлив комплекс питань, пов'язаних з історією хліборобства й обрядовим використанням зерна і каші не тільки у слов'ян, але й в Європі і на Сході. М. Сумцов, Хв. Вовк, А. Фішер, Л. Нідерле, К. Мошинський акцентували також на технології виготовлення й різниці між прісним і вчиненим хлібом, справедливо вважаючи кислий хліб значно пізнішим явищем. Ці питання цікавлять і дослідників початку ХХІ ст. – М. Глушка, С. Ципишева,

А. Зюбровського. Повноцінний рукописний матеріал, де багато місця відведено зерновим, залишили в середині XIX ст. лікар С. Нос, священик М. Пйотровський. Народна їжа і звичаї Волинського Полісся цікавили етнографа В. Кравченка. У другій половині XX ст. й на початку XXI ст. тема народної кулінарії, в т. ч. повсякденного й ритуального видів хліба висвітлена у працях Л. Артюх, Т. Гонтар, Р. Свириди, О. Мандебури, І. Несен, Л. Герус, М. Глушка, С. Ципишева, М. Давидюка, С. Гвоздевич, В. Петрович, М. Мороз, С. Творун, А. Зюбровського й ін., у довідниковій літературі «Славянские древности: Этнолингвистический словарь». Серед лінгвістичних досліджень насамперед заслуговують на увагу праці О. Страхова й Є. Турчин. Неодноразово зверталася до цієї теми й автор.

Проте актуальним на сьогодні залишається залучення в науковий обіг нового фактологічного матеріалу з метою всебічного осмислення загально-регіональної і локальних традицій в означеній сфері народної культури. Як відзначають сучасні науковці, стрімка втрата автентичних хлібопекарських традицій вимагає значно більшої уваги до досліджень на тих територіях, де вони ще збереглися [32, с. 312]. Слід звернути належну увагу на практичні дії й технологічні особливості, що відбуваються під час самого випікання і приготування до нього, оскільки такі моменти в наявній літературі висвітлено недостатньо. Джерельною базою статті стали польові матеріали, що записала автор під час комплексних історико-етнографічних експедицій 1998–2016 років у потерпілі від Чорнобильської катастрофи райони Київської, Житомирської, Волинської й Рівненської областей. Дослідження специфіки випікання хліба, використання посуду і дотичних атрибутів, правил поведінки, регламентацій і заборон у процесі цього в кожному регіоні України виявляє достатньо локальних рис, що дозволяють говорити про специфічні ознаки даної території. Тим більше це стосується Полісся – зони, де довелося зіткнутися з гострими демографічними, соціально-побутовими і психологічними проблемами. У зв'язку з Чорнобильською катастрофою 1986 року її мешканці пережили трагічне пристосування до нових умов, що застало розривати традиційні зв'язки, глибоко вкорінені в їхній свідомості, і на схилі віку раптово переходити до іншої системи господарювання, серед іншого ландшафту, клімату й оточення. Вибух на Чорнобильській АЕС був не тільки технічною аварією, він був катастрофою, безпрецедентною за своїми масштабами, у зв'язку з чим понад 4 тис. кв. км цієї унікальної в культурно-історичному плані української території, де були 178 населених пунктів, назавжди перестали існувати як цілісний етнокультурно-мовний ареал [27, с. 8]. Ця катастрофа насамперед негативно вплинула на стан національної культури, на генофонд нації, розірвавши віками вироблену цілісність традиційного господарсько-житлового комплексу, зруйнувавши адаптаційні механізми, що на цій території мали надзвичайно важливе значення. Маємо на увазі ті глибоко дохристиянські міфологічні та світоглядні уявлення, які, накладаючись на сучаснішу духовну і матеріальну канву, створювали надзвичайно барвисту картину ритуалів, обрядів, правил, регламентацій і заборон, що супроводжували все життя поліщука в минулому, бо це була жива картина Полісся – резервату старожитностей, колиски цивілізації, унікальної території зародження праслов'янської культури. Полісся є своєрідним історико-етнографічним регіоном, в якому протягом тисячоліть відбувались активні й складні етногенетичні процеси. Тут виявлено артефакти, що надзвичайно яскраво засвідчують синкретизм народно-міфологічних і релігійно-християнських вірувань. Це в значній мірі стосується і хлібних виробів, їх форм, оздоблення і функціонування як в повсякденно-побутовій, так і в звичаєво-обрядовій сферах. 1994 р. зусиллями головного спеціаліста Міністерства надзвичайних ситуацій (колишній Мінчорнобиль) України Ростислава Омеляшка й відомого громадського діяча поетеси Ліни Костенко була створена спеціальна історико-культурна експедиція, а з 2001 р. роль основного виконавця всього комплексу науково-дослідних робіт у зоні Чорнобильської катастрофи взяло на себе утворене в системі МНС України Державне науково-виробниче підприємство «Центр захисту культурної спадщини від надзвичайних ситуацій». Новий етап комплексних досліджень розпочався з моменту реорганізації цього ДНВП у 2007 р. в бюджетну установу «Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф», який продовжив багаторічну роботу з вивчення і фіксації традиційної культури Полісся [27, с. 9–10]. Ця робота триває й надалі.

Усвідомлення власної архаїчності, традиційного переказування з покоління в покоління прадавніх знань, звичаїв і обрядів і досі ще властиве для більшості поліщуків. Можна лише дивуватися, наскільки глибоко ці люди усвідомлюють, що практично кожна страва, виріб чи посуд, якими б повсякденними вони не були, мають поліфункціональне призначення і використання, бо пов'язані з тим чи іншим обрядом, ритуалом, етикетом, моральними правилами, а відповідно стають місцевим, етнічним чи навіть національним символом. По суті жодна з традиційних страв чи харчових виробів не обмежується прагматичними функціями. У комплексі їх приготування і використання, коли до того долучається чимало звичаїв, правил і заборон, прикмет, ворожінь і навіть магічних символів, вони разом становлять глибинний пласт народної культури. Сукупність харчових регламентацій, правил, переваг, обмежень і заборон відображає комплекс історично сформованих світоглядних уявлень. Як зауважує С. Ципишев, абсолютно логічним є повсюдне використання основного продукту харчування українців – хліба в обрядовості як родинно-побутовій, так і календарній. При цьому хліб стає сакральним предметом, виявляє поліфункціональність, виступаючи і пожертвою, і оберегом-апотропеєм, і ритуальною їжею [35, с. 203]. Із значного за обсягом польового матеріалу, записаного за всі ці роки, розглянемо правила, ритуали й заборони, пов'язані із процесом випікання повсякденного хліба й різновидів обрядового печива, знакові дії з ними і їх найрозповсюдженіші форми.

Основними компонентами, що здавна формували систему харчування на Поліссі, були продукти землеробства. Як підкреслює М. Глушко, хліб і різні борошняні вироби посідали важливе місце в родинних і календарних звичаях й обрядах українців, оскільки з ними пов'язувалися поняття добробуту і щастя родини. Жодна інша традиційна страва не може зрівнятися з хлібом також за способами його приготування, розмаїттям готового печива [17, с. 3]. Тому переважна більшість обрядових дій пов'язана саме з ним. Відомий дослідник народного харчування Л. Артюх наголошує, що, «оскільки борошняні вироби переважали в споживанні давньоруського населення, їх питома вага була такою великою, що словом «борошно», «брашньо» часто називали їжу, як таку» [1, с. 68]. Ще на початку XX ст. Хв. Вовк підкреслював: «Коли ми, не заходячи далеко в минуле, порівняємо поживу маси українського населення століття чи навіть півстоліття тому з теперішньою поживою, то побачимо, що навіть за цей невеликий період стався дуже помітний перехід до рослинної їжі» [13, с. 82]. Перевага борошняних страв із жита, ячменю, гречки й вівса над стравами і виробами із пшениці була в минулому специфікою харчового раціону на Поліссі. Повсякденний хліб традиційно випікали житній. Пшеничне борошно ще до середини XX ст. на Поліссі використовувалася лише для обрядово-ритуальних виробів, в основному для весільного короваю й великодньої паски. Характерною ознакою інтер'єру поліської хати завжди була накрита рушником чи краєм скатертини (настільника) хлібина на столі. Шанобливе ставлення до хліба як до святині й оберегу проявилось й у народній молитві: *«Житній хліб на столі, / Єнголе у окні, / Божя Мати при порозі, / Бережи мене в путі і в дорозі»* [11, с. 22]. Тому навіть приготування до випікання хліба, сам процес і його завершення досі оточує система традиційних правил, обмежень, уявлень, заборон і прикмет. Борошняні страви і вироби, характерні як для повсякденного побуту, так і для святкового застілля, набувають знакових рис в контексті їх використання як об'єкта ритуальних дій, причому магічну силу отримують і виріб, і страва, і посуд. У певних моментах посуд виступає як самостійний символ, а то й наділений персоніфікованими рисами. Поліщуки вважали магічними предмети й речі, дотичні до випікання хліба. Наприклад, щоб уберегти посіви від граду, надвір виставляли хлібну лопату, а в разі більшої стихійної загрози дію підсилювали кочергою, посвяченою вербичкою, під саму лопату часто клали шматок полотна, який дотикався до посвяченої паски. Коли гриміло – виставляли разом із лопатою рогач *вілошник* або обходили кругом хати з хлібною діжкою. Велика повага до хліба, його сакралізація, на думку дослідників, відома у багатьох народів світу, адже для випікання хліба неодмінний вогонь, а вогонь із давніх-давен був наділений магічними властивостями і порівнювався з сонцем [15, с. 704]. Отже, всі предмети, які мали стосунок до хліба, апріорі набували високого семіотичного статусу й завдяки цьому застосовувалися з превентивною метою в екстремальних ситуаціях. Відповідним було і ставлення до них. Надзвичайно великою помилкою в облаштуванні експозиції численних місцевих

краєзнавчих музеїв, куточків, світлиць, які зустрічаються на всій території Полісся, є те, що хлібну лопату часто ставлять основою донизу. Це неприпустимо, адже народний етикет передбачає розташовувати її або біля печі основою догори, або горизонтально вгорі. Така, здавалося б, несуттєва деталь тягне за собою нерозуміння суті народного світогляду і ментальності. Вагомим сакральним об'єктом виступає основний атрибут – хлібна діжка. Вона була дорогою реліквією із глибоко символічним значенням. Її ні в якому разі не можна було ставити на долівку, на окремих територіях існував звичай цілорічного перебування її на покуті. Коли «хліб переставав удаватися», діжку ставили на хатньому порозі і тричі заливали окропом. Знакову суть порога хати підкреслює сучасний дослідник В. Конопка: «Не можна оминати увагою те, що у свідомості селян поріг мав дуже глибоке та архаїчне значення. Ще у давніх слов'ян він був місцем перебування предків, адже саме під порогом ховали померлих» [22, с. 1022]. Нечасто, але зустрічаються згадки про лиття окропу при цьому на перехрещені гострі предмети (серп, ніж), як і у випадку превентивних дій з молоком при захворюванні корови. Місце діжки на порозі було також необхідним в архаїчному поліському ритуалі перевірки нареченої на «чесність» (незайманість) у процесі весілля, а обдурювання громадської думки в такому контексті вважалось непростим гріхом. Записана на Рівненщині цікава розповідь про те, як «нечесна молода» все-таки стала на діжку, як того вимагав звичай, проте з метою самозахисту використала ту, що була призначена для зберігання сала [8, с. 130], означала, що такий неординарний епізод надовго зберігся в пам'яті мешканців, викликаючи їхній осуд. Упродовж багатьох років автору доводилось фіксувати й досі збережену традицію «сповіді діжі» в Чистий четвер перед Великоднем, що є суто поліським явищем. Цей артефакт побутував як на Київському Поліссі, зокрема, на Чорнобильщині, так і на Житомирському – в Народицькому, Овруцькому, Лугинському районах. Ареал його розповсюдження на початку ХХ ст. був ще ширший, оскільки це описував В. Кравченко в етнографічному нарисі про Волинь, зазначаючи: «Як тільки сонце своїми першими променями поблагословить діжу, – її забирають у хату, завдають пшеничне тісто, а ввечері, під час «тайної вечері», їдять той хліб, що спечуть, і т. п.» [23, с. 275]. Рано-вранці діжку дуже докладно мили, накривали рушником або скатертиною (*настольником*), зверху клали хлібину, сіль, іноді монети, знову накривали, обв'язували червоним поясом (*крайкою*) та виставляли на головному стовпі воріт. Це дуже властиво саме для Чорнобильщини. Для Житомирської області більш прийнятним є, щоб діжка містилася знадвору на рівні покутного кута, або й всередині на покуті. Російський дослідник А. Топорков зазначав, що ритуал очищення діжі був відомий не тільки на Східному Поліссі, а й у Гродненській, Могильовській і Курській тодішніх губерніях. На його думку, основний зміст цього ритуалу первісно виявлявся в тому, щоб прилучити діжку до сили весняного сонця [36, с. 46]. Обряд «сповіді діжі» свого часу став канвою фольклорного тексту (можливо, на основі авторського), відлуння якого знаходимо й на тих територіях Полісся, де він не був розповсюджений, а на Рівненщині вдалося зафіксувати ще й факт його проголошення в церкві під час проповіді [10, с. 28–29]. Наведемо один із автентичних варіантів, записаний від переселенців з Чорнобильщини: *«Колісь і верша склалі, що пошла до батюшки да й питає, що робить із дежею: пекла двенадцять паляніц, а тепер тільки пеку чотири? А батюшка й каже, що, ну, я приду тобі вісповідаю, тільки ти єї приготов. Отож такі четвер є, дак дежу віносять, прибераютъ вранци, до сповіді дежу встановлять ранесенько, на ушули становять і дець аж в обід забираєм. Да батюшка прийшов уже єй дежу вездє висповідать. Да йон як глянув у ту дежу, так там тільки дирочка осталась, а то все тесто посохло і завалілось в дежу уже. Двенадцать пекла, а тільки чотири виходить. Дак йон пришов да й каже: – Дежа, дежа, да не било на тебе ні хвоцанки, ні ножа [...]. Да й він научив її, що йді, да хвоцу нарві, да хвоцанкой, да ножем, да й віскробі, да й вічісті, да й будеш знов двенадцать хлебін пекті»* [7, с. 473]. Цей переказ цікавий багатьма моментами: в ньому практично відображено поліські особливості випікання ферментованого житнього хліба, а, крім того, чітко вказано на обряд сповіді діжі. Цей дуже цікавий вираз світоглядних засад поліщуків, який наочно свідчить про накладання християнських канонів на народно-міфологічне поклоніння природним явищам, також неодноразово записувала автор під час згаданих вище експедицій, причому переказаний майже дослівно, а, отже, «узаконений» в

народній свідомості. Частину цього тексту також почув як примовляння при купівлі діжки на початку ХХ ст. В. Кравченко: «На Волині діжа має за собою великий культ, наприклад: 1. Якщо в діжці клепки не до пари, то в ній не вдаватиметься хліб; 2. Як купують діжку, примовляють: – „Діжка, діжка, треба тобі віхтя й ножа”» [23, с. 275]. Про те, що на Прип'ятському (Київському) Поліссі до сьогодні зберігся звичай у Чистий четвер виносити діжу «до сповіді», згадує також Л. Орел [28, с. 34], власні польові записи варіантів згаданого народного переказу опублікували С. Гвоздевич [15, с. 704], А. Зюбровський [18, с. 857]. Автор записала такі тлумачення: *діжа Богу сповідається, щоб її Бог побачив, щоб її Сонце побачило, діжа буде торгувати*. Поставивши діжку на належне місце, обмітали віником кругом хати, *щоб ніяка погань у хаті не долазила*. Докладні розповіді про виконання цього ритуалу доводилося чути від інформаторів похилого віку, молодші вже переказували дії своєї матері, у кращому випадку копіюючи їх. Хлібна діжка в українців Полісся поступово втрачала своє призначення для обрядового випіку, оскільки із зростанням наявності пшеничного борошна дріжджове тісто на паску і коровай вимішували (*тачали, бгали*) у дерев'яних ночвах, причому окремих, які впродовж року зберігали у визначеному місці в коморі. А в діжці поліщуки продовжували замішувати житнє (пізніше житньо-пшеничне) ферментоване тісто на буденний хліб ще тривалий час, включно з другою половиною ХХ ст.

На окрему увагу заслуговує приготування печі до випікання хліба. Сама піч ще в дохристиянській традиції мала вкрай високий сакральний статус [20, с. 12]. Перед початком роботи напалену піч чисто вимітали. В цей момент ніхто із сторонніх не повинен був зайти в хату і побачити піч «голою», бо це віщувало нещастя для нього. Не можна було зробити такого і в момент вкладання в піч не лише хліба, але також й паски, і короваю. Значна частина жителів дотримується цих заборон й тепер, що свідчить про їх широке розповсюдження: *«До мене зараз сусід приходить, то: – Закривайте двері, щоб я на голу піч не прийшов! – Ну, щоб не було злиднів»* [6, с. 3–4]. Заборонено також заходити в хату або створювати рух чи шум під час випікання, особливо, коли це стосується обрядового хліба: *«Я знаю те, що, як жар вигребеш, поки не всунеш в піч, не можна виходити з хати, не то, що дверима, а не можна виходити, так як ти позбавляєш себе, ну, чогось, якогось достатку, оце так мене свекруха колись вчила. А вже як всунеш хліб у піч, то нібито щоб не ходили, дверима не гримали, щоб він не підрізався там»* [6, с. 4]. Це стосувалося й господаря – він також не міг зайти в хату, поки піч була порожня. Проте хорошою прикметою було ступити йому через поріг в хату, коли готові до виймання хлібини ще були в печі – це віщувало добрий врожай. Після виймання хліба необхідно було заповнити піч – укинути туди хоча б кілька полін. Сакральний зміст цієї обов'язкової дії розкривається на тлі народних космологічних уявлень: піч треба заповнювати, бо на тому світі душа по тих дровах, які щоразу після розпалювання закладають в піч, дійде до раю. Чим більшою кількістю дров заповнювала господиня свою піч впродовж життя, тим більша ймовірність відразу потрапити в рай [5, с. 2]. Як підкреслює М. Глушко, вчинений хліб українці пекли лише у варистій печі. Для одержання якісного хліба її треба було добре напалити. Отже, випікання хліба безпосередньо залежало від техніко-конструктивної досконалості печі [17, с. 6]. Необхідною була наявність відповідної температури. Готовність до випалу перевіряли декількома способами. Найрозповсюдженіший спосіб полягав у посипанні *черіня* борошном – чи не занадто горілим буде його колір. Не так популярний, але тим не менше практикований спосіб полягав у відчутті температури рукою в печі, він вимагав досвіду і багаторазової практики: *«Щоб засунути коровай, треба знаєте як – треба напалити піч і отак дев'ять раз рукою у печі провести – якщо рука витримає дев'ять раз отак провести, значить, коровай спичеш, а якщо рука не витримає, тоді погорит. І ми от ждемо, пока не витримає рука»* [6, с. 4]. Досвідчені коровайниці перевіряли піч у декілька етапів: *«Вигрібається жар (як я роблю) і сиплеться мука. Якщо вона горить, то гарача, не можна сажати, бо ж то тісто дуже солодке. Потім знов сиплеться ще, і сиплеш сіль, якщо вона горить, сиплеш сіль – сіль витягає той жар, щоб витягла жар. А потім, як вже сіль потріщить, потріщить – коцюбою туди-сюди, і знов муку. Якщо та мука вже порозовіє, отоді вже можна сажати коровай»* [6, с. 4]. Рідше засовували папірець на рогаці (*вилках*) і дивилися, щоб він не

відразу загорівся: *«Якщо бомага пригарує, то ще не можна короваю туди садовити. І так його дивився, так стирижеш ту піч, щоб ні пригорів, ні згорів, щоб він гарний получився»* [6, с. 4]. Також уважали, що перед випіканням піч треба пропалити декілька разів, щоб вона добре і стабільно нагрілася, для того спостерігали за кольором *піднебіння* – необхідно, щоб воно було побіліле від жару. Досвід підказував, скільки дров використано для достатньої температури, тому в той час, коли коровай випікали запрошені коровайниці, за станом печі спостерігала таки господиня хати. Крім перерахованих способів, у другій половині ХХ ст. ввійшло у вжиток фіксування часу випалу, особливо це стосувалося весільного хліба – стандартний коровай на 3 л молока випікався 2–2,5 годин. Випечений хліб перевіряли теж декількома способами – стукали по вийнятій першій буханці, чи вона легка і підскакує на руці, або прикладали ніс для визначення температури: *«Я, наприклад, перевіряла так – як я взяла хлібину на руку, вона підкидається – пічона. Або носа до хлібини так – як вона не піче. А то так – рука чуствує, рука чуствує»* [6, с. 4]. У процесі випікання стереглися, щоб житні буханки, покладені в піч одна біля одної за допомогою хлібної лопати, не зросталися. Назви цих хлібин, а тим більше пам'ять про обрядові дії з ними, як зауважує С. Ципишев, зараз трапляються вкрай рідко: *«Однак значний пласт цих знань було знищено у роки радянської влади. До прикладу, втрачено назву хлібин, що зрослись в процесі випікання. Такий виріб, що зветься в Україні «двійнята» або ж «близнята», батьки розламували над головою дитини, «як довго не говорить», «щоб добре говорила», «як дитя слабе», «щоб велика росла» або «щоб бігало скорей»* [34, с. 117]. Тим не менше нам вдалося декілька разів почути подібну інформацію: *«Я чула, я знаю таке. Як хліб пичете, да виймаєш тіє хлібини, да з цього, або як діти є, що тако-о довго не ходить або слабо говорить на розвитіє, і тоді на тее садиш ту дитину чи ставляєш, і той хліб розламлюєш, що над головою теї дитини. Ето я сама це знаю, бо я сама це робила, і помогало, помогало»* [6, с. 3]. Так само записано в селах Волинської та Рівненської обл. лише поодинокі спогади про ритуальні дії з хлібом, забутим у печі: з таким хлібом обходили поля, щоб уберегти від знищення посівів птахами, дикими кабанам, вважаючи, що ці шкідники після цього *«забудуть»* туди дорогу, а також, навпаки, давали рідним людям із собою на пам'ять: *«Кажуть, забудькуватий хліб давали, як десь їдуть, то це забудькуватий хліб давали, казали, що це не забудеться»* [6, с. 3]. Поганою прикметою було утворення тріщин у шкоринці, осідання або навіть перекидання хліба, тим більше обрядового. Найчастіше ці тривожні симптоми стосувалися короваю, як ритуального печива, пов'язаного з долею майбутньої сім'ї. Невдалий, із запалим верхом коровай теж вважали загрозливою ознакою: *«Коровай показує судьбу і жизнь, по короваю судьба ізложується»* [3, с. 103]. Значно рідше зустрічаються такі ж прикмети, пов'язані з випіканням паски, оскільки, як уважає більшість інформаторів, паска просто не повинна погано випектися. Молодші за віком і прагматичніші пояснюють невдачу неякісним борошном. Додає сюди свою лепту й церква, застерігаючи проти язичницьких забобонів. Проте у свідомості жителів Полісся все-таки донині збережені застороги щодо порушення цілісності великоднього випіку: *«Я колись пікла паску, да паску перекинула – в піч ставила, і вона лягла мені боком. Я думала, що вже мені якес горечко, чи шо, споткає, може, якас біда буде, але Бог милував»* [11, с. 24].

Інформатори старшого віку добре пам'ятають випікання житнього хліба. Як підкреслює А. Зюбровський, *«роль вчиненого (ферментованого) хліба в українській традиційній культурі переоцінити важко. Будучи базовою основою щоденного харчування протягом тисячоліть і аж до середини другої половини ХХ ст. (а подекуди й довше), він став невід'ємною частиною буття селян, сенсом їхньої праці, неодмінно супроводжував людей у будні та свята»* [19, с. 804]. Традиційним способом був залишок у дубовій діжці незначної кількості тіста з попереднього замісу. Це підкреслював й М. Сумцов, вважаючи, що винайдення заквашеного тіста відбулося внаслідок ферментації залишків тіста від попередньої випічки саме в неочищеному посуді [31, с. 27]. Такий хліб вкладали в піч на хлібній лопаті, застеленій висушеними капустияними, кленовими, дубовими листками. В окремих випадках житнє, а пізніше й пшеничне чи комбіноване тісто замішували на саморобних дріжджах із квіток хмелю. Часто (включно до 60–70-х рр. ХХ ст.) випікали комбінований житньо-пшеничний хліб або до самого пшеничного борошна додавали розтерте чи перемелене пшоно, м'яту варену картоплю. У залежності від особливостей

приготування й випікання готовий виріб називали по-різному, причому кількість найменувань була великою: «Одним із головних продуктів харчування слов'ян був хліб, тому природно, що лексика на позначення хлібних виробів характеризується різноманіттям і семантичним багатством» [33, с. 53]. Хліб іноді випікали також з вівсяного і кукурудзяного борошна, але це траплялося значно рідше. Розрізняли *буханки*, *перепічки* і *книші*. Житні буханки, посипані борошном, а не зволожені перед випіканням, називали *палінки*, *пальонки*. Про те, що хлібину після випікання теж необхідно побризкати водою (рідше змазати олією або салом), навіть існувала приказка: «*Кажуть отак-о – якщо ти хліб не змажеш, то й сама не вмиваєшся*» [6, с. 2]. Частіше, ніж *буханки*, випікали *перепічки* – це була своєрідна економія борошна, адже на *перепічки* тісто було не таке густе, та й часу це потребувало менше, оскільки їх, на відміну від хліба, випікали безпосередньо перед полум'ям. У багатодітній сім'ї хліб випікали щонайменше двічі на тиждень, по 5-6 хлібин кожного разу. Як зазначали інформатори, із меншої за розмірами діжки виходив кращий хліб: тісто на початку мало займати менше половини її висоти, а готовим до випікання воно було тоді, коли виростало до повної діжки. Зараз узвичаєним є випікання домашнього пшеничного хліба в прямокутних бляшаних формах із використанням і дріжджів, і закваски, і паляниць (*пальонки*, *перепечки*), як виду безопарного (прісного) хліба, випеченого на сковороді. Необхідно було перехрестити перед випіканням і саму піч, і тісто, і сформовану першу буханку, і виїняті хлібини, причому доскіплива увага приділялася першій і останній буханкам. Особливої уваги заслуговує поняття гендерного розподілу праці. Однією з перших підкреслила це Л. Артюх: «...хліб готувала, як правило, у родині головна господиня» [2, с. 49]. Загалом для ментальності українців характерні ритуально-фізіологічні заборони. Основною з них було те, що хліб не могла випікати «нечиста» жінка, тобто в стані регул. Віра в небезпеку занецищення, джерелом якої стає жінка під час особливого фізіологічного стану, мала своїм наслідком суттєве обмеження її дієздатності [21, с. 265]. Це табу розповсюджувалося й на інші процеси, спрямовані на ферментацію продуктів харчування [18, с. 855]. На сучасному етапі в свідомості поліщуків гострота цього постулату поступово стирається, проте серед старшого покоління вона ще існує достатньо виразно, до того ж, в середовищі коровайниць. Маркером коровайниць у багатьох регіонах України був барвінок, також червона крайка і обов'язково вишитий фартух. Барвінок засвідчував, що жінки, які випікали коровай, водночас були достатньо молодими і спроможними народжувати дітей [26, с. 167–168]. За роки експедицій виявлено достатньо випадків зберігання традицій гуртового випікання короваю і загально розповсюджені правила перебувати в щасливому заміжжі. За народними уявленнями, сімейне життя коровайниць мало бути бездоганним. Удів і розлучниць до випікання основного весільного символу не допускали [12, с. 163]. На Любешівщині (Волинська обл.) навіть зафіксовано твердження, що чоловік коровайниці в цей час повинен бути в безпосередній близькості, адже, якщо він перебуває десь в дорозі, можливо, саме в цей час із ним може трапитись біда [5, с. 98]. Проте за сучасного стану, коли коровай випікають окремі жінки, професіонали чи й самоуки, ці правила все частіше забуваються, домінуючою залишається вимога випікання основного короваю в домашніх умовах.

Правила користування гострими предметами стосовно хлібних виробів в основному характерні для поминальної обрядовості. Саме в дні виявлення пам'яті і вшанування померлих предків хліб необхідно було ламати, причому найчастіше свіжий хліб, з якого ще виходила пара – пожива для потойбічних душ. Дрібно поламаний хліб (найчастіше це була проскурка) входив у склад поминального медового напою *сити*. Не різали хліб в неділю й визначні свята, в дні особливих заборон (Усікновення голови Івана Хрестителя, т. зв. *Головосіки*, *Головостеніє* тощо). Принцип розламування розповсюджувався також на перший випік. У поминальні й в окремі визначені дні посту, в неділю і в п'ятницю не можна було пекти хліба й інших форм печива. Це також було зумовлено уявленнями українців про жіночі дні [18, с. 854]. Заборона випікання в піст розповсюджувалася й на млинці, що зафіксовано в окремих районах Рівненщини – жінку, яка буде це робити, надміру припікатиме сонце, у неї на обличчі з'являться лишай [3, с. 97]. Винятком було свято Благовіщення. Саме безпосередньо в цей день 7 квітня випікали на більшості території Українського Полісся обрядове печиво, яке за пластичним вирішенням мало форму пташки.

Значно рідше зафіксоване його виготовлення до дня Сорока Святих (22 березня) і зовсім винятково – до Теплоного Олексія (30 квітня). Стосовно свята Сорока Святих, то існує думка, що це є накладання двох окремих обрядових явищ, яке виникло як наслідок деградації традиційної звичаєвості [35, с. 204]. Тому релікт цього печива орнітоморфної форми зустрічається зараз нечасто під назвами *жайворонки* і *сороки*. Це відома на Поліссі традиція випікання обрядового печива до весняних християнських свят, які акумулювали язичницькі уявлення про настання весни й початок нового сільськогосподарського року, вона домінувала також у білорусів і росіян [16, с. 521]. На території Рівненського і Волинського Полісся автором виявлена значна різноманітність його назв (*бусликова хлібина*, *бузьок*, *буслик*, *бусол*, *бузькова лапа*, *бусляча лапка*, *благовісник*), різні технології випікання (прісне, вчинене, дріжджове тісто) і види борошна (житнє, пшеничне, гречане) та три-чотири способи пластичного вирішення: на одному краї досить великої круглої булочки робили декілька вм'ятин, на край булочки наклали кілька порізів, але не наскрізних, крім порізів, другий край булочки формували наближено до голівки птаха: *«Так, як на пирога, тістечко, тут зробиш головку таку, а тут зробиш – в ту головку всадиш з ягодинок іголки, то «бусол» називається. Тако розріжеш, тако п'ять, і на бляху, да й вже воно спечеться, да й вже діти вже прийдуть, ці діти, ці: – Дай мені свого попробувати, дай мені свого!»* [6, с. 5]. У с. Красноволя Маневицького р-ну Волинської обл., де здавна існували колонії поляків, німців і чехів, для випікання застосовували спеціальні дерев'яні фігурні формочки: *«На Благовіщення пекли таке печиво, як пташечки – благовісники. Це мати все розказувала, і вона ж розказувала, що таке печиво у вигляді пташечок виробляли, але виробляли їх, бо попадало на піст Великий, як правило, з гречаної муки – пекли млинці і пекли оці гречані пташечки, так, у формі пташечок, і закликали, бо ж уже прилітають, то щоб виносили, і так, казала, їли. Бо мама моя на хуторі жила. Такі, вона розказувала, були дерев'яні ночовочки і така була формочка дерев'яна, де видушувались оці пташечки»* [6, с. 5–6]. Головними учасниками обряду з *бузьковою лапою* були діти. Вони вибігали з печивом надвір, щоб там зустріти першого *бузька* (лелеку). Для окремих районів Рівненщини типовими є благовіщенські приказки з проханням обміняти печиво з минулорічного борошна на зерно майбутнього врожаю [29, с. 141]. Тільки на півдні Березнівського р-ну Рівненської обл. виявлено різновид орнітоморфного печива *соловейки*, *солов'ї*, *солов'є* (назва завжди у множині) – вид пампушок, зараз дріжджових, а колись із кислого рідкого тіста, смажених на олії із закручуванням вгору, подібним до дзьобика пташки. Їх споживали не лише на свята календарного циклу, що вимагало дотримання посту, разом із *холодною юшкою* з риби та грибів, але й на весіллі та інших святкових застіллях: *«Солов'ї робим до юшки, солов'ї, з часничком такі, з пшеничної муки, замешуєм, варим в оліях і часничком потираємо. Кипить олія, олія кипить, ложкою набираємо, кидаємо, такі вони з хвістками получаются, і киплять, жовтий колір мають, такий коричнюватий, до коричнювого готовий, потім виймаємо шумовкою, щоб стекли олії, часничок заправляєм тожже з сіллю, трем чи в ступці товчем часник із сіллю. Обмакуєм цим і закручуєм у каструлю, щоб вони були м'які. І вони подаються до юшки, холодної юшки з грибами»* [4, с. 256].

Безпосередньо форму хреста зберегли хлібні вироби *хрестики* (*хрестці*, *хрестяники*), які поширені по всій території Правобережного Полісся. Як правило, їх випікали посередині Великого посту в середу (*Середопустя*, *Середохрестя*). Печиво *хрестики* теж було декількох видів за складом тіста (вчинене, прісне на соді та дріжджове) і за формою – два пиріжки, покладені навхрест, що відповідає типовому вигляду цього виробу, і варіант, властивий для Маневицького р-ну Волинської обл.: булочка, а на ній із такого ж тіста вироблений менший рівнораменний хрестик. Ці ритуальні вироби доручали орачу на першу оранку й засів, що зафіксовано повсюдно на всій території Полісся, часто давали з'їсти пастуху й корові при першому сезонному випасі худоби. Дослідник аграрних мотивів у календарній обрядовості поліщуків К. Кутельмах зазначав, що хрестики давали волам (пізніше коням) перед самою оранкою, а корові – у хліві після повернення з паші. Притому, як зауважує дослідник, вже у 1950-х рр. поліщуки виконували ці дії тільки як данину традиції, без розуміння суті обряду [24, с. 207]. На Житомирщині локально виявлено розташування хрестиків на запасах збіжжя.



На території Київського й Житомирського Полісся повсюдно, а на Рівненщині вибірково дотримано також традицію випікання круглого коржа з отвором для підвішування (*калач, калита, калата, гала, кабала*) до відомого ігрового сценарію андріївських молодіжних вечорниць, а також *балабушок, пампушків, коржиків* для молодіжного ворожіння з участю собаки. До складу *калити* входили архаїчні інгредієнти, такі як конопляне насіння чи мак, а випікання самого коржа вимагало дотримання відповідних ритуальних дій: воду для замішування приносили в роті з колодязя чи річки, бажано з місця водопою коней. Такі ж вимоги ставилися й до виготовлення *балабушок* для ворожіння на предмет майбутнього заміжжя. Ці вироби випікалися нашвидкуруч із прісного тіста, лише у випадку *пампушок* тісто було дріжджовим. Сам обряд *калити* М. Сумцов вважав актом жертвоприношення солярним божествам, підкреслюючи, що справжнє його місце на різдвяних святах, а не в період вечорниць. Хоч ці ритуальні ігри мають відверту шлюбно-еротичну основу, це теж пояснював М. Сумцов так: «...в найдавніші часи здійснення весіль було приурочене до святкування народження сонця» [31, с. 54]. Хв. Вовк звертав особливу увагу на найдавніші форми, які пояснюють «поступовість переходу жертвоприношення тварин у жертвоприношення хліба, обумовленого розвитком землеробської культури» [13, с. 82]. На його думку, це були обрядовий *бичок* молодіжних вечорниць та весільний коровай. Їх спорідненість засвідчувала форма – *бичок* був великим прісним виробом з ріжками й ногами, а традиційний поліський коровай оздоблювали дерев'яними паличками *ишиками*, що віддалено нагадували форму ріжок. М. Сумцов теж прямо вказував на ці ріжки, пояснюючи заміну короваєм жертвоприношення корови [31, с. 123]. На Київському Поліссі виготовлення борошняного виробу у формі бичка зафіксувала 1994 р. Р. Свирида: «Лише в селах Чорнобильського району побутував звичай випікати на Андрія пиріг-бугай (з приліпленими до начиненого пирога рогами), що розкриває світоглядний зміст традиційного обрядового пирога як знак рогатого предка-тотема, що широко побутує у традиційній культурі поряд з варениками» [30, с. 311]. Це було важливим відкриттям, оскільки заперечувало попередній висновок Л. Артюх про те, що в Україні вже на початку ХХ ст. обрядового печива у вигляді тварин не виготовляли [2, с. 109]. Тим не менше в наступні роки нам теж пощастило декілька разів не те що фіксувати ці спогади, а навіть підтвердити живу традицію в середовищі переселенців з усіма деталями ігрового сценарію – випікання його дівчатами, заховування, пошук хлопцями, знаходження, похід хлопців по хатах з відшуканим бичком [9, с. 560–561].

Традиційністю відзначалися, а подекуди й досі збережені на Поліссі всі етапи виготовлення весільного короваю. Його кругла форма, властива для більшості як повсякденних, так і ритуальних видів хліба, викликана перш за все зручністю випікання, асоціювалася в народній свідомості перш за все з формою сонця, і це поняття залишається актуальним й донині: «В нас специфіка така – коровай круглий, як сонце, і мир, і все-все уособлюється в слові «хліб» [11, с. 29]. Саме коровай як етнокультурний символ перебував у центрі шлюбного процесу. З часу входження до харчового раціону пшениці, пшеничне борошно стали широко використовувати у приготуванні обрядово-ритуальних виробів, зокрема і короваю. Але спідній коровайний корж *підошва* ще довгий час залишався житнім. Коровай мав декілька регіональних варіантів випікання, декорування і розподілу. Найчастіше це круглий хліб, верхня площина якого має значну кількість прикрас із дріжджового (коровайного) або прісного тіста, зараз все частіше поєднаних із живими рослинами. З часом змінювалася й сама форма короваю: від класичної зі спіднім житнім коржем *підошвою* та складовими частинами (від трьох до дев'яти), що їх домішувала окремо кожна з коровайниць, та чітко визначеною кількістю потрійних, подвійних чи ординарних високих дерев'яних паличок *ишиок* – до однієї високої, прикрашеної хлібини 60–80-тих рр. ХХ ст. Утім, на Рівненському Поліссі й досі побутує традиційна форма поряд із сучасними. *Підошва* мала символічне значення – її найчастіше віддавали музикантам, у деяких місцевостях Полісся ділили, як і коровай: розламували, і той, хто першим отримає шматок, матиме удачу при продажу поросят, телят [7, с. 469]. Тісто на коровай вимішувала в дерев'яному кориті хрещена мати, а завершували 3–4 коровайниці. На коровайну *підошву* сипали пшеницю, гроші, іноді ягоди калини й обов'язково ліпили прісний хрестик або формували його з тіста чи соломи, а щоб він відразу не розчинився в

тісті, його оздоблювали косичкою із тіста, яку клали «кружком». Констатацію цього фіксуємо в багатьох селах Березнівського р-ну на Рівненщині. Усю масу тіста коровайниці мали взяти без залишку і відриву: «Якщо на коровай – оце треба, щоб коровайниця угадала, скільки взять тіста іменно, щоб цього-во, бо вже його не добавить, не відірватиме не можна, вже треба іменно вгадати, яку частину тіста» [4, с. 259–260]. Далі тісто найчастіше формували у вигляді великої хлібини. Прикрашали *шишками* (варіант *йолки* поширений у Чорнобильському р-ні Київської обл.), *коровайчиками* (Рівненська обл.). Коровай традиційно не солили (нині ця традиція забута), відповідно до місцевих традицій існують і варіанти несолодження. Кількість *шишок* варіювалась, на Рівненщині вона могла дорівнювати кількості свих. Перед вкладанням короваю в піч потрібно було налити в мисочку чистої води, помити руки і витерти чистим рушником, краще новим. Цю воду не можна було виливати, доки коровай не буде спечений. У піч коровай «садив» у більшості випадків хлопчик або неодружений хлопець. Попередньо хрестили тісто для короваю й виметену піч, а додатково – піч з уже «посадженим» короваєм. Під час випікання, як вже було згадано вище, не можна було грюкнути дверима. Поки коровай «сидів» у печі, відбувалися ритуальні ігрища – *стережіння* короваю, *перекидання* коровайниць. Виймати коровай було прийнято тією самою лопатою, якою садили, після чого всіх присутніх злегка били нею по плечах – щоб були щасливі й багаті. Воду, в якіймили руки, зливали в посудину із залишками тіста. Пізніше хлопчик або дорослий чоловік виливав цю воду під молоде, але найвище фруктове дерево так, щоб вода ще деякий час затрималася в ямці і її випили пташки. Донині збережена значна варіативність як видів, так і назв весільного хліба й печива та обрядових дій із ними. Відмітними ознаками також є значна вага й розмір короваю. Проте й за найтиповішими рецептами коровайного тіста, при виборі 3 л молока значно змінювалась кількість яєць: від 10 до 40 шт. Поширеним явищем на Житомирському й частково Рівненському Поліссі є заміна короваю значною кількістю окремо випечених пампушок, сукупність яких також називалась *коровай*. Іноді коровай традиційно випікали з певної кількості коржів, з'єднаних в одну хлібину, але кожна коровайниця також несла додому власноручно випечену з того ж тіста круглу булочку (*пампушку*). На Київщині й Житомирщині домінував тип короваю як круглого високого хліба з центральним деревцем (*йолка*, *хвойка*, *гільце*, *вілце*), найчастіше з трьома гілками. Як підсумовує дослідник весільної обрядовості І. Несен, тричленність крони свідчить про архаїчність форми цього атрибута [25, с. 149]. Рівненщина з цієї точки зору виявляє значну різноманітність: центральне деревце та *шишки*, утворені намотуванням тонких стрічок тіста на кожен окрему гілочку в Рокитнівському р-ні, такі ж *шишки* та *пташечки* в Зарічненському р-ні, прикраси у вигляді *квіток* і *перепілок* і *коровайчики* та дуже рідко *шишки* в Сарненському р-ні, абсолютна відсутність деревця і подвійні та потрійні *шишки*, які тут називають *рожни*, у Володимирецькому р-ні, всі види включно з окремо функціонуючим деревцем *києм*, *коровайчиками* і *шишками* у вигляді спрощених фігурок пташок у Зарічненському р-ні, буханка, вдвоє або втриє більша від звичайного хліба, проте в процесі замішування складена з трьох або чотирьох коржів, прикрашена *шишками*, *балабушками*, *приборами* – прикрасами з такого ж коровайного або прісного (з 60-их рр. XX ст.) тіста у вигляді квіток, утворених з надрізаних з одного боку круглих шматочків тіста, а також круговою плетінкою в Смільчинському р-ні, абсолютна відсутність не тільки деревця і шишок, а часто й самого короваю, натомість окремі *коровайчики* й *боханці* з видозміненою функцією в Камінь-Каширському р-ні Волинської обл. Наприкінці XX ст. розпочалося декорування квітами, яке з початком XXI ст. переросло в систему втикання непарної кількості (в межах 5–9 шт.) високих паличок зі штучними квітами (пластмасовими, паперовими, нейлоновими та ін.), як заміною колишніх *шишок*, які ділили у процесі весілля одночасно з короваєм і з'їдали. Ці палички найчастіше вже купують на ринках та, як пам'ять про весілля, зберігають роками, їх можна знайти в місцевих музеях (народознавчих світлицях). Нагадаємо, що більшість науковців середини XIX – початку XX ст., зокрема М. Сумцов та Хв. Вовк, вбачали в семантиці короваю залишки тотемних символів [21, с. 125]. Традиційний круглий коровай із зазначеними варіантами декорування на значній території Українського Полісся випікали саме в родині нареченого, а в родині нареченої – *булку*, *боханець* такої ж форми, але без прикрас. У Сарненському та Березнівському районах

зафіксовано також різне декорування короваю для хлопця й дівчини: *«Ну, як у хлопця, то, бачите, вже там тиє шишки, і воно закриває коровай. А як у дівчини, то так – таку плели косу, таку круглу, обложили коровай, і вже на середину таку кветочку, і всьо вже робилося з пресного тєста. І таку кветочку робили, і такіє гольки винограду виробляли, листочки такіє, ну, даже змазували жовтком яйця його, як воно подийде, змажут жовтком яйця, сажали у пєч, пєкли»* [4, с. 258–259]. У багатьох селах Березнівського району на Рівненщині додатково випікали малі борошняні *шишки*, *коровайчики* подібної форми для дарування коровайницям увечері після випікання короваю та відповідного почастунку. Пєкли також *шишки* (*пташки*) для дітей. Як бачимо, лексема *шишка* позначає декілька різних за конфігурацією і матеріалом коровайних прикрас чи різновидів. Трапляється орнітоморфне печиво, яке називають *качки*, *гуски* й дарують парі хресних батьків. Із коровайного тіста виробляли ще одну або декілька додаткових хлібин, які теж ділили у процесі весілля. Їх в багатьох селах називали *весільник*, а також *товариш*, *помошник*, *калач*, *брат*, *боханка*. В с. Губків Березнівського району досі пам'ятають і виконують в процесі весілля обрядові дії, що асоціюються з молодіжними іграми з *бичком* на Чорнобильщині: у домі нареченого випікають дві хлібини *брати* із залишків тіста після формування короваю. На другий день весілля в домі нареченого (цей етап називають *бугай*) когось із хлопців одягають так, щоб він зображав бичка на ланцюгу, потім його вдавано «ріжуть», а після цього ділять ці хлібини між присутніми.

Термін *калачик* найчастіше стосувався елементів декорування короваю у вигляді бублика: *«В основному калачики маленькіє, да й на нитку в'язали калачики, да і той коровай обкручували тими калачиками з ниткою»* [4, с. 259–260]. Така нитка (обов'язково червона) потім допомагала при хворобах рук – нею треба було перев'язати там, де руці боляче. В окремих селах такі *калачики* потім роздавали дітям. Проте на території Маневицького району Волинської обл. на цей час зафіксовано зовсім інший тип – це велика кількість додаткових, значно менших за розміром короваїв, декорованих прісним тістом або цукрованим білком у формі квіток й інших прикрас (виноградних грон, листочків тощо), які стають об'єктом дарування (зрідка побутує назва *пирог*): *«От у нас зараз пішла така система, чи як – скільки хресних, і кожному такий коровайчик подають, хресним батькам. І по двоє, і по четверо, і по вісім є хресних. От хресна чи хресний – і коровайчик, особисто коровайчик. Вже не ріжуть загального короваю, а хресним вже окремо печуть»* [6, с. 3]. Сучасним варіантом є також дарування *коровайчика* (*пирого*) у переносному кошичку, який зберігають або й перепозичають. Такий *пиріг* дарують на другий день весілля в хаті нареченої, від чого зберігся вислів *іти на пиріг*.

У селах Рівненської й Волинської областей виявлено на сьогодні значне розповсюдження випікання колись житніх, а зараз пшеничних буханочок *підручників*, які вкладали нареченому й нареченій під ліву руку впродовж всього весілля, особливо під час походу в церкву й після шлюбу, в церкві їх ставили на престол. Зараз для зручності їх випікають зовсім маленькими і вшивають в одяг. Вони бувають найчастіше круглі, проте трапляються й у вигляді пиріжків. Цікавий ще один регіональний тип весільного печива: два з'єднані *пирог*, *пиріжки*, *переперезані пирог*, *двійнята*, *калачі* із залишку коровайного тіста, які ще іноді називали *паровий коровай*. Це печиво символізувало єдність молодої пари і протягом всього весільного дійства лежало перед ними на столі. Наявність такого печива фіксується і на Київському Поліссі [35, с. 205–206].

У ритуально-обрядових видах хліба й печива, як бачимо, є різні архаїчні сакральні форми і символи. Розповсюджене зображення хреста. Ще до недавнього часу воно могло бути єдиним варіантом декорування великодньої паски, яка завжди була круглою. За давнім звичаєм хрест виробляли тільки на першій пасці, яку часто зберігали протягом року як символ і оберіг. Великодню паску, за спогадами старших інформаторів, раніше особливо не прикрашали, лише маленького хрестика з прісного тіста робили на призначеній для освячування. На тих територіях, де не було традиції випікання *хрестиків*, таким символом декорували ще одну маленьку паску, її святили разом із великою й потім, під час першого весняного випасу корови, давали їй цю паску з'їсти: *«На одненькій пасочцє робили хрестика. І на той, шо святить, і едненьку пасочку маленьку, у кварточці, робили хрестика, да єє святили, бо єє, як виганяєм корову пасти, то виходим перший раз, то з сєю пасочкою виходим до корови да й дамо єє з'їсти, сью пасочку*

свячененьку»[4, с. 257]. На паску також розповсюджувалася заборона використання гострих предметів при випіканні, тому для випускання пари тісто протикали виключно соломинками. З другої половини ХХ ст. спостерігаємо прикрашування верху паски багатьма мотивами, запозиченими з тогочасного ж короваю: хрещики, місяць, сонце, шишки, колоски й інші декоративні елементи. Проте і серед значної різноманітності цих мотивів переважає хрест.

Значну роль при святковому застіллі й обмінних ритуалах, пов'язаних із весільною і родильною обрядовістю, відігравав такий вид хліба, як пироги. Як пояснювали більшість респондентів, пироги – це той же хліб, тільки з якіснішого борошна, часто з додаванням яєць, у довосенний час – без начинки. Лише в Сарненському р-ні на Рівненщині в пиріг, який мав форму, аналогічну до хліба, вкладали пластинки сала. Тут гості на весілля приходили з власною випічкою – пирогами чи пиріжками. Практика вкладання всередину пирогів довільної начинки розповсюдилася лише з 1960–70-х рр., відповідно у дріжджове вже тісто почали додавати цукор і приправи. У південній частині Чорнобильського р-ну на Київщині ходили запрошувати на весілля не з хлібом, як це заведено, а з пирогом (варіант *леньошка*): *«І заходе до хати, ложє ту леньошечку на стол і вже запрашує»* [7, с. 477]. Колядникам і до свята Сорока святих випікали значно менші за розмірами пиріжки. На Київському Поліссі пироги з яблуками пекли на свято Воскресіння (*Вишестія*): на вулиці ставили столи і *проводили Бога на небо* [9, с. 561].

Два типи млинців – *кислі* на воді з додаванням тертої сирої картоплі та замішані на сироватці або кисляку з додаванням соди, які пізніше, на відміну від першого типу, почали називати *бліни* або *оладі* – водночас до середини ХХ ст. чітко розділялися на пісні (в т. ч. ритуально-поминальні) та скоромні (святково-весільні, недільні) страви. Цей давній різновид хліба добре відомий у дівочих ворожіннях «на долю». Для цього неодмінно брали перший випечений млинець. Його необхідно було вихопити непомітно від матері, тобто здійснити акт навмисної крадіжки, характерний для всього комплексу молодіжних вечорниць. Загорнувши млинець і сховавши його під одяг, дівчата йшли на перехрестя доріг із метою зустрічі першого перехожого чоловіка, або ж бігли під вікно чийсь хати слухати перші слова («йди», «сядь» тощо), які можна було витлумачити як прогноз. Цікавий також записаний на Рівненщині локальний архаїчний варіант ворожіння на місці, де скидають відходи: *«З першим млинцем, як я була ще дівкою – от спечут першого млинця, і побєжу на сметнік, а колись сметнікі вісипалі тако десь-небудь коло хати, називалоса, на сметніку треба з'єсти. І де собака загавкає, то тудя вже й замуж пойдеш, в ту сторону»* [11, с. 28]. На Багату кутю у Володимирецькому р-ні Рівненської обл. з млинцями ще й шедрували до фруктових дерев, маючи на меті вплинути на їх врожайність. У повсякденний харчовий раціон млинці в українців Полісся перейшли вже пізніше: спершу вони зникли з весільного столу, пізніше з традиційного святкового. На Рівненщині ще в післявоєнний час млинці випікали просто перед весільними гостями. На Київському Поліссі вони ще впродовж тривалого часу були усталеною недільною стравою, їх приготування перетворювалося у своєрідний ритуал із замішування рідкого гречаного або гречано-житнього тіста ввечері та *підбивання* (домішування) його вранці, розкладання його на домотканий рушник лаву чи ослін, причому традиційним способом було розташування нахрест, а принцип запозиченої в сусідніх росіян *горки* (один на одному) з'явився значно пізніше [7, с. 477]. Такі млинці були високі, діаметру сковороди і надзвичайно ситні. Секрет їх якості полягав у випіканні «перед полум'ям» при високій температурі. В неділю їх споживали всі разом після приходу з церкви старших членів сім'ї, тому пекли здебільшого невістки. Іноді це ставало предметом іронічних розповідей: *«До цієї як поїде свєкруха до дочки, а там і переночує. До свєкор встає, да: – Жонкі, вставайте до скорей пудбівайте млинце, пока прийде стара яга! – Да мі скорей тєє млинце вже пудбили, пудбили, вже подийшли, трошки соди всиплєм, напечем, і мочанє намнем усе, і скорей вже з'ємо ж. Коли прийде й свєкруха вже, сядають уже разом їсти. Борці насипали, як же ми будем його їсти, як ми вже з'їли по млинцю з мочаням? До свєкруха тико зир, зир то на ту, то на ту: – Майбуть, вже поснідали? – А я да кажу: – Хто це в неділю буде їсти, о, це ж грех! – Затихло все»* [9, с. 560]. Водночас на дослідженій території не виявлено ритуальних дій із млинцями в поминальній обрядовості, що властиво, зокрема, для росіян. Круглу форму мали і прісні коржики, які випікали в перший день Великого посту: *дужики, жилияники,*

жиловатники. Стосовно цього обрядового печива теж досі існує заборона використовувати гострі ріжучі предмети.

Перелік видів печених і варених борошняних виробів буде неповним, якщо не згадати популярні на всій території вареники. У вигляді недільної і святкової страви, з різного борошна й різноманітною начинкою, вони здебільшого не набували знакового підтексту, проте в окремих ситуаціях локально виявлено їх обрядову дію. Це постулат сорока вареників, або галушок, або пиріжків до свята Сорока мучеників, обов'язковість приготування їх до свята Варвари, за аналогією до імені, причому іноді з поминальною функцією: *«На Варвари тожє роблят варенікі обізательно, на Варвари, на Саві і на Миколу обізательно щоб були варенікі, і ще рано їх треба варит, щоб пара, казали, зашла в Київ»* [11, с. 34]. Варениками також часто замінювали млинці в циклі різдвяно-новорічних обрядів. На Київщині вареники, пампушки, а ще раніше великі житні або гречані *гулаки*, часто зовсім без начинки, обов'язково варили до свята Вознесіння (*Вишестія*), причому з прикметою: *«Треба варить гулакі, щоб були свині гладкі»* [7, с. 478]. Про ще один унікальний ритуал згадував М. Возняк у своїх коментарях до народного календаря М. Пйотровського: *«У день св. Варвари роблять для звичаю вареники й рано їдять їх [...] Вареники роблять з пшеничного або житнього тіста з медом і маком. Пасічники й бортники беруть ці вареники в коробки та йдуть з ними до лісу, до відомих собі урочищ, і там, вибравши здатне на бортъ дерево, кидають вареником у це дерево, а де вареник упаде, в тому місці починають довбати на бортъ, а бо будуть удаватися бджоли й багато даватимуть воску та меду»* [14, с. 329]. Довший час про такий архаїчний ритуал існував лише згаданий запис М. Пйотровського, і це давало підстави ставити під сумнів його достовірність. Підтвердженням стала польова інформація з Володимирецького р-ну Рівненської обл. 2005 року: *«Варилі «баламути» старіє люди, то вони те – котрий ще пчоловод, то вон брав тіє баламути, вони такіє-о великіє гречаніє варенікі, вон баламут усередіні, може, там то і груші в йом було, чі шо. І вон уже, пчоловод, вон бере себе в торбу тіх баламудов, і йде до лесу, й кідає: на якої деревині той баламут пріліп, вон там ставіт вуля – сяде рой там, прілетят пчоли до його. То цей пчоловод те, ходіт по лесу з тими вареніками. Їх удома мона з'їсти, але вон хоче знат, де йому вуля поставіт, вон іде по лесу. Оце такіє ціє баламути»* [11, с. 34–35].

Вареники були однією з розповсюджених святкових і недільних страв включно до 1960-х рр. паралельно із млинцями, пізніше аж до кінця ХХ ст. млинці зникають із святкового столу, а в два останні десятиліття й вареники замінюються різного виду та конфігурації налисниками, зрідка також привнесеними в українські страви пельменями. Давні вареники – гречані, великі, із щипаного тіста, з начинкою з пшоняної каші й сиру, сучасні – з пшеничного борошна вищого сорту, найчастіше із сиром. Розповсюдженим в першій половині ХХ ст. було закладання у вареники несподіваної начинки під час різного роду забав, їх теж використовували і в традиційному молодіжному ворожінні в переддень Андрія або на Щедрий вечір. Недільною вранішньою стравою були також, крім вареників, т. зв. *варениці*, або *палушки*, які одержали свою назву від слідів пальців на звареному шматку тіста, подібною рецептурою відзначалися *галушки*.

Необхідно також згадати застосування сиру в обрядовому печиві й ритуали з ним. Начинка з солодкого свіжого сиру традиційно була у варениках, пиріжках, налисниках до святкового столу, а також у печиві *мандрики*, *мандрички*, *насирники*, *сирки*, якими на більшості території частували пастухів під час першого випасу або його закінчення. У селах Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. з давніми і міцними традиціями скотарства, де не було випікання короваю і відповідно обряду його поділу, існувала своєрідна заміна – *передарування мадричок*. У перший день весілля в нареченої старша сваха давала сир і вино старшій дружці, а на завершненні весілля в молодого цей сир у вигляді сухих грудок розрізали і давали їсти друзям. У с. Сошичне цього ж району записаний також цікавий обряд, виконуваний вже у ХХ ст.: хрещені матері молодят пекли дуже малі пиріжки з солодким сиром, у суботу перед весіллям накладали їх до полотняної торби, її прикрашали, потім вибирали хлопця, обов'язково одягали на нього кашкет з блискучим козирком, причіпляли паперову квітку, і він з тією сумкою ходив запрошувати, залишаючи в кожній хаті по пиріжку.

Перелічені звичаї, обрядові дії, правила, прикмети й заборони, застосовувані в процесі приготування і випікання, а також види і форми хліба та печива на Поліссі були неодмінними чинниками укладу життя жителів цього унікального і стражденного краю. Фактологічний матеріал, що ми зібрали в численних експедиціях, суттєво доповнює дослідження науковців минулих століть. Значної уваги заслуговує інформація про посуд й інші предмети, дотичні до випікання хліба. Зокрема, характерний для певної території архаїчний обряд «сповіді діжі» виявляє високий семіотичний статус і глибоку архаїчність, первісну віру в силу весняного сонця, інших явищ природи. Поширеною формою випіку була округлість, а деталей декорування – хрест, борошняні вироби з цим зображенням несли знакове навантаження в ритуалах поминальної, весільної обрядовості, в ритуалах, пов'язаних з аграрною магією. Особливою своєрідністю відзначається орнітоморфне обрядове печиво до весняних християнських свят, які акумулювали язичницькі уявлення про початок нового сільськогосподарського року, у вигляді та з назвами пташок, такої ж форми були окремі деталі декору короваю. Коровай, як етнокультурний символ українців, на території Полісся має значну варіантність щодо форми та традицій виготовлення, проте найчастіше це круглий великий хліб із великою кількістю прикрас. Найхарактернішою прикрасою центрально-поліського короваю є наявність в основі гілок чи стовбурця дерева різної конфігурації і виду деревини, а також центральний хрестик. Крім суто борошняних випечених виробів, символічного значення в окремих районах набувало сирне печиво, а також варені страви – гулаки й вареники з різноманітною начинкою. Загалом в традиціях хлібопечення на Поліссі, судячи з викладеного вище, проявилася стійкість архаїчних елементів, які в багатьох моментах виявляють синкретизм первісних і християнських уявлень і вірувань.

#### Література

1. Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі / Л. Ф. Артюх // Етнографія Києва і Київщини: традиції і сучасність. – К. : Наук. думка, 1986. – С. 65–83.
2. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія / Л. Ф. Артюх. – К. : Наук. думка, 1977. – 155 с.
3. Боренько Н. Буденна, святкова та ритуально-обрядова їжа / Надія Боренько // Етнокультура Рівненського Полісся. – Рівненська обл. держ. адмін., Рівненська обласна рада [та ін.]. – Рівне, 2009. – С. 95–110.
4. Боренько Н. В. Їжа і харчування / Боренько Надія Василівна // Комплексне дослідження народної культури постраждалих сіл Березнівського району Рівненської області: Звіт про НДР (заключний) 2.07.15 / Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф; керівн.: Ю. С. Крикун; викон.: Н. В. Боренько [та ін.]. – Ч. 1. – Р. 5. – К., 2014. – Інв. №0715U002351. – С. 248–286.
5. Боренько Н. В. Їжа і харчування / Боренько Надія Василівна // Комплексне дослідження народної культури постраждалих сіл Любешівського району Волинської області: Звіт про НДР (заключний) 10.05.17 / Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф; керівн.: О. О. Боряк; викон.: Н. В. Боренько [та ін.]. – Ч. 1. – Р. 5. – К., 2016. – Інв. №0717U000877. – С. 93–113.
6. Боренько Н. В. Їжа і харчування / Боренько Надія Василівна // Комплексне дослідження народної культури постраждалих сіл Маневицького району Волинської області: Звіт про НДР (заключний) 10.05.17 / Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф; керівн.: О. О. Боряк; викон.: Н. В. Боренько [та ін.]. – Ч. 1. – Р. 5. – К., 2016. – Інв. №0717U000877. – С. 93–113.
7. Боренько Н. Народне харчування в системі життєдіяльності поліщуків: концептуальні засади польових досліджень / Надія Боренько // Народознавчі зошити: двомісячник. – Львів : Президія НАН України, Ін-т нар.-знав. НАН України, 2006. – Зош. 3–4. – С. 465–480.
8. Боренько Н. Народне харчування українців Полісся: ритуально-міфологічна основа родинних традицій / Надія Боренько // Минуле і сучасне Волині і Полісся: роде наш красний: зб. наук. праць за матеріалами Третньої Волинської обл. наук.-етнограф. конф., 14–15 черв. 2007 р. – Луцьк, 2007. – С. 127–131.
9. Боренько Н. Традиційна їжа поліщуків Київщини та деякі харчові регламентації / Надія Боренько // Народознавчі зошити: двомісячник. – Львів : Президія НАН України, Ін-т нар.-знав. НАН України, 2001. – Зош. 3. – С. 558–562.

10. Боренько Н. Релікт «сповіді діжі» як вияв синкретизму первісних і християнських світоглядних уявлень українців Полісся / Надія Боренько // Історія релігій в Україні: науковий щорічник. – Львів : Логос, 2010. – Кн. 1. – С. 22–31.
11. Боренько Н. Різновиди обрядового хліба та печива на Центральному Поліссі / Надія Боренько // Збірник наукових праць Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф. – К. : Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф, 2012. – Вип. 1. – С. 19–44.
12. Борисенко В. Жіночі весільні чини в традиційній обрядовості українців / Валентина Борисенко // Народна культура українців: життєвий цикл людини. – К. : Дуліби, 2012. – Том 3. Зрілість. Жіноцтво. Жіноча субкультура. – С. 161–164.
13. Вовк Хв. Етнографічні особливості українського народу: студії з української етнографії та антропології / Професор Хведір Вовк. – К. : Мистецтво, 1995. – 336 с.
14. Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-их рр. XIX ст. В записі Михайла Пйотровського / Михайло Возняк // Древляни : зб. наук. праць. – Львів : Ін-т народознав. НАН України, 1996. – С. 282–330.
15. Гвоздевич С. Обрядово-символічна функція виробів з дерева у традиційно-побутовій культурі українців (XIX–XX ст.) / Стефанія Гвоздевич // Народознавчі зошити: двомісячник. – Львів : Президія НАН України, Ін-т нар.-знав. НАН України, 2004. – Зош. 5–6. – С. 689–704.
16. Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня сорока Св. Мучеників, Благівіщення на Поліссі на тлі слов'янської традиції / Людмила Герус // Народознавчі зошити: двомісячник. – Львів : Президія НАН України, Ін-т нар.-знав. НАН України, 2006. – Зош. 3–4. – С. 521–528.
17. Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект) / Михайло Глушко // Народознавчі зошити: двомісячник. – Львів : Президія НАН України, Ін-т нар.-знав. НАН України, 2012. – № 1 (103). – С. 3–704.
18. Зюбровський А. Традиційні вірування, прикмети, приписи, заборони, обмеження та уявлення, пов'язані з хлібопеченням українців південно-західного історико-етнографічного регіону кінця XIX–XXI ст. / Андрій Зюбровський // Народознавчі зошити: двомісячник. – Львів : Президія НАН України, Ін-т нар.-знав. НАН України, 2013. – №5 (113). – С. 852–862.
19. Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців південно-західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика / Андрій Зюбровський // Народознавчі зошити: двомісячник. – Львів : Президія НАН України, Ін-т нар.-знав. НАН України, 2016. – №4 (130). – С. 804–816.
20. Кісь О. Господиня: жінка у праці й творчості / Оксана Кісь // Народна культура українців: життєвий цикл людини. – К. : Дуліби, 2012. – Том 3. Зрілість. Жіноцтво. Жіноча субкультура. – С. 5–19.
21. Кісь О. Жіноче начало в народному світогляді та традиційний стереотип фемінності / Оксана Кісь // Народна культура українців: життєвий цикл людини. – К. : Дуліби, 2012. – Том 3. Зрілість. Жіноцтво. Жіноча субкультура. – С. 258–272.
22. Конопка В. Оранка та сівба ярих злакових культур: обрядовий аспект (на матеріалах південно-західного історико-етнографічного регіону / Володимир Конопка // Народознавчі зошити: двомісячник. – Львів : Президія НАН України, Ін-т нар.-знав. НАН України, 2012. – №5 (125). – С. 1017–1027.
23. Кравченко В. Етнографічний нарис (Про Волинь) / Василь Кравченко // Древляни: зб. наук. праць. – Львів : Ін-т народознав. НАН України, 1996. – С. 216–269.
24. Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків / Корнелій Кутельмах // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів : Ін-т народознав. НАН України, 1999. – Вип. 2: Овруччина. – С. 191–210.
25. Несен І. І. Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XXст.) / І. І. Несен. – К. : Центр захисту культурної спадщини від надзвичайних ситуацій, 2005. – 276 с.
26. Несен І. Способи маркування жіночих чинів в українському весіллі / Ірина Несен // Народна культура українців: життєвий цикл людини. – К. : Дуліби, 2012. – Том 3. Зрілість. Жіноцтво. Жіноча субкультура. – С. 165–175.
27. Омеляшко Р. Передмова / Ростислав Омеляшко // Збірник наукових праць Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф. – К. : Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф, 2012. – Вип. 1. – С. 6–16.

28. Орел Л. Своя хата – рідна мати: рушник / Лідія Орел // Українська родина і громадський побут. – К.: Фондація ім. О. Ольжича, 2000. – С. 31–37.
29. Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди / Тетяна Пархоменко // Етнокультура Рівненського Полісся. – Рівненська обл. держ. адмін., Рівненська обласна рада [та ін.]. – Рівне, 2009. – С. 119–192.
30. Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся / Раїса Свирида // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. – Вип. 1. Київське Полісся. 1994. – Львів, 1997. – С. 308–312.
31. Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях / Н. Ф. Сумцов. – Х., 1885. – 206 с.
32. Творун С. Весільний обрядовий хліб Східного Поділля / Творун Світлана // Кодима: історія і культура порубіжжя східної і західної цивілізацій: Одеські етнографічні читання. – Одеса : ОНУ, 2016. – С. 312–322.
33. Турчин Є. Назви їжі на східному Поліссі / Євгенія Турчин. – Львів : Українська Академія друкарства, 2012. – 346 с.
34. Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах / Сергій Ципишев // Етнокультура Рівненського Полісся. – Рівненська обл. держ. адмін., Рівненська обласна рада [та ін.]. – Рівне, 2009. – С. 111–118.
35. Ципишев С. І. Хліб у звичаєвості Київського Полісся / Ципишев С. І. // Дослідження Київського Полісся. – Археологія і давня історія України: тримісячник. – К. : НАН України, Ін-т археології, 2016. – Вип. 3 (20). – С. 203–207.
36. Славянские древности: Этнолингвистический словарь: В 5-ти т. / Под общей ред. Н. И. Толстого. – М. : Междунар. отношения, 1999. – Т. 2: Д–К. – С. 45–49.