

**Надія Боренько
(Львів)**

ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНІ ОЗНАКИ ТРАДИЦІЙНИХ УКРАЇНСЬКИХ СТРАВ РІВНЕНСЬКОГО ПОЛІССЯ

У сучасних етнографічних дослідженнях тема традиційного харчування розкривається у двох головних напрямках. Перший ґрунтується на польовому зборі матеріалу, що передбачає склад і традиційні способи, технологію приготування, харчові регламентації, правила й заборони, режим вживання їжі. Другим напрямом є вивчення певних стереотипів, а отже, і традиційних звичаїв і обрядів, пов'язаних із системою харчування. Тому етнологічна типологізація їжі також здійснюється на двох рівнях: природному та соціальному. Природний підхід передбачає поділ продуктів харчування на їжу рослинного й тваринного походження, а соціальний – на буденну, святкову, ритуально-обрядову, яка, у свою чергу, поділяється на їжу, приурочену до свят календарного циклу, та на сімейно-оказіональну.

Полісся загалом та Українське Полісся зокрема – це надзвичайно самобутня етнографічна зона, де збереглося чимало архаїчних форм і варіантів духовної та матеріальної культури. Як слушно зазначає Лідія Артюх, на Поліссі нині можна знайти такі елементи системи харчування, які мають конкретні аналоги з часів Ки-

ївської Русі і які ніде в Україні більше не збереглися [1, с. 313].

Основу харчування українців Полісся упродовж віків становили продукти традиційних землеробства й скотарства, які тривалий час існували в певному співвідношенні, не однаковому в окремих районах і змінному в різні хронологічні періоди. У зв'язку з великою кількістю днів посту протягом року, коли заборонялося вживати не лише м'ясні, а й молочні та похідні від молока продукти, частка вживання зернових культур і продуктів городництва, садівництва, збиральництва була значно більшою, і це відіграло неабияку роль у системі як повсякденного, так і святково-обрядового харчування. Дослідження народного харчування, використання посуду, правил поведінки в кожному з районів Полісся виявляють достатньо локальних рис, що дозволяють говорити про специфічні ознаки цієї території.

Розглядаючи праці своїх сучасників і попередників, відзначаючи їхній безсумнівний внесок у дослідження народних обрядів (зокрема П. Чубинського, О. Кольберга, М. Сумцова, О. Охримовича, П. Ящуржинського та ін.), Ф. Вовк у передмові до першого збірника праць НТШ доходить такого висновку: «Якими щирими і у більшій частині дотепними робітниками не були наші незабутні вчителі – дотеперішні українські етнологи, як багато не покладали вони у своє діло найщирішого народолюбства, однак-ж, дякуючи їм і шануючи їх пам'ять, ми мусимо не ставати на тому, на чому їм довелося стати, а йти далі, вибираючись по змозі на ширші дороги і беручи глибше, ніж вони могли зробити» [2, с. 29, 30].

Помітне розширення спектра вітчизняних досліджень у галузі народного харчування Полісся простежуємо наприкінці ХХ ст. Про особливості їжі та посуду поліщуків писали Т. Гончар і Л. Молчанова в першому томі колективної монографії «Полесьє. Матеріальна культура», виданої в 1988 році в Києві. У 1994 році починає свою роботу історико-культурна експедиція, спершу на основі договорів із Мінчорнобилем України, пізніше – МНС України, з 2001 року – як Центр захисту культурної спадщини від надзвичайних ситуацій, а з жовтня 2007 року – як Державний науковий Центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф.

У 1994–1996 роках у складі експедиції окремі ділянки харчування в певних районах Полісся досліджували Л. Артюх, Р. Свирида, О. Мандебура, а з 1998 року і донині – автор статті.

Основною цього дослідження є польові етнографічні матеріали, зібрані в 2006–2008 роках на Рівненському Поліссі, яке є складовою частиною Українського Полісся. Це порубіжна зона між Західним і Центральним Поліссям. У її межах виокремлений північно-східний субареал – північна частина Рокитнівського району, що за певними ознаками заходить на територію Житомирщини й значно відрізняється від південної частини. І в процесі збору, і в процесі опрацювання матеріалів вражало те, наскільки глибоко інформатори, люди літнього віку, усвідомлюють, що практично кожні страва, виріб або напій, якими б повсякденними вони не були, мають поліфункціональні ознаки та використання, оскільки пов'язані з певними обрядами, ритуалами, а відповідно є місцевими, етнічними чи навіть національними символами. Жодна зі страв української (а тим більше поліської) кухні не обмежується суто прагматичними функціями. Це підтверджує єдину знакову основу етикетних засад щодо приготування та споживання їжі, адже практично всі норми побутової поведінки – це залишки трансформованих магічних уявлень, пов'язаних із роллю домашнього вогнища. А перелік заборон, зумовлених фізіологічними особливостями жіночого організму, вказує на те, що приготування їжі здавна було суто жіночим заняттям. Різноманітні «узаконені» в народній свідомості втручання чоловіків у цей процес (наприклад, садження в піч короваю так званим кучерявим) були повністю ритуальними та символізували моделі переходу, що потребували втручання інших невластивих чинників для підкреслення неординарності моменту.

Основною хатнього побуту поліщуків була традиція випікання житнього хліба в печі, що потребувало чимало часу та зусиль. Пшениця на Поліссі ще донедавна побутувала лише у формі обрядово-ритуальних виробів, переважно короваю та паски, оскільки до середини ХХ ст. не була поширеною в цьому регіоні. Наявність пшениці на власному полі була ознакою певного рівня достатку.

У рідкісних випадках вдалося записати найдавніші обряди, пов'язані з репродук-

тивною силою землі та злаків: ритуальне качання, що є видом контактної продукуючої магії, ворожіння з використанням пшеничного колосся на свято Петра й Павла, коли його перетирали в руках у борошно, примовляючи: «Нова новина, щоб не болів живіт і голова», а з отриманого борошна випікали ритуальний хліб. Малі пшеничні хлібини випікали на Різдво («м'який хліб»), на весільний похід до церкви. З житнього борошна також готували до святкового столу пироги, пиріжки з начинкою, пампушки, а із суміші житнього й гречаного – млинці.

Саме млинці в повсякденному харчовому раціоні з'явилися найпізніше: спочатку вони поступово зникли з весільного столу, а згодом з традиційного святкового. Ритуальна функція млинців найдовше збереглася у молодіжних ворожіннях на свято Андрія, під Новий рік та на Різдво. Дівчата непомітно від матері (вона принаймні мала вдавати, що не бачить) брали перший випечений млинець, загорнувши його та заховавши під одяг, тричі оббігали кругом хати та підходили до вікна, прислухаючись до першого слова: «Як скаже "іди", то на цей год заможж піду». Або виходили з млинцем на дорогу, щоб зустріти першого подорожнього – дізнавалися його ім'я, з якої сторони села прийшов.

Найстійкішим ритуалом з усталеною драматургією, який дивом не забороняли в часи радянської влади, був процес «кусання» андріївського «коржа», який у деяких місцевостях називали «калітою». Випікали його з конопляним насінням, чорниціями, поливали медом. Поширеними були також «пампушки», «балабушки», які розкладали під лавою чи на ослоні, відповідно позначивши, і заводили голодного собаку. Послідовність, за якого собака з'їдав вироби, чи взагалі лишав їх – усе мало значення для майбутнього заміжжя. Для замішування тіста на корж і балабушки воду потрібно було нести в роті з річки чи колодязя, з якого напували коней, тобто виконати ритуал навмисного мовчання. Табу на сферу вербальної поведінки під час весілля, на що неодноразово звертав увагу М. Сумцов, нам не пощастило зафіксувати, хоча, без сумніву, це явище мало існувати ще на початку ХХ ст. Під час досліджень 2006 р. в Рокитнівському районі Рівненської області вдалося записати факт неспоживання їжі молодими за весільним

столом, на що також вказували багато дослідників. Цим феноменом цікавився М. Сумцов, який подавав порівняльний матеріал з Білорусі, Польщі, Чехії та Сербії. Підкреслення неординарності моменту весільного процесу відбувалося також завдяки характерному переламуванню хліба та пирогів, обмінюванню ними під час весільних і родильних обрядів.

Випікання житнього кислого тіста на Поліссі й досі супроводжується системою ритуальних дій. Перед саджанням хліба натоплену піч чисто вимітали, у цей момент ніхто зі сторони не повинен був зайти до хати і побачити піч «голою». На Рівненщині існувало повір'я, що таку людину кинуть «голою» в яму. Діжку й тісто перед формуванням хлібин хрестили, хрест робили і над першою буханкою або безпосередньо на ній. При саджанні хлібин у піч нікому не можна було заходити в хату, «бо хліб розхапають». Пильнували, щоб буханки не злипалися, бо це потребувало б додаткових ритуальних дій – наприклад, переламування над головою дитини. Певні магичні дії були пов'язані і з господарем – він також не міг зайти до хати, поки піч була порожня, проте повинен був ступити через поріг, коли готові до виймання хлібини ще були в печі. Це віщувало добрий врожай: «Буде в году стогов багато».

Найтиповішим варіантом випікання короваю було накладання певної кількості (від трьох до дев'яти) окремо розплесканих кожною коровайницею коржів. А різновидом, поширеним на Житомирщині, частково на Рівненщині, – заміна короваю значною кількістю окремо випечених пампушок, сукупність яких також називалася «коровай». Іноді, як це траплялося в Рокитнівському районі, коровай випікали однією хлібиною, але кожна коровайниця несла додому власноруч випечений з того самого тіста пиріжок. Весільне деревце «йолка» мало два й три розгалуження, а шишки виготовляли, обпікаючи перед пічним полум'ям на двох гілочках із подвійним і потрійним розгалуженням. При розподілі їх затикали старості за потилицю. На короваї також ще мали бути три свічки на три «рожни» та дві свічки на два «рожни». При поділі короваю калач клали біля його частки – для найближчої рідні. У с. Шахи Дубровицького району кількість шишок на короваї дорівнювала кількості свях. Поганою ознакою вважа-

ли невдалий, із запалим верхом, коровай: «Коровай показує судьбу і життя, по короваю судба ізложується» – це слова професійної кухарки Надії Сидоришин (1956 р. н.) із с. Селець Дубровицького району, підтвержені життєвим досвідом, адже, коли жінка видавала заміж дочку, коровай пригорів – через певний час зять трагічно загинув.

Дорогою реліквією з глибоко символічним значенням була діжка – «хлібна», «пикна», «пикальна». Її не можна було ставити на долівку, у деяких селах існував звичай її цілорічного перебування на покуті. Коли «хліб переставав удаватися», діжку ставили на порозі хати й тричі заливали окропом. Її розташування на порозі також було необхідним при обряді перевірки молодої на «чесність» під час весілля. А обдурювання громадської думки щодо хлібної діжки вважалося непростим гріхом. Розповідь про те, як «нечесна» молода стала на діжку, але не на хлібну, а для зберігання сала, означає можливість таких пертурбацій та існуючу ще до середини ХХ ст. сувору суспільну мораль, за якою заборонялося використання діжок іншого призначення, крім хлібної.

На території Рівненського Полісся практично невідомі чи забуті обряди «сповіді діжі», досить поширені на Чорнобильщині. Натомість у селах Рокитнівського району побутувала легенда, характерна для Полісся загалом, про поради міфічного «батюшки» недбайливій жінці, у якої діжа «перестала пекти хліб». У с. Залав'я цю легенду навіть було проголошено в церкві. Таке вираження світоглядних засад поліщуків, яке наглядно свідчить про накладання християнських догм на народно-міфологічне поклоніння природним явищам, також кілька разів було записане автором під час експедицій 1998–2003 років, причому легенду переказували майже дослівно, а отже, вона «узаконена» у народній свідомості. Відомому українському етнологу Василю Кравченку довелося почути частину фольклорного тексту як примовляння при купівлі діжки на початку ХХ ст. на Житомирщині (яку він відносив до північної Волині): «На Волині діжа має великий культ, наприклад:

1) якщо в діжі клепки не до пари, то в ній не вдаватиметься хліб;

2) як купують діжку, промовляють: «Діжка, діжка, треба тобі віхтя й ножа» [3, с. 265].

Для прикладу наведемо також один із текстів, записаних 09.07.1998 року від Філатенко Ольги Семенівни (1920 р. н.), переселенки із с. Річиця Чорнобильського району: «Колісь і верша склалі, що пошла до батюшки і питає, що робить з дежею: пекла двенадцять паляниць, а тепер пеку чотири? А батюшка й каже, що я приду тобі вісповідаю, тільки ти єї приготов. Отож такі четвер є, дак дежу віносять, приберають вранці, до сповіді дежу встановлять ранесенько, на ушули становят і десь аж в обід забираєм. Да батюшка прийшов уже єй дежу везде висповідать. Да як йон глянув у ту дежу, так там тільки дирочка осталась, а то все тесто посохло і завалілось в дежу уже. Двенадцять пекла, а тільки чотири виходить. Дак йон прийшов да й каже: «Дежа, дежа, да не било на тебе ні хвощанки, ні ножа» [...]. Да й він научив її, що йді, да хвощу нарві, да хвощанкой, да ножем, да й віскроби, дай вічисті, да й будеш знов двенадцять хлібін пекті».

Житній хліб на столі – це явище, характерне для Рівненщини й Житомирщини загалом. Відсутність хліба на столі – це гріх, стіл без хліба вважається «голим». Шанобливе ставлення до хліба як до святині та оберегу яскраво проявилось в примовлянні «Житній хліб на столе, янголе у окне, Божа мати у порозі, бережи мене в путє і в дорозі» (записано від Євдокії Єремійчук, 1920 р. н., у с. Борове Рокитнівського р-ну). За словами Марти Ковалевич (1928 р. н.) із с. Старе Село того самого району, практично всю сім'ю якої спалили живцем німецькі окупанти (навіть матір із грудною сестричкою), «як добре, що є хліб і нема війни». Цей вислів – уся життєва філософія людей, які так багато пережили і для яких хліб лишився найвищою цінністю.

Святковою ритуальною стравою поліщуків були вареники. Їх готували найчастіше з пшеничного борошна – «разовки», і лише значно старші за віком люди згадують житні чи житньо-гречані, трикутні, а не півкруглі вареники. Вони були обов'язковою стравою на свято Варвари, коли в них укладали копійки, які бажано було знайти дівчині на виданні. На храмове свято варили чи пекли великі гречані вареники з доданням кислого

житнього тіста, яке щипали з діжки. Були поширені обрядові житні коржики – дужки, жилиники, які випікали в перший день Великого посту та їли, розламаючи. Лише на Великий піст варили квашу – житньо-гречану страву, приготовану способом вкисання. Обов'язковим було використання іншого посуду, у крайньому разі посуд старанно випарювали.

Страви з городини найспецифічнішими виявилися в північних селах Рокитнівського району. Зокрема, борщ як повсякденна обідня страва, а також як святкова, ритуально-обрядова та весільна, чого в інших місцевостях Полісся не спостерігалося. Ще більше варіантів борщу (до шести видів) виявлено в північних районах, причому один із них (із пшоном, грибами, з картоплею або без неї, заквашений сироваткою, іноді на сметані) у південних селах іменується супом, у інших місцевостях – крупником.

Отже, як бачимо, класичний український борщ з червоним буряком тут поступається білоруським впливам, зберігаючи автентичність назви, завдяки чому присутній на всіх видах застілля: на святковому столі він, а за ним каша, завершують трапезу. На поминальному обіді вживання борщу передбачає два варіанти: на початку і на завершення, тоді як каша та кисіль із журавлини вживають лише на завершення.

Просо було одним із основних продуктів. Пшоняна каша, рідше «кулеш», була домінуючою і повсякденною, і святковою стравою в усіх видах застілля. Варили молочну пшоняну кашу, у кінці вливали сироватку чи сметану та перекип'ячували. Ягід у таку страву не додавали. Ячмінну кашу-кутю готували лише на різдвяно-новорічні свята. У пісному вигляді її заливали ситою (кануном) – розведеним медом або узваром, що на досліджуваній території мав назву «чай». У скоромному вигляді її заливали молоком, рідше топленим салом.

Картоплю в повсякденному раціоні вживали у вареному (очищена чи в лущайках), рідше в печеному вигляді або товчену («товмачі»). У святковому раціоні – тушену з м'ясом, цибулею, приправами; у вигляді дерунів або «бульбяників» – своєрідних пиріжків із суміші товченої вареної та тертої сирової картоплі. Такі страви запікали рідко, надаючи перевагу свіжоприготованим.

У Сарненському та Дубровицькому районах у святкові дні борщ варити не годилося, але тривалий час неодмінним атрибутом була запечена та присмачена пшоняна каша. Її подавали останньою перед киселем, примовляючи: «После каші нема іншої паші». Значно довше борщ перед кашею затримувався на весільному столі, як і млинці зі сметаною чи розтертим зі свіжим молоком сиром із «сирниці».

Святкові страви, включно з борщем і кашею, потребували додавання м'яса птиці, свинини, баранини, бульйону з них. Ще П. Чубинський розрізняв поняття куліша та каші, коли польовий варіант каші передбачав обов'язкову наявність м'яса чи риби [4, с. 439]. Значного поширення таке додавання м'ясного набуло з 1960-х років, а до того, особливо в післявоєнні роки, на які припало масове утворення колгоспів, із харчуванням було дуже скрутно. Не лише недільна, а й святкова їжа не надто відрізнялася від буденної. До 1950–1960-х років на весільний чи святковий стіл м'ясо подавали вареним, виїнятим із борщу чи юшки, а вже пізніше – тушкованим у вигляді «печені». Тоді ж набувають популярності голубці. У довоєнний час могли випікати гречані млинці просто перед весільними гостями й подавати їх безпосередньо з печі. Готували також дрібну тушковану рибу власного вилову – плотву, йоршів.

Риба була обов'язковим атрибутом поминальної їжі, особливо на так звану таємну вечерю в Чистий четвер (на відміну від сучасних заборон православної церкви). У такий день, як і на поминки, готували пшоняну кашу з грибами, борщ із рибою та грибами. У Сарненському та Дубровицькому районах виявлені значні регіональні відмінності у вшануванні душ покійних предків: на заміну назви «баби» у поминальну суботу вживався термін «деди», а в п'ятницю – рідше «деди», частіше – «вечеря перед дедами». На п'ятницю готували 7 або 9 страв, на суботу – 12, це число поширене й нині. На вечерю в п'ятницю пекли «гречаник» – пиріг на дріжджах у формі хліба, варили гречану чи гречано-житню квашу, пісний борщ із грибами, пшоняну кашу, казали: «Деди заходять на вечерю». У п'ятницю такі страви споживали, не закликаючи душі предків. Натомість у суботу вранці готували два види борщу – пісний із грибами для «дедов» та скоромний

із м'ясом – для себе, два види «печені» – тушковані гриби та тушковане м'ясо. Кашу ставили на стіл у горщику – також одну з м'ясом, а другу засмачену олією, з грибами. У п'ятницю перед їжею три рази вживали «коліво» (значно рідше трапляється назва «сита») – у воду з медом кришили проскурки. Їжу з кожної страви, скинуту в одну миску, залишали на столі в суботу, кажучи: «дід з бабою прийдуть на обід». На столі також стояла «стопочка» горілки, сита, зайві ложки відповідно до кількості згаданих покійників.

Неприбраним стіл залишали й на всі три новорічно-різдвяні вечери, ложки клали ницьма кругом миски з пісним борщем; траплялися також випадки, коли ложки втикали в кутю. Якщо за ніч ложка впаде – хтось у сім'ї помре (с. Крупове). На Таємну вечерю в Чистий четвер ложки також клали ницьма. По два види борщу й каші варили і в окремих селах Сарненського району на «коляду» та похорон. Вживання борщу на похоронах збереглося до сьогодні. На «коляду» сити змішували з ячмінною кутею ще під час приготування. Таку саму кутю готували на похорон, але споживали її на початку трапези; варили також кашу з маком і медом (або цукром), заправлену олією. Нам вдалося записати випадки «відчужування їжі» способом «кидання на текучу воду»: три рази на рік, на «деди», ті страви, які збирали в окрему мисочку після трапези, несли до води в тих сім'ях, де траплявся утопленик (с. Любиковичі). Так само робили й 6 січня. На «коляду» варили кутю, капустяний борщ із грибами, ставили по одному пирогу на чотири кути – «роги» стола, подавали галушки з першої картоплі, пшоняну кашу з грибами, іноді смажену рибу (с. Крупове), пекли білий хліб, який ставили на діжку на покуті. На щедрика (щедруху) готували 12 і більше страв. Поряд із печеним м'ясом і ковбасами варили борщ, кашу з молоком і салом (шкварками), пекли так звані довгі пироги. На відміну від решти території Полісся, де дівоче ворожіння з першим випеченим млинцем відбувається переважно в переддень Андрія, тут воно відбувалося під Новий рік – на «щодрика». Тоді ж діти щедрували до худоби й саду з першими трьома випеченими млинцями.

Нині значної трансформації зазнали перш за все явища поминального відчу-

жування. Зафіксовано непоодинокі факти заборони батюшками нести паску й великодні страви на «могилки».

Зафіксовано також різновиди дій зі шкаралупою посвячених яєць – її спалювали й вішали в сараї, щоб не бив грім, а через рік висипали в піч. Шкаралупу та освячене пшоно згодовували курчатам, гусятам, носили на воду, сипали на жито, закопували в землю, тричі сипали за годинниковою стрілкою подрібнену висушену шкаралупу перед тим, як садити курку на яйця. На Великдень одразу після Всенічної несли на могилки спеціально випечену паску. На свіжу могилу клали цілий хліб, а по давніх могилах розкришували. Несли також крашанки. Діжку в Чистий четвер мили, виносили надвір уранці (пояснюють: щоб добре висохла). Про час випікання паски існують різні думки, однак більшість із них зводиться до того, що тісто на паску треба вчиняти в п'ятницю на ніч, а пекти в суботу, бо в п'ятницю «не годиться».

На малородючих для злаків землях тут, особливо у Сарненському районі, значною є перевага продуктів тваринництва. Мабуть, тому й досі тут існує майже втрачена на більшості території Полісся традиція запікання на Великдень цілого молочного поросяти, а не шинки («стегна»). Також на святковому столі переважають кров'яні, а не м'ясні ковбаси, іноді «кров'яних млинців», що свідчить про загальне ігнорування християнських табу, характерне для всього Полісся.

Загалом у народній їжі, судячи з викладеного, проявилася стійкість архаїчних традицій – багатогранний і різноманітний комплекс обрядодій, який має власні специфічні риси, притаманні населенню цього краю, і водночас зберігає загальноукраїнську основу. Провідну роль у системі харчування відігравали продукти традиційного землеробства та скотарства, які становили єдиний комплексний тип господарства. Допоміжні форми – збиральництво, бджільництво, рибальство – суттєво збагачували та доповнювали цей раціон, і саме в поєднанні різних видів сировини, комбінуванні інгредієнтів, іноді доволі незвичному, проявилася оригінальність рецептів традиційних страв. Дослідження культури Рівненського Полісся ще потребує завершення й буде продовжене в наступних експедиціях.

1. *Артюх Л.* Поминальні страви на Поліссі (народний етикет) // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. – Л., 1994. – Вип. 1. – С. 313–318.
2. *Вовк Ф.* Сторінки наукової спадщини та бібліографія праць. – К., 2002; передрук за: Матеріали до української етнології. – Л., 1899. – Т. 1.
3. *Кравченко В.* Етнографічний нарис (Про Волинь) // Древляни. – Л., 1996. – С. 216–269.
4. *Чубинський П.* Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-русский край. – С.Пб. – 1878. – Т. 7.