

Сергій Ципишев
(Львів)

ХЛІБНІ ВИРОБИ В ТРАДИЦІЙНІЙ КУЛЬТУРІ ПОЛІЩУКІВ ЗАРІЧНЕНЩИНИ: ТРАДИЦІЯ І СУЧАСНІСТЬ

У статті розглядається використання хлібних виробів у чинах матеріальної та духовної культури мешканців тієї частини Середнього Полісся, що межує із Західним Поліссям та Білоруссю. Аналізується сировинна база для хлібопечення на окресленій території, наводяться технологічні пекарські прийоми. Описується видове різноманіття ужиткових та обрядових хлібних виробів, а також їх місце в побуті та ритуальних діях. Перераховуються вірування, що прямо чи опосередковано пов'язані з хлібом. Показано зміни, які відбулися в багатьох процесах і явищах із плином часу.

Ключові слова: хліб, хлібні вироби, хлібопечення, календарна обрядовість, побутова обрядовість, вірування.

The use of bread's products in material culture and spiritual culture of the inhabitants of that part of the Middle Polissya which borders with the West Polissya and Belarus. Analyzes the raw materials for bread in the specified territory, given technological baking techniques. Described species diversity of daily and ritual bread products, and their place in everyday life and ritual actions. Transferred a significant number of beliefs that directly or indirectly associated with bread. Show changes that occurred in many, shows the above, processes and phenomena over time.

Keywords: bread, bread's products, bakery, calendar rites, domestic rites, beliefs.

В статье рассматривается использование хлебных изделий в материальной и духовной культуре жителей той части Среднего Полесья, что граничит с Западным Полесьем и Беларусью. Анализируется сырьевая база для хлебопечения на обозначенной территории, приводятся технологические пекарские приемы. Описывается видовое разнообразие ежедневных и обрядовых хлебных изделий, а также их место в быту и ритуальных действиях. Перечисляются верования, которые прямо или косвенно связаны с хлебом. Показаны изменения, произошедшие во многих процессах и явлениях с течением времени.

Ключевые слова: хлеб, хлебные изделия, хлебопечение, календарная обрядность, бытовая обрядность, верования.

Поліський регіон від початку розвитку етнографічної науки привертав значну увагу дослідників. Такий інтерес спричинений винятковим станом збереження явищ матеріальної та духовної культури. Саме тому етнографічний матеріал, зібраний та опрацьований науковцями на теренах Полісся, є надзвичайно багатим і різноманітним. Однак навіть попри це різноманіття залишається багато тем, що потребують подальших розвідок. Одним з таких не до кінця вивчених напрямів, на думку автора, є дослідження різноманіття та районування хлібних виробів, а також їхньої ролі в побуті та обрядах поліщуків. Ця тема є настільки багатогранною та всепроникаючою, що інформацію по ній можна знайти навіть у працях, що прямого стосунку до хлібних виробів не мають.

Зокрема, надзвичайно цікаві відомості щодо Полісся можна знайти у працях Л. Артюх [1], З. Болтарович [2], Н. Боренько [3; 4], О. Боряк [5], Л. Герус [6], Т. Гонтар [7], І. Колодюк [20], К. Кутельмаха [21; 22], І. Несен [23], Т. Пархоменко [24], Р. Сілецького [26; 27] та багатьох інших.

Загалом хлібні вироби, що побутували на межі Середнього та Західного Полісся, цілком вписуються в загальнополіський контекст. Зумовлено це передусім географічно-кліматичними умовами та культурною традицією, що не мають значних відмінностей на всій території літописної Чорної Русі. Що стосується випіку, котрий використовується в обрядовості, то він також є органічною та невід'ємною частиною печених борошняних виробів поліського регіону зокрема

та України в цілому. Такій ідентичності сприяла, серед іншого, своєрідна консервація явищ матеріальної і духовної культури, що спостерігається в обрядовій сфері. Не є винятком з означених явищ і Зарічненщина, що розташувалася на межі з Волинською областю на заході та Білоруссю на півночі.

Досліджувана місцевість характеризується абсолютним домінуванням жита у хлібопекарстві. Зрештою, така ситуація простежується в усьому Поліссі та значною мірою в Карпатах, тобто на територіях, які є не надто сприятливими для землеробства [7, с. 13; 25, с. 104]. Місцями використовували і ячмінне борошно, однак хліб, спечений з нього, був гіркуватий [18]. Пшеничне борошно¹ використовували заможніші господарі, що жили на хуторах та мали вдосталь орної землі, а пересічні селяни – лише з нагоди якихось свят. Окрім того, використовували ще й гречане борошно, хоча слід зазначити, що майже виключно для приготування млинців [17]. Цікаво, що в голодні роки або за нестачі сировини як наповнювачі для хлібних виробів застосовували картоплю [14], просяні висівки і навіть мелені жолуді [19]. Місцями для того, щоб покращити якість житнього борошна, зерно попередньо товкли у ступі і лише після цього мололи [17].

Розчин, що слугував основою для виготовлення хлібного тіста, заквашували, використовуючи так званій «квас» або «квасок» – перекислу суміш із житнього борошна й теплої води. В іншому випадку каталізатором бродіння слугувала грудка кислого тіста («пошкрібтушка» [9], «пошкребуха» [19]), що її спеціально залишали від попереднього замісу [10], іноді ще додавали картоплі [19]. Подекуди для прискорення бродіння використовували хміль, який заливали окропом, а після того, як усе це вистигало, рідину зціджували в посудину, де відбувався заміс, та зміщували із залишками старого тіста [12]. За один раз зазвичай випікали від 6 до 12 буханок хліба. Пекли здебільшого 1–2 рази на тиждень. Цікаво, що характерна для більшості українських земель заборона на хлібопечення у п'ятницю трапляється й тут [15], проте не всюди [18].

Заміс робили у дерев'яних діжках, цікавою особливістю яких було те, що до-

волі часто клежки, котрі використовували при їх виготовленні, були зроблені з різних порід дерев. Поширеним був варіант, коли чергувалися «смолові», «хвойові» (соснові) та дубові дощечки або ясеневі та дубові. Хоча траплялися й дубові, осикові, березові, ясеневі або соснові ємності. Зберігся, хоча й фрагментарно, у пам'яті поліщуків і надзвичайно цікавий обряд «купання» (омивання) діжі. Його зазвичай узгоджували з фазами Місяця та проводили здебільшого на «молодик» (початок першої чверті) перед великими релігійними святами: Різдом, Великоднем (наприклад, у Чисту середу [8]). Після того, як діжку вимито водою, її слід «заквасити». Робили це, натираючи стінки цибулею. Потім ємність перевертали, піднімали на стіл, ставили на настільник, а тоді, перехрестивши, насипали всередину трошки борошна та розводили його водою [9]. Окрім того, натирання цибулею забезпечувало хлібові приємний аромат, а також перебивало запах соснових клепок. Інколи діжку можна було «запарити» (перегріти), від чого порушувався процес викисання тіста. Селяни вірили, що для того, щоб знівелювати цей несприятливий фактор, посудину слід було перевернути, покласти зверху ніж та примовити: «Господи, поможи, встанови на місце». Підтриманню ж діжі у належній чистоті сприяли спеціальні надіжники, що їх селяни шили з полотна [9].

Перед тим, як ставити хліб у піч, із неї коцюбою (кочергою) вигортали грань, а дрібніший попіл вимітали спеціальним помелом, яке виготовляли з «хвоїни» (гілок хвойного дерева). Процес випікання відбувався безпосередньо на черені, який до того посипали «отрубамі» (висівками) [18], або ж під сформовані буханки підстеляли попередньо заготовлене листя з дуба, капусти, рідше – клена [19]. Слід зазначити, що капустаєне листя вважалося гіршим, оскільки від нього хліб діставав неприємний запах [18]. Сформовані буханці вкладали в піч, попередньо перехрестивши, а спечені витягували з печі за допомогою дерев'яної лопати, яку теж присипали «отрубамі». Коли хліб був готовий, йому давали вистигнути й лише потім вживали. Готові буханки, а особливо перепечені, примащували водою, а іноді ще й салом, та накривали рушником, щоб затвердла шкоринка відпарилася.

Дрібного випіку, знову ж таки через не надто сприятливі для рільництва умови, у вжитку було небагато. Виготовляли його зазвичай лише з нагоди свят, але й у цьому випадку він був доволі простим та невігядливим. Зокрема, випікали булочки, а також пиріжки, за начинку в яких слугувала доступна селянам сировина: чорниці, яблука, сир, мак. Пекли їх, на відміну від хліба, у спеціальних формах, що їх через матеріал, з якого вони були виготовлені, називали «бляшки» [9]. Подекуди вже у передвоєнні та післявоєнні роки селяни виготовляли і «закручуваники» (завиванці) [9]. У ширшому вжитку дрібний випік у першій половині ХХ ст. був лише в єврейських сім'ях, які через схильність до торгівлі та корчмарства відзначалися вищим рівнем добробуту. Правовірні іудеї навіть розраховувалися пиріжками або булочками з християнськими дітьми, яких наймали розпалювати їм піч у суботу (субота – שבת, шабат, святий день в іудаїзмі, на який поширюється заборона виконувати будь-яку роботу) [14].

Обрядове печиво, що було невід'ємною складовою будь-яких святкувань українців, у даному регіоні є доволі розповсюдженим. Зокрема, у поодиноких випадках трапляється інформація про побутування антропоморфного печива, яке випікали з нагоди різдвяних свят [15]. Хоча в даному випадку назви цього випіку зафіксувати не вдалося, та, найімовірніше, це був так званий «колядник» – різновид обрядового хліба, який випікали в цьому регіоні. Найчастіше це була проста невелика, завбільшки з долоню, булка, рідше – пиріжок, «стукнутий у бік» [8], що його давали колядникам, які завітали до господи [17]. Хоча деінде «колядника» робили доволі великим, «як булка хліба», і з його споживання розпочинали сніданок на Різдво [9]. Ще однією обов'язковою стравою, що її готували у цей самий період, була кутя, яку на Поліссі через брак пшениці виготовляли здебільшого з ячменю. Згадування цієї обрядової страви у даному випадку не є випадковим, адже обрядові каші, різновидом яких є і кутя, були прямими попередниками різновидів хліба у традиційній звичаєвості. Заслужує на увагу той факт, що домашніх тварин (курей, овець, корів) теж годилося почастувати цим наїдком після вечері, «щоб велосся» [15]. Подекуди це ритуальне

годування відбувалося зранку в перший день Різдва. У цьому випадку хазяїн брав зі столу хліб, сіль та по дрібці всіх страв, загортав у рушник і йшов у хлів. Після цього господарські споруди кропили свяченою водою. Цікавим атрибутом Різдва є використання обрядового снопа, який ставили на покуті, що зближує Зарічненщину з Волинським Поліссям, де цей звичай є досить поширеним. На відміну від цього, звичай залишати їжу на столі після Святої вечері «для померлих», зафіксований у цьому регіоні, є загальноукраїнським. Цікаво, що при цьому для кожного члена сім'ї біля страв залишали окрему ложку. Також аналогії у Великій Україні має і обрядове частування «Мороза», запросини якого на вечерю були доволі традиційними: «Морозе, Морозе, ходи кутю їсти, як не прийдеш сьогодні, то й ніколи не йди» [15]. Іноді траплялися й оригінальніші варіанти: «Мороз, Мороз, приходи кутю їсти. Приходи, вовчєня, а як не прийдеш зараз, то не приходи літом, не бери ні телюка, ні поросюка» [8]. «Щодрик» (Щедрий вечір) також не обходився без борошняних виробів: обов'язковим було виготування млинців [19].

Від різдвяних свят і аж до початку Великого посту жодного спеціального печива не випікали. Лише на Сиропусному тижні традиційним було виготування налисників та подекуди трапляються поодинокі згадки про так звані «сороки» – орнітоморфне печиво, що його випікали до дня Сорока Святих (22 березня) [10].

На Зарічненщині, як і скрізь на Поліссі, з нагоди Середопістя (середини передвеликоднього посту) обов'язковим було випікання так званих «хрестиків» – невігядливого печива з хлібного тіста у формі хреста, зазвичай без начинки. Часто їх використовували як благословляючий або апотропейний атрибут, розпочинаючи сільськогосподарські роботи, зокрема, оранку (так зване «заорювання»), «запашування» (перший вигін худоби на пасовисько) чи сівбу. В останньому випадку під час виконання роботи господар тримав «хрестика» в кишені, а пізніше віддавав його худобі [14]. Віддавали це печиво тваринам також і під час «запашування» [8]. Подекуди після «заорювання» цей обрядовий хліб віддавали дітям [12], а на полі його клали на землю або залишали на возі [12]. Деінде «хрестик» зберігали про-

тягом року, тоді його ще й клали в першу борозну під час посадки картоплі [11]. У поодиноких випадках там, де не було «хрестів», їх заміняли шматком звичайного хліба, що його згодовували корові перед «запашуванням» [10]. Подекуди замість цього обрядового печива використовували свячений хліб. Так, у с. Серники, що вважалося шляхетським, перший раз виганяючи корову на пашу, поганяли її гілочкою свяченої верби, примушували переступити через сокиру у воротах, споживали по дрібці свяченого хліба та частували худобу [19]. Слід зазначити, що цей різновид обрядового хліба селяни випікають донині.

Цікавим обрядовим печивом, що характерне для обстеженого регіону, є «бузькові лапки», або, зрідка, «бузьочки» [16], що їх виготовляли на Благовіщення². Це був округлий або видовжений випік, одну сторону якого кілька разів надрізали або принаймні продавлювали, щоб він візуально нагадував пташину лапку, зрідка – прості пиріжки [16]. Для того, щоб приготувати це печиво, використовували заквашене тісто, подекуди їх пекли стільки, скільки членів сім'ї [16]. Якихось обмежень у вживанні «бузькових лапок» не було, їх споживали всі члени сім'ї. Однак діти влаштовували забави із цими хлібцями, під час яких вони вибігали на вулицю і, угледівши лелек, викрикували спеціальні примовки. До прикладу: «Бузько, бузько, на твоя лапка» [12]; «Бузьку, на твоя лапа» [14]; «Бусечко, бусечко, оньо твоя лапка» [13]; «Бузьку, бузьку, онде твоя лапка» [11]. Деінде «бузькові лапки» використовували поряд з «хрестами» або замість них у чинах рільницької звичаєвості.

Як і повсюдно в Україні, Великодні свята на Зарічненщині не обходилися без випікання пасок, які тут зрідка називали пирогами [19]. До сьогодні це, мабуть, найкраще збережений та найширше побутуючий обрядовий хліб. Для його виготовлення використовували лише найкраще наявне борошно, зазвичай пшеничне. Паски були не надто великих розмірів, здебільшого не декоровані; хіба зрідка виробляли хрест із прісного тіста на верхній площині, іноді додавали ще й плетінку по периметру [12]. Цікаво, що не лише саму паску, а навіть крихти з неї наділяли магичними властивостями. Саме тому після Великодня, на «Намську Паску» (Нав-

ський Великдень, Провідну неділю), їх разом зі шкаралупою з крашанок селяни закопували на своїх полях, «щоб був добрий урожай» [16]. Також крихти зі шкаралупою давали курям, вірили, що тоді вони нестимуться вдома [19]. Заслугує на увагу і той факт, що після Великодня батьки своїм кумам носили «ралець» (частування), обов'язковою складовою якого був і хліб [11]. Цікавим різновидом обрядового хліба, що його випікали разом з паскою, були «артуси», які за розміром і формою нагадували звичайні булки. Заміщували їх лише з води та борошна, а випікали у формах, змащених воском. По суті, це був своєрідний різновид проскурки, адже ці хлібці розрізали на маленькі шматочки – «дору» [9].

Представником обрядового хліба, що не належав до календарної обрядовості, на даних теренах є весільний коровай. Як і для більшості святкового випіку, на його приготування теж використовували найкраще борошно; уважалося, що пекти цей обрядовий хліб має хресна мати. Цікаво, що під час весільної ходи коровай несли на денці від «пічної» діжки. Цей випік виготовляли доволі значних розмірів, традиційно декоруючи верхню площину. Тут слід зауважити, що елементи декору зазнали досить значних змін протягом ХХ ст. Загалом основними прикрасами, що їх використовували поліщуки, «вбираючи» коровай, були так звані «шишки». Основою для них слугували гілочки дерев: груші, вишні, верби тощо. Довжина цих декоративних елементів могла сягати 30–40 см [17]. Слід зазначити, що відібрані прутики обов'язково мали мати на кінці вилку, що розходилася надвоє або натроє, зрідка – начетверо. Перед тим, як увіткнути їх у коровай, ці гілочки обплітали прісним тістом, запікали в печі, а потім додатково ще обв'язували ялівцем, барвінком, вівсом. Розташування «шишок» на короваї було не випадковим, а відповідало певним правилам, що побутували в конкретному населеному пункті чи місцевості. Наприклад, у с. Морочне розміщення декоративних елементів було таким: одна розстроєна – у центрі та чотири роздвоєні – по краях навхрест [15]. Можливе було і встановлення п'яти роздвоєних «шишок» по периметру і «тройка» (трирогї гілки) у центрі [18]. Зрідка цих декоративних елементів могло бути й мен-

ше, наприклад: одна галузка на три роги та дві дворогі [12]; три дворогі [10]; одна трирога і три дворогі [11]; одна чотирирога [9] або навіть і одна п'ятирога [19]. Подекуди зовнішній декор був вигадливіший, зокрема, «шишки» доповнювали виліпленими з тіста чотирма «місячками», чотирма «зозульками» та чотирма «калачиками» [11]. Окрім того, з'явилися й модерні прикраси – так звані «губи» (кокарди) з паперу [8]. Як декоративні елементи використовували також ялівець і барвінок [8]. Подекуди, крім основного короваю, виготовляли ще й малий «коровайчик», який прикрашали лише однією трирогою «свічкою» [17].

Ще однією традиційною обрядовою стравою, генетично пов'язаною з хлібом, було коливо, що його споживали на поминальній трапезі. Готували його з хліба, води та «сахару» (цукру) або меду і споживали всі присутні на поховальній церемонії. Однак на особливу увагу заслуговує випікання дев'яти спеціальних прісних пиріжків на поминки [19]. Також важливим атрибутом поминальної обрядовості був хліб, що його цілими «булками» (буханками), разом із крашанками, залишали на «могилках» (на цвинтарі) з нагоди Великодня або «Наського Великодня» (четвер після Паски). Цікаво, що ці хлібини пізніше забирали «нищії» (жебрак) [11].

Використовували хліб і у жнивварській обрядовості. Зокрема, скоринку клали всередину обрядового обжинкового снопа – «бороди», зрідка «кози» [17]. Окрім того, доволі часто разом з окрайцем клали сіль, а саму «бороду» обов'язково об'язували червоною стрічкою. Згідно з місцевими віруваннями, цей хліб мали з'їсти пташки, що, можливо, вказує на зв'язок обжинкової обрядовості з поминальною, адже птах у народній уяві вважався істотою надприродною завдяки можливості мандрувати до Вирію – язичницького аналогу християнського Раю³. Часто птахи взагалі вважалися іпостасю душ померлих людей [7, с. 489]. Подекуди харчі з «бороди» споживали й перехожі, при цьому вважали, що той, хто знайшов цей обрядовий сніп, буде щасливий [13]. А той, хто зняв червону стрічку з колосків і зав'язав собі на руку, згідно з народними віруваннями, таким чином убезпечував себе від розтягнень зв'язок та болю в суглобах [11]. Ціка-

во, що так званий «молодий хліб» (хліб із зерна нового врожаю) подекуди називали «рідким» [10].

Трапляються серед автохтонів і вірування, пов'язані з хлібними виробами та хлібопекарським інвентарем. Наприклад, заборону, пов'язану з нюханням хліба, місцеві жителі знають не скрізь [13]. Водночас інші вірування широковідомі на Зарічненщині. Зокрема, два буханці, що зрослись у печі перед весіллям, уважалися доброю ознакою і віщували, що молоді добре «будуть жити в парі» [18]. Загалом хліб, як і скрізь в Україні, уважався стравою сакральною, тому, якщо він падав на землю, його годилося підняти, обдмухати від бруду, поцілувати і навіть попросити прощення: «Прости, Господи, гріха» [9]. Особливе ставлення до хліба засвідчує й заборона класти його «на голову» (підшоною вгору), обов'язкове перехресчування буханки перед нарізкою, а також те, що, коли їли у полі, хлібні крихти збирали і висипали пташкам, примовляючи: «Пташечки, підбирайте кришечки» [12]. Цікаво, що при заготівлі дерева на свіжому пеньку залишали шматочок хліба, нібито для птахів, хоча безсумнівно, на наш погляд, є те, що ця дія була офірною. Поширене серед жителів цього району також уявлення про те, що хлібна лопата [17], а особливо разом із «громничною» (стрітенською) свічкою, здатні зупинити чи відвести громовицю [13]. Подекуди можна зафіксувати й доволі самобутні вірування, зокрема, одне з них стосується «забутого хліба» (хліба, забутого після закінчення випікання в печі). На Зарічненщині його наділяли обереговими властивостями, зокрема, уважалось, що його слід взяти із собою, «коли йдеш на війну» [17]. Схожою захисною силою наділяли й шматочки проскурки чи паски, які годилося брати із собою, коли вирушаєш у дорогу. Автохтони говорили: «Я до вас із паскою, а ви до мене із ласкою» [9].

Цікаво, що хлібні скоринки використовували як зубопрорізувачі для немовлят. Пізніше, як прорізувалися зуби, дітей підготовували хлібом, роблячи так звані «кукли», зрідка – «дунди» [18]. Виготовляли їх, загортаючи пережований хліб, іноді із цукром, у полотно, та давали смоктати дітям. Ферменти, що містяться у слині, розщепляли поліцукри до моноцукрів, що легко засвоюються в організмі.

Наявний фактичний польовий матеріал засвідчує універсальність багатьох явищ традиційної матеріальної та духовної культури українців і стосовно хлібних виробів поліщуків Зарічненщини. Попри це значна кількість фактів, зафіксованих в обстеженому регіоні, є притаманною лише цій місцевості, хоча, найімовірніше, більшість із них є реліктами загальнонаціональної культурної традиції, що внаслідок певних факторів поступово згасла в інших регіонах нашої держави. Слід зазначити, що така кількість архаїзмів, які побутують і нині, спричинена і укладом життя автохтонів, і особливостями їхнього світосприйняття. Однак відзначимо, що згадувана вище обрядовість побутує переважно серед місцевого населення, яке є вірним православній церкві. Значна кількість так званих «веруючих» (представників дрібних християнських церков та сект) повністю відкидає всі народні традиції та вірування, знищуючи не лише реліктові явища духовної культури, але й віками встановлений уклад життя поліщуків. Хоча останнім часом і православні священики повсюдно викорінюють залишки народних вірувань, що пов'язані з ушануванням померлих. Ще одним фактором, що сприяв зникненню цілих пластів культурного спадку місцевих жителів, було панування радянської влади, яка безжально і безрозбірно таврувала такими словами, як «забобони» та «мракобісся» будь-що, хоч трохи відмінне від пануючої матеріалістичної доктрини.

Література

1. *Артюх Л. Ф.* Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України / Лідія Федорівна Артюх. – К. : Наукова думка, 1982. – 112 с.
2. *Болтарович З. Є.* Народна медицина українців / Зоряна Євгенівна Болтарович. – К. : Наукова думка, 1990. – 232 с.
3. *Боренько Н.* Народне харчування в системі життєдіяльності поліщуків : концептуальні засади польових досліджень / Надія Боренько // Народознавчі зошити : двомісячник. – 2006. – Зош. 3–4 (69–70). – С. 465–480.
4. *Боренько Н.* Традиційна їжа поліщуків Київщини та деякі харчові регламентації / Надія Боренько // Народознавчі зошити : двомісячник. – 2001. – Зош. 3 (39). – С. 558–562.
5. *Боряк О. О.* Баба-повитуха в культурно-історичній традиції українців: між профанним і сакральним / Олена Олександрівна Боряк. – К. : Інститут мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України, 2009. – 400 с.
6. *Герус Л.* Типи, форми, функції обрядового печива до дня сорока св. Мучеників, Благовіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції) / Людмила Герус // Народознавчі зошити : двомісячник. – 2006. – Зош. 3–4 (69–70). – С. 521–528.
7. *Гонтар Т. О.* Народне харчування українців Карпат / Таїсія Олександрівна Гонтар. – К. : Наукова думка, 1979. – 138 с.
8. Записано під час експедиції Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (далі – ДНЦЗКСТК) у с. Борова Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Ольги Петрівни Ошурко, 1930 р. н.
9. Записано під час експедиції ДНЦЗКСТК у с. Вичівка Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Лариси Яківни Войтович, 1931 р. н.
10. Записано під час експедиції ДНЦЗКСТК у с. Комори Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Сергія Семеновича Германа, 1931 р. н.
11. Записано під час експедиції ДНЦЗКСТК у с. Кухітська Воля Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Лідії Василівни Авдійчук, 1930 р. н.
12. Записано під час експедиції ДНЦЗКСТК у с. Кухче Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Марії Василівни Чухрай, 1936 р. н.
13. Записано під час експедиції ДНЦЗКСТК у с. Локниця Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Віктора Андрійовича Гаврилюка, 1931 р. н.
14. Записано під час експедиції ДНЦЗКСТК у с. Локниця Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Анастасії Прокіпівни Кушнірук, 1928 р. н.
15. Записано під час експедиції ДНЦЗКСТК у с. Морочне Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Ольги Павлівни Цесар, 1933 р. н.
16. Записано під час експедиції ДНЦЗКСТК у с. Неньковичі Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Степаніди Юхимівни Литвинчук, 1933 р. н.
17. Записано під час експедиції ДНЦЗКСТК у с. Річиця Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Марії Матвіївни Саган, 1937 р. н.
18. Записано під час експедиції ДНЦЗКСТК у с. Сенчиці Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Єлизавети Олександрівни Шкльоди, 1936 р. н.

19. Записано під час експедиції ДНЦЗКСТК у с. Серники Зарічненського р-ну Рівненської обл. від Софії Мойсеївни Полюхович, 1936 р. н.

20. Колодюк І. В. Народна медицина у традиційній культурі українців Центрального Полісся / Ірина Колодюк. – К. : ВПЦ «Київський університет», 2006. – 152 с.

21. Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків / Корнелій Кутельмах // Полісся України : матеріали історико-етнографічного дослідження. – Л., 1997. – Вип. 1. Київське Полісся. 1994. – С. 172–203.

22. Кутельмах К. «Спасова борода»: магія чи реальність? / Корнелій Кутельмах // Древліани : збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю. – Л., 1996. – Вип. 1. – С. 233–250.

23. Несен І. І. Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та релігійні форми (середина XIX – XX ст.) / Ірина Іванівна Несен. – К. : Центр захисту культурної спадщини від надзвичайних ситуацій, 2005. – 280 с.

24. Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини : матеріали польових досліджень / Тетяна Петрівна Пархоменко. – Рівне : видавець Олег Зень, 2008. – 200 с. : кольор. ілюстр., ноти.

25. Полесьє. Матеріальна культура / [В. К. Бондарчик, І. Н. Браим, Н. І. Бура-

ковская и др.]. – К. : Наукова думка, 1988. – 448 с.

26. Сілецький Р. Поминальні мотиви в будівельній обрядовості українців / Роман Сілецький // Народознавчі зошити : двомісячник. – 2001. – Зош. 3 (39). – С. 479–482.

27. Сілецький Р. «Закладщина» хати на Поліссі: обрядово-звичаєвий аспект / Роман Сілецький // Полісся України : матеріали історико-етнографічного дослідження. – Л., 1997. – Вип. 1. Київське Полісся. 1994. – С. 83–96.

Примітки

¹ Цікаво, що його називали «маримонською мукою» або й просто «маримоном». Ці лексеми походять від назви місцевості в Польщі, що славилася мірошництвом.

² За час Радянського панування значний обсяг народних знань і вірувань, на жаль, було втрачено. Тому подекуди респонденти твердо переконані, що такого обрядового печива, як «бузькові лапки» чи «хрести», у їхньому населеному пункті не виготовляли.

³ Цікавим є факт своєрідного вшанування птахів, що його влаштовували, закінчуючи сівбу. Господар, скінчивши роботу, виготовляв кубельце із соломи та злегка притрушував його землею. За народними уявленнями, робили це для того, «щоб пташки сідали» [17].