

УДК 392.8+634.73](477.41/.42)

Алла Дмитренко
(Луцьк)

ВИКОРИСТАННЯ ЧОРНИЦЬ У ЩОДЕННОМУ Й ОБРЯДОВОМУ ХАРЧУВАННІ НАСЕЛЕННЯ ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛІССЯ: КАШОПОДІБНІ СТРАВИ, УЗВАРИ, КИСЕЛІ, НАСТОЯНКИ

У статті йдеться про ягоди чорниці в системі традиційного щоденного, святкового й обрядового харчування мешканців Правобережного Полісся та зміни, що відбулися в останні десятиліття. З'ясовано місце свіжих (сирих) чорниць у раціоні в період ягідного сезону; показано способи їх заготівлі на запас; висвітлено особливості приготування кашоподібних страв із сухих і свіжих чорниць та подано їхні локальні назви; розглянуто використання цих ягід для узварів, киселів і настоянок; визначено місце страв із чорниць у системі харчування в період постів та свят. Для ілюстрації основних положень статті наведено польові матеріали.

Ключові слова: Правобережне Полісся України, культурна спадщина, традиційна культура, збиральництво, ягоди, чорниці, щоденне, святкове й обрядове харчування, кашоподібні страви, узвар.

The article is dedicated to the traditions of calendar regulation of bilberries harvesting in the Right-Bank Polissia and changes that have taken place in recent decades. The investigation is based on field ethnographic materials recorded during historical and ethnographic expeditions (2005–2014), organized by the State Scientific Center for the Protection of Cultural Heritage from Technological Disasters and the Museum of Ethnography of Volhynia and Polissia at the Lesia Ukrayinka East European National University. Traditions that have been developed in the system of calendar regulation of bilberries picking in the Right-Bank Polissia and the changes caused by the mass harvesting of these berries in recent decades are described. It is noted that the terms of bilberries harvesting are blurred extremely, which is caused primarily by the biological characteristics of this berry. It has a long vegetative period and is kept well, so it can be harvested from late summer to the next year spring. In some places, the beginning of bilberries picking is associated with the other plants development (reaching the viburnum).

Keywords: ethnic culture, traditional ecological culture, traditional farming, harvesting, berries, bilberries, customary law, folk calendar.

Культурна спадщина – обличчя кожного народу, за яким його пізнають у світі. Українці витворили багату матеріальну і нематеріальну культурну спадщину, вивчення якої важливе як у системі національного виховання, так і для популяризації наших досягнень у світі. Значним у формуванні національної культури є географічний чинник. Природно-географічні умови Полісся визначили специфіку нашої культурної спадщини, яка проявляється, зокрема, у традиційних формах і способах освоєння довкілля, структурі традиційної господарської діяльності, світобаченні, народних знаннях тощо. У регіоні витворились специфічні форми життєзабезпечення населення, серед яких досить важливу роль відіграло збиральництво. Це заняття дотепер посідає помітне місце в системі життєзабезпечення мешканців Полісся, що, з одного боку, зумовлено соціально-

економічними процесами, які відбулися в поліських селах протягом останніх десятиліть, а з другого, – великим попитом на дикороси, у тому числі й ягоди чорниці – джерело різноманітних корисних речовин. Ягоди чорниці, зібрані на Українському Поліссі, постачають не тільки в різні області України, але й у європейські та азійські країни. Тому вивчення традиційних способів використання чорниць у щоденних й обрядових стравах є актуальним щодо їхнього застосування в системі сучасного харчування.

Мета статті – вивчення місця ягід чорниць у системі традиційного щоденного та обрядового харчування мешканців Правобережного Полісся, та змін, що відбулися в останні десятиліття.

Завдання статті – з'ясувати місце свіжих (сирих) чорниць у щоденному харчуванні; висвітлити способи їх заготівлі на запас; з'ясувати особливості приготу-

вання страв із розпарених (тушкованих) чорниць та подати їхні локальні назви; розглянути використання цих ягід для узварів і киселів; визначити місце страв із чорниць у харчуванні в період постів та свят.

Під час написання статті використані польові матеріали автора, зібрані в ході історико-етнографічних експедицій, організованих Державним науковим центром захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (2005–2013 рр.), а також кафедрою документознавства і музейної справи, Музеєм етнографії Волині та Полісся Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки (2008–2014 рр.).

Ягоди відігравали значну роль у харчуванні, використовувались як лікарські засоби, а згодом стали ще й важливою статтею прибутків. Особливе значення мали чорниці, досягання яких співпадало із Петрівкою – найбільш «голодним» постом, коли старі запаси практично закінчилися, а нового врожаю ще потрібно було чекати кілька тижнів: *«По ягоди поїдемо, ягуду наберемо, ягода в сю пору, нема ж хліба взяти»* (КГП). Чорниці були найпоширенішими ягодами на Поліссі, досягали першими, тому з них готували різноманітні страви: *«Ну, шо! І сушили, і варили варення всяке, і вареники варять, і корже печуть»* (ГМГ); *«Ну, і вареники варили з їх. І книше печли. Ну, все з їх мона робить. І в кампот кидали. Ну, все-все з їх роблять»* (ФВГ).

Найпростішим було споживання чорниць свіжими. Збираючи ягоди, жінки і дівчата-ягідниці харчувалися ними впродовж дня – вживали з хлібом або просто з молоком: *«А йдем по ягоди, нема шо взяти, хліба нема. <...> То беремо молока і то ягоди їмо, молоком запиваємо. Так ми і беремо ягоди тії»* (КГП).

Щодня, прийшовши з лісу, свіжозібрані ягоди заливали молоком і їли з хлібом: *«Ви знаєте, я пам'ятаю в дитстві, там ми жили коло ліса, то так, ягоди наберем, помиємо і молоком солодким залить, і з хлібом – вельми добре якесь було. З молоком. Наливали молоком ягоди. Ну, то ж наберем і це вже помиємо, в миску, молоком заллєм і ложками»* (МРА); *«То насиплють у тее, у миску, да молока наллють. Да сьо з хлібом. Да так похарчуютса»* (СГФ). Такий спосіб

вживання чорниць зберігається дотепер: *«І тепер їдят з молоком ягоди»* (МАА).

З покращенням добробуту свіжі ягоди почали їсти зі сметаною: *«Я й зара розотру ягоди із цим, із сахаром, да сметани вкину, да могу їсти»* (ГНЙ). Згодом, коли цукор став загальнодоступний, – посипати ягоди ним: *«Помієм, помиємо да цукром посиплемо, да й єдят»* (КНГ).

Незважаючи на широке використання чорниць у свіжому вигляді, переважну їх більшість сушили на зиму: *«Сушили. Колесьничого не робели, кромє сушіння. Колесь сушили. <...> Колесьнихто навіть і не думав закривати»* (ГОС; НФХ); *«Ну, сушили колесь їх. Большенство сушили»* (ФВГ). У с. Великий Обзир Камінь-Каширського району Волинської області обов'язково сушили перші зібрані ягоди, вірячи в їх лікувальні властивості: *«Першу ягуду завжди брали сушили. Бо то було таяк то лікарство колесь»* (ГНО).

Чорниць сушили особливо багато – відрами, діжками, мішками, кошиками, і використовували мало не щодня: *«Насушили тих ягуд ведро пушти, то їх хватає, коли завгодно <...> варили»* (СОК); *«В мене було п'ять дочок <...>. То я насушувала по видру сушених, і вони за зиму у мене вишли»* (БОО); *«Одного року <...> я отакєй о [мішок насушила. – А. Д.]»* (ШГК); *«Цьо кулик [мішок. – А. Д.] черниць насушували»* (СГФ); *«В нас самех було по три відри тих ягуд, сухех»* (ТОВ).

Чорниці сушили на сонці, у печі, на печі, на горищі й навіть на даху. Перший спосіб їх сушіння – на черені («черин», «черен», «чбрин») на печі. Ягоди висипали на черинь злегка нагрітої печі й прив'ялювали їх упродовж двох-трьох днів: *«Колесь сушили ягоди в печі. В самій печі. Натоплювали піч, не дуже крепко жарко, щоб вони зразу не розтали, і поступово за два-три рази, і так сушили. Прив'ялювали, прив'ялювали і так сушили»* (СМК). Перед тим як висипати сирі ягоди, черинь вимитали, змазували сірою глиною або молоком. Пізніше піч почали застилати цупким папером з поштових мішків, картоном, а то й просто газетами, щоб ягоди не приставали і залишалися чистими: *«На черин. <...> Піч так чистенька. Вона чистенька, бо на газетку. Застелимо газетку, <...> такий папір твердий. Мишки таки, поштови мишки були, таки пергаментни, па-*

пир» (ЛФП); «На черин. Змазали черин глиною, а потом молоком. То вони не берутса [не вимазуються попелом. – А. Д.], ягоди. Да сіпали. Да сушили. О! В нас насушували багато їх» (ГНД).

У с. Підбороччя Камінь-Каширського району Волинської області ягоди спочатку висипали перед піччю, щоб вони прив'ялилися: «То-то знаєте, як було? Як одразу напалюєш і кругом таково на черинь самий ни береш їх. <...> І вже тогдє прив'єнуть, і вже мати їх на гаряче бере» (ТХП).

З поширенням металевого посуду для досушування ягід у печі почали використовувати «бляхи» (дека): «Печи в нас же. І бляхами. Тепер, то на бляхи трохи. То тепер. Колись тих бляхів ше й не бачили, і там їх і не було» (МСВ; КУГ); «Потім вже теї, шо вже воне таке ничо, присохнуть, і вже мати в піч на бляхи. В таку, ни в гарячу піч, щоб воне [не згоріли. – А. Д.]» (ТХП).

В інших селах наголошують на тому, що сирі ягоди сушити в печі неможливо, тому що вони там одразу «потечуть» або ж, навпаки, згорять: «Найбільш на пече сушили. <...> Ягоди, то на пече, бо вони згорать [у печі. – А. Д.]» (МСВ); «Бо їх зразу в пич не всунеш. Бо вони розплавлюються» (ТОВ). Тому принесені з лісу сирі чорниці спочатку висипали на піч (місце між комином і стіною, де спали, сушили зерно тощо, яке також часто називають «черенем»): «А колесь, то собі на піч, собі легейко дух, весиплим, і воне собі сохнуть» (НФХ); «На печах. <...> В мене ще й зараз на печі лежить» (НАІ); «На піч гарячу висипають, вони поступенно завлівають [прив'ялюються. – А. Д.], а потом вже вони досохнуть» (ОНВ); «То вони всі сушили. На печах» (ХЄЄ).

Піч-лежанку, як і черинь, добре вимітали помелом з трави («помельнюхом»), змазували сивою глиною, застиляли ряднами, а пізніше – папером, висипали ягоди та сушили, періодично помішуючи їх: «Тогдє [колись. – А. Д.] не застиляли, бо не було чим застилати. Я й теперека, <...> взяла я ссушела, то застилаю газетою. <...> А тогдє піч збилели севою гленою, сева глена така. Е, того, збилели тею гленою піч, і весохла піч, взяла, “помельнюх” називається, як помело таке. Там з чогось – чи з траве, чи з

чого. Змеле, щоб там не було пищени, те змели єю і тудя висипали, прамо на, на ту піч висипали ягоди. І сушили. Сирие сепали, воне висихали, такеї висихали, шо ну. І їх там мешали» (ХМА); «Ну, на печи, на черене. Простилали газету да туди їх висипали, да текє. Тепер варені варат, отакє тепер» (ПОС); «Сушили. <...> На печі! В нас печі <...>. І зверху на черен! Не, застилалі трохи ще. Бумагами якимись! Якоюсь тряпкою застилалі. Да радюжечкою» (ЯВФ).

В окремих селах чорниці перед сушінням пересипали борошном або лушпинням від гречки для того, щоб ягоди не зліплювалися. Після висушування ягоди провіювали («палали»), відокремлюючи від лушпиння, а заодно й від листя: «Засипали етім, <...> лупою з гречки! Да! Пересипалі. А потом, вони як посохнут <...> і та лупа облізе – і вже палают [провіюють. – А. Д.] в ночовки. <...> Лупу, лупу гречану! Шоб вони краще сохли, не злипались. Шоб не зліпатса, да» (ЯВФ); «А чорні ягоди, то на піч, наверх. <...> Я як в себе сушила, то там, як мені ше маті моя, покойніца, розказувала, то я мукою пересипала, щоб вони не зліпались. Ну, мукою і на пєчку. Там собі застлала газеткою, і вони там поступенно собі присихають. Та вони потім промиваються же і все» (РНН); «На пєч. <...> Висипалі. На пече вісохнут, а я є пропалаю, лісте вікіну. Да й они в нас сухенькі» (ТМФ).

Часто чорниці на печі лише прив'ялювали, а досушували у печах, знову ж таки розсипаючи просто на черинь, на папір або на «бляшки»: «Просто на печі, у печі. <...> Положимо наверху на піч, то воне трохи прив'янут, подсушатса, і тоді на бляшки – і в піч. І воне там висушуються» (ТОВ); «У печи й на печи. Насеплеш на піч, а потом збираїш да й у пич їх. Гленою змажиш, щоб була гладенька, честенька, да газету ростелиш, да на газету вже й посипаїш їх вже. Да воне там прив'януть добре, на пичи, а потом збираїш да на бляшку, да й у піч досушувать більш» (МСС); «Сушили на печі і сушили й у печі, досушували. Як легенько натопіш, на печі полежать. А їх багато ж, носили багато собі сушити. А здавати ж – не здавали. От. То посушимо, ссиплем на піч, да вони так добре зав'єнуть на печі, а потом їх на

бляшки чистінькії, на тую, на соломку чи на бумагу такую, щоб не приставала, щоб чисти були, і все, да досушували» (СГІ).

Іноді при хорошій погоді чорниці, прив'ялені у печах, досушували на сонці: «На сонце. На сонейко добре сохне» (МСС). Однак висушити значну кількість чорниць просто на сонці було важко, тому на сонці ягоди тільки досушували: «На сонці не сушили, щоб так, бо вони не посохнуть. Їх, якщо вони такії вогкіє, да вони, ну, ще крохі вже вони, вже добре зав'януть, да ще їх мало досушувати, то вже на сонці могли на гетому, на сонці досушувати» (СГІ).

Коли почали використовувати нові покривельні матеріали (бляху, черепицю, шифер), то чорниці присушували на горіщі чи навіть на даху, а досушували на печі: «Сушили. На печі і нагорі. В нас хата була крета бляхою. <...> І воне там по бляси так прив'янут <...>. І тоді знов на піч, досушували» (МГН); «Ото, як велика така погода, як оцьо була в нас, така погода, то висипали десь на таке, на даху радникку, щоб на бляси вона, та радникка, була, то вони прив'януть. А тоде брали їх на пєч» (МЄВ).

Сухі ягоди зберігали в торбинках та діжечках у коморах і «клітьх» (холодне приміщення): «Всиплют у мишечок да й на піч у куточок поставлят, да й стоять тамечки. А як уже холодно, то можна виносити і у кліть» (СКЛ); «А я віношу, у комори найлучш держать, у торбинці. А в хати, на печі не мона. Треба виносить. <...> У торбинці. У діжци такой» (ШАВ).

Сухі ягоди використовували впродовж року: «Канєшно, колись усе врем'я з ягодами. Це ж не тепер, шо вже разніє варені є, а колись тільки з ягодами» (БАЙ). Часто чорниці вживали просто сухими, не готуючи страв: «То мати часом сухих на бере жменю да посипле на стіл, да <...> їмо» (ГГП).

Сьогодні сушіння чорниць практично вийшло з побуту переважної більшості поліських родин: «То було по тому кошелеви насушували ягуд. <...> А теперека, певне, не найдеш <...> тех сухєх ягуд» (ХМА); «А тепер, то вже не сушать» (НФХ).

Найчастіше зі свіжих і сухих чорниць готували компоти («юшки»), киселі, варили кашоподібні страви. Для цього ягоди

розпарювали або тушкували в печі. Такі страви були повсякденною їжею впродовж року. Особливо часто їх готували в пости.

Страви зі свіжих чи сухих чорниць готували з борошном і без. Одні респонденти наголошують, що розварені чорниці «підбивали» (підколочували) борошном: «Варили! Я вже не знаю, як воно називається. Але просто варать, <...> пудбивають мукою. Да й вже мажуть дітям куски» (СГМ); «Пудбивали колісь. <...> Варілі його. <...> з мукою» (КВП; СОО). Подекуди борошно не використовували: «Чорниці розпарювали у печі з сахаром і так їли. З мукою не робили» (ЗУА).

У багатьох селах побутували різні назви страви із розварених чорниць. Варто наголосити, що розмежувати ті чи інші позначення територіально не вдалося, оскільки в одному районі вживали різні назви на позначення цієї страви, і навпаки, однакові або подібні назви (які походять від способу приготування, способу вживання, зовнішнього вигляду тощо) побутували в різних районах.

Наприклад, у кількох селах Сарненського району Рівненської області на позначення страви з розпарених чорниць зафіксовані назви «смажки» і «смажохи», що походять від способу приготування – казали, що чорниці «смажили», тобто тушкували у печі «То смажанка» (СУТ); «Смаженя, чи як? Смажкі. Тепер варення варять, а тоді таке <...>. В пєч, да упрєє там» (КВП; СОО).

У багатьох селах поширена назва «хамэла» («хамула»). Цю страву готували зі свіжих чорниць [2, с. 132]: ягоди тушкували в печі і добре розколочували «крутілкою», споживали з хлібом, зазвичай вмочуючи його у страву. Подекуди «хамула» була досить рідкою, оскільки її нічим не загущували: «Хамулу варели! Мочали. А як же? Насипє черниц да насипє сахару, да поставлять у піч, да воно впаритса, да така крутілка є, да покрутить його, та воно розкрутиться, та й хліб мочєли, колєсь» (СПГ). У більшості сіл «хамулу» підколочували борошном, завдяки чому вона ставала густішою: «Ай ну, мукою пудколочували. Да ту хамулу. Ну, була» (КУГ); «А! То хамулб! Ну тоже ж, ягоди свіжи. Але вже в їх воду не лилє. Ну, так ставляли на вогонь, і воне вже сами по собі робєлися. Пускали юшку і була рідка. А шоб

густіша була, то мукою пудбивали. То “хамулб” називалася» (ТОВ). Хамулу готують і сьогодні, причому не тільки з чорниць, а й з інших сезонних ягід, підбиваючи борошном або крохмалем [4; 5].

У селах Дубровицького району Рівненської області сухі розварені ягоди називали «бурдою». М. Довгун із с. Осова повідомила, що «бурдою» називали і зварену потовчену квасолу, і розварені ягоди. І вживали їх однаково – їли з млинцями чи свіжим хлібом: *«Бурда. Воно то, як і з пасолі. Ми пасолі наварим да розтовчем – то бурда. І вже, як тиє ягоди, то вже так називаємо. Шо з ягод тая бурда. А ні, то з пасолі бурда. <...> Да з млинцями їмо чи з свіжим хлібом»* (ДМП). К. Торгун із с. Залужжя теж пам'ятає про таку страву: *«Варилі таку, <...>, як тепер варення варать, але якось інакше називалі. Я забулася! <...> Ну, якось називалі. Чи “бурда”, <...> чи якось так. Да таки ми їлі, бо ше такого не знали, як сьогодні»* (ЯВФ).

У прибузькому с. Голядин Шацького району Волинської області із розпарених чорниць готували «жур», який також вживали з хлібом: *«Підуть в ліс, наберуть ягод, солодети нима чем. <...> Тико так парать теї ягоди, мнуть, то “жур” називаїця. <...> Ше всеплять муке, щоб було густіше. <...> Ідїть, дітки, їжте скорїї! Теї діти той жур їдєть <...> з хлібом, самей, і так ягоди. От така їжа була, з хлібом. <...> Такєй був добрий той хлібець, так добре. <...> Але поїсе, то піче вдень, водиво піче, як такого самєє. Але ме їли. Ме їли. О, Господи!»* (ЦЕГ; ЦОГ).

У низці сіл Сарненського і Володимирецького районів Рівненської області зафіксовано частково подібні назви страви із розварених чорниць: «пламида», «каламида», «пلامета», «фламета». Спосіб приготування був майже аналогічним: чорниці розварювали з водою (сухі) або без неї (свіжі) і підбивали борошном чи власноруч виготовленим крохмалем: *«Потом, моя мати називала, “пلاميду”. Тако ягод насиплє да мусить води туди трохи лине, да наварат, да ще пудоб'є або крохмалом, або мукою»* (ГНД); *«З ягод каламиду [готували. – А. Д.]. <...> Да. Мукою пудбивалі. Коли ягоди розваряються, тоді давай муки трошки розбить да туди вліть»* (ГЗС; СМТ).

У с. Ремчиці Сарненського району Рівненської області «пلامету» готували не тільки з чорниць, а й з ожини: *«Колісь усе вареники і якусь пلامету варилі, якась пلامета. Ето принесє вже мати тих ягод. Або ожини йдуть збирать, то то вже пلامети треба варить. Тепер кажуть “вареня”, колісь – “пلامета”. Наваримо тої пلامети і вже ми хліб мажемо, носимо їмо. Сахара туда всиплем, щось іще можна туди. [І борошна, мабуть?] Да, бо густа та якась пلامета»* (УМП).

Дехто порівнює цю страву із варенням, яке вживали щойно звареним і не готували про запас: *«Казали <...> “фламета”, в нас же варення по-сучасному. Колісь казали “фламета”, да. Варили, ну, воно вариця, а потім – ложичку муки, щоб густіше було, і тоді цукру, і воно такє... Ну, зразу його ніхто не закривав, а зразу їли!»* (ІНВ).

Багато інформантів уже не пам'ятають, як колісь називали страву із варених чорниць: *«Ну, робили, колісь же-ж не було так, варенньов не варили, да парили, да калатали з сахаром. [З хлібом їли?] Ну, а з чим же-ж?»* (ЖГМ). Частина респондентів часто вживають термін «варення» («варене», «вареня»): *«Казали, ето варене такєє. З ягод. Може, й хто казав і “музя”. В нас – неє. Бо є, шо й муку туди сипали. Ну, казали, “вареня з мукою»* (НОВ). Дехто цей термін вважає сучасною назвою традиційної страви: *«Тепіру кажуть “варення”, а тоді казали “музя»* (ВАГ). Інші респонденти чітко розрізняють варення і тушковані ягоди («хамулу», «музю» тощо). Основна відмінність полягає в тому, що варення довго зберігається: *«Ну, то варили і варене тоді, з єгод варели. З єгод і з етого, з яблик, чи добрі яблика. Варили так. Так просто, сахар сипали і варили, от. Вареніє. <...> А то треба зварити їх, щоб вони були на вареніє. Шоб було вареніє, довго стоїть»* (СПІ).

Назви «музя» («мурзб», «мэрза») найбільш поширені в селах Зарічненського району Рівненської області, хоча зустрічаються і в інших місцевостях. Це наймення, очевидно, походить від особливостей споживання страви дітьми, які «замазувалися» («замурзувалися») чорницями: *«Так, варили, в нас звалася “музя»* (ФОМ); *«“Музя” в нас казали»* (БГТ); *«Було. Мурза»* (ПММ).

Як свідчать записи, в одних селах «музю» готували зі свіжих, а в інших – із сухих ягід. Свіжі ягоди часто навіть не варили, а просто перетирали товкачем і посипали цукром: «Казали “музя”. То шо було так: як свіжих принесеш да потовчеш товкачиком, да й посиплеш сахаром, да й ото музя» (СПІ). Сухі чорниці парили в горщиках: «Що колись робили? Не було ни сахару, ничего. На піч сипали і сушили люди [ягоди. – А. Д.]. А як варили, то варили в горщиках без сахару, без ничего таке, бо не було» (НОВ).

Від того, які ягоди були використані для приготування «музі», залежало й те, чи додавали до неї борошно. Із сирих ягід одержували більш рідку страву, із сухих – густішу. Тому «музю» робили з борошном і без нього – усе залежало від уподобань членів родини: «Казали ета, “мурза”. Да. Ягоди да заколотять мукою» (ДММ); «Хто мукою [підколочував. – А. Д.], хто любив. А хто, то так собі музю варили. Ну, тушили, це, як зара варення варять. Да в піч засували. А варення не варили через те, шо, мо, й не тямили, а може, і не було й цукру, хто його знає?» (КГХ).

Респонденти відзначають, що «мурза» була дуже смачна: «Да, така смачна. Мурза така» (ДММ), тому діти одне поперед одним намагалися першими дістатися до страви, що іноді приводило до небажаних наслідків: «А [мати. – А. Д.] музі наварила, то я й живота обпарила. Чигуном. У той чигун, був на плиті. <...> Мати варила. А я хотіла найстиса сама перша» (ОАН).

Тушковані ягоди найчастіше готували в пості: «Тож парили більш в піст. І робили ягоди, тушили тоді в печі, ну, і ставили да їли так, бо ж сахару не було. То, якто баба казала “їжте”... Ох! Якось я забулася, як вона на мене казала. Як вони? Не варення. Тоді “варення” не звали. Якося іначе звалось. Але й забулася, як. <...> Музя! О! В нас казали “музя”. <...> Ну. І баба казала “їжте музю»» (КЛГ).

У с. Возякове Овруцького району Житомирської області «мурзу» готували не тільки в пісні, а й у скоромні дні, додаючи в ягоди, крім борошна, молоко: «Колись робили. Ягоди розминали, да як, я такого не знаю. Я знаю, шо таке розказували. Ну, я такого не їла. Колись,

давно. Сириє ягоди, да калатушу ето. Молоко добавляли. Туда муку сипали трошкі. <...> “Мурза” казали. <...> Да, ягоди всиплєм у горшок чи в чавун там, вони розкиплять добре, да помнуть добре, да й трошки муки, да калатуша, така калатуша. Мурза, мурза, правда, мурза. Мукою таке, таке тягуче, як кісель, получаєтса» (ПГТ; ПМЛ).

У селах Правобережного Полісся на означення страви із тушкованих ягід вживалися й інші назви. Значне поширення має термін «мочанка» («мочака»), що походить від способу споживання – умочати хліб тощо: «Було. Мочанка» (ДУД); «Робілі мочанку <...> Брали ягоди, потом муки там жменю сипнеш, дай так» (СУТ).

У с. Бовсуни Лугинського району Житомирської області «мочаку» варили переважно не з борошном, а з картопляним крохмалем, тому вона була більш подібна до киселю: «А колись, то все врем’є робили то якусь мочаку. Милі їх [ягоди. – А. Д.], <...> без муки, так робили. А потом єї з мукою. Ну, отак просто: от окроп кипит, да всипали оце ж тих ягод да сахару, да то вже таке робилося, мочака без муки, без муки. Ну, кисель, потому шо в картопляну робили» (БАЙ).

У голодні роки «мочаку» готували і як начинку для пирогів та вареників – з додаванням солодких буряків і без борошна: «Робили. Ну, мочака. Розпарували, а тоде сахару не було, да терли буракі. Солодкі. Да таке їли. <...> [А борошно вже не додавали?] Не. Де та колись мука була?» (ПОС); «Все робили. Червоного бурака стри туди чуть, ягод розпар туда» (БОО).

У с. Грудки Камінь-Каширського району Волинської області варені чорниці також отримали свою назву від способу вживання – мочати. Там їх називають «вомачка»: «Ну, робели, чо ж не, робели. Як то? А це цього, вомачка. “Вомачка” казали» (НФХ).

У Камінь-Каширському та Лугинському районах зафіксована назва «затірка» («затирка»), яку в одних селах готували із сирих ягід, в інших – із сушених. Відмінність «затірки» від подібних страв полягає в тому, що борошно не додавали в ягоди, а замішували туге тісто, розтирали його у хлібних ночвах («нецьках»), робили невеличкі «скрутики», які кидали

у варені чорниці: «Сушили. Потім робили <...> затірку таку з чорниць. <...> Варили ягоди, а потім брали муку, затирали так <...> Скрутиками. І кидали вже у варену, у варені ці ягоди. Вже вони поварилися. І це тістечко зварюється» (ДГМ); «Таку затирочку я, дитено, їла. <...> З сирех. <...> То добре знаю, що наварели затирки із ягудьме. Теї ягоди поварели і теї жетнеї муке пудмишєли, і ме так їли ту затирку. І така була добра!» (ТАІ).

Поодинокі респонденти й дотепер готують таку страву: «Я й тепер колочу! Ягоди, всеплю ягоди у каструльку, налила воде, а потім мукою підбила. Ну. Ну. І як каша! “Затирка” ми називаємо» (ХМА).

У кількох селах варені чорниці, підбиті мукою, називали «лемішка» («лимішка»): «Лемішка» казали <...>. Ягоди розваратса, да підмішают мукою, да таке їли колісь. Бо ж то була беднота» (ЩАЛ); «А варили і лимішку! Варили» (МНГ).

У с. Олександрія Камінь-Каширського району Волинської області зі свіжих і сухих розпарених та перебитих «верцьохом» чорниць готували «киселицю» («киселецю», «кисилицю»), яку підколочували борошном, а в скоромні дні додавали ще молоко або солодку сметану: «Такей кисіль – “киселеця” казали. Киселеця. Розпарує ягоди, потре верцьохом і от з мукою, зварела та й їли. Да. З сухих тоже» (ДГД).

У с. Зелене Володимирецького району Рівненської області таку страву називають «ягодниця»: «Даже таке варенне. <...> А колісь казали “ягодниця”. Отако прямо її зварать. А тоді ж не було сахару, нічого. Да так ото наварать, да так якось її їли. <...> З мукою, ну. А так, тоді ж не було цукру того» (БЕГ).

У с. Сварицевичі Дубровицького району Рівненської області страву із чорниць і борошна називали «муківня»: «Колісь варили таку, ну, муківня. І мукою підбивали ї, ну, тако. І так і їли» (ШГК).

У с. Малі Телковичі Володимирецького району Рівненської області із чорниць і борошна готували доволі густий «кумиш»: «Ну, то варели <...> кумиш. “Кумиш” називається колєсь, по-колєшньому. Стареї люде розказували: возьмиш жменю там <...> мукєчке, да возьмиш подоб’єш,

да вже таку вроді і кумиш. Да така вона смачная. Вже, їмо вже» (МСС).

Цікаву назву «кава» має страва із чорниць у с. Тишиця Березнівського району Рівненської області. До цих ягід додавали воду, цукор і тушкували. Потім підбивали борошном. Залежно від його кількості, страва могла бути густою і рідкою: «Варили таку “каву”, називалася. Ну, то ягоди варать, цукор сиплють, муки добавляють. Трошки води. І води да варать. <...> Як затирку. О, знаєте, <...> ти ягоди покиплять, вони м’якеньки. А муки трошки возьме, в води розведе і так лє. Да тако мазали хлєб. Називалоса “кава”. <...> Як хочете. Хочете рідку зробите. Добавить больш муки, правда, буде густа, а схочете – рідку» (СДГ; ФОГ).

Подекуди «мачанку» робили із розпарених чорниць та маку: «Мачанку тоді робили, бо ж не було чого. І маку на товчут, і ягод розпарат, розтрут, розтрут, сахаром посолят да й мочали. Шо мочань» (КМЕ); «Клали туди сахару трошки <...>. Перетирали черніку да туди маку, да мочали» (ДМГ); «Парілі да товклі, колісь мак сєялі. <...> Да це напарить целый чавун там мати, і тако жили за такім. І того маку усілє да це попарить, <...> да так і жили» (НМС); «А з ягод, колісь мак <...> да ягоди, да попарив. <...> Да той мак попарив, да потер, да сахару не було і нічого, да туди, в ти ягоди, вилив той мак, да й їси, мачаєш вперед, коб швидше» (МВВ).

Розпарені чорниці, підбиті борошном чи без нього, найчастіше споживали із хлібом, коржами, млинцями. Якщо страва була густою, ягоди намащували на хліб, млинці тощо: «Возьмем на хлібець намазиваїмо. Густіше. Як уже мати возьме наварить, да шоб було вуно густиньке. Да ми возьмим на скєбочку, да й намазуєм, да й їмо. Було таке» (МСС); «Де, може, яку скибку мазала так, як вареньом» (БОО). Якщо «хамулу», «мочачку», «вомачку» та інші робили рідкими, то в них мочали хліб, коржі, млинці тощо: «Мочали хліб, мочали млинці, ну все. Добре таке» (ФОГ).

М. Лук’янчук із с. Красностав Лугинського району Житомирської області пригадувала, що в повоєнні роки її мама, як тільки починався ягідний сезон, варила чорниці, пекла коржі і так годувала дітей: «Напечут коржов і ягоди зварат, розо-

мнут, стушат і вже пудолодят, і таке діти єли» (ЛМІ).

Значну роль ягоди відігравали в раціоналі поліщуків і в зимовий період, особливо в пости або за відсутності молочних продуктів. Сухі чорниці розпарювали та їли з різноманітними борошняними виробами. У с. Рудня-Вересня Іванківського району Київської області розпарені чорниці вживали із коржами та пампушками: «Пекли коржи, розпарували ягоди, сипали сахар зимою да мачали» (МНД); «А зимою, вже корова не доїтьсѣ <...>. Ну, так шо робили? Посушили [чорниці. – А. Д.], а потом уже кип'ятком попарять її, вона розм'якне, суха. Потовкли, сахаром посоліли, пампушки пекли. Мочали, їли. Оце таке робили. Така, як вареня, только з сухих ягод» (ГМК).

Найчастіше розпарені чорниці їли з хлібом: «Парилі, зимувалі, їлі. Булки пеклі <...>. То напаріт маті горщок ягод, то ми й так їмо, бо сим'я ж була велика, було сім душ, то була сим'я велика. То й так їлі і з хлібом їлі!» (БЕТ); «Розпарювале сухі ягоди, тоже перетирали і їли так, хліб намазували» (СрОО).

У с. Нуйно і с. Качин Камінь-Каширського району Волинської області розпарені чорниці їли з житніми або пшеничними «пальошками», які готували з прісного тіста, замішаного на соді (коли вже була), або з кислого тіста, замішаного на хліб («з діжчини»). Із тіста робили качалочки, злегка розплескували їх і різали на шматки (як варениці). До відварених «пальошок» додавали розтерті чорниці та цукор: «Гінший раз, як посній дні, то розпарии та розотреш їх [чорниці. – А. Д.], теї пальошки смачииш. <...> Тико пальошки з мукє варать. <...> З тіста. Такі во скрутиии і розплескаєиш. Таке кругленькі. Або на стил качелкою розкачєєиш та ножем порижєиш. Ну, з тої, з петльовеї, з пшеничної [борошна. – А. Д.]. Може, <...> там колєсь, я не знаю, варели <...> з жетнєї мукє» (ШАМ); «Робели, розмачували мати, як є сахар. Того, вже й я так робела. Як є сахар, намочиш та розитреш їх [чорниці. – А. Д.], та й так, чи пальошок навариш, чи шо, та й так їли так. А пальошки – з тіста. З тіста! Прісного замисели тіста, там соди, як колєсь теї соди не було, то й соди не сепали. А мати із діжчини. Колєсь же не було те, бо жето було, жетнє

було. <...>. То мати вейме того тіста і наробить пальошок <...> То вже такеї вкусни! Такеї вже вкусни, шо того! Отаке було» (ХМА).

У с. Рудня-Жеревці Лугинського району Житомирської області пекли коржикки, які «тріпали» (перемішували) із розтертими чорницями, трохи притушкованими в печі: «З свежих ягод, як принесем, да втушим у печі, да коржикув напечем, да потрепаєм їмі, такеї. З житньою [борошно. – А. Д.]. Яка була в кого, да. Не, ягоди втушували, а коржиков оддєльно напечем, да. Да потрепаєм тим, та як вареньою, вони втушатсѣ, такеї, потрепани. [Ставили знов у піч, так?] Да, вони зогрєлис, да й усе, а далі їли їх. Я вельми люблю. Оце таке» (ЛОМ).

У с. Яполоть Костопільського району Рівненської області розтовчені чорниці, часто навіть не парені, а сирі, вимішували з вермішеллю і посипали цукром: «Мняли їх, тиє ягоди, і сипали туди сухара, обварували вермишель і мешали з вермишелем. Отаке робили. Вермишель з ягодьми. Да. Отако той, прамо сири помне, помне їх у тому, у мисці, насипле сахару і вермишель зварить, і туди вимешає. То тоді вже і їдять» (МЄВ).

Особливо часто розпарені чорниці готували у Пилипівку: «Пост, як начинаєтсѣ пост, або Пиліповка, так там, як прийде вже неділя, о, то насмажат їх [протушкують чорниць. – А. Д.]. Помиют да в якусь посудину, да пережарат їх, пересмажат, отаке. Да, ну таке варили. Паляницѣ напечуть. Да з тими паляницями – мочають в тиє ягоди» (КТІ).

У низці сіл розпарені чорниці готували не тільки в піст, а й на Різдво / Коляду: «Вже як преїде свято, до возьме мати їх [чорниці. – А. Д.] водою, окропом попарить і да в піч уставить. А воне розстануть, да возьме таке о, качілочка, як уже, да помне, помне, да туда сахару сепить. Та ме хлібом вже й мачаїмо. То на Рудво вже ж. На Рудво. Гето вже тако, як піст уже [закінчився. – А. Д.]» (МСС); «[Ягоди. – А. Д.] терли в месци. <...> Цукру трошкі всеплєш <...>. Трошичкі розпарювали. Не вельми, бо як вельми, то буде вже ридко. Так трошки, щоб воне розтерлись, бо то сухєї єгоди буле ж уже. То ж не літо, Коляда» (ППМ).

В окремих селах сухі чорниці додавали до куті на Першу коляду (перед Різд-

вом): «*І в кутю кєдаємо теї ягоди. Як тако, з маком, з ягодами*» (ПММ); «*То варат уже кутю, одо вже, із ячень. То вже туди сиплют ягоди, це вже посуку таку кутю вже роблят*» (ВМС); «[Чи додавали в кутю сухі ягоди?] *О! Додав-лєли. Аякже ж! То ж то саме Коляда! <...> Все сушили. То тоді їх і добавляли. Пам'ятаю*» (СКІ).

Чорниці використовували і для різноманітних узварів та киселів. Протягом ягідного сезону їх готували зі свіжих плодів, а восени, взимку і навесні – із сухих.

Страва, яка в багатьох регіонах України має назви «узвар», «вар», «сушениця» [3, с. 58], на Правобережному Поліссі іменувалася по-різному. Один з давніх варіантів – «юшка». Цей термін стосувався не тільки страви з риби, а й відвару з будь-яких інших продуктів, зокрема ягід та іншої сушні (яблук, груш, слив тощо). Юшку споживали разом з усіма ягодами і фруктами, із яких її готували: «*Варели. <...> “Юшка”, казали. Їли разом – грушке і ягоди, і все. Варели таку юшку*» (КМП); «*Варели юшку. <...> Вже наварить юшки – ягоди, грушке накедає, яблик туду сухєх, як зимою*» (ДГД); «*В нас то парили грушкі. Яблукі і грушкі такі. Юшка. Да, прямо юшка*» (СМГ). У с. Пульмо Шацького району Волинської області юшку із сухих ягід готували з лікувальною метою: «*Сушать їх і тримають ті ягоди. Коли як дехто боліє, то варять, тую юшку дають пити їм*» (КХО).

Другий термін, яким називали відвар із сухофруктів, – «грушки», «грушке», «грушки парани». Це найменування можна пояснити тим, що на Поліссі дуже поширеними були груші-дички, вони склали основу відварів, до яких додавали і ягоди: «[То казали “кампот” чи “грушки”?] *Грушке прямо*» (СКІ); «*Да, і яблук, і грушкі. [А ягоди?] Нє, клалі трошкі. То казали “грушки парани”*» (ГНД).

Респондентам відомий і термін «ягодниця» («ягудниця»), який вживався не тільки на позначення густої страви із сухих чорниць, підколочених борошном, але й щодо відвару із сухофруктів: «*Кидали грушки, яблук і ягоди сипали. І “ягодниця” казали*» (МАО); «*Ягудниця така <...>. Варили тако і їли. <...> Ну, сахару ж то не було*» (ЛФП).

У селах Правобережного Полісся добре відомі й назви «звар» та «узвар». Подеку-

ди цими термінами називали лише відвар із ягід: «*Звар. Ми казали “звар”. То єгод такий горщок наваримо*» (ПМГ). У більшості сіл «звар» – це суміш фруктів і ягід: «*Більше грушке, яблука і черніку. І нам такий звар варела [мати. – А. Д.], і ми пили*» (ВМ); «*Узвари варили з грушок сухих, яблук сухих і ягідок. І такий смачний*» (КГХ); «*Це називаєм ми його “узвар”*» (СГП). В останні роки, під впливом засобів масової інформації, назва «узвар» отримала доволі широке побутування, хоча нею послуговуються переважно респонденти молодшого віку, а старші люди бережуть давні найменування. Наприклад, у с. Куснища Любомльського району Волинської області тепер одночасно вживають дві назви – «грушки» і «узвар» [1].

Досить поширеною є й назва «чай». Головним чином її використовували на позначення відварів з різноманітних трав, однак вживання цього терміна зафіксоване і щодо страви із ягід. Деякі респонденти «чаєм» називали все той же відвар груш, яблук і ягід: «*Варили чай, ну таке колись. <...> Кине яблук да...*» (ФОГ); «*То з буцяхов [лохини. – А. Д.] добрий, і чай такий був добрий*» (МАО). Проте здебільшого під «чаєм» розуміють лише напій, приготовлений зі смажених (тушкованих) або подрібнених ягід, переважно із брусниці: «*Мололи на машинці і чай*» (ДМФ); «*Чай гріли зимою*» (СММ); «*Кидають в чай, да заварять води, да пару ложок укинуть, шоб закипіло*» (КУГ); «*Брусниці <...> всю зиму вже кєдали в чай*» (КрЛГ).

Сьогодні переважає вживання назви «компот», поширене по всій території Правобережного Полісся. Свідчення багатьох респондентів є підтвердженням того, що це найменування витіснило більш давні терміни, характерні для цього краю, адже інформанти, вживаючи одну з традиційних назв, одразу ж уточнюють, що це компот, або ж наголошують, що раніше такої назви не знали: «*Грушке прямо. Колєсь не знали кампоти*» (СКІ); «*Ягудниця така, кампот*» (ЛФП); «*Нє, компоту колєсь не варили. То єгоди і грушки*» (СрОО).

Інші, навпаки, говорячи, що в них готують компот, тут же зазначають більш давню назву, характерну для місцевості: «*Кампот, ягодниця. Чай. <...> І “ягодни-*

ца” казали» (МАО); «Сушать тії дички грушки да ягоди сухії, то кампот такий. Узвар» (НМГ); «Кампот варили. <...> Це називаєм ми його “узвар”» (СГП); «[А казали “кампот” чи “грушки”?] Кампот є. Було кампот. О, але там і були грушки. Накидають сухих грушок. І ягоди кидали» (ДСН).

Відвар із ягід і фруктів був однією з найбільш поширених страв. У кожній родині його готували дуже часто. Г. Усік із с. Полиці Камінь-Каширського району Волинської області розповідала, що в їхній багатодітній родині мама варила його щодня: «Ото мати так. Кожен день, як нас було семеро. Кожен день кампот варели. З того [з чорниць. – А. Д.]» (УГІ).

Які інгредієнти входили до узварів / компотів? Подекуди вони були однокомпонентними – варили лише сухі чорниці: «Чорниці сухеї сепали і водою наливаєш, і кіплеть воне» (ХМА).

Однак найчастіше узвар на Поліссі готували із груш-дичок і сухих ягід. При цьому основою страви були саме груші: «І груши, іменно, щоб були груши» (СГП); «А кампот варили. <...> Грушке і до грушок ягоди» (МГН). Відвар із груш був дуже прозорим, тому для надання темнішого кольору додавали чорниці [2, с. 32]. Інформанти свідчили: «Кампот варели, грушке кєдали, то вже з грушок сухех, то вин честий такеї, світлий. А вже кедають [ягоди. – А. Д.], то вже хоріщий кампот. Варели тії грушке і теї ягоди кєдали» (МЯО).

Ті родини, які мали садок і заготували на зиму сухих яблук, до узварів додавали і їх: «Все туди кидаєм. І яблук сухих жменьку, і грушок жменьку, і ягід жменьку – усе, що є сухе. Усе шо є, яка фрукта дома є» (СГП); «Кампот. <...> Сухе ягоди і яблика, сухеї грушке» (СНВ); «Кампот варели. Там грушок насушать, яблук, тих ягуд укєнуть» (ДГЗ); «З черницями, тако. Та варили з черниць, яблук укладали, груш і черници. Да такий був кампот» (ФОГ).

У с. Видричі Камінь-Каширського району Волинської області в повоєнні роки до узвару додавали нарізані шматками цукрові буряки, таким чином підсолоджуючи напій: «Кампот. Але не було сахару. <...> А були сахарни буряке, таке солодкі. Нарижуть тих буряків у ягоди. О. У теї ягоди, в грушке» (СКІ). У с. Хоте-

шів Камінь-Каширського району Волинської області компот варили з червоним буряком і морквою: «А колесь, я в дитинстві пам’ятаю, то в навіть без Коляде варели. Сухе, значить, ягоди, цьой, червоний буряк і морква. От, те все кєдали і варели такеї кампот. <...> Солодке. Червоний буряк, морква, значить, і сухе ягоди. Присолоджували» (ПОІ).

Узвар («юшка», «ягодниця», «грушки») був однією з основних страв на всі Коляди – перед Різдом, Новим роком і Водохрещем (6, 13 та 18 січня): «А ягоди й грушке, то то само собою на Коляду» (СКІ); «Кампот варели завжди на Коляду. <...> Ягоди, яблука сухеї. Ну, якщо є сухі грушки, й сухі грушки кєдали» (КГІ); «Варели такеї, тепер уже не варять, на Коляду. <...> То, як і зара помню, воно міні подобалося, я любела їсти» (ПОІ). Ягоди на Коляду варили і в с. Мельники-Мостище Камінь-Каширського району Волинської області, як за свідчила Я. Березнюк (БЯС), та інших поліських селах: «На Коляду <...> кампот варили, <...> то сушки жменьку, то ягод кинеш, то сливки сушили. <...> Ото тако колесь мати моя кєдала» (ХГП).

У с. Великі Цепцевичі Володимирецького району Рівненської області в тих родинях, де були потопельники, узвар разом з іншими стравами, що готувалися на Святвечір, клали в миску і носили на річку: «О! Ягоди і грушкі, і кампот варили. Ето такая вечера була, шо сім горікув треба, щоб наварано було. То вже й топляникам несут. Ну, як наваритса, то скідають із кожного горішка. Да в миску, да несуть на річку. Замерзла, замерзла, і все равно кидають» (ЛОК).

У с. Переходичі Рокитнівського району Рівненської області свіжі чорниці варили на поминальну вечерю на літні «Діди» (поминальні дні напередодні Трійці): «Є такий годочок, шо ще перед Трійцою є в нас Дєди. Дєдовська субота, то вже бувало такеє, шо вже ми на Дєди, тож постімо, то вже й наваримо черниц на вечеру. <...> А закіпїт, вода закіпїт, да помиєм у воді ето, чернічки, да й всиплемо туди. І всьо. Таки кампот» (ГрНД).

Відвари із ягід і фруктів приносили породіллі на «провідування»: «А шо ж колесь приносили? Кампот варели. З цього, з яблук, з грушок. Кампот з ягод цих во [чорних ягід. – А. Д.]» (ОПЮ); «Ягоди

якесь чи що. То такей був закон» (БОУ). Під час дослідження родильних звичаїв Любомльського району Ю. Хвас відзначила, що найпоширенішими стравами на родини («провідування») були варені груші та чорниці, які заправляли медом [6, с. 114].

Із поширенням картоплі й опануванням технології виготовлення крохмалю на основі узварів почали готувати киселі: «Кісель варили. З того кампону. <...> Робили крахмал з картошки. Терли картоплю да ту картоплю перемивали водою. Та вода стояла довго. Крохмал осядавса. Да той крохмал брали, розколочували. Та, як і зара, водою розливали да кісель варили» (МЄВ). Для приготування киселю спочатку робили відвар із сухофруктів і чорниць, а тоді в холодній воді розводили крохмаль і додавали до настою: «А кісель з чого варели? Крохмаль свій робели. З картоплі. А садок був, грушкє буле, сливкє буле. <...> То вже тих садових грушок мати, а ше жменьку кине ягод, чорниць тудя, там воно настоїтьса, і вже воно готовоє. І топіро той крохмаль в мисочку, трохи холодної води, той крохмаль розмочили-розмочили. Тая вода кипеть і тудя велили той крохмаль, і всьо. І трошки закипів» (ЛЕС).

Однак частіше кісель варили лише з чорницями (на чорничному відварі): «А це толькє ягоди в кісель, робили з ягодами. Да. Ягody кинь, вони розпаратса, сахару насип, тоді крохмал да заваруй кісель. Дуже добрий. Оце таке робили» (МНД); «Це ми кісель, мо варимо. <...> В окроп усінав [ягоди. – А. Д.], да розпаратса, закіпяти да червоне зробітса, да крохмалу тудя, да закіпит, да й готове» (ПГТ); «Окроп закипить, да який стакан сипне чи тарилочку [ягід. – А. Д.], да й вам кісель. <...> Картоплю терли да милі» (БОУ).

Із середини ХХ ст., з появою скляного посуду та більшою доступністю цукру, з'явилися нові способи заготівлі ягід: «То колесь ягуд не закривали, як ми буле. <...> Настойку робели» (ХМА). Для цього свіжі чорниці накладали у скляний посуд, засипали цукром, зверху накривали тонкою тканиною або кришками і ставили на підвіконня з сонячного боку хати, щоб ягоди бродили. У с. Зелене Володимирецького району Рівненської області зафіксовано використання перших зібра-

них чорниць для виготовлення настоек: «От настойку робили. То я даже й зараз зробила. Там в мене стоїть. Ну, я так, з цукром. Всипала дві літри ягід і літру цукру, і так вони стоять на сонці. <...> В банку да кришкою закрила, то й ше стоять. Ше і не зцідувала їх. Не зливала. [Скільки вони мають стояти?] А хто їх знає. Я так не знаю точно, скільки. Ото в мене, як перші я пошла. Як були перші ягоди, я набрала, всипала, і ше стоять там на окні» (БЕГ).

Спочатку для «мочіння» ягід використовували скляні пляшки місткістю в один літр. Пізніше з'явилися скляні бутлі (великі пляшки), які стали основним посудом для виготовлення ягідних настоянок («мочанок»): «Настойку робели. Не було цих банок, не було тих о літрових і трохлітрових. А буле бутилкє. То накидали в бутельку і накидали тудя цукру, і робели. <...> [А в яких “бутельках”?] Яка є! Тож якєї буле? Літрови, більших в нас не було. В нас більших не було тоді бутельок» (ХМА); «Робили. Це таке була мода, насипать у великий бутель і тудя цукру, і це така настойка. [І на сонце ставили?] Да! Воно скільки днів постоїть, і тоді вже закрив і всьо» (ЗЄД); «О, то ше се помучниє ягоди, я вам розкажу, понос як чи що там таке во, сирі ягоди принеси і замочить їх. Мочанка. <...> Насипати в баньку чи в двохлітрову <...> ягоди і цукру. То вже таке помочне, вже воно те, на все, на все» (СУТ).

Коли ягоди переброджували, їх знімали з вікна і виносили до комори. Мама М. Химчик із с. Нуйно Камінь-Каширського району Волинської області пляшки з ягодами зберігала у скрині: «Було ставляла колесь мати тиє бутилкі, то й по п'ять, і по шість тих бутилок поставить у скрини. Бо вони перебродять тако на вокні трошки, поставить» (ХМА).

А. Шульжук із с. Поліське Березнівського району Рівненської області дотепер робить чорничну настойку – і собі, і дітям: «То ше в мене слоїк засипаний то-рошній, то синові наготовила ягод тих, засипала цукром. То ім обом, обом там» (ШАВ).

Настоянку використовують переважно як вітамінний напій та лікувальний засіб при захворюваннях «живота», а ягоди вживають для покращення зору та як на-

чинку для пирогів: «*Ото шось заболів, чи живіт, <...> чи то шо, то давали те, ту настойочку пети*» (ХМА); «*[Ягоди. – А. Д.] засипани цукром! <...>, пироги беру печу. <...> А ягоди до очей же-ж, кажуть, добре*» (ШАВ).

З лікувальною метою ягоди чорниці заливали горілкою (мочили в горілці) і вживали їх при хворобах шлунка: «*А чорницю завжди мати намочувала в горилци, і це тільки желудок десь шось таке чи, пробачайте, понос, чи шось, то обов'язково, обов'язково ложку горилки, цієї настойки випить – і все*» (СПП).

З 1960-х років чорниці почали консервувати у вигляді варення, джемів, компотів, соків: «*Раніше більшість всього сушили. <...> А зараз, то вже таке, як сушка, уже відійшла на такий, задній, на другий план. Зараз уже там варення, компот, в своїм соку, того. А раніше, то більшість сушили*» (СМК); «*То вже ж, як <...> стали банкі тиє – стали <...> закривати*» (ХМА). В останні роки поширеною формою заготівлі ягід стало заморожування у морозильних камерах: «*А тепер понавучувалися, то варення роблять, от, закривають у морозилку*» (ГОС). Одним з чинників, який практично витіснив традиційні способи заготівлі чорниць, є їх масовий продаж:

«*Тепер, може, не хочуть сушити. Тепер все здають, здають більше на гроши. Тепер грошами не понаїдаються*» (БОО).

Як бачимо, ягоди чорниць відігравали значну роль у системі традиційного щоденного, святкового й обрядового харчування. Зібрані ягоди вживали свіжими, для чого їх змішували з молоком, а з покращенням добробуту – зі сметаною та цукром. Єдиним традиційним способом заготівлі чорниць на запас було сушіння. Поширеними у традиційному щоденному харчуванні були кашоподібні страви зі свіжих або сухих чорниць, відомі під різними назвами, які походять від способу приготування, вживання, зовнішнього вигляду тощо. Значну роль у щоденному і святковому харчуванні відігравали узвари зі свіжих і сухих чорниць та киселі, виготовлені на основі чорничних відварів. З другої половини ХХ ст. з чорниць робили настоянки, згодом почали варити варення, компоти тощо, а в останні роки – заморожувати. Однак варто відзначити суттєве зменшення місця чорниць у структурі сучасного харчування. Це обумовлено, з одного боку, витісненням багатьох традиційних страв упродовж другої половини ХХ ст., а з другого, – масовою заготівлею ягід на продаж, спричиненою безробіттям сільських мешканців.

Список інформантів

БАЙ – Бовсуновська Анастасія Йосипівна, 1930 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Бовсуни Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

БГТ – Багно Ганна Тарасівна, 1924 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Локниця Зарічненського р-ну Рівненської обл. у липні 2010 р.

БЕГ – Базака Єва Гордіївна, 1948 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Зелене Володимирецького р-ну Рівненської обл. у серпні 2009 р.

БЕТ – Бартош Євдокія Терешківна, 1932 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Любиковичі Сарненського р-ну Рівненської обл. у липні 2008 р.

БОО – Бовсуновська Олександра Олександрівна, 1932 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Бовсуни Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

БОУ – Бақун Олена Улянівна, 1922 р. н. Записала А. Дмитренко у с. Острів'я Шацького р-ну Волинської обл. у липні 2013 р.

БЯС – Березнюк Ярина Савівна, 1926 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Мельники-Мостище Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2014 р.

ВАГ – Вакуліч Анастасія Григорівна, 1937 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Новосілля Зарічненського р-ну Рівненської обл. у липні 2010 р.

ВМС – Вознюк Марія Сергіївна, 1925 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Червона Волока Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

ВОМ – Варум Ольга Михайлівна, 1956 р. н., родом із с. Гута-Боровенська, у с. Полиці проживає з 1979 р. Записала А. Дмитренко в с. Полиці Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2012 р.

ГГМ – Григорів Ганна Максимівна, 1922 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Топільня Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

ГГП – Гудюк Ганна Петрівна, 1932 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Курчиця Новоград-Волинського р-ну Житомирської обл. у серпні 2011 р.

ГЗС – Гамза Зоя Степанівна, 1943 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Цепцевичі Сарненського р-ну Рівненської обл. у липні 2008 р.

ГМГ – Гресько Микола Григорович, 1936 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Кочичине Ємільчинського р-ну Житомирської обл. у липні 2011 р.

ГМК – Глимбоцька Марія Кирилівна, 1932 р. н. Проживала в с. Рудня-Вересня Іванківського р-ну Київської обл., переселена в 1986 р. Записала А. Дмитренко в с. Зрайки Володарського р-ну Київської обл. у червні 2012 р.

ГНД – Губеня Надія Дем'янівна, 1929 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Великі Цепцевичі Володимирецького р-ну Рівненської обл. у липні 2009 р.

ГНЙ – Гриневиц Надія Йосипівна, 1925 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Кам'яна Гірка Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

ГНО – Гетьманчук Надія Олександрівна, 1938 р. н., родом із с. Полапи Любомльського р-ну, у с. Великий Обзир проживає із 1958 р. Записала А. Дмитренко в с. Великий Обзир Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2010 р.

ГОС – Гончарук Ольга Савівна, 1936 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Грудки Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у серпні 2012 р.

ГрНД – Гребеневич Надія Дем'янівна, 1920 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Переходиці Рокитнівського р-ну Рівненської обл. у серпні 2006 р.

ДГД – Денейчук Ганна Давидівна, 1935 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Олександрія Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2012 р.

ДГЗ – Дроздік Ганна Захарівна, 1940 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Волиця Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2012 р.

ДГМ – Дякевич Галина Максимівна, 1941 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Червона Волюка Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

ДМГ – Дрозд Марія Гнатівна, 1926 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Запілля Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

ДММ – Дмитрук Марія Микитівна, 1924 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Серники Заріченського р-ну Рівненської обл. у серпні 2010 р.

ДМП – Довгун Марія Павлівна, 1923 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Осова Дубровицького р-ну Рівненської обл. у серпні 2009 р.

ДМФ – Дашкель Марія Федорівна, 1925 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Великий Мидськ Костопільського р-ну Рівненської обл. у серпні 2013 р.

ДСН – Даць Софія Никифорівна, 1927 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Грабове Шацького р-ну Волинської обл. у липні 2009 р.

ДУД – Денисяка Уляна Денисівна, 1929 р. н., родом із с. Берестя, у с. Кураш проживає із 1953 р. Записала А. Дмитренко у с. Кураш Дубровицького р-ну Рівненської обл. у серпні 2009 р.

ЖГМ – Журавська Ганна Марківна, 1940 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Рудня-Повчанська Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

ЗЄД – Заїка Євгенія Дмитрівна, 1936 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Симони Ємільчинського р-ну Житомирської обл. у серпні 2011 р.

ЗУА – Заяць Уляна Адамівна, 1930 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Підлуби Ємільчинського р-ну Житомирської обл. у липні 2011 р.

ІНВ – Ільчук Надія Володимирівна, 1949 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Ремчиці Сарненського р-ну Рівненської обл. у липні 2008 р.

КВП – Комар Василина Павлівна, 1923 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Корост Сарненського р-ну Рівненської обл. у липні 2008 р.

КГІ – Кошелюк Ганна Іванівна, 1938 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Річиця Ратнівського р-ну Волинської обл. у серпні 2012 р.

КГП – Костючик Ганна Пилипівна, 1940 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Грудки Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. 12 липня 2014 р.

КГХ – Квачук Ганна Хомівна, 1938 р. н., родом із с. Борове, у с. Перекалля проживає із 1960-х рр. Записала А. Дмитренко у с. Перекалля Заріченського р-ну Рівненської обл. у липні 2010 р.

КЛГ – Клімович Лариса Григорівна, 1931 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Іванчиці Заріченського р-ну Рівненської обл. у липні 2010 р.

КМЕ – Каменчук Марія Євтухівна, 1925 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Путиловичі Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

КМП – Каць Марія Прокопівна, 1938 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Велимче Ратнівського р-ну Волинської обл. у липні 2012 р.

КНГ – Кочеткова Надія Григорівна, 1925 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Бистричі Березнівського р-ну Рівненської обл. у серпні 2013 р.

КрЛГ – Краснюк Любов Гнатівна, 1938 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Радове Зарічненського р-ну Рівненської обл. у липні 2010 р.

КТІ – Корзюк Тетяна Іванівна, 1926 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Велихів Володимирецького р-ну Рівненської обл. у липні 2009 р.

КУГ – Карпець Уляна Григорівна, 1936 р. н., родом із с. Прислuch Березнівського р-ну, у с. Хотин проживає із 1955 р. Записала А. Дмитренко в с. Хотин Березнівського р-ну Рівненської обл. у липні 2013 р.

КХО – Коваль Христина Онуфріївна, 1931 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Пульмо Шацького р-ну Волинської обл. у липні 2013 р.

ЛЕС – Луцик Євдокія Сергіївна, 1926 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Грудки Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2014 р.

ЛМІ – Лук'янчук Марія Іванівна, 1944 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Красностав Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

ЛОК – Лісица Олександра Купріянівна, 1925 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Великі Цепевичі Володимирецького р-ну Рівненської обл. у липні 2009 р.

ЛОМ – Липська Олена Миколаївна, 1928 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Рудня-Жеревці Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

ЛФП – Літвин Фотина Потапівна, 1933 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Хиночі Володимирецького р-ну Рівненської обл. у серпні 2009 р.

МАА – Мороченець Антоніна Андріївна, 1931 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Озеро Володимирецького р-ну Рівненської обл. у липні 2009 р.

МВВ – Мандричук Віра Василівна, 1926 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Борове Зарічненського р-ну Рівненської обл. у серпні 2010 р.

МГН – Мельник Ганна Никодимівна, 1928 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Полиці Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2012 р.

МЄВ – Мирончук Євгенія Власівна, 1939 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Яполоть Костопільського р-ну Рівненської обл. у серпні 2013 р.

МНГ – Мельник Надія Григорівна, 1931 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Зелене Володимирецького р-ну Рівненської обл. у серпні 2009 р.

МНД – Мазур Надія Дмитрівна, 1957 р. н., родом із с. Вільхова Народицького р-ну Житомирської обл., проживала в смт Вільча Поліського р-ну Київської обл., переселена в 1996 р. Записала А. Дмитренко в смт Володарка Київської обл. у червні 2012 р.

МРА – Майструк Раїса Андріївна, 1935 р. н., родом із с. Поліське, у с. Білка проживає із 1951 р. Записала А. Дмитренко в с. Білка Березнівського р-ну Рівненської обл. у серпні 2013 р.

МСВ – Меленчук Софія Василівна, 1937 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Хотин Березнівського р-ну Рівненської обл. у липні 2013 р.

МСС – Мушик Софія Степанівна, 1935 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Малі Телковичі Володимирецького р-ну Рівненської обл. у липні 2009 р.

МЯО – Макарчук Ярина Олександрівна, 1934 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Видерта Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у серпні 2012 р.

НАІ – Новоселицька Агафія Іванівна, 1942 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Великі Озера Дубровицького р-ну Рівненської обл. у серпні 2008 р.

НМГ – Надієвець Марія Гаврилівна, 1927 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Морочне Зарічненського р-ну Рівненської обл. у липні 2010 р.

НМС – Нестеренко Марія Семенівна, 1938 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Бовсуни Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

НОВ – Никитюк Олена Володимирівна, 1938 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Неньковичі Зарічненського р-ну Рівненської обл. у серпні 2010 р.

НФХ – Найдич Федора Хомівна, 1922 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Грудки Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у серпні 2012 р.

ОАН – Ошурко Антоніна Ничипорівна, 1940 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Борове Зарічненського р-ну Рівненської обл. у серпні 2010 р.

ОНВ – Олешко Надія Василівна, 1948 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Городище Дубровицького р-ну Рівненської обл. у серпні 2008 р.

ОПО – Остапук Параска Юхимівна, 1938 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Залаззя Любешівського р-ну Волинської обл. у липні 2010 р.

ПГТ – Примак Ганна Тимофіївна, 1931 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Возлякове Овруцького р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

ПМГ – Прошвин Марія Гнатівна, 1925 р. н. Записала А. Дмитренко у с. Нобель Зарічненського р-ну Рівненської обл. у серпні 2010 р.

ПМЛ – Примак Марина Леонідівна, 1976 р. н., родом із с. Запілля Лугинського району. Записала А. Дмитренко в с. Возлякове Овруцького р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

ПММ – Пилипчук Марія Мартинівна, 1937 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Пнівне Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2012 р.

ПОІ – Парфесюк Оксана Іванівна, 1947 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Хотешів Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у серпні 2012 р.

ПОС – Примак Ольга Степанівна, 1932 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Калинівка Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

ППМ – Пасюк Параска Михайлівна, 1917 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Самари Ратнівського р-ну Волинської обл. у липні 2011 р.

РНН – Респондент не назвалась. Записала А. Дмитренко в с. Різки Дубровицького р-ну Рівненської обл. у серпні 2008 р.

САС – Стужук Анастасія Степанівна, 1926 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Радогоща Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

СГІ – Секретар Ганна Іванівна, 1924 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Вичівка Зарічненського р-ну Рівненської обл. у липні 2010 р.

СГМ – Стелько Галина Михайлівна, 1934 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Городець Володимирецького р-ну Рівненської обл. у липні 2009 р.

СГП – Сербін Галина Павлівна, 1934 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Березники Ємільчинського р-ну Житомирської обл. у серпні 2011 р.

СГФ – Сосновська Ганна Федорівна, 1929 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Бистричі Березнівського р-ну Рівненської обл. у серпні 2013 р.

СДГ – Савчук Домна Гордіївна, 1937 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Тишиця Березнівського р-ну Рівненської обл. у липні 2013 р.

СКІ – Сорока Катерина Іванівна, 1962 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Видричі Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2012 р.

СКЛ – Стискун Капітолїна Лукашівна, 1928 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Озеро Володимирецького р-ну Рівненської обл. у липні 2009 р.

СМГ – Сафонік Мотрона Гордіївна, 1938 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Сварині Володимирецького р-ну Рівненської обл. у липні 2009 р.

СМК – Середа Марія Кузьмівна, 1948 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Ставок Костопільського р-ну Рівненської обл. у серпні 2013 р.

СММ – Стрількевич Міля Миколаївна, 1924 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Сенчиці Зарічненського р-ну Рівненської обл. у липні 2010 р.

СМТ – Сергійчук Марія Тихонівна, 1909 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Цепцевичі Сарненського р-ну Рівненської обл. у липні 2008 р.

СНВ – Солонінка Надія Василівна, 1950 р. н., родом із с. Добре Камінь-Каширського р-ну, у с. Хотешів проживає із 1968 р. Записала А. Дмитренко в с. Хотешів Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у серпні 2012 р.

СОК – Стужук Ольга Корніївна, 1924 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Радогоща Лугинського р-ну Житомирської обл. у листопаді 2005 р.

СОО – Сорока Ольга Олексіївна, 1951 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Корост Сарненського р-ну Рівненської обл. у липні 2008 р.

СПГ – Сидорук Пелагея Григорівна, 1934 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Березина Володимирецького р-ну Рівненської обл. у липні 2009 р.

СрОО – Середюк Ольга Олексіївна, 1935 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Межисить Ратнівського р-ну Волинської обл. у липні 2011 р.

СУТ – Ситай Уляна Титівна, 1922 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Велике Вербче Сарненського р-ну Рівненської обл. у липні 2008 р.

ТАІ – Тарасюк Анастасія Іванівна, 1932 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Оленине Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у серпні 2012 р.

ТМФ – Тропець Марія Федорівна, 1933 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Будимля Дубровицького р-ну Рівненської обл. у серпні 2008 р.

ТОВ – Торуканець Ольга Василівна, 1950 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Полиці Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2012 р.

ТХП – Ткачик Христина Панасівна, 1933 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Підбороччя Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2014 р.

УГІ – Усік Галина Іванівна, 1929 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Полиці Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2012 р.

УМП – Усич Марина Павлівна, 1952 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Ремчиці Сарненського р-ну Рівненської обл. у липні 2008 р.

ФВГ – Філоненко Віра Гаврилівна, 1939 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Малоглумчанка Ємільчинського р-ну Житомирської обл. у серпні 2011 р.

ФОГ – Федас Ольга Гордіївна, 1930 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Тишиця Березнівського р-ну Рівненської обл. у липні 2013 р.

ФОМ – Федощук Ольга Микитівна, 1942 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Вовчиці Заріченського р-ну Рівненської обл. у серпні 2010 р.

ХГП – Хомич Ганна Петрівна, 1942 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Бузаки Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2014 р.

ХЄЄ – Хвесюк Єлизавета Євдокимівна, 1929 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Городок Володимирецького р-ну Рівненської обл. у липні 2009 р.

ХМА – Химчик Марія Андріївна, 1934 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Нуйно Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2012 р.

ЦЄГ – Цвид Євдокія Григорівна, 1917 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Голядин Шацького р-ну Волинської обл. у липні 2008 р.

ЦОГ – Цвид Ольга Григорівна, 1926 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Голядин Шацького р-ну Волинської обл. у липні 2008 р.

ШАВ – Шульжук Анна Василівна, 1932 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Поліське Березнівського р-ну Рівненської обл. у серпні 2013 р.

ШАМ – Шевчук Анастасія Миколаївна, 1931 р. н. Записала А. Дмитренко у с. Качин Камінь-Каширського р-ну Волинської обл. у липні 2012 р.

ШГК – Швайко Ганна Костянтинівна, 1929 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Сварицевичі Дубровицького р-ну Рівненської обл. у липні 2008 р.

ЩАЛ – Щербань Ганна Лук'янівна, 1933 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Стрільськ Сарненського р-ну Рівненської обл. у липні 2008 р.

ЯВФ – Яцута Ганна Адамівна, 1944 р. н. Записала А. Дмитренко в с. Залужжя Дубровицького р-ну Рівненської обл. у липні 2008 р.

Джерела та література

1. Архів Музею етнографії Волині та Полісся при Східноєвропейському національному університеті імені Лесі Українки. Ф. 8. Од. зб. 132.

2. Кондратович О. Народний календар Волинського Полісся: від свята до свята. Луцьк : Волинська обласна друкарня, 2009. 200 с.

3. Курочкін О. В. Новорічні свята українців: традиції і сучасність. Київ : Наукова думка, 1978. 191 с.

4. У здоровому харчуванні велике значення мають сезонні продукти. URL : <http://archive.mistovechirne.in.ua/podii-i-faktu/3236-l-r>. (Дата звернення 10.12.2018).

5. Хамула. URL : <https://www.volyn.com.ua/news/46851-khamula.html>. (Дата звернення 10.12.2018).

6. Хвас Ю. Народження дитини і традиційна родильна обрядовість у Любомльському і Шацькому районах. *Збірник унівських і студентських робіт конкурсу імені Гальшки Гулевичівни*. Луцьк, 2003. С. 112–124.

References

1. The Archives of the Museum of Ethnography of Vholynia and Polissia at the Lesia Ukrayinka East European National University, fund 8, unit of issue 132 [in Ukrainian].

2. KONDRATOVYCH, Oleksandra. *Folk Calendar of Vholynian Polissia: From the Holiday to Holiday*. Lutsk: Volynska oblasna drukarnia, 2009, 200 pp. [in Ukrainian].

3. KUROCHKIN, Oleksandr. *New-Year Holidays of Ukrainians: Traditions and Contemporaneity*. Kyiv: Naukova dumka, 1978, 191 pp. [in Ukrainian].

4. *Seasonal Products are of a Great Importance in Healthy Nourishment*, 2014 [viewed 10 December 2018]. Available from: <http://archive.mistovechirne.in.ua/podii-i-faktu/3236-l-r>. [in Ukrainian].

5. *Khamula*, 2014 [viewed 10 December 2018]. Available from: <https://www.volyn.com.ua/news/46851-khamula.html> [in Ukrainian].

6. KHAVAS, Yuliya. The Child Birth and Traditional Childbirth Rituals in Luboml and Shatsk Districts. *Collected Pupil and Student Works of Halshka Hulevychivna Contest*. Lutsk, 2003, pp. 112–124 [in Ukrainian].

SUMMARY

The article is dedicated to the traditions of calendar regulation of bilberries harvesting in the Right-Bank Polissia and changes that have taken place in recent decades. The investigation is based on field ethnographic materials recorded during historical and ethnographic expeditions (2005–2014), organized by the State Scientific Center for the Protection of Cultural Heritage from Technological Disasters and the Museum of Ethnography of Volhynia and Polissia at the Lesia Ukrayinka East European National University. Traditions that have been developed in the system of calendar regulation of bilberries picking in the Right-Bank Polissia and the changes caused by the mass harvesting of these berries in recent decades are described. It is noted that the terms of bilberries harvesting are blurred extremely, which is caused primarily by the biological characteristics of this berry. It has a long vegetative period and is kept well, so it can be harvested from late summer to the next year spring. In some places, the beginning of bilberries picking is associated with the other plants development (reaching the viburnum).

The second factor influencing the timing of the bilberries harvest is determined by the folk agricultural calendar, which defines clearly the timing of all chores connected the most often with the particular holiday. Speaking on bilberries, such points of reference for its harvest are traditionally Beheading of John the Baptist, the Feast of the Cross, the Nativity of Mary, Intercession of the Theotokos and even Archangel Michael. At the same time, a factor of potato digging clashes with these holidays. Bilberries harvesting starts after the completion of these works. The third factor that has influenced dramatically the timing of bilberries harvesting in recent decades is the collapse of collective farms, widespread rural unemployment – on the one hand, and high demands for bilberries by wholesalers, forcing them to choose unripe berries. The possibility of not just additional, but often basic earnings encourages Polissia farmers to choose green berries. In this regard, the reapers determine the date of bilberries reception. In the villages where the inhabitants pick berries in the Belarusian forests, the length of the season is determined by interstate agreements.

So, we can speak not only about the change in the timing of bilberries harvesting, but also about the change of their significance in the structure of the modern agriculture of the rural population of the Right-Bank Polissia. Along with blueberries and, to a lesser extent, other berries, bilberries ‘feed’ rural families.

Keywords: ethnic culture, traditional ecological culture, traditional farming, harvesting, berries, bilberries, customary law, folk calendar.