



Андрій ЗЮБРОВСЬКИЙ

ТРАДИЦІЙНА ОСНОВА ВИПІКАННЯ ХЛІБА НА РІВНЕНЦІНІ

(за матеріалами польових досліджень
Гощанського та Острозького р-нів
Рівненської обл. у липні 2009 р.)

Andrii ZYUBRIVSKY. On Traditional Basis of Bread-Baking in Rivne Land (after Materials of Field Studies at Goshcha and Ostrog Regions, Rivne County in July 2009).

Випікання хліба має давню традицію в українській культурі та побуті. В сучасній вітчизняній науці опубліковано ряд праць, в яких досліджуються дотичні до цієї теми питання. Скажімо, що стосуються етнорегіональних особливостей традиційного хліба як складової народного харчування українців¹ та ін.

Проте серед цих праць дуже незначна кількість торкається етнографічної Волині². Тому тут спро-

¹Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія.– К.: Наук. Думка, 1977.– 154 с.; Ї ж. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України.– К.: Наук. Думка, 1982.– 110 с.; Ї ж. Весільне печиво українців та росіян // Народна Творчість та Етнографія.– К., 1979.– № 5.– С. 80–84; Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат.– К.: Наук. Думка, 1979.– 137 с.; Ї ж. Їжа карпатських українців // Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат. У 4-ох т. / Гол. ред. С.Павлюк.– Львів, 2006.– Т. 2: Етнологія та мистецтвознавство.– С. 366–384; Мандебура О. Традиційне харчування поліщуків: повсякденна їжа // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження / За ред. С.Павлюка, Р.Омеляшка.– Вип. 3: У межиріччі Ужа і Тетерева, 1996.– Львів: Інститут народознавства НАН України, 2003.– С. 323–336; Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.– Львів, 1997.– Вип. 1.: Київське Полісся, 1994.– С. 308–312; Герус Л. Український обрядовий хліб: засоби художньої виразності // Мистецтвознавство'04.– Львів, 2004.– С. 19–27; Сумцов Н. Хлѣб въ обрядахъ и пѣсняхъ.– Харьковъ: Типографія Зильберберга, 1885.– 137 с.

²Sokalski В. Powiat Sokalski pod względem etnografii

буємо заповнити певні прогалини з цього погляду в українській етнологічній науці. Зокрема, на основі власних польових матеріалів проаналізуємо традиційну основу випікання хліба у частині цього району – Рівненщині³.

Традиційно на Рівненщині хліб випікали із житнього борошна; житнього з домішками пшеничного. Проте перевага завжди надавалась першому. Іноді навіть з огляду на традиційні смаки населення⁴. Незважаючи на те, що уже з 60-их рр. ХХ ст. переважно вирощували пшеницю, проте хліб для домашнього вжитку все ж випікали, в основному, з житнього борошна.

За свідченнями інформаторів, зерно на борошно, призначене для випікання хліба, можна було змолоти кількома способами:

на ручних ротаційних жорнах⁵;

czynym, historycznym i ekonomicznym.– Lwów, 1899.– 496 s.; Кравченко В. Етнографічний нарис (про Волинь) / Древляни. Збірник статей і матеріалів з історії і культури Поліського краю.– Львів, 1996.– Вип. 1.– С. 257–278; Його ж. Звичаї в селі Забрідді та по деяких інших, недалеких від цього села місцевостях Житомирського пов. на Волині. Етнографічні матеріали зібрані Кравченком Васильом.– Житомир: друкарня “Робітник”.– 1920.– 169 с.; Його ж. Вогонь. Матеріал зібраний на Правобережжі // Первісне громадянство та його пережитки на Україні.– 1927.– Вип. 1–3.– С. 170–171; Його ж. Етнографічні матеріали, зібрані В.Кравченком на Волині по сумежних губерніях // Труды Общества Исследователей Волини.– Житомир, 1911.– Т. 5.– 220 с.

³Кирчів Р. Волинь // Мала енциклопедія українського народознавства / За ред. чл.-кор. НАН України, д-ра іст. наук, проф. С.Павлюка.– Л.: Ін-т народознавства НАНУ, 2007.– С. 107.

⁴Артюх Л.Ф. Народне харчування українців та росіян...– С. 24–25.

⁵За повідомленнями респондентів, ними користувались лише в період Другої світової війни, оскільки млини були зачинені. Конструктивно жорна являли собою два округлих пласких камені, із вигладженими та припасованими одна до одної робочими поверхнями. Подекуди вони могли фіксуватись за допомогою додаткової балки перпендикулярної до балька у хаті. Верхній камінь мав отвір для засипання. Нижній розташовувався в основі – дерев'яному коробі (іноді його замінювали пустотілим пеньком). Однак, зважаючи на екстремальні умови виготовлення, траплялися і інші варіанти конструкції жорен, де камені замінювались дерев'яними кругляками з набитими на робочу поверхню уламками чавунних каструль: “А як жорна: якщо камінь добували, то добре з каменя. А робили так: пеньок отакий як каструля. Дубовий чи березовий. Били баняки чугунні. Да й ті осколки набивали в дерево. Оце пеньок: їх набивали не так, а так [показує, що горизонтально. – А.З.]”. (Зап. 5.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Миколи Йосиповича Галатюка, 1925 р. н.; Надії Йосипівни

на жорнах з кінною тягою⁶;
на млинах з вітряною тягою або на так званих вітряках⁷;
на водяних млинах⁸.

Електричні млини є вже доволі пізнім явищем. Та й зосереджувались вони, в основному, у більших населених пунктах, тому господарям не вигідно було транспортувати зерно до них.

Отже, як бачимо, перед селянином стояв широкий вибір засобів виготовлення борошна для випікання хліба. Зазначимо, що аналогічні пристрої

Чупір, 1928 р. н.). Вихід борошна з жорен був незначним. Крім того, робота на них вимагала значних фізичних зусиль. Інформатори стверджували, що отриманого за день роботи на жорнах борошна ледь вистачало, щоб одноразово напекти хліба для сім'ї. Крім того, борошно виходило дуже низької якості і його доводилось пересівати.

⁶Це так званий “манеж”. Він являв собою збільшені в кількадесят разів звичайні ротаційні ручні жорна. В “манеж” запрягали зазвичай двійку коней. Такі пристрої споруджувались у віддалених населених пунктах, наприклад, хуторах. Борошно, виготовлене на них, практично не відрізнялось від змеленого на млинах. “То в нас там були, на хуторі жорна... кіньми тре було тягнути. Двоє [коней. – А.З.]”, – говорять інформатори. (Зап. 4.07.2009 р. в с. Колесники Гошанського р-ну від Варвари Корніївни Дем'янчук, 1926 р. н.; N.N. (донька Варвари Дем'янчук), 1949 р. н.). Проте процес помолу був тривалим.

⁷Споруджувались практично у кожному селі. В одному поселенні могло бути кілька вітряків. Серед основних недоліків вітряків – значна залежність від погодних умов, тобто від наявності вітру: “А вітрак: як вітер є, то меле, а як нема вітру, то він вже стоїть”. (Зап. 4.07.2009 р. в с. Колесники Гошанського р-ну від Григорія Демидовича Дем'янчука, 1937 р. н., освіта – 7 класів; Тетяни Прохорівни Дем'янчук, 1931 р. н.). Тому селяни часто змушені були покладатися на чесність мельника. Вони залишали, за відсутності вітру, зерно на млині і повертались через кілька днів за готовим продуктом. Крім того, селяни уважно приглядались до прикмет, що свідчили про зміну погоди. Так, червоний захід сонця прогнозував вітер наступного дня – отже, слід було готуватися в поїздку до вітряка уже ввечері: “Червоне, кажуть, сонце, буде вітер. Да вже готує дядько зерно, щоб завдати”. (Зап. 8.07.2009 р. в с. Бухарів Острозького р-ну від Олімпії Сидорівни Климчук, 1926 р. н., місце народження – с. Михалківці Гошанського р-ну, в с. Бухарів переїхала в 1967 р.). Зауважимо, що вітряк мав і принаймні одну безсумнівну перевагу. Швидкість обертання лопатей вітряка дозволяла відносно повільно обертати камені-жорна. Це, в свою чергу, виключало можливість підгоряння борошна, що часто траплялось на водяних чи, тим більше, електричних млинах. (Зап. 10.07.2009 р. в с. Вільгір Гошанського р-ну від Петра Михайловича Кондратюка, 1934 р. н., місцевого).

⁸По обстеженій нами території протікає Горинь – рівинна річка з переважно стабільним водяним рівнем. А тому водяні млини, які залежали лише від рівня води, були тут доволі розповсюдженим явищем.

побутували і в інших історико-етнографічних районах України⁹.

На обстеженій нами території побутовало кілька сортів борошна. Житнього: два сорти – вищий і перший; пшеничного: три – вищий (“викший”, “люксус”), перший і другий. Найнижчої якості було борошно одноразового помолу, мелене “на раз”. Найвищої – “петльоване”, “на петель”, яку діставали або шляхом багаторазового помолу, або способом попередньої обробки зерна в ступі (від зерна відокремлювалась плівка і борошно виходило білішим). Відходи борошна, полова, висівки чи грис, ішли на корм домашній живності, свиням зазвичай.

В хаті борошно зберігали роздільно, не змішуючи за сортами та за призначенням. Тарою слугували мішки та дерев'яні скрині. Проте інформатори стверджують, що раніше, до Другої світової війни, в ужитку були великі видовбані “кадуби” та плетені із соломи з лозою, так звані “солом'яники”. Ці засоби для переховування борошна були доволі об'ємними і часом сягали висотою зросту дорослої людини. Однак, деякі респонденти свідчать, що в солом'яниках зберігали лише зерно, яке не псувалось та не відсирівало там завдяки дірчастій структурі останнього: “Колось зерно держали тільки в солом'яниках. Воно там і не сиріє”¹⁰.

Крім того, селяни не мали звички довгий час зберігати борошно, призначене для випічки хліба, надаючи перевагу свіжозмеленому.

Час у народній свідомості не мав рівноцінних якостей. Наслідки діяльності людини у певні його проміжки були більш ефективні, в інші – загалом шкідливі. Це стосується і часових рамок, відведених для випікання хліба, що регламентувались низкою обмежень.

По-перше, не можна було пекти хліба у неділю та свято. Ця заборона стосувалась, зрештою, і будь яких інших робіт.

По-друге, не пекли хліба у середу та п'ятницю, які, традиційно, належать до так званих “тяжких днів”. Деякі дослідники прив'язують їх

⁹Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат...– С. 22–23; Ї ж. Їжа карпатських українців...– С. 367; Мандебур О. Традиційне харчування поліщуків...– С. 325; Fischer A. Rusini. Zarys etnografii Rusi.– Lwów; Warszawa; Kraków: Wydawnictwo zak-ladu narodowego im. Ossolińskich, 1928.– S. 35–37.

¹⁰10.07.2009 р. в с. Вільгір Гошанського р-ну від Петра Михайловича Кондратюка, 1934 р. н., місцевого.

до так званих “феральних”, “хверальних”¹¹, або днів поминання померлих у давніх римлян, чи до ремінісценції культу давніх дохристиянських богів¹². Зазначимо, що в народній свідомості п’ятниця персоніфікувалася¹³. Вона часто, з одного боку, ототожнювалася із святою Параскевою П’ятницею і з Богородицею; з другого боку, у персоніфікованій П’ятниці знаходив відображення дохристиянський культ богині Мокош, а також П’ятниця зближувалася з персоніфікованою Долею¹⁴.

П’ятниця характеризувалась також заборонаю на різноманітні жіночі роботи (прядіння, шиття, зоління білизни), порушення якої викликало значні негаразди для господині. Проте, якихось оповідок про п’ятницю на обстеженій нами території Рівненщини зафіксовано не було. Дотичними до них є хіба що історії про святого Леонтія, “божого человека”, який за єдиним поглядом визначав хліб печений у п’ятницю та відмовлявся його споживати¹⁵.

Буковинські гуцули вважали, що хліб, спечений у п’ятницю вбирає у себе кров; споживаючи його можна осліпнути¹⁶.

Серед мотивацій заборони хлібпечення у п’ятницю, що подають інформатори, домінують пояснення релігійного характеру: “У п’ятницю Ісуса Христа розпинали. Може, через те і не печуть, що Спасителя розпинали в п’ятницю”¹⁷.

Випічка хліба була тривалим процесом¹⁸. Тому

¹¹Шевченко Л. Звичаї, пов’язані з закладами будівлі // Первісне громадянство та його пережитки на Україні.- К., 1926.- Вип. 1-2.- С. 89.

¹²Сілецький Р. Хато моя тесовая... // Березина.- К., 1995.- № 1-2.- С. 63.

¹³Милюрадович В.П. Малорусские народные поверья и рассказы о пятнице / Українці: народні вірування, повір’я, демонологія.- К., 1991.- С. 375-382.

¹⁴Толстая С.М. Пятница // Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти томах / Под общей ред. Н.И.Толстого.- Москва: Международные Отношения, 2009.- Т. 4: П (Переправа через воду) - С (Сито).- С. 383.

¹⁵6.07.2009 р. в с. Угільці Гошанського р-ну від Любові Сильвестрівни Кисіль, 1944 р. н., місце народження - с. Новоставці Гошанського р-ну.

¹⁶Кайндль Р.Ф. Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази: Пер. з нім. (за вид. 1894 р.) З.Ф.Пенюк; післямова О.М.Масана.- Чернівці: Молодий буковинець, 2000.- С. 91.

¹⁷6.07.2009 р. в с. Угільці Гошанського р-ну від Любові Сильвестрівни Кисіль, 1944 р. н., місце народження с. Новоставці Гошанського р-ну.

¹⁸Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія...- С. 47.

хліб пекли один чи два рази на тиждень. Оптимальним днем для цієї роботи вважалась субота. Розчиняли хліб, як правило, звечора.

Для населення Рівненщини характерним був кислий, тобто вчинений хліб (як загалом для українців та більшості сусідніх народів)¹⁹. Для того, щоб тісто сходило, за відсутності дріжджів, використовували так звану “опару”, “рощину”, “розчину”, “кваслину”, “пітчину”²⁰ - шматок тіста, залишений з попередньої випічки. Його розводили теплою водою та досипали свіжого борошна. Аналогічним методом вчиняли хліб і в інших історико-етнографічних районах та регіонах України, зокрема, на Поліссі²¹, у Карпатах²². Іноді для покращення процесу бродіння до цієї закваски додавали відвар з шишок хмелю. Однак це впливало на смакові якості продукту: “Хміль не давали до хліба, бо гіркий буде”²³.

Розбавивши “кваслину”, її ставили у темне місце, де тісто підходило. Іноді для цього процесу відводили цілу ніч. Потім тісто вимішували і знову ставили у тепле місце - щоб підійшло. Зазначимо, що розчиняли і вимішували тісто у спеціальній клепаній діжі, яку виготовляли з дуба. Діжу мили не часто, що, очевидно, забезпечувало їй додаткову “кислотність”²⁴. До речі, існувала і інша посудина для виготовлення тіста - ночви, видовбані з щільного шматка верби або липи. Проте, за свідченнями інформаторів, хліб вимішували виключно у діжі. Ночви ж призначались для виготовлення тіста з білого, пшеничного борошна. Найчастіше - святкового печива (колачі, коровай, бабки, мазурки).

Щоб отримати якісний хліб, піч добре нагрівають. Для цієї мети намагались використовувати дрова з твердих, малодимних порід деревини: граба чи берези. Дуба не використовували, оскільки він погано горів, бо він “горить і зара чахне,

¹⁹Там само.

²⁰5.07.2009 р. в с. Вільгір Гошанського р-ну від Володимира Михайловича Кондратюка, 1931 р. н.

²¹Мандебура О. Традиційне харчування поліщуків...- С. 327.

²²Гонтар Т. Їжа карпатських українців...- С. 373.

²³8.07.2009 р. в с. Бухарів Острозького р-ну від Олімпії Сидорівни Климчук, 1926 р. н., місце народження - с. Михалківці Гошанського р-ну, в с. Бухарів переїхала в 1967 р.

²⁴9.07.2009 р. в с. Башина Гошанського р-ну від Параски Н., 1937 р. н., місце народження - с. Угільці, в Башину переїхала в 1950 р.

і робиться чорний”²⁵. Сосна теж не давала бажаного результату – при її згорянні утворювалось багато диму.

Готовність печі визначали за певними критеріями:

за кольором склепіння, яке слід було довести до стану білуватого світіння;

за швидкістю згоряння борошна. Сипали на черінь борошно, грис або суміш борошна і солі. Вказані речовини мали згоріти швидко і без диму, а в останньому випадку, ще й пострілювати²⁶. Жар у печі спочатку рівномірно розгортали по черіні коцюбою (за конструкцією нагадувала сучасну сапу), щоб “він настоявся”²⁷. Потім жар вигрібали. Черінь вимітали помелом (з осоки або соломи), змоченим у воді.

Хліб випікали просто на черіні, рідше – на капустяному листі. Хоча останнє частіше стелили під пиріжки – печиво з білого борошна з начинкою. Саморобні форми для хліба з’явилися на Рівненщині пізно (в 30–40-их рр.), подекуди так і не набувши масового використання. Буханці садили у піч за допомогою лопати, притрушеної борошном того ж гатунку, з якого пекли хліб.

За свідченнями респондентів, максимальна кількість хлібин, які можна було посадити за один раз, залежно від розмірів печі, була від 8 до 10.

Буханці найчастіше виробляли округлої форми. Перед тим, як саджати хліб у піч, господиня обов’язково перехрещувала останню. Процес випікання хліба супроводжувався низкою заборон і обмежень. Так, вважалось, що не можна заходити до хати у той момент, коли господиня вигорнула жар з печі, але ще не садовила буханців. Вважалось, що у такий момент є “гола піч”. Порушення заборони загрожувало як тій людині, що увійшла (“будеш голий”, тобто бідний), так і господині (“не буде хліба”)²⁸. Щоб піч не була “гола”, господиня кидала у неї полінце після того, як витягнула останнього бухінця: “От витягнули хліб, щоб гола піч ніколи не була. Бо, кажуть, щоб був завше з хлібом, то треба назад ломак накидать у

²⁵10.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Петра Михайловича Кондратюка, 1934 р. н., місцевого.

²⁶8.07.2009 р. в с. Бухарів Острозького р-ну від Світлани Дмитрівни Котомцевої, 1949 р. н.

²⁷10.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Світлани Григорівни Карашук, 1954 р. н., народилась у м. Вінниця, з 10 років проживає у с. Вільгір; інформацію розповідала про Вільгір, про Вінницю не пам’ятає нічого.

²⁸9.07.2009 р. в с. Башина Гощанського р-ну від Лідії Демидівни Свиріпи, 1931 р. н.

піч”²⁹. Подібне повір’я побутувало і на Поліссі, де господиня, вийнявши увесь хліб з печі, кидала у неї три поліна, “щоб було чим перейти через пекло”³⁰.

Також, після того, як господиня посадила хліб, не можна було стукати чи взагалі шумно поводити себе у хаті: хліб міг запасти. Це повір’я має реальне підґрунтя, оскільки хліб і справді чутливий до вібрації під час випікання.

Дуже поганою прикметою вважалось, коли хліб під час випічки самовільно перекидався у печі: “на смерть, хтось помре, хазяйка помре”³¹. Зазначимо, що загалом ненормальне положення предметів в традиційній культурі слов’янських народів сприймалось як відхилення від норми, що може привести до небажаного результату³². Так, у росіян було заборонено перевертати хліб скоринкою вниз, оскільки міг померти хтось із мешканців хати; у поляків заборона на аналогічну дію мотивувалась тим, що господарство “перевернеться”, тобто зменшиться³³.

Подібні відомості подає дослідник Волині Броніслав Сокальський. Правда, за його даними, смерть ворожив розпад першого бухінця, посадженого в піч³⁴.

Хліб мав випікатись близько однієї-двох годин. Для того, щоб перевірити його готовність, в арсеналі кожної господині було кілька способів. По-перше, хліб стискали в руках: якщо він швидко випрямлявся – то середина добре пропечена. По-друге, по ньому стукали – спечений мав видавати дзвінкий звук. По-третє, хліб притуляли до обличчя, до носа: якщо він був спечений, то не пік. По-четверте, могли проколювати шкоринку сірником, перевіряючи, чи спеклась м’якушка.

На Поліссі побутував інший спосіб перевірки готовності хліба. Його змочували водою і спостерігали: якщо пара пішла догори – хліб готовий.

²⁹10.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Світлани Григорівни Карашук, 1954 р. н.

³⁰Мандебура О. Традиційне харчування поліщуків... – С. 327.

³¹15.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Галини Лукашівни Онішук, 1935 р. н., освіта – 10 класів.

³²Левкиевская Е.Е. Переворачивание предметов // Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти томах / Под общей ред. Н.И.Толстого. – Москва: Международные Отношения, 2004. – Т. 3: К (Круг) – П (Перепелка). – С. 680.

³³Там само.

³⁴Sokalski B. Powiat Sokalski pod względem etnograficznym... – S. 256.

Також вважалося, що випечені буханки легші за недопечені³⁵.

Після того, як хліб виймали з печі, його поверхню обтирали долонею, змоченою водою, і накривали поскладані буханці рядном. Це мало зм'якшити скоринку та вберегти продукт від черствіння: “водичкою обвів, обвів, накрив – і воно тобі париться, щоб ця шкоринка була м'якшенька”³⁶.

Лідія Артюх пише, що “хліб готувала, як правило, у родині головна господиня”³⁷. Рівненщина не є виключенням з цього правила, що підтверджують свідчення інформаторів: “Пекла мати, поки вже не змогла. А потім вже замінювали”³⁸. Це могла бути свекруха або невістка, мати або донька.

Готовий хліб зберігався на полицях у коморі, обов'язково накритий рядном, що захищало його від передчасного черствіння. До речі, в народі дуже бережливо і економно ставились до хліба. Навіть черствим його намагались спожити у їжу: робили грінки чи розпарювали: “Гарячу воду закіп'ятять. Да друшляк. Да й розпарять. Да накрити, да й розпарюється”³⁹.

Іноді, правда, траплялось, що господиня могла забути одну чи дві хлібини у печі. Такі буханці уже вважались непридатними до споживання. Такий хліб називали “забудько” або “забудок”. В їжу його не вживали, оскільки, по-перше, він, як правило, був вже або засохлий, або спалений. А, по-друге, вважалося, що “його не можна їсти, ну, таке кажуть старі: “не можна його їсти, бо будеш забувати усе”⁴⁰. У буковинських гуцулів побутувало повір'я, що забута у печі хлібина віщувала неврожай, проте була помічним засобом від гарячки⁴¹. “Забудьком” відлучали дитину від грудей; якщо дівчина хотіла, щоб хлопець до неї

більше не ходив, то пригощала його цим хлібом⁴². Давали забуту хлібину і молодій, щоб швидше забула батьківський дім; давали купленій на базарі худобі, щоб швидше забувала колишнього господаря⁴³. За допомогою “забудька” боролись із мишами: на току його кляли під стіжок, “щоб миші забули”⁴⁴.

У голодні та неврожайні роки до хлібного тіста домішували картопляне пюре чи висівки. Або й взагалі відмовлялись від житнього хліба і пекли його з не зовсім придатних для такої цілі зернових. З ячменю, наприклад: “Пекли ції ячники. Да з такими во остюками. Була ще мала, то баба пекла. З ячменю хліб пекла. А воно, остюки, в язика позалазить!”⁴⁵. Зазначимо, що ячмінний хліб, як основний, був розповсюджений в Українських Карпатах, де, внаслідок складних кліматичних умов, жито чи пшениця не давали бажаних урожаїв⁴⁶.

Чимало народних традицій пов'язано із випіканням обрядових хлібів, які посідали значне місце у традиційній звичаєвості жителів Рівненщини. Її поділяють на сімейно-побутову та календарну.

Серед звичаїв та обрядів, що відносять до сімейно-побутової обрядовості, чи не найповажніше місце посідає весільний обряд. Народна традиція доволі добре зберегла розмаїття весільних хлібів. Вони найбільше використовувались саме в українському весільному обряді, як це зауважує М.Сумцов⁴⁷.

Чільне місце серед них посідає коровай. За свідченнями інформаторів його пекли найчастіше, у четвер, окремо у молодій і молодого. Загалом обов'язковими були лише ці два короваї, однак гості могли приносити на весілля і власноруч виготовлені: вони були у складі подарунка (іноді повністю його замінювали). Проте певними обрядодіями супроводжувалося випікання лише короваїв молодого та молодії.

Їх намагались замішувати із борошна вищого гатунку: пшеничного, петльованого. Інгредієнти – яйця, масло, молоко, борошно – мали принести із

³⁵Мандебура О. Традиційне харчування поліщуків... – С. 327.

³⁶10.07.2009 р. в с. Вільгір Гоцанського р-ну від Світлани Григорівни Каращук, 1954 р. н.

³⁷Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія... – С. 49.

³⁸4.07.2009 р. в с. Колесники Гоцанського р-ну від Зої Левчук, 1951 р. н., місце народження – с. Угільці Гоцанського р-ну.

³⁹6.07.2009 р. в с. Угільці Гоцанського р-ну від Любови Сильвестрівни Кисіль, 1944 р. н., місце народження – с. Новоставці Гоцанського р-ну.

⁴⁰5.07.2009 р. в с. Вільгір Гоцанського р-ну від Галини Лукашівни Оніщук, 1935 р. н., освіта – 10 класів.

⁴¹Кайндль Р.Ф. Гуцули... – С. 63–64.

⁴²Войтович В.М. Забудько / Войнович В.М. Українська міфологія. – Вид. 2-ге., стереотип. – К.: Либідь, 2005. – С. 180.

⁴³Там само. – С. 180.

⁴⁴Там само.

⁴⁵8.07.2009 р. в с. Бухарів Острозького р-ну від Світлани Дмитрівни Котомцевої, 1949 р. н.

⁴⁶Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат... – С. 59.

⁴⁷Сумцов Н. Хліб в обрядах... – С. 56–57.

собою коровайниці (жінки, спеціально запрошені для виготовлення короваю). Їхня кількість була парною, що мало забезпечити молодим щасливе життя (“шоб була пара”⁴⁸). Коровайниць могло бути від чотирьох до восьми (правда, інформатори стверджують, що остання цифра була рідкістю – як правило, запрошували чотирьох). Коровайниць обирали за певними критеріями: ними могли бути заміжні жінки дітородного віку, щасливі у шлюбі; вдів, вагітних та “розвідниць” не запрошували⁴⁹. Зрештою, такий підбір учасників обряду притаманний для всієї України⁵⁰.

Коровай був круглим високим хлібом, прикрашеним зверху виробленими з прісного тіста квітками, шишками тощо. У центрі короваю вироблялась спеціальна шишка, у яку запікалися гроші. На весіллі її вирізали та віддавали молодим. Крім того, у нього запікали спеціальні житні колоски, зрошені між собою – “парочку”⁵¹. Якщо відповідного колосся не знаходилося – просто запікали дві пари звичайних.

Розчиняти коровай часто запрошували дітей, що, очевидно, мало на меті забезпечити плідність молодих⁵².

Після цього тісто благословляли: батько хрестив батогом, мати виливала чарку горілки⁵³.

Замішували коровай вже коровайниці. Робили вони це у ночвах, на відміну від хліба (подекуди для коровайного обряду спеціально виготовляли нові ночви). Замішування короваю супроводжувалось піснями, більшість з яких, на жаль, вже забуті:

Коровай замісити тобі пенькний
Благослови, Боже,
І, Матінко, тоже⁵⁴.

⁴⁸4.07.2009 р. в с. Колесники Гощанського р-ну від Зої Левчук, 1951 р. н., місце народження – с. Угільці Гощанського р-ну.

⁴⁹8.07.2009 р. в с. Бухарів Острозького р-ну від Олімпії Сидорівни Климчук, 1926 р. н., місце народження – с. Михалківці Гощанського р-ну, в с. Бухарів переїхала в 1967 р.

⁵⁰Сумцов Н. Хлѣб въ обрядахъ...– С. 60–62; Борисенко В.К. Весільні звичаї та обряди на Україні. Історико-етнографічне дослідження.– К.: Наук. Думка, 1988.– С. 49.

⁵¹5.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Галини Лукашівни Оніщук, 1935 р. н., освіта – 10 класів.

⁵²8.07.2009 р. в с. Бухарів Острозького р-ну від Світлани Дмитрівни Котомцевої, 1949 р. н.

⁵³10.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Петра Михайловича Кондратюка, 1934 р. н., місцевого.

⁵⁴8.07.2009 р. в с. Бухарів Острозького р-ну від Олі-

Замісивши та виробивши коровай, жінки сажали його у піч. Після цього коровайниці мили руки, воду, в якій вони це робили, виливали під вишню (“лили, ше й співали”), що було потрібно “для молодих”⁵⁵. Існували й інші пояснення, наприклад, “шоб вишня родила”⁵⁶.

Разом з короваем випікали і “шишки” – шматочки здобного закрученого тіста, що за формою нагадували зрізаний вершечок шишки. Вони, разом із фартухом або хустиною, які мала пов’язати на руку коровайниці мати молодого чи молоді, були своєрідною формою оплати роботи коровайниць. Під час перебування короваю у печі основна відповідальність за нього переходила на кухарку: жінку, що керувала підготовкою усієї весільної гостини.

Від якості короваю залежало майбутнє життя молодої пари. Так, присмалений чи опалий коровай віщував молодому подружжю смерть або розлучення: “Оно не вдасться коровай: знайте, якщо розпадеться, трісне – життя нема”⁵⁷. Розлучення в традиційній українській культурі не схвалювались: єдиною прийнятною причиною розлучення вважалась навіть не зрада когось із подружжя, а бездітність. Особливо доброю прикметою вважалось, коли коровай настільки підходив, що для того, щоб його вийняти, розбирали челюсті печі. Після того його виносили до комори, ставили на рушника, і там він лежав до весілля.

Своєрідним весільним печивом були так звані “поцелуйчики”: два невеличких круглих монетоподібних печива, спечених разом (на вигляд нагадували вісімку). Пекли їх із солодкого пшеничного тіста, виключно дві штуки. Після вінчання молодий мав почастувати ним молоду і навпаки⁵⁸. Подібне печиво пекли і на північній Одещині (Поділля), але там воно носило назву “вісімки”⁵⁹.

мпії Сидорівни Климчук, 1926 р. н., місце народження – с. Михалківці Гощанського р-ну, в с. Бухарів переїхала в 1967 р.

⁵⁵Там само.

⁵⁶8.07.2009 р. в с. Бухарів Острозького р-ну від Світлани Дмитрівни Котомцевої, 1949 р. н.

⁵⁷9.07.2009 р. в с. Завозів Острозького р-ну від Таїсії Миронівни Ніколайчук, 1938 р. н., місце народження – с. Бочаниця Гощанського р-ну Рівненської обл., в с. Завозів переїхала в 1970 р.; Миколи Миколайовича Дахна, 1939 р. н., місцевого.

⁵⁸10.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Світлани Григорівни Каращук, 1954 р. н.

⁵⁹Кушнір В.Г., Петрова Н.О. Традиційна весільна обрядовість українців Одещини (20–80-их рр. ХХ ст.).– Одеса: Гермес, 2008.– С. 101.

Випікали їх разом із короваем та шишками.

Хоча коровайний обряд на Рівненщині вже не містить всіх традиційних етапів та елементів⁶⁰, він, разом із самим весільним печивом, залишається невід'ємною частиною весілля. Випікання спеціальних хлібів (“книшів”) як одна з давніх традицій збережено у поховальній обрядовості. Ці “книші”, виготовляли у хаті, де хтось помер. Їх кількість, за свідченнями інформаторів, була від трьох до чотирьох, залежно від того, чи давали ще одну хлібину священику (батюшці): “Чотири хлібини печуть, бо одну батюшці дають. То в рушник замотають і ложать там на кладбище [на віко труни. – А.З.], то вже з цим рушником беруть і для батюшки дають”⁶¹. Книші пекли у хаті померлого з того ж тіста, що й повсякденний хліб, від якого вони відрізнялись розміром (були більшими) та формою (могли бути подовгастими); а часто відрізнялись лише назвою. Поки тіло померлого було у хаті, то це печиво лежало на столі перед ним. Коли покійного виносили, то книші несли за труною. Під час відправи у церкві їх клали на віко труни, або на престол, після чого їх забирав дяк. Книші пекли і на дев'ять, і на сорок днів після смерті⁶². Їх теж віддавали священнослужителям. Іноді книшами називали хліби, які брали з собою на цвинтар (могилки) на Провідну неділю (перша неділя після Великодня)⁶³. Зазначимо, що М.Маркевич наводить рецепт житньо-гречаних книшів, які не мали нічого спільного з поховальною обрядовістю. За розміром вони були невеликі, бо ліпились ложкою, і скромні, бо обмазувались поросячим жиром⁶⁴.

Хліб використовували і в інших обрядах сімейно-побутового циклу. Так, приходити на новосілля чи хрестини без хлібини вважалося, щонайменше, просто неприйнятним⁶⁵.

Буханець хліба клали і на східний кут фун-

⁶⁰Борисенко В.К. Весільні звичаї та обряди на Україні...– С. 56.

⁶¹8.07.2009 р. в с. Бухарів Острозького р-ну від Світлани Дмитрівни Котомцевої, 1949 р. н.

⁶²6.07.2009 р. в с. Угільці Гощанського р-ну від Любові Сильвестрівни Кисіль, 1944 р. н., місце народження с. Новоставці Гощанського р-ну.

⁶³6.07.2009 р. в с. Угільці Гощанського р-ну від Антоніни Герасимівни Литвинюк, 1922 р. н., освіта – 3 класи.

⁶⁴Маркевич Н. Обычаи, повѣрья, кухня и напитки малороссиянъ.– К.: Въ типографіи И. и А.Давиденко, 1860.– С. 154–155.

⁶⁵6.07.2009 р. в с. Угільці Гощанського р-ну від Антоніни Герасимівни Литвинюк, 1922 р. н., освіта – 3 класи.

даменту майбутнього житла під час обряду “закладщини”. Хлібиною обдаровували і майстра-будівельника під час “квітки”. Хліб, що використовувався в цих обрядодіях, ні формою, ні розміром, ні складом не відрізнявся від повсякденного. Однак, це аж ніяк не свідчить про відсутність у вказаних обрядодіях древнього коріння. Адже повсякденний хліб є більш давнім, аніж обрядовий і зберігає більше консервативних елементів.

Різноманітним хлібним виробам чимале місце відводилось і в обрядах, що супроводжували свята календарного циклу. Найцікавіші з таких виробів випікались на Андрія, 13 грудня (29 листопада), і застосовувались під час ворожінь. Найпоширеніше андріївське гадання виглядало так: дівчатам слід було увечері ротом принести з криниці, річки чи джерела воду. Ходити дозволялось лише тричі, а хлопці всіляко намагались перешкодити учасницям ворожіння завершити цей етап: смішили чи лоскотали дівчат. Тричі сходивши, дівчата на принесеній воді замішували невеличкі балабушки (по дві кожна) і викладали їх на лаву. Потім впускали до хати собаку і спостерігали за його діями: “Який собака візьме чию балабушку, то та перша йде заміж”⁶⁶. Проігнорована балабушка означала, що дівчина цього року “не піде зовсім замуж”. Бувало, “що тільки одну візьме – значить знай, що дитятко родить не замужем”, або “є таке, що надкусить і кіне – значить, що хлопець якийсь іпользує і теж кіне”⁶⁷.

Цікаво, що таке ворожіння фіксується чи не на всій території України з дуже незначними відмінностями⁶⁸. При чому, маємо відомості по те, що максимально дієвим його визнавали як у ХІХ ст. (“ни когда не обманчивый рецепт гаданья”⁶⁹), так і тепер: “Оце іменно гадання, да дуже крепко дівчата, хто гадають, то справджується”⁷⁰.

Пекли на Андрія і спеціальний прісний круглий калач із діркою посередині – “калиту” (“калату”). Його прив'язували до сволока (“балька”) і молодь починала забаву. Завданням було відкусити шматок калача не застосовуючи рук. Один з хлопців то піднімав, то опускав калача: “Як вспі-

⁶⁶10.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Світлани Григорівни Карашук, 1954 р. н.

⁶⁷Там само.

⁶⁸Маркевич Н. Обычаи, повѣрья, кухня и напитки малороссиянъ...– С. 22.

⁶⁹Там само.

⁷⁰10.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Світлани Григорівни Карашук, 1954 р. н.

еш вкусити, то значить – твоє щастя. А ні, то сажоу тебе обмажуть”⁷¹, – такою була кара для невдах.

За свідченнями інформаторів, на Різдво не пекли спеціальних хлібів, які б відрізнялися за формою, розміром чи назвою від повсякденних. Проте сам процес випікання супроводжувався певними обрядодіями. Так, мати однієї з респонденток, коли “пекла хліб, то три жаринки кладе. І дивиться по тих жаринках. То вона знає, на що буде врожай”⁷². На жаль, детальніший опис гадання інформаторка забула.

Без особливого печива не обходився і Великдень, до якого кожна господиня пекла “паски”, “бабки” та “мазурки”. “Паски” і “бабки” являли собою солодкі високі круглі хлібинки, які випікались у формах (ними слугували глечики). Паски й бабки намагались пекти із більшої кількості інгредієнтів (додавали багато яєць, цукру, вершкового масла, молока тощо). Зверху їх могли декорувати цукровою поливою чи яєчним білком. Дехто з респондентів стверджував, що паска печеться нижчою, аніж бабка: паска “в мисці там якій, а бабка – то в каструлі, висока росте”⁷³. Або вказували на відносну новизну назви “бабка”: “зара починають казати бабка, а колись – пасочка”⁷⁴. Випікали до Великодня і “мазурки” – круглі здобні булочки. Робили її із борошна високого гатунку, додаючи яєць, масла, горіхів. Тому вони вважались скоромними, і до Великодня їх не їли⁷⁵. Мазурки брали з собою, ідучи на “могили” (цвинтар) на Провідну неділю⁷⁶. Однією з функцій мазурок було обдаровування хресних дітей та хрещених батьків, відвідини яких на Великдень вважались обов’язковими⁷⁷.

Шматок свяченої паски, бабки, мазурків брали

з собою на могилки і споживали під час трапези на Провідну неділю.

Цікавим різновидом обрядового печива були невеликі (розміром з долоню) хлібні хрестики, які вкидали у ємкості, де зберігалось борошно, призначене для випікання хліба. Вони мали там зберігатись до появи борошна із нового урожаю, потім їх або згодовували курям, або залишали на полі, коли сіяли озимі культури⁷⁸. Це печиво є спільним явищем для східнослов’янських народів, його випікали в середині Великого посту (на Середохрестя)⁷⁹. На Поліссі у ці хрестики запікали різні предмети: вважалося, що той, кому дісталося печиво з предметом, має починати весняну оранку⁸⁰. Іноді цього хрестика посвячували на Великдень⁸¹.

Отже, етапи хлібопечення супроводжуються значною кількістю різноманітних повір’їв та обрядодій. Вони спрямовані на забезпечення вдалого завершення процесу випічки, а також – повернути до мешканців дому благополуччя. Серед них є і такі, які спрямовані на попередження певних дій, що могли б спричинитись до негативних наслідків для жителів хати: наприклад, як заборона випікання хліба у певні дні. До того ж більшість повір’їв, пов’язаних із випічкою, мають реалістичне підґрунтя.

Технологічні та ритуально-обрядові традиції випікання хліба на Рівненщині органічно пов’язані. Вони демонструють значну стійкість, що свідчить про давність традиційної основи випікання хліба на Рівненщині.

Загалом процес хлібопечення на Рівненщині у загальних своїх рисах подібний до сусідніх історико-етнографічних районів, проте він має локальну специфіку, що зумовлено, з одного боку, природно-кліматичними умовами, а з другого – особливостями культури Волині.

⁷¹Там само.

⁷²5.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Галини Лукашівни Оніщук, 1935 р. н., освіта – 10 класів.

⁷³8.07.2009 р. в с. Бухарів Острозького р-ну від Олімпії Сидорівни Климчук, 1926 р. н., місце народження – с. Михалківці Гощанського р-ну, в с. Бухарів переїхала в 1967 р.

⁷⁴10.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Світлани Григорівни Каращук, 1954 р. н.

⁷⁵5.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Галини Лукашівни Оніщук, 1935 р. н., освіта – 10 класів.

⁷⁶6.07.2009 р. в с. Угільці Гощанського р-ну від Антоніни Герасимівни Литвинюк, 1922 р. н., освіта – 3 класи.

⁷⁷10.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Світлани Григорівни Каращук, 1954 р. н.

⁷⁸5.07.2009 р. в с. Вільгір Гощанського р-ну від Володимира Михайловича Кондратюка, 1931 р. н.

⁷⁹Плотникова А.А. Печенье фигурное // Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти томах / Под общей ред. Н.И.Толстого. – Москва: Международные Отношения, 2009. – Т. 4: П (Переправа через воду) – С (Сито). – С. 37–38.

⁸⁰Там само. – С. 38.

⁸¹8.07.2009 р. в с. Бухарів Острозького р-ну від Олімпії Сидорівни Климчук, 1926 р. н., місце народження – с. Михалківці Гощанського р-ну, в с. Бухарів переїхала в 1967 р.