



Сергій ЦИПИШЕВ

## ХЛІБ У ТРАДИЦІЙНІЙ КУЛЬТУРІ ПЕРЕСЕЛЕНЦІВ ІЗ ЗОНИ ВІДЧУЖЕННЯ ЧАЕС

У роботі аналізується приготування, використання, роль та місце хлібних виробів у традиційній культурі населення територій, що потрапили у зону безумовного відселення внаслідок аварії на ЧАЕС. Окремо описані процеси, що супроводжували випікання повсякденного хліба, та пов'язані з ними вірування. Обрядово-звичаєва сфера та використання у ній печених виробів із борошна розглядаються окремо.

**Ключові слова:** хліб, традиційна культура, зона відчуження, переселенці, Київське Полісся, вірування, обряди, звичаї.

© С. ЦИПИШЕВ, 2016

ISSN 1028-5091. Народознавчі зошити. № 4 (130), 2016

У величезному масиві традиційної народної культури є одна надзвичайно цікава і важлива ділянка, яку, із певними застереженнями, можна назвати культом хліба. Мабуть, що говорити про важливість хліба для мешканців Полісся, та його пошанування, буде зайвим, оскільки це речі очевидні та відомі. Що стосується застережень, то слід розуміти, що обожнення хліба як такого, немає, є лише неймовірна повага до нього. Часто пов'язано це не із його важливістю як харчового продукту, а із сакралізацією через використання у певних обрядодіях.

Вже із самих початків процесу виготовлення хліба зустрічаємо безліч вірувань, застережень та звичаїв, які пов'язані як з самим хлібом, так і з хлібопекарським інвентарем. Повсякденний хліб був основним продуктом харчування ще з часів Київської Русі [20, с. 67], а різноманітні його варіанти та дрібні хлібні вироби збагачували та урізноманітнювали традиційний харчовий раціон поліщуків.

У той же час в дуже багатьох обрядово-звичаєвих актах використовувались і використовуються страви із зерна та борошна. Значна кількість свят, пов'язаних із календарною обрядовістю, має, як обов'язковий атрибут, спеціальні хлібні вироби. Разом із тим родинно-побутова обрядовість часто, хоча й не завжди, послуговується хлібом повсякденним. Аналіз ролі та семантики хліба у звичаєвості є досить складним, однак і надзвичайно цікавим. Зокрема, можна із впевненістю говорити про зв'язок багатьох обрядодій із актами вшанування померлих, а сам хліб можна вважати стравою, що часто відчувувалась на користь предків чи символізувала їх в обрядах [28, с. 222—226]. Тут слід наголосити на тому, що обрядове споживання їжі, а зокрема й хліба, є однією із найпоширеніших в цілому світі форм контакту та спілкування живих із своїми померлими родичами, духами-заступниками. Це культурне явище властиве для багатьох давніх землеробських народів від самих початків літописних часів [29, с. 180—181]. Зрештою, в цьому немає нічого дивного, адже, згідно з народними віруваннями, померлий переходив із світу матеріального у світ духовний і, відповідно, набував нових надприродних можливостей. Як наслідок, виник цілий комплекс патроніальних (від лат. *patronus* — захисник, покровитель [34, с. 427]) вірувань та обрядів, пов'язаних із померлими родичами. Зрештою, і дотепер непоодиноким є ототожнення померлих предків із святими — людьми, що в силу своїх чеснот є наближеними до Бога [30, с. 95].

Звичайний повсякденний хліб на теренах Київського Полісся зазвичай був житнім. «Житній. У нас жито більшість було» [2]. «Хліб житній був» [11]. Варто зазначити, що жито ще з літописних часів було одним із домінуючих злаків на українських землях [20, с. 68], а, як наслідок, — давало основну сировину для хлібопечення. Доволі часто послуговувалися сумішами борошна із різних культур або додавали картоплю (як сиру, так і варену) до тіста. Для заквашування хліба використовували залишки тіста із попереднього замісу, літературні ж дані свідчать й про використання хмелю [20, с. 71]. Згадки про прісний, незаквашений хліб, так звані *паланци* або *перепічки*, є спорадичними і свідчать про їх сприйняття лише як тимчасового замітника учиненого хліба. Така ситуація є закономірною, оскільки достовірно відомо про використання заквашеного тіста у хлібопеченні ще у княжі часи, починаючи з XIII ст., про що свідчить запис у Патерику Києво-Печерського монастиря [25, с. 7]. Саме заквашування і заміс проводили у спеціальних *діжках*, *дежах*. «...*Діжка, дежа називалася. Всегда тісто остається трошки і тоди знов, на том кислом тесте, розчіняли*» [6]. «*Дежи робили такіє, дежі такіє*» [11]. Хлібна діжка займала особливе місце у культурі не лише Полісся, а й цілої України. Однак саме на теренах Житомирського і Київського Полісся, які найбільше постраждали після аварії на ЧАЕС, ще донедавна побутував надзвичайно цікавий звичай, де фігурувала хлібна діжка. Йдеться про так звану *сповідь діжі*, що відбувалась зазвичай на *Чистий четвер*. Під час цього дійства ємність ретельно вимивали та виставляли на стовп, до якого кріпились ворота. Іноді до діжки додавали хліб, сіль, монети, рушник тощо [22, с. 36—37]. Семантика цього звичаю до кінця не з'ясована, однак найпростішим поясненням є зв'язок цієї народної традиції із солярним циклом та пов'язаними з ним віруваннями. Окремо хочемо зазначити, що обряд цей перебував на стадії виродження та зникнення і на автентичних територіях свого поширення, а у середовищі переселенців навіть пам'ять про нього практично зникла.

Випікання проводили, зазвичай, раз, рідше два рази на тиждень. «*Ну раз, може два, я знаю*» [2]. «*Бо як великі є сем'ї, то разов два на тиждень пече, печетса той хліб*» [6]. Однак, певні дні тижня вважались забороненими для проведення цієї ро-

боти. Зазвичай, не пекли хліб у п'ятницю. «*Ну в п'ятницю, то не пеклі, а так, у такіє дні, то пеклі хліб*» [2]. За один раз випікали від трьох буханок і більше. «*Скільки учиниш. І чотири, і три, і є таке, шо й п'ять*» [6].

Власне сама піч розташовувалась у житловому приміщенні ліворуч або праворуч від дверного отвору. Згідно з літературними даними, таке розміщення є дуже давнім і зустрічалось на Придніпров'ї уже з VIII—IX ст. [23, с. 29, 40]. Розміри печі були досить значними, при чому чим давніший цей пристрій, тим більшим і громіздкішим він був. Зокрема, відомі випадки, коли піч могла займати навіть 1/3 частини хати. На відміну від поширеного в Україні способу спорудження печі, коли її «били» із глини, починаючи від долівки, для Полісся характерною є наявність дерев'яної основи. Слід зазначити, що місцями поліщуки споруджували печі на фундаменті, для якого в долівці прокопували траншею завширшки і завглибшки 40 см, а потім заповняли її камінням, скріпленням рідким глиняним розчином [32, с. 129]. Окремо треба згадати так звану «піч на саннях» — архаїчний тип печі, основа якої конструктивно була схожа власне на сани, звідки й назва. Зрідка вони ще зустрічались на Поліссі у кінці XIX, на початку XX ст. [39, с. 291]. Для того, щоб покращити технологічні властивості печі особливо ретельно майстри-пічники виробляли черинь. Зокрема, для його облаштування, зазвичай, використовували матеріали, що були дещо відмінними від тих, що ішли на «опіччя». Доволі часто під поверхнею череня робили засипку із каменя, зокрема — кварцу [32, с. 130—131], керамічних черепків, шматків скла. Робилось це для того, щоб покращити теплоємність та теплоізоляцію. Якщо ж таких підстилок під робочою поверхнею печі не робили, то сам черинь вибивали із глини з додатком щебеню, солі [32, с. 131]. Пізнішим, але повсюдно розповсюдженим є варіант використання цегли-сирівки.

Піч перед початком випікання слід було як слід напалити. Для забезпечення належної температури використовували дрова із твердих порід деревини. «*Дрова треба дубовіє, березовіє. Дак печ натопїш добре, а смоловіє (соснові. — С. Ц.) — не, не. Ольха добра — диму нема в єї, з ольхи*» [2]. Підбір твердої деревини є логічним і доцільним у хлібопеченні, як наслідок — притаманний не лише

Поліссю, а й іншим українським етнічним землям. Це не лише забезпечує оптимальний температурний режим та економію дров, завдяки високій енергоефективності такого палива, а й дає змогу уникнути зайвого задимлення, оскільки таке паливо є мало димним [27, с. 252]. Питання енергоощадності подекуди призводило до того, що склепіння печі, так зване *небо* або *пуднебення*, робили досить низьким. Це було не надто зручним під час приготування страв, але хліб у цьому випадку добре і швидко випікався. «Як нізке пуднебенне, дак добрий хліб печетса, а як високе, дак багато дров треба» [2]. Хочемо зацентувати на тому, що навіть вибір деревини для дров мав певні регламентації, зокрема, пов'язані з поширеними народними віруваннями. До прикладу, на теренах Полісся намагалися не палити у печі деревом, що постраждало внаслідок удару блискавки [33, с. 33, 35]. Пояснюється ця заборона тим, що, згідно з народними уявленнями, громувиця б'є саме туди, де ховається *нечиста сила*. Щоб вигорнути попіл із печі, користувалися коцюбою, яку тут називали *ковиня*, *ковеня*, *кочерга*. «...В мене ковиня була, ковиня. І це вітягнеш жар, жар у купку, як багато жару, а як мало — дак по боках, шоб запіокси (запікся хліб. — С. Ц.)» [2]. «Ковенью, короче говора, жар треба було (вигорнути. — С. Ц.), то ми брали ковенькі такіє» [11]. «А жар вигортали — кочерга» [18].

Хлібину в піч садили за допомогою спеціальної хлібної лопати. «Отака лопата, лопата така кругла і це вікачаештей хліб, на лопату, в піч посадиш і спйокса» [2]. «На черінь, оце ж гребеш уже жар, сюди вігребеш, а там, де воно нагарело ставиш того...» [6]. Проте хлібину клали не безпосередньо на черінь, а на листок із дуба, гарбуза, капусти, клена тощо. «...Уже із гарбузи лісточка візьмеш. Дак лісточка візьмеш уже і покладеш тоди вже те (хлібину. — С. Ц.)... Дак тоди і попелу не буде» [2]. «На черень і капустяне листячко. На капустяном листочку — ну це як є капустяний листочок, а так — черень. П'єчка вигоріла, череньві гребли, вічистили її і на лопату..., така дерев'яна лопата, на лопаточку ложіли і туда, в п'єчку, ложіли» [18]. Випікання хліба на підстилці із рослинного листя було широко розповсюджене в Україні, а також у сусідніх Білорусі та Польщі [27, с. 258]. Однак його використання є об-

меженим у часі, адже потрібно, щоб листки були свіжими, із соком, для уникнення їх обвуглення, займання. У той же час на Поліссі місцями висушували листя й про запас [19, с. 3], а безпосередньо перед використанням його вимочували у воді або, принаймні, рясно збризкували нею. «Так листячко отаке капустяне слалі, із клена засушувалі лістя да розстилалі такіє..., такіє листи спеціальні. На великіх засушених лістях» [6].

Готовність хліба визначали за рядом ознак. Зокрема, візуально пильнували за запеченням шкоринки, постукуючи кісточками пальців слухали чи дзвінким буде відлуння, а відповідно — чи пропеклося тісто. «Ну вже, як вітягнем, побухаєм (постукували по шкоринці. — С. Ц.) — як уже бубоніть (відлуннює. — С. Ц.), то вже готовий. А як не, то глевкій ще» [2]. Після того, як готовий хліб дістали із печі, його підощву відшкрябували ножом від залишків листя, на якому він пікся, або попелу, а верх злегка змочували водою та накривали рушником, щоб шкоринка була м'якшою. «Да водою помочиш, а те лістя ножом ошкребеш, а потом водою да і... Ну вже й тряпочкою якеюсь накриєш його» [6]. Цікаво, що згідно зі свідченнями респондентів, хліб, спечений у печі, довго не черствів та не зацвітав. «А там уже тиждень, две неділі лежить він, да» [11].

Дрібних хлібних виробів мешканці виселених сіл виготовляли небагато. З нагоди неділі або ж до якогось свят могли спекти пиріжки або *струглі* (завиванці. — С. Ц.). «Оце ж тісто розкатується, ложітса начинка, потім закатуєтса і получається великий пиріг, довгий. Ну, шоб не возиться з пиріжками, то великий пиріг, довгий» [7]. В якості начинки використовували наявні на господарстві фрукти або овочі. «З маком у нас і з грушками товченими. Вони сушаться, ці дикі груші, перемалуються або перетовчуються і теж йде на начинку» [7]. У той же час у раціоні міщан вони, хоч і зрідка, але зустрічалися. Окремо дрібні хлібні вироби випікали на продаж. «Це в городі таке пеклі. А це в город, як пуйдеши, у Чорнобиль, да й там уже люди проворнейшіє, там наезжають люди багато, дак вони вже пекли вже пирожкі, і все пеклі» [2].

Ці раз хочемо зацентувати на глибокій повазі та пошануванні хліба на всіх українських етнічних землях. Переселенці із зони відчуження теж із особливим пієтетом говорять навіть про повсякденний хліб,

а тим більше про хліб обрядовий. «Дак ми щаділі, шоб тей зернінко не пропало. Вот шо — щаділі, жалелі, шоб воно не пропало. А тепер вже бач — хлібом розкідаються, Боже!» [2]. «Хліб треба, як впав кусочок хліба — підняв, поцілував. Хоть яка кришечка впала — підняв, поцілував» [14].

Розпочати огляд хлібних виробів, що використовувалися у звичаєвості населення радіоактивно забруднених територій, хочемо із хлібини, що лежала на покуті в час Різдвяних свят. Згідно з твердженнями респондентів, для цієї мети, зазвичай, використовували звичайний, повсякденний хліб. «Звичайний хліб. На кутю, наприклад, це обікнавенний хліб (кляли. — С. Ц.), тей, шо пекли собиєсти, то й хлібинку ту ложили. Коло куті хлібчик, хліб і грудочка солі. Обікновений хліб, однаково другого не пекли у нас» [16]. Кляли його, як уже зазначалось, або на горщик чи макітру з кутею, або на сіно, настелене на покуті. «Хліб поклялі, ще сена туди покладем і на покуть, і хлібину, і добре...» [3]. Виходячи із наведених цитат, можемо констатувати, що станом на середину ХХ ст. спеціальних різдвяних обрядових хлібів на теренах зони відчуження не зустрічалось. Проте, навіть у цьому випадку, маємо справу із сакралізацією випіку, який використовувався у згаданих обрядодіях. Вказує на це і розміщення хліба на покуті, і його використання у зв'язці з сіллю та обрядовою кашею (кутею. — С. Ц.), яка за своїм походженням є попередницею печених виробів із зернових. Однак у літературі можна знайти свідчення того, що, принаймні, пам'ять про особливий різдвяний хліб у середовищі переселенців була живою ще на початку 90-х рр. ХХ століття. Називали такий випік палениця або кулідка. Загалом — це була кругла хлібина, але у першому випадку її перед випіканням викачували борошном, а у другому — водою. Цей буханець не лише кляли на покуть, а й могли накрити ним кутю, інколи додавали також сіль. Що цікаво — цей хліб не споживали, він мусів перебути всі свята, лише тоді його розмочували і згодовували худобі [31, с. 309].

Окремо хочемо згадати про випікання дрібних хлібних виробів, у тому числі й здобних, з нагоди свят різдвяного циклу. Так, було зафіксовано згадки про фігурне солодке печиво у формі баранців, яке випікали для дітей, та пампушки з грецької (гречаної. — С. Ц.) муки, що ними частували колядників,

якими найчастіше були, знову ж таки, діти [31, с. 309]. Проте, як зазначалось раніше, навіть у час святкування вони не були надто розповсюдженими та обов'язковими на теренах, що потім потрапили у межі зони обов'язкового відселення.

Хлібних виробів, що були б чітко пов'язані з календарною обрядовістю, від Різдва до дня Сорока святих (Сорок мучеників Севастійських, 22 березня. — С. Ц.) зафіксувати не вдалося. Із останньою ж датою пов'язане випікання сорока пампушків або пиріжків. «Сорок пампушок треба спекти» [3]. «Ну то хліб пеклі, це ж таке от, пампушки пеклі» [8]. Місцями відбулося накладення чи заміщення традиційного випіку, пов'язаного з цим днем, іншим хлібним виробом, що теж пов'язаний з календарною обрядовістю. Мова йде про так звані хрестики — хрестоподібне або орнітоморфне печиво, що, зазвичай, випікали на Середопістя, Середохрестя (середина Великого посту. — С. Ц.). «Пекли хрестики. Це на Сорока пекли, кажуть» [16]. На наш погляд, приготування хрестиків на Сорок святих є, як уже зазначалось, накладанням двох окремих обрядових явищ, що виникло, як наслідок деградації традиційної звичаєвості, особливо в період радянського панування.

Самі ж хрестики на теренах Київського Полісся йменували також хрещиками, а для означення середини Великого посту зустрічається номен Хрестя. «...Пеклі перепечечку таку — хрещика. От, учиняють у деже, зразу хрещика того, перехрестить, як хліб печуть. Перехрестить дежу да зразу хрещика зробить, да пеклі хрещика» [1]. «Ага-ага, хрещики, да. На Хрестя хрещики пеклі да й такі... Угу, на Хрестя» [5]. Це обрядове печиво широко використовувалось у обрядах, пов'язаних з початком цілого ряду весняних робіт, зокрема — при заорюванні (на початку оранки. — С. Ц.), запашуванні (першому вигоні худоби на пасовище. — С. Ц.) та на початку сівби. «Ну без хліба же в поле не їдуть, це — як закон. Беруть крайчик хліба, як їдуть на поле. А-а! Пеклі перепечечку таку — хрещика. Це просто печуть, як єхать туди, шоб у хаті був хрещик, от. То — як на поле їдуть уже да беруть того хрещика» [1]. «Ну це ж таке..., це ж давали це ж худобі вже. Як у полі приїде орать, дак бере з собою хазяїн. Та й того хреста дає худобі, святоє. І віганять у поле, так тре', дають»

[5]. «...Віносили закопували, пекли тоже хрестикі. Їх, хрестикітакіє украй поля закопували, шоб, ну там гроза чишо, то, шоб не шкодила посівам» [10]. «Печь була така і на печи отак..., була печь зроблена так, а тоді ше такий порожок наче на той печи. Оце там той хрестик і лежав. Давали коровці як вигонили. А можливо його давали, а може так — крайчик хліба ту всегда давали, як виводили перший раз весною на пашу, о. Кусочок хлібчика корові давали, всегда в кармані несли, да давали їй. Це знаю, це було таке, от» [16].

Побутування ще одного весняного обрядового печива, яке називали гольова або бузькова лапа, а випікали з нагоди Благовіщення, опитані інформатори не пам'ятають. Зрештою, його відсутність на півночі Київщини виглядає абсолютно логічною, оскільки характерним цей різновид хліба був для Західного Полісся [38, с. 206—207], а на Середньому при русі із заходу на схід, воно поступово зникає. «Не, такого ми не (пекли. — С. Ц.)» [8]. «Тільки в нас до Благовіщення ніхто нічого не робів...» [16]. Загалом виглядає так, що певне навантаження, яке мало б нести благовіщенське обрядове печиво, частково перебирають на себе хрецики, а частково ті хлібні вироби, що пеклись до Сорока святих. Підтвердженням цього припущення є й дані, зафіксовані у літературі. До прикладу, А. Страхов наводить інформацію про те, що вже навіть на півночі Рівненщини пам'ять про випікання хлібів у формі лелечої ноги є сконтамінованою із печивом, що випікалось з нагоди початку Великого посту [35, с. 135].

Великодні паски є, напевно, найкраще та найповніше збереженням зі всіх обрядових хлібів, що мають стосунок до календарної обрядовості. Побутування їх було повсюдним, а, відповідно, добре збереглись і пов'язані обряди, звичаї та вірування. Для приготування пасок, звичайно ж, використовували найкраще наявне борошно, заміс робили здобним та якомога пухкішим, верхню площину декорували фігурками із того ж або прісного тіста. «Ну, старались, шоб пишенічна була (паска. — С. Ц.). Яку спечеш, таку й будеш їв. Всякіє булі, всякіє, і маленькі, і великіє. В мисочці спечеш, у макотрочці, як яка пасочка. Яечко розб'єш свиже, і так помажеш. Хрецика клалі (по верхній площині. — С. Ц.). Отак тісто розкотім, тоненько-тоненько, і так поріжеш його, і кругом пасочки. І хрестика

поставім» [3]. «Хрестікі завжди з тіста (зверху на пасці. — С. Ц.). Обов'язково з тіста хрест зверху. Зверху хресті, да. І тоже шішки такі вперезають наче, листочками наче ще» [9]. «Пекли (паски. — С. Ц.). Як хто спече яку. Той кілограм, а той полкілограма, а той і пултора кілограма» [12]. «Пекли паски. Паски обов'язково пекли. Солодкі. Як, чо ж, солодинькіє паскі. Хліб — є хліб, а паскі — солоденькі, гарніє, віробленіє, от. А віробляли такіі хрестикі, віробляли із тіста, і листочки такіє. Хто хто шо хотев тамка. Листочки робіли і хрестикі, косічки робіли такіє, це — як коса заплетена, косоокі такіє робіли. З того самого робіли (тіста, що й паску. — С. Ц.) колись. Колись, знаєте, все робіли з того самого (тіста. — С. Ц.), от. І розочки робіли. А тоде, вже позней, як уже стали хитрейшіє трохи, да вже робіли із прісного тестечка. Ну бо те важке таке тісто, а це легеньке тестечко, вони вже так не падали. Робіли паскі обов'язково» [16].

Іноді цматочки паски давали замість згадуваних хрециків при запашуванні. «Ну хто і паску давалі..., і паска тоже. Святе, шо є святе — те й давалі» [5]. Бабок, баб, які випікали подекуди на Поліссі разом із пасками, респонденти не пригадують. «Ну оце ж і паска, це ж і бабка начі називаєтса. Паска — є паска, а бабка — я не знаю, що це таке» [8].

Огляд хлібів, пов'язаних із календарною обрядовістю, закінчимо випіком, який використовували при забавах, що відбувались у ніч на Андрія (13 грудня. — С. Ц.). Слід відзначити побутування традиційної для України назви калита щодо цього хліба, хоча використовували і найменування корж, калач. Цей обрядовий хліб використовували у відомій народній грі, де його слід було вкусити. «...каляти пеклі. Мі, он з тією суседкою, коржа пеклі, кушать єхала, да вона мазілом (маже. — С. Ц.), стоїть і мазілом... Да, коржа пекті, коржа. Корж, як корж, сухий корж. З прісного (тіста. — С. Ц.). З прісного коржа пеклі. Коржа, шобповесіть (дірку робіли. — С. Ц.)..., його ж повесіть треба ж — калета» [3]. «Це ж якісь калач, калач такий. Підвішували його. Таково наче то вісить да це вже, шоб кусать його. Розгайдує, розгойдують і тоді хто вкусить там шось, і мали... І ше калиною прикрашали, це я ше з дитинства помню. Потім, якщо не вспієш вкусити, тебе сажею мастили. Но це

ми самі часто таке робили, ще в дитинстві. Намазали сажою, намазали тим... Прозівав, не вкусив цей калачик, і гоїдають, тибє сажою обмазують. Калиною прикрашали це приміщення, в которому вже це дійство проходило на Андрія» [8]. Хочемо зазначити, що на думку відомої дослідниці української культури Р. Свириди, лексема калита не властива для Київського Полісся, характернішими є уже згадуваний номенкорж, а також гала, кабала [31, с. 310—311]. Згідно з її ж даними, лише на Чорнобильщині побутував також пиріг-бугай, який відрізнявся тим, що мав начинку та приліплені два шматочки тіста, що нагадували роги [31, с. 311]. Всі описані хлібні вироби були обов'язковим атрибутом молодіжних андріївських забав.

Різноманітні види хліба використовували й у родинно-побутовій обрядовості. Найпоширенішим та найзнанішим із них є, безумовно, весільний коровай. Слід зацентувати на тому, що відомий він ще із дохристиянських часів [36, с. 54], а церква у свій час активно боролась із його побутуванням [20, с. 82]. Для його виготовлення, знову ж таки, використовували найкраще борошно, тісто робили здобним і пухким, а зовні щедро декорували. «Ну, колишній коровай разом з житнього хлеба не спечеш, а куплялі. Куплялі муку і пекли коровай. ... прикрашали всім і взорамі, і всякимівзорамі. Вираблялі із тіста (елементи декору. — С. Ц.). Ну, да-да, всякєтаке, хто як вмів, так і вираблялі» [4]. «Ну короваї пекли, це пекли короваї» [13]. «Пекли, пекли короваї. Аякже, пекли короваї» [17]. Замісити тісто та випекти коровай мали коровайниці — спеціально запрошені майстрині, які брали на себе відповідальність за належну якість цього обрядового хліба. Адже саме за його зовнішнім виглядом, за тим, як він вдавсь, чи добре зійшов, чи не тріснув, ворожили щодо майбуття, яке чекає молоде подружжя. «Весілля без каравая не може бути. Колись короваї пикли кождому. Гукають трітакіх хрещені, которіє умеліци. Шоб билі заміжніє женціни. А ось, ето — якіє должни пекти, шоб не розведе-ні, не покинуті. Ну, шо хороша сім'я. Всігда цім барвінком, завжди калиною (прикрашали. — С. Ц.). Крутили такіє шишки, шишки називали в нас. А ті шишки такі собою, і колоскі обов'язково тоже. Ці умеліци, від них завісло, но в кого клас нормальний, то і колоскі ж обов'язково, і шишки,

називали в нас. А вони такі, наче астри. Ці шишки, наче квіти астри. Калину туда, оце ж барвінок і із тіста оце ті украшения: колоскі та і ті шишки» [9]. «Запрошували коровайниць, да. Клади якесь гроші туда (в тісто. — С. Ц.)» [15]. «Пикли, только знаю, хлеб, шо не вдові, а тие, шо гарно живуть, шо не вдові, о. Шанованіє люди пекли хлеб, цей коровай» [17]. Готовий випек ставили на віко хлібної діжки, яку обв'язували березовою корою, пруттям. «...не рушником, а то якоюсь березовою корою. Така береза, ну, да, з берези така... Драли, лоза, лоза така, просто так підв'язували. Не плели, а надежкуту, шоде коровай ставили, о, дак я знаю, шо булла така пудв'язана (діжка. — С. Ц.) з того. На веко (діжки ставили коровай. — С. Ц.)» [15]. Ділили цей основний весільний обрядовий хліб у кінці забави, робив це дружок (дружба. — С. Ц.). «Тоди послі, як уже повинчаюца, тоди делілі коровай, дружок (ділив. — С. Ц.). Там керує і он ріже, і кусочками кладе, і камандує: тому, тому, тому, тому. Дружок» [4]. «Делить там його [дружба. — С. Ц.], як кусочок одріжуть да попробуєш, да й солодкій, да це і всьо» [13]. «А це ж тодітой дружок. А інші там два такіє дружкі там перев'язаніє, от, і ідут, вже тей кладе на тарілку. Вляту гарелку в чарку і по кусочку..., вже там жонку і чоловіка разом склікають, і вже беретта й дарить. Вже там, шо вони там дарать ...верхню (шишку, частину декору. — С. Ц.) одрізували так-о і клали їм (молодятам) на тарілочку» [15].

Окрім коровай під час весільної церемонії використовували й інші види хліба, зокрема слід згадати так званий парний хліб, парні пироги — дві хлібини, пара буханців, із якими йшли до церкви, а потім клали перед молодятами на стіл. «Хліб кладуть для молодих (на стіл. — С. Ц.). Два хліба, два хліба» [4]. «Да-да, було. Це колись [парні пироги. — С. Ц.] вони (молодята. — С. Ц.) шеберут» [13]. «...не, не зросійї, так два [парні пироги. — С. Ц.]. Отдельно. Вони довгенькіє такіє, тіпа батона, но вони тоже були трошкі прикрашаніє. Не так, як уже тей коровай був прикрашений, а потрошку був, так-о. Там посерединці може яка квіточка з лісточками. І так на столі (лежали — С. Ц.). Несли хліб (до церкви — С. Ц.), аякже. Хлібинку і вон, і вона, в хусточці заматаніє, несли. Свечичку і хлеб» [17].

Звичайна хлібина, а після Другої світової війни й інші види випіку, були обов'язковою частиною подарунка, із яким ішли на хрестини. «Ну на хрестини йдуть, дак несуть шо-небудь же (печене. — С. Ц.), несуть. Так воно не йдуть. Ото так не йдуть, шо-небудь да несуть» [4].

Подібним чином і похорони, поминки, обряди, спрямовані на вшанування померлих, теж не обходились без хліба та його різновидів. Хочемо наголосити на тому, що звичайний повсякденний хліб був обов'язковою частиною поминальних трапез [28, с. 222]. Зокрема, буханець лежав на столі, поблизу труни, поки небіжчик ще перебував у хаті. «На стол ставілі (хлібину. — С. Ц.). Ставлять на стол. Вже заховать (поховають. — С. Ц.) чішо, да в тоді вже забирають. Ну хліб і ше до хліба шо-небудь покладуть, і все» [4]. «І воду, і хліб (ставили на стіл біля мерця. — С. Ц.). Кусочок хліба, а чого ж ні, обов'язково на стакан з водою кусочок хліба. Я скільки пам'ятаю, то на стакан з водою кусочок хліба одрізаний ложили» [9]. Відомостей щодо випікання чи використання якихось особливих обрядових хлібів у час всієї похоронної церемонії ми не зафіксували. Однак той же повсякденний хліб є основним компонентом обов'язкової поминальної страви — *колива*, ареал поширення якого виходить далеко за межі Полісся. Традиційно хліб ламають і вкидають у *ситу* — медово-водний розчин [21, с. 313—314].

Разом із тим, поминальні обряди, що пов'язані з певними релігійними святами та щорічними поминальними датами, у цьому плані суттєво відмінні. До прикладу, шматочки повсякденного хліба або (і) його обрядових різновидів, традиційно залишали на могилах саме у такі дні. Подекуди цю їжу там і залишали, нібито для пташок, подекуди її забирали діти або жебраки. Однак в обидвох випадках маємо справу із символічним відчуженням їжі на користь померлих, їх символічним годуванням, оскільки і птахи, і діти, і жебраки у народній свідомості виступали іпостассю померлих предків [24, с. 528; 26, с. 489]. Місцями вважали за неприпустиме використовувати у згаданих вище чинах хлібні вироби із здобного тіста, а лише повсякденний хліб, який, з огляду на його виняткове місце у харчуванні українців, сприймався, як найцінніший харч [21, с. 316]. На теперішній же час, носії автентичної культури втратили розуміння бага-

тьох обрядових аспектів і пояснюють все спрощено, часто керуючись міркуваннями доцільності. «...На оці Гробки, шо в нас називали Гробки, а вони, як інакше називаються, після Паски, ото через неділю — Радовніца. На Радовніцу. То і цукерки, яйця, і пасочки. Але це ж все одно їх слідом забирали, в основном — діти, бо жили не досить багато, то діти збирали. Ну шо, побігають детіда у торбі позабирають. Вона Ра..., не, Радовніця — це по церковному, а в нас казали просто — Проводи. Проводи, отак. Проводи души уже до..., кажуть після Паски, шо їх проважають. А діти слідом да забирали. Цукерки забирали, ну і ці паски, яйця крашені» [9]. «На гробках, да. На гробках, там і стопки ставили, і хлебец, і шо в кого їсть. Оце все, це — да» [13]. «Ну на кладбищах оставляли. Ну як же ж, ну булочки, ну пірожкі. На Русалочки (Трійця. — С. Ц.) хто пірожкі пйок, хто все і на могилці оставляли, от. От для горобчикув. Шоб прилетали горобчикі їли і їм усе розказували. Оце в нас так, то було. Шоб вони співали небіжчикам пісеньки і все розказували, шо в нас робітса. То так у нас казали, я не знаю» [17]. Але тут, знову ж таки, слід акцентувати на тому, що власне поминального печива не згадує жоден респондент, йдеться лише про різновиди хліба, виготовлення якого було спричинене не суто меморіальними потребами та оказіями. На нашу думку, говорити про їх повну відсутність у минулому не можна, а лише про їх заміщення, як наслідок деградації та трансформації поминального обряду. Підтвердженням цього міркування є довгий перелік хлібних виробів, що випікався лише на похорони чи поминки, віднайдений у літературі та зафіксований нами в інших частинах Українського Полісся. Наприклад: *гаречики*, *гаречники*, *проскура*, *проскурка*, *потужник*, *стулник*, *підпалоночок*, *тастіна*, *дракона* [28, с. 224], *тужик* [19, с. 8; 37, с. 331].

У певних актах обрядовості, що пов'язана з будівництвом та входинами у нове житло, також використовували хліб. Зокрема, коли переходили у нову хату «...то паланіцу пеклі, шоб гола хата не була» [4]. «Ну хлебец треба, от, який... Ну й соль, і хлебец, то ж саме перве, таке було, заносілі (у нову хату. — С. Ц.)» [9].

Дослідження народної культури територій, що увійшли до зони відчуження, на теперішній час є достат-

ньо складним, оскільки можна констатувати чисельні незворотні втрати культурних явищ. Причин цього є декілька, зокрема примусове відселення із територій, забруднених радіацією після аварії на ЧАЕС, як наслідок — часткова асиміляція при змішуванні із автотонним населенням на нових теренах, осучаснення побутових умов. Також хочемо зацентувати на негативному впливі тривалого панування комуністичної ідеології та боротьбі сучасних церковників з народною звичаєвістю. Разом із тим, завдяки особливому ставленню українців до хліба значна кількість культурних явищ, пов'язаних із ним, а особливо ті, що дотичні до звичаїв та обрядів, продовжують, принаймні частково, побутувати у середовищі переселенців.

1. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.1/02.
2. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/02.
3. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/03.
4. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04.
5. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/15.
6. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/22.
7. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/23.
8. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/24.
9. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/25.
10. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.4/4.
11. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/19.
12. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/20.
13. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/21.
14. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/22.
15. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.4/12.
16. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/13.
17. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/14.
18. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)-2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/15.
19. Ципишев С.І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області / Сергій Іванович Ципишев. — Львів, 2010. — 11 с. — (Архів МНАП у Львові; Зв-106).
20. Артюх Л.Ф. Їжа та харчування в Київській Русі / Л.Ф. Артюх // Етнографія Києва і Київщини. Традиції й сучасність / Л.Ф. Артюх. — Київ : Наукова думка, 1986. — С. 65—83.
21. Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет) / Лідія Артюх // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 1997. — Вип. 1. Київське Полісся. 1994. — С. 313—318.
22. Боренько Н. Різновиди обрядового хліба та печива на Центральному Поліссі / Н. Боренько // Збірник наукових праць Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф: збірник наукових праць. — Київ : ДНЦЗКСТК, 2012. — Вип. 1. — С. 19—44.
23. Бломквист Е.Э. Крестьянские пост ройки русских, украинцев и белорусов // Восточнославянский этнографический сборник. — Москва, 1956. — XXI. — С. 3—458.
24. Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня сорока св. Мучеників, Благовіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції) / Людмила Герус // Народознавчі зошити. — 2006. — № 3—4. — С. 521—528.
25. Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект) / Михайло Глушко // Народознавчі зошити. — 2012. — Зошит 1 (103). — С. 3—18.
26. Жайворонок В.В. Знаки української етнокультури: словник-довідник / В.В. Жайворонок. — Київ, 2006. — 703 с.
27. Зюбровський А. Випікання повсякденного хліба українців південно-західного історико-етнографічного регіону в кінці ХІХ — на початку ХХІ століть / Андрій Зюбровський // Народознавчі зошити. — 2014. — Зошит 2 (116). — С. 250—263.
28. Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. — Т. 1. Етнолінгвістичні студії / Валентина Конобродська. — Житомир : Полісся, 2007. — 356 с.
29. Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків / Корнелій Кутельмах // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 1997. — Вип. 1. Київське Полісся. 1994. — С. 172—203.
30. Несен І. Особливості поминання небіжчиків у контексті уявлень про душу (за матеріалами з Полісся) / Ірина Несен // Західне Полісся: історія та культура. — Рівне: Видавець О. Зень, 2009. — Вип. III. — С. 90—97.
31. Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся / Раїса Свирида // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. — Львів, 1997. — Вип. 1. Київське Полісся. 1994. — С. 308—312.
32. Сілецький Р. Система опалення народного житла поліщуків (типи опалювальних пристроїв, їх конструк-



- тивні особливості, звичаї та повір'я) / Роман Сілецький // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 1999. — Вип. 2. Овруччина. 1995. — С. 125—140.
33. *Сілецький Р.* Традиційна будівельна обрядовість українців: монографія / Роман Сілецький. — Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2011. — 428 с.
34. *Словник іншомовних слів* / уклад. С.М. Морозов та Л.М. Шкарапути. — Київ : Наукова думка, 2000. — 680 с. — (Словники України).
35. *Страхов А.Б.* Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования / Александр Борисович Страхов. — Мюнхен, 1991. — 246 с.
36. *Фаминцын А.С.* Божества древних славян / Ал. С. Фаминцын. — С.-Петербург : Типографія Э. Арнольда (Литейный, 59), 1884. — 334 с.
37. *Цыпишев С.* Використання хлібних виробів у обрядовості із поминальними мотивами на Волинському Поліссі / Сергій Цыпишев // Проблеми збереження, відтворення та популяризації історико-культурної спадщини в контексті діяльності музеїв просто неба. — Випуск 1. Матеріали першої Міжнародної науково-практичної конференції, 17—19 жовтня 2013 р. м. Львів / упоряд. М.І. Банах, Н.В. Будинкевич, Н.В. Гаврилів. — Львів : Апріорі, 2013. — С. 327—333.
38. *Цыпишев С.* Хлібні вироби у весняній обрядовості Західного Полісся / Сергій Цыпишев // Минуле і сучасне Волині і Полісся. Народна культура і музеї. Науковий збірник. — Випуск 44. Матеріали Четвертої Всеукраїнської науково-етнографічної конференції присвяченої 80-річчю від дня народження Олекси Ошуркевича, 16—17 квітня 2013 року, м. Луцьк / упоряд. Є.І. Ковальчук, Л.А. Мірошніченко-Гусак. — Луцьк, 2013. — С. 205—209.
39. *Tsyppyshev S.* Ogrzewanie w tradycyjnym drewnianym budynku Karpaty Polesia / Serhiy Tsyppyshev // Architektura drewniana: tradycja, dziedzictwo, współczesność, przyszłość. Wydanie I. — Gdańsk : Wydział Architektury Politechniki Gdańskiej, 2014. — S. 289—298.

*Serhiy Tsyppyshev*

#### THE BREAD IN THE TRADITIONAL CULTURE OF IMMIGRANTS FROM THE EXCLUSION ZONE

The paper deals with issues connected to baking, using and the role of a bread in traditional culture of immigrants from the exclusion zone after the accident at the Chernobyl nuclear power station. The process of baking the daily bread and related beliefs are described. Habit actions in which some types of bread play an important role and have a some semantic meaning, are also observed. The author draws the special attention to rituals and customs concerned to bread.

**Keywords:** bread, traditional culture, exclusion zone, immigrants, rituals, beliefs, customs, Kyiv Polissia.

*Сергий Цыпышев*

#### ХЛЕБ В ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ ИЗ ЗОНЫ ОТЧУЖДЕНИЯ

В работе анализируется приготовление, использование, роль и место хлебных изделий в традиционной культуре населения территорий, попавших в зону безусловного отселения вследствие аварии на ЧАЭС. Отдельно описаны процессы, сопровождающие выпечку повседневного хлеба и связанные с ним верования. Обрядово-обычайная сфера и использование в ней печеных изделий из муки рассматриваются особо.

**Ключевые слова:** хлеб, традиционная культура, зона отчуждения, переселенцы, Киевское Полесье, верования, обряды, обычаи.