

Наталія Шкляєва  
Тамара Николук  
Анжела Яновець  
Оксана Смаль  
Тетяна Жалко

Народні кулінарні традиції  
й дитячі ігри та забави населення  
Західного Полісся  
та західної частини Волині

*Монографія*

Луцький національний технічний університет  
ТЕРЕН  
Луцьк–2020

УДК 398 (477.82) + 392(477.82)  
ББК 82.3 (4=УКР-4ВОЛ-5ШАЦ)+63.521(4=УКР-4ВОЛ-5ШАЦ)  
Ш 66

*Рекомендовано до друку вченою радою  
Луцького національного технічного університету  
(протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2020 р.)*

### **Рецензенти:**

**Л.С. Семенюк** – кандидат філологічних наук, доцент кафедри української літератури Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки;

**Н. Л. Черняшук** – доктор педагогічних наук, професор, заступник декана факультету комп'ютерних наук та інформаційних технологій Луцького національного технічного університету;

**О.И. Дем'янюк** – доктор історичних наук, професор, заступник директора з науково-педагогічної діяльності Волинського інституту післядипломної педагогічної освіти

У роботі акцентується увага на рівнях осмислення питання українськими, польськими та російськими фольклористами. Автори ставлять завдання визначити регіональну специфіку побутування народних кулінарних традицій і народних дитячих ігор та забав населення Західного Полісся та західної частини Волині, встановити особливості основних мотивів і з'ясувати їхні локуси на території Західного Полісся та західної частини Волині.

У монографії розглянуто історико-теоретичні основи дослідження, проблематика специфіки народних кулінарних традицій і народних дитячих ігор та забав населення Західного Полісся та західної частини Волині. Автори аналізують домінуючі мотиви культури та побуту в народній прозі досліджуваних регіонів.

Висновки стисло підсумовують суть дослідження.

Монографія містить також додатки, списки використаних джерел, примітки, словники діалектної лексики.

Шкляєва Н., Николюк Т., Яновець А., Смаль О., Жалко Т.  
Ш 66 Народні кулінарні традиції й народні дитячі ігри та забави населення Західного Полісся та західної частини Волині: монографія / Н.В. Шкляєва, Т.В. Николюк, А.І. Яновець, О.В. Смаль, Т.Й. Жалко. – Луцьк : Терен, 2020. – 196 с.

ISBN 978-617-7680-99-3

© Шкляєва Н.В., Николюк Т.В.,  
Яновець А.І., Смаль О.В.,  
Жалко Т.Й., 2020

© Луцький національний технічний  
університет, 2020

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	5
Розділ I. НАРОДНІ ДИТЯЧІ ІГРИ ТА ЗАБАВИ НАСЕЛЕННЯ ЗАХІДНОГО ПОЛІССЯ ТА ЗАХІДНОЇ ЧАСТИНИ ВОЛИНИ В НАРОДНИХ ІГРОВИХ ТВОРАХ .....	16
1.1. Дослідження народних ігор у контексті дитячого фольклору. Народні ігрові твори: специфіка ігрових текстів у фольклорі Західного Полісся та західної частини Волині .....	16
1.2. Різновиди та класифікація ігрових творів у фольклорі Західного Полісся та західної частини Волині .....	21
<i>Додатки до розділу</i> .....	39
Розділ II. КУЛЬТУРА ТРАДИЦІЙНОЇ ВОЛИНСЬКОЇ ТА ПОЛІСЬКОЇ КУЛІНАРІЇ В ТЕКСТАХ НАРОДНИХ РЕЦЕПТІВ .....	77
2.1. Дослідження найдавніших традиційних кулінарних рецептів населення Західного Полісся та західної частини Волині в контексті української етнографії та фольклористики .....	77
2.2. Найдавніші традиційні страви населення Західного Полісся та західної частини Волині в народних оповіданнях та кулінарних рецептах .....	80
2.3. Кулінарні традиції населення Західного Полісся та західної частини Волині у народних календарних святах та обрядах .....	109
2.4. Традиції народної кулінарії у весільній обрядовості населення Західного Полісся та західної частини Волині .....	137
<i>Додатки до розділу</i> .....	154
Висновки .....	192

Величезна чорна оксамитова баня неба  
пульсувала живими миготливими зорями.  
Коли ти довго дивився на них,  
то паморочилося в голові й здавалося,  
що це блискотливе склепіння  
хоче затягти всіх у безмежний вир.  
Ми відчули себе зовсім маленькими.  
Невдовзі під впливом цього неймовірного видовища  
всі ожили: все було таким велетенським,  
безмежним, що ми втратили почуття часу.  
У голові пробуджувалися нові думки,  
а серце наповнювалося небувалою відвагою.  
Небо виглядало, як велика реклама надії.

Бруно Ферреро. «Завжди буде новий день»

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Кулінарні традиції й дитячі ігри та забави населення Західного Полісся та західної частини Волині зафіксовано у етнографічних та фольклорних джерелах: сукупність жанрів усної народної прози, які сформулювалися і функціонують в загальній системі фольклору. Епічні жанри фольклору – легенди, казки, повір'я, перекази у своєму розвитку можна поділити на декількох етапів. Спочатку був період відтворення мотивів, сюжетів, образів у художній літературі (Г. Сковорода, І. Котляревський, П. Білецький-Носенко, Г. Квітка-Основ'яненко, О. Сомова, М. Гоголя тощо). Потім – збирання та публікації фольклорних творів у збірниках, альманахах, періодиці (видання Я.Головацького, І. Вагилевича, М. Шашкевича, І. Срезневського, П. Куліша, І. Рудченка, П. Чубинського, І. Манжури, М. Драгоманова, І. Франка, Б. Грінченка, В. Гнатюка та ін.).

Найвагоміші результати дослідження української народної казки, легенди, повір'я належать таким філологам, як О. Потебня, М. Драгоманов, М. Сумцов, В. Гнатюк.

У ХХ столітті через політичні обставини – боротьбу з національною свідомістю, культурною спадщиною, історичною пісенністю та прозою, вилучення будь-яких проявів релігійності – і у фольклористичній науці відбулась переорієнтація проблематики, внаслідок чого народна проза була у стані своєї «зцементованості» впродовж багатьох років. До середини 90-х років ХХ століття культура, побут та звичаї не розглядалися взагалі. До 80-х років радянська наука в Україні свідомо ігнорувала народні звичаї, багато видів переказів та легенд, що містили у собі народні традиції та звичаї. Саме цим пояснюється відсутність таких досліджень, хоча у видавництвах дитячої та художньої літератури виходили казкові збірники, серед яких новизною матеріалу відзначалися упорядкування та вступні статті В. Бойка, В. Юзвенко, П. Лінтура, І. Чендея, М. Івасюка, С. Пушика. Дослідження народної прози 90-х років позначені великим науковим фактажем, національним фольклорним матеріалом. Серед них монографії

«Українська міфологічна легенда» (1992) В. Давидюка, дисертаційне дослідження «Поетика фольклорної прози східнослов'янських народів про Другу світову війну» (1993) Н. Пазяк, «Народні легенди та перекази українців Карпат» В. Сокола (1995), «Первісна міфологія українського фольклору» (1997) В. Давидюка. Кожна із цих праць відзначається новизною дослідження жанрових особливостей легенди і казки, зв'язок народної прози з історичною дійсністю.

**Предметом дослідження** є народні кулінарні традиції й дитячі ігри та забави населення Західного Полісся та західної частини Волині в записах та публікаціях XIX і XX століття, архівні матеріали НАН України, бібліотек, власні записи та записи, зроблені студентами Луцького НТУ протягом 2011–2019 рр.

**Мета і завдання дослідження** – виявлення еволюції народних кулінарних традицій та дитячих ігор та забав населення Західного Полісся та західної частини Волині, дослідження культури та побуту вказаних регіонів у текстах переказів, оповідань, оповідок, казок. Зміст монографії передбачає осмислити своєрідність культури та побуту населення Західного Полісся та західної частини Волині в системі фольклору, національної культури загалом, встановити явища історичної достовірності праобразів української оповідальної творчості в розрізі національної свідомості та історичних реалій.

Перебуваючи в постійному русі, зумовленому техногенними навантаженнями, впливом на соціум, народна етимологія потребує постійної уваги. Крім природних факторів впливу, традиційна культурна спадщина населення Західного Полісся та західної частини Волині зазнала надмірних утрат у роки тоталітарного режиму в Україні, коли нищилась фольклорна традиція, розмивалась багатовікова, невидима для стороннього ока система творення мотивів та сюжетів народних легенд, казок, оповідань, переказів.

Народні традиції синтезують пізнавальний та естетичний рівні освоєння народом дійсності. При аналізі їх зразків повсякчас стикаємося з цілими “скарбницями” давньої минувшини в усіх сферах народного буття – ет-

нології, антропології, географії, біології тощо. Народні сюжети вміщують інформацію не лише про звичаї, а й про родинні стосунки, ведення населенням господарства, про давні промисли та ремесла, реліктові форми житла, відображають військові конфлікти різних часів. Велика кількість зразків народної прози пов'язана з тваринним і рослинним світом.

Така багатоплановість змісту народних етнографічних та фольклорних джерел пояснюється тим, що вони належали колись до тих сфер народних знань, які заміняли простим селянам наукові джерела. Сьогодні їх функції інші. Одна з них полягає в тому, щоб слугувати матеріалом для вивчення причин та способів народної інтерпретації етимології, в т.ч. й помилкових. До того ж – це джерело інформації не лише для фольклористів, а й для істориків, етнографів, біологів, географів, культурологів, лінгвістів.

Регіонально-краєзнавчий аспект цього питання відкриває широкі можливості для його використання як історичного джерела. Закономірності наявності чи відсутності тих чи інших тем та мотивів нерідко знаходять свої причини в історичних чинниках. Певною мірою це стосується і таких сфер, як ландшафт, господарська, демографічна, етнічна специфіка краю.

Українські фольклористика та етнографія, на жаль, не мають монографічних узагальнень ні на тему культури та побуту у народній прозі, ні на тему її специфіки в межах жодного з етнографічних регіонів. У цьому виявляється актуальність дослідження народної культури та побуту населення Західного Полісся та західної частини Волині в народній прозі.

**Ступінь вивченості теми.** Основні мотиви, сюжети відображено у працях українських дослідників: М. Костомарова («Слав'янська міфологія»), О. Потебні («О доле и сродных с нею существах», «О мифологическом значении некоторых обрядов и поверий»), М. Драгоманова («Українські народні оповідання у французькій мові»), І. Франка («Як творять слов'янську міфологію», «Пісні та казки про Правду і Неправду»), В. Гнатюка («Останки передхристиянського релігійного світогляду наших пред-

ків», «Деякі уваги над байкою», «Словацький опришок Яношік в народній поезії» та ін.). На початку ХХ століття опублікована праця Г. Булашева «Украинский народ в своих легендах, религиозных верованиях. Космогонические украинские народные взгляды и верования», де дослідник розробив етнографічну концепцію аналізу культури, побуту, світогляду українського народу ХІХ–ХХ століть, акцентувавши увагу на оповідальних традиціях, народних культурі, побуті та обрядовості.

Функціонування народних звичаїв підпорядковано більше практичним, ніж естетичним запитами. Де постає питання народних традицій, вірувань, звичаїв та обрядів, життя і побуту населення, тільки там і виникає передумова для появи фольклорної мотивації. Таким чином, етіологія таких народних оповідань у часовому вимірі значно відстає від етіології самих звичаїв.

Цей пласт народної прози у великій кількості потрапив до записів відомих українських збирачів і дослідників фольклору ХІХ ст.

Чимало зразків народної прози зібрали І. Срезневський, О. Стороженко, О. Афанасьєв-Чужбинський, І. Манжура, Я. Новицький, Д. Яворницький<sup>1</sup>. М. Драгоманов намагався здійснити першу в українській фольклористиці спробу класифікації неказкової прози<sup>2</sup>.

На Західному Поліссі одним із перших дослідників культури та побуту населення Західного Полісся був М. Теодорович. У своїй 5-томній праці «Историческо-статистическое описание Волынской губернии» (1884–1889) він торкається змісту і багатьох народних переказів, і особливо легенд Західного Полісся. Багато часу дослідженню культури та побуту регіонів приділяв П. Тутковський. Найбільшу цінність становлять його записи легенд та переказів. Так, у праці П. Тутковського «Побережье реки Левы (географическое и геологическое описание)»<sup>3</sup>, можна побачити не тільки описи поліських краєвидів, а й опрацювання прозового матеріалу. Західне Полісся певний час було об'єктом дослідження польських вчених, серед них Я. Контрим, Т. Стецький, Ю. Крашевський<sup>4</sup>. У післявоєнний період цю роботу було продовжено, але лише на лінгвістичному рівні.



У радянські часи, коли українська фольклорна традиція нищилася, увага до народних традицій була не в пошані. Тому справжнім проривом у цій галузі став збірник легенд та переказів П. Г. Ігнатовича «Легенди Карпат», який вийшов у світ у 1968 році. У текстах виведені мотиви першопоселенництва, мотиви боротьби із завойовниками та порятунку від стихійних лих, соціальні мотиви, а також наявні легенди про утворення замків<sup>5</sup>.

Народні легенди та перекази вміщено і у збірнику «Легенди нашого краю», упорядкованому П. М. Скунцем<sup>6</sup>.

У 1985 році у збірнику «Легенди й перекази» (за упорядництвом А. Л. Іоаніді) було вміщено й легенди та перекази, де описано традиції, культуру та побут українців.

Зразки народної етнографії знаходимо й у збірнику «Українські перекази», укладеному М. Возняком<sup>7</sup>. У 1992 році вийшли збірники народних легенд та переказів: «Славні рицарі» та «Євшан зілля». У збірнику «Євшан-зілля» виведено ряд народних легенд та переказів, зокрема, представлена народна проза з історичними мотивами (татарські мотиви, мотиви, пов'язані із визвольною війною під проводом Б. Хмельницького), соціальні мотиви (побутові, мотиви кріпацтва), а також героїчні та міфологічні мотиви<sup>8</sup>. Зразки народної прози вміщено й у збірнику «Лицарі волі»<sup>9</sup>, упорядкованому М. Дмитренком та в «Легендах Полісся», де представлені власні записи В. Давидюка (1993)<sup>10</sup>.

Найвагоміше місце серед народної прози 90-х років ХХст. посідає укладене В. Соколом зібрання легенд та переказів «Писана Керниця»<sup>11</sup>. У ньому укладач надав перевагу архівним матеріалам і саме таким, які зберегли «автентичні мовні особливості виконавців»<sup>12</sup>.

Чимало зразків народної прози у збірнику В. Давидюка «Золота скриня»<sup>13</sup> та укладеному В. Чабаненком на основі раніше опублікованих І. Срезневським, О. Стороженком, О. Афанасьєвим-Чужбинським, І. Манжурою, Я. Новицьким, Д. Яворницьким, але мало доступних текстів у збірнику «Савур-могила»<sup>14</sup>.

Тож українська народна фольклористика та етнографія вимагає ще багатьох зусиль дослідників. Важко переоцінити її фактологічну вартість. Ще І. Франко та В. Гнатюк,

закликаючи збирати і вивчати легенди та перекази, наголошували: “Збирайте ці традиції і перекази, не дайте загинути їм у завірюсі нашого часу! Інші народи назбирали їх велику силу і тепер заходяться коло їх видання. Невже ж ми одні лишилися позаду і опинимося колись бездомними сиротами, яких ніщо не в’яже з їх родом і рідним гніздом”<sup>15</sup>. Ці відомі світові науковці зазначали, що в цих оповідках поєднуються елементи історичних переказів, народних вірувань.

Усі вказані проблеми стосуються й народних кулінарних традицій і дитячих ігор та забав населення Західного Полісся та західної частини Волині. Цей пласт народної культури потребує невідкладного дослідження. Детальне вивчення сюжетів легенд, казок, переказів, оповідань може дати фольклористам багато інформації про історію, давні традиції, вірування, культуру нашого народу.

Специфіка досліджуваного об’єкта, ступінь вивченості обраної теми визначили мету роботи – дослідження багатофункціональності етнографічного та фольклорного матеріалу регіонів у поєднаності сюжетів, мотивів та тематик з історико-етнографічними та географічно-біологічними даними, аналіз народної прози Західного Полісся та західної частини Волині на мезо- і мікро- рівнях.

Досягнення поставленої мети передбачає вирішення таких завдань:

- простежити взаємозв’язки народної та наукової інформації, дослідити, які конкретні історичні, соціальні, географічні чинники вплинули на творення народних текстів різної тематики;

- простежити за специфікою зосередження тих чи інших базових мотивів у різних районах західнополіського та західноволинського регіонів;

- простежити особливості районування сюжетів і мотивів за допомогою картографічного методу.

Для ефективності у досягненні результату необхідно застосувати описовий, історико-порівняльний, історико-географічний, статистичний та картографічний методи.

Особливість цього дослідження полягатиме в тому, що воно не обмежене рамками фольклористики чи етнографії. Аналіз народної прози проводитиметься з по-

зиції інтердисциплінарного підходу, оскільки “сучасний розвиток наук дає нам все нові підтвердження того, що кастова замкненість тої чи іншої науки не може сприяти вирішенню проблем, які стоять перед нею”<sup>16</sup>.

**Об’єктом вивчення** є тексти записів зразків народних дитячих ігор та забав, народних кулінарних щоденних та святкових традицій Західного Полісся та західної частини Волині. Під Західним Поліссям мається на увазі територія, обмежена з західного боку річкою Західний Буг, із північного – державним кордоном між Україною та Білоруссю, зі східного – річкою Горинь та з південного – трактом Устилуг – Володимир-Волинський – Луцьк – Рівне.

Західне Полісся – регіон з унікальним фольклорним середовищем. Він, як стверджують науковці, є одним “із найцікавіших в етнокультурному плані країв. З огляду побутування і збереження багатьох архаїчних і високохудожніх зразків фольклору, міфології він може конкурувати на Україні з Карпатами”<sup>17</sup>. М.Грушевський у свій час стверджував про те, що увага збирачів і дослідників фольклору повинна бути звернена на регіони Полісся і Карпат, оскільки вони “найбільше консервативні в народній традиції і найменше захоплені змінами життя в останнім столітті”<sup>18</sup>. Р.Кирчів також вказує на те, що “особливістю фольклорної традиції Полісся є наявність у ній яскраво виражених архаїчних елементів”<sup>19</sup>. Про те, що в усній поетичній творчості Полісся можна виявити багато давніх фольклорних пам’яток, зауважував і К.Мошинський у листі до Ф.Колесси, де запрошував його взяти участь у зборі і вивченні поліського фольклорного матеріалу<sup>20</sup>.

У минулому протягом довгого часу фольклору Західного Полісся не приділялося належної уваги. В. Давидюк, зокрема, вказує на те, що “доля ніколи не була милостивою до Полісся. Бездоріжжя, яке відрізало його від усього зовнішнього світу і викликало певний дискомфорт у приїжджих, не давало змоги їм побачити й пізнати його сповна. Найчастіше такі подорожні, які б мусили розумітися хоч трішки в культурних явищах, бачили зовнішню сторону життя поліщуків – злидні й безпросвітність”<sup>21</sup>. Так, один із першопрохідців теренів Західного Полісся П.Тутковський у “Поліських вікнах” згадує таке: “На галявинах

трапляються зрідка злиденні сільця, при вигляді яких мимохіть стискається від жалю серце. Сиротливо туляться під лісом низенькі, похилені і почорнілі від сирості, погано побілені, сяк-так збиті рублені хатинки поліщуків з маленькими вікнами, оточені жалюгідними подвір'ячками, стіни хатинок іноді для захисту від зимових холодів обшиті очеретом або соломою, непривітне кладовище з кривими дерев'яними хрестами, на якому буквально – ні билиночки, лежить біля самісінької дороги, інші сільця розмістились у чорному болоті. Із здивуванням запитуєш себе, як можуть жити люди на цих похмурих, підозрілих трясовинах”<sup>22</sup>.

Однак, як стверджує М.Чорнописький, “умови тяжкої іноземної окупації, цілеспрямованого національно-культурного етноциду не дали змоги українським ученим у ХХ столітті належно розгорнути розпочаті студії у цій ділянці і фольклористи повинні тепер надолужувати втрачене”<sup>23</sup>.

Питання дослідження української народної прози також залишається. Та все ж, незважаючи на це, учений більшу частину свого життя присвятив дослідженню поліських земель. В одній зі своїх праць науковець говорить про те, що це “цікава і маловивчена місцевість ще ніким не описана і цілком невідома”<sup>24</sup>. Особливо вчений наголошує на тому, що в регіоні “варто було б зробити спеціальні досліді з фольклору і діалектології”<sup>25</sup>.

У структурі фольклору Західного Полісся досить помітні регіональні особливості, які, на думку Р. Кирчіва, “зумовлені різними причинами історичного і культурно-побутового характеру і в найбільшій мірі тим, що Полісся – зона складних міжетнічних культурних взаємовпливів, які в різних його районах виражаються по-різному”<sup>26</sup>.

Однією з таких особливостей можна вважати суцільну фольклоризацію місцевої народної прози. Ще у 30-х роках ХІХ століття Ю.Крашевський відзначав у своїх записах, що тут не виявлено ні одного урочища, роздоріжжя чи могили, про які б не було складено якогось поетичного сюжету<sup>27</sup>. Подібні висновки через століття часу повторив і Т.Стецький<sup>28</sup>. “Перевагу серед оповідних жанрів фоль-

клору місцевих легенд і переказів” виявляє і сучасний дослідник Полісся Р. Кирчів”<sup>29</sup>.

Народна проза представляє поєднання не лише різних мотивів, а й різні галузі наук: фольклористики, етнографії, історії, географії та ін. Тим-то й специфіка дослідження цього об’єкта полягає в необхідності його комплексного розгляду. За допомогою даних історії, етнографії, географії та біології спробуємо відтворити первісну основу, що стала передумовою для появи народної фольклорної прози. Тому допоміжним матеріалом для реконструкції процесу її утворення є дані вказаних вище наук.

**Джерельною базою** служать архівні матеріали Полісько-Волинського народознавчого центру НАН України (далі ПВНЦ), тексти легенд та переказів, вміщені в збірнику В. Давидюка “Золота скриня”<sup>30</sup>, документи Державного архіву Волинської області, власні записи автора, записи, зібрані студентами Луцького національного технічного університету протягом 2011–2019 рр.

**Наукова новизна** одержаних результатів полягатиме:

- в осмисленні специфіки народних кулінарних традицій й дитячих ігор та забав населення Західного Полісся та західної частини Волині;

- у залученні для відтворення генеалогії фольклорно-етнографічного тексту даних етнографії, археології, історії, географії, біології;

**Практичне значення** одержаних результатів у тому, що її основними положеннями можуть скористатися спеціалісти різних галузей: етнографи, фольклористи, культурологи, історики, географи, біологи. Поданий у дослідженні фактичний матеріал, загальні положення та висновки можуть бути використані у навчальних посібниках з усної словесності, історії, етнографії, у лекційних курсах з усної словесності.

**Особистий внесок** авторів полягає у систематизації народних кулінарних традицій та народних дитячих ігор та забав населення Західного Полісся та західної частини Волині та в комплексному дослідженні генеалогії фольклорного тексту в площині міжсистемних зв’язків різних галузей науки.

## Примітки

<sup>1</sup> Савур-могила. Легенди і перекази Нижньої Наддніпряни- щини. – К., 1990. – 261 с.

<sup>2</sup> Малорусские народные предания и рассказы. Свод М. Драгоманова. – К., 1876. – С. 10.

<sup>3</sup> П. Тутковський Побережжє реки Лєвы (Географическое и геологическое описание) // Труды общества исследователей Волыни. – Киев, 1915. – Т. 13. – Вып. 1. – С. 14-15.

<sup>4</sup> Steski T. Wolun pod wz gledem statystycznym, historycznym i archeologicznym. – Т. 1; Niezbrzycki I. Polesie: opis wojskowo-geograficzny i studum terenu. – W-wa, 1985; Kraszewski I. Wspomnierla Wolynia, Polesia i Litwy. – W-wa, 1930.

<sup>5</sup> Легенди Карпат / Упор Г. Ігнатовича. – Ужгород, 1968. – 304 с.

<sup>6</sup> Легенди нашого краю / Упор. П. Скунець. – Ужгород, 1972. – 216 с.

<sup>7</sup> Українські перекази / Зібр. М. Возняк. – К., 1993. – 120 с.

<sup>8</sup> Євшан-зілля. Легенди і перекази Поділля. – Львів, 1992; Лицарі волі. Книга перша. – К., 1992. – С. 239.

<sup>9</sup> Лицарі волі. – С. 5.

<sup>10</sup> Легенди Полісся. – Луцьк. 1993. – 20 с.

<sup>11</sup> Писана керниця. Топонімічні легенди та перекази українців Карпат. Зібрав і впорядкував Василь Сокіл. – Львів, 1994. – 208 с.

<sup>12</sup> Чорнописький М. Топонімічна фольклорна проза: Специфіка і проблеми дослідження. – Львів, 1999. – Вип. – 27. – С. 12

<sup>13</sup> Золота скриня / Упор. Віктора Давидюка. – Луцьк, 1995. – 122 с.

<sup>14</sup> Савур-могила: Легенди і перекази Нижньої Наддніпряни- щини / Упоряд.. В. А. Чабаненко. – К, 1990. – 261 с; Золота скриня / Упор. Віктора Давидюка. – Луцьк, 1995. – 122 с.

<sup>15</sup> Франко І., Гнатюк В. Квестіонар для записування місцевих переказів // Хроніка Наукового товариства імені Шевченка. – Львів, 1907. – № 32. – С. 16-25

<sup>16</sup> Жукевич В. Общая топонимика. – 2-ге вид., 1968. – 389 с.

<sup>17</sup> Давидюк В., Аркушин Г., Поліська дома: Фольклорно-лінгвістичний збірник. – Луцьк, 1991. – С. 3

<sup>18</sup> Грушевський М. Береження і дослідження побутового і фольклорного матеріалу як відповідальне державне завдання. – Б. м., б.р. – С. 12

- <sup>19</sup> Кирчів Р. Фольклор українського Полісся. – Львів, 1996. – Вип. 1. – С. 381
- <sup>20</sup> З листування Філарета Колесси // Народна творчість та етнографія, 1971. - № 4. – С. 56
- <sup>21</sup> Давидюк В. Аркушин Г. Поліська дома. – С. 3
- <sup>22</sup> Лазарук В. Вікна: Нариси, статті, есе. – Луцьк, 1995. – С. 84
- <sup>23</sup> Чернописький М. Топонімічна фольклорна проза: Специфіка і проблеми дослідження. – С. 11
- <sup>24</sup> Тутковський П. Узбережжя річки Уборті // Труди фіз. мат. відділу ВУАН. – Вип. 6
- <sup>25</sup> Василюк Л. П. А. Тутковський – дослідник народних географічних термінів // Українське Полісся: вчора, сьогодні, завтра. – Луцьк, 1998. – С. 28
- <sup>26</sup> Кирчів Р. Фольклор українського Полісся. – С. 381
- <sup>27</sup> Kraszewski I. I. Wspomnienia Wolyńia, Polesia i Litwy. – Warszawa, 1930
- <sup>28</sup> Steski T. I. Wolun pod wz gledem statystycznym, historycznym i archeologicznym. – Т. 1
- <sup>29</sup> Кирчів Р. Фольклор українського Полісся. – С. 383
- <sup>30</sup> Золота скриня. – Луцьк, 1997. – 122 с.

## Розділ перший

### НАРОДНІ ДИТЯЧІ ІГРИ ТА ЗАБАВИ НАСЕЛЕННЯ ЗАХІДНОГО ПОЛІССЯ ТА ЗАХІДНОЇ ЧАСТИНИ ВОЛИНІ В НАРОДНИХ ІГРОВИХ ТВОРАХ

#### **1.1. Дослідження народних ігор у контексті дитячого фольклору. Народні ігрові твори: специфіка ігрових текстів у фольклорі Західного Полісся та західної частини Волині**

Дитячий фольклор – сукупність текстів усної народної творчості, функціонуючих в дитячому середовищі й виконуваних для дітей. Усна дитяча творчість створюється в ігровій діяльності.

Науково вивчати дитячий фольклор починають з ХІХ ст. На цей період припадає дослідження «Игры крестьянских детей в Купянском уезде» П.Іванова (1889), що і зараз вважається найкращим зібранням українських народних ігор, а збірка цього ж автора дитячого фольклору Харківщини («Этнографическое обозрение», 1897, № 1) – робота, де вперше подано цей жанр повністю. Дитячий фольклор – багатожанрова площина, куди входять прозові, речитативні, пісенні та ігрові твори. Сюди ж додають як творчість дітей, так і тексти, виконувані дорослими дітям.

Головні ознаки дитячих ігрових текстів – неповторність відбиття реального життя, переплетіння правди й фантазії, гра у слов. Метою ігрового фольклору є ознайомити дитину із відомостями про довкілля, суспільні відносини із допомогою мови ігор, лічилок, скоромовок, загадок, забавлянок, потішок. Дитячий фольклор – велика жанрова система. Зрозуміти його неповторний світ можна, у єдності, сплетінні образів, мотивів, сюжетів. Фольклористи ділять дитячий фольклор на такі частини:

- різновиди фольклору, створені дорослими дітям (колискові, забавлянки, небилиці, скоромовки);
- тексти, що прийшли до дитячого фольклору із дорослої фольклористики (казки про тварин, героїко-фан-



тастичні, соціально-побутові казки, пісні, загадки, прислів'я, приказки);

- власне дитячий фольклор, складений лише дітьми (ігрові пісні, лічилки, жарти).

В. Анікін вказує на такі види дитячого фольклору:

- твори дорослих для дітей;

- твори, що втратили значення в житті дорослих і перейшли до дітей;

- твори, складені самими дітьми<sup>1</sup>.

Автор підручника з фольклористики Н. Василенко розділяє:

- твори з ігровими діями;

- твори, що виконуються незалежно від ігрових дій і приваблюють дітей передусім своїм змістом<sup>2</sup>.

У залежності від умов побутування, дитячий фольклор ділиться на ігровий та неігровий.

В.О. Сухомлинський колись порівнював дитячі ігри з “величезним світлим вікном, крізь яке в духовний світ дитини вливається живлющий потік уявлень, понять про навколишній світ”<sup>3</sup>. На думку К.Д. Ушинського, «у змісті народної гри є всі доступні форми навчання. Саме у процесі гри діти пізнають грамоту, вчать рахувати, різнити кольори, виконувати повсякденні дії, набувають навичок самообслуговування та спілкування»<sup>4</sup>. Дослідник етнології Є.Покровський назвав дитячі ігри “вільним вираженням душевних та фізичних сил дитини”<sup>5</sup>.

Г.В.Довженок розділила українські фольклорні ігрові тексти на такі види:

1) ігри, де організуючим началом є пісня;

2) ігри, де таким началом є діалог, який у поєднанні з рухами сприяє створенню розвинутої динамічної дії;

3) ігри, де є невеликий діалог, приспівочка або пісенька, які слабо пов'язані з самою дією<sup>6</sup>.

У типовій будові дитячої гри є забавлянки, хороводи, танці, віршовані історії, що не закінчуються, рухливі ігри. У ігрових текстах розповсюджені ігрові пісні, в основі яких найтиповіші рухи. Розповсюджені в ігрових творах дитячі пісні, як “Караван”, “А ми просо сіяли”, “Мак”, “Подоланочка”. У найдавніших хороводах (“Ой ми просо сіяли”) усталилися залишки давніх трудових дій. Таки-

ми текстами переповнювалася праця людини. Розподііл учасників такої пісні-гри на дві частини теж можна пояснити історичними та культурними чинниками: у давні часи у танках-хороводах брали участь представники багатьох родів.

На території Західного Полісся та західної частини Волині у фольклорних ігрових творах такі ігрові пісні наявні у великій кількості. Ось зразок ігрового тексту «Подоляночка»: «Діти беруться за руки і стають у коло. Вибирають Подоляночку. Діти співають, а Подоляночка робить усе, про що вони співають: «Десь тут була подоляночка, Десь тут була, молодесенька. Тут вона стала, До землі припала, Личка не вмивала, Бо води не мала. Ой, встань, устань, Подоляночко, Омий личко, як у скляночку. Візьмися в бочки, За свої скочки, Та піди до Раю, Бери ту, що скраю». Подоляночка вибирає когось із кола і стає на її місце»<sup>7</sup>.

У народних іграх, як бачимо на прикладі «Подоляночки», зустрічаємо хороводи, ігри-танці. Хоро – коло, подібне до сонця. Хороводи призначалися частинам року, святам, змінам у соціальній та побутовій діяльності суспільства. У грі «Бобер» зразком такої пісні до тексту є пісня діючого персонажа – Бобра: «Щоб грати в цю гру, потрібно добре бігати і гарненько ховатися. Бо того, кого виберуть за Бобра, має сховатися так, щоб його не відразу хорти знайшли. Потрібно ще й Мисливця вибрати – щоб він пустив Хортів, щоб шукали. А за Хортів будуть усі, крім Бобра і Мисливця. Спершу Бобер ховається в кущах, а Мисливець ставить хортів спинами до тих кущів і пильнує, щоб Хорти не бачили, куди Бобер сховається. Коли Бобра вже не видно, Мисливець починає співати:

*Ой ти, старий Бобре,  
Заховайся добре,  
Бо я Хорти маю,  
На поля пускаю!*

І так співає два рази, а на другий тоді гукає: «Хорти з лісу!». Хорти повертаються і біжать шукати бобра. Коли Бобра спіймано, гру починають спочатку, вибравши іншого Мисливця та Бобра»<sup>8</sup>.

Початком дитячих текстів-ігор завжди були лічилки –

маленькі вірші з ритмікою і римуванням; вони допомагали призначати рольві функції учасникам ігор або розподіл їх на групи. Читаються лічилки, зазвичай, речитативом. Авторами таких творів є діти. «Ми з дітьми малими часто грали в «Теремок», хованки у лісі. Ми там довго блукали, ховалися за кущами смородини. В нас була лічилка. Один ставав спиною до всіх і починав рахувати, поки всі сховаються. Кого першого знайде, той і буде наступний рахувати»<sup>9</sup>. Або: «Найпоширеніший варіант «Квача», в якому ведучий «квачить» учасників безпосередньо рукою, а вони можуть тільки втікати від нього. Обирається ведучий – «Квач» (із допомогою лічилки). Обраний «Квач» починає лічити голосно: «Раз, два, три!», а на лік «три» біжить за іншими учасниками, намагаючись доторкнутися до одного із них рукою («поквачити»). Якщо це вдається, то «Квачем» стає той, до кого доторкнулись. Він голосно оголошує: «Я – «Квач»!» І тільки після цього він може бігти і «поквачувати»<sup>10</sup>.

Ось текст лічилки до ігрового твору «Панас»: «Хтось один змащує глиною один палець і стискує кулаки, щоб не видно було, який палець у крейді. Інші підходять угадувати. Хто вкаже на той палець, що у крейді, той і буде «Панасом». Йому зав'язують очі. Того, у кого зав'язані очі. Діти питають:

- Панасе, Панасе! На чому стоїш?
- На камені!
- Що продаєш?
- Квас!
- Лови курей, а не нас.

Після цього діти тихенько ходять навколо, а «Панас», розкинувши руки, намагається піймати кого-небудь. Кого спіймає, той стає «Панасом», і гра продовжується»<sup>11</sup>.

У переважній більшості в лічилках до ігор вживаються числівники, вони визначають деякий порядок гри. Ось як використовується лічилка до тексту-гри «Схованки»: «На початку гри всі збраються разом. Потім ведучий, ставши лицем до стіни, голосно лічить до 100. Інші у цей час ховаються. Долічивши до 100, ведучий йде шукати шлях. Іноді перед цим потрібно було сказати: «раз-два-три-чотири-п'ять, я йду шукать». Побачивши того, хто сховався, він

повинен першим добігти до місця, звідки лічив і торкнутися рукою до стіни, вимовивши домовлені слова. Кожен, хто сховався, кого знайшли першим, шукає тепер усіх. Ховатися за спиною або поруч ведучого не можна»<sup>12</sup>.

У ігрових творах співалися дражнили – маленькі пісеньки, складені дітьми для викликання необхідної реакції в супротивника. У цих творах немає логіки, відсутня структура вірша, характерна притимітивність складу, згрубілі слова. Все це вказує на те, що авторами дражнілок є діти, які деколи вигадують лексику, не задумуючись над змістом дражнілок: «Діти вибирають Матір і Вовк. Всі інші – Гуси. Мати жене гусей пасти і кличе:

– Гуси, гуси, додому.

– Чого? – Вовк за лісом.

– Що він робить?

– Гуси скубе.

– Які?

– Сірі, білі, волохаті. Тікайте, Гуси, всі до хати!

Тоді Гуси біжать усі до хати, а Вовк перебігає їм дорогу і пробує когось зловити»<sup>13</sup>.

Поряд з дражнілками широко використовуються у ігрових текстах смішилки – невеличкі пісні або діалоги, метою яких є розсмішити гравців. Ось зразок смішилки до тексту «Бочка сміху»: «Ця гра для дітей і молоді, які хочуть повеселитися. Грають 5-10 людей. Вибирають ведучого, а інші загадують по одному слову. Потім ведучий кожному задає одне питання. Той, кому поставили питання, має відповісти на нього словом, що придумав його раніше.

Виходить так:

Ведучий: – яка найдорожча річ в усьому світі для тебе?

Гравець 1: – шкарпетки.

Ведучий: – замість зубів тобі вчора вставили...

Гравець 2: – ковбасу...

Коли всі дадуть відповіді на питання ведучого, вибирається найсміливіша відповідь. І той, хто її сказав, стає ведучим. Гра продовжується»<sup>14</sup>.

Забавлянки або утішки, потішки, чукалки – коротенькі пісеньки чи віршики гумористично-жартівливого

змісту, що супроводжуються відповідними рухами. Забавлянка – це і гра, і дія, і пісня. Ось приклад забавлянки до тексту гри «Пень»: «Грає 5 гравців. Треба знати, що таке квадрат. Потрібно позначити квадрат на землі. Чотири гравці стають по кутках, на гострих ріжках квадрата. А п'ятий гравець – посередині. Він починає. Підстрибує на обох ногах і приказує:

Пень, пень, дай конопель,  
Трошки горошку,  
Олії ложку!

За останнім словом усі четверо спішать помінятися місцями. Звичайно ж, кожний міняється з тим, хто до нього ближче, щоб п'ятий не побачив. А він старається захопити чиєсь місце, як тільки воно звільниться. Коли йому це вдається, то на середину виходить той, хто не встиг перескочити. Так грають, поки не втомляться»<sup>15</sup>.

Забавлянки такого типу навчають праці. В забавлянці представлено послідовність виконання різноманітних трудових дій, пов'язаних з домашнім господарством: рубання дров, носіння води, розпалювання печі, приготування каші. У забавлянці до тексту гри «Пень» – це змішування конопель, трошки горошку, олії ложку для приготування страви. Такі ігрові твори покликані спрямовувати дитину до працелюбності, спонукають людину до активної дії.

## **1.2. Різновиди та класифікація ігрових творів у фольклорі Західного Полісся та західної частини Волині**

Дитячі забави зосереджені на масовості сприйняття і засвоєння. Для них характерна глибина форми, ігри функціонують впродовж життя людини, сприяють вихованню менталітету. Фольклорні тексти різні за змістом, що дає змогу науковцям робити класифікації народних ігор та забав.

Л.В. Гальченко у книзі «Рухливі національні ігри з методикою викладання»<sup>16</sup> об'єднує національні ігри в такі групи:

1. Ігри-пастки. Цкаві тим, що ведучий ловить учасників сам чи з допомогою спійманих гравців у процесі забави. Такі тексти розпочинаються лічилками у супроводі діалогів та пісень.

2. Ігри-драми. Тут відбувається подія, також супроводжувана діалогом чи піснею.

3. Ігри-хороводи. Гравці водять коло зі співами і танцями.

4. Словесні ігри-фанти, для яких характерний чіткий віршований діалог.

5. Обрядові та звичаєві ігри-забави описують культуру та побут народу. Колись вони відбувалися у визначені пори року, під час календарних свят і родинних обрядів. Їх завжди нероздільно пов'язували із піснями (колядками, щедрівками, веснянками, гаївками тощо) та хороводними танцями і рухами. Деякі розпочиналися звертаннями- до вітру, сонця, дощу, грому, хмар, тварин, птахів.

6. Словесні ігри – дитячі рухливі забави із коротким мовним текстом формі лічилок, примовок, перекличок.

7. Соціально-історичні ігри – показують культуру тієї доби епохи, у яку були створені.

8. Ігри-відобиття процесів праці та побуту людини, де відображено трудову діяльність суспільства (землеробство, скотарство, ковальство, мисливство, рибальство тощо)<sup>17</sup>.

9. Забави й атракціони: змагального змісту: стрибання, метання предметів, ходіння на ходульках, здійснення ласощів (бублика, цукерки), смішліві ігри, гойдалки, катання, лазіння, ліплення снігових фігур та ін.

10. Рухливі та малорухливі.

Беручи за основу методику класифікації народних ігрових текстів Л.В.Гальченко, народні ігрові твори Західного Полісся та західної частини Волині класифікуємо за аналогією.

Отже, найрозповсюдженішими у фольклорних ігрових текстах Західного Полісся та західної частини Волині є ігри-пастки: «Кругом ями з пазурями»: «Колись картоплю на зиму закопували в ямки. Весною викопували, а ямка оставалась. Ямка була, скажем, метер глибиною. Залазить одне в ямку, і той збереца дітей з 5-6 біля той

ямки і кружка бігають, а тее, шо в ямі – хапає. І кого схопить, той залазить в яму, а той, шо був туй ямци, вилазить і бігає з всіма кружка ями. І так, поки всі не побудуть в ямі»<sup>18</sup>. Основним принципом таких ігор було переловити усіх учасників гри самому або із допомогою упійманих гравців. Такі ігри починалися із лічилок: «Спочатку усі вибирають «Зайчика» із допомогою різноманітних лічилок. Потім усі стають у коло і тримаються за руки, а «Заєць» – усередині. Ходять навколо нього і примовляють: «Городили зайчика тином-льоном. Нікуди йому не вискочити, нікуди йому не вистрибнути, ворота ті залізні не переметнути». «Зайчик» намагається вистрибнути із кола, а його не випускають, сильно тримаючи за руки. Коли проривається, його ловлять і той, хто спіймав, стає «Зайчиком». Зазвичай, зайчиками обирають хлопців, бо дівчатам бути зайчиками не личить»<sup>19</sup>.

До цієї групи ігор відносяться і «Квачі» всіх видів: «Грали гру «Квач». Один наздоганяє всіх. Кого першого дожене, той і «Квач»<sup>20</sup>. «Грали в «Квача». Торкнулася до одного – значить передала квача. Тоді він бігав»<sup>21</sup>. Такі ігри не обходилися без лічилок: «Найпоширеніший варіант «Квача», у якому ведучий «квачить» учасників безпосередньо рукою, а вони можуть тільки втікати від нього. Обирається ведучий – «Квач» (із допомогою лічилки). Обраний «Квач» починає лічити голосно: «Раз, два, три!», а на лік «три» біжить за іншими учасниками, намагаючись доторкнутися до одного із них рукою («поквачити»). Якщо це вдається, то «Квачем» стає той, до кого доторкнулись. Він голосно оголошує: «Я – «Квач»!» І тільки після цього він може бігти і «поквачувати»<sup>22</sup>. Або ж: «Правила: на жеребкуванні вибирається «Квач», ведучий, і він доглядає інших учасників гри. Кого догнав першого, той «Квач». Новий «Квач» спочатку має перелічити до трьох або до десяти, а в цей час інші учасники розбігаються»<sup>23</sup>. «Гравці можуть бігати лише в межах майданчика, передавати м'яч гравці можуть тільки одному з партнерів, м'яч передавати не можна вище рук «Квача», «квачити» можна лише нижче пояса, гравець не вважається «покваченим», якщо м'яч відскочив від поверхні майданчика»<sup>24</sup>.

Іншим різновидом «Квача» були «Салки»: «Той, хто во-

див, мав «заквачити» одного з гравців, наздогнавши його. Тоді вони мінялися місцями»<sup>25</sup>. Ще один вид «Квача» – «Вище ноги від землі»: «Вибирали квача, який мався ловити гравців, які знаходяться на землі: кого квач зловив, той стає квачем»<sup>26</sup>. Або ж, «Вище землі»: «Перед грою діти вибирають територію, за межі якої не можна вибігати. Потім вибирають одного ловця. Він починає ловити гравців, які тікають. При цьому діти намагаються відірвати ноги від землі (стати на лавку або на коліно). У такому положенні ловець не має права їх торкатися. Ловцеві забороняється підстерігати гравця, а інші не повинні залишатися з піднятими ногами більше, ніж 20-30 секунд. Якщо ловець наздоганяє гравця, то вони міняються парами»<sup>27</sup>. Ускладненим видом гри у «Квач» були «Квачі з м'ячем»: «Квач» з м'ячем відрізняється від звичайного «Квача» тим, що ведучий-«Квач» «квачить» учасників не рукою, а м'ячиком («квачиком»). За відсутності м'яча за «квачик» може уживатися губка (ганчірка)»<sup>28</sup>. Або: «Усі гравці вільно бігають по майданчику. Вибирається «Квач», який тримає у руках м'яч. «Квач» намагається м'ячем «поквачити» кого-небудь із гравців. «Поквачений» м'ячем гравець стає новим «Квачем». Якщо м'яч не влучив ні в одного з гравців, то будь-хто з них бере м'яч і всі гравці починають перекидати його між собою. М'яч перекидають доти, доки «Квач» не доторкнеться до нього. Він бере м'яч і намагається знову «поквачити» когось із гравців» Виграють ті, хто жодного разу не був «Квачем»<sup>29</sup>. І ще один «Квач з м'ячем»: «При невеличкій кількості гравців (до 7 осіб) гравці домовляються, що «Квач» має «поквачити» всіх учасників. «Поквачений» останнім вважається переможцем»<sup>30</sup>.

До цього ж типу відносяться й ігри-доганялки «Панас»: «Одному учасникові хустинкою зав'язують очі. А інші діти стараються втікати від «Панаса» недалеко, але або присісти, або ухилитися. Проте, коли «Панас» спіймає, ігрок виходить і так до останнього. Потім «Панасом» стає другий ігрок»<sup>31</sup>. Але, як бачимо із текстів ігор, при цьому ведучий наздоганяв учасників із закритими очима: «Закривали хусткою очі і ховались. «Панас» ходє і шукає, ми по кутках позалізаєм, а він шукає, а як кого злапне, то відкриває очі, і вже той «Панас», кого злапав»<sup>32</sup>. Усклад-



неним типом гри-пастки є «Третій лишній»: «Для цієї гри потрібно п'ять пар людей, можна і більше. Вони мають утворити коло. Між парами має бути невелика відстань. Гравець 1 із однієї пари повинен по колу доганяти іншого, гравця 2. Якщо гравець 1 піймає гравця 2, вони мінялися місцями. Але гравцю 2 потрібно було стати у коло між парами. І тоді гравець, який стає третім лишнім, робить ті самі дії, що гравець 2: втікає від гравця 1. І так, поки не надійсть»<sup>33</sup>.

Драматизовані ігри теж часто використовувалися у культурному обігу дітей регіону. У них розігрувалася яка-небудь дія, що супроводжувалась діалогом, піснею. Гра «Бекар»: «У всіх палки, там нас душ 7-8 назбираєца. Ставлять палку в писк і одного ставлять, як сторожа, коло теї палки, а тоді всі кидають свої палки, щоб збити того кийка, що стоїть в писку. Як ми збили, то в нас наших кийків нема, бо покидали, а стоїмо ми там за метрув 20-30, і нам треба бігти ти кийки забирати, кажне свого кия бере, і той сторож має тею палкою, що в писку стояла, зачепити когось, кого зачепить, той стее сторожом. І так знов усеє теє по кругу»<sup>34</sup>. Або гра «Пекар»: «Знадобляться дві різні по довжині палиці, коротша заточується з одного боку і кладеться на землю таким чином, щоб заточений кінець не торкався землі. Гравець ударом палиці більшого розміру по тій, що на землі, підіймає її у повітря, намагаючись балансувати певний час. Перемогу отримує той, хто протримав палицю у повітрі найдовше з усіх»<sup>35</sup>.

До цього виду відносять й усі ігри з хустинками. Так, у народній дитячій грі «Платочок» «Стають в круг хлопці і дівчата, можна і взрослому грати. От круг, вибирають, хто первий має бути. Вицітують, хто первий – ходить з платочком. Вибирає, кому кинути. Як той, кому кинули не побачить платочка, то він тепер має ходити, а як побачить, то йде на центр з тим, хто кидав, танцюють, цілуються»<sup>36</sup>. Або ж: «Учасники стають у коло. Ведучий з хустинкою біжить за колом і кладе комусь із стоячих на плече хустинку. Той, кому покладали цю хустинку, бере її в руку і біжить за ведучим. Ведучий повинен встигнути зайняти вільне місце в колі до того, як його наздоженуть. Якщо цього не сталося, ведучий займає місце гравця. Гра

продовжується. Гравці не повинні перебігати через коло, не дозволяється під час бігу займати руками тих, що стоять у колі, гравці не повинні повертатися у той час, коли ведучий кладе на плече хустинку, гравці повинні стояти на відстані 1 метр один від одного»<sup>37</sup>. Ще одна гра цього виду: «Діти в колі присідають, а одне бігає з платочком по колу й кидає комусь хустинку ззаду, щоб ніхто не бачив. Оббігає коло, і якщо за цей час та, кому ведуча кинула платочок, не знайде його у себе, то вона підбігає до неї, бере із землі хустинку, б'є нею по спині тієї дівчини і сідає на її місце. А та дівчина бере хустину і починає бігати по колу, як і перша дівчина і так далі»<sup>38</sup>.

Драматичні ігри-дії розігрувалися й у таких ігрових творах, як: «Лапта», «Вогня», «Кльоцкі». Гра із двох команд-суперників «Лапта» виглядає так: «Є дві команди. Одна команда стоїть на краю поля, а друга – на середині поля. Ті, хто стоять на краю поля, кидають м'яч чим даліше і біжать на іншу сторону поля, а ті, що стоять посередині, мають зловити м'яч, не дати перебігти на іншу сторону протилежній команді»<sup>39</sup>. У грі «Вогня» «Один гравець стоїть посередині поля, а інші – на краю поля, вони кидають м'ячем по ньому: мають попасти. Якщо попадуть, то він вибуває з гри, а на його місце стає інший гравець»<sup>40</sup>. Драматизована гра «Кльоцки» має такий вигляд: «Брали круглі поліна і складали з них різні фігурки, потім брали палку і збивали ці фігурки. Хто більше зіб'є, той виграв»<sup>41</sup>. Такі ігри завжди супроводжувалися рухливими діями-вчинками.

Сюжет рольової театралізованої гри-вистави «Свиня» полягає в розподілі ролей між гравцями – пастух, гравці, свиня: «Гравці роблять ямки в землі на відстані 1 метра один від одного і беруть палиці. Гравців на одного більше, ніж ямок, і один з них називається пастухом (той, що не має палки). Кожен стає біля своєї ямки з палицею, а пастух свою палицю намагається загнати в чиюсь ямку свиню (м'яч). Гравці можуть відбивати м'яч лише палицею. Той, у чю ямку загнали свиню, вибуває з гри»<sup>42</sup>. Такі ж ознаки наявні і у театралізованій грі-інсценуванні «Казино»: «Гравці креслять на певній відстані від стіни лінію, беруть монету і по черзі кидають об стіну під ку-

том таким чином, щоб вона відбилась. Учасник, монета якого знаходиться найближче, забирає всі інші монети»<sup>43</sup>. До цього типу ігор можна віднести й типову, популярну у 80-90-х роках минулого століття гру-виставу «Вожатий, вожатий, подай піонера»: «У цій грі задіяно багато дітей, які діляться на дві рівні команди. Кожна команда стає в шеренгу і учасники беруться за руки. Потім команди по черзі викликають гравця з суперників зі словами: «Вожатий, вожатий, подай піонера!» Команди стоять напроти один одного на відстані не менше 10 м. Після виклику учасника вибраний біжить на суперників так, щоб розірвати зціплені руки. Якщо учасник розірвав руки, забирає з цієї команди одного гравця в свою. У його команді тепер на одну людину більше. Але якщо учасник руки не розірвав – стає в команду противника. І так, наступна команда викликає учасника. Так триває до тих пір, поки в одній із команд не залишиться 2 учасники. Ця команда прогала»<sup>44</sup>.

Театралізованим виставами-діями в ігровому фольклорі Західного Полісся та західної частини Волині можна назвати твори «Гуси» та «Бобер». У грі «Гуси» «Діти вибирають Матір і Вовк. Всі інші – Гуси. Мати жене гусей пасти і кличе:

– Гуси, гуси, додому.

– Чого?

– Вовк за лісом.

– Що він робить?

– Гуси скубе.

– Які?

– Сірі, білі, волохаті. Тікайте, Гуси, всі до хати!

Тоді Гуси біжать всі до хати, а Вовк перебігає їм дорогу і пробує когось зловити»<sup>45</sup>.

У театралізованому дійстві «Бобер» може брати участь багато дітей. Дійшовими особами гри є: Мисливець, Бобер, Хорти, учасники: «Коли ми були малі, то у нас не було ваших компютерів, а телевізори тільки вот вам почали появлятися. Ігор таких вот, як у вас, не було, і ми грали часто надворі або коли ішов дощ, то ми гралися в хаті в «розумні» гри. Це були: шашки, «хрестики», «нулики». Ці ігри не могло грати багато друзів. Ми були дуже раді, коли на

вулиці було ясно і сухо. Тоді надвір виходили всі діти з вулиці, і яких тіко ігор ми не грали!

Часто ми грали в «Бобра», бо там могли грати багато дітей. Там треба було вибрати Бобра, який буде добре ховатися, щоб його швидко не знайшли. І ще Мисливця, який буде пускати хортів, якими були всі інші учасники, щоб вони шукали.

Спочатку Бобер ховається, а Мисливець дивиться, щоб не бачили хорти, куди ховається Бобер. Коли Бобра Мисливець вже не бачить, то співати починає співанку:

*Ой ти, старий Бобре,  
Заховайся добре.  
Бо я хорти маю.  
На поле пускаю.*

Як проспівав це Мисливець, то гукає: «Хорти – з лісу!». Тільки тоді Хорти починають шукати Бобра; він може переховуватися, якщо бачить, що його не помічають. Коли його спіймають, то гра починається знову, тільки вибирають нового Бобра і Мисливця»<sup>46</sup>. Такою ж виставою є і гра «Сірий Вовк»: «Ця гра добре підходить для тих, хто має прудкі ноги. Бо тут треба тікати від Вовка. Все починається так: когось вибирають на роль Сірого Вовка (жеребкуванням). Коли Вовка обрано, він сідає на пеньочок і сидить. Решта дітей потроху підходять до Вовка та вдають, що рвуть траву. Коли Вовк не витримує, то різко підводиться на ноги і наздоганяє решту. Гра продовжується доти, доки Вовк когось упіймає»<sup>47</sup>.

До третього типу відносяться хороводні ігри, коли учасники ходять по колу зі співом і танцювальними рухами. На території Західного Полісся та західної частини Волині такою грою є «Подоляночка». «Діти беруться за руки і стають у коло. Вибирають Подоляночку. Діти співають, а Подоляночка робить усе, про що вони співають:

*Десь тут була Подоляночка,  
Десь тут була, молодесенька.  
Тут вона стала,  
До землі припала,  
Личка не вмивала,  
Бо води не мала.*

*Ой, встань, устань, Подоляночко,  
Омий личко, як у скляночку.  
Візьмися в бочки,  
За свої скочки,  
Та піди до раю,  
Бери ту, що скраю.*

Подоляночка вибирає когось із кола і стає на її місце»<sup>48</sup>.

До четвертого типу належать словесні ігри-фанти, для яких характерний напружений діалог, іноді з віршованим зачином. Ось приклад такої гри – «Данетки»: «Старенька гра «Данаткі». Збираються декілька людей. Один розказує всім загадку, яку мають інші відгадати. Важкість цієї гри в тому, що інші можуть задавати будь-які питання, а той, хто загадав, може відповідати лише «да» або «ні». Ця гра допомагає орієнтуватися у незвичних ситуаціях»<sup>49</sup>.

Подібною є і гра-діалог «Бочка сміху»: «Ця гра для дітей і молоді, які хочуть повеселитися. Грають 5-10 людей. Вибирають ведучого, а інші загадують по-одному слові. Потім ведучий кожному задає одне питання. Той, кому поставили питання, має відповісти на нього словом, що придумав його раніше.

Виходить так:

Ведучий: – яка найдорожча річ в усьому світі для тебе?

Гравець 1: – шкарпетки.

Ведучий: – замість зубів тобі вчора вставили...

Гравець 2: – ковбасу...

Коли всі дадуть відповіді на питання ведучого, вибирається найсміливіша відповідь. І той, хто її сказав, стає ведучим. Гра продовжується»<sup>50</sup>.

До цього типу ігор відносяться «Зіпсовані телефони» усіх видів, «Слова», «Міста». «Ведучий садить дітей: чим більше, тим цікавіша гра. Першій дитині тихенько на вушко каже будь-яке слово. Перший учасник шепоче це слово другому, другий – третьому і т.д. – до останнього ігрока. В останнього ігрока ведучий питає сказане слово, і воно буде іншим. Кожен ігрок старається передати слово швидко і не часто. У кінці слово виходить зовсім інше, ведучий перепитує всіх, яке чули слово. Находить того ігрока, який помилився, і йому дають якесь завдан-

ня – розказати віршика, заспівати пісню, прокукурікати, присісти та ін.»<sup>51</sup>.

«Зіпсований телефон» – гра для великої кількості учасників: «Гра для всієї вулиці. Ми сідали один біля одного, а ведучий придумував слово і говорив його тому, хто сидів перший. Але говорив так тихо, щоб ніхто більше не почув. Тоді той, кому казали слово, передавав його наступному і так до кінця. Якщо ведучий казав слово «дорога», а в кінці було «дерево», то ми визначали, хто зіпсував наш «телефон», і тоді він сідав у кінець. Якщо ж слово доходило до останнього гравця правильно, то в кінець сідав ведучий, перший ставав на його місце. Але то була гра для тих, хто міг всидіти на місці»<sup>52</sup>. Або: «Гравці сідають в ряд. Ведучий тихо говорить якесь слово на вухо першому гравцеві. Той тихо повинен передати те, що почув і так далі по ланцюжку. Останній вимовляє вголос те, що дійшло до нього»<sup>53</sup>.

За таким же принципом відбувалася і гра «Слова»: «Треба було з одного довгого слова скласти більше інших слів, використовуючи літери лише цього слова»<sup>54</sup>. Так само грали й у гру «Міста»: «Треба було називати місто за останньою буквою міста, яке називав попередній гравець»<sup>55</sup>. Або ж, гра «Вгадай, хто вгадав», де «Один з гравців відвертався, інші гравці зі спини били по черзі по спині, потрібно було вгадати, хто це зробив»<sup>56</sup>.

Обрядові та звичаєві ігри Західного Полісся та західної частини Волині передають типові події з життя людей. Колись такі ігри проводилися у певні пори року, в дні календарних свят і супроводжувалися обрядовими піснями (колядками, щедрівками, веснянками, гаївками тощо) та хороводами. Деякі з них починалися магічними звертаннями-закличками до сил природи, птахів. Серед ігор цієї групи – «Кривий танець», «Горішок», «Подоляночка» та ін. Зимові забави – це ігри, в які можна було грати лише взимку: «А зимою що робили, то зберемса всі да бабу снігову липим. Накладаєм чивуна якого дирявого да старого, берем улля з печи да очи робим, носа робили з моркви. А ше у нас, там де я малою жила, була така велика болотина, вона замерзала взиму, та ми вивозили санки, але санки не таки, як теперки, а санки саморобни, дерев'яни. На ти

санки посядаємо і, значаща, один по тому льоду возить, а душ 5 на тих санках сидить, і так ми їх по черзі возим.

Були в нас недалеко од хати горби. То ми вивезем ти санки на горба, да хто сяде на санки, а хто вчепила, а санки не такі маленьки, як тепер, а великі, душ 5 сяде, а ще стільки вчепица, то разом може бути і душ з 10, да з'їжджаємо з то горба, да поки з'їдемо, то хто сидить, той може і останеца, а хто чеплявса, то погубила. А як стали ми більшими, ну десь стало по 10 років, то матері учили прясти, вишивати, в'язати, а грати часу все же було»<sup>57</sup>. А ще, типовою грою дітей регіону була гра «Весілля»: «А літом завжди всі гуртом пасли корови. Завжди мати в торбу дасть щось поїсти, бо ж довго були на пасовиську. Любили ми грати «Весілля». Вибирали хлопця – нареченого і дівчину – наречену. Одягали їх, як молодят, з зілля робили вінки на голову, накривали стіл, з того що мати в торбу давала, співали, танцювали. Завжди нам було весело та цікаво»<sup>58</sup>.

Ігри мовленневої спрямованості, як зазначає Л.В. Гальченко – це народні рухливі ігри з обмеженим словесним текстом<sup>59</sup>. До них відносять, у першу чергу, усі види піжмурок: «Жеребкуванням вибирали квача. Він читав до 50. Поки він рахує, ми ховалися. Квач нас шукає. Коли знайшов, біжить до того місця, де рахував і збиває, стукаючи по землі рукою того, кого знайшов»<sup>60</sup>. Такі ігри називалися «Хованки»: «Один з гравців заплющує очі і рахує до 50, а решта – ховаються. Дорахувавши, йде їх шукати. Кого знайде першим, той стає замість нього, але перше має знайти всіх»<sup>61</sup>. Або «Схованки»: «На початку гри всі збраються разом. Потім ведучий, ставши лицем до стіни, голосно лічить до 100. Інші у цей час ховаються. Долічивши до 100, ведучий йде шукати шлях. Іноді перед цим потрібно було сказати: «раз-два-три-чотири-п'ять, я йду шукать». Побачивши того, хто сховався, він повинен першим добігти до місця, звідки лічив і торкнутися рукою до стіни, вимовивши домовлені слова. Кожен, хто сховався, кого знайшли першим, шукає тепер усіх. Ховатися за спиною або поруч ведучого не можна»<sup>62</sup>. «По жеребкуванню вибирається ведучий. Рахує до десяти, в цей час інші учасники мають ховатися, потім ведучий їх

шукає. Кого найшли першим, той стає ведучим»<sup>63</sup>. «Цю гру грали в полі, у кукурудзі. Можна було заховатися так, що ніколи не знайдуть»<sup>64</sup>. «Треба було ховатися всюди, в різних місця, один повинен шукати, а інші – сховатися. У той час, як один рахує стоячи до 20-50, ми ховалися. Кого першого знайдуть, той іде шукати всіх. Ну і так мінялися»<sup>65</sup>. Такі ігри ще називалися «Теремок»: «Ми з дітьми малими часто грали в «Теремок», хованки в лісі. Ми там довго блукали, ховалися за кущами смородини. В нас була лічилка. Один ставав спиною до всіх і починав рахувати, поки всі сховаються. Кого першого знайде, той і буде наступний рахувати»<sup>66</sup>. До цієї групи відносяться й найдавніші поліські та волинські народні ігри із назвою «Сало»: «У грі бере участь 2-7 людей. Грають тільки на вулиці. На травичці треба позначити квадрат, у якому буде відбуватися гра. Потім один гравець у межах цього квадрата вирізає шматочок землі і кладе його назад так, щоб інші учасники не помітили вирізаного шматочка. А тим часом решта стоять спинами із закритими очима до гравців. Який вирізає шматочок землі. Потім, коли один з учасників знаходить вирізаний шматок, він кричить: «Сало!» І тоді гра починається спочатку, тільки вже той учасник, який знайшов вирізаний шматок землі, знов вирізає новий»<sup>67</sup>. Ще одна така гра: «Грали не менше 2-х-3-х осіб. Ножем вирізали на землі і назад її клали. Потім той, хто «спить», шукає той шматочок землі і кидає по тому, хто вирізав. Якщо з першого разу попав, то «спить» той, що вирізав, а якщо не попав, то «спить» той само»<sup>68</sup>. Ігри історичної та соціальної спрямованості відображають характер тієї епохи, в яку вони створювалися.

До цієї групи ігор можна віднести усі види ігор із назвою «Войнушки»: «Хлопці вирізали гілки й грали в войнушки»<sup>69</sup> або «Войни», де «Брали патики, робили катапулі і одне в одного стріляли. Стріляли хлопці в дівчат, дівчата – в хлопців. Ой стріляли, а тут вже попав. Та й падаєш в болото чи на землю, ліг та й вже лежиш, бо застрелили»<sup>70</sup>. Такі ігри відбивали воєнні дії Другої світової.

Тексти ігор «Козаки-Розбійники», по-перше, вказували на належність ігор до епохи козацтва, по-друге, у текстах таких ігор ішлося про події боротьби двох команд – до-



бра і зла (Козаків і Розбійників). «Грати в цю гру можна в будь-якому місці, де є затишні закутки, в яких можна сховатися.

Для гри в «Козаки-Розбійники» необхідно зібрати компанію з шести або більше дітей. Компанія розділиться на 2 команди: одна – «Козаки», друга – «Розбійники». Козаків може бути менше, ніж Розбійників. Поділитись можна буде за допомогою жеребкування або домовившись між собою. Гра має такі правила:

1. Учасники заздалегідь домовляються один з одним, в межах якої території можна грати, а куди ходити заборонено. Наприклад, за межу шкільного подвір'я виходити не можна.

2. Розбійники проводять внутрішню нараду і загадують секретну фразу-пароль.

3. Козаки відходять таким чином, щоб не бачити Розбійників.

4. Розбійники малюють на асфальті або на землі коло, що позначає початок руху. Від цього кола Розбійники малюють стрілки в тому напрямку, куди вони будуть тікати.

5. За сигналом Розбійники тікають у напрямок намальованої стрілки.

6. Тікаючи, Розбійники залишають за собою сліди-стрілки: на асфальті, на стінах будинків, бордюрах, лавках тощо. Можна бігти в різні боки, заплутувати сліди, ставити стрілки у різні напрямки або у ледве помітних місцях.

7. Основне завдання Розбійників – якнайкраще сховатися. Ховаються по-одному або удвох. Чим заплутанішими будуть намальовані стрілки, тим складніше Козакам знайти розбійників.

8. Поки Розбійники ховаються (15-20 хвилин), Козаки облаштовують свій штаб. Для цього окреслюють його межі та намагаються приховати.

9. Через деякий час Козаки починають за стрілками шукати Розбійників.

10. Щоб зловити Розбійника, його потрібно взяти за руку. Зловленого Розбійника Козак відводить у штаб. Якщо Козак відпустив руку, Розбійник вважається вільним і може утікати знову.

11. Козак, який зловив Розбійника, залишається охороняти його в штабі, поки інші Козаки шукають Розбійників. Козак спробує різним способом (умовляннями, лоскотом тощо, але без жорстокості) дізнатись у Розбійників їхній пароль.

12. Вільні Розбійники мають право напасти на штаб та виручити своїх.

13. Гра закінчується, коли Козаки приведуть всіх Розбійників у штаб або дізнаються пароль. Потім команди міняються місцями»<sup>71</sup>. Або: «Гра для тих, хто любить побігати та пострибати. Її грали хлопці, але ми з дівчатами завжди просилися до них. Ну от, ми ділилися. Дві команди: одні – Козаки, інші – Розбійники. Козаки влаштували «темницю», куди приводили Розбійників. Їм давали час, щоб сховатися, а ще вони, коли ховалися, то малювали стрілки, що вказували на напрямок їхнього схову. Навмисно заплутувати не можна було. Потім Козаки шукали Розбійників. Коли усіх знаходили і приводили до темниці, то гра закінчувалась. Ось так і проходило моє дитинство»<sup>72</sup>.

До цього ж типу, ігор, що мають історичне значення, належали й ігри «Ножик»: «Ще ми грали гру в «Ножика». Сідали в коло по чотири-п'ять людей. Один гравець мав кинути ножика, щоб він застромився в землю і так п'ять разів. Якщо в гравця вийшло так, то він починає наступний раз, але вже двома пальцями. Якщо ж ніж не застромився, то гру продовжує хтось інший. А одного разу було так, що Міша зі всієї сили кинув ніж і влучив мені в око. Ми відразу ж поїхали в лікарню, але все було добре. Ой, ще ми грали в м'яча, всі гуртом, бо колись на нашій вулиці завжди було багато дітей. Гра складалася з десяти кроків. Спочатку просто потрібно було кинути м'яча в стіну (ми завжди кидали в стіну хати) десять разів, потім за спиною – дев'ять, через голову – вісім, далі не пам'ятаю... Одного разу ми грали і вибили шибку в вікні. Ой, тоді вже бабця і сварилася...»<sup>73</sup>. «Кідали ніж в землю. Якщо він встромився і не падав, то ти грав далі, якщо ні – то вибував. Ще забивали колючки у землю і старалися зубами дістати їх»<sup>74</sup>.

Історичне спрямування мали й ігри «Лабіринт» та «Скарб»: «Грали у полі. Один пробігав полем, залишаючи

після себе «лабіринт». Інший мав відшукати»<sup>75</sup>. «Скарб»: «Гру “Скарб” грали на вулиці з малими дітьми. Хтось ховав на вулиці в землі якусь бумажку, інший мав знайти. Якщо ж ні, то виконував бажання від гравців – і так по черзі»<sup>76</sup>.

Ігри з відображенням трудових процесів та побуту народу були поширеними на території Західного Полісся та західної частини Волині. Основна функція ігор цієї групи – виховання національної самосвідомості. У таких іграх знайшли своє відображення трудові процеси українського народу (землеробство, тваринництво, ковальство, мисливство, рибальство тощо). Для прикладу, візьмімо гру «Пекар»: «Знадобляться дві різні по довжині палиці, коротша заточується з одного боку і кладеться на землю таким чином, щоб заточений кінець не торкався землі. Гравець ударом палиці більшого розміру по тій, що на землі, підіймає її у повітря, намагаючись балансувати певний час. Перемогу отримує той, хто протримав палицю в повітрі найдовше з усіх»<sup>77</sup>.

Тексти ігор, що передають поступову зміну трудових процесів, можна побачити в іграх із назвами «Кремушки» або «Камінчики»: «Розкидали маленькі камінчики і там лапали їх. Зразу один бере, а потім підкидали той один, а тут хапаєм два камінці і на купку. Потім підкинем – і три хапаєм, а вже як не вхопиш – то програв, вже тоді інший бере та й підкидає.

Підкидали гудзики догори і лапали. І копійки, мали жменю копійок. З одного боку було намальовано 2, 3, 5 копійок, а з другого боку – герб. І ми так дві руки докупи і трасли: чи решітка, чи орел випаде. Як було більше решітків, то вгадали, а як менше орлів, то програвали. Програвали другі, то треті грали і т.д.»<sup>78</sup> «Треба було з купки каміння піднімати по черзі по одному камінцю, потім по два, по три. Вигравав той, хто більше разів підніме камінчиків»<sup>79</sup>.

Прикладом трудової діяльності у грі (спорудження будинків, хаток, «домиків») є ігри, спрямовані на наслідування маленькими дітьми будівництва власного будинку: «Малювали на піску домік з віконцями. Знаходили камінчик або скельце, ставили на початку доміка і кидали

скельце. Починаючи з першого віконця, стрибали на одній нозі до скельця, піднімали його і на одній нозі повертались назад. Потім кидали в друге віконце – і так далі, поки не стратить. Не можна було ставати на лінію другою ногою. Перемагав той, хто перший доходив до останнього віконця»<sup>80</sup>. Такими іграми можна назвати і будівництво власного незамислуватого житла. Так, у грі «Курені» робили з березових гілок курені і гралися там»<sup>81</sup>. «Любили ми робити з березових гілок курені і грати там»<sup>82</sup>. Будували шатра із ковдр: «Будувати шалаші була така традиція. Ставляться стільці по декілька сторін і зверху накидується простирадло або ковдра. Всередину заносяться подушки та улюблені іграшки. Це був перший маленький дім»<sup>83</sup>. Деколи тексти таких ігор містять послідовний опис процесу праці, як, скажімо, в ігровому творі «Пень»: «Грає 5 гравців. Треба знати, що таке квадрат. Потрібно позначити квадрат на землі. Чотири гравці стають по кутках, на гострих ріжках квадрата. А п'ятий гравець – посередині. Він починає. Підстрибує на обох ногах і приказує:

Пень, пень, дай конопель,  
Трошки горошку,  
Олії ложку!

За останнім словом усі четверо спішають помінятися місцями. Звичайно ж, кожний міняється з тим, хто до нього ближче, щоб п'ятий не побачив. А він старається захопити чиєсь місце, як тільки воно звільниться. Коли йому це вдається, то на середину виходить той, хто не встиг перескочити. Так грають, поки не втомляться»<sup>84</sup>.

У народній грі, поширеній на Волині й Поліссі «В Бика» або «Бик» описано процес випасання та вигодовування поширеної в регіоні тварини: «Взявшись за руки, стають колом. Але спинам всередину. Крутяться чим скоріше. Хто впав, той Бик. Від нього всі розбігаються. А він гониться за всіма. Як упіймає когось, то вже той Бик. Уже вдвох ловлять. А тоді – втрьох. Більшає й більшає Биків, аж доки всі Биками стануть»<sup>85</sup>.

Ігри-забави та ігри-атракціони. Ці ігри носять естафетний характер з елементами змагань: стрибки на одній нозі, метання м'ячів у рухому ціль, перетягування каната, ходьба на низьких ходулях, підстрибування та ловіння

ласощів (бублика, цукерки) зубами, ігри комічного характеру. Сюди ж можна віднести гойдання на гойдалках, катання на саморобних каруселях, лазіння по гладкому стовбуру, ліплення снігової баби тощо. До таких ігор можна віднести «Резиночки», Резинки», «Вибивало». «М'яч», «Квач з м'ячем»: «Резинка – потрібна була резинка 2 метри та двоє людей, щоб її тримали. Резинка натягувалася і з кожним вдалим стрибком піднімалася вище»<sup>86</sup>. Такі ігри мали назви «Резиночки», «Чіка», «Сало». Виконувалися вони за подібними правилами: «У грі беруть участь від трьох гравців. Два гравці стають один навпроти одного і розтягують резинку, третій скаче через цю резинку. Спочатку резинка розтягується по щиколотки, потім – по коліна, потім – по стегна. Третій гравець виконує стрибки: від одинички – до десятки, переплутуючи резинку і вистрибуючи з неї. Гравець виконує вправи: якщо помилився, то стає на місце гравця, що тримає резинку. Перемагає той, хто візьме вищу висоту»<sup>87</sup>. Гра «Чіка» виглядає так: «Із старої шуби вирізали невеликий шмат квадратної форми. З протилежного боку пришивали малий плаский шматок свинцю або чугунку. Гравці по черзі набивають «чіку» на носі. Якщо учасник набивав більше п'яти разів, то отримував за кожний відбитий раз по два очка, а якщо менше п'яти – то по-одному. Переможець обирався за найбільшою кількістю очок»<sup>88</sup>.

Цікаво, що в іграх цього виду м'ячі та інші спортивні знаряддя заміняли предмети побуту чи використані речі: «Ця гра нагадувала футбол. Замість м'яча був масел (гола коров'яча кістка від ноги). Цей м'яч ганяли по дорозі»<sup>89</sup>.

Гра у класики «Кляси» – одна із найпоширеніших ігор на теренах волинських міст: «Малювали такий домок крейдою по дорозі. Було три ступеньки, віконечка, двері і комин. Такий домок намалюєм, так скочим! Треба було скакати на одній нозі, а на двох ногах скакали, коли доскакували до останньої кляси. Був такий камінчик, і треба було його перескакувати»<sup>90</sup>. А ось як описує народна фольклорна проза ігри у «вибивного»: «Почесне місце серед вуличних ігор посідали ігри з м'ячем. Звичайно, і футбол, і волейбол, і піонербол мали своїх прихильників. Але

були й інші ігри. От, приміром, “Вибивний”. Щоб у нього грати, потрібна ділянка більш-менш рівної землі та м’яч. А ще – хоча б п’ятеро охочих пограти. Двоє ставали один навпроти одного, інші ставали між ними в лінію. Потрібно було вибити м’ячем гравців з цієї команди.

Якщо хтось із гравців спіймав м’яча у повітрі, він міг повернути товариша, якого вже вибили, або залишити «життя» собі про запас. Коли в команді залишився один гравець, він мав ухилитися від м’яча стільки разів, скільки йому років. Якщо це йому вдавалося, то перемогла команда гравців, і всі поверталися на поле. Якщо ні – святкували ті, хто вибивав, і всі разом вирішували, що робити далі»<sup>91</sup>.

Фольклорні прозові тексти, де описано народні ігри, що побутують на території Західного Полісся та західної частини Волині, вміщують велику кількість описів ігор великої, середньої рухливості та малорухливі (залежно від ступеня фізичного навантаження), ігор з ходьбою, бігом, лазінням (розподіляються за характером руху, що переважає).

## ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ

### Кругом ями з пазурями

«Колись картоплю на зиму закопували в ямки. Весною викопували, а ямка оставалась. Ямка була, скажем, метер глибиною. Залазить одне в ямку, і той збереца дітей з 5-6 біля той ямки і кружка бігають, а тее, шо в ямі – хапає. І кого схопить, той залазить в яму, а той, шо був у туй ямци, вилазить і бігає з всіма кружка ями. І так, поки всі не побудуть в ямі»<sup>92</sup>.

### Бекар

«У всіх палки, там нас душ 7-8 назбираєца. Ставлять палку в писок і одного ставлять, як сторожа, коло теї палки, а тоді всі кидають свої палки, щоб збити того кийка, шо стоїть в писку. Як ми збили, то в нас наших кийків нема, бо покидали, а стоїмо ми там за метрув 20-30, і нам треба бігти ти кийки забирати, кажне сво кия бере, і той сторож має тею палкою, шо в писку стояла, зачепити кось, кого зачепить, той стее сторожом. І так знов усеє тее по кругу»<sup>93</sup>.

### Забивалки

«Одне плющить, а всі ховаюца – хто де, а потім той, хто плющив, шукає, кого найде, то прибігає на тее місце, де він плющив і вибиває. Остальні вибигають да сами себе вистукують. Грали в шашки, а шашок в той час не було, то брали біб (рябий і білий), да возмемо паперину, да намалюєм на їй клітинки для теї гри, да іграєм в шашки тим бобом»<sup>94</sup>.

### Зимові забави

«А зимою шо робили, то зберемса всі да бабу снігову липим. Накладаєм чивуна якого дирявого да старого, берем улля з печи да очи робим, носа робили з моркви.

А ше у нас, там де я малою жила, була така велика болотина, вона замерзала взиму, та ми вивозили санки, але санки не таки, як теперки, а санки саморобни, дерев'яни. На ти санки посядаємо і, значица, один по тому льоду во-

зять, а душ 5 на тих санках сидить, і так ми їх по черзі возим.

Були в нас недалеко од хати горби. То ми вивезем ти санки на горба, да хто сяде на санки, а хто вчепица, а санки не такі маленьки, як тепер, а великі, душ 5 сяде, а ше стільки вчепица, то разом може бути і душ з 10, да з'їжджаємо з то горба, да поки з'їдемо, то хто сидить, той може і останеца, а хто чеплявса, то погубила. А як стали ми більшими, ну десь стало по 10 років, то матері учили прясти, нашивати, в'язати, а грати часу все же було»<sup>95</sup>.

### **Копієчка**

«Виривали в землі ямочку маленьку, щоб класти туди копієчку, і вона переверталася. Кладем ту копієчку трохи на ямку і стукаємо чимось тяжким, таким кругленьким, було, як буйок. Копійка має перевернутися, якщо “орел” –забираєш собі, “решка” – далі продовжують гру. Можна і 5 чоловік грати, і 2. Колись по телевізорі даже показували цю гру»<sup>96</sup>.

### **Платочок**

«Стають в круг хлопці і дівчата, можна і взрослому грати. От круг, вибирають, хто первий має бути. Вищітують, хто первий – ходить з платочком. Вибирає, кому кинути. Як той, кому кинули не побачить платочка, то він тепер має ходити, а як побачить, то йде на центр з тим, хто кидав, танцюють, цілуються»<sup>97</sup>.

### **Зайчик**

«Спочатку усі вибирають «Зайчика» із допомогою різноманітних лічилок. Потім усі стають у коло і тримаються за руки, а «Заєць» – усередині. Ходять навколо нього і примовляють: «Городили зайчика тином-льоном. Нікуди йому не вискочити, нікуди йому не вистрибнути, ворота ті залізні не переметнути». «Зайчик» намагається вистрибнути із кола, а його не випускають, сильно тримаючи за руки. Коли проривається, його ловлять і той, хто спіймав, стає «Зайчиком». Зазвичай, зайчиками обирають хлопців, бо дівчатам бути зайчиками не личить»<sup>98</sup>.



### **Резинка**

«Потрібна була резинка 2 метри та двоє людей, щоб її тримали. Резинка натягувалася і з кожним вдалим стрибком піднімалася вище»<sup>99</sup>.

### **Резиночки**

«У грі беруть участь від трьох гравців. Два гравці стають один навпроти одного і розтягують резинку, третій скаче через цю резинку. Спочатку резинка розтягується по щиколотки, потім – по коліна, потім – по стегна. Третій гравець виконує стрибки: від одинички – до десятки, переплутуючи резинку і вистрибуючи з неї. Гравець виконує вправи: якщо без помилок, то переходить на іншу висоту. Якщо помилився, то стає на місце гравця, що тримає резинку. Перемагає той, хто візьме вищу висоту»<sup>100</sup>.

### **Ножик**

«Кідали ніж в землю. Якщо він встромився і не падав, то ти грав далі, якщо ні – то вибував. Ще забивали колодки у землю і старалися зубами дістати їх»<sup>101</sup>.

### **Третій лишній**

«Для цієї гри потрібно п'ять пар людей, можна і більше. Вони мають утворити коло. Між парами має бути невелика відстань. Гравець 1 із однієї пари повинен по колу доганяти іншого, гравця 2. Якщо гравець 1 піймає гравця 2, вони мінялися місцями. Але гравцю 2 потрібно було стати у коло між парами. І тоді гравець, який стає третім лишнім, робить ті самі дії, що гравець 2: втікає від гравця 1. І так, поки не надоїсть»<sup>102</sup>.

### **Пекар**

«Знадобляться дві різні по довжині палиці, коротша заточується з одного боку і кладеться на землю таким чином, щоб заточений кінець не торкався землі. Гравець ударом палиці більшого розміру по тій, що на землі, підіймає її у повітря, намагаючись балансувати певний час. Перемогу отримує той, хто протримав палицю у повітрі найдовше з усіх»<sup>103</sup>.

### **Чіка**

«Із старої шуби вирізали невеликий шмат квадратної форми. З протилежного боку пришивали малий плаский шматок свинцю або чугунку. Гравці по черзі набивають «чіку» на носі. Якщо учасник набивав більше п'яти разів, то отримував за кожний відбитий раз по два очка, а якщо менше п'яти – то по-одному. Переможець обирався за найбільшою кількістю очок»<sup>104</sup>.

### **Казино**

«Гравці креслять на певній відстані від стіни лінію, беруть монету і по черзі кидають об стіну під кутом таким чином, щоб вона відбилась. Учасник, монета якого знаходиться найближче, забирає усі інші монети»<sup>105</sup>.

### **Теремок (хованки)**

«Ми з дітьми малими часто грали в «Теремок», хованки у лісі. Ми там довго блукали, ховалися за кущами смородини. В нас була лічилка. Один ставав спиною до всіх і починав рахувати, поки всі сховаються. Кого першого знайде, той і буде наступний рахувати»<sup>106</sup>.

### **Вибивало**

«Усі гравці, окрім двох, ставали у шеренгу у центрі просторого майданчика. Двоє, які вибивали м'ячем, стають по краях майданчика. Їхнє завдання – перекидати один одному м'яч, вибивати з майданчика усіх гравців і той, хто торкнувся м'яча, виходив з гри»<sup>107</sup>.

### **Скарб**

«Цю гру грали на вулиці з малими дітьми. Хтось ховав на вулиці у землі якусь бумажку, інший мав знайти. Якщо ж ні, то виконував бажання від гравців – і так по черзі»<sup>108</sup>.

### **Хованки**

«Цю гру грали в полі, у кукурудзі. Можна було заховатися так, що ніколи не знайдуть»<sup>109</sup>.

«Треба було ховатися всюди, в різних місцях, один повинен шукати, а інші – сховатися. В той час, як один рахує стоячи до 20-50, ми ховалися. Кого першого знайдуть, той іде шукати всіх. Ну і так мінялися»<sup>110</sup>.

### **Лабіринт**

«Грали у полі. Один пробігав полем, залишаючи після себе «лабіринт». Інший мав відшукати»<sup>111</sup>.

### **Квач**

«Грали гру «Квач». Один наздоганяє усіх. Кого першого дожене, той і «Квач»<sup>112</sup>.

«Грали в «Квача». Торкнулася до одного – значить передала квача. Тоді він бігав»<sup>113</sup>.

### **Квач звичайний**

«Найпоширеніший варіант «Квача», у якому ведучий «квачить» учасників безпосередньо рукою, а вони можуть тільки втікати від нього. Обирається ведучий – «Квач» (із допомогою лічилки). Обраний «Квач» починає лічити голосно: «Раз, два, три!», а на лік «три» біжить за іншими учасниками, намагаючись доторкнутися до одного із них рукою («поквачити»). Якщо це вдається, то «Квачем» стає той, до кого доторкнулись. Він голосно оголошує: «Я – «Квач»!» І тільки після цього він може бігти і «покачувати»<sup>114</sup>.

### **Салки**

«Той, хто водив, мав «заквачити» одного з гравців, наздогнавши його. Тоді вони мінялися місцями»<sup>115</sup>.

### **Футбол**

«Ця гра нагадувала футбол. Замість м'яча був масел (гола коров'яча кістка від ноги). Цей м'яч ганяли по дорозі»<sup>116</sup>.

### **Наздогналки**

«Доганяли один одного»<sup>117</sup>.

## **Вибувний**

«Колись я знайшла у тата в майстерні резинку, стрибала з дівчатами. Цю гру називали «Вибувний»<sup>118</sup>.

## **Хустинка**

«Учасники стають у коло. Ведучий з хустинкою біжить за колом і кладе комусь із стоячих на плече хустинку. Той, кому поклали цю хустинку, бере її в руку і біжить за ведучим. Ведучий повинен встигнути зайняти вільне місце в колі до того, як його наздоженуть. Якщо цього не сталося, ведучий займає місце гравця. Гра продовжується. Гравці не повинні перебігати через коло, не дозволяється під час бігу займати руками тих, що стоять у колі, гравці не повинні повертатися у той час, коли ведучий кладе на плече хустинку, гравці повинні стояти на відстані 1 метр один від одного»<sup>119</sup>.

## **Хустинки**

«Діти у колі присідають, а одне бігає з платочком по колу і кидає комусь хустинку ззаду, щоб ніхто не бачив. Оббігає коло і якщо за цей час та, кому ведуча кинула платочок, не знайде його у себе, то вона підбігає до неї, бере із землі хустинку, б'є нею по спині тієї дівчини і сідає на її місце. А та дівчина бере хустину і починає бігати по колу, як і перша дівчина і так далі»<sup>120</sup>.

## **Сало**

«У грі бере участь 2-7 людей. Грають тільки на вулиці. На травичці треба позначити квадрат, у якому буде відбуватися гра. Потім один гравець у межах цього квадрата вирізає шматочок землі і кладе його назад так, щоб інші учасники не помітили вирізаного шматочка. А тим часом усі інші учасники гри стоять спинами із закритими очима до гравця, який вирізає шматочок землі. Потім, коли один з учасників знаходить вирізаний шматок, він кричить: «Сало!»

І тоді гра починається спочатку, тільки вже той учасник, який знайшов вирізаний шматок землі, знов вирізає новий»<sup>121</sup>.

\* \* \*

«Грали не менше 2-х–3-х осіб. Ножем вирізали на землі і назад її клали. Потім той, хто «спить», шукає той шматочок землі і кидає по тому, хто вирізав. Якщо з першого разу попав, то «спить» той, що вирізав, а якщо не попав, то «спить» той само»<sup>122</sup>.

### **Панас**

«Одному учасникові хустинкою зав'язують очі. А інші діти стараються втікати від «Панаса» недалеко, але або присісти, або ухилитися. Проте, коли «Панас» спіймає, ігрок виходить і так до останнього. Потім «Панасом» стає другий ігрок»<sup>123</sup>.

\* \* \*

«Закривали хусткою очі і ховались. «Панас» ходє і шукає, ми по кутках позалізаєм, а він шукає, а як кого злапне, то відкриває очі і вже той «Панас» кого злапав»<sup>124</sup>.

\* \* \*

«Хтось один змашує глиною один палець і стискує кулаки, щоб не видно було, який палець у крейді. Інші підходять угадувати. Хто вкаже на той палець, що у крейді, той і буде «Панасом». Йому зав'язують очі. Того, у кого зав'язані очі. Діти питають:

- Панасе, панасе! На чому стоїш?
- На камені!
- Що продаєш?
- Квас!
- Лови курей, а не нас.

Після цього діти тихенько ходять навколо, а «Панас», розкинувши руки, намагається піймати кого-небудь. Кого спіймає, той стає «Панасом», і гра продовжується»<sup>125</sup>.

### **Вожатий, вожатий, подай піонера**

«У цій грі задіяно багато дітей, які діляться на дві рівні команди. Кожна команда стає в шеренгу і беруться за руки. Потім команди по-черзі викликають ігрока з суперників зі словами: «Вожатий, вожатий, подай піонера!» Ко-

манди стоять напроти один одного на відстані не менше 10 м. Після виклику учасника, вибраний біжить на суперників так, щоб розірвати зціплені руки. Якщо учасник розірвав руки, забирає з цієї команди одного учасника в свою. В його команді тепер на одну людину більше. Але якщо учасник руки не розірвав – стає в команду противника. І так, наступна команда викликає учасника. Так триває до тих пір, поки в одній із команд не залишиться 2 учасники. Ця команда програла»<sup>126</sup>.

### **Зіпсований телефон**

«Ведучий садить дітей: чим більше, тим цікавіша гра. Першій дитині тихенько на вушко каже будь-яке слово. Перший учасник шепоче це слово другому, другий – третьому і т.д. – до останнього ігрока. В останнього ігрока ведучий питає сказане слово, і воно буде іншим. Кожен ігрок старається передати слово швидко і не часто. У кінці слово виходить зовсім інше, ведучий перепитує всіх, яке чули слово. Находить того ігрока, який помилився і йому дають якусь завдання – розказати віршика, заспівати пісню, прокукурікати, присісти та ін.»<sup>127</sup>.

\* \* \*

«Гра для всієї вулиці. Ми сідали один біля одного, а ведучий придумував слово і говорив його тому, хто сидів перший. Але говорив так тихо, щоб ніхто більше не почув. Тоді той, кому казали слово, передавав його наступному і так до кінця. Якщо ведучий казав слово «дорога», а в кінці було «дерево», то ми визначали, хто зіпсував наш «телефон» і тоді він сідав у кінець. Якщо ж слово доходило до останнього гравця правильно, то в кінець сідав ведучий, перший ставав на його місце. Але то була гра для тих, хто міг всидіти на місці»<sup>128</sup>.

### **Войнушки**

«Хлопці вирізали гілки й грали в войнушки»<sup>129</sup>.

### **Войни**

«Брали патики, робили катапулі і одне в одного стріляли. Стріляли хлопці в дівчат, дівчата в хлопців. Ой стріля-

ли, а тут вже попав. Та й падаєш в болото чи на землю, ліг тай вже лежиш, бо застрелили»<sup>130</sup>.

### **Вище ноги від землі**

«Вибирали квача, який мався ловити гравців, які знаходяться на землі: кого квач зловив, той стає квачем»<sup>131</sup>.

### **Вище землі**

«Перед грою діти вибирають територію, за межі якої не можна вибігати. Потім вибирають одного ловця. Він починає ловити гравців, які тікають. При цьому діти намагаються відірвати ноги від землі (стати на лавку або на коліно). У такому положенні ловець не має права їх торкатися. Ловцеві забороняється підстерігати гравця, а інші не повинні залишатися з піднятими ногами більше, ніж 20-30 секунд. Якщо ловець наздоганяє гравця, то вони міняються парами»<sup>132</sup>.

### **Хованки**

«Жеребкуванням вибирали квача. Він щитав до 50. Поки він рахує, ми ховалися. Квач нас шукає. Коли знайшов, біжить до того місця, де рахував і збиває, стукаючи по землі рукою того, кого знайшов»<sup>133</sup>.

\* \* \*

«Один з гравців заплющує очі і рахує до 50, а решта – ховаються. Дорахувавши, йде їх шукати. Кого знайде першим, той стає замість нього, але перше має знайти всіх»<sup>134</sup>.

### **Кляси**

«Малювали такий домок крейдою по дорозі. Було три ступеньки, віконечка, двері і комин. Такий домок намалюєм, так скочим! Треба було скакати на одній нозі, а на двох ногах скакали, коли доскакували до останньої кляси. Був такий камінчик і треба було його перескакувати»<sup>135</sup>.

### **Кремушки**

«Розкидали маленькі камінчики і там лапали їх. Зразу один бере, а потім підкидали той один, а тут хапаєм два

камінці і на купку. Потім підкинем – і три хапаєм, а вже як не вхопиш – то програв, вже тоді інший бере та й підкидає.

Підкидали гудзики догори і лапали. І копійки, мали жменю копійок. З одного боку було намальовано 2, 3, 5 копійок, а з другого боку – герб. І ми так дві руки докупи і трасли: чи решітка, чи орел випаде. Як було більше решітків, то вгадали, а як менше орлів, то програвали. Програвали другі, то треті грали і т.д.»<sup>136</sup>.

### **Камінчики**

«Треба було з купки каміння піднімати по черзі по одному камінцю, потім по два, по три. Виграв той, хто більше разів підніме камінчиків»<sup>137</sup>.

«Кидали камінчики в річку, щоб вони підстрибували»<sup>138</sup>.

### **Лапта**

«Є дві команди. Одна команда стоїть на краю поля, а друга – на середині поля. Ті, хто стоять на краю поля, кидають м'яч чим даліше і біжать на іншу сторону поля, а ті, що стоять посередині, мають зловити м'яч, не дати перебігти на іншу сторону протилежній команді»<sup>139</sup>.

### **Вогня**

«Один гравець стоїть посередині поля, а інші – на краю поля, вони кидають м'ячем по ньому: мають попасти. Якщо попадуть, то він вибуває з гри, а на його місце стає інший гравець»<sup>140</sup>.

### **Кльоцкі**

«Брали круглі поліна і складали з них різні фігурки, потім брали палку і збивали ці фігурки. Хто більше зіб'є, той виграв»<sup>141</sup>.

### **Свиня**

«Гравці робили ямки в землі на відстані 1 метра один від одного і беруть палиці. Гравців на одного більше, ніж ямок, і один з них називається «Пастухом» (той, що не



має палки). Кожен стає біля своєї ямки з палицею, а «Пастух» свою палицю намагається загнати в чийсь ямку свиню (м'яч). Гравці можуть відбивати м'яч лише палицею. Той, в чий ямку загнали свиню, вибуває з гри»<sup>142</sup>.

### **Два вогні**

«Грали багато дітей (не менше 8). На дорозі або на полі. Проводили лінію, ділились порівно на дві частини. Грали м'ячиком, потім попадали один в одного, хто більше попав м'ячиком, значить інша половина команди виграла»<sup>143</sup>.

### **Козаки-Розбійники**

«Грати в цю гру можна в будь-якому місці, де є затишні закутки, в яких можна сховатися.

Для гри в «Козаки-Розбійники» необхідно зібрати компанію з 6 або більше дітей. Компанія розділиться на 2 команди: одна – Козаки, друга – Розбійники. Козаків може бути менше, ніж Розбійників. Поділитись можна буде за допомогою жеребкування або домовившись між собою.

Гра має такі правила:

1. Учасники заздалегідь домовляються один з одним, в межах якої території можна грати, а куди ходити заборонено. Наприклад, за межу шкільного подвір'я виходити не можна.

2. Розбійники проводять внутрішню нараду і загадують секретну фразу-пароль.

3. Козаки відходять таким чином, щоб не бачити Розбійників.

4. Розбійники малюють на асфальті або на землі коло, що позначає початок руху. Від цього кола Розбійники малюють стрілки в тому напрямку, куди вони будуть тікати.

5. За сигналом Розбійники тікають у напрямок намальованої стрілки.

6. Тікаючи, Розбійники залишають за собою сліди-стрілки: на асфальті, на стінах будинків, бордюрах, лавках тощо. Можна бігти у різні боки, заплутувати сліди, ставити стрілки у різні напрямки або у ледве помітних місцях.

7. Основне завдання Розбійників – якнайкраще сховатися. Ховаються по-одному або удвох. Чим заплутанішими будуть намальовані стрілки, тим складніше Козакам знайти розбійників.

8. Поки Розбійники ховаються (15-20 хвилин), Козаки облаштовують свій штаб. Для цього окреслюють його межі та намагаються приховати.

9. Через деякий час Козаки починають за стрілками шукати Розбійників.

10. Щоб зловити Розбійника, його потрібно взяти за руку. Зловленого Розбійника Козак відводить у штаб. Якщо Козак відпустив руку, Розбійник вважається вільним і може утікати знову.

11. Козак, який зловив Розбійника, залишається охороняти його у штабі, поки інші Козаки шукають Розбійників. Козак спробує різним способом (умовляннями, лоскотом тощо, але без жорстокості) дізнатись у Розбійників їхній пароль.

12. Вільні Розбійники мають право напасти на штаб та виручити своїх.

13. Гра закінчується, коли Козаки приведуть всіх Розбійників у штаб або дізнаються пароль. Потім команди міняються місцями»<sup>144</sup>.

### **Козаки-Розбійники**

«Гра для тих, хто любить побігати та пострибати. Її грали хлопці, але ми з дівчатами завжди просилися до них. Ну от: ми ділилися. Дві команди: одні – Козаки, інші – Розбійники. Козаки влаштовували «темницю», куди приводили Розбійників. Їм давали час, щоб сховатися, а ще вони, коли ховалися, то малювали стрілки, що вказували на напрямок їхнього схову. Навмисно заплутувати не можна було. Потім Козаки шукали Розбійників. Коли усіх знаходили і приводили до темниці, то гра закінчувалась. Ось так і проходило моє дитинство»<sup>145</sup>.

### **Третій лишній**

«Дітки стають по-двоє, один за одним, колом. Один біжить по колу. Стає до любої пари ззаду, третім лишнім. Той, хто стояв першим у парі, тікає і також підбігає до лю-

бої пари і стає позаду третім. Перший знову тікає, і гра повторюється»<sup>146</sup>.

### Гуси

«Діти вибирають Матір і Вовк. Всі інші – Гуси. Мати жене гусей пасти і кличе:

– Гуси, гуси, додому.

– Чого?

– Вовк за лісом.

– Що він робить?

– Гуси скубе.

– Які?

– Сірі, білі, волохаті. Тікайте, Гуси, всі до хати!

Тоді Гуси біжать всі до хати, а Вовк перебігає їм дорогу і пробує когось зловити»<sup>147</sup>.

### Подоляночка

«Діти беруться за руки і стають у коло. Вибирають Подоляночку. Діти співають, а Подоляночка робить усе, про що вони співають:

*Десь тут була подоляночка,  
Десь тут була, молодесенька.  
Тут вона стала,  
До землі припала,  
Личка не вмивала,  
Бо води не мала.*

*Ой, встань, устань, Подоляночко,  
Омий личко, як у скляночку.  
Візьмися в бочки,  
За свої скочки,  
Та піди до Раю,  
Бери ту, що скраю.*

Подоляночка вибирає когось із кола і стає на її місці»<sup>148</sup>.

### Схованки

«На початку гри всі збраються разом. Потім ведучий, ставши лицем до стіни, голосно лічить до 100. Інші у цей час ховаються. Долічивши до 100, ведучий йде шукати

шлях. Іноді перед цим потрібно було сказати: «раз-два-три-чотири-п'ять, я йду шукать». Побачивши того, хто сховався, він повинен першим добігти до місця, звідки лічив і торкнутися рукою до стіни, вимовивши домовлені слова. Кожен, хто сховався, кого знайшли першим, шукає тепер усіх. Ховатися за спиною або поруч ведучого не можна»<sup>149</sup>.

### **М'яч**

«Почесне місце серед вуличних ігор посідали ігри з м'ячем. Звичайно, і футбол, і волейбол, і піонербол мали своїх прихильників. Але були й інші ігри. От, приміром, вибивний. Щоб у нього грати, потрібна ділянка більш-менш рівної землі та м'яч. А ще – хоча б п'ятеро охочих пограти. Двоє ставали один навпроти одного, інші ставали між ними в лінію. Потрібно було вибити м'ячем гравців з цієї команди.

Якщо хтось із гравців спіймав м'яча у повітрі, він міг повернути товариша, якого вже вибили, або залишити «життя» собі про запас. Коли в команді залишився один гравець, він мав ухилитися від м'яча стільки разів, скільки йому років. Якщо це йому вдавалося. То перемогла команда гравців, і всі поверталися на поле. Якщо ні – святкували ті, хто вибивав, і всі разом вирішували, що робити далі»<sup>150</sup>.

### **Данетки**

«Старенька гра «Данаткі». Збираються декілька людей. Один розказує всім загадку, яку мають інші відгадати. Важкість цієї гри у тому, що інші можуть задавати будь-які питання, а той, хто загадав, може відповідати лише «да» або «ні». Ця гра допомагає орієнтуватися у незвичних ситуаціях»<sup>151</sup>.

### **Бочка сміху**

«Ця гра для дітей і молоді, які хочуть повеселитися. Грають 5-10 людей. Вибирають ведучого, а інші загадують по-одному слові. Потім ведучий кожному задає одне питання. Той, кому поставили питання, має відповісти на нього словом, що придумав його раніше.

Виходить так:

Ведучий:

– яка найдорожча річ в усьому світі для тебе?

Гравець 1:

– шкарпетки.

Ведучий:

– замість зубів тобі вчора вставили...

Гравець 2:

– ковбасу...

Коли всі дадуть відповіді на питання ведучого, вибирається найсміливіша відповідь. І той, хто її сказав, стає ведучим. Гра продовжується»<sup>152</sup>.

### **Квач**

«Правила: на жеребкуванні вибирається «Квач», ведучий, і він доглядає інших учасників гри. Кого догнав першого, той «Квач». Новий «Квач» спочатку має перелічити до трьох або десяти, а в цей час інші учасники розбігаються»<sup>153</sup>.

### **Квач з м'ячем 1**

«Квач» з м'ячем відрізняється від звичайного «Квача» тим, що ведучий-«Квач» «квачить» учасників не рукою, а м'ячиком («квачиком»). За відсутності м'яча за «квачик» може уживатися губка (ганчірка)»<sup>154</sup>.

### **Квач з м'ячем 2**

«При невеличкій кількості гравців (до 7 осіб) гравці домовляються, що «Квач» має «поквачити» всіх учасників. «Поквачений» останнім вважається переможцем»<sup>155</sup>.

### **Квач з м'ячем 3**

«Усі гравці вільно бігають по майданчику. Вибирається «Квач», який тримає у руках м'яч. «Квач» намагається м'ячем «поквачити» кого-небудь із гравців. «Поквачений» м'ячем гравець стає новим «Квачем». Якщо м'яч не влучив ні в одного з гравців, то будь-хто з них бере м'яч, і всі гравці починають перекидати його між собою. М'яч перекидають доти, доки «Квач» не доторкнеться до нього. Він

бере м'яч і намагається знову «поквачити» когось із гравців» Виграють ті, хто жодного разу не був «Квачем»<sup>156</sup>.

### **Квач**

«Гравці можуть бігати лише в межах майданчика, передавати м'яч гравці можуть тільки одному з партнерів, м'яч передавати не можна вище рук «Квача», «квачити» можна лише нижче пояса, гравець не вважається «покваченим», якщо м'яч відскочив від поверхні майданчика»<sup>157</sup>.

### **Піжмурки**

«По жеребкуванню вибирається ведучий. Рахує до десяти, в цей час інші учасники мають ховатися, потім ведучий їх шукає. Кого найшли першим, той стає ведучим»<sup>158</sup>.

### **Бобер**

«Коли ми були малі, то у нас не було ваших комп'ютерів, а телевізори тільки вот вам почали появлятися. Ігор таких вот, як у вас, не було, і ми грали часто надворі або коли ішов дощ, то ми гралися в хаті в «розумні» гри. Це були: шашки, «хрестики», «нуликі». Ці ігри не могло грати багато друзів. Ми були дуже раді, коли на вулиці було ясно і сухо. Тоді надвір виходили всі діти з вулиці, і яких тіко ігор ми не грали!

Часто ми грали в «Бобра», бо там могли грати багато дітей. Там треба було вибрати Бобра, який буде добре ховатися, щоб його швидко не знайшли. І ще Мисливця, який буде пускати хортів, якими були всі інші учасники, щоб вони шукали.

Спочатку Бобер ховається, а Мисливець дивиться, щоб не бачили хорти, куди ховається Бобер. Коли Бобра Мисливець вже не бачить, то співати починає співанку:

*Ой ти, старий Бобре,  
Заховайся добре.  
Бо я хорти маю.  
На поле пускаю.*

Як проспівав це Мисливець, то гукає: «Хорти з лісу!». Тільки тоді Хорти починають шукати Бобра; тоді він може переховуватися, якщо бачить, що його не поміча-

ють. Коли його спіймають, то гра починається знову, тільки вибирають нового Бобра і Мисливця»<sup>159</sup>.

### **Сірий Вовк**

«Ця гра добре підходить для тих, хто має прудкі ноги. Бо тут треба тікати від Вовка. Все починається так: когось вибирають на роль Сірого Вовка (жеребкуванням). Коли Вовка обрано, він сідає на пеньочок і сидить. Решта дітей потроху підходять до Вовка та вдають, що рвуть траву. Коли Вовк не витримує, то різко підводиться на ноги і наздоганяє решту. Гра продовжується доти, доки Вовк когось упіймає»<sup>160</sup>.

### **Домік**

«Малювали на піску домік з віконцями. Знаходили камінчик або скельце, ставили на початку доміка і кидали скельце. Починаючи з першого віконця. Стрибали на одній нозі до скельця, піднімали його і на одній нозі повертались назад. Потім кидади в друге віконце – і так далі, поки не стратить. Не можна було ставати на лінію другою ногою. Перемагав той, хто перший доходив до останнього віконця»<sup>161</sup>.

### **Пень**

«Грає 5 гравців. Треба знати, що таке квадрат. Потрібно позначити квадрат на землі. Чотири гравці стають по кутках, на гострих ріжках квадрата. А п'ятий гравець – посередині. Він починає. Підстрибує на обох ногах і приказує:

- Пень, пень, дай конопель,

Трошки горошку,

Олії ложку!

За останнім словом усі четверо спішать помінятися місцями. Звичайно ж, кожний міняється з тим, хто до нього ближче, щоб п'ятий не побачив. А він старається захопити чиєсь місце, як тільки воно звільниться. Коли йому це вдається, то на середину виходить той, хто не встиг перескочити. Так грають, поки не втомляться»<sup>162</sup>.

### **В Бика**

«Взявшись за руки, стають колом. Але спинами всере-

дину. Крутяться чим скоріше. Хто впав, той Бик. Від нього всі розбігаються. А він гониться за всіма. Як упіймає когось, то вже той Бик. Уже вдвох ловлять. А тоді – втрьох. Більшає й більшає Биків, аж поки всі Биками стануть»<sup>163</sup>.

### **Дзвіночок**

«Троє гравців. Двоє беруться за руки, а третій падає на зчеплені руки, щоб розірвати. Як розірве, то ті двоє втікають, а він їх ловить. Кого спіймає, той його замінить. А він стане в парі»<sup>164</sup>.

### **Слова**

«Треба було з одного довгого слова скласти більше інших слів, використовуючи літери лише цього слова»<sup>165</sup>.

### **Вгадай, хто вгадав**

«Один з гравців відвертався, інші гравці зі спини били по черзі по спині, потрібно було вгадати, хто це зробив»<sup>166</sup>.

### **Зіпсований телефон**

«Гравці сідають в ряд. Ведучий тихо говорить якесь слово на вухо першому гравцеві. Той тихо повинен передати те, що почув і так далі по ланцюжку. Останній вимовляє вголос те, що дійшло до нього»<sup>167</sup>.

### **Камінчики**

«Треба було з купки каміння підняти по черзі по-одному камінцю, потім – по два, потім – по три. Виграв той, хто більше разів підніме камінчики»<sup>168</sup>.

### **Міста**

«Треба було називати місто за останньою буквою міста, яке називав попередній гравець»<sup>169</sup>.

### **Вибивний**

«Щоб цю гру грати, потрібна ділянка більш-менш рівної землі, де не їздять машини і м'яч. А ще – хоча б п'ятеро охочих пограти. Двоє ставали один навпроти другого, інші ставали між ними в лінію. Потрібно було вибити м'ячем гравців з цієї команди. Якщо хтось з гравців



примудрявся спіймати м'яч в повітрі, він міг повернути товариша, якого вже вибили або залишили «життя» собі про запас. Коли в команді залишався один гравець. Він мав ухилитися від м'яча стільки разів, скільки йому років. Якщо це вдавалося, то перемагала команда гравців, і всі поверталися на поле. Якщо ні – святкували ті, хто вибирав і всі разом вирішували що робити далі»<sup>170</sup>.

### **Бобер**

«Щоб грати в цю гру, потрібно добре бігати і гарненько ховатися. Бо того, кого виберуть за Бобра, має сховатися так, щоб його не відразу хорти знайшли.

Потрібно ще й Мисливця вибрати – щоб він пустив Хортів, щоб шукали. А за Хортів будуть усі, крім Бобра і Мисливця. Спершу Бобер ховається в кущах, а Мисливець ставить хортів спинами до тих кущів і пильнує, щоб Хорти не бачили, куди Бобер ховається. Коли Бобра вже не видно, Мисливець починає співати:

«Ой ти, старий Бобре,  
Заховайся добре,  
Бо я Хорти маю,  
На поля пускаю!»

І так співає два рази, а на другий тоді гукає: «Хорти з лісу!». Хорти повертаються і біжать шукати бобра. Коли Бобра спіймано, гру починають спочатку, вибравши іншого Мисливця та Бобра»<sup>171</sup>.

### **Квач**

«Ой, ігор в нас завжди було багато. Найчастіше ми грали «Квача». Ставали всі в коло, одного гравця ставили в центрі кола, а інші присідали. Коли гравець в колі вимовляв слово «Квач» всі вставали і розбігалися. Кого він наздожене, той ставав квачем»<sup>172</sup>.

### **Ножик**

«Ще ми грали гру в «Ножика». Сідали в коло по чотири-п'ять людей. Один гравець мав кинути ножика, щоб він застромився в землю і так п'ять разів. Якщо в гравця вийшло так, то він починає наступний раз, але вже двома пальцями. Якщо ж ніж не застромився, то гру продовжує

хтось інший. А одного разу було так, що Міша зі всієї сили кинув ніж і влучив мені в око. Ми відразу ж поїхали в лікарню, але все було добре. Ой, ще ми грали м'яча всі гуртом, бо колись на нашій вулиці завжди було багато дітей. Гра складалася з десяти кроків. Спочатку просто потрібно було кинути м'яча в стіну (ми завжди кидали в стіну хати) десять разів, потім за спиною – дев'ять, через голову – вісім, далі не пам'ятаю... Одного разу ми грали і вибили шибку в вікні. Ой, тоді вже бабця і сварилася...»<sup>173</sup>.

### **Весілля**

«А літом завжди всі гуртом пасли корови. Завжди мати в торбу дасть щось поїсти, бо ж довго були на пасовиську. Любили ми грати «Весілля». Вибирали хлопця – нареченого і дівчину – наречену. Одягали їх, як молодят, з зілля робили вінки на голову, накривали стіл, з того що мати в торбу давала, співали, танцювали. Завжди нам було весело та цікаво»<sup>174</sup>.

### **М'яч**

«Почесне місце серед вуличних ігор посідали ігри з м'ячем. Звичайно, і футбол, і волейбол, і піонербол мали своїх прихильників. Але були й інші ігри. От, приміром, вибивний. Щоб у нього грати, потрібна ділянка більшменш рівної землі та м'яч. А ще – хоча б п'ятеро охочих пограти. Двоє ставали один навпроти другого, інші ставали між ними в лінію. Потрібно було вибити м'ячем гравців з цієї команди.

Якщо хтось із гравців спіймав м'яча у повітрі, він міг повернути товариша, якого вже вибили або залишити «життя» собі про запас. Коли в команді залишився один гравець, він мав ухилитися від м'яча стільки разів, скільки йому років. Якщо це йому вдавалося. То перемагала команда гравців, і всі поверталися на поле. Якщо ні – святкували ті, хто вибивав, і всі разом вирішували, що робити далі»<sup>175</sup>.

### **Квач**

«Правила: на жеребкуванні вибирається Квач, ведучий, і він доглядає інших учасників гри. Кого догнав першого,

той Квач. Новий Квач спочатку має перелічити до трьох або десяти, а в цей час інші учасники розбігаються»<sup>176</sup>.

### **Піжмурки**

«По жеребкуванню вибирається ведучий. Рахує до десяти, в цей час інші учасники мають ховатися, потім ведучий їх шукає. Кого найшли першим, той стає ведучим»<sup>177</sup>.

## ДИТЯЧІ ІГРАШКИ В НАРОДНИХ ПЕРЕКАЗАХ

### Мотанки

«Робили такі ляльки – «мотанки» з ниток, кусочків тканини, хусточок. Замотували голівки, робили їм ручки й ніжки»<sup>178</sup>.

### Ляльки із кукурудзи

«В дитинстві ми робили ляльки із кукурудзи. Із довгого волосся заплітали коси, зелені платтячка робили»<sup>179</sup>.

«Улітку, в селі, коли був сезон кукурудзи, деякі дівчата виривали ще недоспівший качан із рильцями та робили із нього ляльку, інколи домальовували їй лице»<sup>180</sup>.

### Солом'яні та ганчір'яні ляльки

«Колись ляльки робили ми самі. Своїми руками. Були вони солом'яні та ганчір'яні. Ганчіркові ляльки робили з вати і клаптиків тканини, а солом'яні – з соломи. Ганчіркову ляльку перетягували навколо пояса. Волосся робили з клоччя, а очі малювали вугіллям. А ще робили такі ляльки: перев'язували туго багато ганчірок мотузкою. Кожну зроблену іграшку любили, як найдорощчу»<sup>181</sup>.

### Солом'яні, ганчір'яні ляльки та ганчір'яні м'ячі

«Тоді ляльки були солом'яні і ганчіркові, робили їх діти своїми руками. Ганчіркові ляльки робили ми з вати і клаптиків тканини, а солом'яні – з соломи. Ганчіркову ляльку перетягували навкруг пояса, волосся робили з колосся, а очі малювали вугіллям.

А ще своїми руками робили м'ячі: скручували туго багато ганчірок і перев'язували їх мотузкою»<sup>182</sup>.

### Лялька з тирси

«Колись, пригадую, була у мене лялька з тирси. Це була найлюбленіша іграшка. Її зробив хресний своїми руками»<sup>183</sup>.

### **Хлопчачі іграшки**

«Хлопці робили із дерева автомати, свистульки, ліпили з глини різні фігурки влітку»<sup>184</sup>.

### **Вирізки з дерева**

«Хлопці робили вирізки з дерева, позначали їх цифрами, а також позначали, як карти і подкидали. Спочатку рахували бали, а потім визначали – хто виграв. А також вирізали шашки і грали ними»<sup>185</sup>.

### **Іграшковий посуд**

«З глини влітку ліпили іграшкову посуду. Дитячої посуду тоді не було, тому збирали черепки битого посуду і грали ними»<sup>186</sup>.

### **Дитячий посуд**

«Дитячої посуду тоді не було в нас, і тому збирали черепки битого посуду і грали ними»<sup>187</sup>.

### **Дерев'яні кубики**

«Так, як грушок не було, то тато витесував з дерева. Одного разу витесав кубики. Гру придумали самі»<sup>188</sup>.

### **Курені**

«Робили з березових гілок курені і гралися там»<sup>189</sup>.

«Любили ми робити з березових гілок курені і грати там»<sup>190</sup>.

### **Шатро із ковдр**

«Будувати шалаші була така традиція. Ставляться стільці по декілька сторін і зверху накидується простирадло або ковдра. Всередину заносяться подушки та улюблені іграшки. Це був перший маленький дім»<sup>191</sup>.



*Надя, Коля, Ганя, Володя. Село Новосілки  
Маневицького району Волинської області*





**Словник діалектизмів до розділу  
«Народні ігри та іграшки населення Західного Полісся  
та західної частини Волині в народних оповіданнях  
та переказах**

А теє, шо в ямі – а той, що у ямі.  
А хто вчепила – а хто вчепиться.  
Був туй ямци – був у тій ямці.  
Бумажку – папірець.  
Велика болотина – велике болото.  
Взиму – узмку.  
Взрослому – дорослому.  
Войнушки – війни.  
Вчепила – вчепиться.  
Возмемо паперину – візьмемо шматок паперу.  
Гри – ігри.  
Грушок не було – іграшок не було.  
Да – так.  
Даже – навіть.  
Дерев'яни – дерев'яні.  
Дірявого да старого – дірявого й старого.  
До любої пари ззаду – до будь-якої пари позаду.  
Домик – будиночок.  
Домік – будиночок.  
Душ 7-8 назбираєца – зберуться 7-8 людей.  
Збереца – зберуться.  
Збити кийка – збити палицю.  
Злапав – зловив.  
Злапне – зловить.  
Іграєм – граєм.  
Ігрок – гравець.  
Йде на центр – іде на середину кола.  
Кийкив – кийків, палиць.  
Катапулі – катапульти.  
Кідали – кидали.  
Кльоцкі – круглі камінці.  
Колочки – кілочки.  
Комп'ютерів – комп'ютерів.  
Кусочків тканини – шматочків тканини.  
Кружка бігають – бігають навколо.



Лапали – ловили.  
Липим – ліпим.  
Мався ловити – повиен ловити.  
Має тею палкою – махає тією палкою.  
Метер глибиною – до метра у глибину.  
На ти санки посядаємо – посідаємо на ті санки.  
На тее місце – на те місце.  
Не таки, як тетерки – не такі, як тепер.  
Нуликі – нулики.  
Оставалась – залишалась.  
Остальні – ті, хто залишились.  
Останець – залишиться.  
Очи – очі.  
Патики – палиці.  
Писок – пісок.  
Платочкаи – хустинки.  
Плющить – жмуриється.  
По телевізорі – по телебаченню.  
Саморобни – саморобні.  
Сво кия – свого кийка.  
Стеє – стає.  
Стугеньки – сходинки.  
Тею палкою – тією палицею.  
Тее по кругу – усе спочатку.  
Трасли – трясли.  
Уля з печи – вугілля з печі.  
Ховаюца – ховаються.  
Ходе – ходить.  
Хорти – собаки.  
Чеплявса – причепився.  
Чивуна – чавуна.  
Щитав – рахував.  
Яких тіко ігор ми не грали! – у які тільки ігри ми не грали!

## Примітки

<sup>1</sup> Аникин В. П. Художественное творчество в жанрах сказочной прозы: К общей обстановке проблемы // Русский фольклор. – Ленинград, 1972. – Т 13: Русская народная проза. – С. 6-19.

Аникин В. П., Круглов Ю. Г. Русское поэтическое творчество: Пособие для студентов нац. отд-ний. пед. ин-тов по спец. № 2101 “Рус. яз и лит. с доп. спец. “Педагогика”. – Ленинград: Просвещение, 1983. – 375 с.

<sup>2</sup> Василенко Н, Іваннікова Л. Народна творчість та етнографія / Н. Василенко, Л. Іваннікова. – 2008. – №. 3. – С. 112-116.

<sup>3</sup> Закувала зозуленька: Антологія української народної поетичної творчості. – К., 1998. – С 529–560.

<sup>4</sup> Там само.

<sup>5</sup> Українська дитяча література: Хрестоматія / Упоряд.: П.В. Вовк, В.С. Савенко. – К.: Вища школа, 1976. – С 3–37.

<sup>6</sup> Дитячий фольклор / Вступ, ст. Г.В. Довженок. – К.: Дніпро, 1986. – 304 с.

<sup>7</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Ганни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>8</sup> Записав Б. А. Федорчук від Лесонєць Ніни, 1962 р.н. у м. Луцьк.

<sup>9</sup> Записала А. Батура від Лісовик Віри у селі Старі Червища Любешівського району Волинської області.

<sup>10</sup> Записав Струнець Олег від Надії Музики, 1929 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>11</sup> Записала Данилевич Софія від Рома Анастасії Олексіївни, 1946 р.н. у селі Шкроби Старовижівського району Волинської області.

<sup>12</sup> Записав М. Запорожець від Запорожець Лідії, 1945 р.н. у м. Луцьк.

<sup>13</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Ганни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>14</sup> Записав Карась Олег від Лейбик Ганни, 1946 р.н., у м. Луцьк.

<sup>15</sup> Записала Данилевич Софія від Романюка Івана Олексійовича, 1938 р.н. у селі Шкроби Старовижівського району Волинської області.

<sup>16</sup> Гальченко Л. В. Рухливі і національні ігри з методикою викладання / Л. Гальченко // Вісник Запорізького національ-

ного університету. Фізичне виховання та спорт. – 2013. – № 2. – С. 23–31.

<sup>17</sup> Гальченко Л. В. Особливості використання рухливих ігор та естафет дидактичної спрямованості при навчанні молодших школярів / Л. В. Гальченко, О. В. Бессарабова, Н. В. Куцевол // Вісник Запорізького національного університету. Фізичне виховання та спорт. – 2013. – № 2. – С. 23–31.

<sup>18</sup> Записано від Федчук Оксани Федосіївни, 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>19</sup> Записала Матвейчук Ганна від Матвейчук Любові Якимівни у м. Володимир-Волинський Волинської області.

<sup>20</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>21</sup> Записав Віталій Соболев від Надії Тарасюк у селі Підгайці Луцького району Волинської області.

<sup>22</sup> Записав Струнець Олег від Надії Музики, 1929 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>23</sup> Записав Карась Олег від Лейбик Ганни, 1946 р.н., у м. Луцьк.

<sup>24</sup> Записав Струнець Олег від Надії Музики, 1929 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>25</sup> Записала Мосійчук Богдана від Дерев'янчук Софії Никонорівни, 1958 р.н. у селі Голоби Ковельського району Волинської області.

<sup>26</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>27</sup> Записав Олег Войтюк від Сіжук Тетяни Андріївни, 1947 р.н. у селі Качин Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>28</sup> Записав Струнець Олег від Надії Музики, 1929 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>29</sup> Записав Струнець Олег від Надії Музики, 1929 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>30</sup> Записав Струнець Олег від Надії Музики, 1929 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>31</sup> Записав Сироватка Павло від Дударевої Ірини Юріївни, 1952 р.н. у м. Луцьк.

<sup>32</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>33</sup> Записала Владислава Литвин від Г.Н. Шевчук у селі Підбереззя Горохівського району Волинської області.

<sup>34</sup> Записано від Федчук Оксани Федосіївни, 1941р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>35</sup> Записала Жадан Дарина від Поліщука Анатолія Миколайовича, 1951 р.н. у м. Володимир-Волинський Володимир-Волинського району Волинської області.

<sup>36</sup> Записала Захарчук Дарина від Миколи Олексійовича Кротюка, у селі Звірів Ківерцівського району Волинської області, 1947 р.н.

<sup>37</sup> Записала Д. Лукашук від Цяк Ніни Іванівни, 1949 р.н. у селі Колки Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>38</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Ганни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>39</sup> Записала Никитюк Надія від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>40</sup> Записала Никитюк Надія від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>41</sup> Записала Никитюк Надія від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>42</sup> Записала Шевчук Ольга від Лобач Надії Федорівни, 1945 р.н. у селі Подоляни Гоцанського району Рівненської області.

<sup>43</sup> Записала Дарина Жадан від Грухаль Наталії Іванівни, 1948 р.н. у м. Володимир-Волинський Володимир-Волинського району Волинської області.

<sup>44</sup> Записав Сироватка Павло від Дударєвої Ірини Юрієвни, 1952 р.н. у м. Луцьк.

<sup>45</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Ганни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>46</sup> Записав Гезун Павло від Лізової Феодосії олексіївни, 1949 р.н. у селі Мощаниця Ківерцівського району Волинської області.

<sup>47</sup> Записав Сергій Павлюк від Фурманчук Галини Дем'янівни, 1940 р.н. у селі Бродів Острозького району Рівненської області.

<sup>48</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Ганни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>49</sup> Записав Карась Олег від Лейбик Ганни, 1946 р.н., у м. Луцьк.

<sup>50</sup> Записав Карась Олег від Лейбик Ганни, 1946 р.н., у м. Луцьк.

<sup>51</sup> Записав Сироватка Павло від Дударевої Ірини Юрієвни, 1952 р.н. у м. Луцьк.

<sup>52</sup> Записала Ніна Дунець від Нипи Ганни, 1954 р.н. у селі Плоске Шацького району Волинської області.

<sup>53</sup> Записала Гудзикович Маргарита від Кравчук Марії Іванівни, 1950 р.н. у м. Луцьк.

<sup>54</sup> Записала Гудзикович Маргарита від Кравчук Марії Іванівни, 1950 р.н. у м. Луцьк.

<sup>55</sup> Записала Гудзикович Маргарита від Кравчук Марії Іванівни, 1950 р.н. у м. Луцьк.

<sup>56</sup> Записала Гудзикович Маргарита від Кравчук Марії Іванівни, 1950 р.н. у м. Луцьк.

<sup>57</sup> Записано від Федчук Оксани Федосіївни, 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>58</sup> Записала Бродович Наталія від Шемшей Ганни, 1947 р.н. у селі Несвіч Луцького району.

<sup>59</sup> Гальченко Л. В. Рухливі і національні ігри з методикою викладання / Л. Гальченко // Вісник Запорізького національного університету. Фізичне виховання та спорт. – 2013. – № 2. – С. 23–31.

<sup>60</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>61</sup> Записала Никитюк Надія від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>62</sup> Записав М. Запорожець від Запорожець Лідії, 1945 р.н. у м. Луцьк.

<sup>63</sup> Записав Карась Олег від Лейбик Ганни, 1946 р.н., у м. Луцьк.

<sup>64</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>65</sup> Записала Най Богдана в ід Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>66</sup> Записала А. Батура від Лісовик Віри у селі Старі Червища Любешівського району Волинської області.

<sup>67</sup> Записала Трохимович Вікторія від Трохимович Анастасії Йосипівни у селі Запілля Ратнівського району Волинської області.

<sup>68</sup> Записав Оласюк Андрій від Хомича Петра у селі Рудка Любешівського району Волинської області, 1955 р.н.

<sup>69</sup> Записав Віталій Соболев від Надії Тарасюк у селі Підгайці Луцького району Волинської області.

<sup>70</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>71</sup> Записав Бабула Ігор від Бабули Миколи Івановича, 1953 р.н. у селі Перемиль Горохівського району Волинської області.

<sup>72</sup> Записала Ніна Дунець від Нипи Ганни, 1954 р.н. у селі Плоске Шацького району Волинської області.

<sup>73</sup> Записала Бродович Наталія від Шемшей Ганни, 1947 р.н. у селі Несвіч Луцького району.

<sup>74</sup> Записала Глуценко Лілія від Будняк Зінаїди Петрівни, 1942 р.н. у селі Олика Ківерцівського району Волинської області.

<sup>75</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>76</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>77</sup> Записала Жадан Дарина від Поліщука Анатолія Миколайовича, 1951 р.н. у м. Володимир-Волинський Володимир-Волинського району Волинської області.

<sup>78</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>79</sup> Записала Мосійчук Богдана від Дерев'янчук Софії Никонорівни, 1958 р.н. у селі Голоби Ковельського району Волинської області.

<sup>80</sup> Записала Данилевич Софія від Ромах Анастасії Олексіївни, 1946 р.н. у селі Шкроби Старовижівського району Волинської області.

<sup>81</sup> Записав Чубар Володимир від Розкиданої Ганни у м. Луцьк.

<sup>82</sup> Записала Вікторія Кушнір від Ганни Горун, 1932 р.н. у селі Хрипськ Шацького району Волинської області.

<sup>83</sup> Записала Новосад Ганна від Бондарук Марії Іванівни, 1951 р.н. у м. Луцьк.

<sup>84</sup> Записала Данилевич Софія від Романюка Івана Олексійовича, 1938 р.н. у селі Шкроби Старовижівського району Волинської області.

<sup>85</sup> Записала Данилевич Софія від Догойди Галини Іванівни, 1958 р.н. у селі Зелена Ковельського району Волинської області.

<sup>86</sup> Записала Новосад Ганна від Бондарук Марії Іванівни, 1951 р.н. у м. Луцьк.

<sup>87</sup> Записав Микола Вальчук від Ніни Сахан, 1957 р.н. у селі Боратин Луцького району Волинської області.

<sup>88</sup> Записала Дарина Жадан від Балли Тихона Матвійовича, 1943 р.н. у м. Володимир-Волинський Володимир-Волинського району Волинської області.

<sup>89</sup> Записала Мосійчук Богдана від Дерев'ячук Софії Никонорівни, 1958 р.н. у селі Голоби Ковельського району Волинської області.

<sup>90</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>91</sup> Записав Бурачук Максим від Любові Матвійчук, 1953 р.н. у смт. Рожище Рожищенського району Волинської області.

<sup>92</sup> Записано від Федчук Оксани Федосіївни, 1941р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>93</sup> Записано від Федчук Оксани Федосіївни, 1941р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>94</sup> Записано від Федчук Оксани Федосіївни, 1941р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>95</sup> Записано від Федчук Оксани Федосіївни, 1941р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>96</sup> Записала Захарчук Дарина від Миколи Олексійовича Кротюка, у селі Звірів Ківерцівського району Волинської області, 1947 р.н.

<sup>97</sup> Записала Захарчук Дарина від Миколи Олексійовича Кротюка, у селі Звірів Ківерцівського району Волинської області, 1947 р.н.

<sup>98</sup> Записала Матвейчук Ганна від Матвейчук Любові Якимівни у м. Володимир-Волинський Волинської області.

<sup>99</sup> Записала Новосад Ганна від Бондарук Марії Іванівни, 1951 р.н. у м. Луцьк.

<sup>100</sup> Записав Микола Вальчук від Ніни Сахан, 1957 р.н. у селі Боратин Луцького району Волинської області.

<sup>101</sup> Записала Глущенко Лілія від Будняк Зінаїди Петрівни, 1942 р.н. у селі Олика Ківерцівського р-ну Волинської області.

<sup>102</sup> Записала Владислава Литвин від Г.Н. Шевчук у селі Підбереззя Горохівського району Волинської області.

<sup>103</sup> Записала Жадан Дарина від Поліщука Анатолія Миколайовича, 1951 р.н. у м. Володимир-Волинський Володимир-Волинського району Волинської області.

<sup>104</sup> Записала Дарина Жадан від Балли Тихона Матвійовича, 1943 р.н. у м. Володимир-Волинський Володимир-Волинського району Волинської області.

<sup>105</sup> Зап сала Дарина Жадан від Грухаль Наталії Іванівни, 1948 р.н. у м. Володимир-Волинський Володимир-Волинського району Волинської області.

<sup>106</sup> Записала А. Батура від Лісовик Віри у селі Старі Червища Любешівського району Волинської області.

<sup>107</sup> Записала А. Батура від Лісовик Віри у селі Старі Червища Любешівського району Волинської області.

<sup>108</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>109</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>110</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>111</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>112</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>113</sup> Записав Віталій Соболь від Надії Тарасюк у селі Підгайці Луцького району Волинської області.

<sup>114</sup> Записав Струнець Олег від Надії Музики, 1929 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>115</sup> Записала Мосійчук Богдана від Дерев'ячук Софії Никонорівни, 1958 р.н. у селі Голоби Ковельського району Волинської області.

<sup>116</sup> Записала Мосійчук Богдана від Дерев'ячук Софії Никонорівни, 1958 р.н. у селі Голоби Ковельського району Волинської області.

<sup>117</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>118</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>119</sup> Записала Д. Лукашук від Цяк Ніни Іванівни, 1949 р.н. у селі Колки Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>120</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Ганни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>121</sup> Записала Трохимович Вікторія від Трохимович Анастасії Йосипівни у селі Зпілля Ратнівського району Волинської області.

<sup>122</sup> Записав Оласюк Андрій від Хомича Петра у селі Рудка Любешівського району Волинської області, 1955 р.н.

<sup>123</sup> Записав Сироватка Павло від Дударевої Ірини Юрієвни, 1952 р.н. у м. Луцьк.



<sup>124</sup> Записала Най Богдана в ід Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>125</sup> Записала Данилевич Софія від Ромах Анастасії Олексіївни, 1946 р.н. у селі Шкроби Старовижівського району Волинської області.

<sup>126</sup> Записав Сироватка Павло від Дударевої Ірини Юрієвни, 1952 р.н. у м. Луцьк.

<sup>127</sup> Записав Сироватка Павло від Дударевої Ірини Юрієвни, 1952 р.н. у м. Луцьк.

<sup>128</sup> Записала Ніна Дунець від Нипи Ганни, 1954 р.н. у селі Плоске Шацького району Волинської області.

<sup>129</sup> Записав Віталій Соболь від Надії Тарасюк у селі Підгайці Луцького району Волинської області.

<sup>130</sup> Записала Най Богдана в ід Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>131</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>132</sup> Записав Олег Войтюк від Сіжук Тетяни Андріївни, 1947 р.н. у с.Качин Камінь-Каширського р-ну Волинської області.

<sup>133</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>134</sup> Записала Никитюк Надія від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>135</sup> Записала Най Богдана в ід Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>136</sup> Записала Най Богдана в ід Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>137</sup> Записала Мосійчук Богдана від Дерев'янчук Софії Никонорівни, 1958 р.н. у селі Голоби Ковельського району Волинської області.

<sup>138</sup> Записала Мосійчук Богдана від Дерев'янчук Софії Никонорівни, 1958 р.н. у селі Голоби Ковельського району Волинської області.

<sup>139</sup> Записала Никитюк Надія від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>140</sup> Записала Никитюк Надія від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>141</sup> Записала Никитюк Надія від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>142</sup> Записала Шевчук Ольга від Лобач Надії Федорівни, 1945 р.н. у селі Подоляни Гощанського району Рівненської області.

<sup>143</sup> Записав Оласюк Андрій від Хомича Петра у селі Рудка Любешівського району Волинської області, 1955 р.н.

<sup>144</sup> Записав Ігор Бабула від Миколи Бабули, 1953 р.н. у селі Перемиль Горохівського району Волинської області.

<sup>145</sup> Записала Ніна Дунець від Нипи Ганни, 1954 р.н. у селі Плоске Шацького району Волинської області.

<sup>146</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Ганни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>147</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Ганни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>148</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Ганни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>149</sup> Записав М. Запорожець від Запорожець Лідії, 1945 р.н. у м. Луцьк.

<sup>150</sup> Записав Бурачук Максим від Любові Матвійчук, 1953 р.н. у с.мт Рожище Рожищенського району Волинської області.

<sup>151</sup> Записав Карась Олег від Лейбик Ганни, 1946 р.н., у м. Луцьк.

<sup>152</sup> Записав Карась Олег від Лейбик Ганни, 1946 р.н., у м. Луцьк.

<sup>153</sup> Записав Карась Олег від Лейбик Ганни, 1946 р.н., у м. Луцьк.

<sup>154</sup> Записав Струнець Олег від Надії Музики, 1929 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>155</sup> Записав Струнець Олег від Надії Музики, 1929 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>156</sup> Записав Струнець Олег від Надії Музики, 1929 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>157</sup> Записав Струнець Олег від Надії Музики, 1929 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>158</sup> Записав Карась Олег від Лейбик Ганни, 1946 р.н., у м. Луцьк.

<sup>159</sup> Записав Павло Гезун від Феодосії Лізової, 1949 р.н. у селі Мощаниця Ківерцівського району Волинської області.

<sup>160</sup> Записав Сергій Павлюк від Фурманчук Галини Дем'янівни, 1940 р.н. у селі Бродів Острозького району Рівненської області.

<sup>161</sup> Записала Данилевич Софія від Ромаха Анастасії Олексіївни, 1946 р.н. у селі Шкроби Старовижівського району Волинської області.

<sup>162</sup> Записала Данилевич Софія від Романюка Івана Олексійовича, 1938 р.н. у селі Шкроби Старовижівського району Волинської області.

<sup>163</sup> Записала Данилевич Софія від Догойди Галини Іванівни, 1958 р.н. у селі Зелена Ковельського району Волинської області.

<sup>164</sup> Записала Данилевич Софія від Хотинської Галини Матвіївни, 1947 р.н. у селі Замшани Ратнівського району Волинської області.

<sup>165</sup> Записала Гудзикевиц Маргарита від Кравчук Марії Іванівни, 1950 р.н. у м. Луцьк.

<sup>166</sup> Записала Гудзикевиц Маргарита від Кравчук Марії Іванівни, 1950 р.н. у м. Луцьк.

<sup>167</sup> Записала Гудзикевиц Маргарита від Кравчук Марії Іванівни, 1950 р.н. у м. Луцьк.

<sup>168</sup> Записала Гудзикевиц Маргарита від Кравчук Марії Іванівни, 1950 р.н. у м. Луцьк.

<sup>169</sup> Записала Гудзикевиц Маргарита від Кравчук Марії Іванівни, 1950 р.н. у м. Луцьк.

<sup>170</sup> Записав Цвид Андрій від Романюк Ольги Миколаївни в с.м.т. Любомль Любомльського району Волинської області.

<sup>171</sup> Записав Б. А. Федорчук від Лесонєць Ніни, 1962 р.н. у м. Луцьк.

<sup>172</sup> Записала Бродович Наталія від Шемшей Ганни, 1947р.н. у селі Несвіч Луцького району.

<sup>173</sup> Записала Бродович Наталія від Шемшей Ганни, 1947р.н. у селі Несвіч Луцького району.

<sup>174</sup> Записала Бродович Наталія від Шемшей Ганни, 1947р.н. у селі Несвіч Луцького району.

<sup>175</sup> Записав Максим Бурачук від Любові Матвійчук, 1953 р.н. у смт Рожище Рожищенського району Волинської області.

<sup>176</sup> Записав Карась Олег від Лейбик Ганни, 1946 р.н., у м. Луцьк.

<sup>177</sup> Записав Карась Олег від Лейбик Ганни, 1946 р.н., у м. Луцьк.

<sup>178</sup> Записала Глущенко Лілія від Будняк Зінаїди Петрівни, 1942 р.н. у селі Олика Ківерцівського району Волинської області.

<sup>179</sup> Записала Глущенко Лілія від Будняк Зінаїди Петрівни,

1942 р.н. у селі Олика Ківерцівського району Волинської області.

<sup>180</sup> Записала Новосад Ганна від Бондарук Марії Іванівни, 1951 р.н. у м. Луцьк.

<sup>181</sup> Записав Чубар Володимир від Розкиданої Ганни у м. Луцьк.

<sup>182</sup> Записала Кушнір Вікторія від Горун ганни Іванівни, 1932 р.н. у селі Хрипськ Шацького району Волинської області.

<sup>183</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>184</sup> Записав Чубар Володимир від Розкиданої Ганни у м. Луцьк.

<sup>185</sup> Записав Віталій Соболев від Надії Тарасюк у селі Підгайці Луцького району Волинської області.

<sup>186</sup> Записав Чубар Володимир від Розкиданої Ганни у м. Луцьк.

<sup>187</sup> Записала кушнір вікторія від Горун ганни Іванівни, 1932 р.н. у селі Хрипськ Шацького району Волинської області.

<sup>188</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у селі Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>189</sup> Записав Чубар Володимир від Розкиданої Ганни у м. Луцьк.

<sup>190</sup> Записала кушнір вікторія від Горун ганни Іванівни, 1932 р.н. у селі Хрипськ Шацького району Волинської області.

<sup>191</sup> Записала Новосад Ганна від Бондарук Марії Іванівни, 1951 р.н. у м. Луцьк.

## Розділ другий

### КУЛЬТУРА ТРАДИЦІЙНОЇ ВОЛИНСЬКОЇ ТА ПОЛІСЬКОЇ КУЛІНАРІЇ В ТЕКСТАХ НАРОДНИХ РЕЦЕПТІВ

*«Були такі часи, що ні на будень,  
ні на свято не було навіть хліба»<sup>1</sup>.*

*«А що ж я їла?  
Мати варила борщ з капустою,  
з буряком, з щавлем.  
Варили картоплю з бобом, гарбузову кашу,  
моркву з молоком (а в піст – з бобом).  
Пекли пироги з сухими грушками.  
Варили картоплю з сім'ям льону,  
суп із сочевицею або бобом.  
Пекли деруни і млинці. Робили домашній сир  
І з їм робили вареники.  
Печениці пекли і їли їх з борщем»<sup>2</sup>.*

#### **2.1. Дослідження найдавніших традиційних кулінарних рецептів населення Західного Полісся та західної частини Волині в контексті української етнографії та фольклористики**

Волинська та поліська кухня слає традиційні страви, що створювалися протягом сторіч, відрізняється багатством стародавніх рецептів, їх високими смаковими якостями. Борщі і пампушки, вареники і галушки, ковбаси і печеня, напої з фруктів і меду відомі в усьому світі. Кулінарія Західного полісся та західної частини Волині налічує безліч простих у приготуванні рецептів. Західнополіській та західноволинській кухні властиві різноманітність вживаних продуктів та комбінування багатьох видів теплової кулінарної обробки (смаження, варіння, тушкування, запікання). У текстах давніх рецептів знаходимо більше тридцяти способів варіння борщу.

Для багатьох страв характерне поєднання овочів, круп та м'яса. Це – голубці з м'ясом, крученики волинські, перець фарширований, капуста тушкована з свининою, м'ясо, шпиговане овочами. Особливо смачні страви, приготовлені у спеціальних керамічних горщиках (печення, вареники із сметаною запечені, картопля тушкована з м'ясом та чорносливом тощо). Велике значення в поліській та волинській кухні з давніх-давен мають страви з риби: карась запечений у сметані, щука тушкована з хрінном, рибні крученики, фарширована риба. Популярні на Волині й Поліссі різні каші (пшоняна, гречана, гарбузова та ін.) і вироби з них (січеники, запіканка, крупники, бабки).

Якщо у гірських районах Карпат переважають страви з кукурудзяного борошна, грибів, молочних продуктів: кулеша, чир, мамалига, банош, бринза, гусянка, соломаха та ін., то у текстах волинських та поліських кулінарних рецептів переважають страви з пшеничного борошна і різних овочів – галушки, вареники, гомбовці, кремзлики, пироги. У кухні поліщуків поширені страви з картоплі та овочів: коми, деруни, зрази, холодники. Популярним у західноволинській та західнополіській кулінарній традиції є сало, використовуване для засмажування чи затовкування рідких страв – борщів, капустняків, юшок; на ньому смажать яечню; шкварки з сала вживають до каш, галушок, вареників, млинців, лемішки, мамалиги тощо, їдять сирим, копченим, вареним, смаженим, використовують для шпигування яловичини, приготування завиванців. У регіоні достаток сала вважався за справжній добробут. Багато страв – кулеші, лемішки, лежні картопляні, затірки, малаї, діди забуті. Процеси приготування страв, продуктів харчування, народні кулінарні рецепти у різні часи були предметом дослідження учених різних галузей знань: етнографів, етнологів, істориків, мовознавців. Першими звернули увагу на тексти кулінарних рецептів фольклористи та етнографи.

Мета дослідження – проаналізувати етнографічні та фольклористичні праці, де висвітлено питання функціонування традиційних народних кулінарних рецептів західного Полісся та західної частини Волині.

Кулінарними рецептами Волині та Полісся завжди цікавилися дослідники культури та побуту. До початку ХХ століття в українській фольклористиці та етнографії не було спеціальних праць, присвячених українській народній їжі та харчуванню. Спроби дослідити народні кулінарні рецепти, з'являються у середині ХІХ ст. Серед них дослідження М. Маркевича<sup>3</sup>, П. Чубинського<sup>4</sup>, Хв. Вовка<sup>5</sup>, де подано описи народних рецептів і перші систематизації народних страв.

Необхідно відзначити й книгу З. Клиновецької, де зібрано більше тисячі рецептів національної кухні.<sup>6</sup> Уперше з'являються комплексні дослідження народної кулінарії у ХХ ст.

Про традиційні страви Полісся можна прочитати у монографії Л.А. Молчанової “Очерки материальной культуры белоруссов XVI–XVIII вв.”, де авторка проаналізувала основні страви білоруської національної кухні, серед яких багато рецептів із регіону Західного Полісся<sup>7</sup>.

У праці В. Скуратівського “Русалії” представлено розділи про роль хліба в обрядах та святах та про обрядові напої, які відбивають частину матеріальної культури Полісся. Автор подає багато рецептів та назв традиційного обрядового хліба (жайворонки, хресці, карачун, жиловники, балабушки та ін.). Серед обрядових напоїв Полісся В. Скуратівський називає мед, варенуху, запіканку, калганівку пиво, ситу, узвар квас, сирівець, що використовуються у різних обрядах поліщуків<sup>8</sup>.

О. Воропай у книзі “Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис” описує і тексти деяких народних рецептів, пов'язаних з різними обрядами, та віруваннями українців<sup>9</sup>.

Питанням повсякденних та святкових страв присвячено ілюстрований довідник “Українська минувшина”<sup>10</sup>. Необхідно відзначити етнографічні праці, присвячені Поліссю, де поряд з іншими етнографічними проблемами, пов'язаними з матеріальною та духовною культурою поліщуків, порушено і питання традиційних поліських рецептів, у текстах яких виражені локальні особливості, зумовлені способом життя та географічно-кліматичними умовами Західного Полісся<sup>11</sup>.

Питання народної кулінарії висвітлено у фольклорно-етнографічній періодиці<sup>12</sup>.

Отже, проблеми народної кулінарії, напоїв та продуктів харчування населення Західного Полісся та західної частини Волині досліджувалися науковцями ще у ХІХ ст., але перші записи описи цієї галузі народної матеріальної культури опубліковані вже в ХХ ст.

## **2.2. Найдавніші традиційні страви населення Західного Полісся та західної частини Волині в народних оповіданнях та кулінарних рецептах**

Досліджуючи етнічність українців та етнічну історію України, відомий в Україні етнограф Анатолій Пономарьов зазначає, що «символіка народної матеріальної культури особливо насиченою була у сфері традиційної кулінарії і харчування»<sup>13</sup>. Основою харчування населення Західного Полісся та західної частини Волині були продукти, що їх отримували господарі у власному господарстві. На Поліссі й Волині вирощували жито, пшеницю, ячмінь, гречку, кукурудзу, картоплю, капусту, буряк, цибулю, часник, огірки, квасоллю, горох, утримували корів, свиней, кіз, деколи овець, качок, гусей, курей. Велику роль у харчуванні відігравало молоко та молокопродукти: сир, сметана, рідше масло. Продукти, що не зберігалися довго, сушили, солили, квасили. Сушили на сонці або у печі гриби, ягоди, фрукти, сушили й рибу. Солили сало та м'ясо.

У фольклорній та етнографічній спадщині Західного Полісся та західної частини Волині віднайдено безліч текстів народних рецептів, де описано безліч стародавніх рецептів із найчуднішими назвами. На основі таких записів можна зробити висновок про те, що традиційні страви, напої та печиво населення Західного Полісся та західної частини Волині можна поділити на дві великі групи: щоденна і святкова. Тексти, у яких описано святкову їжу, ми розглянемо в інших розділах монографії. Доцільнішим буде проаналізувати на даному етапі традиційні побутові рецепти населення Західного Полісся та західної частини Волині.



У щоденній їжі українців науковці виділяють рослинну (борошняна, круп'яна, овочева) та тваринну (молочна, м'ясна)<sup>14</sup>.

Важливу роль у традиційному харчуванні населення Західного полісся та західної частини Волині відігравав хліб та хлібопродукти.

На Поліссі й Волині хліб випікали на цілий тиждень, у суботу. Етнографи зазначають, що «хліб пекли переважно з житнього борошна, домішуючи до нього ячмінне, гречане або вівсяне. Пекли хліб у добре розпаленій печі, підкладаючи під хлібини сушене капустияне листя, і робили це раз на тиждень, розраховуючи, щоб хліба вистачило до нової випічки»<sup>15</sup>. Анатолій Пономарьов, говорячи про традиційно-побутову культуру українців, зазначає: «Хліб набував для українців сакрального значення... Для українців хліб становив також головний компонент харчування, позначений не лише особливостями їхньої господарської діяльності, а усталеними традиціями, спричиненими регіональною специфікою. Відповідно до регіональності хліборобських культур формувалося й меню, яке у всіх районах України в основному складалося з хлібних страв»<sup>16</sup>. Так, у народних переказах Волині й Полісся описано безліч рецептів приготування домашнього хліба: «Домашній хліб – розкришали дріжджі. Потім вливали теплу воду і перемішували. Накривали чистим рушником і чекали 20 хв. У більшу миску просіювали борошно, вливали дріжову суміш і кисле молоко. Замішували тісто. Коли розклали тісто по формах, то змачували водою або яйцем. Випікали у печі 25-30 хв»<sup>17</sup>.

Дослідники давніх кулінарних текстів-рецептів стверджують, що основна маса поліщуків та волинян «...постійно відчувала нестачу хліба. Тому доводилось до хлібного тіста додавати картоплю, горох, квасолу. А в неврожайні роки та навесні – висівки, потовчені жолуді, лободу, кропиву та подорожник»<sup>18</sup>. А ще, як зазначають науковці, до борошна домішували «до кукурудзяного борошна зелені кукурудзяні качани»<sup>19</sup>. Ось приклад такого рецепта кукурудзяного хліба: «Кукурудзу товкли в жорнах, потім мололи, робили муку і пекли хліб. Це було за часів Хрущова»<sup>20</sup>.

Етнографи стверджують, що з хлібного тіста готували на сніданок круглі коржі<sup>21</sup>. На Волині й Поліссі такі хлібини називалися «круглий хліб», «паляниці» та «бабки»: «Спочатку сіяли муку, потім мололи в млині, а потім сіяли муку в нецьки (сито, решето). Розчиняли на сироватці, давали дріжджі, коли воно підрухалося, то місили. Воно нарухалося, ми виробляли хліб. Випікали в п'єзі (печі). Коли вигорало, ми коцюбою (згорталка) вигортали той жар. На бляхи, то пекли бабки, а на черені – то брали на лопатку і пекли круглий хліб. Якщо осталося тісто, то ще паланиці пекли»<sup>22</sup>. Перепічки готувалися так: «Тісто замішували так, як на хліб, але робили такі маленькі пиріжки, що жарились у печі. Їли їх зі шкварками або зі сметаною»<sup>23</sup>. Або ж: «Робили їх з тіста, але його не тримали кілька годин, як на хліб, а закуску робили швидко. Ліпили з тіста великі булочки, не чекаючи, поки тісто підійде декілька разів, і випікали. Перепічки були заміниками хліба»<sup>24</sup>.

А ще у західноволинських та західнополіських кулінарних рецептах трапляються описи галушок, невеликих булочок. «Їли їх з борщем; мастили олією, змішаною з часником...»<sup>25</sup>. Але у цих регіонах їх все одно називали перепічками: «Тісто замішували так, як на хліб, але робили такі маленькі пиріжки, що жарились у печі. Їли їх зі шкварками або зі сметаною»<sup>26</sup>.

Дослідники народних кулінарних рецептів говорять про те, що «Із хлібного тіста селяни пекли великі пиріжки з різноманітною начинкою: картоплею, капустою, вареною квасолею, пшоняною кашею з сиром, маком. Улітку – з вишнями, сливами, калиною, а в поліських селах – з чорницею»<sup>27</sup>. Такі пиріжки у текстах західноволинських та західнополіських рецептів називаються по-різному: пироги, пиріжки, пиріжки з різними начинками: «Пирог» – житня мука, вода. Начинка: сушена чорниця – зимою, а літом – фрукти: яблука, груші, суниця, малина»<sup>28</sup>. Або: «Також пекли пироги з кашою пшоняною, зі сиром чи капустою»; «Пирог з сухими грушками – сушку з грушок варили, розтовкували її і солодили ще трохи ти грушки і пекли пироги з їми, ти пироги»<sup>29</sup>. Виготовляди пироги двох видів. «...печені (з кислого тіста) і смажені (з прісного). Пекли пироги лише на свята. Для начинки

використовували сир, розтертий з сирими яйцями, смажену квашену або свіжу капусту, варені квасолі, горох, картоплю, гречану кашу зі шкварками, варені та розтерті сушені гриби й сливи, варене, січене й підсмажене з цибулею м'ясо, зелену цибулю з вареними яйцями, смажені з цибулею свіжі гриби»<sup>30</sup>. Підтвердження інформації з наукових джерел знаходимо у текстах народних рецептів: «Пиріжки з різними начинками» – для початку замішували тісто. Додавали у нього дріжджі, яйця, цукор, масло, борошно, молоко. Тісто вимішуємо «Малюткою», а тоді руками на попіл вибиваємо його об стіл. Вимішане тісто кладемо у дерев'яну діжу та накриваємо марлею, щоб воно підходило.

Начинка була на свій смак: для солодких ягід або маку, для ситніших використовували капусту або м'ясо, товчений горох.

Коли тісто піднялося, бабуся робила формочки пиріжків і клала в них начинку і клала на змазаний олією лист. Треба було почекати, щоб трішки підійшли. Потім змазати перебитим яйцем і ставити їх у піч. Перед цим піч витопити до певної температури. Закрити піч заслінкою і чекати хвилин 15-20. Коли закінчився час приготування, дістати їх лопаткою спеціальною. Потім їх викладали на полотно та накривали, щоб сильно не відходили та залишалися теплими»<sup>31</sup>.

Пиріжки з бобом у текстах найдавніших рецептів називаються «Бобівники». «Бобівники» з вареною капустою і м'ясом» – розчиняли в діжці дріжджове тісто, як на хліб. Одна половина цього тіста йшла на випікання хліба, а інша – на бобівники. Тісто готувалося обов'язково в діжці, бо це старовинний рецепт. Попередньо на ніч замочувався біб, потім зранку варився і окремо варилася ще картопля. Бабця товкла біб та м'яла картоплю, потім з'єднувала два цих пюре і робила зажарку із цибулі. До бобівників завжди готували варену капусту з м'ясом. Це була квашена капуста, що варилася з м'ясом і нічим не запарювалася. Це не був зовсім борщ і не тушена капуста, саме варена. На саме приготування бабця брала картопляно-бобову масу. Робила з неї великі кульки і обліплювала тістом. Бобівники ложилися на бляху і запікалися в

печі, вони корисніші тим, що не смажаться в олії. І вони обов'язково подавалися з цією вареною капустою. Зараз бабуся рідше їх готує»<sup>32</sup>.

Великою популярністю на території Західного Полісся та західної частини Волині користувалися кулінарні тексти-рецепти яблучних пирогів: «Пиріг з яблуками» – 50 г. масла перемішати з півкілограмами просіяної муки, додати 2 жовтки, 2 столові ложки цукру та півсклянки сметани. Не забути кинути півложечки соди. Тісто замісити і розділити на дві частини. Розкачати з них коржі. Один з коржів покласти на змащений жиром лист на бляшку, покотити виделкою, посипати сухарями, покласти нарізані яблука, посипати їх цукром з корицею і знову сухарями, накрити другим коржем»<sup>33</sup>; «Приготування яблучного пирога». Кожного разу, коли я приїжджаю до своєї бабусі, вона частує мене різними смаколиками. Особливою стравою для мене є яблучний пиріг, оскільки ми готуємо його разом. Для цього бабуся заздалегідь збирає яблука, а я тим часом готую усі необхідні інгредієнти. Тоді бабуся починає збивати яйця з цукром, додаючи туди щіпку розпушувача та кориці. Усе потрібно ретельно збити, інакше пиріг не буде достатньо пишним. У цю суміш ми зазвичай додаємо стакан молока чи сметани. За бажанням можна додати лісових горіхів. Коли цю масу добре перемішали, додаємо два стакани борошна (але обережно, бо моє вбрання завжди стає біле). За цим процесом ми любимо трішки потеревенити про різні цікаві теми. Це моя улюблена частина приготування... Далі я шматочками нарізаю яблука та засипаю їх цукром. Залишаю їх на 10 хвилин, а тим часом беру форму для випікання та змазую її олією або маслом. Тоді викладаю туди замариновані яблука, а бабуся поливає їх зверху товстим шаром тіста. Ставимо форму в духовку на температуру 200°C. Прибравши місце приготування, чекаємо, коли тісто набуде коричневого забарвлення. Щоб перевірити готовність страви, моя бабуся бере дерев'яну шпажку і проколює пиріг. Якщо він готовий, то на шпажці не буде тіста. Як пиріг спечеться, його потрібно посипати цукровою пудрою. Усе! Страва готова... Також маю декілька порад від бабусі, які завжди ставали мені в пригоді.

Ось декілька з них:

- щоб яйця краще збивалися, потрібно брати сухий посуд;

- надлишкова вода заважає яйцеві повноцінно збиватись;

- щоб тісто не приліпало до форми, можна змастити її олією та посипати мукою або манкою;

- коли поставили тісто у піч перші 10 хвилин, краще не відкривати її, інакше пиріг може не піднятися до бажаного розміру»<sup>34</sup>.

Етнографи розповідають, що «На недільні та святкові дні в поліських селах пекли млинці з заквашеного гречаного чи житнього борошна. Їх вмочали у сир, розведений молоком, у підсмажене сало або сметану»<sup>35</sup>: «Потанці» – ламали хліб і заливали молоком»<sup>36</sup>.

У різних регіонах України, а Полісся й Волинь не були винятками, «було поширене печиво з заквашеного, рідше пісного тіста: «резнічки», «книші», «баники», круглої чи трикутної форми, з начинкою (з картоплі, сиру, товченої коноплі)»<sup>37</sup>. На Волині й Поліссі такі страви називалися: «бухти», «гомбовці», «галушки з маком», «галушки з молоком»: «Бухти» – також готували «бухти» – булочки з конфітюрами, маленькі тістечка з крутого тіста з дірочкою, які перекладали джемом і оздоблювали засмаженими в цукрі вишеньками»<sup>38</sup>; «Гомбовці» – це парові булочки-кульки із дріжджового тіста. Всередину тіста я додавала солоні ягоди. Після приготування обвалювала їх у крихтах підсмажених сухарів із цукром»<sup>39</sup>. У етнографічній літературі такі солодкі пиріжки називають загальною назвою – «сластьони». «Сластьони – страва з пшеничного тіста, смажена в олії. Їх виготовляли на гостини, вечорниці, свята, на гостинці для дітей»<sup>40</sup>.

Етнографи вважають типовою для української кухні стравою галушки. «Прісне тісто, змішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували, нарізали смугами, потім відщипували від кожної невеликої шматочки і кидали в підсолений окріп»<sup>41</sup>. Ось як виглядає ця страва в описах народних рецептів: «Галушки з маком». Спочатку замішуємо круте тісто (мука, сіль, яйця, вода). Далі розкачуємо його качалкою і ріжемо дрібненькими шматочками. Ки-

даємо в підсолений окріп. Щоб кипіло (3-4 хв.) і дістаємо друшляком, промиваємо холодною водою. Тоді беремо мак, запарюємо його, щоб він розм'як і тремо в макітрі. Потім солодимо його і перемішуємо з галушками»<sup>42</sup>. Галушки були щипані і рвані. Коли ж від тіста не відривали, а відрізали шматочок ножем, то це були різані галушки<sup>43</sup>. Дослідники стверджують, що варені в молоці або ющі галушки їли разом з рідиною<sup>44</sup>; «Галушки з молоком» – а вранці вся родина на сніданок любила галушки з молоком. Робили галушки, заливали гарячим молоком»<sup>45</sup>.

Етнографи зауважують, що «галушки готували з гречаного, житнього, пшеничного борошна, варили у воді, мастили олією чи салом»<sup>46</sup>.

Галушки дослідники відносять до варених страв з тіста і, як стверджують науковці, «українці мали багато варених страв із борошна: вареники, затірки, локшина, кваша, лемішка»<sup>47</sup>.

Найпоширенішою стравою в регіоні були вареники з сиром: «В пошані були вареники з сиром. Моя прабабуся дуже часто їх робить, але дітям вони не надідали. Вся сім'я сідала за стіл, прабабуся подавала страву і за лічені хвилини вона зникала»<sup>48</sup>. «Вареники, – читаємо у наукових джерелах, – одна з найпоширеніших страв із вареного тіста з пісною чи скромною начинкою (сиром, смаженою капустою, вареною товченою картоплею, маком, калиною, вишнею та іншими ягодами, яблуками, вареною квасолею, горохом, пшоняною або гречаною кашею та навіть борошном). Тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна або з борошняної суїші. Варили вареники у крутому окропі, потім виймали лозяним ополоником, складали в макітру та заливали за смажкою з олії або сала з цибулею. До вареників із сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану або ряжанку»<sup>49</sup>.

«Затірки» – це типові найдавніші страви, поширені серед усіх слов'янських народів. Круте підсолене пшеничне, замішане на яйцях тісто розтирають з борошном у дерев'яних ночовках дерев'яною ложкою, кописткою або рукою доти, доки не утворювалися кульки розміром з горошину чи квасолину. Їх варять в окропі або молоці, іноді у м'ясній ющі. Затірка вважається готовою, коли тісто

спливає. Страва має густу консистенцію. Споживають її, заправляючи олією, вершковим маслом, смальцем, із за смажкою та й без додатків. Затірка (як і подібні за простотою виготовлення та високою калорійністю галушки) готували в Україні майже щодня.

Ось як виглядають тексти рецептів західнополіських та західноволинських затірок: «Затірка – одна з найдавніших українських страв. Колись ця страва була поширена на території проживання усіх слов'ян. Рецепт дуже простий: готується добряче підсолене пшеничне тісто, котре потім розтирається у макітрі з пшеничним борошном. Розтирати тісто потрібно, доки воно не перетвориться на мількі розсипчасті кульки розміром з горошину. Ці кульки відварюються у воді, молоці або бульйоні. Страва готується, поки кульки не сплинуть на поверхню. Заправляють готову затірку маслом, олією чи шкварками. Колись її вживали до столу щодня, бо вона смачна та проста в приготуванні»<sup>50</sup>; «Варили «затірку»: тісто кидали на зупу чи на молоко, таке сіпане тісто варили»<sup>51</sup>; «Затірка» – тісто замішували, щіпали і закидали в кип'ячене молоко й відварювали»<sup>52</sup>.

«Затірки», як стверджують етнографи, «варили переважно на вечерю. Борошно розтирали з великою кількістю води до утворення кульок тіста, які варили у воді. Затірку робили й іншим способом: від крутого тіста відщипували малі шматочки, які варили в окропі»<sup>53</sup>.

Подібно до того, як варили «затірки», готувалися і «мамаліги». Ці страви дещо подібні, але у «мамалігах» у киплячу рідину закидали не тісто, а борошно: «Мамаліга» – варили з кукурудзяної муки. Сипали на молоко і получалася така каша»<sup>54</sup>. Підтвердження цієї інформації знаходимо і у етнографічних джерелах: «Мамаліга» – страва з вареного кукурудзяного борошна. Якщо мамалігу робили з дрібних крупів, то їх насипали на воду купкою, розділяли на чотири рівні частини й залишали пропарюватися на малому вогні. Потім крупи розтирали кописткою-мамалижницею, доки не залишиться жодної грудки. Їли мамалігу з олією, шкварками, «пісним» молоком, розтертим часником»<sup>55</sup>. Ось приклад такого рецепта, записаний у селі Черче Камінь-Каширського району Волинської

області: «Мамалига – воду потрібно посолити і довести до кипіння. Потихеньку додавати кукурудзяну муку і безперервно помішувати. Варити на слабкому вогні десь 20-25 хв. До повного запусіння. Готувати «мамалигу» потрібно у співвідношенні: (на одну склянку мамалиги – 3 склянки води), в казанку або в каструлі з товстим дном. Кашу треба безперервно помішувати, бажано дерев'яною ложкою. Після приготування вивернути кашу на дошку і нарізати невеликими шматочками.

– У мене восьмеро дітей і я часто готувала їм цю кашу. Вони налітали, як зграя птахів і все змітали

Мамалигу треба варити у казанку, обов'язково помішувати її, щоб не вийшла грудками і не прилипла до стінок посуду. Справжня мамалига готується із кукурудзяного борошна, а не із крупи. Щоб рівно нарізати гарячу «мамалигу» на шматки, потрібно скористатися товстою ниткою, а не ножом.

– Як визначити готовність «мамалиги»?

– Потрібно опустити в кашу дерев'яну качалку і швидко прокручувати між долонями. Якщо каша не буде приставати до качалки, то значить – вона готова. Готову мамалигу слід викладати на скатертину або на дошку. Якщо викладеш кашу на блюдо, вона підпітніє і смак погіршиться»<sup>56</sup>.

Мамалига, як бачимо із текстів рецептів – це круто заварена каша з кукурудзяного борошна. Ця страва популярна в країнах Південно-Східної Європи. Національна страва гуцулів (під назвою *кулеша*), молдаван, румунів (під назвою *мамалига*). Мамалига популярна також у кавказьких народів. «Лемішка» або «мамалига» «варили з житнього чи гречаного підсмаженого борошна, яке засипали у горщик з окропом, вимішували та запікали в печі»<sup>57</sup>.

Прототипом сучасних макаронів, вермішелей різних видів є стародавня «локшина» або «локша». Саме так називалася ця страва на території Західного Полісся та західної астини Волині: «Локша» – замісити тісто, розкачати його, щоб було тонке (2-3 мм.), порізати на дрібні шматочки (2-4 мм.), тоді розкласти його на решето і поставити на ніч, щоб висохло. Після цього кидали в кип'я-



чену воду, щоб зварилось, залити молоком і подавати до столу (можна додати масло)»<sup>58</sup>. Локшина була улюбленою стравою волинян та поліщуків. Її готували переважно у неділю. Тексти таких рецептів мають різні назви: «локша», «локшина», «макар»: «Макар» – беремо яйце, муку, сіль і воду та замішуємо тісто. Розкачуємо дуже тонко. Тоді беруть подушку, на неї стелять рушник і зверху кладуть обережно тісто, щоб підсихало. Коли тісто підсохне, його кладуть назад на стіл, ріжуть тонкими полосками та кидають варити в підсолону киплячу воду й варять до готовності. Поки макарони варяться, робимо зажарку: масло або сало з морквою та цибулею. Зварені макарони відціджуємо та викладаємо разом із зажаркою на змащену бляху (смальцем або маслом). Перемішуємо усе та вбиваємо туди декілька яєць і знову усе перемішуємо. Ставимо у піч і печемо до готовності»<sup>59</sup>.

Говорячи про асортимент борошняних страв на Україні, Анатолій Пономарьов зазначає: «Асортимент борошняних страв української кухні включає розмаїття хлібних виробів...»<sup>60</sup>. До цих виробів етнограф відносить також і лемішки, соломахи, малаї, мамалиги, як кашеподібні страви з борошна<sup>61</sup>.

Другою особливістю української етнічної кулінарії етнографи називають великий асортимент овочевих страв. «Це – і борщ, і капуста, і голубці, і квашена капуста, і солоні огірки, і гарбузова каша»<sup>62</sup>.

Серед овочевих культур одну з найголовніших ролей у харчуванні населення Західного Полісся та західної частини Волині займала картопля. Анатолій Пономарьов зазначає, що «Починаючи з другої половини 18 століття в Україні поширюється картопля й різноманітні картопляні страви – печеня, деруни, коми, кльоцки – особливо у Поліському регіоні»<sup>63</sup>. Страви з картоплі витіснили багато борошняних страв. У поліських селах, де постійно відчувалася нестача зернових і хліба, картопля була другим хлібом: «Найдавніша традиційна страва в нашій родині мала назву «Дід». Картоплі у кожного було вдосталь, її варили завжди і скрізь. Для приготування цієї страви було потрібно: натерти картоплю на тертку, стерти одну цибулину, усе перемішати, додати спеції (сіль, часник, перець),

викласти у чугун, окремо пересмажити сало і вилити у суміш, витопити піч, вигребти жар і поставити чугун пектись. Через півгодини можна вживати страву. Цю страву передавали із покоління у покоління дітям і внукам»<sup>64</sup>.

Дослідники стверджують, що картоплю часто варили у лушпайках або пекли у печі<sup>65</sup>: «Варили непочистьону картоплю. Сім'є льону жарили, товкли, виходило щось похуже на муку і такою мукою посипали ту картоплю»<sup>66</sup>; «Печеници» – непочистьону картоплю кидали в піч, прямо на жар, да спечена вона, да почистим. І їли її з борщем чи вмочували в сало»<sup>67</sup>; «Картопля з сиром – помити картоплю і варити у воді до готовності. Домашній сир перемішати зі сметаною. Варену картоплю зцідити, обібрати картоплю і мчати в сир»<sup>68</sup>;

«Печонка» – пекли картоплю нелупляну, але помиту, в піч, потім діставали, лупили і їли».

Обчищена та потовчена, картопля на Поліссі називалася «товмачі», «малах», «кришани», «толпачі»: «Толпачі» – відварену картоплю товкли, а потім засмачували»<sup>69</sup>; «Малаї» – зварить мати трохи картопель, потовче їх. Ще трохи картопель натре. Потім мати змішувала картоплю, солила, досипала трохи ше муки, липила з того тіста невелики галушки і пекла в печі»<sup>70</sup>; «Кришани» – чистили картоплю, заливали водою. Якщо було м'ясо, то кидали раніше за картоплю, якщо були гриби, то кидали разом з картоплею, запарювали маслом або олією»<sup>71</sup>.

З товченої картоплі поліщуки та волиняни варили картопляні галушки, «пизи», «кльоцки», «кнедлики»: «Картоплю відварити у «мундирах», охолодити, потерти на морквяній тертці або змолоти. До картоплі додаємо збиті яйця, борошно, сіль та перець. Вимішуємо. Тепер формуємо галушку. Галушки опускаємо в киплячу підсолену воду і варимо 3-4 хвилини. Готові галушки поливаємо маслом, приправляємо підсмаженою на олії цибулею, шкварками, полити сметаною»<sup>72</sup>; «Зварили картоплю, розтовкли, досипали небагато муки, зліпили з того галушки, жарили в печі на сковороді, а потім готові галушки викидали в чивун і поливали жиром»<sup>73</sup>; «Галушки готували із таких інгредієнтів: варена картопля, інколи творог, мука, мелене зерно, вода. Після того, як тісто замісили, його ставили на

ніч у холодне приміщення. Варили їх у звичайній воді у невеличкій мищині. Якщо потрібно було готувати на якесь свято, для великої кількості людей, то ті самі інгредієнти змішували у бочках чи великих мисках ногами і варили у чанах»<sup>74</sup>; «Натерти картоплю на тертці (як на дереуни), видушити сік, додати муку і замісити тісто. Закип'ятити молоко і тісто розділити на маленькі кусочки, вкинути до молока і варити до готовності»<sup>75</sup>; «Терта картопля віджималась, крутили кружечки і кидали в воду, якщо було молоко – то в молоко, потім смажили»<sup>76</sup>.

«Кльоцки», «кнедлики», «пизи» та «кльоцки» – це ті ж самі галушки, але усучаснені, складніші у приготуванні страви: «Кльоцки» – у варену потовчену холодну картоплю додати муки і замісити тісто. З тіста зробити круглу довгу паличку, трошки притиснути її і нарізати невеликими кусочками. Закип'ятити воду, вкинути кусочки, варити до готовності»<sup>77</sup>; «Кнедлики» – я завжди любила готувати дітям кнедлики. Натираємо картоплю, трошки хай постоїть (10-15 хв.), після цього зціджуємо з неї сік, щоб на дні залишився крохмаль з картоплі. Потім додаємо муку, яйця і замішуємо тісто. Не забути посолити до смаку. Тоді з тіста скручуємо маленькі кусочки. Після цього кидаємо їх в окріп, попередньо посолити його, на 15-20 хв. Виймаємо з води і даємо охолонути. Робимо за жарку: обсмажуємо моркву та цибулю в олії та додаємо до кнедликів. Страва готова»<sup>78</sup>; «Пизи» – 4-5 картоплини, жовток яйця, спеції до смаку, цибуля, морква. На дрібну тертку натерти картоплю. Після цього видушити її. Коли вода осяде і залишиться крохмаль, то рідину вилити, а крохмаль мішати із видушеним картоплинням. Перемішується і додається жовток яйця. Робляться маленькі кружечки та варяться у воді 10-15 хвилин. Тим часом робиться заправка із цибулі та моркви. Овочі ріжемо тоненькими кусочками та запарюємо. Після того, як заваряться картопляні кружечки, заправляємо їх за жаркою і подаємо на стіл»<sup>79</sup>; «Кльоцки» – ця страва готувалася на свята. Рецепт простий. Натерти картоплі, віджати її, щоб не було води. Потім віджату картоплю треба зліпити маленькими шариками, величиною 3-4 мм. Варити до повного готунку. Можна доливати молоком або олією»<sup>80</sup>;

«Кмизлі» – терли картоплю, додавали яйця і виробляли такі галушки, і кидали на воду, і салом зажарували»<sup>81</sup>.

З товченої картоплі волиняни й поліщуки робили «Лі-нівні пироги з картоплею»: «Місили так, як на вареники. Всередину клали картоплю і пекли в печі»<sup>82</sup>.

Із тертої картоплі на території Західного Полісся та західної частини Волині смажили на олії млинці («деруни», «кмизлі», «беці»): «Деруни» – чистили картоплю, терли, солили, сипали трохи муки, виливали на сковороду і ставили в піч. Їли зі сметаною чи з салом»<sup>83</sup>; «Кмизлі» – терли картоплю, додавали яйця і виробляли такі галушки, і кидали на воду, і салом зажарували»<sup>84</sup>;

«Ввечері полюбляли «беці». Беці готувалися з тертої картоплі, цибулини, яйця і трішки муки. Все це виливалося у спеціальний посуд і готувалося в печі. Після цього подавали беці зі шкварками та сметаною»<sup>85</sup>. Усі види дерунів та процес їх приготування у наукових джерелах описуються так: «Дуже полюбляли в народі деруни, або, як їх іще називали, драники, драчанки, терчанки. Сиру картоплю терли на тертушці, зливали зайву рідину, додавали ложку або дві борошна чи картопляного крохмалю, яйце, терту сиру цибулину, ретельно розмішували і смажили оладки на олії чи смальці. У деруни інколи клали начинку. Віддавали перевагу дерунам зі сметаною або рязанкою»<sup>86</sup>.

Поліщуки та волиняни споживали багато капусти. Її тушкували, варили, смажили, квасили на зиму. Такі страви мали назви: «горщики», «тушена капуста», «голубці», «засипана капуста», «печена капуста», «квашена капуста»: «Горщики – були горщики, то в тих горщиках випікали капусту»<sup>87</sup>; «Тушена капуста й голубці – печі запалили і тушили капусту, голубці варили, м'ясо пекли»<sup>88</sup>;

«Засипана» капуста – знадобиться: капуста (свіжа чи квашена), пшоно, молоко, сало (на шкварки), цибуля. Готувати можна зі свіжої капусти і з квашеної. Квашену капусту промити, цибулю дрібно нарізати, протушити на маслі. Пшоно перебрати, залити окропом, щоб пшоняна каша не гірчила. Потім воду злити, пшоно залити молоком і варити. Напівготову пшоняну кашу додати до капусти. Солити. Накрити кришкою і залишити на 15 хви-

лин. Тушковану цибулю викласти на пшоно з капустою. Приготувати шкварки, з ними й подавати капусту або із зеленню. Подавати гарячою. Під час посту варили без молока і сметани, а поливали зверху підсмаженою на олії цибулею»<sup>89</sup>; «Печена капуста» – клали капусту в піч, коли вона вже спеклася, то виймали з печи, чистили, різали, поливали олією чи розтопленим жиром, солили, посипали порізанною цибулькою»<sup>90</sup>; «Тушена капуста» – нарізали капусту, пропарували її, сипали крупу, кидали жир, солили, ставили в чивуні в піч, вона там тушилася»<sup>91</sup>; «Квашена капуста» – я зустрів бабу Клаву. Вона їхала з дачи і везла на возику велику сумку. У сумці був врожай капусти. Вона мені розповіла, що квасить її щороку на зиму, бо це дуже корисно і вітамінно. Тому вона вирішила поділитися своїм рецептом.

Беремо два кілограми свіжої капусти і тоненько шинкуємо її ножем. Натираємо велику соковиту морквину на тертці. Все це змішуємо і складаємо у дерев'яну бочечку, кулачками втрамбуємо. Тоді в літрі води розчиняємо дві столові ложки з горбиком солі. Добре вимішуємо і цим розчином заливаємо нашу капусту. Бочечку не закриваємо, а ставимо у тепле місце для бродіння на два-три дні.

Щодня беремо дерев'яну палицю і протикаємо нашу капусту для того, щоб вийшла гореч. Коли з'явиться зверху капусти пінка, щільно закриваємо кришкою і ховаємо нашу готову капусту у погреб або холодильник»<sup>92</sup>; «Капуста» – «Різали картоплю, кидали м'ясо, якщо було, гриби заливали водою. Як було чим запарювати, то запарювали, а якщо ні – то їли пісні»<sup>93</sup>.

Морква на Волині й Поліссі також була і є одним із найуживаніших овочів. Її завжди висіювали у великій кількості, збирали урожаї і готували із неї найрізноманітніші страви. Тексти народних рецептів ще раз переконують нас у цьому: «Морква з молоком» – моркву чистили та кришили кусочками, кидали в чивун, наливали водою і ставили в піч. В печі вода кипить, і тоді лили молоко, трохи ще воно поварица да і готове»<sup>94</sup>; «Морква з бобом» – біб замочували водою на часов 2-3. Моркву чистили, кришили кусочками, кидали в чавун, біб тож до моркви

висипали, заливали водою, ставили в піч і варили, поки не зварила»<sup>95</sup>.

Як бачимо, із моркви готували найвигаданіші та найдивовижніші рецепти. Морква з молоком була колись досить популярною стравою населення Західного Полісся та західної частини Волині: Молочне з морквою: «Моркву нарізати кубиками і варити в молоці до готовності»<sup>96</sup>. Морква була основою й інших овочевих страв: «Волок» – молоде зілля лободи, бурячиння (молоде), морква, цибуля, спеції за смаком. Добре промиваємо бурячиння та зілля лободи. Ріжемо на маленькі кусочки. Розігріваємо пательню та висипаємо все туди. Для смаку додаємо натерту моркву і цибулю. Додаємо спеції за смаком: сіль, перець. Смажимо до готовності. Також волок добре смакує із вареним яйцем»<sup>97</sup>.

Крім моркви та буряків, волиняни та поліщуки використовували у приготуванні страв горох, біб, квасолю, брукву та інші овочі: «Бруква з бобом – беремо глиняний горщик, заливаємо воду і кидаємо порізану на кусочки брукву. Потім додаємо біб, через декілька хвилин кидаємо м'ясо (можна птиці або свині на вибір), також сіль і перець до смаку і все це залишаємо на півтори години у печі»<sup>98</sup>. Щоденні страви поліщуків та волинян урізноманітнювали страви з квасолі та бобу.

Часник і цибуля були найкращими приправами для багатьох страв населення Західного Полісся та західної частини Волині: «Салат з часнику – брали стрілки з часнику, вбирали шкурочку, різали подовгуватими смужками довжиною 2-3 см., варили до готовності. Після цього натирали почищену моркву, піджарювали на олії, добавляючи стручки з часника. Солили до смаку і подавал холодними, як салат, найчастіше до картоплі і макаронів»<sup>99</sup>.

Серед населення Західного Полісся та західної частини Волині були поширеними декілька видів овочевих борщів: «червоний», «зелений», «з бурякових пагонів», «капустяний борщ». Анатолій Пономарьов називає український борщ «маркірованим елементом в українській етнічній культурі»<sup>100</sup>. Етнограф говорить про те, що «Майже повсюдно в Україні побутовало в основному три типи борщів: червоний, зелений і холодний, кожний із яких

поділявся ще на різновиди. Основним компонентом борщів будь-яких типів і варіантів була капуста та буряк, а починаючи з 18 ст. – картопля. Борщ обов'язково заправляли буряковим квасом, сироваткою або сметаною: квас розбавляли водою, кришили буряк, картоплю, капусту, моркву, квасолу, додаючи товченого сала з цибулею або олії, трохи м'яса, а під час посту – сушену рибу. Навесні віддавали перевагу зеленому та холодному борщам, виготовленим із щавлю, кропиви, лободи, кропу, петрушки, заправлених сметаною, яйцями, цибулею тощо»<sup>101</sup>. Дослідники стверджують, що «в Україні існувало три види борщу. Перший, червоний, готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою, згодом – із картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці, а в будень – затовкували або засмажували салом із часником та цибулею. Для борщу заквашували червоний городній буряк і використовували як його, так і квас. Гостроти борщу надавав червоний стручковий перець»<sup>102</sup>. Ось як виглядає опис типового червоного борщу в народному рецепті: «Борщ «Червоний» – відварити м'ясо протягом 1,5 год. Нарізати м'ясо кубиками, додати в каструлю цибулю, подрібнити, моркву натерти на тертці, буряк помити, відварити 30 хв., почистити від шкіри та нарізати соломкою, обсмажити. Нарізати картоплю, довести до кипіння і посолити, додати буряк і варити ще 10 хв. Потім цибулю і моркву почистити, видушити туди частину»<sup>103</sup>. Другий борщ – зелений, або весняний, «варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка, за смачуючи юшку круто звареним яйцем і сметаною»<sup>104</sup>. Зелений борщ у фольклорних записах трактується так само: «Борщ «Зелений» – свинину варять до готовності, нарізають порціями, а бульйон проціджують. Буряки нарізають соломкою, солять, добре тушкують до готовності, додаючи бульйон. У підставлений киплячий бульйон кидають картоплю і варять 10-15 хв. Потім кидають щавель та підсмажену цибулю і варять до готовності. Іноді кидають варене яйце»<sup>105</sup>.

Третій борщ «холодний» – готували тільки влітку. Молодий городній буряк варили, нарізали соломкою, додавали зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику. Це був сирий

борщ, оскільки варили лише буряк»<sup>106</sup>. У фольклорних записах цей борщ виглядає так: «Український борщ, у післявоєнний період, готували з гички (бурякових молодих пагонів) – весною та звичайного буряка в інші пори року. Також до нього входила картопля, рідше капуста, ще рідше – м'ясо птиці і звичайна річкова вода. Готували борщ у великих залізних мисках в мурованій печі. Розпалювали соломною, часто краденою у панів, так як у бідних селян паїв не було»<sup>107</sup>.

Але у кулінарній традиції населення Західного Полісся та західної частини Волині існує ще один вид борщу – «капусняк»: «Борщ «Капустяний» – літом: свіжа капуста, морква, буряк, картопля, гриби, по-можливості додавали рибу або м'ясо. Зимом: квашена капуста і все, що було»<sup>108</sup>.

Українські борщі із розмаїттям регіональних рецептів, стверджують етнографи, стали елементами «інтернаціональної культури, визнані і білорусами, і росіянами, і іншими народами»<sup>109</sup>.

Додавали часник у м'ясні супи. На Волині й Поліссі поширений суп «Соломаха» з часником: «Потрібно в гарну жменю гречаної муки влити трохи і ложкою замісити рідке тісто. Додати в нього дрібку солі, дрібно порізаний кріп і петрушку. Перемішати і вилити в киплячу воду. При цьому воду потрібно помішувати ложкою. Коли тісто звариться (а це дві-три хвилини), в «Соломаху» потрібно додати трохи шкварок з м'ясом та часник. Цей густий супчик має давню історію, адже колись він був основною стравою козаків під час походів»<sup>110</sup>. І справді, «соломаха» була однією з найпоширеніших страв у козацьких походах. Лослідники української етнографії стверджують, що страва ця готувалася так: «З гречаного борошна розбовтували рідке тісто, вливали у підсолений окріп і заварювали, розмішуючи. Коли соломаха була готова, додавали олію, а у м'ясоїд – смалець, затирали часником»<sup>111</sup>.

Багато видів супів готували перед великими святами, коли кололи кабана. Це були м'ясні супи, приправлені цибулею, часником, домашньою локшиною: «Кендюшник і пшоняник – у моєму чудовому селі і зараз готують страви, назви яких, швидше за все, зовсім невідомі»<sup>112</sup>.



мі для молоді. Наприклад, «Кендюшник» і «Пшоняник», які наші предки готували щоразу, коли кололи кабана. Ці ситні і смачні страви для мене готує моя бабуся Надія Степанюк із села Голоби.

Я пам'ятаю, моя бабуся готувала цей ситний і дуже смачний суп, поласувати яким до нас приходили всі сусіди. А коли вони кололи кабана і варили кендюшник, то ми йшли до них. Назва супу походить від назви шлунка свині, який називали черево. Вона ж, відваривши, очистивши від слизу шлунок, дрібно його ріже і кидає в каструлю, де вже майже готова порізана картопля. Поки суп вариться, замішується домашня локшина на яєчних жовтках і, підсушивши на печі, кидається в воду. Після кладу порізаний кріп, петрушку, терту моркву, спеції. Нехай хвилину покипить, пару хвилин постоїть, а потім – по тарілках. «Моїх рідних від цієї смакоти і за вуха не відтягнути»<sup>112</sup>.

Велику роль у харчуванні населення Західного Полісся та західної частини Волині відігравали каші. Каші, стверджують етнографи, «варили з пшона, гречки, ячменю, пшениці, вівса, кукурудзи, пізніше – рису. Товчені зерна відокремлювали від луски, одержуючи чисту крупу шеретуванням у круподерках або товчених ступах. При цьому крупа могла лишатися цілою або перетворюватися на дрібну січку. Ячмінь, пшоно, кукурудзу, пшеницю мили, гречку і овес підсмажували до золотого кольору»<sup>113</sup>. Каші, кулеші та інші види круп'яних страв побутували на усій території Західного Полісся та західної частини Волині. Каші варили круті або рідкі, на молоці. Приправляли олією чи салом. Готували каші на обід. Варили їх у будень і свята: «Запечена каша» – заливали кашу молоком, вбивали яйця, кидали масло і ставили у піч у горщику, де вона й запікалась»<sup>114</sup>; «Крупник» – пшоняна каша з молоком, але дуже рідка»<sup>115</sup>. Каші, як стверджують дослідники «були круті й рідкі. Перед тим, як саджати у піч, кашу солили. Каша пріла у печі досить довго. Це були повсякденна обідня страва, друга після борщу. Готували кашу і на сніданок, і на вечерю. Круту кашу засмажували смальцем, олією, маслом, молоком, заливали кисляком. Пшоняну або кукурудзяну кашу, запечену з молоком, цукром

та яйцями, готували на родинні урочистості. Рідку кашу (розмазну) готували для дітей, хворих або навесні, коли закінчувалися записи продуктів, на молоці, сироватці, маслянці»<sup>116</sup>.

Особливе місце серед різновидів поліських та волинських каш займали куліші.

Куліш – традиційна страва козаків. Його козаки щодня варили під час військових походів. Після ліквідації Запорізького козацтва козаки розселилися по усій території України, Росії. Рецепти козацької кухні передавалися з покоління в покоління, видозмінювалися, і сьогодні існує безліч варіантів приготування кулешу: «Козацький» куліш – складові: сало – 0,5 кг., морква – 0,5 кг., цибуля – 0,5 кг., вода – 5 літрів, пшоно – 1 кг., лавровий лист – 3 шт., часник – 3 зубчики, перець чорний (мелений) – за смаком, сіль – за смаком, петрушка – 1 пучок, кріп – 1 пучок.

Приладдя: казан на 10 літрів, велика дерев'яна ложка, ніж, дошка для нарізання. Приготування: почистити та нарізати сало, моркву та цибулю (сало, цибулю – кубиками, а моркву – кільцями), петрушку та кріп, помити та подрібнити. Пшоно промити. Казан ставимо на вогонь. Кидаємо нарізане сало у казан та висмажуємо, поки весь жир не вийде. Додаємо нарізану моркву, через 10 хвилин – цибулю. Накриваємо кришкою та тушкуємо (час від часу помішуємо), поки морква не стане м'якою, а цибуля не пустить сік»<sup>117</sup>; А ось текст рецепту звичайного кулешу: «Улюбленою нашою стравою був куліш. Готували його із м'яса свинини, картоплі, моркви і пшона, робили затірку з сала і часнику. До кулішу готували пампушки і всією сім'єю»<sup>118</sup>.

Дуже популярними на Волині й Поліссі були гарбузові каші. Анатолій Пономарьов поділяє їх на такі види: «...каші (пшоняна, ячна, кулешна, зубці, путря, дроблена), рідкі мучні страви (пшоняний куліш, ячний крупник)»<sup>119</sup>. У народних текстах-рецептах Волині й Полісся ці страви описано так: «Гарбузова каша – начистимо гарбуза, покришимо його невеликими кусочками, кинем в чивун, заллемо водою і поставим в піч варитися. В печі вся та вода википить, тоді мати товче гарбуза, сипне туди жменю круп пшоняних, лине молока, воно все те ще тро-

хи поварица да і їли таке»<sup>120</sup>; «Гарбузова каша з пшоном» – беремо їстівну гарбузу (називається «гітара»). Відрізаємо з неї шкірку (яка нам не потрібна). Гарбузу ріжемо квадратними кусочками і варимо до готовності. Тоді стіджуємо воду, мнємо верцюхом, щоб зробилась однорідна маса. Потім заливаємо молоком, сиплемо пшоно і варимо до готовності пшона. Солодимо і виходить гарбузова каша»<sup>121</sup>. Принцип приготування всіх гарбузових каш однаковий, рецепти подібні: «Почистити гарбузу, дістати насіння і порізати невеликими кусочками й варити у воді до готовності. Яйце з мукою розтерти доти, поки не утворюватимуться кульки розміром з горошину. Варену гарбузу потовкти з молоком і додати затірку. Варити до готовності»<sup>122</sup>.

Овочева густа каша «Хамула» готувалася часто. Її варили улітку зі свіжих фруктів, а також вишень, черешень, агрусу, слив: «У каструлю насипаємо свіжих вишень, черешень, щепляка з агрустом, малину. Заливаємо водою і кип'ятимо. Беремо муку, заливаємо водою, розмішуючи, щоб вийшло, як рідка сметана. Потім, помішуючи компот, ложкою вливаємо суміш муки з водою і кип'ятимо, солодимо до смаку. Краще пити холодною»<sup>123</sup>.

На території західного Полісся та західної частини Волині знайдено багато текстів класичних українських рецептів густої підливки – до вареників, налисників, галушок та інших страв. Назва цієї підливки походить від слова «вмочати», бо саме так і роблять – вмочають в соус ту чи іншу страву – «маченка». На Волині й Поліссі ця підливка має саме таку назву. Ця страва може бути солодкою і солоною. Усе залежить від того, яку страву будуть «вмочати». Ось тексти найпопулярніших рецептів маченки: «Колись моя мама готувала український рецепт густої смачної підливки – до вареників, налисників, галушок. Назва підливки походить від слова «вмочати», бо саме так і роблять – вмочають у соус ту чи іншу страву.

Може бути як солона, так і солодка «маченка» – у залежності від того, що в неї будуть вмочати. У нашій сім'ї завжди робили це так: рубали ріпчасту цибулю на дрібненькі кубики, солили і клали на розігріту пательню з олією, щоб гарно засмажилася. Поки смажиться, розводили

у кухлі молока столову ложку з горбиком борошна. Гарно вимішували в однорідну масу. Можна додати улюблені спеції. Коли цибуля набуде золотистого кольору, виливали на пательню, завжди помішуючи розведену молочно-борошняну кашу. Поміщували, щоб борошно не збилося в грудки.

При можливостях сучасної кухні навіть згрудковану «маченку» можна врятувати, гарно збивши вже готову міксером, що можна занурювати в гущу страви. Ми міксерів не мали і користувалися дерев'яними колотушками. То було таке кухонне причандалля, виготовлене з міцної палички, що мала багато гілочок. Ті гілочки обрізали, залишаючи у кінці палички невеличкі обрубки. Отим йоржиком і розколочувалася на пательні під час приготування «маченка». Ми були такими вправними газдинями, що тими колотушками збивали «маченку» в однорідну масу не гірше, а то й ліпше, ніж тепер то можна зробити за допомогою сучасної кухонної техніки. Під час посту до вареників з картоплею чи капустою «маченка» заколочувалася не на молоці, а на воді.

«Маченку» можна готувати і м'ясну, і грибну. Для цього перед тим, як її заколочувати, можна підсмажити на пательні невеличкі шматочки м'яса з цибулькою або ж грибів з цибулькою.

До сирників, солодких налисників, вареників з вишнями чи солодким сиром можна приготувати солодку «маченку». Розтопивши в посудині, що не пригорає, шматочок вершкового масла, залийте, помішуючи, суміш з кухля молока, двох ложок цукру та двох ложок без гірки борошна. Покращить смак такої «маченки» пачечка ванільного цукру. Можна додати ще какао, тоді отримаєте шоколадну «маченку». Головне, щоб вона була трохи рідшою за заварний крем, тоді нею можна поливати страву або ж вмочати»<sup>124</sup>. А от приклад тексту-рецепту солодкої «маченки» до сирників: «Я ж, коли виросла і вийшла заміж, то твій дідусь любив мій особливий рецепт до сирників. Підсмаживши сирники до золотистої скоринки, складаємо їх у невеликий казанок або ж глибоку пательню. Коли вде всі сирники досмажені і складені, щедро посипаємо їх зверху цукром, кришимо та розкладаємо по всій поверхні

сирників грам сто вершкового масла, ще й виливаємо з півсклянки молока. Потім ставимо казанок на мінімальний вогонь і закриваємо кришкою. Таким чином, ми ніби двох зайців убиваємо: по-перше, якщо якийсь з сирників при підсмажуванні добре пропікся всередині, то в такому солодкому товаристві всі вони вже точно дійдуть до потрібного стану, а, по-друге, масло розтопиться, цукор розтане, усе це розчиниться у молоці, і апетитні сирнички опиняться в обіймах смачної підливки-«маченки». Можна вже до них більше нічого не додавати: ні сметани, ні повидла чи ще чогось»<sup>125</sup>.

Яйця на Волині й Поліссі у будень вживали рідко. Яйця, як бачимо із текстів рецептів, додавали, в основному, до тіста. З них робили печиво, каші, локшини. Але діти, гуляючи улітку на подвір'ї у селі, забирали їх із курників і вживали сирими: «Яйця були делікатесними продуктами. Діти лазили по курниках і нерідко заглядали в чужі курники і просто їх випивали. Це була ще та смакота»<sup>126</sup>.

Подібна ситуація була і з вишнями із хлібом: «Вишні з хлібом – що любили їсти сімдесят два роки назад? У післявоєнні часи люди були бідними, не могли собі дозволити все, що можна тепер. Колись діти любили їсти вишні з хлібом. Брала скибку хліба, лізли на дерево і сиділи там, поки не наїдяться»<sup>127</sup>.

Суто рибних страв, як стверджують дослідники, було мало. «Свіжу рибу смажили, їли гарячою й холодною, додавали до пісного борщу»<sup>128</sup>: «Риба на маслі» – почистити рибу, вимити, порізати і скласти в ринку. Залити водою, додати сіль, 8-10 горошин чорного перцю, 1-2 лаврових листки, морквинку, грубо нарізану поставити на вогонь і варити, поки не зм'якне. Готову рибу вийняти, присипати тертою булкою і полити топленим маслом»<sup>129</sup>.

Отже, найдавніші традиційні страви населення Західного Полісся та західної частини Волині в народних оповіданнях та кулінарних рецептах – це знахідки давньої культури та побуту не лише для етнографів, а й для науковців інших галузей – істориків, фольклористів, культурологів, лінгвістів та ін.

## Примітки

<sup>1</sup> Записала Комзюк Олександра від Надії Григорівни Савчук у селі Дольськ Любешівського району Волнської області.

<sup>2</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни. 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>3</sup> Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиан. – К., 1991. – 117 с.

<sup>4</sup> Чубинский П.П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д.чл. П.П. Чубинским. – Т. 7. – СПб., 1877.

<sup>5</sup> Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. – К.: Мистецтво, 1995. – 335 с.

<sup>6</sup> Артюх Л. З історії народної кухні. Сало. Каша // Неопалима купина. – 1995. – № 5-6. – С. 32-33.

<sup>7</sup> Полесье. Матеріальна культура / В.К. Бондарчук, И.Н. Браим, Н.И. Бураковская. – К., 1988. – 153 с.

<sup>8</sup> Скуратівський В.Т. Русалії. – К.: Довіра, 1996. – С. 518 – 570.

<sup>9</sup> Воропай О. Звичай нашого народу. Етнографічний нарис. – Т. 1-2. – К., 1991. – С. 72-87.

<sup>10</sup> Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / А.П. Пономарів, Л.Ф. Артюх, Т.В. Косміна та ін. К.: Либідь, 1993. – С. 80-108.

<sup>11</sup> Древляни. 36. статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю. – Вип. 1. – Львів: Інститут народознавства НАН України, 1996. – 423 с; Київське Полісся: Етнографічне дослідження. – К.: Наукова думка, 1989. – 268 с; Полесье. Матеріальна культура / В.К. Бондарчук, И.Н. Браим, Н.И. Бураковская. – К., 1988. – 153 с; Костриця М.Ю., Костриця Н.С. Природа і матеріальна культура Житомирщини. – Житомир, 1990.

<sup>12</sup> Гонтар Т. А. Традиционная и праздничная пища украинцев Полесья в XIX-XX вв. // Советская этнография. – 1986. – №5. – С. 10-13; Качалка Н. З кашею будьте здорові // Берегиня. – 1993 – 1994. – № 2-3. – С. 7-9; Качалка Н. І хліб духмяний на столі // Берегиня – 1992 – № 1. – С. 3-5; Печерна Г. Символіка обрядового хліба // Народознавство.– 1994. – № 13. – С. 2: Українська стародавня кухня / Упоряд. Шпаковська Т. Л. – К., 1993. – С. 72-94; Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. – К., 1979. – 127 с.

<sup>13</sup> Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій / А.П. Пономарьов. – К.: Либідь, 1996. – С.239.

<sup>14</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.170.

<sup>15</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>16</sup> Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій / А.П. Пономарьов. – К.: Либідь, 1996. – С.239.

<sup>17</sup> Записала Мосійчук Богдана від Деревянчук Софії Никанорівни, 1958 р.н. у смт. Голоби Ковельського району Волинської області.

<sup>18</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.170.

<sup>19</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.170.

<sup>20</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>21</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.170.

<sup>22</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>23</sup> Записала Мосійчук Богдана від Деревянчук Софії Никанорівни, 1958 р.н. у смт. Голоби Ковельського району Волинської області.

<sup>24</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.170.

<sup>25</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.170.

<sup>26</sup> Записала Комзюк Олександра від Надії Григорівни Сав- чук у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>27</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни. 1941 р.н. у с. Рудка Володимирецького р-ну Рівненської облаті.

<sup>28</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>29</sup> Записала Аріна Міщук від Пуць Тетяни Логінівни, 1956 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>30</sup> Записала Антонюк Анна від Антонюк Ганни Степанівни, 1936 р.н. 82 роки, у селі Прохід Ратнівського району Волинської області.

<sup>31</sup> Записала Мефанік Анастасія від Мефанік Анастасії, 1953 р.н. у с.м.т. Маневичі Маневицького району Волинської об- ласті.

<sup>32</sup> Записала Козловська Ілона від Тарах Галини, 1957 р.н. у селі Мосир Любомельського району Волинської області.

<sup>33</sup>Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.170.

<sup>34</sup> Записала Камзюк Олександра від Савчук Надії Григорів- ни, 1939 р.н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>35</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.171.

<sup>36</sup> Записав Бурачук Максим від Антонюк Надії Василівни, 1933 р.н. у селі Рудка Рожищенського району Волинської об- ласті.

<sup>37</sup> Записала О. Карась від Раїси Карась, 1945 р.н. у селі Роки- ні Луцького району Волинської області.

<sup>38</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>39</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>40</sup> Записала Бродович Наталія від Ганни Шемшей, 1947 р.н. у селі Несвіч Луцького району Волинської області.

<sup>41</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>42</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>43</sup> Записав Сироватка Павло від Соколюк Ольги Олексан- дрівни, 1934 р.н. у селі Мирне Горохівського району Волин- ської області.

<sup>44</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.171.

<sup>45</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.171.

<sup>46</sup> Записав Луцюк Максим від Марчук Лідії Артемівни, 1945 р.н. у селі Мар'янівка Горохівського району Волинської об- ласті. Записав Луцюк Максим від Марчук Лідії Артемівни, 1945 р.н. у селі Мар'янівка Горохівського району Волинської області.

<sup>47</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>48</sup> Записав М. Запорожець від Сивиренко Галини Михай- лівни, 1941 р.н. у м. Луцьк.

<sup>49</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.



<sup>50</sup> Записала Камзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>51</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.172.

<sup>52</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>53</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>54</sup> Записала Дзенік Лілія Василівна від Дзенік Устини Григорівни та Романюк Ганни Павлівни у селі Черче Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>55</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.171.

<sup>56</sup> Записав Оласюк Андрій від Хомича Петра у селі Рудка Любешівського району Волинської області.

<sup>57</sup> Записано від Лобач Лідії Федорівни у селі Подоляни Гошанського району Рівненської області.

<sup>58</sup> Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій / А.П. Пономарьов. – К.: Либідь, 1996. – С.239.

<sup>59</sup> Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій / А.П. Пономарьов. – К.: Либідь, 1996. – С.239.

<sup>60</sup> Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій / А.П. Пономарьов. – К.: Либідь, 1996. – С.239.

<sup>61</sup> Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій / А.П. Пономарьов. – К.: Либідь, 1996. – С.239.

<sup>62</sup> Записала Шеремета Анастасія від Шеремети Надії, 1932 р.н. у с. Гірки Любешівського району Волинської області.

<sup>63</sup> Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пу- гач. – К.: Зодіак – ЕКО, 1994. – с.172.

<sup>64</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни. 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>65</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни. 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>66</sup> Записала Надія Никитюк від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>67</sup> Записала Камзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>68</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни, 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>69</sup> Записала Камзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>70</sup> Записала Фарафонова Ірина від Мельничук Марії, 1944 р.н. у селі Милків Млинівського району Волинської області.

<sup>71</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни, 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>72</sup> Записала Жадан Дарина від Потомашевої Анастасії Василівни, 1937 р.н. у селі Верба Володимир-Волинського району».

<sup>73</sup> Записала Надія Никитюк від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>74</sup> Записала Камзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у с. Дольськ Любешівського р-ну Волинської області.

<sup>75</sup> Записала Надія Никитюк від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>76</sup> Записала Бродович Наталія від Ганни Шемшей, 1947 р.н. у селі Несвіч Луцького району Волинської області.

<sup>77</sup> Записав Карась Олег від Карась Олени Порфирівни, 1938 р.н. у м. Луцьк.

<sup>78</sup> Записав Оласюк Андрій від Хомича Петра у селі Рудка Любешівського району Волинської області.

<sup>79</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>80</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>81</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни, 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>82</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>83</sup> Записав Сироватка Павло від Соколюк Ольги Олександрівни, 1934 р.н. у селі Мирне Горохівського району Волинської області.

<sup>84</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>85</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>86</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>87</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Ганни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>88</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни. 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>89</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни. 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>90</sup> Записав Гітуляр Володимир від Самошук Клавдії Миколаївни у м. Луцьк.

<sup>91</sup> Записала Камзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>92</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни. 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>93</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни. 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>94</sup> Записала Надія Никитюк від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>95</sup> Записав Карась Олег від Карась Олени Порфірівни, 1938 р.н. у м. Луцьк.

<sup>96</sup> Записала Кононович Карина від Остимчук Онисії Яківни, 1932 р.н. у селі Судче Любешівського району Волинської області.

<sup>97</sup> Записала Бродович Наталя від Ганни Шемшей, 1947 р.н. у селі Несвіч Луцького району Волинської області.

<sup>98</sup> Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій / А.П. Пономарьов. – К.: Либідь, 1996. – С.239.

<sup>99</sup> Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій / А.П. Пономарьов. – К.: Либідь, 1996. – С.239.

<sup>100</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>101</sup> Записала Іванюк Іванна від Сичак Лариси Михайлівни, 1950 р.н. у с.м.т. Локачі Локачинського району Волинської області.

<sup>102</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>103</sup> Записала Мосійчук Богдана від Деревянчук Софії Никанорівни, 1958 р.н. у смт. Голуби Ковельського району Волинської області.

<sup>104</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>105</sup> Записала Жадан Дарина від Дячук Клавдії Петрівни, 1933 р.н. у селі Сатіїв Дубенського р-ну Рівненської області.

<sup>106</sup> Записала Комзюк Олександра від Надії Григорівни Савчук у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>107</sup> Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій / А.П. Пономарьов. – К.: Либідь, 1996. – С.239.

<sup>108</sup> Записав Олег Войтук від Сіжук Тетяни Андріївни, 1945 р.н. у селі Качин Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>109</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>110</sup> Записав Чубар Володимир від Надії Степанюк у селі Голуби Ковельського району Волинської області, 1968 р. н.

<sup>111</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>112</sup> Записала Комзюк Олександра від Надії Григорівни Савчук у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>113</sup> Записала Камзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>114</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>115</sup> За писав Павлюк Сергій від Павлюка Миколи Никоновича, 1949 р.н. у селі Стадники Острозького району Рівненської області.

<sup>116</sup> Записав Сироватка Павло від Соколюк Ольги Олександрівни, 1934 р.н. у селі Мирне Горохівського району Волинської області.

<sup>117</sup> Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій / А.П. Пономарьов. – К.: Либідь, 1996. – С.240.

<sup>118</sup> Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни. 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області.

<sup>119</sup> Записала Бродович Наталія від Ганни Шемшей, 1947 р.н. у селі Несвіч Луцького району Волинської області.

<sup>120</sup> Записала Надія Никитюк від Денисюк Валентини Степанівни, 1946 р.н. у селі Туропин Турійського району Волинської області.

<sup>121</sup> Записала Бродович Наталія від Ганни Шемшей, 1947 р.н. у селі Несвіч Луцького району Волинської області.

<sup>122</sup> Записано від Кривенюк Ольги Матвіївни, 1945 р.н. у селі Глухи Старовижівського району Волинської області.

<sup>123</sup> Записано від Кривенюк Ольги Матвіївни, 1945 р.н. у селі Глухи Старовижівського району Волинської області.

<sup>124</sup> Записав Луцюк Максим від Марчук Лідії Артемівни, 1945 р.н. у селі Мар'янівка Горохівського району Волинської області.

<sup>125</sup> Записав Луцюк Максим від Марчук Лідії Артемівни, 1945 р.н. у селі Мар'янівка Горохівського району Волинської області.

<sup>126</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 113.

<sup>127</sup> Записала Мефанік Анастасія від Мефанік Анастасії, 1953 р.н. у смт. Маневичі Маневицького району Волинської області.

### **2.3. Кулінарні традиції населення Західного Полісся та західної частини Волині у народних календарних святах та обрядах**

Різдвяні та новорічні свята. Із найдавніших часів в Україні в цей час люди створюють казковий: чи то вигаданий, чи реальний світ, що символізує прадавню мрію отримати радість, щастя, спокій і гармонію у родинних стосунках і надію на відродження змученої людської душі. Ось як говорить про цей період у житті кожного українця Олекса Воропай: «Зима. Навколо біліють сніги. Мороз ніби пензлем розмалював вікна. Дерева обсіпані інеем і обліпліні снігом. Нерухомі, білі, немов кришталеві, стоять вони, як у казці, і сяють самоцвітами від першого променя січневого сонця. Ранок. Над кожною хатою стовпом в'ється дим. Здається. Що село ще спить: на вулицях нема нікого. Але в кожній хаті давно кипить робота...»<sup>1</sup>. А так описується Різдво в народному оповіданні, записаному у селі Велика Омеляна Рівненського району Рівненської

області: «Різдво Христове – велике християнське свято, День народження Ісуса Христа. Напередодні Різдва Христового – 6 січня, ми сім'єю сідаємо за щедрий, але пісний стіл. Свята вечеря починається молитвою. Завжди мама готує смачну пісню їжу, а головною стравою є кутя та узвар. На другий день, 7 січня, ми ходимо колядувати до рідних. У нашому селі дуже багато колядників, але найкраще вітає церковний хор з Різдром»<sup>2</sup>.

У різдвяно-новорічній обрядовості населення Західного Полісся та західної частини Волині простежуються нашарування різних часів та епох. На Волині й Поліссі, як стверджував відомий український фольклорист О.В. Курочкін «...святки за народними уявленнями вважались чарівним часом. Незримо присутніми на святках були і душі померлих родичів. Різдрву завжди передували серйозні приготування, в які включалися всі працездатні члени родини. Вони прибирали в хаті: обмазували свіжою глиною долівку, білили стіни, стелю, піч, мили лави і столи, посуд і всяке начиння. Обов'язково прали білизну і чистили одержу. Ті, хто мав можливість, купували або шили до Різдрва новий одяг, прагнучи зустріти свято в чистому. Інтер'єр житла набував святкового вигляду, основним елементом декору при цьому були вишиті рушники»<sup>3</sup>. Підтвердження цієї інформації знаходимо у фольклорних текстах: «Напередодні Різдрва я прибирала оселю, закуповувала продукти та обновки. Робила всю хатню роботу на тиждень вперед, бо до 13 січня святкували Різдрво і працювати не можна було.

У Святвечір, 6 січня, вся рідня збирається за столом, на нього ставили 12 страв. Кожен повинен був спробувати всі страви потроху. На середину стола ставилася головна страва вечора – кутя. У Святий вечір дітки несуть хрещеним батькам вечерю-кутю. А ті дарують їм подарунки і солодоші. На краї стола кладуться монетки, а під стіл – солому. Це робиться для того, щоб в господарстві велося.

На свято плівся різдрвяний вінок із гілок ялини або сосни і прикрашався дерев'яними фігурками, стрічками та свічками. Такий вінок вішали на вхідні двері. Коли годинник проб'є дванадцятую ніч, уся рідня обмінювалася по-

дарунками і загадувала бажання. Вже сьомого січня родина так само збиралася разом, але на столі тепер ставили страви з м'яса, молока і сметани»<sup>4</sup>.

А такий опис Різдва зустрічаємо у народному оповіданні із села Качин Камінь-Каширського району Волинської області: «До Різдва готувалися заздалегідь. Милий прибирали в хатах, хлівах, білили, прали, заготовляли дрова і корм для худоби. Всі роботи закінчувались до Святого вечора. Мати готували пісню вечерю, де завжди були узвар і кутя. Стіл стелили сіном, зверху на нього стелили святкову скатертину. До хати занесли пшеничний сніп «дідух» і ставили його під образами. Колядники ходили з наступного дня із зіркою, також була переряджена коза. Співали «Щедрий вечір», «Нова радість» та інші. Колядникам давали ковбасу, пироги, яблука. На Щедрий вечір ходили перебіранці: цигани, коза, старий дід, чорт»<sup>5</sup>.

– В першу очередь, це була кутя, вечеря вся була пісна, узвар, капуста з грибами, вареники, мариновані гриби, пироги пісні, вінігрет, оселедець, риба жарена, каша пшоняна з підливкою з грибами та хліб. Загалом, мало бути 12 страв. Це все ставили, і вся сім'я обов'язково мала сісти за стіл, коли зійде перша зірка на небі. Обов'язково читали молитву. Коли всі вставали молитися, хазяїн кидав трохи куті у стелю, щоб був хороший достаток у сім'ї.

А так виглядає опис різдвяного столу із народного оповідання:

«Коли всі сіли за стіл, не можна було вставати з-за столу. На стіл обов'язково ставили пусті тарілку, стакан, ложку та хліб. До речі, всю вечерю їли лише ложками. Після того, як всі поїли, на ніч зі столу нічого не забирали, а залишали всю їжу для духів пращурів, які, як вважалося, приходили в цю ніч також на вечерю.

– Розкажіть ще, будь ласка, з чого готували кутю.

– Брала мак, товкли його в спеціальній ступці, потім додавали волоські горіхи, мед, цукор, основою була перловка.

– Дуже дякую вам за таку цікаву розповідь»<sup>6</sup>.

О. Ковальчук, описуючи підготовку українців до Різдва, зазначає: «Підготовка до свята Різдва, або Свят-вечо-

ра, починається ще вдосвіта із розпаленого вогню в печі. Раніше цей священний вогонь добували тертям, цим вогнем розпалювали у печі вогонь з 12 полін, що припасують протягом 12 днів. Всяка інша робота, крім готування страв, у цей день неприпустима»<sup>7</sup>. Як бачимо, звичай готувати саме дванадцять страв на Свят-вечір має давнє історичне коріння: «Шостого січня, напередодні Різдва Христового – Святий вечір. З самого ранку до нього готуються люди. Господині готують дванадцять страв, і всі вони мають бути пісні. Узвар, картопля, горох, гриби, квасоля, гречана каша, риба, голубці з пшоном, капуста, пироги, вареники, кутя з товченої пшениці»<sup>7</sup>.

Олекса Воропай, описуючи приготування господинею святкового різдвяного столу, зазначає: Господиня пов'язалася хусткою, засукала рукава і заходилася готувати дванадцять свят-вечірніх страв: наставила узвар, варить горох, квасолю, смажить капусту, рибу, ліпить вареники, готує бараболю, гриби, кашу гречану з конопляним молоком, голубці з пшоном, коржі з маком та кутю з товченої пшениці. В цій багатій, але пісній вечері господиня представляє найголовніші плоди поля, городу і саду. Ніби дає звіт рокові за своє багатство в минулому році»<sup>8</sup>. Анатолій Пономарьов у праці «Українська етнографія» описує багату кутю так: «Вечір напередодні Різдва (Коляда, Свят-вечір) називався щн багатою кутею. До нього ретельно готувалися: розтоплювали піч 12 полінами, що висушувалися 12 днів, пекли й варили 12 ритуальних страв, головні з яких – різдвяна кутя та узвар. Під вечір до хати вносили дідуха – обжинкового снопа. Вважалося, що він, як і всі хатні речі, набуває чудодійної сили і приносить щастя та успішну працю. По вечері дітей виряджали до родичів і близьких з дарунками й кутею, аби поминути душі померлих»<sup>9</sup>. Ось як описано Свят-вечір та різдвяний стіл в оповіданні, записаному у селі Шкроби Старовижівського району Волинської області: «Шостого січня на вечерю люди зазвичай йдуть до батьків. Всі члени родини в цей вечір повинні бути вдома. Гріх в цей день сваритися. Увечері в цей день заходить батько і урочисто сповіщає родині, що Святий вечір уже настав, бо на небі засяяла вечірня зірка.



Свята вечеря – це спільна вечеря всього роду. Навіть мертві родичі і безвісті загиблі – всі мають в цей вечір зібратися разом. Господар запрошував всі мертві душі на Святу вечерю, родина за ним молилась вголос, а потім читали молитву за живих і за худобу. Помолившись, сідали до столу. Господиня задалегідь висівала насіння пшениці, щоб можна було зеленою поставити на стіл. Ще у давнину під скатертину застеляли сіно, а по кутках клали часник. Старші люди намагалися нічого не їсти, доки не зійде перша зірка. Кутю готували по-різному, але головним була потовчена пшениця, мак, мед, горіхи та пізніше – родзинки. Також не обходилась вечеря без традиційного узвару, вареників, грибів. Інші страви могли змінюватися. Потрібно спробувати всі страви, щоб кожен місяць в році був щедрим і багатим. По закінченню вечері різдвяну свічку гасили, ставили в жито чи пшеницю на покуті, разом з кутею. Всі страви залишали на столі. Вірили, що вночі прийдуть всі померлі члени родини куштувати святкових страв. На ранок обов'язковим був похід до церкви і після цього уже можна було іти колядувати. Всі діти ходили від хати і до хати, співаючи різдвяних колядок. В першу чергу, колядувати ходили до родичів, адже на свята усі приїжджали в село. Різдво –це найбільше родинне свято для мене, адже воно нагадує про зв'язок поколінь, занурюючи в дитинство і приємні спогади»<sup>10</sup>.

Отже, із чого складалася Свята Вечеря і яким було меню різдвяного стола? Свята Вечеря, як стверджує О. Воропай – «...це спільна вечеря всього роду. Навіть мертві родичі і безвісти загинулі – всі мають у цей вечір зібратися разом, щоб трапезувати цілим родом»<sup>11</sup>. «Різдво Христове – велике християнське свято, День народження Ісуса Христа. Напередодні Різдва Христового – 6 січня, ми сім'єю сідаємо за щедрий, але пісний стіл. Свята вечеря починається молитвою. Завжди мама готує смачну та пісну їжу, а головною стравою є кутя та узвар. На другий день, 7 січня, ми ходимо колядувати до рідних. В нашому селі дуже багато колядників, але найкраще вітає церковний хор з Різдвом»<sup>12</sup>. Меню передсвяткового вечора, «в різних районах України характеризувалося рядом істотних ознак. Це стосується кількості страв за столом

(12, 9, 7) та послідовності їх вживання»<sup>13</sup>. Ось як виглядає сервірування різдвяного стола, описане в народному оповіданні із села Смідин Старовижівського району Волинської області: «Особливою традицією на надвечір'я Різдва є Свята вечеря, до якої входить 12 страв. Кутя – окраса столу. В кожній сім'ї кутя смакує по-різному, хоча складається з однакових інгредієнтів. У нас в сім'ї кутю готують густою, з пшениці, маку, родзинок, грецьких горіхів та насолоджують медом. Поряд з кутею на столі є плетенка – це булка, сплетена косою, посипана маком. Їдять її по закінченню Різдва. Запивають страви узваром – компотом із сушених фруктів. Перша страва – це борщ з вушками. Ще на столі є голубці, политі грибною підливою з начинкою тертої картоплі. Наступна страва на столі – це вареники з капустою+грибами+картоплею з маком. Опісля всі смакують тушену квашену капусту. Також на столі є риба, запечена з овочами. Далі вже ідуть закуски – це мариновані грибочки та маринований оселедець. Салат також входить до святого столу. І наостанок, хто ще може їсти – смакує пампушки, їх часто начиняють варенням із рожі. Дванадцять страв символізують дванадцять апостолів. Вечеряти родина сідає, коли на небі сходить перша зірка. Вечеря починається з молитви, а першу ложку їсть господар дому»<sup>14</sup>.

– Кутя – найголовніша страва, із якої й починається різдвяне частування: «Кутю товкли на Святий вечір. Товкли, товкли – злили, потім знов товкли і злили, і була кутя»<sup>15</sup>; «Розкажіть ще, будь ласка, з чого готували кутю.

– Брала мак, товкли його в спеціальній ступці, потім додавали волоські горіхи, мед, цукор, основою була перловка.

– Дуже дякую вам за таку цікаву розповідь»<sup>16</sup>. Федір Вовк, описуючи ритуальні страви Святвечора, говорить про таке: «Ритуальні страви цієї вечері, кутя та узвар, мають дуже старовинний характер: одварені в воді зерна пшениці або ячменю з медом та зварені також у воді сушені овочі нагадують ще неолітичну епоху. Приміщення їх на сіні «під богами, на покуті», цебто на найпочеснішому місці в хаті, свідчить про релігійну повагу до них, що підкреслена до того ще й звичаєм посилати ці потрави своїм

старшим родичам, які ще живуть та залишати на столі разом з ложками на цілу ніч для померлих предків»<sup>17</sup>.

Кутя, як зазначають дослідники, – «обов'язкова страва на Святвечорі. Накривали кутю двома калачами або книсями. Поруч умощували обжинковий сніп – символ майбутнього урожаю і глечик з узваром із сушених фруктів. З куті починали святу вечерю, Різдво. Кутю лишали на столі на ніч, поклавши поруч ложки, з вірою, що померлі предки прийдуть уночі скуштувати її. Цю страву носили кумам і родичам на другий день Різдва разом із вечерею»<sup>18</sup>. Інформацію про те, що поряд із кутею обов'язково повинен бути обрядовий хліб, калачі чи булки, знаходимо і у зразках народних оповідань: Кутя – окраса столу. В кожній сім'ї кутя смакує по-різному, хоча складається з однакових інгредієнтів. У нас в сім'ї кутю готують густою, з пшениці, маку, родзинок, грецьких горіхів та насолоджують медом. Поряд з кутею на столі є плетенка – це булка, сплетена косою, посипана маком. Їдять її по закінченню Різдва»<sup>19</sup>. Функції булок, обрядових пирогів та хлібів у сучасних волинських та поліських різдвяних обрядах виконують ще й інші види печива:

«Пляцки готували на свято – пісочні коржі, перекладені трояндним варенням і политі шоколадною мастикою»<sup>20</sup>. Або ж – «Торт «Королівський»: торт пахне медом та гвоздику, перемазаний шоколадом із ромом, щоб танув у роті»<sup>21</sup>.

А ще із народних оповідань дізнаємося про те, що «Запивають страви узваром – компотом із сушених фруктів»<sup>22</sup>. Етнографи, досліджуючи народні обрядові напої, стверджують, що узвар – «один із найпоширеніших напоїв. Виготовляли його влітку зі свіжих ягід, а взимку й навесні – з сушини. Сушені у печі, на сонці та у спеціальних печах (сушняк, лозняк) вишні, сливи, груші, яблука, чорниці, малину заливали окропом, парили у печі, настоювали, відціджували й споживали як відвар, так і гущу. Узвар ставили у гарному полив'яному глечику на покуті разом з кутею, а поруч у миску накладали вийняті з відвару груші, сливи, яблука хвостиком догори, щоб їх було зручно брати. Щоб узвар був солодший, до нього додавали груші, іноді трохи меду»<sup>23</sup>. Ось як описується приготу-

вання узвару у народному оповіданні, записаному у селі Мощаниця Ківерцівського району Волинської області: «Для нас, малечі, ще малими дозволяли готувати самим узвар. Там треба було небагато: засушені яблука чи інші фрукти і цукру. Ці фрукти промивали, заливали водою і кип'ятили. Коли вони закипіли, додавали цукру і варили, поки не будуть готові фрукти»<sup>24</sup>. Печені яблука та вареники – страви, що склали основу різдвяного стола поряд із кутею та узваром: «Як я була малою, то Різдво було у нас улюбленим святом. В ці дні нам не треба було іти в школу, каталися на санках з горки і любили помагати мамі готувати блюда. Ми жили в селі. Були повоєнні роки, і не всі 12 страв, як зараз треба, в нас були завше. Ми готували часто кутю, узвар, печені яблука, вареники, ну і куда ж без голубців. Ми, малеча, любили робити печені яблука, бо ми їх робили без допомоги тата і мами»<sup>25</sup>. Процес приготування печених яблук описано і у багатьох народних оповіданнях Волині й Полісся: «Печені яблука – там треба взяти яблука, їх в нас було завше багато. Їх треба промити і виняти серцевину з насінням. Далі їх викласти на бляшку для запікання і наповнити горіхами, медом, трішки родзинки і далі – в піч. Запах ходив по всій хаті, я досі не можу забути його»<sup>26</sup>. Або ж: «На Різдво, крім куті та узвару, ми робили печені яблука. Це був дуже легкий рецепт, але і дуже смачний:

- 4 великих «польських» яблука;
- 100 г. родзинок;
- жменя горіхів;
- цукор або мед.

Промивається яблуко, видаляється середина, виклали яблука на бритвинку, заправляли їх горіхами й ізюмом, посипали цукром або поливали медом. Ставили це все в пічку на 10-20 хв»<sup>27</sup>.

Вареники також були обов'язковими на різдвяному столі: «Також нам було цікаво готувати вареники. Нам мама замішувала тісто, а ми вже разом сідали і ліпили вареники з картоплею, капустою. Спершу вони були дуже кумедні, але тато зі сметаною їх дуже любляв»<sup>28</sup>.

Наступного дня, сьомого січня, різдвяний стіл пісним уже не був. На ньому переважали м'ясні страви. Ось їхні

описи у народній прозі: «У нашій родині сальтисон, шинку, ковбаски, паштети та іншу смакоту робили завжди перед великими християнськими святами»<sup>29</sup>; «Ковбаса «Домашня»: «Ріжемо на шматки м'ясо, кубиками сало, додаємо сіль, суху гірчицю, перець та часник, ретельно перемішуємо. Посолити кишки та дати їм настоятися. Потім у ті кишки затолочити м'ясо та сало. Якщо у деяких місцях збирається повітря, проколоти голкою. Потім покласти вишневі гілки на дуже гарячу пательню, а на їх ковбасу. Запекти у духовці»<sup>30</sup>; «Запечене стегенце – запікали свиняче стегенце на дуже великі свята, коли було що запікати. Додавали часник, перець, сіль і запікали в печі»<sup>31</sup>; «Запечена качка з яблуками: найулюбленішою різдвяною стравою моєї родини є запечена качка з яблуками. Щоб приготувати цю страву, треба взяти качку, вимити під проточною водою, просушити рушником, натерти сіллю, перцем і спеціями. Усередину качки покласти вимиті яблука, бажано кислі сорти. Зашити ниткою тушку качки. Покласти її в рукав для запікання і положити у металеву форму, щоб запекти.

Нагріти піч. Поставити металеву форму з качкою на дві з половиною години. Готовність страви перевірити проколюванням тушки. Готову страву злегка охолодити і подавати на стіл. Ця страва завжди була очікуваною на різдвяному столі»<sup>32</sup>.

Як бачимо, ритуальні різдвяні страви населення Західного Полісся та західної частини Волині вирізнялися розмаїттям, багатством та оригінальністю у приготуванні. Про це пише і Анатолій Пономарьов: «...у святкові дні страву намагалися приготувати, щоб столи ломилися від блюд, том більше, що їх кількість визначалася обрядовою регламентацією. Насамперед закушують пісними пирогами, випивають по чарці горілки, потім подають вчорашні капусту й горох. Упоравшись з пісною їжею, приступають до скоромного: подають пироги із свининою і шкварками, обмішаними гречаною мукою, і розігріту ковбасу, далі – капусту зі свининою. Спочатку їдять лише капусту, м'ясо подають окремо на дерев'яній тарілці. Господар сам розрізає м'ясо, присолює, перший шматок бере собі, а за ним беруть інші, по старшинству. Після капусти подають

локшину, а потім гусятину, котру теж розрізає глава родини. По закінченні на столі з'являється кутя з медом або маком і, нарешті, узвар»<sup>33</sup>.

Звичайно ж, свято Нового року або Маланки, або Василя, або Багата вечерея не обходилося без святкової вечері. Ось як описують етнографи багату вечерю у науковій літературі: «На Щедрий вечір, як засяє зоря, господар дому запалює свічку і обкурює хату ладаном, очищаючи її від злих сил. Господиня ставить на стіл вечерю, а на покуті велику миску з пирогами, господар сідає так, що його не видно за пирогами, а діти роблять вигляд, що не бачать його»<sup>34</sup>. У народних оповіданнях Багата вечеря описується так: «Перед старим Новим роком, або ще називали – перед святом Василя святкували Багату вечерю. На цю вечерю мало бути 12 страв, тому що, якщо було багато страв, то господар буде багатий. Коли сідали вечеряти, то на стіл застеляли обов'язково ткану скатертину, під скатертину клали сіно, бо у сінові Ісус народився, це для того, щоб урожай родив. І на кутки стола клали гроші. На свято Василя потрібно було, щоб до хати зайшов перший хлопчик. На свято Василя ввечері ходили щедрувати. Обов'язково переодягалися у козу, циган, носили вертеп. Найчастіше виконували щедрівку “Щедрик, щедрівочка..”, а колядку найчастіше виконували “Нова Радість”, цією колядкою прославляли Христа»<sup>35</sup>.

Яким було меню та сервірування пасхального стола, як готувалися ритуальні страви: паски, куличі, крашанки та писанки, м'ясні страви? Ось які описи знаходимо у зразках народної прози Західного Полісся та західної частини Волині: «Здобна й пишна паска, покрита горіхами, родзинками – головне блюдо пасхальної трапези. Це не просто здобний кекс, який може спекти кожен. Паска, в першу чергу, – символ Воскресіння Христа, спогад про те, як Ісус Христос зібрався з апостолами після свого воскресіння – було прийнято, що на середнє місце за столом не сідали, а ставили туди частину хліба. Значення паски символізує перехід від Старого до Нового завіту.

Куличі прийнято пекти в Чистий четвер і у Велику Суботу. Спочатку треба зробити опару. Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і 3 ст. ложками бо-

рошна. Коли стане бродити, влити у посуд з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, посолити і замісити. Місити до появи пухирців, тоді взяти розтоплений жир, знову добре перемісити, щоб тісто ввібрало в себе жир, додати промиті родзинки, вимісити, накрити і поставити, щоб підійшло. Коли тісто збільшиться в об'ємі вдвоє, частину його викласти у форму. Заповнивши форму на 1/3, поставити, щоб підійшло. Коли форма заповниться, змастити тісто яйцем і пекти в печі. Також робили сирну паску. Особливе блюдо з сиру, яке за традицією готується тільки один раз у році – на свято Пасхи.

Оригінальна форма паски – усічена піраміда, що символізує Гроб Господній. Для приготування паски використовувалася спеціальна розбірна дерев'яна форма – пасочниця, яка робилася з дощечок, на внутрішній стороні яких вирізають літери «ХВ», що означають вітання «Христос Воскрес!». Крім того, на них також зображуються хрест, списи, палиці, пророслі зерна, паростки і квіти, які символізують страждання і воскресіння Ісуса Христа. Ці малюнки і напис потім друкуються на готовій пасці.

Яйце – один з головних символів Великодня. Його вручають всім гостям, подають жебракам, беруть з собою до церкви для освячення. Згідно з церковними правилами, фарбувати яйця потрібно в Чистий четвер або у Велику Суботу. В наші часи великодні яйця фарбували цибулевим лушпинням, буряковим соком. Яйця краще вибирати однакової форми і розміру, щоб вони нарядний вигляд мали на святковому столі. Крім пасок і крашанок, на Великдень прийнято готувати різноманітні м'ясні страви. У нас була домашня ковбаса. Це ще одне традиційне блюдо Пасхи. Батько колов свиню, і м'ясо було гарне, із тонкою шкіркою, з приємним ароматом і смаком. Свинину і яловичину пропустити через м'ясорубку з рідкою решіткою, посолити, поперчити, додати часник, добре перемішати і витримати на холоді 3-4 год. Потім начинити кишкові оболонки, які також перед тим добре промити і почистити. Ковбаси підсмажують на смальці, потім запікають. Спеції додають на смак. Також на великодньому столі повинні бути овочеві страви і страви із злаків, які уособлюють нескінченність людського життя. Також у нас завжди

були бурячки. Потрібно зварити буряк, почистити і потерти його дрібній терці з хроном. Перемішати це все, додати оцет, сіль, цукор на смак. Бурячки можна споживати до м'ясних страв»<sup>36</sup>. Або, як розповідається в народному переказі із села Верхи Камінь-Каширського району Волинської області, «Готували голубці, паску, яечка, паляниці, пекли ковбаски, кров'янку, сальцесон, різноманітні котлети і бочок, ще варили холодець, з салатів було олів'є та оселедець під шубою, ще тушили капусту і робили домашній хрін, смажили свиню»<sup>37</sup>. Чи, як приклад, такі тексти-рецепти: «На Великдень фарбували яйця, випікали паску, готували також м'ясу печеню, домашню ковбасу, хрін. Замочували цибулиння і в ньому фарбували яйця, також мазали воском»<sup>38</sup>; «Готували голубці, стегно свиняче, ковбасу пекли, сир домашній, масло, холодець. В основному було м'ясне і молочне. Яйця красили в цибульнику. Були і краски, але краски, вони ж шкідливі»<sup>39</sup>. Таких текстів на території Західного Полісся та західної частини Волині багато: «Звичайно ж, основною стравою на Великдень була паска. Для її тісто довго вимішували руками, а згодом додавали ізюм. Після цього його ставили біля теплої печі аби воно піднялося. Потім тісто знову вимішували, розкладали у форми і випікали. Другою стравою, без якої не обходиться Великдень, є крашанки. Найчастіше їх фарбували в цибулинні. Також пекли ковбаску, бочок, робили холодець, а до нього – хрін»<sup>40</sup>; «Страви: запечене м'ясо, холодець, різні салати, ковбаса, риба і т.д., голубці, торти, пироги»<sup>41</sup>; «На Великдень обов'язкові паска, мазурки, м'ясо (запечене стегно в печі), хрін, яйця в цибулевому лушпинні, пекли ковбаску, робили желе з ягід, варили холодець»<sup>42</sup>.

А от приклад оповідання, записаного у селі Журавиці Ківерцівського району Волинської області: «На Пасху пекли паски, красили яйця у лушпинні цибулі. До свята кололи свиню, робили ковбаску, сальтисон, пекли в печі м'ясо і сало. Паску завжди випікали в четвер, хазяйка вдягала чисту одягу, молилася і тоді замішувала тісто. У цей час в хаті завжди було тихо»<sup>43</sup>. Як бачимо, при випіканні пасок на Волині й Поліссі існувало багато традицій: вдягатися у чистий одяг, молитися, не порушувати



хатнього спокою, пекти паски у тиші. Підтвердження цьому знаходимо у зразках народної прози регіонів Західного Полісся та західної частини Волині: «Замішували тісто, ставили, щоб підійшло. Потім знов місять тісто, ставлять ще раз, щоб підійшло і розкладають у форми та прикрашають. Коли печеться паска, не можна було, щоб відкривались двері»<sup>44</sup>. Про те, що в Україні при випіканні пасок дотримувалися певних усталених звичаїв і традицій, говорять і дослідники української етнографії. Так, Василь Скуратівський пише: «При виготовленні пасок дотримувалися різноманітних дійств. Починаючи із вчинення, вимішування та викачування тіста, всі дієства підпорядковувались прадавнім обрядам. Особливо стежили, щоб не було порушено звичаєвих форм, коли саджали паски у піч. Усіх, хто був у хаті, просили вийти надвір, «щоб не потривожити пасок». Саджаючи паски на черінь, господиня читала спеціальну молитву»<sup>45</sup>. А ось як розповідається про це в народних оповіданнях: «У Чистий четвер наша родина випікала пасочки. Це завжди робила мама. Вона звечора розчиняла дріжджі, змішувала тісто, і до сходу сонця хліб мав лежати на столі. Коли сходило тісто – не можна ні з ким розмовляти, нічого з хати нікому не давати. Перед замішуванням обов'язково читалася молитва. Після того, як паски випечені, готували інші страви, переважно м'ясні – печене м'ясо, ковбаси, фарбувалися яйця. Яйця фарбувалися у цибулевій шолусі. Готували ще печену капусту, пиріжки з фасолевою начинкою»<sup>46</sup>. А так готували страви на свято у місті Ківерці Ківерцівського району Волинської області: «На Великдень пикли ковбаси, шинку та голубці. В четверг вранці мама пекла паску. Під час того, як сходило тісто в хаті, старалися тихенько говорити, закривали двері, щоб не було протягів. Мама говорила: «Коли сходить тісто, господиня не сідає, тому що впаде паска». Яйця варили в цибулинні, щоб був червоний колір, а жовтий колір отримували з відвару латаття»<sup>47</sup>; «Великдень ми святкували дещо по-іншому, як тепер. У той час церква була під заборону, і ми святкували паски потайки, очищували свої будинки і себе від негативу, готувалися до цього свята духовно, готували писанки і крашанки, пекли, крім пас-

ки, й інші смаколики. Коли я печу паску, то на моїй кухні панує спокій, я співаю пісні під час приготування, ніколи не печу паски в поганому гуморі, коли паску відправляю у піч, я її перехрещую, це для того, щоб вона вдалася. Яйця фарбували у відварі з цибулиного лушпиння, соком буряка, кави, моркви, куркуми, кропиви, квітами фіалки»<sup>48</sup>.

Звичайно, найосновнішими ритуальними великодніми стравами були паска та фарбовані яйця (крашанки або писанки): «Саме найголовніше – це були паски. Паску зазвичай випікали в печі. Яйця фарбували в цибулиннику, в лататті квіток. Окрім паски та яєць пекли м'ясо, ковбаси, сири, вареники з бобом. Обов'язковою стравою були вареники з бобом. Варенику картоплю змішували з вареним бобом, обліплювали тістом та варили»<sup>49</sup>. Паска, як зазначають етнографи «весняний обрядовий хліб, який готували до Великодня. Дуже здобне вчинене тісто на яйцях, сметані, олії, цукрі добре вимішували і ставили у тепле місце сходити. Змастивши форми, вкладали туди тісто, стежачи, щоб воно займало не більше, ніж дві третини посудини. Тісто знов сходило, і його дуже обережно ставили в добре випалену піч. Готову паску прикрашали цукровою поливою, фарбованим пшоном чи маком. Її обов'язково святили у церкві разом із крашанками та іншими стравами народного столу. Свяченою паскою починали великодній сніданок»<sup>50</sup>. Про те, що великодній сніданок починався із паски та святих яєць, читаємо й у зразках народної прози: «За сніданком найперш потрібно було пробувати свячене яйце і паску, а тоді все інше. На Пасху обов'язково варили холодець, голубці. Яйця фарбували у цибульнику, рвали латаття – у лататті, якщо міцніший цибульник, то колір був більш коричневий, а у лататті були жовті. Фарбували і для себе, і щоб було для батюшки дати. На Пасху із страв обов'язково повинні були присутні бути голубці і холодець. Для приготування голубців відварювали рис, додавали м'ясо, моркву, цибульку, відпарювали листя капусти; загортали і так тушили. Ставили у піч у чугуні або каструлі»<sup>51</sup>. Про два види тіста, що його використовували у великодньому печиві, розповідається й у оповіданні, записаному у

селі Мирне Горохівського району: «На Пасху робили два види тіста: солодке і менш солодке – паску. Її їли замість хліба, мазурку робили солодкою, розчиняли багато опари, робили паску як буханці, без форми, додавалися багато яєць, прикрашали тістом без глазури, робили з тіста листочки. Робили сирну паску, варили з яйцями, сметаною, маслом, сиром, корицею, родзинок не було. М'ясо пекли з великого стегна, замочувати в солоній воді (ропі) 3 дні, шпигували часником, лавровим листям та на ніч ставили в піч»<sup>52</sup>. А так виглядають описи рецептів пасок, що їх пекли на Волині й Поліссі: «Процес приготування паски: розчиняємо паску, вона стоїть у теплом місці, мука розводяться, кипятиться молоко, тоді воно остигає і в тепленьке молочко кидаємо дріжджі. Розводимо дріжджі, потім у мисці розбиваємо яйця, туди молоко, сметана, олія, цукор. Все це в мисці розбивається, а тоді розсипається мука і робиться тісто, таке, як густа сметана. Потім його ставлять, щоб воно підійшло. Трошки підійде, тоді знов місити, щоб було густеньке. Накладали у форму, палили піч. Всі обов'язково пекли в пічі, газу тоді не було. Вигаряє піч, бо тісто гарячого не любить. Бо як в гарячу піч ставиш тісто, воно зразу горить. Тоді вставляли паску і наглядаємо. Починає пригаряти, накриваємо газетами. Десь годину печеться паска. Ще перед тим, як тісто зійшло, і треба вже в піч вставляти. Яйце розбивали і мазали зверху, і тільки тоді вставляти в піч»<sup>53</sup>. Або ще один рецепт приготування паски, записаний у місті Ковель Ковельського району Волинської області: «Опишу рецепт головної страви на Великдень – паски. Її готували за день до свята. Спочатку готуємо опару. Для цього підігріваємо молоко, потім додаємо дріжджі і частину цукру. Борошна треба додавати стільки, щоб тісто вийшло трохи рідше, ніж на оладки. Опару треба залишити в теплом місці (ми ставили біля печі й накривали чистим рушником). Коли на поверхні опари з'являються пухирці, то до цієї суміші додаємо розтоплене масло, яйця, сметану, сухофрукти. Але родзинки додаємо наприкінці замішування, аби вони не пошкодилися. Тісто потрібно вимішувати довго, а потім дати йому час підійти. Коли тісто готове, то його розкладають у форми. А тоді знову зали-

шають уже розкладене тісто в теплому місці, щоби дати паскам піднятися. Трохи зачекавши, їх ставимо в духовку (ми випікали в печі). І згодом дістаємо з печі найзапашніші паски»<sup>54</sup>.

Олекса Воропай у праці «Звичаї нашого народу» описує процес приготування паски таким чином: «Самі ж паски пеклися так: робили опару на молоці, до опари додавали муки та яєць і місили тісто. Виробляючи паски, клали їх у високі форми, а зверху накладали хрест із тіста і «шишки». На якийсь час ці форми з пасками ставили в тепле місце – «щоб паски посходили». Коли паски вже посходили, їх садовили в напалену піч. Паски пекли завжди з білої пшеничної муки і тільки один раз на рік – на Великдень»<sup>55</sup>. Таку ж інформацію знаходимо й у текстах народних оповідань із Волині й Полісся: «Замішували тісто, ставили, щоб підійшло. Потім знов місять тісто, ставлять ще раз, щоб підійшло і розкладають у форми та прикрашають. Коли печеться паска, не можна було, щоб відкривались двері. Готували страви з того, що було: холодець, ковбасу, м'ясо, яйця. Яйця фарбували лотаком або лупинням від цибулі»<sup>56</sup>. А ще така інформація із народних рецептів: «Паску готували так:

На розчину:

- молоко;
- дріжджі;
- пара яєць;
- трішки цукру.

Коли зійшло тісто:

Для замиски:

- б'ють яйця скільки треба;
- кидають масло;
- якщо є ізюм, то кидаєм.

Коли підійшло:

- розкладають у форми, трішки почекаати, щоб підійшло; змазати яйцем, випікати в печі»<sup>57</sup>. Або ж: «100 грам дріжджів, 1 л пареного молока, борошно, 10 яєць, 30 жовтків, 0,5 кг вершкового масла, олія, ізюм, курага, цукати, ванілін, кориця. Після випікання виходить дуже смачна паска»<sup>58</sup>.

Виникнення рецепту сирної паски дещо пізніше. Таку

паску також пекли майже усі господарі на території Західного Полісся та західної частини Волині. Ось один із таких текстів-рецептів: «У нашому селі усі на Пасху у печі пекли ще сир. Його вимішували з яйцями, цукром, трохи муки і багату ізюму, викладали у поливану миску, зверху ще змащували збитим жовтком і ставили до печі»<sup>59</sup>; Для паски спочатку виробляли тісто та випікали в печі. В кінці роботи над паскою її поливали глазур'ю. Зазвичай до свята готують м'ясні страви та салати»<sup>60</sup>; Паски випікали в печі, тісто місили самі. В кінці роботи над паскою її поливали глазур'ю»<sup>61</sup>.

Звичай фарбувати крашанки на Волині й Поліссі такий же давній, як і по усій Україні. Про цей звичай написано багато етнографічних досліджень та розвідок. Олекса Воропай, зокрема, говорячи про звичай фарбувати яйця до Великодніх свят, описує процес фарбування крашанок так: «Найбільше роблять червоних крашанок... раніше випускали з яєць всю рідину, порожнє фарбували і вішали коло ікон... Ті наливають в горнець найкраще квасного борщу, всипують бразилію і варять. В той відвар вкладають яйця і по часі виймають готові сливки... Вживають суху траву «серпій», варять її, а потім кидають у навар яйця: він фарбує їх у жовтий колір»<sup>62</sup>. Василь Скуратівський про звичай фарбувати крашанки пише: «Хоч крашанки фарбувалися в різні кольори, але перевагу віддавали червоному, «бо він нагадує кров спасителя. Люди вірили, що в свяченому яйці знаходяться сорок милостинь, і там перебуває Дух святий...»<sup>63</sup>. У текстах народних рецептів із Західного Полісся та західної частини Волині знаходимо багато цікавих фактів про те, яким чином і у який спосіб фарбували крашанки до свята поліщуки й волиняни. Так, із народних переказів дізнаємося, що «Яйця більшість людей фарбувала цибулинням або буряком»<sup>64</sup>; «Яйця фарбували цирульником або листям дуба»<sup>65</sup>; «Яйця фарбували в настойці з цибулинням»<sup>66</sup>.

А так фарбували пасхальні яйця у селі Поліське Старовижівського району Волинської області: «Напередодні свята ми завжди робимо прибирання в будинку. Після прибирання ми починаємо приготування до святкового

столу. Прикрасою святкового столу є фарбовані яйця. Як варіант, замість фарби можна наносити на них різнокольорові наліпки. Білили хати, прибирали на подвір'ї і біля хати, якщо дозволяла погода, та старались посадити город, посіяти овес, буряки»<sup>67</sup>; «На Великдень готували різні страви: у першу чергу пекли паски у четвер або в суботу за різними рецептами. Яйця фарбували, в основному, цибулянням або харчовою фарбою. Прикрасою святкового столу є фарбовані яйця. Як варіант, замість фарби можна наносити на них різнокольорові наліпки»<sup>68</sup>.

Як уже згадувалося, на Великдень, крім пасок і крашанок, готували ще багато м'ясних страв. Розмаїття цих страв, описи, процеси приготування можна побачити у текстах народних рецептів: «Просто випікали, навмання: що хоче, то кидає в паску та й пекли. Стегно велике мусило бути запечене. Мама з татом оставляли завжди стегно, як порося заб'ють, підвішували його. Воно трошки просихало, а потім, перед самою Пасхою, знімали його, замочували, вимочували, а тоді шпигували його перчиком, часничком, сіллю солили і на бляшку клали. З тіста робили такого великого млинця і тістом накривали повністю те стегно, засовали в піч і пекли стегно. Голубці, холодець, салатив тоді ше особо ніхто нияких не робив, оцьо шо олів'є. Тоді не казали «олів'є», казали «майонез». Ковбасу пекли тоже обов'язково. Ковбаса була домашня, пальцем пханная і була завжди своя ковбаса»<sup>69</sup>; «На Великодній стіл також готували хрін, холодець, ковбаси, шинку, голубці, тушену капусту, кисіль, квас та сирну запіканку»<sup>70</sup>; «Рулети з салом і м'ясом: посолити, поперчити, натерти часником, згорнути в рулет, перев'язати, залишити на ніч. Пекти в печі або в духовці, загорнути в харчовий папір або фольгу»<sup>71</sup>; «Страви готували різні: м'ясо, рулети з сала та м'яса, голубці, катлети, рибу пекли, маринували та коптили, пекли рулети «соткі» та торти»<sup>72</sup>; «Готували завжди дуже смачні страви: голубці, вареники, було і м'ясо»<sup>73</sup>; «Страви: запечене м'ясо, холодець, різні салати, ковбаса, риба і т.д., голубці, торти, пироги»<sup>74</sup>; «Готували голубці, паску, яєчка, паляниці, пекли ковбаски, кров'янку, сальцесон, різноманітні котлети і бочок, ще варили

холодець, з салатів було олів'є та оселедець під шубою, ще тушили капусту і робили домашній хрін»<sup>75</sup>.

А ось як відбувався процес приготування і випікання м'ясних страв, найпоширеніших, найтипівіших, найсмачніших, що їх готували перед Великоднем у волинських і поліських селах: «Товсті кишки свиней вимивали, вимочували і очищали. Начиняли сирією кров'ю, замішаною з недовареною гречаною крупією. Кров'янку смажили у печі з обох боків. Якщо не вистачало крові, то кишки начиняли сирією тертою картоплею із сіллю і шкварками»<sup>76</sup>; «Пекли ковбаску так: промивали тоненьку кишку, перемелювали м'ясо з салом, додавали спецій, начиняли кишку, зав'язували її з обох сторін і запікали в печі»<sup>77</sup>; «М'ясо маринувалось дві доби в маринаді і випікали в духовці. Квас робили з паленого ячменю. Додавали в воду цукор, дріжджі і залишали на три дні»<sup>78</sup>; «М'ясні рулети готувалися так: посолити, поперчити, натерти часником, згорнути в рулет, перев'язати, залишити на ніч. Пекти в печі або в духовці, загорнути в харчовий папір або фольгу – і все готово»<sup>79</sup>; «Пекли ковбаску так: промивали тоненьку кишку, перемелювали м'ясо з салом, додавали спецій, начиняли кишку, зав'язували її з обох сторін і запікали в печі, також були бурячки, спочатку потрібно зварити буряк, почистити і потерти його дрібній терці з хроном, перемішати це все, додати оцет, сіль, цукор на смак. Бурячки можна споживати до м'ясних страв»<sup>80</sup>; «Приготування святкових голубців:

1. Промийте окропом головку капусти і відкладіть листя.

2. Подрібніть цибулю, часник і гриби. У фарш додайте: рис, мелений перець, перемішайте до отримання однорідного фаршу.

3. Викладіть кілька ложок фаршу на середину листка капусти, згорніть його і обв'яжіть голубець смужкою цибулі»<sup>81</sup>.

Але, є й такі села, де на Великдень до традиційних страв додавали ще свої, ті, що їх готували лише в цьому селі до свята: «Традиційно на Паску в нашому селі готували топлеке молоко. У великодню ніч в глиняному горшку ставили у піч свіже молоко, а зранку вже пода-

вали його на стіл»<sup>82</sup>; «Найчастіше у селі готували рибу. Мариновану рибу потрібно було мариновати у спеціально приготовленому маринаді. Копчену рибу копчили у суміші з цибулиння, цукру, солі, води, чай чорний сухий листковий, житкий дим»<sup>83</sup>; «Для початку замішували тісто. Додавали у нього дріжджі, яйця, цукор, масло, борошно, молоко. Тісто вимішуємо «Малюткою», а тоді руками на попіл вибиваємо його об стіл. Вимішане тісто кладемо у дерев'яну діжу та накриваємо марлею, щоб воно підходило.

Начинка була на свій смак: для солодких ягід або маку, для ситніших використовували капусту або м'ясо, товчений горох.

Коли тісто піднялося, бабуся робила формочки пірижків і клала в них начинку і клала на змазаній олією лист. Треба було почекати, щоб трішки підійшли. Потім змазати перебитим яйцем і ставити їх у піч. Перед цим піч витопити до певної температури. Закрити піч заслінкою і чекати хвилин 15-20. Коли закінчився час приготування, дістати їх лопаткою спеціальною. Потім їх викладали на полотно та накривали, щоб сильно не відходили та залишались теплими»<sup>84</sup>.

Отже, Великдень – це справді великий день. Це світле свято на честь Воскресіння Ісуса Христа – не лише символізує торжество християнства у світі, воно сповнене безліччю традицій, звичаїв, вірувань, віри й надії православних християн у перемогу світла над темрявою.

Трійця – одне з найбільших християнських свят. Саме в цей день на землю зійшов Святий Дух. Цей дух зійшов на апостолів, 12 рибалок, учнів Христа, які разом з Матір'ю Божою молилися в храмі на Сіонській горі. З цього дня кожен народ отримав свою мову – від язиків полум'я Святого Духа, щоб цією мовою прославляти царство земне і небесне. Багато того дня прийняли хрещення – так почалася історія створення святої вселенської апостольської Церкви, від якої ведуть своє походження всі сучасні християнські громади на землі. Першим християнським храмом став той самий будинок на горі Сіон – нині Успенський храм Гробу Господнього в Єрусалимі.

В Україні це свято особливо шановане, бо символізує



святу Трійцю у вигляді Бога-Отця, Бога-Сина і Бога-Святого Духа. Про цей день у народній прозі Волині й Полісся складено безліч оповідань, оповідей та переказів: «Свято Трійці для нашого села стало офіційним державним святом села. Але між собою ми називали це свято – Зеленими святами. Це свято не в числі, його святкують на 50-й день після Пасхи.

Свою назву свято отримало на честь сходження Святого Духа на апостолів, яке їм обіцяв Ісус Христос перед своїм Вознесінням на небеса. Таким чином, це свято нагадує про св. Трійцю, три відомі прояви, лики (іпостасі) Всевишнього – у вигляді Бога-Отця, у вигляді Бога-Сина і у вигляді Бога-Святого Духа»<sup>85</sup>.

На Трійцю готували різні страви. Ось як описано це у зразках народної прози: «В хаті прикрашали гілками липи або клена. Страви готували різні»<sup>86</sup>; «На Трійцю стелили лепеху, яку рвали на річці. Святили різні польові квіти, обов'язково лікувальне зілля, м'яту, барвінок, лепеху. Готували різні страви, обов'язково пекли пироги з маком, сиром, з сушеними яблуками»<sup>87</sup>; «Трійця у нас було невелике свято, хто що мав, хто що придумав. М'ясо було, голубці, котлети, хто що вмів. Зілля на Трійцю не святити»<sup>88</sup>; «На Трійцю йшли до озера, рвали лепеху і нею застеляли всі підлоги, поріг, готували капусту тушену, голубці, вареники, пляцики»<sup>89</sup>. Або: «До Трійці кожна господиня намагалася прикрасити свою оселю і подвір'я липовим гіллям, лепехою, кленовим листям. Встеляли долівку, над дверима та вікнами теж прикрашали. На Трійцю йшли до церкви з букетом із леп'яху та липи, обов'язково потім цей букет зберігали вдома протягом року. Це був оберіг від нечистої сили. На Зелени свята готували різні страви: голубці, капустяну юшку, вареники з пшоном і капустою»<sup>90</sup>.

В Україні, як і серед усіх інших слов'янських народів, свято Маковія, що його відзначають 14 серпня – одне з найшановніших свят на Волині й Поліссі. Свято приурочене семи святым мученикам – Маковеям та їхній матері Соломії. Вони загинули, відстоюючи свлю християнську віру православну. До найбільших празників християнського православного світу, що їх шанують і на території

Західного Полісся і західної частини Волині відносять і Преображення Господнє або Спас, що припадає на 19 серпня. Ось як описано цій святковий день у народному оповіданні із села Замшани Ратнівського району Волинської області: «За християнським календарем, свято носить назву Преображення Господнє. Свято також відоме, як день дарів земних – традиційне свято врожаю і день, з якого, згідно з повір'ями, природа розгорталася від літа до осені і зими. У цей день, за народними прикметами, настає осінь, а природа починає перетворюватися. Крім того, прийнято вважати, що після 19 серпня ночі стають набагато холоднішими.

У цей день прийнято святити в церкві не тільки яблука, але і інші фрукти й овочі. Згідно з традиціями, необхідно святити груші, виноград, сливи, персики, а також помідори і моркву. Можна також освятити в церкві мед і пучок колосків жита і пшениці – таким чином людина прославляє різноманітне багатство природи.

Заборонено виконувати будь-яку роботу по дому, окрім приготування їжі і збору врожаю. Зокрема, не можна шити, в'язати, займатися прибиранням, а також будівельними роботами.

Крім того, не можна вбивати комах і проганяти їх, адже вважається, що якщо на руку двічі сіла муха, то весь рік людину буде супроводжувати удача.

Варто зазначити, що під час Другого Спаса триває Успенський піст, через що потрібно стримати розваги, а ті, хто дотримується посту, не повинні вживати в їжу м'ясо, яйця, жирну їжу і алкоголь.

На Яблучний Спас прийнято запікати яблука, пекти пироги і млинці з яблуками. З яблук також можна приготувати компот і варення.

З давніх-давен вважалося, що яблука, вжиті на Яблучний Спас, приносять здоров'я і достаток.

Також на свято варто збирати урожай, адже, за народною традицією, урожай, що залишився після Спаса, вже не принесе користі здоров'ю.

Яблучний Спас називають днем зустрічі осені і перетворення природи. Народні прикмети говорять, що 19 серпня можна передбачити погоду на наступний сезон –

якщо день сонячний і безхмарний, то осінь буде сухою, а якщо дощовий, то варто чекати осінь мокру. А ось ясний день віщує морозну зиму з хуртовинами»<sup>91</sup>.

Після серпневих свят, коли зібрано більшу частину урожаю і освячено мед, мак, фрукти, квіти, злаки і трави, на території Західного Полісся та західної частини Волині настає невелика тиша. В очікуванні осені – з дощами, холодом, вітрами.

## Примітки

<sup>1</sup> Воропай О. Звичаї нашого народу: етнографічний нарис / О. Воропай. – Мюнхен, 1958. – С. 63.

<sup>2</sup> Записав М. О. Шадюк від Свисталюк Людмили Петрівни, 1934 р.н. у селі Велика Омеляна Рівненської району Рівненської області.

<sup>3</sup> Курочкін О.В.. Новорічні свята українців: традиції і сучасність / О.В. Курочкін. – К.: Наукова думка, 1978. – С.47.

<sup>4</sup> Записано від Цяк Ніни Іванівни, 1949 р.н. у селі Качин Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>5</sup> Записала Воевода Аліна від Гонтар Феоктісти Федорівни, 1933р.н.у селі Журавичі Ківерцівського району Волинської області.

<sup>6</sup> Записав Мельничук Сергій Сергійович від Підлісної Олександри Авксентіївни, 1938 р. н. у селі Полиці Володимирецького району Рівненської області.

<sup>7</sup> Ковальчук О.В. / Українське народознавство. – К.: Освіта, 1994. – С.22.

<sup>8</sup> Воропай О. Звичаї нашого народу: етнографічний нарис / О. Воропай. – Мюнхен, 1958. – С. 64-65.

<sup>9</sup> Пономарьов А.П. Українська етнографія: курс лекцій / А.П. Пономарів. – К.: Либідь, 1984. – С. 287.

<sup>10</sup> Записано від Ромах Анастасії Олексіївни, 1949 р.н. у селі Шкrobi Старовижівського району Волинської області.

<sup>11</sup> Воропай О. Звичаї нашого народу: етнографічний нарис / О. Воропай. – Мюнхен, 1958. – С. 64-65.

<sup>12</sup> Записала Новосад Ганна від від Салімухи Ольги, 1922 р.н. у селі Заріччя Маневецького району Волинської області.

<sup>13</sup> Воропай О. Звичаї нашого народу: етнографічний нарис / О. Воропай. – Мюнхен, 1958. – С. 71.

<sup>14</sup>Записав Ступак Богдан від Юрпіх Євгенії у селі Смідин Старовижівського району Волинської області.

<sup>15</sup>Записав Мельничук Сергій Сергійович від Шепеть Меланії Минівни, 1938 р.н. у селі Веретено Володимирецького району Рівненської області.

<sup>16</sup>Записав Ступак Богдан від Юрпіх Євгенії у селі Смідин Старовижівського району Волинської області.

<sup>17</sup>Вовк Х.К. Студії з української етнографії та антропології / Х.К. Вовк. – К.: Мистецтво, 1995. – 189 с.

<sup>18</sup>Пономарьов А.П. Українська етнографія: курс лекцій / А.П. Пономарів. – К.: Либідь, 1984. – С. 287.

<sup>19</sup>Записав Мельничук Сергій Сергійович від Шепеть Меланії Минівни, 1938 р.н. у селі Веретено Володимирецького району Рівненської області.

<sup>20</sup>Записав М. О. Шадюк від Свисталюк Людмили Петрівни, 1934 р.н. у селі Велика Омеляна Рівненської району Рівненської області.

<sup>21</sup>Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>21</sup> Записав Ступак Богдан від Юрпіх Євгенії у селі Смідин Старовижівського району Волинської області.

<sup>22</sup> Записав М. О. Шадюк від Свисталюк Людмили Петрівни, 1934 р.н. у селі Велика Омеляна Рівненської району Рівненської області.

<sup>23</sup> Курочкін О.В.. Новорічні свята українців: традиції і сучасність / О.В. Курочкін, - К.: Наукова думка, 1978. – С.55. <sup>23</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>24</sup>Записав Павло Гезун від Лізової Феодосії Олександрівни, 1949 р.н. у селі Мощаниця Ківерцівського району Волинської області.

<sup>25</sup>Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>25</sup>Вовк Х.К. Студії з української етнографії та антропології / Х.К. Вовк. – К.: Мистецтво, 1995. – 189 с.

<sup>26</sup> Записав Ступак Богдан від Юрпіх Євгенії у селі Смідин Старовижівського району Волинської області.

<sup>27</sup> Записав Вальчук Микола від Сахан Ніни, 1951 р.н. у селі Боратин Луцького району Волинської області.

<sup>28</sup> Записав Бурачук Максим від Антонюк Надії Василівни, 1933 р.н. у с. Рудка Рожищенського р-ну Волинської області.

<sup>29</sup> Записала Ангеліна Батура від Лісовик Віри Василівни, 1957 р.н. у м. Луцьк.

<sup>30</sup> Записала Комзюк Олександра від Надії Григорівни Савчук у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>31</sup> Записав Павло Гезун від Лізової Феодосії Олександрівни, 1949 р.н. у селі Мощаниця Ківерцівського району Волинської області.

<sup>32</sup> Записав Кохан А. від Розалії Кохан у м. Луцьк.

<sup>33</sup> Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій / А.П. Пономарьов. – К.: Либідь, 1996. – С.239.

<sup>34</sup> Записала А.П. Мартинюк від Сороки Катерини Іванівни, 1962 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>35</sup> Записала Міщук Аріна від пущі Тетяни Логінівни, 1956 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>36</sup> Записав Кожан Богдан від Странської Галини, 1956 року народження у місті Дубно Рівненської області Рівненського району.

<sup>37</sup> Записала Мирулюбова Тетяна від Мирулюбової Ірини Семенівни, 1944 р.н. у селі Радомишль Луцького району Волинської області.

<sup>38</sup> Записала Побережна Дарина від Побережної Любові Костянтинівни, 1945 р.н. у селі Верхи Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>39</sup> Записала Голюк Ольга від Голюк Галини Миколаївни, 1979 р.н., Голюк Надії Василівни, 1941 р.н., Голюка Володимира Миколайовича, 1972 р.н. ум. Ковель Ковельського району Волинської області.

<sup>40</sup> Записано від Логацької Галини Кузьмівна, 1955 р. н. у селі Довговоля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>41</sup> Записала Коноленко Анастасія від Музики Тамари Матвійівни, 1944 р.н. у селі Мирне, хутір Десятинне Горохівського району Волинської області.

<sup>42</sup> Записала Воевода Аліна від Гонтар Феоктісти Федорівни, 1933 р.н. у селі Журавичі Ківерцівського району Волинської області.

<sup>43</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р. н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>44</sup> Скуратівський В.Т. Дідух: Свята українського народу / В.Т. Скуратівський. – К.: Освіта, 1995. – С. 98.

<sup>45</sup> Записала Дихавка О.О. від Яремчук Надії Іванівни, 1949 р.н., у селі Володимирець, Рівненської області від Акулини Герасимівни Яремчук 14.05.1914 р.н., у селі Озеро Володимирського району Рівненської області.

<sup>46</sup> Записала Дихавка О.О. від Яремчук Надії Іванівни, 1949 р.н., у селі Володимирець, Рівненської області від Акулини Герасимівни Яремчук 14.05.1914 р.н., у селі Озеро Володимирського району Рівненської області.

<sup>47</sup> Записала Заєць Юлія Ходоровської Світлани у м. Ківерці.

<sup>48</sup> Записала Остапук Анастасія від Остапук Ганни, 1956 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>49</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 119.

<sup>50</sup> Записала А.П. Мартинюк від Сороки Катерини Іванівни, 1962 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>51</sup> Записала Коноленко Анастасія від Музики Тамари Матвіївни, 1944 р.н. у селі Мирне, хутір Десятинне Горохівського району Волинської області.

<sup>52</sup> Записала Побережна Дарина від Побережної Любові Костянтинівни, 1945 р.н. у селі Верхи Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>53</sup> Записала Голюк Ольга від Голюк Галини Миколаївни, 1979 р.н., Голюк Надії Василівни, 1941 р.н., Голюка Володимира Миколайовича, 1972 р.н. ум. Ковель Ковельського району Волинської області.

<sup>54</sup> Воропай О. Звичаї нашого народу: етнографічний нарис / О. Воропай. Т.1. – Мюнхен, 1958. – С. 376.

<sup>55</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р. н. у селі Дольск Любешівського району Волинської області.

<sup>56</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р. н. у селі Дольск Любешівського району Волинської області.

<sup>57</sup> Записав Сич Олексій від Сич Тетяни, 1980 р.н. у селі Зоря Рівненського району Рівненської області.

<sup>58</sup> Записала Воевода Аліна від Гонтар Феоктісти Федорівни, 1933 р.н. у селі Журавичі Ківерцівського району Волинської області.

<sup>59</sup> Записав Мельничук Сергій Сергійович від Шепеть Ме-

ланії Минівни, 1938 р.н. у селі Веретено Володимирецького району Рівненської області.

<sup>60</sup> Записав Мельничук Сергій Сергійович від Підлісної Олександри Авксентіївни, 1938 р. н. у селі Полиці Володимирецького району Рівненської області.

<sup>61</sup> Воропай О. Звичаї нашого народу: етнографічний нарис / О. Воропай. Т.1. – Мюнхен, 1958. – С. 376.

<sup>62</sup> Скуратівський В.Т. Дідух: Свята українського народу / В.Т. Скуратівський. – К.: Освіта, 1995. – С. 98.

<sup>63</sup> Записала Бутова Марія від Бутової Любові Василівни, 1964 р.н. у селі Нова Руда Маневицького району Волинської області.

<sup>64</sup> Записав Мельничук Сергій Сергійович від Шепеть Меланії Минівни, 1938 р.н. у селі Веретено Володимирецького району Рівненської області.

<sup>65</sup> Записала Городь Анастасія від Городь Марії Михайлівни, 1950 р. н. у селі Мар'янівка Горохівської району Волинської області.

<sup>66</sup> Записав Блянюк Олексій від Блянюк Надії, 1946 р. н. у селі Поліське Старовижівського району Волинської області.

<sup>67</sup> Записав Блянюк Олексій від Блянюк Надії, 1946 р. н. у селі Поліське Старовижівського району Волинської області.

<sup>68</sup> Записала Яцук Ілона від Шкабко Людмили, 1952 р.н. у с. Прилісне Маневицького району Волинської області.

<sup>69</sup> Записала Городь Анастасія від Городь Марії Михайлівни, 1950 р. н. у с. Мар'янівка Горохівської р-у Волинської області.

<sup>70</sup> Записано від Логацької Галини Кузьмівна, 1955 р. н. у селі Довговоля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>71</sup> Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956 р.н. у селі Чудля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>72</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Анни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>73</sup> Записано від Логацької Галини Кузьмівна, 1955 р. н. у селі Довговоля Володимирецького р-ну Рівненської області.

<sup>74</sup> Записав Кожан Богдан від Кожана Миколи, 1942 р.н. у селі Нагоряни Дубенського району Рівненської обл.

<sup>75</sup> Записала Мосійчук Богдана від Деревянчук Софії Никанорівни, 1958 р.н. у смт. Голоби Ковельського району Волинської області.

<sup>76</sup> Записав Кожан Богдан від Кожана Миколи, 1942 р.н. у селі Нагоряни Дубенського району Рівненської обл.

<sup>77</sup> Записала Городь Анастасія від Городь Марії Михайлівни, 1950 р. н. у с. Мар'янівка Горохівської р-ну Волинської області.

<sup>78</sup> Записав Блянюк Олексій від Блянюк Надії, 1946 року народження у селі Поліське Старовижівського району Волинської області.

<sup>79</sup> Записав Кожан Богдан від Странської Галини, 1956 року народження у місті Дубно Рівненської області.

<sup>80</sup> Записав Мельничук Сергій Сергійович від Підлісної Олександри Авксентіївни, 1938 р. н. у селі Полиці Володимирецького району Рівненської області.

<sup>81</sup> Записала Бутова Марія від Бутової Любові Василівни, 1964 р.н. у с. Нова Руда Маневицького р-ну Волинської обл.

<sup>82</sup> Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956р.н. у селі Чуддя Володимирецького району Рівненської області.

<sup>83</sup> Записала Аріна Міщук від пуць Тетяни Логінівни, 1956 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>84</sup> Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956 р.н. у селі Чуддя Володимирецького району Рівненської області.

<sup>85</sup> Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956 р.н. у селі Чуддя Володимирецького району Рівненської області.

<sup>86</sup> Записала Мирулюбова Тетяна від Мирулюбової Ірини Семенівни, 1944 р.н. у селі Радомишль Луцького району Волинської області.

<sup>87</sup> Записала Побережна Дарина від Побережної Любові Костянтинівни, 1945 р.н. у селі Верхи Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>88</sup> Записала Коноленко Анастасія від Музики Тамари Матвіївни, 1944 р.н. у селі Мирне, хутір Десятинне Горохівського району Волинської області.

<sup>89</sup> Записала Дихавка О.О. від Яремчук Надії Іванівни, 1949 р.н., у селі Володимирець, Рівненської області від Акулини Герасимівни Яремчук 14.05.1914 р.н., у селі Озеро Володимирського району Рівненської області.

<sup>90</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Анни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>91</sup> Записала Дихавка О.О. від Яремчук Надії Іванівни, 1949 р.н., у селі Володимирець, Рівненської області від Акулини Герасимівни Яремчук 14.05.1914 р.н., у селі Озеро Володимирського району Рівненської області.



## 2.4. Традиції народної кулінарії у весільній обрядовості населення Західного Полісся та західної частини Волині

Обряд весілля на території Західного Полісся та західної частини Волині є відображенням давніх звичаїв українців.

Одним, надзвичайно важливим моментом передвесільного періоду було випікання короваїв. Досліджували обрядовий весільний хліб та печиво у своїх наукових працях М.Ф. Сумцов, В.Г. Кравченко, Л.Ф. Артюх, Н.І. Здоровага, Г.Т. Пашкова, В. К.Борисенко.

Короваїв на території Західного Полісся та західної частини Волині робили багато. Етнографи говорять про те, що «Бгання короваю – один із найпоширеніших весільних обрядів, який символізував освячення громадою нової родини. Випікали багато видів весільного хліба: коровай, дивень, гільце, шишки, гуски, калачики. Головним весільним хлібом був коровай. Бгали його у п'ятницю або суботу в домі молодої. Нерідко в ритуалі брали участь родичі з обох боків»<sup>1</sup>.

Про звичай бгання короваю у регіонах Західного Полісся та західної частини Волині зібрано багато оповідань та переказів. Ось як описується обряд випікання короваю у оповіданні із села Деревок Любешівського району Волинської області: «У суботу в молодого пекли коровай. У цьому дійстві брали обов'язково участь хрещена мати, рідна мати, тітки, які були щасливі у шлюбі. Дівчата і вдови не допускалися. Випікали також пташечки, які насаджувалися на гілки, обкручені тістом і запечені. Коровай прикрашали гілочками ялівцю та причепленими до них саморобними квітками.

Коровай оберізували рушником, качалами і ставили у кутку на діжці в хаті, де було весілля.

Існувала така прикмета: якщо коровай вдався пухким і не розколовся, значить молоді будуть жити щасливо, довго, у мирі і злагоді.

Коли готували коровай, то виспівували:

*– Ой, а де ж ти, Васильочку, воду брав?  
Хто ж тобі коровайця розчинів?*

– Брав я воду у борі.  
Розчином коровай матері.  
Брав я водицю в криниці.  
Розчиняли коровайця сестриці.

Було у Іванка дві сестри.  
Хорошого коровайця іспекли.  
Хорошого коровайця іспекли,  
Кругом його золотом обложили,  
Всередину янгола посадили.

Ой, де ж тії ковалі живуть,  
Що гострій сокіри кують,  
Бо будемо піч рубати,  
Коровайця діставати.

Коровайночки, всі сестрички,  
Підіть у садочки  
Зеленого зілля рвати,  
Коровай збирати<sup>2</sup>.

Або як розповідається у оповіданні, записаному у селі Несвіч Луцького району Волинської області, «За тиж-день до весілля збиралися господині готувати обід. Страв було дуже багато. Гнали самогон, пекли м'ясні страви, готували голубці, салати, холодець, варили кисіль, пекли пряники. В п'ятницю збирали жінок, 6-8 осіб, щоб було парне число, місили коровай. Вибирали таких жінок, що у любові і злагоді жили подружнім життям. Топили піч, місили тісто і випікали коровай. Був звичай, що коровай повинен пектися в домашній печі. Потім прикрашали коровай квітками з папиру на дерев'яних палочках. Багато їх вставляли, густенько і обов'язково парне число»<sup>3</sup>.

Коровайний обряд займав особливе місце у весільній обрядовості населення західного Полісся та західної частини Волині. Надзвичайно велике образне значення хліба-короваю існує й дотепер у поліському та волинському коровайному обрядах. Федір Вовк, описуючи звичай випікання короваїв на Україні, говорить про таке: «найчастіше в неділю рано, але часом і кілька днів перед вінчанням, розпочинають робити коровай. Коровай – це

святий хліб, що має велике ритуальне значення та безперечно жертковий характер. Коровай мають право робити лише заміжні жінки, та й з них тільки такі, що на ту пору мають чоловіка при собі (не тільки вдови, але й жінки, що їх чоловіки кудись від'їхали, в цьому обряді брати участь не можуть»<sup>4</sup>.

Етнографи стверджують, що коровай робили спеціально запрошені жінки, які приносили з собою борошно, яйця, сало. Коровайниці мали перебувати у першому шлюбі та жити в злагоді. Коровайниць зв'язували рушником, і вони мусили все робити разом: місити тісто, виліплювати оздобу, обмивати руки<sup>5</sup>.

Головні дійові особи коровайного обряду на території Західного Полісся та західної частини Волині – жінки-коровайниці, яких напередодні запрошують для випікання короваю. Після закінчення випікання коровайниць запрошували до столу, пригощали вечерею і горілкою. Вгощала їм молода або її мати. Жінки сиділи за столом, аж поки не настане пора виймати коровай з печі. У зразках народної прози робота коровайниць описується так: «Саме весілля проходило три дні. За дня збиралися заміжні жінки та пекли коровай. Вони приходили з вузликами. У хустку зав'язували миску з мукою, зверху викладалися яйця і масло, а також клали шматок сала. Коровайниць пригощали різними стравами і горілкою. Після застілля були танці під гармошку з бубном. В кінці виносили коровай, який благословляли»<sup>6</sup>. Випікати коровай на Волині й Поліссі збиралися й у домі молодого. Випікали його як у домі нареченої, так і нареченого. Пекли коровай з шишками, уквітчували барвінком. Про прикрашання та уквітчування коровайів Федір Вовк пише: «На український коровай приплітають зверху ще виліплених з тіста голубів, а іноді й різних інших тварин та їх частини»<sup>7</sup>. У народних оповіданнях та переказах процес прикрашання коровайів описується так: «У суботу старші жінки збиралися до хати молодого пекти коровай. Коровай пекли у печі, у великій посудині, пізніше почали заказувати на пекарні. Готовий коровай прикрашали квітками з кольорового паперу і шишками. Шишка – це рівна гілка з дерева довжиною 50-60 см, негруба, обстругана від кори. Її обмо-

тували тістом, «ковбаскою», пекли в печі. Потім шишку прикрашали барвінком, квітками і вставляли в коровай. Така шишка повинна була мати розгалуження з 2-х або 3-х гілок (називались «двійчани» або «трійчани»). Коровай повинні були вбирати заміжні жінки, але не вдовиці. Потім, як мали ділити коровай, шишки виймали і віддавали самій ближчій рідні обох молодих. Одну шишку виносили надвір людям, хто приходив побачити весілля, їх називали «запорожці»<sup>8</sup>; «Короваї пекли у високих каструлях. На них плели косичку. Короваї прикрашали квітами»<sup>9</sup>. Хатне начиння, яке використовували під час випікання короваю: лопата, діжа, у якій сходило і замішувалось тісто, танець з пікною діжею перед початком випікання тіста – усе це символізувало майбутнє сімейне благополуччя. Коровайниці працювали спільно, згуртовано, виконували при випіканні короваю спільні ритуальні дії. Після того, як посадять коровай у піч, обов'язковим ритуалом коровайниць було миття рук. Федір Вовк, описуючи спільну роботу коровайниць, зазначає про те, що «зібравшись на запрошення, коровайниці прикрашають свої голови барвінком та миють руки. Потім вони кладуть муку у ночви. Розчинивши тісто, перекладають його до діжі, що ставлять посеред хати, та починають місити»<sup>10</sup>. А так описано процес випікання короваю в оповіданні, записаному у селі Головне Любомльського району Волинської області: «Пекли різні, але пекли з дотриманням старовинних традицій, в певні дні тижня (п'ятниця або субота). У чиему будинку пекти коровай залежало від місцевих традицій. На Волині ми завжди печемо у родичів. В інших регіонах могли пекти у будь-якого з молодих. У виготовленні весільного короваю брали участь родички з обох родів, щоб поріднитися.

Для випікання короваю запрошувалися жінки, які перебувають у щасливому шлюбі. Вони приносили свої продукти – сало, яйця, борошно.

Спільна дружна робота коровайниць символізувала єдність і нерозривний зв'язок майбутньої молодої сім'ї. Всі дії, необхідні для замішування тіста і випікання хліба, коровайниці здійснювали, будучи пов'язаними між собою рушником. На результат їх роботи вказували на-

родні прикмети: якщо коровай вийде вдалим – високим, пишним, рівним, то майбутня сім'я житиме щасливо; якщо коровай під час випікання тріснув, то молодих чекає розлука або навіть розлучення; нерівний і погано піднявся коровай віщував труднощі в новій сім'ї. Тому коровайниці для отримання вдалого короваю застосовували весь свій досвід і старання, а також впливали на нього обрядовими піснями та приказками.

Піднялося тісто акуратно – ставили в піч, після чого слід було провести необхідні ритуальні дії. Старша з коровайниць брала хлібну лопату і стукала нею у всі чотири стіни кухні. Решта жінок разом брали діжку, в якій до цього змушували тісто, і здійснювали з нею ритуальний танець, при якому діжку потрібно було три рази стукнути об стелю, як би показуючи, яким високим і вдалим повинен спектися коровай.

Після участі у весільних обрядах коровай ставився на головне місце святкового столу та служив окрасою застілля, символізуючи щастя і достаток. Наприкінці святкування весілля коровай розрізали на частини і роздавали всім гостям і родичам»<sup>11</sup>.

Українські етнографи стверджують, що «До традиційних обрядів приготування до весілля належить обряд бгання короваю. Печуть його літні жінки, кожна з яких приносить трохи борошна, випікають коровай у хаті нареченого, супроводжуючи процес піснями»<sup>12</sup>. Як бачимо із зразків народної прози, у волинян та поліщуків існувало повір'я, що: «якщо коровай вийде вдалим – високим, пишним, рівним, то майбутня сім'я житиме щасливо; якщо коровай під час випікання тріснув, то молодих чекає розлука або навіть розлучення; нерівний і погано піднявся коровай віщував труднощі в новій сім'ї»<sup>13</sup>.

Про те, що коровай прикрашали барвінком – символічною квіткою щастя та випікали із тіста квіти і птахів, розповідається у народному переказі із села Подоляни Гоцанського району Рівненської області: «Коли пекли коровай, то збиралися в одній хаті люди, які співали обрядові пісні протягом всього процесу. Коровай не були такими, як зараз, поверхневими, вони були круглі та високі, чимось схожі на мурашник. Прикрашали їх барвінком

та вирізали з тіста птахів та квіти, змазували дуже добре яйцем, аби коровай був рум'яним, коли запечеться. Коли коровай допікався, миски, в яких місили тісто, заговорювали і кидали через хату»<sup>14</sup>. Прикрашали коровай на Волині й Поліссі барвінком і квітами. Іноді в центр короваю вставляли верхівку ялинки чи зелену гілку, що мала назву “ілко”, “ільце”, “гілце”, “хвойка”, “вітка”, “ялина”. Прикрашання короваю зеленню було розповсюджене на усій території західного Полісся та західної частини Волині:

«Коровай випікали в печі, прикрашали різними саморобними квітами, обв'язували вишитим рушником»<sup>15</sup>.

Коровайницями могли бути лише жінки продуктивного віку, які перебували у першому шлюбі, жили в злагоді зі своїми чоловіками і мали дітей. Не могли бути коровайницями незаміжні дівчата, вдовиці, розлучені, жінки, які зле жили зі своїми чоловіками. До складу коровайниць обов'язково повинна була входити мати, хрещена мати, які й були старшими коровайницями: «Коровай, зазвичай, пекла кума, хрещена чи тітка одного з подружжя»<sup>16</sup>; «Коровай пекли хрещені батьки. Співали, кидали копійки хрещені батьки, а матері місили. Але місили матері ті, котрі живуть із чоловіком. Якщо вона розвелася, не живе з чоловіком чи чоловік помер, то таку маму хрещену до короваю не допускають. Коровай були прості, пекли в високих каструлях і не дуже широка, коровай пекли в печі. Хто вмів, то зверху з тіста виробляли квіточки, листочки»<sup>17</sup>; «Коровай пекли за день до весілля. І для цього запрошувалися заміжні жінки. Протягом усього процесу у домі повинна панувати атмосфера щастя і радості. Коровай прикрашали квітами і листям, колосками, лебедями з тіста»<sup>18</sup>; «Перед весіллям пекли коровай. Запрошувалися лише заміжні жінки, спочатку вони молилися і лише тоді приступали до замішування тіста, для цього використовували велике дерев'яне корито. Ще робили «шишки», коровай прикрашали фігурами з тіста, кольоровим папером»<sup>19</sup>. Замішували коровай звечора. Перед тим старша коровайниця просила благословення. Ось як розповідається про це у народному оповіданні із села Рудка-Козинська Волинської області: «Для випікання короваю запрошувалися жінки, які перебувають у вділому, щасливому

шлюбi. Зазвичай вони приносили свої продукти – сало, яйця, борошно. Кожна дія коровайниць в процесі замісу і випікання короваю мала символічне і магічне значення. Мало значення навіть кількість присутніх жінок. В одних місцевостях вважалося вдалим непарна кількість коровайниць, особливо, якщо їх виявлялося семеро. В інших місцевостях запрошували парну кількість жінок, щоб молода пара жила весь вік в злагоді. Перед тим, як починати випікання короваю, жінки-коровайниці молилися, щоб коровай удався і просили Божого благословення»<sup>20</sup>. У народних оповіданнях про це розповідається так: «Коровай пекли старші жінки, які обов'язково перебували у шлюбi. Роботу розпочинали з молитви. Під час замішування та випікання хліба співали пісні, жартували. Прикрашали калиною, квітами, з тіста робили віночок, пташок, колоси. Це означало заможне життя»<sup>21</sup>; Або, такий приклад: «Коровай – не просто білий святковий хліб. Він є окрасою весілля, справжнім художнім витвором. В обряді випікання короваю немає нічого випадкового, зайвого. Кожний рух, елемент, кожна дія, пісня, примовка мають ритуальне значення, в них присутня глибока філософія наших предків, їх мудрість й вірування.

Традиційно весільний коровай пекли у четвер або в суботу (п'ятниця – «розвідниця»). На випікання короваю сходилися жінки, кожна з яких була заміжня і щаслива у сімейному житті та мала дітей. Вдовам, розлученим і безплідним жінкам заборонялось бути поблизу того місця, де його випікали, оскільки вважалося, що їхнє горе може перейти й на коровай, а з нього – на життя молодого подружжя. Молодиці одягали біленькі фартушки, зав'язували хустки і перед тим, як розчиняти тісто, просили Божого благословення.

Тісто місять дві жінки. Майстерно замісити тісто і виготовити з нього вироби – справа нелегка. Вона потребує хисту і терпіння. Коровай змазували жовтком, щоб зарум'янився, хрестили і ставили у піч. Поки коровай печеться (це тривало умовно кілька годин), господиня пригощає коровайниць, а потім вони починають робити рогульки і квітки до них.

Існує прикмета: якщо на спеченому коровайі з'являлася

дірка – першою народиться дочка, якщо тріснув – молоді можуть розійтись»<sup>22</sup>. Про ці повір'я дослідники розповідають так: «Існувало повір'я, що вдало спечений коровай принесе молодим щастя, тріснутий – розлучення, а покручений – злу долю. Тому коровайниці «улещували» коровай приказками та піснями»<sup>23</sup>.

Коровайниці зазвичай приходили у гарному чистому одязі, приносили з собою миску борошна, яйця, масло або хлібину. Під час випікання короваю майстрині співали пісні до короваю. Федір Вовк, розповідаючи про пісні, які співали коровайниці біля короваю, говорить про те, що «Вимішуючи тісто, співають пісень»<sup>24</sup>. У народних переказах про це розповідається так: «На весілля пекли коровай. Спочатку коровайниці пекли хлібину. Робили шишки: з сливки рубали олячки, місили тісто, розкачували і обмотували ті олячки тим тістом. Тії шишки пообпікали перед полум'ям, як розтопили піч, то перед піччю обпікали ті шишки, ще квіточками украшали, ще й червоною ниткою обв'язували.

Колись, як коровайниці пекли коровай то все співали:

*Коровай, коровай, ноги має,  
Сам у піч утикає,  
А коровайницям на добраноч дає.  
Ще до короваю співали:  
Зажурився коровай  
У новуй комори стояти,  
Сами н'єте гуляете,  
А по мені не дбаєте»<sup>25</sup>.*

Прикрашання короваю було найщасливішим і найсуттєвішим моментом коровайного обряду. На території Західного Полісся та західної частини Волині коровайниці прикрасами були шишечки, голуби, пташки з тіста, квіти та барвінок, паперові квіти та прикраси. У народній прозі про це говорить так: «Розчиняють, місять, і пекли так, як зараз, тільки не було таких, як зараз, прикрас. Прикрашали коровай шишками печеними на паличках, плетіночку робили, вішали квітки»<sup>26</sup>. У селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області коровай прикрашали так: «На весілля пекли коровай із хліба, це був просто хліб, а на хлібові, якщо господиня з кращих,



то робили два голуба і ставили них на коровай. Коровай обов'язково обв'язували кольоровою резинкою. А збоку в коровай прив'язували тоненькі палички, а на ті палички робили квіти з папируси»<sup>27</sup>. Або: «Коровай пекли великий та вбирали його шишками (гілки дерев, замотані в тісто та запечені в печі)»<sup>28</sup>. А так прикрашали короваї у селі Чуддя Володимирецького району Рівненської області: «За день до весілля старі жінки збиралися разом і пекли коровай у хаті молодого. Коровай пекли у печі у великій посудині. Готовий коровай прикрашали квітками і шишками. Шишка – це гілка з дерева, негруба, обстругана від кори. Її обмотували тістом, пекли в печі. Потім шишку прикрашали барвінком, квітками і вставляли в коровай. Коровай прикрашали заміжні жінки, але не вдови. Коли ділили коровай, шишки віддавали найближчим родичам наречених»<sup>29</sup>. Чи, ще один приклад: «Прикрашали саморобними бумажними квітами, збитими білками, суцвіт'ям та ягодами калини та робили різноманітні фігурки з прісного тіста»<sup>30</sup>. А так описують випікання коровайних шишок дослідники-етнографи: «Шишки – весільне обрядове печиво, яке випікалося з коровайного тіста. Розкачували смугу тіста й робили з одного боку насічки, зубці. Шишками оздоблювали коровай, ними пригощали на застіллі гостей, яким не вистачало короваю, коровайниць, весільну челядь; ними запрошували на весілля. Шишки були чи не єдиною подякою молодій та молодого дружкам і боярам»<sup>31</sup>.

Поліський та волинський короваї мали бути круглі і складатися з трьох частин. Нижню частину віддавали музикам, середню – родині, а верхню – нареченим. Про це можна дізнатися й зі зразків народної прози: «Коровай мав бути неодмінно круглий, оскільки коло символізує сонце з його силою і міццю. Вважається, що короваю на 2 кг вистачає на 30-40 персон. У нас в сім'ї вірили: чим більший коровай на весіллі, тим довшим і благополучнішим буде життя молодих. Тому випікали величезний виріб величиною у стіл. А виносили його гостям 3-4 сильних чоловіки. Існувало також таке повір'я: хто з молодят відкусить більший шматок короваю, той і буде головою у домі»<sup>32</sup>; «На весіллі були великі та смачні короваї, які були в

великій посудині»<sup>33</sup>; «Була завжди форма в нас така на коровай. Пекли коровай і вбирали його гарно, то квіточки робили, то ще шо. Рушника під низ застелювали і поверх лентою обв'язували»<sup>34</sup>; «На весілля короваї пекли самі дома. Короваї були одно- або двох'ярусні. Прикрашали саморобними бумажними квітами, збитими білками, суцвіттям та ягодами калини та робили різноманітні фігурки з прісного тіста»<sup>35</sup>. Коли коровай уже спечено, і він, прикрашений шишками, пташками, барвінком, фольгою і паперовими квітами, стояв на столі, коровайницям дарували випечені ними шишки, квіти і пташок.

Говорячи про різновиди обрядового хліба, що його використовували у весільній традиції на території Західного Полісся та західної частини Волині, дослідники вказують на той факт, що серед великого розмаїття весільних обрядових хлібів та печива «Кожен із весільних хлібів мав своє призначення: з паляницею ішли свататися, з шишками та калачем запрошували на весілля, голубки та гуски дарували коровайницям»<sup>36</sup>.

А так виглядає найтипівіший рецепт трьохповерхового короваю, що його випікали на переважній більшості території Західного Полісся та західної частини Волині: «Коровай. Для випікання триярусного короваю знадобиться три каструлі: 12-літрова, 6-літрова та 1,5-літрова. Зсередини посуд змазати жиром або маслом.

Для тіста: 1,5 л молока, 1,2 л цукру, 9 яєць, 1 пачка маргарину, 200 г дріжджів, 100–150 г масла, 1 скл. домашньої сметани, 10 пачок ваніліну. Борошно неодмінно просіяти, його має бути стільки, щоб замісити легке тісто.

Аби сформувати триярусний коровай, у двох нижніх слід вирізати місце для верхніх. А щоб добре трималася глазур, верхні скоринки на всіх булках треба рівненько зрізати і лише тоді прикрашати. Для оздоблення можна скористатися кулінарним шприцом або ж пергаментним кульком.

Глазур. Порцію розраховано на великий триярусний коровай. Отож, 7–8 охолоджених білків збити міксером до стійкої піни. Не припиняючи збивати, поступово всипати цівкою 800–900 г цукрової пудри. Її потрібно ще раз змолоти на кавомолці для того, щоб глазур була однорід-

ною. Як тільки вона загусне, додати 1 ч. ложку лимонної кислоти.

Квіти: 1–1,5 ч. ложки швидкорозчинного желатину залити 3 ст. ложками перевареної води, поставити на вогонь, щоб розчинився. Додати 200–250 г цукрової пудри та харчової фарби (дозування вказано на упаковці). Усе ретельно вимішати до однорідної маси. З цього тіста формувати кульки, викладати на дошку й розкачувати качалкою. Потім згортати у формі пелюстки, а вже з пелюсток формувати квіти. Цукрово-желатинову масу можна розділити на дві частини та зафарбувати в зелений і червоний кольори. Потім виробляти з неї листочки та пелюстки квітів»<sup>37</sup>.

Яким же було меню весільних столів? Які ще страви, крім звичаєвих короваїв, готували у наших родин на весіллі? Про вигляд весільного столу, про те, що готували, що їли, з чого їли і чим прикрашали весільний стіл дізнаємося із народного оповідання.. записаного у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області: «Тоді збирали родину молодого і молодої. Меню на весіллі було таке: квашана капуста, огірки, картопля. Наймали музик, це був хтось з гармошкою і барабаном. Коли молодий ішов до молодої, то він був одягнений у капелюхові, на якому була перина, якщо не було перини, то була квітка, був обутий у чоботях. А дівчина була одягнена у вінкові ( який був зроблений власноруч, він був кольоровий, з стрічками), в нашитій сорочці, а на сорочці була вив'язана жилетка і спідниця в пришитки.

На весіллі пекли короваї із хліба, це був просто хліб, а на хлібові, якщо господиня з кращих, то робили два голуба і ставили них на коровай. Коровай обов'язково обв'язували кольоровою резинкою. А збоку в коровай прив'язували тоненькі палички, а на ті палички робили квіти з папиру. Весіллі святувалося два дні. Один день – у молодої, сватання; другий день – у молодого. На другий день, поки прийде родина молодої, то родина молодого повинна була вже подаруватися. А тоді, коли вже родина молодої прийшла, то вони даруються, і коли дарувалися хрещені батьки, то брали знімали з коровай ту паличку і давали ним.

Сервірування столів: горілку пили з наперстків, тарілки були глиняні або бляшані миски<sup>38</sup>. Або, ще один приклад весільного меню: «Весільне меню було просте: запечене або варене м'ясо, холодець, голубці, вінегрет, риба, пироги, обов'язково пончики, які смажили на олії і посипали цукром, коржики, кисіль густий. Старші люди кажуть, що раніше давали вермішель, борщ, кашу гречану»<sup>39</sup>.

До весілля готувалися довго. До весілля, як і до інших свят, кололи кабана або інших домашніх тварин, робили багато м'ясних страв, печива, випікали короваї: «Перед святом господарі обов'язково кололи кабана, аби забезпечити святковий стіл м'ясними виробами. Головним на весіллі був коровай, а після нього – хліб. Обов'язково на столі були голубці, вареники, борщ, холодець. Подавали також овочі просто нарізані на різні тарілки, консервовані огірки та помідори.

На десерт була булка з молоком або просто булка без нічого та фрукти, які виймали з узвару (узвар також подавали на стіл). Пили на весіллі горілку, яку чоловіки робили напередодні свята. Столи прикрашали фруктами, а також можна було зустріти квіти»<sup>40</sup>; «На весілля різали овечку. А до м'яса варили такий сос: те м'ясо варили, да кришили, да мукою пудбивали. Да й опальки пекли, тоді ж не пекли було хліба, да чорний, да тими опальками вмачали той сос. Сира назбирають, нарозтирають, да вмачали опускають окуском хліба той сир. Ніяких салатів тоді не було. Ну де капусту стушать із тею овечкою, да деяко холодцу ізварять, да й такий обід був, ще варили борщ, а ще й яку кашу»<sup>41</sup>.

Для весільного столу готували багато м'ясних страв. М'ясо нарізали і подавали потім гарячим. Холодці, м'ясні рулети та багато інших видів запеченого м'яса обов'язково входили до складу весільного меню: «На весілля запікали багато м'яса на нарізку. М'ясо подавали гарячим. Переважно весільне меню складалося з таких страв: вареники, пельмені, картопля, голубці, салати, сири»<sup>42</sup>; «М'ясо, ковбаси, голубці, холодець, картопля. Батьки заказували хазяйок, родичів, сусідів. Ті хазяйкі, що пекли, варили, жарили, ті ставили на стіл»<sup>43</sup>; «На весілля готу-

вали пироги, голубці, холодець, м'ясо, ковбасу, кисіль та інші страви. На столах ставили тарілки зі стравами. Для кожного гостя миску не ставили, всі їли з загальних тарілок»<sup>44</sup>.

На традиційних волинських та поліських весіллях, крім багатьох різновидів м'ясних страв, можна було побачити ще й вареники, голубці, тушену капусту, пироги, сири, киселі, картоплю, салати та вінегрети: «На весільному столі був холодець, тушена капуста, горох, вінегрет, картопля»; «На весілля готували хто, що хотів. М'ясо, холодець, голубці, вінегрет, риба, пироги, коржика, кисіль густий. Старіші люди говорили, що раніше давали вермішель, борщ, кашу гречану»<sup>45</sup>; «Холодець, голубці, картошка, майонез, м'ясо одварували. Тарілочки кожному ще не ставили окремо, ложки положили всім, але всі брали їли з одної миски. Бо ще тоді не було посуду стільки»<sup>46</sup>; «Весільне меню. Гарячі страви: голубці, капуста, картопля, вареники з капустою, картоплею, пшоном. Холодні: ковбаси, холодець, огірки, помідори, хрін, смажена риба, пампушки, налисники. Сервірування: ставили загальні тарілки, індивідуальних не було»<sup>47</sup>;

У текстах переказів ідеться і про те, що на весілля випікали багато печива: «На весілля готували святкові страви: пекли пироги, тушили капусту, робили домашню ковбасу, запікали м'ясо та сало, варена картопля (тукмачі) з котлетами, салати з городини, і обов'язково багато солодкого. Обов'язковим було весільне печиво «пара» – два невеликих хлібці, спечені разом і политі зверху медом»<sup>48</sup>.

Отже, обряд створення нової родини на території Західного Полісся та західної частини Волині супроводжувався великою кількістю народних звичаїв та обрядів, що супроводжувалися рушниками, образами, квітами, короваями, різними видами ритуальних весільних хлібів та печива. У весільній обрядовості населення Західного Полісся та західної частини Волині брали участь коровайниці, свати, свашки, старости, дружби, дружки, перезванки та ін. Весільна обрядовість населення Західного Полісся та західної частини Волині збереглася і до наших часів.

## Примітки

<sup>1</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 81.

<sup>2</sup>Записала Кривчук Марія у селі Деревок Любешівського району Волинської області від Світу Єфросинії Хомівни (1936 р.н.), Любежанін Марини Трохимівни (1937 р.н.), Кузьмінчук Домни Василівни (1930 р.н.).

<sup>3</sup>Записала Бродович Наталія від Шемшей Ганни, 1947 р.н. у селі Несвіч Луцького району Волинської області.

<sup>4</sup>Вовк Ф.К. Студії з української етнографії та антропології / Ф.К. Вовк. – К.: Мистецтво, 1995. – С. 199.

<sup>5</sup>Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 81.

<sup>6</sup>Записала Шнайдер Софія від Микитюк Олени Василівни, 1949 р.н. у селі Головне Любомльського району Волинської області.

<sup>7</sup>Записала Бутова Марія від Бутової Любові Василівни, 1964 р.н. у селі Нова Руда Маневицького району Волинської області.

<sup>8</sup>Вовк Ф.К. Студії з української етнографії та антропології / Ф.К. Вовк. – К.: Мистецтво, 1995. – С. 233.

<sup>9</sup>Записала Малюк Вікторія від Логацької Галини Кузьмінна, 1955 р. н. у селі Довговоля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>10</sup>Записала Остапук Анастасія від Остапук Ганни, 1956 р.н. у с. Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>11</sup>Вовк Ф.К. Студії з української етнографії та антропології / Ф.К. Вовк. – К.: Мистецтво, 1995. – С. 233.

<sup>12</sup>Записала Шнайдер Софія від Микитюк Олени Василівни, 1949 р.н. у селі Головне Любомльського району Волинської області.

<sup>13</sup>Ковальчук О.В. Українське народознавство / О.В. Ковальчук. – К.: Освіта, 1994. – С. 65.

<sup>14</sup>Записала Шнайдер Софія від Микитюк Олени Василівни, 1949 р.н. у селі Головне Любомльського району Волинської області.

<sup>15</sup>Записала Шевчук Ольга від Лобач Лідії Федорівни у селі Подоляни Гощанського району Рівненської області.

<sup>16</sup>Записала Мирулюбова Тетяна від Мирулюбової Ірини Семенівни, 1944 р.н. у селі Радомишль Луцького району Волинської області.

<sup>16</sup> Записала Жадан Дарина від Дичук Клавдії Петрівни , 1933 р.н. у с. Сатишів Дубенського р-ну Рівненської області.

<sup>17</sup> Записала Побережна Дарина від Побережної Любові Костянтинівни, 1945 р.н. у селі Верхи Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>18</sup> Записала Голюк Ольга від Голюк Галини Миколаївни, 1979 р.н., Голюк Надії Василівни, 1941 р.н., Голюка Володимира Миколайовича, 1972 р.н. у м. Ковель Ковельського району Волинської області.

<sup>19</sup> Записала Воевода Аліна від Гонтар Феоктісти Федорівни, 1933 р.н. у селі Журавичі Ківерцівського району Волинської області.

<sup>20</sup> Записав Бурачук Максим Васильович від Бурачук Надії Василівни 1949 р.н. у селі Рудка-Козинська Волинської області.

<sup>21</sup> Записала Дихавка О.О. від Яремчук Надії Іванівни, 1949 р.н., у селі Володимирець, Рівненської області від Акулини Герасимівни Яремчук 14.05.1914 р.н., у селі Озеро Володимирського району Рівненської області.

<sup>22</sup> Записано від Тарасюк Ольги Олексіївни, 1957 р.н. у селі Буцинь Старовижівського району Волинської області.

<sup>23</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 81.

<sup>24</sup> Вовк Ф.К. Студії з української етнографії та антропології / Ф.К. Вовк. – К.: Мистецтво, 1995. – С. 199.

<sup>25</sup> Записала Клімук Софія від Клімук Наталії Василівни, 1929 р.н. у селі Більська Воля Володимирецького району Рівненської області, весілля 1947р.

<sup>26</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії, 1939 р.н. у с. Дольск Любешівського району Волинської обл.

<sup>27</sup> Записала А.П. Мартинюк від Сороки Катерини Іванівни, 1962 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>28</sup> Записала Бутова Марія від Бутової Любові Василівни, 1964 р.н. у селі Нова Руда Маневицького району Волинської області.

<sup>29</sup> Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956 р.н. у селі Чудля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>30</sup> Записала Городь Анастасія від Городь Марії Михайлівни, 1950 р.н. у селі Мар'янівка Горохівської району Волинської області.

<sup>31</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 117.

<sup>32</sup> Записав О.Теребейко від Теребейка Олексія у селі Милушин Луцького району Волинської області.

<sup>33</sup> Записав Мельничук Сергій Сергійович від Підлісної Олександри Авксентіївни, 1938 р. н. у селі Полиці Володимирецького району Рівненської області.

<sup>34</sup> Записала Яцук Ілона від Шкабко Людмили, 1952 р.н. у с. Прилісне Маневицького району Волинської області.

<sup>35</sup> Записала Городь Анастасія від Городь Марії Михайлівни, 1950 р.н. у селі Мар'янівка Горохівської району Волинської області.

<sup>36</sup> Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. – Х.: Віват, 2019. – С. 81.

<sup>37</sup> Записано від Тарасюк Ольги Олексіївни, 1957 р.н. у селі Буцинь Старовижівського району Волинської області.

<sup>38</sup> Записала А.П. Мартинюк від Сороки Катерини Іванівни, 1962 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>39</sup> Записала Малюк Вікторія від Логацької Галини Кузьмівна, 1955 р.н. у селі Довговоля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>40</sup> Записала Шевчук Ольга від Лобач Лідії Федорівни у селі Подоляни Рівненської області.

<sup>41</sup> Записала Клімук Софія від Клімук Наталії Василівни, 1929 р.н. у селі Більська Воля Володимирецького району Рівненської області, весілля 1947 р.

<sup>42</sup> Записала Остапук Анастасія від Остапук Ганни, 1956 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>43</sup> Записала Побережна Дарина від Побережної Любові Костянтинівни, 1945 р.н. у селі Верхи Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>44</sup> Записала Мирулюбова Тетяна від Мирулюбової Ірини Семенівн, 1944 р.н. у селі Радомишль Луцького району Волинської області.

<sup>45</sup> Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956 р.н. у селі Чудля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>46</sup> Записала Яцук Ілона від Шкабко Людмили, 1952 р.н. у с. Прилісне Маневицького району Волинської області.

<sup>47</sup> Записала Дихавка О.О. від Яремчук Надії Іванівни, 1949



р.н., у селі Володимирець, Рівненської області від Акулини Герасимівни Яремчук 14.05.1914 р.н., у селі Озеро Володимирського району Рівненської області.

<sup>48</sup> Записала Воевода Аліна від Гонтар Феоктісти Федорівни, 1933 р.н. у селі Журавичі Ківерцівського району Волинської області.

## ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ

### Святвечір (пісна вечеря)

« – Доброго вечора, Миколо Олексійовичу! Розкажіть, будь ласка, як у вашій сім'ї проходив Святвечір? Які були традиції?

– На пісний вечір (Різдвяний) збиралася вся сім'я вдома, в гості ніхто не ходив. Хазяїн вносив Дідуха в хату. Його ставили в куток, прикрашений сіном.

Дідух – зібрані в тюк жито, пшениця, трави. Його робили, щоб на другий рік було багатство і хороший урожай.

– Скажіть, будь ласка, Миколо Олексійовичу, а які страви ставили на стіл.

– В першу чередь, це була кутя, вечеря вся була пісна, узвар, капуста з грибами, вареники, мариновані гриби, пироги пісні, вінігрет, оселедець, риба жарена, каша пшоняна з підливкою з грибами та хліб. Загалом, мало бути 12 страв. Це все ставили і вся сім'я обов'язково мала сісти за стіл, коли зійде перша зірка на небі. Обов'язково читали молитву. Коли всі вставали молитися, хазяїн кидив трохи куті у стелю, щоб був хороший достаток в сім'ї.

Коли всі сіли за стіл, не можна було вставати з-за столу. На стіл обов'язково ставили пусті тарілку, стакан, ложку та хліб. До речі, всю вечерю їли лише ложками. Після того, як всі поїли, на ніч зі столу нічого не забирали, а залишали всю їжу для духів пращурів, які, як вважалося, приходили в цю ніч також на вечерю.

– Розкажіть ще, будь ласка, з чого готували кутю.

– Брала мак, товкли його в спеціальній ступці, потім додавали волосткі горіхи, мед, цукор, основою була перловка.

– Дуже дякую вам за таку цікаву розповідь»<sup>1</sup>.

### Різдво

«Різдво Христове – велике християнське свято, День народження Ісуса Христа. Напередодні Різдва Христового – 6 січня, ми сім'єю сідаємо за щедрий, але пісний стіл. Свята вечеря починається молитвою. Завжди мама готує

смачну та пісну їжу, а головною стравою є кутя та узвар. На другий день, 7 січня, ми ходимо колядувати до рідних. В нашому селі дуже багато колядників, але найкраще вітає церковний хор з Різдвом»<sup>2</sup>.

\* \* \*

«Перед Різдвом, 6 січня, була святкова пісна вечеря. Після вечері люди ішли до церкви на богослужіння (всеношну). 8 січня діти і дорослі ходили колядувати. Виконували такі колядки: «Нова радість стала», «Добрий вечір тобі» та інші. 13 січня – багатий вечір, ходили щедрувати. Переодягалися в козу, Бабу-Ягу, водили вертеп»<sup>3</sup>.

### Святий вечір

«Зазвичай, 6 січня (вечір напередодні Різдва) до вечері нічого не їли, поки не з'явиться перша зірка на небі. Під образами ми ставили тарілку з кутею і глечик з узваром. У Ковелі і колядували, і щедрували. Виконували різні колядки і щедрівки, але найчастіше співали: «Коляд, коляд, колядниця...», «Добрий вечір тобі, пане господарю!», «Нова радість стала», «Щедрий вечір, добрий вечір, добрим людям на здоров'я», «Щедрик, щедрик, щедрівочка, прилетіла ластівочка». Особливих костюмів діти не робили, але дівчатка одягали різнокольорові хустини»<sup>4</sup>.

\* \* \*

«Напередодні Різдва я прибирала оселю, закупувала продукти та обновки. Робила усю хатню роботу на тиждень вперед, бо до 13 січня святкували Різдво і працювати не можна було. У Святвечір, 6 січня, вся рідня збирається за столом, на нього ставили 12 страв. Кожен повинен був спробувати всі страви потроху. На середину стола ставилася головна страва вечора – кутя. У святий вечір дітки несуть хрещеним батькам вечерю-кутю. А ті дарують їм подарунки і солодоші. На краї стола кладуться монетки, а під стіл – солону. Це робиться для того, щоб в господарстві велося. На свято плівся різдвяний вінок із гілок ялини або сосни і прикрашався дерев'яними фігурками, стрічками та свічками. Такий вінок вішали на вхідні две-

рі. Коли годинник проб'є 12 ночі, уся рідня обмінювалася подарунками і загадувала бажання.

Вже 7 січня родина так само збиралася разом, але на столі тепер ставили страви з м'яса, молока і сметани»<sup>5</sup>.

\* \* \*

«У Святвечір завжди була пісна вечеря, стіл застеляли скатертю, яка вишита на полотні, під скатертину клали сіно. Завжди на вечерю було не менше 12-ти пісних страв, запалювали свічку, і вечерю починали з молитви. Обов'язковою стравою була кутя»<sup>6</sup>.

«Шостого січня, напередодні Різдва Христового – Святий вечір. З самого ранку до нього готуються люди. Господині готують дванадцять страв, і всі вони мають бути пісні. Узвар, картопля, горох, гриби, квасоля, гречана каша, риба, голубці з пшоном, капуста, пироги, вареники, кутя з товченої пшениці»<sup>7</sup>.

### **Різдвяні обряди та сервірування різдвяного стола**

«У Різдво людям не можна нічого робити, окрім як прославляти народження Ісуса. За декілька днів до цього свята господині починають прибирати у домі і займатися приготуванням страв. Колись, у день 6 січня, господиня пекла хліб і, за традицією, випікала перепічку для домашньої худоби, щоб почастивати домашніх тварин. Кутю варила у спеціальному горщику.

Під вечір у хату приносили сіна, клали його на стіл. По краях стола клали зубки часнику та монети, щоб не турбували злі сили та щоб жити у достатку. Поверх застеляли святкову скатертину і ставили різдвяну свічку, вона мала простояти протягом усіх різдвяних свят.

Потім на стіл ставили 12 пісних страв. Це були кутя, узвар, хліб і сіль, вареники, борщ з грибами, пампушки, мариновані гриби, риба, пироги з маком і квасолею, квашена капуста, мед, фрукти.

Разом із столовими приборами ставилася тарілка і

ложка для душ померлих родичів. Під стіл клали сокиру і під час вечері уся родина намагалася доторкнутися до неї, щоб бути здоровими цілий рік.

Коли сходила перша зірка, господар дому одягав рукавиці. Брав кутю і йшов просити «мороз до куті» й казав: «Морозе, Морозенко, іди до нас кутю їсти. Якщо не йдеш, то не йди у жито-пшеницю, усяку пашницю». Тоді повертався до хати, і уся гарно вбрана сім'я починала вечерю із «Отче наш». Після молитви частувалася кутя, від старшого до меншого. Під час вечері господар набирив у ложку кутю, підкидав її ввєрх, і усі спостерігали, скільки зерен приклеїться до стелі (чим більше, тим краще), то таким буде рік – урожайним чи неврожайним. Наприкінці уся родина дякувала Богові за вечерю»<sup>8</sup>.

### ***Зимові святкові страви***

#### **«Кутя»**

«Кутю товкли на Святий вечір. Товкли, товкли – злили, потім знов товкли і злили, і була кутя»<sup>9</sup>.

#### **М'ясні страви**

«У нашій родині сальтисон, шинку, ковбаски, паштети та іншу смакоту робили завжди перед великими християнськими святами»<sup>10</sup>.

#### **Ковбаса «Домашня»**

«Ріжемо на шматки м'ясо, кубиками сало, додаємо сіль, суху гірчицю, перець та часник, ретельно перемішуємо. Посолити кишки та дати їм настоятися. Потім у ті кишки затолочити м'ясо та сало. Якщо у деяких місцях збирається повітря, проколоти голкою. Потім покласти вишневі гілки на дуже гарячу пательню, а на их ковбасу. Запекти у духовці»<sup>11</sup>.

#### **Запечене стегенце**

«Запікали свиняче стегенце на дуже великі свята, коли

було що запікати. Додавали часник, перець, сіль і запікали у печі»<sup>12</sup>.

### **Різдвяні страви**

«Як я була малою, то Різдво було у нас улюбленим святом. У ці дні нам не треба було іти в школу, каталися на санках з горки і любили помагати мамі готувати блюда. Ми жили в селі. Були повоєнні роки і не всі 12 страв, як зараз треба, в нас були завше. Ми готували часто кутю, узвар, печені яблука, вареники, ну і куда ж без голубців. Ми, малеча, любили робити печені яблука, бо ми їх робили без допомоги тата і мами»<sup>13</sup>.

### **Печені яблука**

«Печені яблука – там треба взяти яблука, їх в нас було завше багато. Їх треба промити і виняти серцевину з насінням. Далі їх викласти на бляшку для запікання і наповнити горіхами, медом, трішки родзинки і далі – в піч. Запах ходив по всій хаті, я досі не можу забути його»<sup>14</sup>.

\* \* \*

«На Різдво, крім куті та узвару, ми робили печені яблука. Це був дуже легкий рецепт, але і дуже смачний:

- 4 великих «польських» яблука;
- 100 г ізюму;
- жменя горіхів;
- цукор або мед.

Промивається яблуко, видаляється середина, виклали яблука на бритвинку, заправляли їх горіхами й ізюмом, посипали цукром або поливали медом. Ставили це все в пічку на 10-20 хв»<sup>15</sup>.

### **Узвар**

«Для нас, малечі, ще малими дозволяли готувати самим узвар. Там треба було небагато: засушені яблука чи інші фрукти і цукру. Ці фрукти промивали, заливали водою і кип'ятили. Коли вони закипіли, додавали цукру і варили, поки не будуть готові фрукти»<sup>16</sup>.

## Вареники

«Також нам було цікаво готувати вареники. Нам мама замішувала тісто, а ми вже разом сідали і ліпили вареники з картоплею, капустою. Спершу вони були ну дуже кумедні, але тато зі сметаною їх дуже любляв»<sup>17</sup>.

### Запечена качка з яблуками

«Найулюбленішою різдвяною стравою моєї родини є запечена качка з яблуками. Щоб приготувати цю страву, треба взяти качку, вимити під проточною водою, просушити рушником, натерти сіллю, перцем і спеціями. Усередину качки покласти вимиті яблука, бажано кислі сорти. Зашити ниткою тушку качки. Покласти її в рукав для запікання і положити у металеву форму, щоб запекти.

Нагріти піч. Поставити металеву форму з качкою на дві з половиною години. Готовність страви перевірити проколюванням тушки. Готову страву злегка охолодити і подавати на стіл. Ця страва завжди була очікуваною на різдвяному столі»<sup>18</sup>.

### «Пляцки»

«Пляцки готували на свято – пісочні коржі, перекладені трояндовим варенням і политі шоколадною мастикою»<sup>19</sup>.

### Торт «Королівський»

«Торт пахне медом та гвоздику, перемазаний шоколадом із ромом, щоб танув у роті»<sup>20</sup>.

### Сервірування різдвяного стола

«Особливою традицією на надвечір'я Різдва є Свята вечеря, до якої входить 12 страв. Кутя – окраса столу. В кожній сім'ї кутя смакує по-різному, хоча складається з однакових інгредієнтів. У нас в сім'ї кутю готують густою, з пшениці, маку, родзинок, грецьких горіхів та насолоджують медом. Поряд з кутею на столі є плетенка – це булка, сплетена косою, посипана маком. Їдять її по закінченню Різдва. Запивають страви узваром – компо-

том із сушених фруктів. Перша страва – це борщ з вушками. Ще на столі є голубці, политі грибною підливою з начинкою тертої картоплі. Наступна страва на столі – це вареники з капустою+грибами+картоплею з маком. Опісля всі смакують тушену квашену капусту. Також на столі є риба, запечена з овочами. Далі вже ідуть закуски – це мариновані грибочки та маринований оселедець. Салат також входить до святого столу. І наостанок, хто ще може їсти – смакує пампушки, їх часто начиняють варенням із рожі. Дванадцять страв символізують дванадцять апостолів. Вечеряти родина сідає, коли на небі сходить перша зірка. Вечеря починається з молитви, а першу ложку їсть господар дому»<sup>21</sup>.

### *Великодні свята*

«Тяжко було уявити Великдень без писанок. Чудові орнаменти, загадкові візерунки, розмаїття кольорів. Поруч із писанками неодмінним атрибутом великодніх свят є гаївки – народні пісні із закликанням весни. Їх виконували діти і незаміжні дівчата.

Паски дозволяється пекти двічі на тиждень: у Чистий четвер і в суботу. До кошика обов'язково клали масло, обов'язковим було запечене м'ясо, сало, сир. Ще випікали багато солодощів, але їх не святити, так само, як не брали до церкви ні вино, ні горілку. Випивати годиться вже дома. Для нас Великдень – це родинне свято. Дружини в четвер пекли багато пасок, хата прибирається весь тиждень. Матері в себе вдома запікали м'ясо особливим чином. Але не стравою єдиною... Важливо прийти до церкви, щоб посвятити кошик, щоб свята водичка на тебе попала. Я вірю в цю чистоту, в те, що ця вода змиває все погане, що було погане цього року.

Вже зранку вся сім'я збирається за великоднім столом, цокається яйцями, і тоді визначаємо, хто ж цього року переміг. Після освячення пасок відбувається обряд розговіння після посту. За звичаєм, його починають із



крашанок та паски. Гостей у неділю не чекали – перший день Великодня вважався суто сімейним святом. Завітати могли хіба найближчі родичі. Другого дня в гості чекали в першу чергу малечу – похресників, які мали привітати хресних батьків – «маточку» і «батечка». Особливий звичай цього дня – поливання. і цей день ще називають Поливаним понеділком»<sup>22</sup>.

## **Сервірування великоднього стола**

### **Пасхальні страви**

#### **Пасхальний сніданок**

«Здобна і пишна паска, покрита горіхами, родзинками – головне блюдо пасхальної трапези. Це не просто здобний кекс, який може спекти кожен. Паска, в першу чергу, – символ Воскресіння Христа, спогад про те, як Ісус Христос зібрався з апостолами після свого воскресіння – було прийнято, що на середнє місце за столом не сідали, а ставили туди частину хліба.

Значення паски символізує перехід від Старого до Нового завіту.

Кулічі прийнято пекти в Чистий четвер і у Велику Суботу. Спочатку треба зробити опару. Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і трьома ложками борошна. Коли стане бродити, влити в посуд з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, посолити і замісити. Місити до появи пухирців, тоді взяти розтоплений жир, знову добре перемісити, щоб тісто ввібрало в себе жир, додати промиті родзинки, вимісити, накрити і поставити, щоб підійшло. Коли тісто збільшиться в об'ємі вдвоє, частину його викласти у форму. Заповнивши форму на 1/3, поставити, щоб підійшло. Коли форма заповниться, змастити тісто яйцем і пекти в печі. Також робили сирну паску. Особливе блюдо з сиру, яке за традицією готується тільки один раз в році – на свято Пасхи.

Оригінальна форма паски – усічена піраміда, що символізує Гроб Господній. Для приготування паски використовувалася спеціальна розбірна дерев'яна форма – пасочниця, яка робилася з дощочок, на внутрішній стороні яких вирізають літери «ХВ», що означають вітання «Христос Воскрес!». Крім того, на них також зображуються хрест, списи, палиці, пророслі зерна, паростки і квіти, які символізують страждання і воскресіння Ісуса Христа. Ці малюнки і напис потім друкуються на готовій пасці.

Яйце – один з головних символів Великодня. Його вручають всім гостям, подають жебракам, беруть з собою до церкви для освячення. Згідно з церковними правилами, фарбувати яйця потрібно в Чистий четвер або у Велику Суботу. В наші часи великодні яйця фарбували цибулевим лушпинням, буряковим соком. Яйця краще вибирати однакової форми і розміру, щоб вони нарядний вигляд мали на святковому столі. Крім пасок і крашанок, на Великдень прийнято готувати різноманітні м'ясні страви. У нас була домашня ковбаса. Це ще одне традиційне блюдо Пасхи. Батько колов свиню і м'ясо було гарне, із тонкою шкіркою, з приємним ароматом і смаком. Свинину і яловичину пропустити через м'ясорубку з рідкою решіткою, посолити, поперчити, додати часник, добре перемішати і витримати на холоді 3-4 год. Потім начинити кишкові оболонки, які також перед тим добре промити і почистити. Ковбаси підсмажують на смальці, потім запікають. Спеції додають на смак. Також на великодньому столі повинні бути овочеві страви і страви із злаків, які уособлюють нескінченність людського життя. Також у нас завжди були бурячки. Потрібно зварити буряк, почистити і потерти його дрібній терці з хроном. Перемішати це все, додати оцет, сіль, цукор на смак. Бурячки можна споживати до м'ясних страв»<sup>23</sup>.

### **Випікання паски**

«Великдень ми святкували дещо по-іншому, як тепер. У той час церква була під заборонаю, і ми святити паски потайки, очищували свої будинки і себе від негативу,

готувалися до цього свята духовно, готували писанки і крашанки, пекли, крім паски, й інші смаколики. Коли я печу паску, то на моїй кухні панує спокій, я співаю пісні під час приготування, ніколи не печу паски в поганому гуморі, коли паску відправляю у піч, я її перехрещую, це для того, щоб вона вдалася. Яйця фарбували у відварі з цибулиного лушпиння, соком буряка, кави, моркви, куркуми, кропиви, квітами фіалки»<sup>24</sup>.

«Традиційно на Паску в нашому селі готували топле немолоко. У великодню ніч в глиняному горшку ставили у піч свіже молоко, а зранку вже подавали його на стіл»<sup>25</sup>.

«Просто випікали, навмання: що хоче, то кидає в паску та й пекли. Стегно велике мусило бути запечене. Мама з татом оставляли завжди стегно, як порося заб'ють, підвішували його. Воно трошки просихало, а потім, перед самою Пасхою, знімали його, замочували, вимочували, а тоді шпигували його: перчиком, часничком, сіллю солили і на бляшку клали. З тіста робили такого великого млинця і тістом накривали повністю те стегно, засовали в піч і пекли стегно. Голубці, холодець, салатив тоді ше особо нихто нияких не робив, оцьо шо олів'є. Тоді не казали «олів'є», казали «майонез». Ковбасу пекли тоже обов'язково. Ковбаса була домашня, пальцем пханная і була завжди своя ковбаса»<sup>26</sup>.

«На Великдень готували різні страви: у першу чергу пекли паски у четвер або в суботу за різними рецептами. Яйця фарбували, в основному, цибулянням або харчовою фарбою.

За сніданком найперш потрібно було пробувати свячене яйце і паску, а тоді все інше. На Пасху обов'язково варили холодець, голубці. Яйця фарбували у цибульнику, рвали латаття – у лататті, якщо міцніший цибульник, то колір був більш коричневий, а у лататті були жовті. Фарбували і для себе, і щоб було для батюшки дати. На Пасху із страв обов'язково повинні були присутні бути голубці і холодець. Для приготування голубців відварювали рис, додавали м'ясо, моркву, цибульку, відпарювали листя ка-

пусти; загортали і так тушили. Ставили у піч у чугуні або кастролі»<sup>27</sup>.

Страви: запечене м'ясо, холодець, різні салати, ковбаса, риба і т.д., голубці, торти, пироги»<sup>28</sup>.

«На Великдень фарбували яйця, випікали паску, готували також м'ясну печеню, домашню ковбасу, хрін. Замочували цибулиння і в ньому фарбували яйця, також мазали воском»<sup>29</sup>.

«Готували: голубці, стегно свиняче, ковбасу пекли, сир домашній, масло, холодець. В основному було м'ясне і молочне.

Яйця красили в цибульнику. Були і краски, але краски, вони ж шкідливі»<sup>30</sup>.

### **Паска**

«Звичайно ж, основною стравою на Великдень була паска. Для її тісто довго вимішували руками, а згодом додавали ізюм. Після цього його ставили біля теплої печі аби воно піднялося. Потім тісто знову вимішували, розкладали у форми і випікали. Другою стравою, без якої не обходиться Великдень, є крашанки. Найчастіше їх фарбували в цибулинні. Також пекли ковбаску, бочок, робили холодець, а до нього – хрін»<sup>31</sup>.

«На Великдень обов'язкові паска, мазурки, м'ясо (запечене стегно в печі), хрін, яйця в цибулевому лушпинні, пекли ковбаску, желе з ягід, холодець»<sup>32</sup>.

### **Паски та мазурки**

«На Пасху робили два види тіста: солодке і менш солодке – паску. Її їли замість хліба, мазурку робили солодкою, розчиняли багато опари, робили паску як буханці, без форми, додавалися багато яєць, прикрашали тістом без глазури, робили з тіста листочки. Робили сирну паску, варили з яйцями, сметаною, маслом, сиром, корицею,

родзинок не було. М'ясо пекли з великого стегна, замочували в солоній воді (ропі) 3 дні, шпигували часником, лавровим листям та на ніч ставили в піч»<sup>33</sup>.

### **Пасхальні страви**

«У Чистий четвер наша родина випікала пасочки. Це завжди робила мама. Вона звечора розчиняла дріжджі, змішувала тісто, і до сходу сонця хліб мав лежати на столі. Коли сходило тісто – не можна ні з ким розмовляти, нічого з хати нікому не давати. Перед замішуванням обов'язково читалася молитва. Після того, як паски випечені, готували інші страви. В основному, м'ясні: печене м'ясо, ковбаси, фарбувалися яйця. Яйця фарбувалися у цибулевій шолусі. Готували ще печену капусту, пиріжки з фасолевою начинкою.

На Великдень пикли ковбаси, шинку та голубці. В четверг вранці мама пекла паску. Під час того, як сходило тісто, в хаті старалися тихенько говорити, закривали двері, щоб не було протягів. Мама говорила: «Коли сходить тісто, господиня не сідає, тому що впаде паска». Яйця варили в цибулинні, щоб був червоний колір, а жовтий колір отримували з відвару латаття»<sup>34</sup>.

### **Паска**

«Опишу рецепт головної страви на Великдень – паски. Її готували за день до свята. Спочатку готуємо опару. Для цього підігріваємо молоко, потім додаємо дріжджі і частину цукру. Борошна треба додавати стільки, щоб тісто вийшло трохи рідше, ніж на оладки. Опару треба залишити у теплому місці (ми ставили біля печі й накривали чистим рушником). Коли на поверхні опари з'являються пухирці, то до цієї суміші додаємо розтоплене масло, яйця, сметану, сухофрукти. Але родзинки додаємо наприкінці замішування, аби вони не пошкодилися. Тісто потрібно вимішувати довго, а потім дати йому час підійти. Коли тісто готове, то його розкладають у форми. А тоді знову залишають уже розкладене тісто у теплому місці, щоби дати паскам піднятися. Трохи зачекавши, їх ставимо в духовку (ми випікали в печі). І, згодом, дістаємо з печі найзапашніші паски»<sup>35</sup>.

## **Паски**

«Саме найголовніше – це були паски. Паску зазвичай випікали в печі. Яйця фарбували в цибулиннику, в лататті квіток. Окрім паски та яєць, пекли м'ясо, ковбаси, сири, вареники з бобом. Обов'язковою стравою були вареники з бобом. Варену картоплю змішували з вареним бобом, обліплювали тістом та варили»<sup>36</sup>.

### **Рецепт паски**

«100 грам дріжджів, 1 л пареного молока, борошно, 10 яєць, 30 жовтків, 0,5 кг вершкового масла, олія, ізюм, курага, цукати, ванілін, кориця.

Після випікання виходить дуже смачна паска»<sup>37</sup>.

### **Приготування паски**

«Процес приготування паски: розчиняємо паску, вона стоїть у теплому місці, мука розводяться, кипититься молоко, тоді воно остигає, і в тепленьке молочко кидаємо дріжді. Розводимо дріжді, потім у мисці розбиваємо яйця, туди молоко, сметана, олія, цукор. Все це в мисці розбивається, а тоді розсипається мука і робиться тісто, таке, як густа сметана. Потім його ставлять, щоб воно підійшло. Трошки підійде, тоді знов місити, щоб було густеньке. Накладали у форму, палили піч. Всі обов'язково пекли в печі, газу тоді не було. Вигаряє піч, бо тісто гарячого не любить. Бо як у гарячу піч ставиш тісто, воно зразу горить. Тоді вставляли паску і наглядаємо. Починає пригаряти, накриваємо газетами. Десь годину печеться паска. Ще перед тим, як тісто зійшло і треба вже в піч вставляти, яйце розбивали і мазали зверху, і тільки тоді вставляти в піч»<sup>38</sup>.

«Замішували тісто, ставили, щоб підійшло. Потім знов місять тісто, ставлять ще раз, щоб підійшло і розкладають у форми та прикрашають. Коли печеться паска, не можна було, щоб відкривались двері. Готували страви з того, що було: холодець, ковбасу, м'ясо, яйця. Яйця фарбували лотаканом або лупшиням від цибулі»<sup>39</sup>.

«Паску готували так:

На розчину:

- молоко;
- дрожжи;
- пара яєць;
- трішки цукру.

Коли зійшло тісто:

Для замиски:

- б'ють яйця скільки треба;
- кидають масло;
- якщо є ізюм, то кидаєм.

Коли підійшло:

- розкладають у форми, трішки почекаати, щоб підійшло;
- змазати яйцем, випікати в печі»<sup>40</sup>.

«Паску випікали в печі, яйця фарбували в настойці з цибулиння. На Великодній стіл також готували хрін, холодець, ковбаси, шинку, голубці, тушену капусту, кисіль, квас та сирну запіканку»<sup>41</sup>.

### **Рулети з салом і м'ясом**

«Рулети з салом і м'ясом: посолити, поперчити, натерти часником, згорнути в рулет, перев'язати, залишити на ніч. Пекти в печі або в духовці, загорнути в харчовий папір або фольгу»<sup>42</sup>.

### **«Кров'янка»**

«Товсті кишки свиней вимивали, вимочували і очищали. Начиняли сирюю кров'ю, замішаною з недовареною гречаною крупою. Кров'янку смажили у печі з обох боків. Якщо не вистачало крові, то кишки начиняли сирюю тертою картоплею із сіллю і шкварками»<sup>43</sup>.

Страви готували різні: м'ясо, рулети з сала та м'яса, голубці, катлети, рибу пекли, маринували та коптили, пекли рулети «соткі» та торти»<sup>44</sup>.

«Найчастіше у селі готували рибу. Мариновану рибу

потрібно було маринувати у спеціально приготовленому маринаді. Копчену рибу копчили у суміші з цибулиння, цукру, солі, води, чай чорний сухий листковий, житкий дим»<sup>45</sup>.

«Готували завжди дуже смачні страви: голубці, вареники, було і м'ясо»<sup>46</sup>.

### **Пиріжки з різними начинками**

«Для початку замішували тісто. Додавали у нього дріжджі, яйця, цукор, масло, борошно, молоко. Тісто вимішуємо «Малюткою», а тоді руками на попіл вибиваємо його об стіл. Вимішане тісто кладемо у дерев'яну діжу та накриваємо марлею, щоб воно підходило.

Начинка була на свій смак: для солодких ягід або маку, для ситніших використовували капусту або м'ясо, товчений горох.

Коли тісто піднялося, бабуся робила формочки пиріжків, клала в них начинку і клала на змазаний олією лист. Треба було почекати, щоб трішки підійшли. Потім змазати перебитим яйцем і ставити їх у піч. Перед цим піч витопити до певної температури. Закрити піч заслінкою і чекати хвилин 15-20. Коли закінчився час приготування, дістати їх лопаткою спеціальною. Потім їх викладали на полотно та накривали, щоб сильно не відходили та залишались теплими»<sup>47</sup>.

«Страви: запечене м'ясо, холодець, різні салати, ковбаси, риба і т.д., голубці, торти, пироги»<sup>48</sup>.

«Готували голубці, паску, яечка, паляниці, пекли ковбаски, кров'янку, сальцесон, різноманітні котлети і бочок, ще варили холодець, з салатів було олів'є та оселедець під шубою, ще тушили капусту і робили домашній хрін»<sup>49</sup>.

«Пекли ковбаску так: промивали тоненьку кишку, перемелювали м'ясо з салом, додавали спецій, начиняли кишку, зав'язували її з обох сторін і запікали в печі»<sup>50</sup>.



«М'ясо маринувалось дві доби в маринаді і випікали в духовці. Квас робили з паленого ячменю. Додавали в воду цукор, дріжджі і залишали на три дні»<sup>51</sup>.

«На Пасху пекли паски, красили яйця у лушпинні цибулі. До свята кололи свиню, робили ковбаску, сальтисон, пекли в печі м'ясо і сало. Паску завжди випікали в четвер, хазяйка вдягала чисту одягу, молилася і тоді замішувала тісто. У цей час у хаті завжди було тихо»<sup>52</sup>.

«У нашому селі усі на Пасху у печі пекли ще сир. Його вимішували з яйцями, цукром, трохи муки і багато ізюму, викладали у поливану миску, зверху ще змащували збитим жовтком і ставили до печі»<sup>53</sup>.

«Напередодні свята ми завжди робимо прибирання в будинку. Після прибирання ми починаємо приготування до святкового столу. Прикрасою святкового столу є фарбовані яйця. Як варіант, замість фарби можна наносити на них різнокольорові наліпки. Білили хати, прибирали на подвір'ї і біля хати, якщо дозволяла погода, та старались посадити город, посіяти овес, буряки»<sup>54</sup>.

«На Великдень готували різні страви: у першу чергу пекли паски у четвер або в суботу за різними рецептами. Яйця фарбували, в основному, цибулянням або харчовою фарбою. Прикрасою святкового столу є фарбовані яйця. Як варіант, замість фарби можна наносити на них різнокольорові наліпки»<sup>55</sup>.

«М'ясні рулети готувалися так: посолити, поперчити, натерти часником, згорнути в рулет, перев'язати, залишити на ніч. Пекти в печі або в духовці, загорнути в харчовий папір або фольгу – і все готово»<sup>56</sup>.

«Готували голубці, паску, яечка, паляниці, пекли ковбаски, кров'янку, сальтисон, різноманітні котлети і бочок, ще варили холодець, з салатів було олів'є та оселедець під шубою, ще тушили капусту і робили домашній хрін, смажили свиню»<sup>57</sup>.

«Пекли ковбаску так: промивали тоненьку кишку, перемелювали м'ясо з салом, додавали спецій, начиняли кишку, зав'язували її з обох сторін і запікали в печі, також були бурячки, спочатку потрібно зварити буряк, почистити і потерти його на дрібній терці з хроном, перемішати це все, додати оцет, сіль, цукор на смак. Бурячки можна споживати до м'ясних страв<sup>58</sup>.

«Яйця фарбували цибульником або листям дуба. Для паски спочатку виробляли тісто та випікали з печі. В кінці роботи над паскою поливали глазур'ю. Зазвичай до свята готують м'ясні страви та салати»<sup>59</sup>.

### Голубці

1. Промийте окропом головку капусти і відкладіть листя.

2. Подрібніть цибулю, часник і гриби. У фарш додайте рис, мелений перець, перемішайте до отримання однорідного фаршу.

3. Викладіть кілька ложок фаршу на середину листка капусти, згорніть його і обв'яжіть голубець смужкою цибулі»<sup>60</sup>.

«Яйця фарбували цибульником або листям дуба. Паски випікали в печі, тісто місили самі. В кінці роботи над паскою її поливали глазур'ю. Зазвичай до свята готують м'ясні страви та салати»<sup>61</sup>.

«На свято готували спочатку паску, в Чистий четвер, хто за яким рецептом. Яйця більшість людей фарбувала цибулинням або буряком»<sup>62</sup>.

## Примітки

<sup>1</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>2</sup> Записав Сич Олексій від Сич Тетяни, 1980 р. н. у селі Зоря Рівненського району Рівненської області.

<sup>3</sup> Записала Остапук Анастасія від Остапук Ганни, 1956 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського р-ну Волинської області.

<sup>4</sup> Записала Голюк Ольга від Голюк Галини Миколаївни, 1979 р.н., Голюк Надії Василівни, 1941 р.н., Голюка Володимира Миколайовича, 1972 р.н. у м. Ковель Ковельського району Волинської області.

<sup>5</sup> Записано від Цяк Ніни Іванівни, 1949 р.н. у селі Качин Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>6</sup> Записано від Цяк Ніни Іванівни, 1949 р.н. у селі Качин Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>7</sup> Записано від Кононович Каріни у селі Судче Любешівського району Волинської області.

<sup>8</sup> Записала Новосад Ганна від від Салімухи Ольги, 1922 р.н. у селі Заріччя Маневицького району Волинської області.

<sup>9</sup> Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк.

<sup>10</sup> Записала Ангеліна Батура від Лісовик Віри Василівни, 1957 р.н. у м. Луцьк.

<sup>11</sup> Записала Ангеліна Батура від Лісовик Віри Василівни, 1957 р.н. у м. Луцьк.

<sup>12</sup> Записала Комзюк Олександра від Надії Григорівни Савчук у селі Дольськ Любешівського району Волинської області.

<sup>13</sup> Записав Павло Гезун від Лізової Феодосії Олександрівни, 1949 р.н. у селі Мощаниця Ківерцівського району Волинської області.

<sup>14</sup> Записав Павло Гезун від Лізової Феодосії Олександрівни, 1949 р.н. у с. Мощаниця Ківерцівського р-ну Волинської обл.

<sup>15</sup> Записав Кохан А. від Розалії Кохан у м. Луцьк.

<sup>16</sup> Записав Павло Гезун від Лізової Феодосії Олександрівни, 1949 р.н. у селі Мощаниця Ківерцівського району Волинської області.

<sup>17</sup> Записав Павло Гезун від Лізової Феодосії Олександрівни, 1949 р.н. у с. Мощаниця Ківерцівського р-ну Волинської обл.

<sup>18</sup> Записав Вальчук Микола від Сахан Ніни, 1951 р.н. у селі Боратин Луцького району Волинської області.

<sup>19</sup> Записав Бурачук Максим від Антонюк Надії Василівни, 1933 р.н. у с. Рудка Рожищенського р-ну Волинської області.

<sup>20</sup> Записав Бурачук Максим від Антонюк Надії Василівни, 1933 р.н. у с. Рудка Рожищенського р-ну Волинської області.

<sup>21</sup> Записав Ступак Богдан від Юрпіх Євгенії у селі Смідин Старовижівського району Волинської області.

<sup>22</sup> Записав Пашкевич Андрій від Пашкевич Оксани, 1975 р.н. у селі Заболоття Ратнівського району Волинської області.

<sup>23</sup> Записав Пашкевич Андрій від Пашкевич Оксани, 1975 р.н. у селі Заболоття Ратнівського району Волинської області.

<sup>24</sup> Записала Заець Юлія від Ходоровської Світлани у м. Ківерці.

<sup>25</sup> Записала Бутова Марія від Бутової Любові Василівни, 1964 р.н. у с. Нова Руда Маневицького р-ну Волинської обл.

<sup>26</sup> Записала Яцук Ілона від Шкабко Людмили, 1952 р.н. у с. Прилісне Маневицького району Волинської області.

<sup>27</sup> Записала А.П. Мартинюк від Сороки Катерини Іванівни, 1962 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>28</sup> Записано від Логацької Галини Кузьмівна, 1955 р.н. у селі Довговоля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>29</sup> Записала Мирулюбова Тетяна від Мирулюбової Ірини Семенівни, 1944 р.н. у селі Радомишль Луцького району Волинської області.

<sup>30</sup> Записала Побережна Дарина від Побережної Любові Костянтинівни, 1945 р.н. у селі Верхи Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>31</sup> Записала Голюк Ольга від Голюк Галини Миколаївни, 1979 р.н., Голюк Надії Василівни, 1941 р.н., Голюка Володимира Миколайовича, 1972 р.н. у м. Ковель Ковельського району Волинської області.

<sup>32</sup> Записала Коноленко Анастасія від Музики Тамари Матвіївни, 1944 р.н. у селі Мирне, хутір Десятинне Горохівського району Волинської області.

<sup>33</sup> Записала Коноленко Анастасія від Музики Тамари Матвіївни, 1944 р.н. у селі Мирне, хутір Десятинне Горохівського району Волинської області.

<sup>34</sup> Записала Дихавка О.О. від Яремчук Надії Іванівни, 1949 р.н., у селі Володимирець, Рівненської області від Акулини Герасимівни Яремчук 14.05.1914 р.н., у селі Озеро Володимирського району Рівненської області.

<sup>35</sup> Записав Мельничук Сергій Сергійович від Шепеть Ме-

ланії Минівни, 1938 р.н. у селі Веретено Володимирецького району Рівненської області.

<sup>36</sup> Записала Голюк Ольга від Голюк Галини Миколаївни, 1979 р.н., Голюк Надії Василівни, 1941 р.н., Голюка Володимира Миколайовича, 1972 р.н. у м. Ковель Ковельського району Волинської області.

<sup>37</sup> Записала Остапук Анастасія від Остапук Ганни, 1956 р.н. у с. Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>38</sup> Записав Сич Олексій від Сич Тетяни, 1980 р.н. у селі Зоря Рівненського району Рівненської області.

<sup>39</sup> Записала Побережна Дарина від Побережної Любові Костянтинівни, 1945 р.н. у селі Верхи Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>40</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у с. Дольск Любешівського р-ну Волинської обл.

<sup>41</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у с. Дольск Любешівського р-ну Волинської обл.

<sup>42</sup> Записала Городь Анастасія від Городь Марії Михайлівни, 1950 р.н. у с. Мар'янівка Горохівської р-ну Волинської обл.

<sup>43</sup> Записано від Логацької Галини Кузьмівна, 1955 р. н. у селі Довговоля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>44</sup> Записала Мосійчук Богдана від Деревянчук Софії Никанорівни, 1958 р.н. у с.м.т. Голоби Ковельського району Волинської області.

<sup>45</sup> Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956 р.н. у селі Чудля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>46</sup> Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956 р.н. у селі Чудля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>47</sup> Записала Яковлева Діана від Жогової Анни Петрівни, 1944 р.н. у м. Луцьк.

<sup>48</sup> Записала Аріна Міщук від Пуць Тетяни Логівни, 1956 р.н. у селі Лахвачі Любешівського району Волинської області.

<sup>49</sup> Записано від Логацької Галини Кузьмівна, 1955р. н. у селі Довговоля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>50</sup> Записав Кожан Богдан від Кожана Миколи, 1942 р.н. у селі Нагоряни Дубенського району Рівненської обл.

<sup>51</sup> Записав Кожан Богдан від Кожана Миколи, 1942 р.н. у селі Нагоряни Дубенського району Рівненської обл.

<sup>52</sup> Записала Городь Анастасія від Городь Марії Михайлівни,

1950 р.н. у селі Мар'янівка Горохівської району Волинської області.

<sup>53</sup> Записала Воевода Аліна від Гонтар Феоктісти Федорівни, 1933 р.н. у селі Журавичі Ківерцівського району Волинської області.

<sup>54</sup> Записала Воевода Аліна від Гонтар Феоктісти Федорівни, 1933 р.н. у селі Журавичі Ківерцівського району Волинської області.

<sup>55</sup> Записав Блянюк Олексій від Блянюк Надії, 1946 р. н. у селі Поліське Старовижівського району Волинської області.

<sup>56</sup> Записав Блянюк Олексій від Блянюк Надії, 1946 р. н. у селі Поліське Старовижівського району Волинської області.

<sup>57</sup> Записав Блянюк Олексій від Блянюк Надії, 1946 р. н. у селі Поліське Старовижівського району Волинської області.

<sup>58</sup> Записав Кожан Богдан від Странської Галини, 1956 р. н. у місті Дубно Рівненської області Рівненського району.

<sup>59</sup> Записав Кожан Богдан від Странської Галини, 1956 року народження у місті Дубно Рівненської області Рівненського району.

<sup>60</sup> Записав Оласюк Андрій від Хвесик Ганни Гордіївни, 1943 р.н. у селі Рудка Любешівського району Волинської області.

<sup>61</sup> Записав Мельничук Сергій Сергійович від Підлісної Олександри Авксентіївни, 1938 р.н. у селі Полиці Володимирецького району Рівненської області.

<sup>62</sup> Записав Мельничук Сергій Сергійович від Підлісної Олександри Авксентіївни, 1938 р.н. у селі Полиці Володимирецького району Рівненської області.

## *Весільна обрядовість*

### **Випікання короваю, види короваїв у народних оповіданнях та переказах населення Західного Полісся та західної частини Волині**

«У суботу старші жінки збиралися до хати молодого, пекти коровай. Коровай пекли у печі, у великій посудині, пізніше почали заказувати на пекарні. Готовий коровай прикрашали квітками з кольорового паперу і шишками. Шишка – це рівна гілка з дерева довжиною 50-60 см, негруба, обстругана від кори. Її обмотували тістом, «ковбас-

кою», пекли в печі. Потім шишку прикрашали барвінком, квітками і вставляли в коровай. Така шишка повинна була мати розгалуження з 2-х або 3-х гілок (називались «рійчаки»). Коровай повинні були вбирати заміжні жінки, але не вдовиці. Потім, як мали ділити коровай, шишки виймали і віддавали самій ближчій рідні обох молодих. Одну шишку виносили надвір людям, хто приходив побачити весілля, їх називали «запорожці»<sup>1</sup>.

«Короваї пекли у високих каструлях. На них плели косичку. Короваї прикрашали квітами»<sup>2</sup>.

«Пекли різні, але пекли з дотриманням старовинних традицій, в певні дні тижня (п'ятниця або субота). У чиему будинку пекти коровай, залежало від місцевих традицій. На Волині ми завжди печемо у родичів. В інших регіонах могли пекти у будь-якого з молодих. У виготовленні весільного короваю брали участь родички з обох родів, щоб поріднитися.

Для випікання короваю запрошувалися жінки, які перебувають у щасливому шлюбі. Вони приносили свої продукти – сало, яйця, борошно.

Спільна дружна робота коровайниць символізувала єдність і нерозривний зв'язок майбутньої молодої сім'ї. Всі дії, необхідні для замішування тіста і випікання хліба, коровайниці здійснювали, будучи пов'язаними між собою рушником. На результат їх роботи вказували народні прикмети: якщо коровай вийде вдалим – високим, пишним, рівним, то майбутня сім'я житиме щасливо; якщо коровай під час випікання тріснув, то молодих чекає розлука або навіть розлучення; нерівний і погано піднявся коровай віщував труднощі в новій сім'ї. Тому коровайниці для отримання вдалого короваю застосовували весь свій досвід і старання, а також впливали на нього обрядовими піснями та приказками.

Піднялося тісто акуратно – ставили в піч, після чого слід було провести необхідні ритуальні дії. Старша з коровайниць брала хлібну лопату і стукала нею у всі чотири стіни кухні. Решта жінок разом брали діжку, в якій до

цього змушували тісто, і здійснювали з нею ритуальний танець, при якому діжку потрібно було три рази стукнути об стелю, як би показуючи, яким високим і вдалим повинен спектися коровай. На Полтавщині було прийнято розбивати діжку, в якій вимішувати тісто для весільного короваю. Після участі у весільних обрядах коровай ставився на головне місце святкового столу та служив окрасою застілля, символізуючи щастя і достаток. Наприкінці святкування весілля коровай розрізали на частини і роздавали всім гостям і родичам»<sup>3</sup>.

«Короваї пекли хрещені батьки. Співали, кидали копійки хрещені батьки, а матері місили. Але місили матері ті, котрі живуть із чоловіком. Якщо вона розвелася, не рійч з чоловіком чи чоловік помер, то таку маму хрещену до короваю не допускають. Короваї були прості, пекли в високих каструлях і не дуже широка, коровай пекли в печі. Хто вмів, то зверху з тіста виробляли квіточки, листочки»<sup>4</sup>.

«Короваї пекли за день до весілля. І для цього запрошувалися заміжні жінки. Протягом усього рійчаки у домі повинна панувати атмосфера щастя і радості. Короваї прикрашали квітами, листям, колосками, лебедями з тіста»<sup>5</sup>.

«Короваї випікали в печі, прикрашали різними саморобними квітами, обв'язували вишитим рушником»<sup>6</sup>.

«Перед весіллям пекли короваї. Запрошувалися лише заміжні жінки, спочатку вони молилися і лише тоді приступали до замішування тіста, для цього використовували велике дерев'яне корито. Ще робили «шишки», короваї прикрашали фігурами з тіста, кольоровим папером»<sup>7</sup>.

### **Як пекли короваї на весілля**

«Для випікання короваю запрошувалися жінки, які перебувають у вдалому, щасливому шлюбі. Зазвичай вони приносили свої продукти – сало, яйця, борошно. Кожна дія коровайниць у процесі замісу і випікання ко-



роваю мала символічне і магічне значення. Мало значення навіть кількість присутніх жінок. В одних місцевостях вважалося вдалим непарна кількість коровайниць, особливо, якщо їх виявлялося семеро. В інших місцевостях запрошували парну кількість жінок, щоб молода пара жила весь вік в злагоді. Спільна дружня робота коровайниць символізувала єдність і нерозривний зв'язок майбутньої молодої сім'ї. Всі дії, необхідні для замішування тіста і випікання хліба, коровайниці здійснювали, будучи пов'язаними між собою рушником. Якщо коровай вийде вдалим, високим, пишним, рівним, то майбутня сім'я житиме щасливо. Після участі у весільних обрядах коровай ставився на місце святкового столу та служив окрасою застілля. Наприкінці святкування весілля коровай розрізали на частини і роздавали всім гостям і родичам»<sup>8</sup>.

«Коли пекли коровай, то збиралися в одній хаті люди, які співали обрядові пісні протягом всього процесу. Коровай не були такими, як зараз, поверхневими, вони були круглі та високі, чимось схожі на мурашник. Прикрашали їх барвінком та вирізали з тіста птахів та квіти, змазували дуже добре яйцем, аби коровай був рум'яним, коли запечеться. Коли коровай допікався, миски, в яких місили тісто, заговорювали і кидали через хату»<sup>9</sup>.

«Коровай мав бути неодмінно круглий, оскільки коло символізує сонце з його силою і міццю. Вважається, що короваю на 2 кг вистачає на 30-40 персон. У нас в сім'ї вірили: чим більший коровай на весіллі, тим довшим і благополучнішим буде життя молодих. Тому випікали величезний виріб величиною у стіл. А виносили його гостям 3-4 сильних чоловіки. Існувало також таке повір'я: хто з молодят відкусить більший шматок короваю, той і буде головою у домі»<sup>10</sup>.

### Коровай

«На весілля пекли коровай. Спочатку коровайниці пекли хлібину. Робили шишки: з сливки рубали олячки, місили тісто, розкачували і обмотували ті олячки тим тістом. Ті шишки пообпікали перед полум'ям, як розто-

пили піч, то перед піччю обпікали ті шишки, ще квіточками украшали, ще й червоною ниткою обв'язували.

Колись, як коровайниці пекли коровай то все співали:

*Коровай, коровай, ноги має,  
Сам у піч утикає,  
А коровайницям на добраноч дає.  
Ще до короваю співали:  
Зажурився коровай  
У новий комори стояти,  
Сами н'єте гуляєте,  
А по мені не дбаєте»<sup>11</sup>.*

«Розчиняють, місять, і пекли так, як зараз, тільки не було таких, як зараз прикрас. Прикрашали коровай шишками печеними на паличках, плетіночку робили, вішали квітки»<sup>12</sup>.

«На весілля пекли короваї із хліба, це був просто хліб, а на хлібові, якщо господиня з кращих, то робили два голуба і ставили них на коровай. Коровай обов'язково обв'язували кольоровою резинкою. А збоку в коровай прив'язували тоненькі палички, а на ті палички робили квіти з бумага»<sup>13</sup>.

«Коровай пекли великий та вбирали його шишками (гілки дерев, замотані в тісто та запечені в печі)»<sup>14</sup>.

«За день до весілля старі жінки збиралися разом і пекли коровай у хаті молодого. Коровай пекли у печі у великій посудині. Готовий коровай прикрашали квітками і шишками. Шишка – це гілка з дерева, негруба, обстругана від кори. Її обмотували тістом, пекли в печі. Потім шишку прикрашали барвінком, квітками і вставляли в коровай. Коровай прикрашали заміжні жінки, але не вдови. Коли ділили коровай, шишки віддавали найближчим родичам наречених»<sup>15</sup>.

«На весіллі були великі та смачні короваї, які були в великій посудині»<sup>16</sup>.

«Була завжди форма в нас така на коровай. Пекли коровай і вбирали його гарно, то квіточки робили, то ще шо. Рушника під низ застелювали і поверх лентою обв'язували»<sup>17</sup>.

«На весілля короваї пекли самі дома. Короваї були одно – або двох'ярусні. Прикрашали саморобними бумажними квітами, збитими білками, суцвіттям та ягодами калини та робили різноманітні фігурки з прісного тіста»<sup>18</sup>.

«Коровай – не просто білий святковий хліб. Він є окрасою весілля, справжнім художнім витвором. В обряді випікання короваю немає нічого випадкового, зайвого. Кожний рух, елемент, кожна дія, пісня, примовка мають ритуальне значення, в них присутня глибока філософія наших предків, їх мудрість й вірування.

Традиційно весільний коровай пекли у четвер або в суботу (п'ятниця-«розвідниця»). На випікання короваю сходилися жінки, кожна з яких була заміжня і щаслива у сімейному житті та мала дітей. Вдовам, розлученим і безплідним жінкам заборонялось бути поблизу того місця, де його випікали, оскільки вважалось, що їхнє горе може перейти й на коровай, а з нього – на життя молодого подружжя. Молодиці одягали біленькі фартушки, зав'язували хустки і перед тим, як розчиняти тісто, просили Божого благословення.

Тісто місять дві жінки. Майстерно замісити тісто і виготовити з нього вироби – справа нелегка. Вона потребує хисту і терпіння. Коровай змазували жовтком, щоб зарум'янився, хрестили і ставили у піч. Поки коровай печеться (це тривало умовно кілька годин), господиня пригощає коровайниць, а потім вони починають робити рогульки і квітки до них.

Існує прикмета: якщо на спеченому короваї з'являлася дірка – першою народиться дочка, якщо тріснув – молоді можуть розійтись»<sup>19</sup>.

«Коровай пекли старші жінки, які обов'язково перебували у шлюбі. Роботу розпочинали з молитви. Під час замішування та випікання хліба співали пісні, жартували.

Прикрашали калиною, квітами, з тіста робили віночок, пташок, колоси. Це означало заможне життя»<sup>20</sup>.

### **Коровай**

«Для випікання триярусного короваю знадобиться три каструлі: 12-літрова, 6-літрова та 1,5 –літрова. Зсередини посуд змазати жиром або маслом.

Для тіста: 1,5 л молока, 1,2 л цукру, 9 яєць, 1 пачка маргарину, 200 г дріжджів, 100–150 г масла, 1 скл. Домашньої сметани, 10 пачок ваніліну. Борошно неодмінно просіяти, його має бути стільки, щоб замісити легке тісто.

Аби сформувати триярусний коровай, у двох нижніх слід вирізати місце для верхніх. А щоб добре трималася глазур, верхні скоринки на всіх булках треба рівненько зрізати і лише тоді прикрашати. Для оздоблення можна скористатися кулінарним шприцом або ж пергаментним кульком.

### **Глазур**

Порцію розраховано на великий триярусний коровай. Отож, 7–8 охолоджених білків збити міксером до стійкої піни. Не припиняючи збивати, поступово всипати цівкою 800–900 г цукрової пудри. Її потрібно ще раз змолоти на кавомолці для того, щоб глазур була однорідною. Як тільки вона загусне, додати 1 ч. ложку лимонної кислоти.

### **Квіти**

1–1,5 ч. ложки швидкорозчинного желатину залити 3 ст. ложками перевареної води, поставити на вогонь, щоб розчинився. Додати 200–250 г цукрової пудри та харчової фарби (дозування вказано на упаковці). Усе ретельно вимішати до однорідної маси. З цього тіста формувати кульки, викладати на дошку й розкачувати качалкою. Потім згортати у формі пелюстки, а вже з пелюсток формувати квіти. Цукрово-желатинову масу можна розділити на дві частини та зафарбувати в зелений і червоний кольори. Потім виробляти з неї листочки та пелюстки квітів»<sup>21</sup>.

### **Бгання короваю**

«Бгання короваю – один із найпоширеніших весільних

обрядів, який символізував освячення громадою новоствореної родини. Українці пекли багато видів весільного хліба: коровай, дивень, теремок, гільце, лежень, полюбовники, шишки, гуски, калачики, кожен з яких виконував специфічну обрядову функцію. Головним весільним хлібом був коровай, який виготовлявся з дотриманням певного сценарію. Бгали його у п'ятницю чи суботу в домі молоді. Нерідко у цьому ритуалі брали участь родичі з обох боків, що символізувало поріднення сімей. Бгали коровай спеціально запрошені заміжні жінки, вони приносили з собою для тіста власне борошно, яйця. Процес випікання короваю обставлявся ритуальними і магічними діями. Доброю ознакою вважалося, коли була непарна кількість коровайниць. Щоправда, запрошували й парне число жінок: щоб молоді увесь вік прожили в парі. При цьому коровайниці повинні були перебувати у першому шлюбі і жити в злагоді. Коровайницею не могла бути жінка, у якої не все гаразд у подружньому житті, яка б була розлученою або вдовою. Доброю ж ознакою вважалося, коли одна з коровайниць була при надії. Спільність дій під час бгання короваю мала символізувати єдність майбутньої сім'ї. Для цього коровайниць зв'язували рушником і вони мусили все робити разом: місити тісто, виліплювати оздобу, обмивати руки. Існувало повір'я, що вдало спечений коровай принесе молодим щастя, тріснутий віщує розлучення, а покручений — злу долю. Тому коровайниці «улещували» коровай приказками та піснями, випікали щасливе життя молодят і мали працювати в доброму гуморі, весело, вправно та злагоджено»<sup>22</sup>.

### *Меню весільного стола*

#### **Весільні страви у народних переказах та рецептах**

«Весільне меню було просте: запечене або варене м'ясо, холодець, голубці, вінегрет, риба, пироги, обов'язково пончики, які смажили на олії і посипали цукром, коржики, кисіль густий. Старші люди кажуть, що раніше давали вермішель, борщ, кашу гречану. На весільному столі був холодець, тушена капуста, горох, вінегрет, картопля»<sup>23</sup>.

«На весілля запікали багато м'яса на нарізку. М'ясо подавали гарячим. Переважно весільне меню складалося з таких страв: вареники, пельмені, картопля, голубці, салати, сири»<sup>24</sup>.

«М'ясо, ковбаси, голубці, холодець, картопля. Батьки заказували хазяйок, родичів, сусідів. Ті хазяйки, що пекли, варили, жарили, ті ставили на стіл»<sup>25</sup>.

«На весілля готували пироги, голубці, холодець, м'ясо, ковбасу, кисіль та інші страви. На столах ставили тарілки зі стравами. Для кожного гостя миску не ставили, всі їли з загальних тарілок»<sup>26</sup>.

«На весілля готували хто, що хотів. М'ясо, холодець, голубці, вінегрет, риба, пироги, коржики, кисіль густий. Старіші люди говорили, що раніше давали вермішель, борщ, кашу гречану»<sup>27</sup>.

«Холодець, голубці, картошка, майонез, м'ясо одварували. Тарілочки кожному ше не ставили окремо, ложки положили всім, але всі брали їли з одної миски. Бо ще тоді не було посуду стільки»<sup>28</sup>.

«Весільне меню. Гарячі страви: голубці, капуста, картопля, вареники з капустою, картоплею, пшоном. Холодні: ковбаси, холодець, огірки, помідори, хрін, смажена риба, пампушки, налисники. Сервірування: ставили загальні тарілки, індивідуальних не було»<sup>29</sup>.

### **Весільне меню**

«Перед святом господарі обов'язково кололи кабана, аби забезпечити святковий стіл м'ясними виробами. Головним на весіллі був коровай, а після нього – хліб. Обов'язково на столі були голубці, вареники, борщ, холодець. Подавали також овочі просто нарізані на різні тарілки, консервовані огірки та помідори. На десерт була булка з молоком або просто булка без нічого та фрукти, які виймали з узвару (узвар також подавали на стіл). Пили на весіллі горілку, яку чоловіки робили напередодні

свята. Столи прикрашали фруктами, а також можна було зустріти квіти»<sup>30</sup>.

### **Весільне меню**

«На весілля різали овечку. А с то м'яса варили такий сос: те м'ясо варили, да кришили, да мукою рійчаки. Да й опальки пекли, тоді ж не пекли було хліба, да чорний, да тими опальками вмачали той сос. Сира назбирають, рійчакають, рійчакиопускають окуском хліба той сир. Ні яких салатів тоді не було. Ну де капусту стушать із тею овечкою, да деяко холодцу ізварять, да й такий обід був. ще варили борщ, а ще й яку кашу»<sup>31</sup>.

«Кашу, сир, холодець, м'ясо, якщо було. Застеляли скатертю, ставили страви та пороздавали ложки, якими їли»<sup>32</sup>.

«Сервірування столів: горілку пили з наперстків, тарілки були глиняні або бляшані миски»<sup>33</sup>.

«На весілля готували святкові страви: пекли пироги, тушили капусту, робили домашню ковбасу, запікали м'ясо та сало, варена картопля (тукмачі) з котлетами, салати з городини, і обов'язково багато солодкого. Обов'язковим було весільне печиво «пара» – два невеликих хлібці, спечені разом і политі зверху медом»<sup>34</sup>.

«Перед святом господарі обов'язково кололи кабан аби забезпечити святковий стіл м'ясними виробами. Головним на весіллі був коровай, а після цього – хліб. Обов'язково на столі були голубці, вареники, борщ, холодець. Подавали також овочі, просто нарізали на різні тарілки, консервовані огірки чи помідори. На десерт була булка з маком або просто булка без нічого та фрукти, які виймали з узвару (узвар також подавали на стіл). Пили на весіллі горілку, яку чоловіки робили напередодні свята. Столи прикрашали (якщо пора року літо було) фруктами, які вирости на господарстві і можна було зустріти квіти»<sup>35</sup>.

## Примітки

<sup>1</sup> Записала Малюк Вікторія від Логацької Галини Кузьмівна, 1955 р.н. у селі Довголя Володимирецького району Рівненської області.

<sup>2</sup> Записала Остапук Анастасія від Остапук Ганни, 1956 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>3</sup> Записала Шнайдер Софія від Микитюк Олени Василівни, 1949 р.н. у селі Головне Любомльського району Волинської області.

<sup>4</sup> Записала Побережна Дарина від Побережної Любові Костянтинівни, 1945 р.н. у селі Верхи Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>5</sup> Записала Голюк Ольга від Голюк Галини Миколаївни, 1979 р.н., Голюк Надії Василівни, 1941 р.н., Голюка Володимира Миколайовича, 1972 р.н. ум. Ковель Ковельського району Волинської області.

<sup>6</sup> Записала Мирулюбова Тетяна від Мирулюбової Ірини Семенівни, 1944 р.н. у селі Радомишль Луцького району Волинської області.

<sup>7</sup> Записала Воевода Аліна від Гонтар Феоктісти Федорівни, 1933 р.н. у селі Журавичі Ківерцівського району Волинської області.

<sup>8</sup> Записав Бурачук Максим Васильович від Бурачук Надії Василівни, 1949 р.н. у с. Рудка-Козинська Волинської області.

<sup>9</sup> Записала Шевчук Ольга від Лобач Лідії Федорівни у селі Подоляни Гоцанського району Рівненської області.

<sup>10</sup> Записав О.Теребейко від Теребейка Олексія у селі Милушин Луцького району Волинської області.

<sup>11</sup> Записала Клімук Софія від Клімук Наталії Василівни, 1929 р.н. у селі Більська Воля Володимирецького району Рівненської області, весілля 1947р.

<sup>12</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р. н. у селі Дольск Любешівського району Волинської області.

<sup>13</sup> Записала А.П. Мартинюк від Сороки Катерини Іванівни, 1962 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>14</sup> Записала Бутова Марія від Бутової Любові Василівни, 1964 р.н. у селі Нова Руда Маневицького району Волинської області.



<sup>15</sup> Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956 р.н. у селі Чудля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>16</sup> Записав Мельничук Сергій Сергійович від Підлісної Олександри Авксентіївни, 1938 р.н. у селі Полиці Володимирецького району Рівненської області.

<sup>17</sup> Записала Яцук Ілона від Шкабко Людмили, 1952 р.н. у с. Прилісне Маневицького району Волинської області.

<sup>18</sup> Записала Городь Анастасія від Городь Марії Михайлівни, 1950 р.н. у селі Мар'янівка Горохівської району Волинської області.

<sup>19</sup> Записано від Тарасюк Ольги Олексіївни, 1957 р.н. у селі Буцинь Старовижівського району Волинської області.

<sup>20</sup> Записала Дихавка О.О. від Яремчук Надії Іванівни, 1949 р.н., у селі Володимирець, Рівненської області від Акулини Герасимівни Яремчук 14.05.1914 р.н., у селі Озеро Володимирського району Рівненської області.

<sup>21</sup> Записано від Тарасюк Ольги Олексіївни, 1957 р.н. у селі Буцинь Старовижівського району Волинської області.

<sup>22</sup> Записала Муха Вікторія від Ковальчук Катерини та Ковальчука Дмитра у селі Городище-2 Луцького району Волинської області.

<sup>23</sup> Записала Малюк Вікторія від Логацької Галини Кузьмівна, 1955 р.н. у селі Довговоля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>24</sup> Записала Остапук Анастасія від Остапук Ганни, 1956 р.н. у с. Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>25</sup> Записала Побережна Дарина від Побережної Любові Костянтинівни, 1945 р.н. у селі Верхи Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>26</sup> Записала Мирулюбова Тетяна від Мирулюбової Ірини Семенівни, 1944 р.н. у селі Радомишль Луцького району Волинської області.

<sup>27</sup> Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956 р.н. у селі Чудля Володимирецького району Рівненської області.

<sup>28</sup> Записала Яцук Ілона від Шкабко Людмили, 1952 р.н. у с. Прилісне Маневицького району Волинської області.

<sup>29</sup> Записала Дихавка О.О. від Яремчук Надії Іванівни, 1949 р.н., у селі Володимирець, Рівненської області від Акулини Герасимівни Яремчук 14.05.1914 р.н., у селі Озеро Володимирського району Рівненської області.

<sup>30</sup> Записала Шевчук Ольга від Лобач Лідії Федорівни у селі Подоляни Рівненської області.

<sup>31</sup> Записала Клімук Софія від Клімук Наталії Василівни, 1929 р.н. у селі Більська Воля Володимирецького району Рівненської області, весілля 1947р.

<sup>32</sup> Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у селі Дольск Любешівського району Волинської області.

<sup>33</sup> Записала А.П. Мартинюк від Сороки Катерини Іванівни, 1962 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.

<sup>33</sup> Записала Воевода Аліна від Гонтар Феоктісти Федорівни, 1933 р.н. у селі Журавичі Ківерцівського району Волинської області.

<sup>34</sup> Записала Шевчук Ольга від Лобач Лідії Федорівни у селі Подоляни Рівненської області Гощанського району.

<sup>35</sup> Записала Шевчук Ольга від Лобач Лідії Федорівни у селі Подоляни Рівненської області Гощанського району.

**Словник діалектизмів до розділу  
«Найдавніші традиційні страви населення  
Західного Полісся та західної частини Волині  
в народних кулінарних рецептах»**

- Беці – картопляні млинці.  
Бобівники – пироги з вареною капустою і м'ясом.  
Бухти – маленькі тістечка з крутого тіста з дірочкою.  
Вишняк – вишні, що довго стояли засипані цукром.  
Волок – страва зі смажених овочів.  
Гарбузу – гарбуза.  
Гичка – молоді бурякові пагони.  
Гітара – їстівний гарбуз.  
Гомбовці – парові булочки-кульки із дріжджового тіста.  
Гореч – гіркота.  
Да – та.  
Да і їли таке – та і їли таке.  
Дріжову суміш – дріжджева суміш.  
Єє – її.  
Зажарували – підсмажували.  
Затірка – варена мучна приправа.  
З дачи – із дачі.  
Зупа – суп.  
Картопель – картоплі.  
Картопля нелупляна – необчищена картопля.  
Кендюшник і пшоняники – м'ясні страви, що їх готували після того, як заколють кабана.  
Клюцки – картопляні галушки.  
Кнедлики – специфічні картопляні страви.  
Кришани – картопля, тушкована із м'ясом.  
Крупник – пшоняна каша з молоком, але дуже рідка.  
Коцюба – згортала.  
Кусочками – шматочками.  
Липила – ліпила.  
Локша – саморобні макарони.  
Лупили і їли – чистили і їли.  
Макар – макарони.  
Малаї – галушки.  
Мамалига – кукурудзяна каша.  
Маченка – підливка.

На часов 2-3 – на 2-3 години  
Непочистьону картоплю – непочищену картоплю.  
Нецьки – сито, решето.  
Поварица – провариться.  
Перепічки – булочки із пісного тіста.  
Печеници – печена у пеечі картопля.  
Печонка – печена картопля.  
П’еза – піч.  
Пец – піч.  
Поки не зварила – поки не звариться.  
Получалася така каша – готували таку кашу.  
Потанці – хліб з молоком.  
Пропарували – пропарювали.  
Розтовкували єе – товкли її.  
Сім’є льону – насіння льону.  
Сковорода – пательня.  
Соломаха – густий суп.  
Спеклася – спеклася.  
Стакан – склянка.  
Такою мукою посипали – такою мукою посипали.  
Ти грушки – ті грушки.  
Тож – також.  
Толпачі – товчена відварена картопля.  
Тримбулька – декоративна цибуля.  
Тушена капуста – тушена капуста.  
Чивун – великий чавунний казан для тушіння.  
Ше трохи – ще трохи.  
Щіпали – щипали.  
Шкурочку – шкірочку.  
Щось похоже – щось подібне.







## ВИСНОВКИ

Народні кулінарні традиції й дитячі ігри та забави населення Західного Полісся та західної частини Волині, народні тексти, виявлені у етнографічних та фольклорних джерелах Волині й Полісся: сукупність жанрів усної народної прози, які сформулювалися і функціонують в загальній системі фольклору та етнографії Західного Полісся та західної частини Волині.

Зразки дитячого фольклору Західного Полісся та західної частини Волині – це сукупність зразків усної народної творчості, що функціонує в дитячому середовищі чи виконується для дітей. Усна народна творчість поліських та волинських дітей виникала безпосередньо в ігровій діяльності.

Дитячий фольклор регіонів Західного Полісся та західної частини Волині – багатожанрова система, що складається із прозових, речитативних, пісенних та ігрових творів. До дитячого фольклору зараховують як творчість самих дітей, так і твори, що виконуються для дітей дорослими. Основні ознаки фольклорних ігрових текстів населення Західного Полісся та західної частини Волині – своєрідність відображення у них реального життя, органічне сплетіння елементів реальності й фантастики, потяг до гри словами. Дитячі народні ігри та забави – цілісна й відкрита система. Пізнати особливий світ ігор можна, досягнувши єдності, взаємозв'язок образів, мотивів, сюжетів, тобто всіх частин цієї цілісної системи.

Волинська та поліська кухня славиться своїми традиційними стравами, що створювалися протягом сторіч, відрізняється великою кількістю страв та стародавніх рецептів, їх високими смаковими якостями. У текстах народних кулінарних рецептів описано способи приготування борщів і пампушок, вареників і галушок, ковбас і печені, напоїв з фруктів і меду. Кулінарія Західного полісся та західної частини Волині налічує безліч рецептів, що характеризуються простотою у приготуванні. Західнополіській та західноволинській кухні властиві різноманітність вживаних продуктів та комбінування кількох



видів теплової кулінарної обробки (смаження, варіння, тушкування, запікання).

Кулінарні традиції населення Західного Полісся та західної частини Волині у народних календарних святах та обрядах включають приготування новорічних та різдвяних страв (кутя, узвар, пироги, печеня, м'ясні страви), пасхальних кулінарних рецептів (випікання паски, фарбування яєць, найрізноманітніші види печеного м'яса та ковбас), приготування святкових страв весняно-літньої та осінньої обрядовості.

Тексти кулінарних рецептів та обряди, пов'язані із весільною кулінарною обрядовістю містять описи приготування короваю, звичаї та традиції, пов'язані із випіканням короваїв на території Західного Полісся та західної частини Волині. Коровайний обряд займав особливе місце у весільній обрядовості населення західного Полісся та західної частини Волині. Надзвичайно велике образне значення хліба-короваю існує й дотепер у поліському та волинському коровайному обрядах.

Отже, народні кулінарні традиції й народні дитячі ігри та забави населення Західного Полісся та західної частини Волині – одна з найцікавіших тем української етнографії. У текстах описано елементи побуту (їжа, домашнє начиння, предмети щоденного вжитку), що ними користувалося населення регіону в певний проміжок часу.

**Для нотаток**

*Наукове видання*

Наталія Шкляєва, Тамара Николук,  
Анжела Яновець, Оксана Смаль,  
Тетяна Жалко

**НАРОДНІ КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ  
Й ДИТЯЧІ ІГРИ ТА ЗАБАВИ  
НАСЕЛЕННЯ ЗАХІДНОГО ПОЛІССЯ  
ТА ЗАХІДНОЇ ЧАСТИНИ ВОЛИНІ**

*Монографія*

В авторській редакції  
Верстка Оксани Криштальської

Формат 60x84/16. Друк цифровий.  
Гарнітура Minion Pro.  
Об'єм – 45,57 ум. друк. арк.

Видавництво “Терен”  
43025, м. Луцьк, вул. Гаврилюка, 14  
Тел. 050-2956548, 096-5880970  
teren.lutsk@gmail.com

Свідоцтво Державного комітету телебачення  
і радіомовлення України ДК № 1508  
від 26.09.2003 р.

Віддруковано ПП “Терен”

Шкляєва Н., Николюк Т., Яновець А., Смаль О., Жалко Т.  
Ш 66 Народні кулінарні традиції й народні дитячі ігри та забави  
населення Західного Полісся та західної частини Волині:  
монографія / Н.В. Шкляєва, Т.В. Николюк, А.І. Яновець,  
О.В. Смаль, Т.Й. Жалко. – Луцьк : Терен, 2020. – 196 с.

ISBN 978-617-7680-99-3

У роботі акцентується увага на рівнях осмислення культури та побуту населення Західного Полісся та західної частини Волині в народній прозі українськими, польськими та російськими фольклористами. Автори ставлять завдання визначити регіональну специфіку культури та побуту населення Західного Полісся та західної частини Волині, побутування фольклорних зразків народної прози, встановити особливості основних мотивів і з'ясувати їхні локуси на території Західного Полісся та західної частини Волині.

У монографії розглянуто історико-теоретичні основи дослідження, проблематика жанрової специфіки народної прози Західного Полісся та західної частини Волині. Автори аналізують домінуючі мотиви культури та побуту в народній прозі досліджуваних регіонів.

Висновки стисло підсумовують суть дослідження.

Монографія є одночасно й ілюстрованим виданням українських народних казок Західного Полісся та західної частини Волині. Монографія містить також додатки, списки використаних джерел, примітки, словники діалектної лексики.

УДК 398 (477.82) + 392(477.82)