

Ключевые слова: рушник, надпись, вербальный текст, вышитый эпиграф, прототекст, контекст, "брокаровщина", фольклор, фейклор, "псевдонародность".

Summary. Volkovicher T. Embroidered verbal texts in Ukrainian towels context. XIX – first half. XX century. :. folklore or feyklar? The article is devoted to the embroidered Ukrainian towels (the end of the 19th – the early and mid 20th century), which contain a verbal component. It is declared, that today such embroidered patterns are interpreted by many researchers as not worth paying attention, furthermore, as a threat for true, authentic folk art. However, verbal texts (particularly, their dialect peculiarities) as one of such embroideries components frequently demonstrate that these texts were composed by the embroideresses on their own, but not were copied. The embroidered towels' inscriptions with prototexts-proverbs "My work is not hard, I wished to oblige" and "If you love me, you have to get married to me" are analysed. It is defined, that the prototext (in our case, it is a proverb) can be modified depending on the context. The author makes the conclusion that such texts may be determined as folk texts.

Key words: towel, inscription, verbal text, embroidered epigraph, prototext, context, "brokarovshchina", folklore, fakelore, "pseudo-national traits".

УДК 392.8

Анна КОРЖИК

ДОСЛІДЖЕННЯ ТРАДИЦІЙНОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНСЬКІЙ ФОЛЬКЛОРИСТИЦІ ХІХ СТОЛІТТЯ

Стаття присвячена проблемі дослідження традиційного харчування українців у фольклористиці ХІХ століття, зокрема доробку М. Маркевича, П. Чубинського, В. Гнатюка, Хв. Вовка, І. Франка, М. Грушевського та інших. Окреслено основні напрямки дослідження українського фольклору, пов'язаного з традиційним харчуванням, виокремлено методи та засади дослідження цього періоду, а також вплив досліджень ХІХ століття на формування сучасних підходів до традиційного буденного та святкового харчування, як невід'ємної складової щоденних практик і сакральних дійств та релігійних настанов. Увага приділяється дослідженню синхронії та діахронії у традиційному харчуванні. Окреслено доробок українських фольклористів ХІХ століття у фіксації та інтерпретації харчових табу українців.

Ключові слова: буденні страви, дослідження фольклору, їжа українців, писанка, режим харчування, ритуальна трапеза, святкові страви, традиційне харчування, фольклор ХІХ століття, фольклористика, харчове табу, християнські харчові заборони.

Постановка проблеми. Дослідження концептосфери їжі з огляду на субстанційно-онтологічну природу цього феномену потребує використання новітніх наукових методів та залучення широкого емпіричного матеріалу, в тому числі й праць XIX століття. Саме в цей період у контексті масштабного зацікавлення українським фольклором та етнографією розпочалося вивчення традиції щоденної та ритуальної трапези, дослідження значення їжі у вербальних та невербальних текстах, визначення регіональної специфіки побутування й загальнонаціональної символіки кулінарних традицій.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. До періоду XIX століття належать праці М. Маркевича, П. Чубинського, В. Гнатюка, Хв. Вовка, І. Франка, М. Грушевського та інших. Серед сучасних дослідників проблема не достатньо висвітлена. Дослідженню традиційного харчування присвячені статті та монографії Л. Артюх.

Мета статті – окреслити основні напрямки дослідження українського фольклору, пов'язаного з традиційним харчуванням, виокремити методи та засади дослідження цього періоду та прослідкувати вплив досліджень XIX століття на формування сучасних підходів до традиційного харчування як невід'ємної складової щоденних практик і сакральних дійств та релігійних настанов.

Виклад основного матеріалу. Першим, хто звернув увагу на роль їжі в українському фольклорі, був М. Маркевич, автор книги "Звичаї, повір'я, кухня і напої малоросія", виданої у 1860 році. Розглядаючи традиційне харчування у контексті календарних та родинних обрядодій, М. Маркевич застосовує комплексний підхід до вивчення фольклорного явища, що дозволяє простежити місце їжі у звичаях, особливості функціонування фольклорних текстів, у яких відобразилося традиційне харчування. М. Маркевич розглядає їжу як важливий компонент народного життя, описує роль їжі у ритуалах календарного та родинного циклу, але не виділяє традицію харчування як самостійний предмет дослідження. Репрезентація календарного або родинного свята у праці М. Маркевича відбувається в парадигмі традиційного харчування та пов'язаних із певним святом фольклорних текстів (прислів'їв, замовлянь, прикмет тощо): "Петрівка закінчується, до цього дня печуть коржі з сиру з борошном і яйцями і цим розговляються. Зозулі крадуть їх, жадібно їдять, і, вдавившись ними, перестають співати. Ці коржі називаються "мандрики" [1, 14]. Описуючи родинну обрядовість, М. Маркевич неодмінно вказує на значення святкових страв, інтерпретує зв'язок фольклорного тексту та ритуального дійства. Наприклад, у розділі "Весілля" він детально розповідає про випікання короваю: "Приносять борошно двох сортів: пшеничне і житне.

Коровайниці сідають та учиняють, коли підніметься тісто, вони роблять із пшеничного борошна великий хліб, а дно, тобто нижню шкоринку короваю, дають йому з житнього, тоді коровайниці починають співати" [1, 52]. Для дослідження кулінарної концептосфери як цілісного фольклорного феномену стає у нагоді синкретична фіксація М. Маркевичем традиційних форм народного знання, однак такий підхід ускладнює роботу з дослідження окремих харчових концептів. У полі зору дослідника перебувають насамперед звичаї та традиції календарної і родинної обрядовості українців, а традиційна їжа репрезентується лише як складник багатокomпонентних фольклорних явищ.

Виокремлення традиційних страв як окремого предмету дослідження має місце у розділі "Простонародна кухня, десерти і напої" книги "Звичаї, повір'я, кухня і напої малоросіян", який по суті є праобразом майбутніх кулінарних книг. Крім прагматичних та етнографічних потреб специфіка викладу кулінарних технік у виконанні М. Маркевича дозволяє також вибудувати аксіологічну шкалу традиційного харчування з урахуванням факторів територіальної поширеності, частоти вживання, варіантності, обрядового значення та інших важливих чинників. Наприклад, про кашу М. Маркевич пише коротко: "Каша буває пшонояна, гречана, вівсяна, ячна та ін. Загальна страва... відома кожному" [1, 156], доводячи значне поширення, варіантність складників та всенародне значення страви. Рецепт тетері поданий детально, хоча кількість потрібних продуктів у ньому не вказується, відсутній детальний опис процесу приготування, як це характерно для кулінарних книг пізнішого часу: "Взяти гречаного тіста, розбовтати як для млинців, вимити пшоно рівну кількість з борошном, варити в горшку, посолити і покласти масла, на кінець все це разом прокип'ятити" [1, 20]. Разом із тим є страви, приготування яких автор описує з подробицями, і це насамперед страви, наділені реально-предметною цінністю та обрядовим символічним значенням. Рецепт паски займає майже сторінку, докладно наведені пропорції, вага потрібних інгредієнтів, описані всі етапи замішування тіста. Автор навіть звертає увагу на те, яка піч потрібна для випікання хорошої паски: "...поставити в піч не холодну і не гарячу, а головне простору та високу" [23, 160] та повідомляє про варіанти страви, зокрема медову та кислу паски. Особливе значення має "рецепт" свинячого сала, який починається так: "Відгодовану добре, і, найкраще, хлібом, свиню, заколоти". Далі автор докладно розповідає, як треба смалити свиню, мити і, врешті-решт, як потрібно знімати смугами сало і натирати його сіллю. Пояснити присутність серед кулінарних рецептів детального опису процесів, що не мають прямого відношення до приготування їжі,

можна лише враховуючи роль м'яса тварини в сакральній архаїчній обрядовій трапезі, зокрема відголоски жертвоприношення тотемної тварини, які досі можна знайти у фольклорі багатьох народів, у тому числі українців.

Концептосфера їжі певною мірою визначає менталітет народу, особливості сприйняття, осмислення та трансляції народного знання. Роздуми В. Гнатюка про зв'язок між кулінарною культурою і загальною культурою народу, про роль кулінарних практик в становленні нації, запрявлені у статтях "Народна пожива і спосіб її приправи у східній Галичині" та "Народна пожива на Бойківщині", залишаються актуальними до сьогоднішнього дня. Як зауважує дослідник, "...добре підживлювання західних народів, якого засмакували вже й деякі наші люди, що побували на заробітках у Німеччині або в Америці, було причиною великого культурного розвитку тих народів. І у нас мусить настати реформа в поживі, коли наш нарід має сповнити роль культурного чинника. Примітивна пожива тримає чоловіка все при примітивній культурі" [2, 578]. Зауважимо, що подібні роздуми є надзвичайно актуальними не лише з огляду на сумні реалії сьогодення. Припущення В. Гнатюка створюють передумови для вивчення зв'язку тілесного та когнітивного компонентів в індивідуальній та колективній свідомості, одного з актуальних питань сьогоднішньої науки, яке потребує належного вивчення.

Ще одна важлива заслуга В. Гнатюка полягає в тому, що він підкреслив цінність локальних кулінарних традицій, провів дослідження регіональної специфіки побутування страв. У статті "Народна пожива на Бойківщині" він зауважує, що попри величезну заслугу попередників, недоліком навіть найкращих праць є те, що "...не знати з яких вони саме околиць та чи записані кожний в одній місцевості, чи це звідні описи з різних місцевостей" [2, 576]. На регіональну специфіку В. Гнатюк звертає особливу увагу. Так, у статті "Народна пожива і спосіб її приправи у східній Галичині" він визначає головні компоненти харчової традиції і пропонує класифікацію страв у регіоні східної Галичини. Класифікація В. Гнатюка детермінована пошуком головних складників цілісної структури харчування: у розділі "Потрави рослинні" дослідник перелічує найтипівіші продукти харчування, такі як морква, цибуля, огірки, та найпоширеніші способи їхнього приготування; у розділі "Потрави змішані" йдеться про традиційні страви, такі як борщ чи голубці; "Набіл" – про молочні продукти; також представлені розділи "Гриби", "Коріння і закришка", "Садовина" та "Напої".

Розподіляючи продукти харчування на групи, кожній з яких

притаманна специфічна атрибуція, дослідник виділяє стрижневу опозицію традиційного харчування: протиставлення пісного/скоромного, що реалізується через систему пов'язаних із їжею заборон: "М'ясо належить до тих потрав, які наші селяни дуже рідко вживають, хіба котрі з їх заможніші. Мусить бути м'ясо в кожного на великдень, на весілля і на празник, коли той не припадає в пісний день. Посту селяне наші дуже строго перестерігають». [3, 106]; набіл (молочні продукти А. К.) вважається скоромним, тому в піст або пісні дні (середу, п'ятницю) його не їдять ніколи, хіба малі діти, або хорі, котрим "вільно" [3, 106]. Дослідник виокремлює головні передумови функціонування дихотомії пісний/скоромний, котра послідовно реалізується в парадигмі традиційного харчування українців. З одного боку, харчові обмеження під час посту забезпечують прагматичні цілі за вкрай несприятливих матеріальних умов, з іншого боку, ці обмеження пов'язані з глибоко вкоріненими віруваннями і правилами ритуальної трапези.

Прагматика традицій, пов'язаних з їжею, в інтерпретації В. Гнатюка виходить на перший план і стає ключем для розуміння повсякденних та ритуальних кулінарних традицій бойків. Місце та символічне значення їжі на Бойківщині детерміноване реальним матеріальним підґрунтям. За складних матеріальних умов м'ясна та молочна їжа виконує роль маркера високого соціального становища: "М'ясо їдять в нас два, три рази в році, але то заможніші. Більша половина є таких, жи цілий рік і раз їсти не буде" [2, 579], "М'яса не печуть жадного, хіба для ксєндза" [2, 577], "...слабо хто й паску має пшеничну" [2, 581]. Простежується не лише залежність харчування від індивідуального матеріального достатку та соціального статусу, але й від добробуту окремого регіону. Порівняймо наведені вище свідчення респондентів про святкування Великодня зі спостереженнями М. Маркевича про Великдень в багатших регіонах: "...немає господаря, у якого не було б в цей день поросяти, паски і декількох червоних яєць" [1, 5].

На формування торгівельних зв'язків під впливом об'єктивних природних умов господарювання звертає увагу І. Франко у статті "Етнографічна експедиція на Бойківщину" [4, 83]. Основу традиційного харчування бойків переважно становлять картопля, капуста, буряки. І. Франко влітає в етнографічний опис паремії, що дозволяє стисло змалювати характер місцевої кухні. Наприклад, після переліку поширених городніх культур наводить місцеву приповідку: "Де в хаті борщ і капуста, там хата не пуста", а про боби каже, що вони правлять за "другий хліб" [4, 83]. Звертаючись до проблеми харчових взаємовпливів, І. Франко зауважує, що "в жодні галузі не виявляється

практичний розум бойків так, як в організації спеціальних торговельних колоній, що прославило наших горян у всьому краї і далеко поза його межами... Вони привозять угорські фрукти: сливи, горіхи, каштани і виноград; улаштовують свої ларьки у всіх більших галицьких містах або ходять з товарами по хатах" [4, 98]. І. Франко окреслює мотиви та методи формування торговельних зв'язків, котрі безпосередньо пов'язані з потребою доповнити і покращити раціон місцевого населення. Привезені з-за кордону продукти харчування знаходять застосування у місцевій кухні та відображення у фольклорі.

У статті "Писанки" [5, 32] І. Франко досліджує сакральні функції писанки. Писанка – яскравий зразок трансформації, якої реальний продукт харчування – куряче яйце – зазнає в контексті великоднього дійства, набуваючи додаткової семантики та виконуючи магичні функції. "Писанки у нашого народу мають значення до певної міри талісмана. Свячені писанки або взагалі освячувані яйця є першою стравою, яка переломляє піст. Писанки приносять любов і приязнь. Дівчата обдаровують ними парубків, часом навпаки; в деяких краях обдаровують ними дорогих гостей. Селяни переховують їх у хаті від однієї великодньої ночі аж до другої, здебільшого поміщаючи їх під образами. Писанки, писані в так званий безконечник, тобто орнаментом без кінця, кладуть на вулики в пасіках; крашанками гладять худобу і коней по хребті від голови до хвоста в день св. Юрія, щоб вони були гладкими і здоровими... Свячені яйця й писанки служать за ліки..." [5, 32]. Великодній ритуал виявляє зв'язок писанки з жертвоприношенням та плодючістю, доводить, що писанка виконує функції дару, апотропея і ліків.

Для дослідження концептосфери їжі в українському фольклорі величезну цінність має монументальний доробок П. Чубинського. Описуючи родинну та календарну обрядовість, дослідник звертає увагу на функціонування їжі у контексті ритуального застілля і присвячує частину сьомого тому "Записок..." винятково дослідженню значення їжі та страв у житті українського народу. Синхронічний зріз традиційного харчування стосується не лише річного, але й добового циклу. П. Чубинський першим серед українських дослідників кулінарії звертає увагу на типовий для українського селянина режим харчування: "Влітку малорос їсть чотири рази, а взимку – три. Влітку малорос встає в 3 години ранку і вирушає на роботу, нічого не ївши, в 6 або 7 годин він снідає, в 10-11 годин – обідає, в 4 чи 5 – полуднує і в 9 годин вечеряє" [6, 448]. Система національного харчування повсякденності реалізує базові світоглядні настановлення українця. Для трапези виділяється певний проміжок часу і, як правило, це також час для відпочинку.

Відокремити час для їжі допомагає, зокрема, молитва. Під час їжі увага спрямована на смак, на процес їжі (не можна розмовляти за столом, гратися їжею тощо); традиційно застілля відбувається у родинному колі. Багатство кулінарних традицій, креативне поєднання різноманітних складників для нових страв свідчить про творчий потенціал народу, розвинену уяву, здатність освоювати та вільно комбінувати інгредієнти для отримання кращих результатів.

Заслуга П. Чубинського в тому, що він фіксує особливості та визначальні риси фольклорних явищ максимально точно, подає описи, які дозволяють зрозуміти й потрактувати текст фольклору. Наприклад, можна простежити, як наскрізна символіка спільного приготування і спільного споживання їжі, притаманна традиційному харчуванню українців, реалізується в контексті вечорниць: "Дівчата назначають день для перших вечорниць і ввечері приходять з роботою, приносять з собою різну їжу: одна принесе пшеничного борошна, друга – сиру, третя – масла, четверта – крупи, пшона, картоплі т. і. Одним словом, кожна з них неодмінно повинна що-небудь принести, хоч і небагато... Частина принесеної їжі вживається на вечерю, а інша, більша частина, залишається на користь господині чи господаря дому" [6, 451]. Під час приготування спільної трапези з інгредієнтів, принесених кожним учасником вечорниць, відбувається демонстрація колективної ідентичності через залучення реально-предметного харчового коду; в цьому випадку їжа, залишаючись компонентом матеріального світу, водночас набуває символічного статусу.

Автор "Студій з української етнографії та антропології" Хв. Вовк у розділі "Пожива" аналізує генезу української кухні, висуває гіпотезу про поступовий історичний перехід від переважно м'ясного до рослинного раціону, що відбувся унаслідок переходу до землеробства. Хв. Вовк виокремлює архаїчні способи приготування м'яса, наприклад запікання за допомогою гарячих каменів чи запікання цілої туші в ямі. Автор описує запікання барана: "Зарізаного та випотрошеного тучного барана кладуть у викопану в землі ямку, де перед тим було розложено багаття і зосталось ще досить жару, закидають його цим жаром, прикривають зверху землею та залишають його так пектися години дві-три" [7, 78]. Такий спосіб приготування їжі, який, очевидно, передував появі печі, належить до давніших часів. Приготування цілої тварини, можливо, мало місце також під час сакральних язичницьких святкувань, проте до нашого часу достовірних даних не збереглося. З появою печі цей архаїчний рецепт зазнав змін і почав застосовуватися для приготування птиці: "...печуть майже таким самим способом курей, гусей та качок,

загорнувши їх у капустяне чи виноградне листя та поклавши в гарячий попіл із жаром на припічку" [7, 78].

Проблема табу в контексті традиційного харчування привертає увагу Хв. Вовка, зокрема, він указує на відмінність українських та російських заборон стосовно їжі: "На Україні, здається, не дуже-то прищепились ті забобони, що панують в Великоросії та що походять із старої ортодоксії духовенства, яке забороняло споживати "удавленну", заячину тощо, ... вважають, що можна споживати ведмежину, зайців, раків, голубів, – все те в деяких місцевостях Великоросії не відважуються їсти; вживають українці в страві також і кров, наприклад, у ковбасах" [7, 82]. Необхідно уточнити як християнство вплинуло на формування харчових табу українців. Три головні заборони, що стосуються їжі, були сформовані у Старому Завіті: заборонялося їсти кров, падаль і їжу, яку раніше приносили в жертву ідолам. На одному з перших церковних соборів апостоли підтвердили ці заборони й постановили: "Бо зволилось Духові Святому і нам, тягару вже ніякого не накладати на вас, окрім цього необхідного: стримуватися від ідольських жертв та крові, і задушенини, та від блюду. Оберегаючися від того, ви зробите добре" [15:28:28 Переклад Огієнка]. Сьогодні немає достовірної інформації про те, яку їжу приносили українці в жертву язичницьким ідолам, можна лише припустити, що вживання в їжу м'яса ведмеда та бобра видавалося гріхом саме тому, що було пов'язано з давніми язичницькими культами. Як слушно зауважує Хв. Вовк, на відміну від багатьох інших народів, наприклад, росіян, у традиційному харчуванні фактично не знайшло відображення табу на вживання крові. Низка традиційних страв, таких, наприклад, як кров'яна ковбаса, передбачали використання крові у ролі головного компоненту. Табу на вживання крові діяло лише під час постів, разом із заборонаю вживати іншу скоромну їжу. Щодо табу на падаль та м'ясо задушеної тварини, то це єдина з трьох головних харчових заборон зі Старого Завіту, якої дотримувалися українці. Складно сказати, чи ця харчова заборона була безпосередньо пов'язана з християнством чи мала давніші язичницькі витоки. З часом табу на вживання падалі почало виконувати роль маркера національної та культурної ідентичності, допомагаючи розмежувати своїх та чужих: "Як худобина слаба – от вівця мотилічна – тогды ріже, то і зість. Слабу худобину все, як зміркує, шчо не вийде, то ріже. Хыба як дуже зісхне і здохне, то Цигани заберут і зідять; бо вони кажут, шчо то Біг зарізав" [2, 579]. Українці, котрі не їдять падаль, протиставляються всеїдним циганам, при цьому всеїдність набуває негативної конотації, у той час як вибірковість, осмислений підхід до харчування оцінюється позитивно.

Таким чином харчова заборона допомагає формувати та підтримувати концепти національної ідентичності.

Висновки. Дослідження традицій національного харчування українців відбувалося у руслі зацікавлення фольклором та народною культурою у ХІХ столітті. Щоденна та ритуальна трапеза, компоненти національних страв та способи приготування їжі були об'єктом досліджень М. Маркевича, П. Чубинського, В. Гнатюка, Хв. Вовка, І. Франка, М. Грушевського та спонукали до появи гіпотез, пов'язаних із традиційним харчуванням. На жаль, інтерес до народної кухні так і не став основою для появи ґрунтовної наукової теорії, якій вдалося б розкрити зв'язок словесної репрезентації, акціонального складника та психологічного підґрунтя у фольклорних текстах, пов'язаних з їжею. Зацікавлення традиційним харчуванням у ХІХ столітті заклало підвалини для сучасного дослідження концептосфери їжі в українському фольклорі.

Список використаної літератури

1. Маркевич Н. Обычай, поверья, кухня и напитки малороссиян. – Киев: Тип. И. и А. Давиденко, 1860. – 173 с.
2. Гнатюк В. Народна пожива на Бойківщині. Науковий збірник, присвячений професорові Михайлові Грушевському учениками й прихильниками з нагоди його десятилітньої праці в Галичині (1894-1904). – Львів, 1906.
3. Гнатюк В. Народна пожива і способ її приправи // Матеріали до української етнології. – 1899. – Т.1. – С. 96-100.
4. Франко І. Збір. творів: у 50 т. / І. Франко. – К.: Наукова думка, 1976-1986. – Т. 36.
5. Франко І. Збір. творів: у 50 т. / І. Франко. – К.: Наукова думка, 1976-1986. – Т. 29.
6. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д.чл. П.П. Чубинским. – Т. 7. – СПб., 1877.
7. Вовк Хведір. Студії з української етнографії та антропології / Х. Вовк. – Прага: Український громадський видавничий фонд, 1928. – 356 с.

Одержано редакцією – 20.11.2014. Прийнято до публікації – 16.12.2014.

Аннотация. Коржик А. Исследование традиционного питания в украинской фольклористике XIX века. Статья посвящена проблеме исследования традиционного питания в украинской фольклористике XIX века, в частности наследия М. Маркевича, П. Чубинского, В. Гнатюка, Ф. Вовка, И. Франко, М. Грушевского и других. Определены основные направления исследования украинского фольклора, связанного с традиционным питанием, выделены методы и принципы исследования этого периода, а также влияние исследований XIX века на формирование современных подходов к традиционному будничному питанию и праздничному питанию, как неотъемлемой составляющей ежедневных практик и сакральных действий и религиозных установок. Внимание уделяется исследованию синхронии и диахронии в традиционном питании.

Определены наработки украинских фольклористов XIX века в фиксации и интерпретации пищевых табу украинцев.

Ключевые слова: будничная пища, исследования фольклора, писанка, пищевое табу, праздничные блюда, режим питания, ритуальная трапеза, традиционное питание, украинская кухня, фольклор XIX века, фольклористика, христианские пищевые запреты.

Summary. Korzhyk A. Ukrainian food studies in 19th century. The article by covers the issue of traditional Ukrainian food studies. The author underlines main streams of investigation in that period. In the article food is regarded as part of everyday practices and sacral rites and rituals. The author put emphasis on main methods and ideas of 19th century investigation, including works of M. Markiewicz, P. Chubinskij V. Hnatiuk, F. Wovk, J. Franko, M. Hrushevskij and others. Tradition food is taken as a part of everyday life and as part of religious rites and rituals. Attention is given to the investigation of synchrony and diachrony of the development of the investigation.

Key words: folklore, holiday meal, diet, easter egg, everyday dishes, folklore studies, food studies, food taboos, rite food, taboo, traditional food, ukrainian folklore, Ukrainian food.

Інна НІКОЛЬЧУК

ФОЛЬКЛОР КИЇВЩИНИ В ПУБЛІКАЦІЯХ XIX-XX СТ.

Робота містить інформацію про статті, монографії та збірники наукових матеріалів, пов'язаних із фольклором, що побутував на території Київщини. Тут представлені короткі відомості та характеристики деяких праць. У роботі висвітлене питання збиральницької діяльності фольклористів, розкриті поняття фольклорних жанрів та їх походження. Також розкриті поняття звичаєвого права та історія цього питання. Фольклор був і залишається плідним джерелом збагачення сучасної культури і водночас скарбницею пізнавально-історичної інформації. Давній фольклор є свідченням про минуле народу та створення суспільством такого поняття як "звичаєве право". Початок української фольклористики поклали збірки пісень, видані в 1827 і 1834 роках М. О. Максимовичем, першим ректором Київського університету. Ганна Барвінок і Марко Вовчок, М. П. Драгоманов і Г. А. Залюбовський, Пантелеймон Куліш і Олекса Стороженко, Павло Чубинський і Леся Українка, І. Я. Рудченко і А. Ю. Кримський – це найвідоміші із збирачів фольклору XIX ст.

Ключові слова: науковий доробок, монографія, звичаєве право, фольклористика, фольклорні жанри.