

УДК 63,5(4Укр)

Ясковець О.В. – вчитель-методист
Корецького НВК, «Школа I-II ступенів-Лицей»

ХЛІБ В ОБРЯДАХ І ЗВИЧАЯХ НАСЕЛЕННЯ ВОЛИНИ: ЕТНОРЕГІОНАЛЬНА СПЕЦИФІКА (НА МАТЕРІАЛАХ КОРЕЦЬКОГО РАЙОНУ РІВНЕНЩИНИ)

У молитві до Бога «Отче наш...» люди прохають як великої милості не позбавити їх хліба. З ним пов'язані їх найзаповітніші мрії, що стали піснями, приказками та колядками. «Хліб – усьому голова», – приказували споконвіку.

Здавна волиняни займались і скотарством, і рибальством, і мисливством, але в усі часи вони сіяли хліб. Родючі землі, сприятливий клімат за тисячоліття сформували високу землеробську культуру народу. У щоденному харчуванні жителів Волині хліб посідав чільне місце. Впродовж віків склалась система традицій і звичаїв, яка не обходила без хлібних виробів. У багатьох звичаях і обрядах хліб відігравав велику роль, оскільки уособлював гостинність, доброзичливість і добробут. З покоління в покоління передавалось шанобливе ставлення до хліба.

Уміння створювати хліб – чудова праця, високе мистецтво, у яке наш народ протягом століть вкладав мудрий розум, свою щирю душу. Важливість хлібних виробів переоцінити важко, адже, якщо робити історичну розвідку, причинами виникнення голоду на територіях, заселених українцями, завжди була нестача сировини для хлібопечення.

Велика кількість народних приказок та прислів'їв із визначенням і возвеличенням ролі хліба, лише стверджують закарбовану у національній свідомості роль цього продукту у житті людини. Хліб, калиною завітчаний, на святковому столі завжди на чільному місці лежить – народна мудрість, вироблена віками. Змінилося життя, принесло нові знання, створило нові взаємини між людьми, але хліб-батенько, хліб-годувальник залишився хлібом [8; 84].

Хліб поділяють на щоденний і обрядовий. Щоденна випічка більш проста, невибаглива. Обрядова, святкова вирізнялась кращими смаковими якостями та виконанням покладеної на неї символічно-магічної функції.

Актуальність дослідження полягає у тому, що на сучасному етапі, коли давня народна традиція приготування борошняних виробів у домашніх умовах зникає, в зв'язку з переходом на промислове виробництво, разом із нею руйнується моральне сприйняття молодим поколінням важливості хліба, поцінування його як результату важкої праці людини та знань і досвіду, які передавались від покоління до покоління. Його актуальність поглиблюється тим, що старожили, яким батьки передали давні секрети і рецепти, поступово ідуть від нас, забираючи знання народних традицій із собою.

Новизна дослідження теми пов'язана із спробою дослідити вказане явище в історії краю і України через наявну джерельну базу, спогади жителів Кореччини та враховуючи суспільну значимість вивчення моральної сторони цього питання.

Мета дослідження – виявлення характерних особливостей використання хліба населенням Корецького району Рівненської обл. у контексті українських звичаїв та обрядів.

Автором проведено польові дослідження у селах Новий Корець, Жадківка, Даничів, Гвіздів, Бриків, Черниця Корецького району та у м. Корець.

З розповідей дізнаємося, що хліб – основний продукт, який вживають у їжу жителі Кореччини з найдавніших часів. Випікався він у кожній родині, в домашніх умовах. Для того, щоб спекти хліб, необхідно, щоб у господарстві були піч, діжа, ночви, копистка, лопата для витягування його з печі. Піч священною вважалася, господарями вона шанувалася. Господиня її щотижня обов'язково підбілювала. Казали: «Лаятися в хаті не можна, бо тут є піч». А коли саджається до печі хліб, ніхто не виходить із хати. У печі також залишали пару полін дров, щоб до наступного разу «не була голодна».

Випікання хліба обставлене низкою правил і було, по суті, обрядом. Його пекли заміжні жінки раз на тиждень, а інколи й частіше. Однак проти великих свят, у п'ятницю та в неділю цього не робили, навіть борошна не просівали. Лише крайній випадок змушував пекти хліб у такі дні. В цьому разі дотримувались правила: обов'язково з'їсти увесь хліб за один день.

Окрім звичайного повсякденного хліба, корецькі господині печуть пироги, пампушки, пончики, булочки, коржі, обрядовий хліб: паски, весільні короваї, весільні «бички», шишки, калачі, калиту, різдвяні баранці та рогалики, обжинковий коровай, млинці-налісники та багато іншого. Ніколи різдвяні свята не обходяться без куті, поминки – без колива та хліба.

Із усіх традицій хлібопечення, випікання короваю найкраще збереглася до наших днів. Цікавий старовинний звичай бгання короваю автор записала у с. Даничів Корецького району, випікання весільного «бичка», пирогів та приготування різдвяних куті та коржів із маком у м. Корець. Ще й досі жителі Кореччини дотримуються звичаїв, що ідуть із глибокої давнини. Обряд короваю супроводжується певними ритуальними діями, примовляннями, побажаннями та співами пісень. Наприклад, коли садять коровай у піч, то співають:

Наша піч регоче, короваю хоче,

А припічок усміхається –

Короваю дожидается.

Звичайна, проста вода, якою жінки-коровайниці мили від тіста руки, у обряді короваю набуває особливого значення. Її, після закінчення вимішування короваю, урочисто виносять із хати і виливають під родюче плодове дерево, здебільшого вишню. Цей ритуал супроводжується співом:

Ой, лису, наш лису, да бери воду у мису,

Та будемо ручки мити, а під вишеньку лити,

Щоб вона расно родила, а Ірина Олега любила.

Миску, у якій мили руки, потім перекидають через хату, якщо миска дном до верху ляже, то у сім'ї першою народиться дівчинка, а якщо стане на дно – хлопчик.

Поширеним видом обрядового хліба у Корецькому районі є Великодні паски, які кожна сім'я приносить для освячення до церкви. Їх печуть господині один раз на рік, передаючи секрети від покоління до покоління, тому й смак у них неповторний.

Проте, дослідження показало, що останнім часом більшість господинь відмовились від випікання хліба у домашніх умовах, а користуються заводською випічкою, хоча опитування свідчить, що більшості опитуваних магазинний хліб не до смаку. Посилаються на те, що це – економія часу, затрати зусиль і т.п. Найбільше непокоїть той факт, що молоде покоління взагалі не знає як в домашніх умовах можна спекти хліб. Молодь не бачить, не знає, що хліб буває теплий, бо виплеканий теплими руками, таїть тепло серця і душі людини, яка його створює.

Хліб на Кореччині, як і загалом в Україні, належить до сакральної їжі. Тому не дивно, що з його приготуванням, зберіганням та ставленням до нього у народі побутує багато різноманітних вірувань, прикмет та заборон.

Автор записала у Корецькому районі багато прикмет та повір'їв, пов'язаних із хлібом: у новозбудовану хату удосвіта рано з хлібом у руках заходять господарі. В красному куті ставлять ікони, під іконами на покуті – діжу для випікання хліба. А на столі – хліб із сіллю. За звичаєм стіл ніколи не має пустувати. На ньому завжди повинен лежати хоч шматочок хліба, накритий полотняною хустинкою [21]; звичай велить при виборі місця для будівництва на всіх чотирьох кутах у невеличкі ямочки покласти по цілушці хліба на ніч. Якщо ніхто не доторкнеться до них, то на обраному місці можна будуватися. Якщо ж цілушка буде поїдена – слід вибирати інше місце [12]; хліб вважається даром Божим, тому крихти, що впали зі столу, старанно збирали, кидали у вогонь або ж давали домашній птиці, худобі. Якщо у господарів будуть валятися крихти, то все господарство «розкришиться» [12]; обрядова паска, яка у печі сіла і порепалась, віщує тяжку хворобу або смерть господаря

або господині [13]; заборонялося губити крихти або шматки хліба поблизу покійника, що лежить у хаті, бо хліб і зерно – «помруть» [14]; якщо окрасець упав додолу, його неодмінно слід підняти і, поцілувавши, покласти на стіл, якщо так не зробити, то будуть збитки в господарстві [14]; за великий гріх вважали, якщо хліб надкусити і не доїсти, тоді людина буде худнути, бо кусочок від неї «бігати буде» [21]; не можна нікому позичати пічної діжі й лопати, якою хліб саджають у піч, бо злидні обсядуть [13] та багато ін.

Отже, польові дослідження на території Кореччини виявили, що випікання хлібних виробів – одне з традиційних занять населення краю, проте має свій неповторний характер. Варто відмітити, що технологія випічки хліба майже не змінювалася упродовж віків, а передавалася як сімейна традиція. Землеробський характер цивілізації наших предків сприяв формуванню особливого світовідчуття жителів Волинського краю. Саме тому з покоління в покоління передавалось шанобливе ставлення до хліба – основи життя на землі. Протягом віків у народі виробилося ставлення до нього як до священного предмета. Традиції, пов'язані з хлібом, пов'язані з повагою до праці, до людей праці та кращих моральних засад нашого народу.

Проте на сучасному етапі, давня народна традиція випікання борошняних виробів у домашніх умовах зникає, в зв'язку з переходом на промислове виробництво, разом із нею руйнується моральне сприйняття молодим поколінням важливості хліба, поцінування його як результату важкої клопіткої праці людини та знань і досвіду, які передавались від покоління до покоління.

Список використаної літератури

1. **Боряк О.О.** Україна: етнокультурна мозаїка / О.О. Боряк. – К.: Либідь, 2006. – С. 57-59.
2. **Вовк Х.** Студії з української етнографії та антропології / Х.Вовк. – К.: Мистецтво, 1995. – С. 50-58.
3. **Етнокультурна спадщина Полісся.** – Вип. V / Упор. В.П. Ковальчук. – Рівне: Перспектива, 2004. – С. 56-61.
4. **Етнокультурна спадщина Полісся.** – Вип. VI / Упор. В.П. Ковальчук. – Рівне: Перспектива, 2005. – С. 51-61, 189-194.
5. **Жигаленко О.** Куди ведеш, Чумацький шлях?: Книга для читання з українського народознавства / О.Жигаленко. – Полтава, 1993. – С. 23-26, 71-77, 88-91, 98-103.
6. **Ковальчук О.В.** Українське народознавство: Кн. для вчителя / О.В. Ковальчук. – К.: Освіта, 1992.
7. **Кравець О.** Щоденне свято – хліб: Нарис / О.Кравець. – К.: Веселка, 1975. – 136 с.
8. **Культура і побут населення України:** Навч. посібник / В.І. Наулко, Л.Ф. Артюх, В.Ф. Горленко та ін. – 2 вид., доп. та перероб. – К.: Либідь, 1993 – С. 136-149.
9. **Лозко Г.С.** Коло Свароже: Відроджені традиції / Г.С. Лозко. – К.: Укр. письменник, 2004.
10. **Українська минушина:** Ілюстрований етнографічний довідник. – 2 вид. / А.П. Пономарьов, Л.Ф. Артюх, Т.В. Косміна та ін. – К.: Либідь, 1994. – С. 34, 80-84, 103-108.
11. **Андрійчук В.Ф., 1928 р.н., м. Корець, запис. 2010 р.**
12. **Бондаренко Г.Ю., 1928 р.н., с. Черниця, Корецького району, запис. 2009 р.**
13. **Валентюк М.І., 1928 р.н., м. Корець, запис. 2008 р.**
14. **Дячек А.І., 1971 р.н., м. Корець, запис. 2011 р.**
15. **Захарчук Г.М. (1952-2009), м. Корець, запис. 2008 р.**
16. **Касянчук М.Д., с. Бриків, Корецького району, запис. 2009 р.**
17. **Кот В.І., 1947 р.н., с. Гвіздів, Корецького району, запис. 2009 р.**
18. **Ніколайчук М.Г., 1944 р.н., с. Даничів, Корецького району, запис. 2009 р.**
19. **Равська О.П., 1939 р.н., с. Новий Корець, Корецького району, запис. 2008 р.**
20. **Рогальчук О.І., 1954 р.н., м. Корець, запис. 2008 р.**
21. **Рябченюк А. А., 1949 р.н., м. Корець, запис. 2011 р.**
22. **Тарасович О.С., 1930 р.н., с. Жадківка, Корецького району, запис. 2010 р.**

23. Юрко Р.К., 1928 р.н., м. Корець, запис. 2011 р.

24. Ярмолюк Г.О., 1932 р.н., м. Корець, Корецького району, запис. 2008 р.

Резюме

Розглядається хліб в обрядах і звичаях населення Волині. Описується етнорегіональна специфіка використання хліба у обрядах та звичаях на матеріалах Корецького району Рівненської області.

Ключові слова: хліб, звичаї, обряди, населення, етнорегіональна, специфіка, Волинь, Кореччина.

Summary

Yaskovets O. Bread in ceremonies and customs of population of Volyn: etnoregional specific (on materials of Korets of district of the Rivne area)

Bread in the rites and customs of the population of Volin' is regarded. Ethnik particularity of the bread use in the rites and customs of Volin' region on the base (material) of Korets district Rivne region is described.

Key words: bread, rites, customs, population, ethno-regional, peculiarity, Volin', Korets district.

Надійшла до редакції 10.10.2012 р.