

Джерела та література

1. Архів Інституту народознавства НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Од. зб. 426. – Зош. 1: Польові етнографічні матеріали до теми “Інтер’єр народного житла”, зібрані В. П. Сиваком у Житомирській та Київській обл. в 1996 р. – 93 арк.
2. Архів Інституту народознавства НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Од. зб. 426. – Зош. 2: Польові етнографічні матеріали до теми “Інтер’єр народного житла”, зібрані В. П. Сиваком у Житомирській та Київській обл. в 1996 р. – 13 арк.
3. Архів Інституту народознавства НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Од. зб. 426. – Зош. 3: Польові етнографічні матеріали до теми “Інтер’єр народного житла”, зібрані В. П. Сиваком у Житомирській та Київській обл. в 1996 р. – 101 арк.
4. Баран В. Д. Походження слов’ян / В. Д. Баран, Д. Н. Козак, Р. В. Терпиловський. – Київ : Наукова думка, 1991. – 140 с.
5. Бойченко В. Етнографічні особливості польсько-подільської перехідної зони / В. Бойченко // Джерела до української етнології : матеріали польових досліджень. – Київ : Задруга, 2011. – Вип. I. – С. 212–236.
6. Бойченко В. Короткі етнографічні відомості про с. Поліці Камінь-Каширського району Волинської області кінця XIX – початку XX століття / Валентина Бойченко // Етнокультурна спадщина Рівненського Полісся. – Рівне : Перспектива, 2003. – Вип. IV. – С. 64–99.
7. Данилюк А. Г. Традиційна архітектура регіонів України : Полісся / А. Г. Данилюк. – Львів : Видавничий центр ЛНУ ім. Ів. Франка, 2001. – 147 с.
8. Свирида Р. О. Обладнання традиційного житла Правобережного Полісся / Р. О. Свирида // Народна творчість та етнографія. – Київ, 1979. – № 3. – С. 56–63.
9. Сивак В. Інтер’єр польського житла / Василь Сивак // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів : Інститут народознавства НАН України, 2003. – Вип. 3. У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996. – С. 125–166.
10. Сивак В. Народні меблі у селянському житлі Український Карпат та Середнього Полісся кін. XIX – XX ст.: тесана нерухома лава / Василь Сивак // Народознавчі зошити. – Львів : Інститут народознавства НАН України, 2015. – № 5 (125). – С. 1092–1104.
11. Сивак В. Поліція / Василь Сивак // Мала енциклопедія українського народознавства. – Львів : Інститут народознавства НАН України, 2007. – С. 467.
12. Таранущенко С. А. Давнє польське житло / С. А. Таранущенко // Народна творчість та етнографія. – 1969. – № 1. – С. 8–23.

УДК 392.81(=161.2):[664.65.05:664.653]

А. Зюбровський

ПІКНА ДІЖА У НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ПОВСЯКДЕННЯ УКРАЇНЦІВ ПІВДЕННО-ЗАХІДНОГО  
ІСТОРИКО-ЕТНОГРАФІЧНОГО РЕГІОНУ: ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ ТА ПОВОДЖЕННЯ

*На основі аналізу наукової літератури, опублікованих джерел та власних польових етнографічних матеріалів досліджено особливості технології виготовлення та поводження із центральним компонентом групи хлібопекарського начиння – пікною (хлібно) діжею, призначеною для заквашування та пластифікаційної обробки (замішування) вчиненого (кислого) тіста. З’ясовано семантику значної кількості обрядодій, пов’язаних із використанням цього бондарного посуду, та встановлено чинники, що визначали його семіотичний статус.*

**Ключові слова:** пікна діжа, клепки, хліб, тісто, жінка, нечисте дерево, миття ритуальне.

*On the base of analysis of the scientific literature, published sources and own ethnographical data’s the author explores peculiarities of producing and treatment with the main component of the bread baking utensils group – dough trough – which meant for leavening and kneading of leavened dough. The numerous rites connected with this cooper’s barrel explained, also defined factors which determined its semiotic status.*

**Key words:** dough trough, lags, bread, dough, woman, foul tree, ritualistic washing.

Центральним компонентом групи хлібопекарського начиння була пікна або хлібна діжа. Вона відома не всім слов’янським народам. Так, для народної культури південнослов’янських етносів, яким не було притаманне виготовлення вчиненого хліба, характерним є застосування при хлібопеченні лише хлібного корита.

Варто зауважити, що вчені-етнологи на даний час вже торкалися окресленого кола питань. Наприклад, роботи С. Гвоздевич присвячена особливостям бондарства українців Карпат [15]. Т. Пархоменко писала про роль діжі у повсякденні та обрядовості поліщуків [32, с. 116–121]. Однак територія Південно-Західного історико-етнографічного регіону\*, з даної точки зору, більшою мірою залишається на сьогодні поза увагою дослідників.

Терміни, якими означають цей бондарський виріб, характеризує значний ступінь однорідності. На території Південно-Західного історико-етнографічного регіону України найпоширенішими є “діжа”, “діжка”, “пікна діжа”, “хлібна діжа” (на Поліссі поширений термін “пікална діжа” [12, с. 150]).

Це хлібопекарське знаряддя було конусоподібною або циліндричною форми, зі вставним дном і зйомним віком. Клепки для діжі виготовляли із таких порід дерева, як сосна, смерека, липа, клен, явір, ялиця, дуб та бук. Вибір таких порід деревини зумовлений необхідністю забезпечення для діжі функціональної міцності та водонепроникності. Дно, зазвичай, робили дубовим, адже це дерево є найміцнішим, що сприяло кращому збереженню бондарського виробу.

Діжу часто виготовляли із мішаних клепок, що пов’язано з прикметами ірраціонального характеру. Зокрема, поліщуки вважали, що тісто добре вдається лише у діжі із дубово-соснових клепок [32, с. 116]. Зв’язок між дубовою та сосною деревиною при виготовленні діжі в українців зберігся у приказці: “Соснові клепки, дубове дно”. Це поєднання, на думку селян, сприяло кращому сквашуванню тіста [12, с. 150].

Вибір деревини для виготовлення діжі регулювали також певні приписи:

1. Діжу виготовляли із “чистих” порід деревини (в основному з дуба та сосни) [11, с. 157]. Проте існував чинник, який обмежував застосування хвойних порід у якості матеріалу для пікної діжі – вплив цієї деревини на зміну ароматичних властивостей тіста: у діжі “з соснового дерева буде тісто чути” [4, с. 15–16], “хвойні діжі мають запах” [2, с. 84]. З тієї ж причини не виготовляли цього бондарного виробу із верби, оскільки її деревина надавала тісту гіркою присмаку [5, с. 30]. Частіше виготовлення діжок з дуба, ніж з сосни, частково вмотивоване й тим, що цю породу вважали ритуально-чистою. Слід підкреслити, що поляки та білоруси намагалися виготовити діжу з дуба, адже такі бондарські вироби вважали найкращими [40, с. 97]. Якщо ж не було можливості зробити діжу з дуба, “давали хоча б дві дубові клепки” [45, с. 12]. Така незначна кількість цієї деревини навряд чи могла впливати на процес бродіння через свої фізико-хімічні властивості. Отож це – ще один аргумент щодо трактування дуба у народній культурі слов’ян як ритуально-чистої деревини.

\* Південно-Західний історико-етнографічний регіон охоплює більшу південно-західну частину Вінницької, лісостепові райони Волинської та Рівненської областей, повністю Хмельницьку, Тернопільську, Львівську, Івано-Франківську, Чернівецьку й Закарпатську області. Він включає наступні історико-етнографічні райони: Волинь, Буковину, Поділля, Покуття, Опілля, Бойківщину, Лемківщину, Гуцульщину та рівнинне Закарпаття [30; с. 42–43].

2. Діжу виготовляли із порід, придатних за фізико-хімічними властивостями (деревина мала бути міцною та легкою, не пригнічувати процес бродіння). Таким умовам відповідала липа та осика, яку використовували рідше (головно на західній частині Волині). Стосовно осики, то в українській традиційній культурі її вважали “нечистим” деревом [7, с. 574; 18, с. 40–41; 25, с. 25; 35, с. 526–527]. Її використання, з одного боку, пов’язане з тим, що водночас її вважали потужним апотропеєм (захищала вміст діжі від небажаного магічного впливу, наприклад, вроків) [10, с. 6–9], а також з фізичними характеристиками цієї деревини (виготовляти діжу було легше, позаяк осика є м’якою породою й діжа з неї не була занадто важкою) [2, с. 84]. Оптимальною деревиною для виготовлення діжі був дуб – вироби з нього були міцними та тривалого терміна використання. Щоправда, іноді дубові пікні діжі вважали незручними через занадто велику вагу.

Варто також зазначити, що діжу виготовляли із будь-якої породи деревини, яка відповідала фізико-хімічним вимогам та світоглядним приписам [4, с. 36–37]. Це характерно для усіх слов’ян. Наприклад поляки вважали, що для цього “надавалось будь-яке дерево, тільки б сухе і не смолянисте” [45, s. 12]. Отже, вибір деревини для виготовлення пікної діжі був зумовлений не стільки етнографічними, скільки природно-географічними (видовий склад лісових масивів) та економічними (найдорожча сировина – дуб) особливостями локальної території, адже прямо протилежні відомості про основний матеріал для виготовлення діжі побували у межах окремого села. Однорідність на досліджуваній території демонструє лише стійкий аксіологічний контекст, за яким кращою вважали діжу, виготовлену з листяних порід (особливо дуба).

Задля зручності використання діжу робили з ручками. Зокрема, на Бойківщині вона мала дві ручки-“вуха”, за які діжу брали (віка не було). На Волині та Поліссі у неї ручок не було, а діжа була зрізана врівень з віком [13, с. 160]. На території Західного Поділля, центральної частини Волині, у верхів’ях Дністра та в Українських Карпатах побували пікні діжі на трьох ніжках, що були подовженими клепами їхнього корпусу [2, с. 107–108; 8, с. 72–73; 43, с. 38]. У Польщі діжа “на ногах” слугувала для розчинення виключно “разівки” (пшеничного хліба із разового борошна) [48, s. 750]. Отже, виготовлення діжі, припіднятої над рівнем підлоги, зумовлено необхідністю дотримання особливого терморезиму для вдалого сходження тіста, адже контакт із долівкою міг охолоджувати дно діжі, що уповільнювало процес бродіння.

Діжу скріплювали обручами з деревини. Їх могли виготовляти з ліщини (лемки такі обручі називали “віловими” [38, с. 27]), ясену (широкі тесані обручі), липи (через пластичність деревини та з суто естетичних міркувань: такі обручі були яскравого білого кольору [47, s. 153]). Орієнтовно з першої третини ХХ ст. обручі робили залізними.

Діжу накривали “віком” – круглою кришкою з тонких дощечок, іноді з’єднаних на кінцях у замок. “Віко” могло мати обруч (“обичайку”) з тонкої ясенової дошки [12, с. 150]. На Лемківщині діжа могла бути без спеціальної накривки – її замінювали чистим льняним рушником [38, с. 27]. Поляки “віко” для діжі могли виготовляти зі соломи, переплетеної з лозою, або обходитись узагалі без накривки, перекидаючи порожню діжу, “щоб не запарошувалась”, догори ногами [45, s. 12].

Таким чином, конструкція пікної діжі мала незначні відмінності як у межах досліджуваного Південно-Західного історико-етнографічного регіону України (діжа на трьох ніжках, наприклад, на Поділлі, Волині чи Бойківщині; відсутність/наявність накривки-“віка”), так й усієї етнічної території України. Вказані відмінності носили, радше, локальний характер, були спричинені, вочевидь, певними естетичними уявленнями населення та виробників-бондарів, особистими вимогами користувачів до функцій діжі (зручно/незручно користуватись). Певні особливості конструкції діжі на загал не чинили якогось вагомого впливу на процес ферментації тіста. Проте, наприклад, припіднята на ніжках діжа повільніше охолоджувалась й тісто у ній ферментувало швидше, а у ємності з накривкою виключена можливість випадкового забруднення хлібного розчину.

Завдяки ролі “хлібодавця”, пікна діжа була символом достатку, багатства та добробуту. Її семантичне значення полягає у протиставленні життєвих благ, Долі – смерті, бідності та пустоті. Поряд із піччю, столом та мисником, діжа пов’язана з виготовленням і зберіганням хліба як найбільш сакралізованого продукту харчування. Серед українців поширені вірування, що саме це начиння “тримає хату”.

Діжа сприяла процесу ферментації тіста, що символічно осмислювали як прояв специфічно притаманної їй якості, а також як зародження нового життя та росту достатку (з пікною діжею, повною тіста, порівнювали жіночу утробу [23, с. 415; 39, с. 45]). Цей бондарський виріб, пов’язаний зі сферою жіночих занять, осмислювали як атрибут жінки, наділяючи рисами одухотвореної істоти жіночої статі [9, с. 504; 16, с. 698; 22, с. 203].

Діжа надають велику знакову силу. Як стверджує відомий дослідник слов’янських старожитностей А. Байбурін, вона входить у сферу як духовної, так і матеріальної культури [14, с. 691]. Високий символічний статус пікної діжі спричинений її входженням до сакралізованої сфери випікання хліба. Цим зумовлена значна кількість приписів, заборон та уявлень, що виконували під час виготовлення діжі, поводження з нею та якими обумовлювали її використання у різних обрядових комплексах.

З виготовленням діжі в українців пов’язані повір’я, що регламентували якість деревини, її породу, кількість клепок, час і швидкість роботи. Основа таких вірувань, здебільшого, ірраціонального характеру.

Необхідною умовою швидкого та вдалого вкисання та сходження тіста у діжі українці вважали правильне розташування клепок: їх варто розміщувати аналогічно до напрямку росту дерева, з якого вони виготовлені [11, с. 157] (аналогічний припис характерний для західних слов’ян [45, s. 12–13]). На Поліссі діжу іноді виготовляли з дерева, розбитого блискавкою [39, с. 45]. Так само робили поляки (вважаючи, що у діжі, зробленій упродовж одного дня із розбитої блискавкою сосни, тісто ростиме настільки швидко, що навіть “не встигне піч випалитись”, доки воно зійде [45, s. 13]). Натомість на Волині таку деревину (“громобой”) вважали непридатною для будь-яких господарських потреб, вважаючи її “нечистою” та, на загал, небезпечною [18, с. 41–42]. Аналогічно таку деревину сприймали на всій рівнинній та гірській території досліджуваного регіону. Заборона ж перевертати клепки “проти росту дерева”, вочевидь, зумовлена неприйнятністю антитези до символіки “росту”, яка виникала б унаслідок переведення клепок у перевернутий (тобто негативно-неприродний) стан.

Для українців характерні поведінкові стереотипи щодо часу виготовлення хлібопекарських знарядь. Діжу виготовляли на “підпівні”, тобто напередодні нового Місяця, – “щоб завжди повно тісто сходило” [11, с. 157]. В основі цього повір’я лежить уявлення про символіку росту, повноти (збільшення Місяця), яка протиставлена пустоті та зменшенню (зокрема, світила). Зрештою, такі міркування підтверджує заборона починати важливі господарські роботи під час фази зменшення Місяця. За народною уявою, це – наслідок діяльності ворожих людині демонічних сил (“Відьми роз’їдали ліве лице Боже (тобто Місяць”), які могли негативно вплинути на подальший процес приготування тіста [1, с. 22; 36, с. 62].

Виготовлення пікної діжі доручали лише майстрам, які мали великий досвід і авторитет серед односельців. Виготовляючи цей предмет, бондар застосовував увесь свій хист.

Українці кращою вважали стару діжу, позаяк вона “привикла” до хліба [2, с. 113–114]. Аналогічними приписами керувались і поляки, надаючи перевагу пікній діжі “по батьках, бо вона призвичаєна до хліба” [45, s. 13]. К. Мошинський пояснював це тим, що стара діжа була добре “проквашена” [46, s. 276], тобто, з раціональної точки зору, мала накопичений на робочій поверхні значний потенційний запас дріжджових грибів відповідно сформовану тривалим використанням мікрофлору та, внаслідок накопичення органічних кислот, сприяє розвитку дріжджів середовище.

Початок використання нової діжі регламентували приписи, які мали на меті підготувати її до приготування тіста та усіляко покращити цей процес. Куплену діжу намочували на добу водою кімнатної температури (“літеплом”) з гречаною соломною, або половиною і гречаною соломною, для нівелювання природного запаху деревини (“Щоб витягло смолину, щоб не смерділо”) [26, с. 25; 31, с. 191]. Після вказаних операцій діжу слід було “завести”, тобто вперше зробити у ній закваску, щоб полегшити у подальшому

сходження тіста. Такі маніпуляції мали на меті надати діжі відповідних хіміко-біологічних властивостей, необхідних для ферментації тіста (тобто, заселити її колонією дріжджових грибів, посилити рівень кислотності середовища цього бондарського виробу). Це могли робити “за допомогою заливання шматка сухого хліба водою і вливання його, після вкисання, до діжі” [46, s. 276]. На Волині, наприклад, з цією метою використовували шматок кислого тіста із попереднього замісу, супроводжуючи перше розчинення певними обрядодіями: “Треба свяченої води влити, солі вкинути, а йще помолитися “Оченаш” [26, с. 25]. Звісно, у новій непроквашеній діжі тісто кисло довше.

Першому розчиненню діжі передували магичні дії. Так, волиняни вважали, що “нову діжку, перед роцинням тіста, треба підкурити: на порозі ставлять миску або горщик із жаром, сиплють на нього трохи житнього борошна, гусячого пуху і восківниці, накривають діжкою – нехай так кілька хвилин постоїть” [47, s. 153]. Суть цієї дії полягає у жертвопринесенні (спалення борошна) на межовому локусі (поріг – межа між хатнім-своїм і зовнішнім-чужим просторами, вочевидь, переосмислювали як кордон між цим і “тамтим” світами). Очевидно, таким чином апелювали до духів предків (душ покійників) з символізованим проханням про допомогу у приготуванні тіста. Потрапляння диму всередину діжі базувалося на комплексі уявлень семантичної опозиції “повний-порожній” [34, с. 145–147] і сприяло майбутній “повноті” діжі, тобто вдалому збільшенню об’ємних показників тіста у ній.

Підкурювання діжі може також мати апотропеїчну функцію (як, наприклад, обкурювання хворого у народній медицині: дим був неприємним персоніфікованій “хворобі”), принаймні вказані атрибути та локація не заперечують такого походження ритуалу. Оскільки поріг є локусом перебування душ померлих, то підкурювання відбувалось з метою ритуального очищення діжі від можливого “чужого” покійника (чи негативної чужорідної потойбічної сили), який би неодмінно шкодив у подальшому, й залученні на допомогу душі “свого” предка (позитивна сила) до очищеної діжі.

За загальноукраїнськими повір’ями діжа може бути жіночої або чоловічої статі. Перша окреслена загальноживаним словом “діжа” (“діжка”, “дежка”), друга – похідним від нього словом чоловічого роду: “діж”, “діжун”, “діжур”, “дежун”, “дижак”, “дяжон” [9, с. 504; 16, с. 698; 31, с. 191; 39, с. 46]. Відрізняються вони не лише назвами, а й функціонально: українці вважали, що у жіночій діжі хліб (чи інші ферментовані продукти, наприклад, квашена капуста) вдається, а у чоловічій – ні. На теренах Лівобережжя Середнього Подніпров’я навіть побутувала приказка: “Як діж, то хліба не їж” [31, с. 191]. На Слобожанщині, якщо посуд був не “діжа”, а “діж”, селяни говорили, що “то тісто з дна буде сине, на ньому буде синя полоса у вигляді шнура – хліб невдалий” [41, с. 274]. “Жіночою” українці вважали діжу з парною кількістю клепок [11, с. 157] (волиняни стверджували, що добра пікна діжа повинна мати дев’ять пар клепок [32, с. 116]). Білоруси Полісся, навпаки, “жіночим” вважали бондарський виріб із непарною кількістю клепок [39, с. 46]. Для того, щоб при купівлі відрізнити “діжу” від “діжуна”, українці Лівобережжя Середнього Подніпров’я рахували клепки, починаючи з однієї – “діжа-діж”: “Якщо на останню випадає знову діжа, то посуд годиться, а якщо діж – ні” [31, с. 191]. Якщо у новій діжі тісто не завшавувалося, вважали, що помилково чи від незнання куплено “діжур” (“дежун”). Його продавали або переробляли, вставляючи чи виймаючи одну клепку, на “дежку” [16, с. 698]. Іноді купували нову діжу [2, с. 91–92; 9, с. 504]. Отож, такі повір’я пов’язані з уявленнями про репродуктивну символіку “діжі-жінки”, до якої не здатен “діжун-чоловік”.

З діжею поводитись обережно та з повагою. Наповнену тістом, її ставили на столі або лаві під іконами на покуті, накривши рушниками (Полісся, Волинь). Іноді діжу ставили на лаві біля ліжка, а білоруси – на кожух чи спеціальну підстилку із сіна [40, с. 98]. Як правило, діжу ніколи не прибирали звідти: “Навіть, коли приймають гостей і сідають за стіл, діжа стоїть на своєму місці” [47, s. 153]. В Українських Карпатах, а подекуди й на Волині, порожню діжу зберігали на полиці у коморі [4, с. 48; 13, с. 161]. Шанобливо ставились до пікної діжі й неслов’янські народи: латвійці у домі перед піччю встановляли спеціальний великий пеньок (“блуче”), на котрий ставили діжу з розчиненим хлібом [51, s. 198]. Зберігання діжі на “почесному місці” мало у своїй основі також і реалістичне коріння, позаяк таке місцезнаходження захищало її від можливого забруднення та випадкового чи навмисного пошкодження (покуть часто відгороджена столом). Окрім того, наявність у діжі власного чітко окресленого народними уявленнями місця вписувало її у систему координат “хатнього”, тобто освоєного (позитивного), за протиставленням “свій-чужий” простору.

Діжу, як правило, не викидали. Навіть, якщо діжа зовсім зносилась, вважали, що її не можна використовувати ні для чого, крім зберігання хліба [39, с. 46]. На Галицькій Волині нефункціональну діжу, як й інші сакральні предмети, слід було спалити [6, с. 162].

Сідати чи ставати на діжу дозволялось лише ситуативно: на весіллі (характерно для українців та поляків) чи пострижинах [14, с. 695; 32, с. 118; 52, s. 178]. Основою дозволу таких маніпуляцій з діжею було дотримання ритуальної чистоти. Наприклад, на Середньому Поліссі побутував звичай, за яким наречена, приїхавши до свекрухи, мала, злізаючи з воза, стати на діжу: якщо невістка виявиться нещотливою, то “сім літ не буде хліб родити” [32, с. 120].

Діжу частіше скребли (вишкрібали), ніж мили [2, с. 24; 4, с. 37; 13, с. 161; 47, s. 154], що з одного боку пов’язано із забезпеченням їй додаткової “кислотності” [20, с. 778], тобто більшої здатності до швидкого вкисання тіста (не вимивали залишки дріжджових грибів). З іншого ж боку, між випіканнями хліба у діжі залишали шматок тіста для наступного розчинення [2, с. 89; 3, с. 64; 47, s. 154]. Небажання залишати діжу порожньою пов’язане (крім суто реалістичних причин) із комплексом уявлень “повне-порожнє”: діжу не хотіли зовсім позбавляти повноти, після виймання тіста. На це вказує й народна мотивація цього припису: “щоб хліб не переводився” [11, с. 158]. Це також підтверджують уявленнями інших східнослов’янських народів про те, що без залишків тіста на дні діжа зголоднеє та у неї “розіграється норів” (тобто вона стане “вередливою”) [39, с. 46]. Необхідність саме вишкрібати діжу відзначена у народних приказках: “Діжа, діжа! Треба тобі віхтя й ножа!” (Волинь, Полісся, Середнє Подніпров’я) [11, с. 158; 24, с. 265; 31, с. 191].

Іноді, в силу того, що діжа була придатним середовищем для розвитку різноманітних цвілевих грибів, її усе ж доводилось мити (“бо діжа часом затухне, чи зацвіте”, “[мили] щоб не чути з діжі тухлицею було” [4, с. 16]). Після миття українці натирали стінки діжі цибулею та сіллю [11, с. 157], а поляки з цією метою використовували спеціальну рослину – “діжник” (*Anthemis tinctoria*, “Рум’ян барверський”) [42, s. 2]. Застосування цих засобів мало, з одного боку, апотропеїчну функцію (сіть, цибуля як їдкі, пекучі речовини мають здатність відганяти “злі сили”), а з іншого, повинно було регулювати мікрофлору діжі (сіть, цибуля, як і діжник, володіли певними антисептичними властивостями та, вочевидь, їх застосовували, щоб не допустити активного розвитку у діжі цвілевих грибів та гнильних бактерій).

Необхідність утримання діжі в чистоті відбилась в уявленнях, що забруднена діжа може шкідливо впливати на господиню. Населення Слобожанщини вважало, що “перед тим, як саджати хліб у піч, слід дочиста вишкрібти діжу і закрити її, а то у мертвого буде відкритий рот” [21, с. 41]. Ситуація із недоглянутою діжею і намаганнями її виправити не через вичищення, а шляхом певних магичних операцій, у т. ч. й освячення, відображена у численних народних анекдотах. Їхня основна суть: у господині щоразу зменшується вихід хліба з діжі, чоловік пропонує діжу виповідати/освятити; жінка перед приходом священика чистить діжу і пече хліб, щоб заплатити йому за сповідь; у вичищеній діжі знову виходить початкова кількість тіста, або священик вчить жінку доглядати діжу [28, с. 371].

Для того, щоб діжа не розсихалась, під час тривалого зберігання або в період літньої спеки у неї вливали воду (“розмочували”). Перед розчиненням тіста останню зливали до помийв корові чи свині, або додавали до борщу, коли закінчувались запаси бурякового квасу [3, с. 64; 4, с. 26; 47, s. 154].

Стан діжі (чистота) у тій самій мірі, як і старання господині, впливав на виготовлення тіста. Це відображено, наприклад, у приказці стосовно невдалого завершення процесу випікання хліба: “Чи діжа здіжилась, чи хазяйка сказилась” [13, с. 161]. Волиняни вважали, що діжа мала свої уподобання, навіть стосовно способу розчинення тіста: “Як діжка [...] привикла, то горнятко вливається кіп’ятку” (Забара Шумського р-ну. Тернопільської обл.) [2, с. 114]. У Польщі також говорили, що діжа має свої “примхи і звичай”:

вона привчена стояти у теплі або в холоді, зважає чи не зважає на шум, її не можна вдарити чи поставити на голу землю [45, с. 13]. Стосовно обережного та шанобливого поводження з діжею на Поліссі побувала прикмета, що той, хто глумиться над пікною діжею, неодмінно захворіє на пропасницю (лихоманку). Стукати по діжі дозволяли лише ситуативно: так, на Слобожанщині під час весілля нею “трюкали” у сволок хати [37, с. 123].

У той самий час, на більшості українських етнічних земель у присутності діжі заборонялося гримати та лягати. Припис, що констатував табу на стукання як діжею, так і по ній, ґрунтується на реалістичній основі. Діжа була бондарською ємністю з точно припасованими дерев’яними обручами; стукаючи, можна було порушити цілісність її конструкції, а це могло б призвести до марнування як тіста, так й інгредієнтів (наприклад борошна). Натомість позичити у когось діжу, коли власна вийшла з ладу, було практично неможливо.

З прагматичної точки зору, тісто не вдавалося, якщо його вчиняли гарячою водою – у народі це називали “запарити діжку”. Українські селяни також вважали, що хліб у діжі не вдається, якщо її понохає свиня, кіт чи собака; хтось зурочить (Західне Полісся); господиня пекла хліб у п’ятницю чи діжу перескочив кіт (Волинь) [2, с. 92; 33, с. 15; 39, с. 46]. Такі повір’я мають ірраціональний характер. У вказаних випадках вдавалися до очисних магічних дій: діжу підкурювали святиченими травами (димом свяченого зілля виконував апотропейні функції) [50, с. 254]; діжу перекидали, її дно хрестили ножем, поливаючи потім окропом (Лівобережжя Середнього Подніпров’я) [31, с. 191]; діжу ставили на поріг догори дном з устромленим у неї ножем, тричі зливали по ножу і дну діжі окропом, примовляючи: “Як тебе запарила, так тебе і відпарюю” (Волинь) [26, с. 25]; господиня тричі вдаряла по діжі старою мітлою, лякаючи її, що буде бити, якщо та не виправиться (Волинь) [47, с. 153].

Очевидно, що такі дії не були покликані змінити головну причину “запарення” – порушення процесу бродіння через знищення гарячою водою колоній дріжджових грибів. Вони, радше, носили магічний характер і мали на меті вчинити вплив на уявну негативну силу, яка, згідно народних уявлень, і спричиняла те, що тісто у діжі не виходило добрим. Власне для цього діжу й підкурювали, вбивали у неї залізного ножа-апотропея, символічно погрозували ємності побиттям – робили усе неприємне для “нечистої сили”, сподіваючись, що вона покине таке місце перебування.

В українців діяла загальна заборона позичати пікню діжу, “бо добро і достаток може покинути господу” [2, с. 108; 13, с. 161] (аналогічні приписи існували й у західних слов’ян [44, с. 66–67]). На Волині радше пускали до себе у хату спекти хліб, аніж видавали діжу із дому [26, с. 25], а на Середньому Подніпров’ї заборонялось переносити позичену діжу через дорогу, бо хліб не вдаватиметься [17, с. 137]. Дорога осмислювалась у народній традиції слов’ян як своєрідний шлях у потойбічний світ, “нечисте” місце, кордон між “чужим” та “своїм” простором; методом перекидання (переносу) через шлях позбавлялись небажаних чи небезпечних предметів [27, с. 124, 127]. В основі походження табу на позичання діжі через дорогу (чи позичання взагалі), вочевидь, лежить страх того, щоб позичальник не відчужив діжу від господарства загалом та не позбавив цю бондарську ємність її основної властивості – примножувати “спір” (спричиняти ріст тіста).

Небажання позичати діжу має цілком логічне пояснення. Респонденти стверджують, що пікню діжу “кожна родина мала” [2, с. 108]. Отже, відсутність діжі у хаті означала або безгосподарність жінки-господині, або крайню межу вбогості, коли родина не мала коштів на купівлю цього домашнього начиння. Бідність у народній свідомості асоціювалась із голодом, брудом та іншими негативними якостями й категоріями, які могли негативно вплинути на продукуючі властивості діжі та перенестись з нею до помешкання тих, хто її позичав. Стосовно ж першого, то господиня, що позичала собі діжу, могла легко порушити режим її роботи, наприклад, “запаривши”, через незнання характеристик чужого начиння, неумілість чи безгосподарність.

У поляків позичання діжі супроводжували певні приписи, покликані нівелювати можливий негативний вплив на неї (вислів “Діжа боїться чужих порогів” [44, с. 66] як апеляція до невиключеності чужого посуду та його хлібодавчих характеристик до сфери “опіки” духів-покровителів, локусом яких вважали поріг). Так, діжу заборонялося вносити із дому після заходу сонця; повертати її назад слід було не пустую, а зі шматком тіста чи паляниці усередині, накриту “обрусом”, примовляючи: “Пане Боже, заплати” [44, с. 67; 45, с. 13–14]. Вдома пікню діжу із гігієнічних та апотропейстичних міркувань слід було протерти цибулею [44, с. 67; 49, с. 30].

Повне вичищення пікної діжі набиало також ритуалізованих форм. На Волині та Поліссі відоме обрядове очищення діжі. Найчастіше воно було приурочене до Чистого четверга на Страсному тижні [29, с. 391; 13, с. 161]. Суть обряду така: у Чистий четвер, до схід сонця, пікню діжу мили, іноді натирали сіллю, часником, цибулею [39, с. 47]; виносили надвір та ставили на розстелену на землі скатертину. Іноді діжу, обв’язавши червоним поясом (“крайкою”), ставили на підвищенні (найчастіше, на стовпі воріт) [24, с. 265; 14, с. 695; 32, с. 117]. При цьому до неї могли класти окраєць або боханець вчиненого хліба, цілу прісну паляницю [29, с. 391]. Діжу залишали проти сонця сушити. Коли ж вона висихала, її повертали до хати (іноді ж це робили з першими променями сонця, не чекаючи повного висихання виробу) [24, с. 265]. Усе це робилося, за народними уявленнями, щоб у пікній діжі “не заводилась нечистота: блохи, блощиці, прусаки і таке інше” [28, с. 371], “кажуть, вже буде чиста діжка цілий рік” [26, с. 25]. Поліщуки такий ритуал позначали словосполученнями “діжа говіє” [39, с. 47], “діжа сповідається” [28, с. 371], “діжа торгує” [32, с. 117]. На території Південно-Західного історико-етнографічного регіону України цей звичай побутовув без якоїсь конкретної назви. Вказані терміни обрядодії та обв’язування діжі під час неї червоним жіночим поясом посилюють символіку діжі як суто жіночого атрибуту, персоналізуючи її як істоту жіночого роду. Будь-які зміни стану діжі неодмінно мали спричинити наслідки для її власниці: тріскання діжі провіщає смерть когось із сім’ї, а обруч, що тріснув на ній – смерть господині [19, с. 857–858]. Основне значення ритуалу полягало у намаганні поєднати продукуючу символіку діжі та вегетаційну силу весняного сонця (схід сонця – сходження тіста). Вочевидь, діжу сушили на сонці і з практичних міркувань, адже ультрафіолетове випромінювання, володіючи бактерицидними властивостями, могло позбавити діжу небажаної мікрофлори, а також, за повідомленнями самих виконавців обряду, й заради дезінфекції (таргани, наприклад, не переносять прямого сонячного світла).

Отже, пікна діжа у світоглядних уявленнях населення Південно-Західного історико-етнографічного регіону України є невід’ємним атрибутом жінки-господині. Діжу наділяли виключно позитивними ціннісними характеристиками: символікою плідності, добробуту, примноження багатства.

Переважає більшість традиційних приписів, які унормовували повсякденне поводження із пікною діжею, мали на меті реально забезпечити тривале функціонування ємності, покращити її ферментативні властивості різноманітними засобами рослинного, мінерального чи тваринного походження, а також ірраціональними (магічними) діями, унеможливити відчуження символічних властивостей діжі (добробуту, плідності), як від неї самої, так і від господарства загалом, шляхом накладення заборон на певні дії із ємністю.

#### Джерела та література

1. Архів Львівського національного університету імені Івана Франка – Спр. 219-Е Польові етнографічні матеріали до теми “Будівельна обрядовість”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 12–18 липня 2007 р. у Славутському р-ні Хмельницької обл., 74 арк.
2. Архів Інституту народознавства НАН України (Далі – Архів ІН НАН України) – Ф. 1. оп. 2. Од. зб. 683 Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 2–5 червня 2010 р. у Шумському р-ні Тернопільської обл., 133 арк.
3. Архів ІН НАН України. – Ф. 1. оп. 2. Од. зб. 684 Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27–29 червня 2010 р. у Турківському р-ні Львівської обл., 73 арк.

4. Архів ІН НАН України. – Ф. 1. оп. 2. Од. зб. 685 Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7–19 липня 2010 р. у Горохівському р-ні Волинської обл., 336 арк.
5. Архів ІН НАН України. – Ф. 1. оп. 2. Од. зб. 687 Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 22–25 червня 2011 р. у Воловецькому р-ні Закарпатської обл., 70 арк.
6. Архів ІН НАН України. – Ф. 1. оп. 2. Од. зб. 689 Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 4–8 липня 2012 р. у Кам’янка-Бузькому р-ні Львівської обл., 201 арк.
7. Агапкина Т. А. Осина / Т. А. Агапкина // Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва: Международные отношения, 2004. – Т. III: К (Круг) – П (Перепелка). – С. 570–574.
8. Бетехтіна Т. Начиння для приготування хліба і борошняних виробів / Т. Бетехтіна // Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник. – 2-е вид. / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. – Київ: Либідь, 1994. – С. 72–73.
9. Боцяновскій В. Ө. Заговори противъ болѣзней, разныя повѣрья и примѣты (Село Писки Житомирскаго уѣзда) / В. Ө. Боцяновскій // Живая старина. Периодическое издание отдѣлення Императорскаго русскаго географическаго общества. – Санкт-Петербургъ, 1895. – Вып. 3–4. – С. 499–504.
10. Бѣньковскій И. Осика въ вѣрваніях и в понятіи народа на Волини / И. Бѣньковскій // Київская Старина. – Киевъ, 1898. – № 7–8. – С. 6–9.
11. Войтович В. Українська міфологія / Валерій Войтович. – Київ: Либідь, 2005. – 664 с.
12. Гвоздевич С. Бондарство поліщуків Київщини першої половини ХХ століття / Стефанія Гвоздевич // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів: ІН НАН України, 1997. – Вип. 1: Київське Полісся. 1994. – С. 148–151.
13. Гвоздевич С. Діжа / С. Гвоздевич // Мала енциклопедія українського народознавства / За ред. чл.-кор. НАН України, д-ра. іст. наук, проф. С. Павлюка. – Львів: ІН НАНУ, 2007. – С. 160–161.
14. Гвоздевич С. Обрядово-символічна функція виробів з дерева у традиційно-побутовій культурі українців (XIX–XX ст.) / Стефанія Гвоздевич // Народознавчі Зошити. – 2004. – № 5–6. – С. 689–704.
15. Гвоздевич С. Традиційне бондарство українців Карпат (кінець XIX – 30-ті роки ХХ століття) / Стефанія Гвоздевич. – Львів: СПОЛОМ, 2012. – 130 с.
16. Г-овъ М. Поль неодушевленныхъ предметовъ / М. Г-овъ // Киевская Старина. – Киевъ, 1884. – № 4. – С. 698.
17. Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині / Н. Заглада // Матеріяли до етнології. – Київ, 1931. – Т. 3: Матеріяли до монографії с. Старосілля. – С. 83–196.
18. Зюбровскій А. Обрядовий аспект вибору будівельного матеріалу в українців Волині / Андрій Зюбровскій // Наукові записки / Рівненський обласний краєзнавчий музей. – Рівне: Видавець Олег Зень, 2009. – Вип. VII. – С. 39–44.
19. Зюбровскій А. Традиційні вірування, прикмети, приспи, заборони, обмеження та уявлення, пов’язані із хлібпеченням українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону кінця XIX – XXI століття / Андрій Зюбровскій // Народознавчі Зошити. – 2013. – № 5. – С. 852–862.
20. Зюбровскій А. Традиційна основа випікання хліба на Рівненщині (за матеріалами польових досліджень Гоцанського та Острозького р-нів Рівненської обл. у липні 2009 р.) / Андрій Зюбровскій // Народознавчі Зошити. – 2010. – № 5–6. – С. 776–783.
21. Иванов П. Этнографические материалы, собранные в Купянскомъ уѣзде Харьковской губ. / Петр Иванов // Этнографическое обозрѣніе. – Москва, 1897. – № 1. – С. 22–81.
22. Кабакова Г. И. Женщина / Г. И. Кабакова // Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва: Международные отношения, 1999. – Т. II: Д–К (Крошки). – С. 205–208.
23. Кабакова Г. И. Ребенок первый, ребенок последний / Г. И. Кабакова // Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва: Международные отношения, 2009. – Т. IV: П (Переправа через воду) – С (Сито). – С. 415–416.
24. Кравченко В. Етнографічний нарис (про Волинь) / Василь Кравченко // Дрєвляни: збірник статей і матеріалів з історії і культури Поліського краю. – Львів: ІН НАН України, 1996. – Вип. 1. – С. 257–278.
25. Кравченко В. Звичаї в селі Забрідді та по деяких інших, недалеко від цього села місцевостях Житомирського повіту на Волині. Етнографічні матеріали / Василь Кравченко. – Житомир: Друкарня “Робітник”, 1920. – 160 с.
26. Кравченко В. Пьєкална дь’єжа і вь’єко / Василь Кравченко // Кравченко В. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини / упоряд. О. Рубан. – Київ: ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України, 2009. – Т. 2. – С. 25.
27. Левкиевская Е. Е. Дорога / Е. Е. Левкиевская // Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва: Международные отношения, 1999. – Т. II: Д–К (Крошки). – С. 124–129.
28. Лук’янов В. Народний календар с. Бехи, Ушомірського району, Коростенської округи / В. Лук’янов // Василь Кравченко. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини / упоряд. О. Рубан. – Київ: ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України, 2009. – Т. 2. – С. 346–373.
29. Лук’янов В. Народний календар. Прикмети, звичаї, що вживаються до господарства и життя в селі Бехах, на Коростеньщині. (Добавлення) / В. Лук’янов // Василь Кравченко. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини / упоряд. О. Рубан. – Київ: ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України, 2009. – Т. 2. – С. 388–398.
30. Макарчук С. А. Історико-етнографічні райони України: навч. посібник / Степан Макарчук. – Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2012. – 352 с.
31. Милорадович В. П. Життьє-бытьє лубенского крестьянина / В. П. Милорадович / Українці: народні вірування, повір’я, демонологія / упор., прим. та біогр. нариси А. П. Пономарьова, Т. В. Косміної, О. О. Боряк; вст. ст. А. П. Пономарьова; іл. В. І. Гордієнка. – Київ: Либідь, 1991. – С. 170–341.
32. Пархоменко Т. Використання хлібної діжки в традиційній обрядовості українців / Тетяна Пархоменко // Наукові записки / Рівненський обласний краєзнавчий музей. – Рівне: Видавець Олег Зень, 2009. – Вип. VII. – С. 116–121.
33. Плотникова А. А. Переступать / А. А. Плотникова // Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва: Международные отношения, 2009. – Т. IV: П (Переправа через воду) – С (Сито). – С. 13–16.
34. Плотникова А. А. Полный–Пустой / А. А. Плотникова // Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва: Международные отношения, 2009. – Т. IV: П (Переправа через воду) – С (Сито). – С. 145–147.
35. Сілецький Р. Вибір будівельного матеріалу в українців (заборони, прикмети, звичаї, повір’я) / Роман Сілецький // Вісник Львівського університету. Серія історична. – Львів, 2002. – Вип. 37. – Ч. 1. – С. 525–541.
36. Сілецький Р. Хато моя тесовая... / Роман Сілецький // Берегиня. – 1995. – № 1–2. – С. 61–64.
37. Сумцов М. Ф. Слобожане. Історико-етнографічна розвідка / М. Ф. Сумцов / підготовка тексту й мовна редакція Леоніда Ушкалова; слово до читача, примітки та післямова Володимира Фрадкіна. – Харків: Акта, 2002. – 280 с.
38. Тарнович Ю. Лемківщина. Матеріальна культура / Юліан Тарнович. – Краків: Українське видавництво, 1941. – 168 с.
39. Топорков А. Л. Дежа / А. Л. Топорков // Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва: Международные отношения, 1999. – Т. II: Д–К (Крошки). – С. 45–49.

40. Цітоў В. С. Хлеб у традыцыйна-бытавой культуры беларусаў і палякаў / В. С. Цітоў // Беларуская-польскія культурныя сувязі : матэрыялы навуковай канферэнцыі 17–24 кастрычніка 1988 г. – Мінск : Навука і тэхніка, 1991. – С. 96–101.
41. Щ[елоковская] В. Пища и питье крестьянь-малороссовъ, съ нѣкоторыми относящимися сюда обычаями, повѣрьями и примѣтами / В. Щ. // Этнографическое обозрѣніе. – Москва, 1899. – № 1–2. – С. 266–322.
42. Drzeszkowa E. Ludzie i kwiaty nad Niemnem / E. Drzeszkowa // Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. – Warszawa, 1890. – T. 4. – Zesz. 1. – S. 1–31.
43. Falkowski J. Na pograniczu lemkowski-bojkowskim. Zarys etnograficzny / Jan Falkowski, Bazyli Pasznyi. – Lwów : Towarzystwo Ludoznawcze, 1935. – 125 s. – (Prace Etnograficzne. – T. II / Red. A. Fischer).
44. Frankowski E. Zabiegi magiczne przy pożyczaniu, kupnie i sprzedarży u ludu polskiego / E. Frankowski // Lud. – Lwów, 1924. – T. 23. – S. 50–111.
45. Kubiak I. Chleb w tradycji ludowej / Irena Kubiak, Krzysztof Kubiak. – Warszawa : Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, 1981. – 231 s.
46. Moszyński K. Kultura ludowa słowian / Kazimierz Moszyński. – Kraków : Polska Akademia Umiejętności, 1929. – Cz. I : Kultura materialna. – 710 s.
47. Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim / Z. Rokossowska // Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. – Warszawa, 1899. – T. 13. – Z. 1. – S. 153–158.
48. Saloni A. Lud wieski w okolicy Przeworska / A. Saloni // Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. – Warszawa, 1897. – T. 11. – Zesz. 4. – S. 738–759.
49. Siarkowski Wład. Materyjały do etnografii Ludu polskiego z okolic Kielc. Cz. II / Wład. Siarkowski // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1879. – T. 3. – S. 3–61.
50. Sokalski B. Powiat Sokalski pod względem geograficznym, etnograficznym, historycznym i ekonomicznym / Bronisław Sokalski. – Lwów : Z drukarni ludowej pod zarz. St. Bałęgo, 1899. – XVI + 496 s.
51. Ulanowska S. Łotysze Inflant Polskich, a w szczególności z gminy Wielońskiej powiatu Rzeżyckiego. Obraz etnograficzny. Cz. I / S. Ulanowska // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1891. – T. 15. – S. 181–282.
52. Wierzchowski Z. Materyjały etnograficzne z powiatu Tamobrzeskiego i Niskiego w Galicyi / Z. Wierzchowski // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1890. – T. 14. – S. 145–251.