

МАГІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ У РІЗДВЯНІЙ ОБРЯДОВІ БОЙКІВ НАПРИКІНЦІ ХІХ – НА ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ

В статті розглядаються магичні обрядові дії із харчовими продуктами (зерном, медом, маком, часником, грибами), які виконували українці Бойківщини під час Різдва, Нового року і Водохреща. Автор простежує побутування цих дій від кінця ХІХ ст. до сьогодення.

Ключові слова: Різдво, бойки, народна магія, магія подібності, контактна магія, ініціальна магія, продукти харчування.

Різдво було і залишається одним з найбільших календарних свят на Україні загалом і на Бойківщині зокрема. Бойківщина – історико-етнографічний регіон України, що знаходиться в північно-західній частині українських Карпат і охоплює частини Львівської, Івано-Франківської та Закарпатської областей України. Карпатський регіон (а також Поліський) найбільш повно в порівнянні з іншими теренами України зберегли архаїчні риси матеріальної і передовсім духовної культури.

Різдвяний цикл свят складається з трьох основних святкових дат: Різдва (7 січня), Нового року (14 січня – за старим стилем; в наш час на Бойківщині святкують обидва нових роки, і 1, і 14 січня, оскільки, за словами інформаторів, «невідомо, який із них справжній») та Водохреща (19 січня). Оскільки свята в народній уяві – це сакральний час, магичні дії в ці дні набувають особливого сенсу і, на думку простих селян, мають значно більше шансів справдитись, аніж такі самі дії, але виконані у будні.

Магія є одним з видів первісних світоглядних уявлень (поряд з фетишизмом, анімізмом та тотемізмом). Проте на відміну від інших видів ранньорелігійних уявлень, магія передбачає не пасивне очікування своєї майбутньої долі (тобто надію на сприяння тотема, певних духів чи предметів-фетишів), а активне творення свого майбутнього за допомогою певних символічних дій. Християнська церква століттями намагалася викоринити магію з народного світогляду та обрядової практики, наполягаючи на тому, що людина сама не може творити чи змінювати свою долю – «на все воля Божа». Проте повністю їй це зробити не вдалося – багато магичних дій виконуються українцями (в тому числі бойками) в ході календарної та родинної обрядовості ще і в наш час.

Окремих досліджень, присвячених ролі і місцю магичних предметів, передовсім продуктів харчування, у різдвяній (і загалом календарній) обрядовості бойків, немає. Дослідники торкалися цієї теми побіжно, поряд із іншими аспектами відзначення різдвяно-новорічних свят. Так, відомості про магичні дії бойків у обрядовості річного циклу свят можемо знайти у працях Михайла Зубрицького, Петра Богатирьова, Івана Франка, Філарета Колесси, Марії Турянської та ін.¹ Джерельною базою даної публікації є архівні матеріали з Наукових архівних фондів рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України у Києві, з Архіву Інституту народознавства НАН України у Львові, а також польові матеріали автора, зібрані в селах Бойківщини впродовж 2004–2009 рр.

Різдвяна обрядовість бойків сповнена магичних обрядів, спрямованих на врожай і добробут у році, що настає. Для цієї мети бойки використовували і частково використовують і в наш час різні предмети – сільськогосподарський інвентар, речі хатнього вжитку, тварин, рослини, і також їжу – адже саме достаток їжі і був головною ціллю ворожінь в традиційному суспільстві. Недарма одним із найпоширеніших різдвяних побажань на Бойківщині є «Дай, Боже, ці свята спровадити і нових дочекати», тобто фізично прожити ще цілий рік.

Сніп. Головним атрибутом Різдва був дідух, що в'язався із необмолоченого зерна. На Бойківщині він виключно вівсяний і називається «дід» або «сніп». У деяких місцевостях, зокрема на Волині, цей сніп був збірний і складався з колосся жита, пшениці, вівса, ячменю тощо.

Архаїчна символіка снопу – аграрна, його внесення до хати означає забезпечення родини на наступний рік багатим врожаєм зернових. Також через нього проявляється культ предків: з ним до хати ніби заходять померлі родичі, про що свідчить його назва «дід», «дідух» і той факт, що у деяких селах йому дають і сиплють зверху трошки куті, щоб їв.

На Бойківщині відомий і досі відтворюється у деяких сім'ях ритуал купання снопа в потоці на Святий вечір (6 січня). Господар, тримаючи сніп перед собою обома руками, занурює його неглибоко (лише верхівку, де зерно) у ополонку, виймає з води і тричі хрестить снопом: прямо перед собою, направо, наліво, з примовлянням: «Сніп змиваю, полон призиваю – з усіх чотирьох сторін на все подвір'я»². Іноді після цього ще вмивають обличчя водою з потічка і приказують: «Водице, Йорданице, обмиваєш луки, береги, умий мене, молодого, від усього злого».

Коли господар заносить сніп до хати, відбувається ритуальний діалог між ним і господинею. Господар: «Христос си раждає» – господиня: «Славите Христа». – «Дай нам, Боже, щасливий Святий вечір, той допроводити, другого дочекати, рік від року, на многая літ, всім людям, та й нам.» – «Дай Боже десь ми діждали, всі люди та й ми.» Або: господар: «Дай Боже щасливий Святий вичір!» – господиня: «Дай Боже! Що несете?» – «Срібло, золото» – «Якоє тяжкоє?» – «Як олово!» Або: господиня: «Що вносиш?» – господар: «Полон божий» (тобто врожай) – «Як много?» – «Як чатини (хвойних гілок – Н. Г.) в лісі» – «Як густо?» – «Так, як ліску в морі». Пояснення: «щоб на другий рік було так багато хліба»³.

В хаті сніп подекуди встановлюють на камінці і пісок. Зокрема, в с. Буківці на Закарпатті на початку ХХ століття під сніп сипали трохи піску, принесеного з потоку⁴, а в с. Орявчику на Сколівщині ще кілька десятиліть тому під нього викладали принесені з потоку камінці і пісок (мотивація: щоб сніп стояв ніби на землі, а не на голому столі). Тут простежується давня аграрна семантика: єднання землі (яка родить), води (яка запліднює) і насіння (з якого народжується нове життя). Тепер вже цього не роблять. Відома з літератури обрядодія встромляти в сніп косу чи граблі на Бойківщині не практикується.

Хліб. Сьогодні для багатьох людей хліб не є окремою стравою. Він досі відіграє важливу роль у повсякденному харчуванні, але перестав бути символом свят. А от у традиційній культурі для Різдва є особливий святковий хліб. Ритуальні назви різдвяного хліба на Бойківщині: «керечун» («крачун», «ґеречун»), «василь» («василяник»). Рідше у східній частині Бойківщині зустрічаються два обрядові хліби – «василь» і «маланка». В селі Ходовичі на Стрийщині у ХІХ столітті їх розміщували на столі так: «маланку» клали на «василя», під них – насіння і монети, навколо них – вінок з часнику⁵. Всю цю конструкцію до кінця свят не можна було рушати. На Болехівщині в наш час подібним чином ставлять два «василі» один на оден, зверху – свічку, під них – так само насіння і монети. Рушати це все теж не бажано, але іноді доводиться (наприклад, коли накривають стіл до приходу гостей). Для того, щоб не порушувати традицію, деякі господині кладуть насіння і монети в тарілку, на якій розміщують «василі», і переставляють в разі потреби тарілку з усім її вмістом⁶.

На Закарпатті наприкінці ХІХ століття, окрім крачуна, випікали й маленькі ритуальні хліби – «бобальки». На думку анонімного автора статті «Рождественские обычаи в Угорской Руси», керечун символізував голову родини, а бобальки – інших членів сім'ї, малий їх розмір свідчив про їхню малу владу у сім'ї⁷.

В деяких сім'ях на Закарпатті, де хліб ще й зараз печуть самі, в нього запікають часник і встромляють кілька колосків, вливають трохи меду або й запікають по центру потроху від усіх різдвяних страв. В с. Нижній Синевир на Закарпатті вівсяне колосся на початку ХХ століття мало відношення до любовної магії: хлопець чи дівчина, що прикрашали ним керечун, сподівалися, що їхні наречена чи наречений будуть такими ж гарними, як цей букетик. На початку ХХ століття в с. Воловому та Нижньому Синевирі в керечуні запікали не лише часник, а потроху від усіх наявних в домі продуктів – вівса, капусти, пшениці, кукурудзи тощо). В с. Люта в тісто для керечуна вливали склянку меду⁸. У 1930-х роках на Закарпатті перед тим, як вживати керечун (на Старий Новий рік), його середину, в якій запечені частинки від 9 страв та часник, вирізали, висушували, зав'язували в білу ганчірку і відкладали для лікування від пристриту⁹.

В с. Козаківка Болехівської міської ради Івано-Франківської області деякі жителі і досі зберігають шматочок «василя» (поряд зі шматком свяченої великодньої паски) протягом усього року – так само, як не псується свячена вода, не пліснявіють ці хліби. Ці шматочки їдять, коли болить голова¹⁰. Також зі шматочком «василяника» починали навесні орати землю¹¹.

Вранці на Різдво, після приходу з церкви, бойки йдуть до річки і купають хліб і сніп. Після купання хліб качають на підлозі: чоловік котить ґеречун від порога до столу чи до стіни, жінка йому відкочує назад, або відносить у руках. Качають тричі – по одній лінії (вперед-назад) або

навхрест. Спостерігають, на яку сторону упаде хліб: якщо правильно (так, як він лежить на столі), це віщує щастя, якщо «догори дном» – біду: неврожай або смерть¹². Оскільки котять тричі і він може падати на різні боки, підраховують, яких разів (щасливих чи нещасливих) було більше. Аналогічна обрядодія – купання і качання хліба – відома і на Гуцульщині і на Буковині, проте виконувалася на Новий рік¹³. В інших бойківських родинх спостерігають не за тим, яким боком впаде хліб, а за тим, в який бік він покотиться. Господар котить, примовляючи: «*Чи в царину, чи в тóлоку*». Якщо хліб іде в бік царини (поле, де вирощують злаки) – на врожай, якщо в толоку (порожнє місце, де нічого не росте) – недорід. Інше пояснення цієї обрядодії базоване на магії подібності: «*Аби так брикала так наша худоба і коні, як цей хліб нині*».

В с. Ясень на Рожнятівщині хліб («Василь»), перев'язаний стрічками і васильками, котила дівчина на Новий рік, примовляючи: «*Просимо Василя на вісіля!*». Тут звучать шлюбні, а не господарські мотиви, як у попередніх випадках¹⁴.

Коли хліб на Новий рік розрізали, то 4 крайці (або, навпаки, середину із запеченими стравами і збіжжям: «*щоб худоба була гладка і плодилася*») давали худобі, середину зберігали до весняної оранки (а тоді заорювали в першу борозну), решту їли (як хліб не дуже зачерствів; якщо ж зачерствів – віддавали худобі)¹⁵.

Окремий магичний хліб пекли на Різдво гуцули – із решток страв, зварених на святий вечір – перепічку чи калач. Цей хліб, як вірили, має відвернути бурю і град¹⁶.

Кутя. У селах і містах, в Україні чи за її межами – на Різдво українці стараються зварити кутю. З пшениці, рису, або навіть кіноа – вона продовжує грати важливу роль символічної Різдвяної страви. А кілька десятиліть тому на Різдво кутю готували не лише аби з'їсти: на ній віщували майбутнє врожаю. Під час Святої вечері в деяких бойківських родинх ще зберігся обряд підкидання господарем першої ложки куті до «повали» (стелі). Старші люди пам'ятають і пояснення цього обряду, зафіксоване дослідниками ще в ХІХ столітті: щоб худоба так само брикалась (а отже, була жвавою, здоровою), як кутя стрибає на ложці¹⁷. Подекуди стежать, щоб більше зерен куті прилипло до стелі – тоді роїтимуться бджоли, буде добрий врожай (так само – на Волині¹⁸). І. Франко зафіксував наприкінці ХІХ століття на Дрогобиччині, що роїння бджіл і величина врожаю залежали від різних складових куті: «коли досить пшеничних зерен причепиться до стелі, то се знак, що сего року збіжє зародить; коли ж зерна повідскакують, а лишиться тільки мак, то з сего ворожать, що буде цілий рік добрий на пчолі. Часом буває так, що й мак повідскакує (коли в ньому мало меду), то се зла ворожба»¹⁹. А Ф. Колесса помітив, що в цей же період на Дрогобиччині діти підставляли долоні і лічили, кому скільки впаде зерен куті, підкинутої до стелі – стільки він чи вона отримає голів худоби у спадок²⁰.

На Закарпатті газдиня брала ложку куті і кидала по чотирьох кутках кімнати, промовляючи: «*аби сі так не брало нічого наших овец, ні марги, як сі пшениці к шкіни не бере*»²¹ (у значенні «як горохом об стінку»).

Годування курей на Святий вечір. Господиня в цей день, годуючи курей вівсом з решета, не скликала їх голосно, як в інші дні, а мовчки підсипала їм овес із решета на землю – для того, щоб кури добре неслися²². В с. Мшанець на Старосамбірщині курей і в хаті годували в обручі від бочки – щоб сусідка не почула (і в магичий спосіб не відібрала собі яйця). Тут же господиня брала яйце і качала його по решету – щоб було в наступному році стільки яєць, скільки в решеті дірок²³.

Подібна обрядодія, супроводжувана ритуальним діалогом, зафіксована в кінці ХІХ ст. П. В. Шейном на білоруському Поліссі (с. Мелешковичі Мозирського повіту): в передріздвяний вечір для того, щоб кури неслися вдома, а не десь на чужому дворі після вечері роблять з чого-небудь обруч, кладуть його на землю і викладають в нього кутю, що лишилася після вечері. Один із членів сім'ї виходить у цей час на двір і промовляє під вікном: «*Добрий вечер!*» З хати йому відповідають: «*Добре здоров'є!*» – «*А гдзе ваши куры несущца?*» – «*Под печем*». Діалог повторюють тричі. Потім випускають курей, які мають подзьобати кутю з обруча²⁴.

Звичай годувати худобу ритуальними стравами перед Святою вечерею зберігся до середини ХХ століття. Тепер цього не роблять. Курям дають ще й куті, але без маку. Раніше деякі господині сипали курям зерно на середину крайки. Точно пригадати мотивацію цього звичаю інформаторка (Матолінець П., с. Орявчик) не змогла: «*Чи би (кури) ся не розходили, чи би яйця не губили, чи що як*»²⁵. Так само забуто, чому не можна кликати курей вголос. Пояснення цьому знаходимо в літературі: щоб не закликати до хати чужі шкідливі душі, які активізуються в свята²⁶.

На Другий Святий вечір бойківські газдині ставлять над вікнами і дверима **хрестики**, переважно зроблені з сирого тіста (борошно і вода). Рідше хрестики малюють крейдою або вугликом, вирізають з дерева чи паперу. Вони мають апотропеїчне значення, оберігають господа від

нечистої сили. На Турківщині борошняні або крейдяні хрестики використовують також як ліки від уроків – їх їдять, запиваючи святою водою²⁷.

Мед. Українці можуть пишатися вмінням добувати мед. Починаючи з XIX у зв'язку з промисловим виробництвом цукру мед втратив свою монополію серед солодошів. Але його образ зберігся у віруваннях та обрядах. Як вважає Уляна Мовна, «в архаїчних міфологічних системах різних народів світу мед фігурував як ритуальний символ з широким семантичним спектром. Його вважали поживою надприродних істот, засобом захисту від зловорожого впливу демонів, офірували представникам хтонічного світу – богам і померлим. Мед, якому приписували катартичну силу, в античних містеріях служив знаком порятунку, очищення від скверни гріха, емблемою воскресіння; вірили, що його вживання спроможне доводити людей до стану ясновидіння і прозріння майбутнього»²⁸.

У різдвяній обрядовості бойків мед фігурував у наступних обрядодіях. До святої вечері як колись, так і тепер, обов'язково має бути наготована уся худоба, до того ж не звичайним сіном, а отавою, а також «гостинцем» зі святвечірнього столу: медом, хлібом, голубцями та ін. При цьому господар у XIX столітті ще й благословляв тварин хлібом, торкаючись тричі до голови, або мазав хрестик медом між очима²⁹.

Подекуди бойки їдять мед першим під час Святої вечері: щоб життя було солодким (в наш час іноді мед замінюють цукерками).

В XIX ст. з метою сподобатися хлопцям бойківські дівчата на Святий вечір мазали обличчя медом, вмивалися і виливали воду в такі місця, де ходили парубки³⁰.

Часник. Ця рослина – частина гастрономічної культури українців. Через свої природні «кусючі» смакові особливості, а також через лікувальні властивості, часник, вочевидь, зайняв особливе місце в магічних обрядодіях. Для бойків часник традиційно (так вважають і тепер) має здатність передавати силу і здоров'я, відлякувати нечисту силу³¹. В деяких селах бойки вживали часник першим під час Святої вечері з метою бути сильними і здоровими впродовж усього наступного року. В с. Стрільки Старосамбірського району на Львівщині при вживанні часнику на початку XX століття традиційно приказували: *«Хоч не їм тебе багато, але зате я буду тебе цілий рік хоронити від холоду і від всього злого»*³². У центральній Бойківщині їли першим часник із хлібом і промовляли: *«Луку-часнику, хорони мене від усього злого: від каліцтва, від злих очей, від хвороби, від немочи»*³³.

Щоб відлякати нечисту силу, часник клали під обрус (скатертину) по всіх чотирьох кутках стола. На Другий Святий вечір (18 січня) господар ішов кропити свяченою у церкві водою усе обійстя, житлові і господарські будівлі і худобу³⁴. При цьому худобі давав з'їсти шматок недопеченої паляниці і по зубчику того часнику, який лежав усі свята під обрусом.

Мак. Ще однією рослиною, використання якої було поширене як у народній кухні, так і в обрядових діях, є мак. Разом з тим, відоме в українців прислів'я *«Сім год мак не родив, а голоду не було»* показує, що це не основна харчова культура.

В деяких бойківських сім'ях ще дотримуються магічної обрядодії сіяння маку, петрушки, жита тощо біля хати на Святий вечір для забезпечення високого врожаю цих культур у році, що настає. Інформатори, що досі це роблять, засвідчують, що навесні ці рослини сходять – попри те, що були посіяні в мороз і на сніг, в той час як посіяні в будь-який інший зимовий день гинуть³⁵.

Старі люди на Святий вечір замість слова «мак» кажуть «сім'я», інакше заведуться воші. Цей самий забобон зафіксований ще в кінці XIX ст. в с. Мшанець на Старосамбірщині М. Зубрицьким із приміткою: «також не треба кропити землю в хижі водою, бо будуть блохи кусати»³⁶. Це приклад так званої негативної магії (накладання табу на якісь дії чи слова). Для захисту від цих надокучливих комах оселю і стайню господар на Сколівщині і Воловеччині обсіпав освяченим диким маком (відюком), приказуючи при цьому: *«Абисте мені, злі люди, зло вчинили тоді, коли визбираєте це зерня»*³⁷. Зараз все ще вірять у відьом, проте захист маком від них не практикують, оскільки священики негативно ставляться до ворожбів.

У селі Мшанець на Старосамбірщині мак використовувався як ліки худобі від уроків. В разі, якщо корова чи кінь захворювали, треба було знайти той мак, який на різдвяні свята був насипаний під мискою. Його товкти, заливали свяченою водою, і все це вливали у обидва вуха худобі, при цьому підкурюючи її тим віхтем, який носився у ходаках (шкіряному взутті) від Святого вечора до Нового року³⁸.

Гриби. Ще один важливий давній компонент української гастрономії – гриби. Вони також були на столі під час Різдвяних свят. І не лише як страва чи запашний додаток до інших наїдків, але і як елемент гри, котра, окрім розважального, мала ще й символічне значення.

На Різдвяні свята бойки й досі застеляють підлогу однієї з кімнат (де проходить Свята ве-

черя) сіном. У те сіно ховають сушені гриби, або цукерки (які мають імітувати гриби) і пускають дітей в те сіно «шукати гриби». Коли діти знаходять гриби або цукерки, то вигукують: «Он гриб, ой, оно гриб!» або «Я глип, а там гриб, я прикляк, а там п'ят, я сів, а там сім, я ліг – там повний міх»³⁹. Іноді вони допомагають собі паличкою, яку потім влітку беруть на справжнє збирання грибів, для розгортання листя (контактна магія). В с. Тисові на Болахівщині той, хто хоче влітку знаходити гриби, іде на «дрівітню» (де рубали дрова) і збирає тріски, приказуючи: «Не тріски збираю, а гриби збираю. Я глип – а то гриб, я хап – а то два, я маз – а то повний міх»⁴⁰.

Цікаву магічну обрядодію з їжею на Другий святий вечір нам вдалося зафіксувати у тому ж с. Тисові. Її виконують ще і в наш час. Коли господар збирається зі свяченою водою йти кропити двір, господиня накладає йому у миску потроху з усіх приготованих пісних страв (обов'язково повинні бути пампушки, голубці, кутя, вареники), і вся «челядь» (члени сім'ї) ідуть надвір разом з головою сім'ї, де мають потроху скуштувати усіх страв з цієї миски. Інформаторка (Г. В. Павлюк) дає цікаве пояснення цього звичаю: «Тому що кажуть, що не можна надворі їсти, кажуть, що треба сидати їсти за столом. А це такий звичай, щоб був дозвіл, що ти можеш користуватися, їсти, де тебе застане пригода – чи в дорозі, чи ще десь, аби не був гріх споживати їжу»⁴¹. Тобто тут простежується магія подібності та магія першого дня: дія, виконана в сакральний час, дає дозвіл людині повторювати її і надалі, у будні. Обрядодію з подібним ініціальним змістом, яка виконується на перший Святий вечір, подав М. Грушевський: в ХІХ столітті при обході хати перед вечерею «жінка вбирає чоловікову шапку: се дає їй право, чи безпечність, ходити потім цілий рік простоволосою»⁴².

Таким чином, бачимо, що на Бойківщині досі в системі Різдвяної обрядовості збереглося чимало магічних дій, де використовуються продукти харчування. За допомогою цих символічних, ірраціональних дій бойки за традицією прагнули забезпечити собі щасливе майбутнє на увесь рік – здоров'я, єдність сім'ї, приплід худоби, високі врожаї тощо. В наш час люди на Бойківщині можуть бути не дуже заможними, але ніхто вже не голодує. Тому магічні дії, що мали на меті забезпечення ситості усіх членів сім'ї, вже втратили ту гостроту та актуальність, що у ХІХ ст., і виконуються швидше за інерцією («тому що так діди робили») і для розваги.

¹ Зубрицький М. Народний календар. Народні звичаї і говірки, прив'язані до днів у тижні і до рокових свят. // Зубрицький М. Зібрані твори і матеріали у 3 т. – Т. І. Наукові праці. – Львів, 2013. – С. 138–162; Богатырев П. Г. Магические действия, обряды и верования Закарпатья. // Богатырев П. Г. Вопросы теории народного искусства. – М., 1971. – С. 167–296; Франко І. Я. Людові вірування на Підгір'ю // Етнографічний збірник. – Львів, 1898. – Т. 5. – С. 160–218; Колесса Ф. Людові вірування на Підгір'ю в с. Ходовичі Стрийського повіту // Етнографічний збірник. – 1898. – Т. 5. – С. 76–98; Турянська М. Бойківські звичаї з Різдвяних свят, Нового року й Йордану. (Тернова Вишня, пов. Турка) // Літопис Бойківщини. – Самбір, 1934. – Ч. 3. – С. 23–27.

² Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження. / За ред. Гошка Ю. Г. – К., 1983. – С. 235.

³ Записано Громовою Н. О. 29 червня 2005 р. в с. Орявчик Сколівського району Львівської обл. від Безноскович Параскевії Юріївни, 1949 р. н.

⁴ Наукові архівні фонди рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України (далі – НАФ ІМФЕ). – Ф. 14-3. – Од. зб. 429. – Арк. 135.

⁵ Колесса Ф. Вказ. праця. – С. 91.

⁶ Записано Громовою Н. О. 6 січня 2005 р. в с. Тисів Болахівської міськради Івано-Франківської обл. від Павлюк Ганни Василівни, 1959 р. н.

⁷ Рождественские обычаи в Угорской Руси // Киевская старина. – 1900. – Т. 68. – № 3. – С. 148.

⁸ Богатырев П. Г. Вказ. праця. – С. 204.

⁹ НАФ ІМФЕ. – Ф. 14-3. – Од. зб. 429. – Арк. 141зв.

¹⁰ Записано Громовою Н. О. 30 червня 2004 р. в с. Козаківка Болахівської міськради Івано-Франківської обл. від Маланин Лідії Іванівни 1959 р. н.

¹¹ Архів Інституту народознавства НАН України (далі – Архів ІН НАНУ). – Ф. 1. – Оп. 2. – Од. зб. 240. – Арк. 52.

¹² Архів ІН НАНУ. – Ф. 1. – Оп. 2. – Од. зб. 227. – Арк. 13.

¹³ Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження. / За ред. Гошка Ю. Г. – К., 1987. – С. 291; Кожолянюк Г. К. Етнографія Буковини. Т. III. – Чернівці, 2004. – С. 125.

¹⁴ Архів ІН НАНУ. – Ф. 1. – Оп. 2. – Од. зб. 217. – Арк. 11.

- ¹⁵ Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат. – К., 1979. – С. 98.
- ¹⁶ Там само. – С. 97.
- ¹⁷ Колесса Ф. Людові вірування... – С. 92.
- ¹⁸ Давидюк М. Традиційне харчування волинян // Народна творчість та етнографія. – 2006. – № 2. – С. 65.
- ¹⁹ Франко І. Вказ. праця. – С. 205.
- ²⁰ Колесса Ф. Вказ. праця. – С. 92.
- ²¹ Богатырев П. Вказ. праця. – С. 218.
- ²² НАФ ІМФЕ. – Ф. 14-3. – Од. зб. 429. – Арк. 133.
- ²³ Зубрицький М. Вказ. праця. – С. 158.
- ²⁴ Шейн П. В. Матеріали для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. Т. I, ч. I. Бытовая и семейная жизнь белорусов в обрядах и песнях. – СПб., 1887. – С. 40.
- ²⁵ Записано Громовою Н. О. 28 червня 2005 р. в с. Орявчик Сколівського району Львівської обл. від Матолінець Марії Іванівни 1928 р. н.
- ²⁶ Виноградова Л. Н. Зимняя календарная поэзия западных и восточных славян: Генезис и типология колядования / АН СССР, Ин-т славяноведения и балканистики. – М., 1982. – С. 207.
- ²⁷ Гайда Ю. Повір'я, звичаї та обряди бойків Турківщини // Бойки. № 1–12/1996, 1–12/1997, 1–6/1998 (22–52). – Дрогобич, 1998. – С. 207; Турянська М. Вказ. праця. – С. 26.
- ²⁸ Мовна У. Звичаї та обряд українських пасічників Карпат і Прикарпаття (II половина XIX – початок XX ст.). – Львів, 2006. – С. 93.
- ²⁹ Грушевський М. С. Історія української літератури. В 6 т., 9 кн. – Т. I. – К., 1993. – С. 180.
- ³⁰ Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження... – С. 234.
- ³¹ Богатырев П. Вказ. праця. – С. 204–205; Рождественские обычаи... – С. 148.
- ³² Прокопик В. Весільні звичаї в селі Стрілки коло Старого Самбора. Осінь і Різдвяні свята. Йорданські свята. Бойківські поговірки // Літопис Бойківщини. – Ч. 1/25 (36). – Філядельфія: ЗСА-Канада, січень-червень 1977. – С. 37.
- ³³ Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. – С. 95.
- ³⁴ Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження... – С. 235.
- ³⁵ Записано Громовою Н. О. 9 січня 2005 р. в с. Тисів Болехівської міськради Івано-Франківської обл. від Павлюк Ганни Василівни, 1959 р. н.; Зубрицький М. Народний календар. Народні звичаї і говірки, прив'язані до днів у тижні і до рокових свят. – С. 158.
- ³⁶ Зубрицький М. Вказ. праця. – С. 158.
- ³⁷ Архів ІН НАНУ. – Ф. 1. – Оп. 2. – Од. зб. 226. – Арк. 30.
- ³⁸ Зубрицький М. Вказ. праця. – С. 157.
- ³⁹ Гайда Ю. Вказ. праця. – С. 206; Турянська М. Вказ. праця. – С. 24.
- ⁴⁰ Записано Громовою Н. О. 6 січня 2005 р. в с. Тисів Болехівської міськради Івано-Франківської обл. від Павлюк Ганни Василівни, 1959 р. н.
- ⁴¹ Там само.
- ⁴² Грушевський М. С. Історія української літератури... – С. 181.

В статье рассматриваются магические обрядовые действия с продуктами питания (зерном, мёдом, маком, чесноком, грибами), которые практиковали украинцы Бойковщины во время празднования святок – Рождества, Нового года и Крещения. Автор рассматривает бытование этих действий с конца XIX до начала XXI столетия.

Ключевые слова: Рождество, бойки, народная магия, магия подобия, контактная магия, инициальная магия, продукты питания.

The article deals with the magic ritual actions with food products (grain, honey, poppy, garlic, mushrooms) performed by Ukrainians of Boykivshchyna region during Christmas, New Year and Epiphany. The author demonstrates the existence of these actions from the end of the XIX century to the present days.

Keywords: Christmas, Boykos, folk magic, similarity magic, contact magic, initial magic, food products.