

ТРАДИЦІЙНЕ ХАРЧУВАННЯ ВОЛИНЯН

Микола ДАВИДЮК

При дослідженні етнічної ідентичності народу чи певної групи не обійтися без вивчення такого важливого компоненту матеріальної культури як харчування. Саме в особливостях харчового комплексу (способи використання вогню, обробка і приготування страв, харчові табу і переваги, режим) найбільш чітко проявляються етнічні особливості. Як відзначав професор С. Килимник, «їжа повсякденна, а особливо обрядова їжа — це величезне джерело для вивчення господарства, побуту, релігійних уявлень етносу»¹.

Харчовий комплекс будь-якого етносу формувався саме в залежності від природно-географічних і, звичайно ж, історичних умов. Це ті чинники, які зумовили основні напрямки господарської діяльності, що є основою харчування.

Традиційне харчування є одним із найконсервативніших елементів культури етносу. Але ця сталість стосується не набору продуктів, який в досить обширних зонах більш-менш однаковий, а способів використання вогню, приготування страв, зберігання запасів, використання певних культур в обрядодійствах та багатьох інших, на перший погляд, незначних відмінностей. Тому при вивченні традиційного харчування необхідний такий підхід, який дасть змогу розглядати комплекс в цілому: від основного набору продуктів до походження назви страв.

Відомості про їжу населення Волині, зокрема, можна віднайти в різних джерелах. Це і дані археології, які дають змогу заглянути в доісторичні часи, і описи вітчизняних та іноземних авторів, що стосуються досліджуваної території в різні періоди її розвитку, літописні, ранні літературні твори.

Не оминали цієї тематики й визначні дослідники народної культури. У XIX — на початку XX ст. М. Маркевич, П. Чубинський, Ф. Вовк зосереджували увагу не лише на докладних описах способів приготування та рецептурі, але й робили спроби етнографічної систематизації народних страв. Ряд статей про народне харчування українців було видано Російським географічним товариством, створеним в 1845 році. Слід згадати і книжку З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні», в якій авторка зібрала й описала тисячу рецептів ук-

раїнської кухні. І хоча рецепти не локалізовані, але можна порівняти, а то й відновити способи приготування страв, про які теперішні респонденти майже забули, або пам'ятають лише зі слів своїх батьків. Останнім часом, окрім узагальнюючих праць про українське харчування, з'явилося ряд статей, в яких досліджується харчування певних етнографічних зон України². У ряді досліджень звернено увагу на особливості, в тому числі й харчові, певних обрядів у різних регіонах України. Звичайно, не всі ці роботи стосуються Волині. Але саме вони дають змогу виявляти локальні відмінності регіонів, викликані особливостями історичного розвитку кожного з них.

Починаючи з епохи мезоліту (X-VIII тис. до н. е.), гідрографічна мережа і видовий склад тваринного та рослинного світу в Україні майже не зазнають суттєвих змін³. Таким чином, ще з епохи мезоліту склалися якнайсприятливіші умови для землеробсько-скотарського комплексу господарювання. Так, вже в V тис. до н. е. на Волині разом із носіями культури лінійно-стрічкової кераміки з'являються культурні злакові рослини. У різних поселеннях археологи знаходять відбитки пшениці-двозернівки, ячменю голозерного, вики-єрвілії, проса звичайного⁴. З часом культури змінювалися, але, як стверджував Морр, «зміна культур на тій самій території завжди відображає стадії місцевого (автохтонного) розвитку»⁵. Всі пізніші джерела згадують про землеробський характер населення Волині. На поч. XIX ст. за статистичними даними площа орної землі у Волинській губернії становила приблизно 2 108 000 десятин, тобто майже 1/3 всієї території⁶.

Якщо відкинути лісові райони Полісся, то процент ріллі буде ще більший. Виходячи зі структури ґрунтів, врожайність жита на яких навіть при незначному внесенні добрив буде високою, саме посіви даної культури переважали по всій території Волині.

Слід, однак, відзначити, що вже починаючи з XVIII ст. на Волині у панських маєтках активно вносили добрива під посіви пшениці, врожайність якої при правильному підході перевищувала жито і яка мала більше торговельне значення. Збільшували посіви пшениці й

іноземці-колоністи, які у 80-х рр. ХХ ст. на Волині займали 876 поселень, у яких налічувалось 23218 дворів і 1396 тис. жителів⁷. Завдяки сприятливим умовам, які їм надавалися, вони мали можливість впровадження нових технологій зерновирощування, що не могло не відбитись на врожайності. Так, у колонії Ане-та Житомирського повіту врожайність сільськогосподарських культур у другій половині ХІХ ст. і напередодні Першої світової війни змінилась таким чином. Збір вівса, ячменю і проса зріс від 40 до 70 пудів, гречки — з 40 до 65 пудів, жита — з 50 до 80 пудів, а озимої пшениці — з 50 аж до 100 пудів⁸.

Звичайно, більшість населення Волині не мала таких можливостей, тому домінуючим хлібним зерном у них залишалося жито.

Інша злакова культура, важливість якої відзначали автори, було просо. С. П. Пачкова вважає, що просо було однією з найпоширеніших культурних рослин у минулому й почало втрачати своє значення тільки з поширенням картоплі⁹.

Картопля, як відомо, на території України з'являється у ХVІІІ ст., але лише під кінець ХІХ ст. вона набуває масового поширення і набуває статусу "другого хліба". Вже на 1900 р. в Україні вирощували 20,5 % загальноросійського врожаю картоплі¹⁰. Окрім картоплі, з овочевих вирощували капусту, моркву, буряки, огірки, цибулю, часник, ріпу. З ХVІІІ-ХІХ ст. набувають поширення, як харчова й кормова культура гарбузи, що, як і картопля, походять з Америки. Здавна культивували льон та коноплі. Є припущення, що коноплі вирощувалися ще скіфами у VII ст. до н. е.¹¹ До ХІХ ст. вони були основною олійною рослиною. У ХІХ ст. цей ринок заповнила соняшникова олія. Хоча у приполіських районах соняшник так і залишився більш декоративною, аніж харчовою культурою. В цей же період (ХІХ ст.) на Волині, як і по всій Україні, поширюються рижій та ріпак¹². У кінці ХІХ — на початку ХХ ст. розповсюджується кукурудза. Як харчова культура, на Волині поширення вона не набула, як, наприклад, серед гуцулів чи в Наддніпрянських районах. Крім того, вирощували багато хмелю. Його потребувала гуральницька, броварницька та медоварна промисловості. До 1885 р. на Волині та волинському Поліссі було 1 040 фабрик і промисло-

вих виробництв, де працювало 14 291 робітників. Цукровий, млинарський і горілчаний промисли стояли на першому місці, залучаючи 5 997 робітників¹³.

Кліматичні та природно-географічні умови здавна сприяли розвиткові садівництва. Геродот (V ст. до н. е.) згадує про племена гелонів, які "займаються землеробством, харчуються хлібом, мають сади і ведуть осілий спосіб життя"¹⁴. В. Пропп садівництво вважає найбільш ранньою формою землеробського виробництва¹⁵. Про сади на землях Київської Русі є свідчення в арабських джерелах. З літописів дізнаємось, що в садах вирощували груші, яблука, сливи, вишні, смородину, агрус.

Скотарство, а пізніше тваринництво, на Волині має такі ж давні витоки, як і землеробство. Починаючи з V тис. до н. е., на цих теренах археологи знаходять остеологічні залишки вже domestикованих тварин¹⁶. Але незважаючи на таку давність, на Волині воно ніколи не було домінуючим, а розвивалось в залежності від землеробства. Адже ефективність рільництва залежала від розвитку тваринництва, для кращого підживлення ґрунту¹⁷. Тому перевага надавалась великій рогатій худобі, яка використовувалася як тяглова сила і була основним джерелом заготівлі молочних продуктів. Окрім того, завдяки пригінній системі випасу, була можливість заготовляти необхідну кількість органічних добрив. Тримали чимало овечок, в основному заради вовни. Овече м'ясо більше продавали, аніж споживали самі, а молока, на противагу гірським районам, взагалі не вживали. Щодо кіз, то на початку ХХ ст. на Волині вони були рідкістю. Головним джерелом м'яса та сала були свині. Окрім того, в господарствах волинян завжди було багато птиці — качок, курей, індиків, гусей. Гусей, окрім усього, тримали заради пір'я, яким набивали подушки та перини.

Вагомим доповненням до харчування було рибальство, чому сприяла мережа річок на території Волині. Як зазначав Павло Алепський, подорожуючи по Україні в 1654—1656 рр., "в кожному місті й селі є штучний став" з рибою, чатею з млином, і тому українці не відчують ніяких недостатків¹⁸. Але, із диференціацією суспільства, всі ці принади переходили до рук невеликого прошарку населення, набуваючи товарного характеру. Вже у

XVIII ст. риба з волинських ставів в основному вивозилась у західноєвропейські країни.

Мисливство, що як і рибальство, було головним джерелом добування їжі та одягу в доісторичні часи, ще за доби Київської Русі мало виняткове значення. В подальшому, з розвитком приватних володінь, що унеможливило мисливство для більшості населення, й інтенсивним зменшенням лісових угідь на території Волині, воно цікавито втратило своє початкове значення.

Продукти збиральництва завжди були істотним доповненням до харчового раціону. Волиняни сповна використовували можливості своєї землі. Збирали гриби, видовий склад яких дуже різноманітний, різні ягоди, такі як чорниці, суниці, малину, калину, крім того, дикі вишні та сливи, яблука-дички, груші. Збирали щавель, кропиву, лободу, а також цілий ряд рослин, які використовували для лікування та профілактики різних захворювань. Цідили березовий та кленовий сік. Хоча тут також давалося взнаки загальне зменшення лісового фонду, який вже на 1914 рік складав лише 58,8 % до початкового, а лісистість з 33,2 % в 1773 р. до 19,5% в 1914 р.¹⁹

Значення продуктів бджільництва для населення Волині, як і всієї України, важко переоцінити. Звичайно, розвиток горілчаної промисловості призвів до занепаду цієї галузі, привчивши українців пити не медові напої, а спирт. Так, під кінець 50-х рр. XIX ст. лишень на Волині налічувалось 328 винокурень, які виробляли близько 3 млн. відер спирту²⁰.

Та все ж на Волині пасічництво завжди плекалося якнайкраще і не втрачало свого значення. Так, лише гурток пасічників з Почаєва в 1934 р. у своєму кооперативі мав близько десяти тисяч вуликів²¹.

Що ж до обробки та зберігання харчової сировини, то вони переважно залишались традиційними. Поліпшувались технічно лише засоби обробки та удосконалювались технології зберігання. Зерно тримали в спеціальних зернових ямах, про що свідчать розкопки стародавніх поселень. Пізніше — у дерев'яних засіках, коморах, сінях, у дерев'яних бочках, кадовбах. Практикувалось на Волині, подібно до південних районів України, збереження зерна у плетених із соломки та лози діжкоподібних посудинах (солом'яниках, соломинниках), що

сприяло кращому захисту зерна²². Найдавніший засіб переробки зерна на борошно — кам'яні зернотерки (каменем меншого розміру розтирають зерно на більшому камені). Жорна, цей ручний млин, на Волині можна було зустріти ще в XIX — на початку XX ст. Їх використовували тоді, коли терміново була потрібна невелика кількість борошна. Щодо млинів, то переважали невеликі водяні та вітрові (вітряки) млини. Наплавні млини, або млини-пароми, у зв'язку з мілководдям річок, не поширились. Просо на пшоно переробляли на так званих топтаках. Парові млини були рідкістю, на 1880 р. у Волинській губернії їх було лише 40, тоді як водяних налічувалось 1896, вітряків — 1339, топтаків (кінних) — 70²³.

Дроблення зерна або здирання шкарлупи відбувалось у ступах, які були ручними та ножними, за допомогою товчачів різної форми.

Готували крупи і в хатніх умовах, коли не було можливості зробити це на круподерках, за допомогою тих же жорен, збільшуючи проміжок між каменями в залежності від розмірів оброблюваного зерна. У багатьох господарствах ще на початку XX ст. були власні преси-олійниці, в яких клинками били (витискали) рослинну олію. Найпоширенішою олією на території Волині була конопляна та олія з ріпаку. З лікувальною метою, як правило, у ветеринарії, використовували олію з льону.

Овочеві культури, які не потребували попереднього обробітку, особливо картоплю, зберігали, закопуючи в ями та утеплюючи поверх землі опалим листям, а то й звичайним гноєм. Закопували в ями і буряки та моркву. Крім того, буряки часто квасили в діжечках, викидаючи шматок хліба. Слід відзначити, що ще на початку XX ст. єдиним способом консервування овочевих культур було соління й квашення. Крім буряків, квасили яблука, капусту, огірки, помідори.

Квашення — дуже простий і ефективний спосіб заготівлі продуктів. Ось як квасили яблука в багатьох селах Волині: клали в бочку ("кадуби", "діжку"), перекладаючи соломкою, заливали холодною водою, додавали трохи цукру, солі і зверху засипали зерном ячменю чи жита, яке, проростаючи, утворювало захисну подушку. Кажуть, яблука лишалися, як свіжі²⁴.

Різні ягоди, фрукти та інші продукти збиральництва заготовляли за допомогою су-

шіння. Сушили в печі, витоплюючи її спеціально або після випікання хліба. Часто спочатку підсушували на сонці, а в печі досушували. Крім того, сушили також рибу. Інші способи зберігання риби, як, наприклад, соління, на Волині були майже невідомі.

Щодо заготівлі продуктів тваринного походження, їх кількості й асортименту, то це залежало від економічного становища населення. Більш заможні споживали м'ясні вироби частіше, а біднота — лишень на свята. Це стосується й молочних продуктів, які біднота здебільшого прагнула продати.

Але, незважаючи на кількісний показник, всі верстви населення Волині надавали перевагу свинині. М'ясо інших тварин навіть більш заможні намагалися продати, а велику рогату худобу взагалі різали лише у випадках, коли вона з якихось причин не могла виконувати своїх основних функцій.

Свиней кололи раз або двічі на рік — на Різдво і на Паску. Вчені відзначають, що звичай колоти кабана на Різдво, який зберігся донині, мав свого часу міфологічно-обрядове значення. Так, М. Сумцов вважав свиню символом сонця в основі повір'їв і обрядів²⁵. М. Грушевський пов'язував цей звичай з римськими сатурналіями, які тривали від 17 до 23 грудня і святкувались традиційним жертвуванням поросяти та святочною трапезою²⁶. З обрядами Щедрого вечора пов'язував гаруспіцію — ворожбу по нутрощах жертвовної рохи — О. П. Знойко²⁷. Як би там не було, але і тепер кожен волинський господар намагається до Різдва відгодувати і заколоти порося. Для цього запрошували "коля", "коляра". На Волині й до сьогодні зберігся традиційно український спосіб обробки свинячих туш. Тут шкуру не здирають, а обсмажують від щетини. Смажили соломою, переважно житньою, щоб шкірка ставала м'якенькою і приємною на запах. Сало різали на "закрайці", солили і складали в ящики або "бодні", були також спеціальні плетені кошики для зберігання сала — "коб'янки"²⁸. Нутрянний жир, який називався "здьором" ("здір"), скручували в рулети і зберігали також в ящиках або полотняних торбах, використовуючи для затирання різних страв. М'ясо солили, для цього його, як правило, замочували в ропі, потім складали в мішки чи торби і підвішували на горичці за балки. Підсмажуючи,

це м'ясо — "скаби"²⁹ — могло зберігатись довгий час. Ще не так давно коптіння сала чи м'яса на Волині майже не знали. Правда, в деяких селах торби з м'ясом підвішували біля дерев'яних димарів, щоб воно продимлювалося³⁰. Кров не виливали, а начиняли нею "кишку". Для цього брали товсті свинячі кишки і наповнювали їх кров'ю, перемішаною з крупами, найчастіше гречаною чи манкою. В припольських районах наповнювали і картоплею, тоді це вже була "картопляна кишка"³¹, або "кашанка"³². Наповнювали "кишки" за допомогою колечок, зроблених із гнучких порід дерев. Хоча могли бути й інші способи, наприклад, могли робити спеціальні трубки з коров'ячого рогу³³. Тонкі кишки начиняли м'ясом, роблячи ковбаси. Начиняли і свинячий шлунок, найбільш поширена назва якого на території Волині — "сальтисон". Хоча паралельно існують й інші локальні варіанти — "кендюх", "реляда", "курдюх". Кендюх начинявся обрізками голови, м'ясом з грудини, могли добавляти деякі нутрощі, окрім легенів, потім його відварювали³⁴ або запікали³⁵. Після цього клали під щось важке для пресування. Звичайно, це все зберігалось не дуже довго, окрім сала та м'яса, і, як правило, за свята споживалось. Більш заможні мали можливість робити запаси на довший час, заливаючи ковбаси жиром і так зберігаючи в прохолодних місцях.

Запасали і молочні продукти, особливо під час постів, коли споживання скоромного заборонялося. Так, сир просолювали і складали в діжечках, перекладаючи маслом для довшого зберігання. Молоко сквашували на кисляк, варили щось подібне до сучасної ряжанки, хоча сама ця назва раніше зустрічалась рідко. Із сметани збивали масло. Цікаво, що на Волині ще й тепер можна знайти гладушки для молока з невеликим "відростком" — "пупом" на денці, що виступає зсередини. Такий "пуп" був символом плодючості, оскільки є "пуп", то й у гладущику буде багато сметани³⁶. Всі ці продукти, якщо відразу не продавались, зберігались у прохолодних місцях (льох, комора).

На Волині немає своїх соляних джерел, тому сіль завжди завозилась з інших регіонів. Найбільше її на ринки Волині поступало з Галичини. Так, наприклад, між 1808—1821 рр. з Галичини на Волинь завезено понад півтора мільйона пудів солі, що використовувалася, ок-

рім харчування, як сировина для різноманітних виробів народних промислів³⁷. Обмеженим у волинських селах було споживання цукру, його купували лише заможні селяни. Так, у 1848 р. на Волині було 12 поміщицьких цукрових заводів (в Україні — 184), які виробляли всього 35,7 тис. пудів цукру. Деякі селяни самі готували щось подібне до цукру, тушкуючи цукрові буряки, після чого вичавлювали сік і випалювали воду. Могли ж просто різати цукровий буряк, сушити, а потім, при необхідності, варити, отримуючи солодку воду³⁸.

Харчування волинян, як і населення всієї України, залежало від різноманітних природних та економічних факторів: видів трудової діяльності, заможності, режиму робочого дня, того чи іншого календарного сезону. Неабиякий вплив на характер харчування мав цілий ряд постів, як багатоденних, так і щотижневих у конкретні дні (середа, п'ятниця). Населення Волині ще в недавні часи постів дотримувалося дуже суворо. Певні винятки (дозвіл вживати молоко) могли робитись малим дітям та вагітним жінкам, але були села, в яких заборонялось вживати скоромну їжу усім без винятку. Найкраще харчувалися восени, після збору врожаю, а також після забою худоби, а це, як правило, після Різдва, на "м'ясницях". Найважче жилося навесні, коли в більшості сімей закінчувалися зимові запаси. У цей період в харчовий раціон волинян широко входила рослинна їжа — зелена цибуля, щавель, страви з молодих пагонів лободи, кропиви, листя буряків. Крім того, весна та початок літа були найбільш трудомісткими періодами, і хоча населення намагалося припасти на даний період найбільш поживні продукти — м'ясо, сало, молочні вироби, не в кожному господарстві це було можливим. В цю гарячу пору традиційне триразове харчування (сніданок, обід, вечеря) доповнювалось ще однією трапезою. Називалася вона по-різному — "полудень", "підобідчик", "підвечір". На полудень нічого не готували, складався він з наявних готових продуктів. Це міг бути шмат сала, м'яса, а то й ковбаси з хлібом, а могли обмежитись цибулею, хлібом та огірком. Все залежало від заможності господарства. Зате сніданок, обід, вечеря завжди були пов'язані з гарячою стравою, для чого двічі витоплювали піч — вранці, готуючи сніданок та обід, та ввечері. Їсти завжди намагалися всі ра-

зом — і дорослі, і діти. Їли з однієї великої миски дерев'яними ложками. Першим, прочитавши молитву, починав їсти старший у родині. Таким чином, кожна з трапез, крім своєї основної функції, несла певне символічне навантаження і виконувала конкретні функції родинного виховання, прищеплюючи з самого дитинства почуття сімейної єдності, повагу до старших, любов до своїх звичаїв та обрядів.

З огляду на землеробський характер волинян, у харчовому раціоні переважали страви рослинного походження. Найбільш значущим був хліб, а вся інша пожива — тільки приправа, щоб можна було з'їсти якомога більше хліба³⁹. На Волині до радянських часів переважав житній хліб. Пекли його в кожній хаті, як правило, раз на тиждень. Найчастіше це робили у суботу. Як і скрізь по Україні, існувала заборона випікати хліб у п'ятницю: "Хто в п'ятницю хліб пече, з того нехай кров тече". У деяких селах заборонялось також пекти хліб в середу. Виготовляли хліб на розчині. Розчина — це з півкілограма хлібного тіста, залишеного з попередньої випічки. Її розмочували теплою водою, додавали борошно і місили тісто. Давали йому настоятись декілька годин і місили наново. Потім виробляли буханці, які також мали підходити певний час. Хліб пекли в добре напаленій печі, найчастіше просто на черені, інколи могли підкладати капустяні листки. Саджали хліб у піч спеціальною дерев'яною лопатою, яку під час грози викидали на вулицю навхрест із коцюбою, вірячи, що це відверне біду⁴⁰. Загалом же, всі предмети, пов'язані з випіканням хліба, окрім своїх утилітарно-практичних функцій, мали ідейно-символічний зміст. Так, одним з головних атрибутів у весільній обрядовості була хлібна діжа, на яку садували молоду. Також на Волині, коли загорялася хата, виносили на двір пікну діжку, на неї ставили хліб і образ та молилися⁴¹. Звичайно, ще більше шанувався сам хліб. Хлібом і сіллю зустрічали гостей. Без хліба не обходилось жодне родинне свято. З ним ішли до новонародженої дитини, символізуючи тим самим побажання достатку. Приймання хліба від старостів означало згоду на шлюб⁴². Зерном обсіпали поріг, коли з хати виносили покійника⁴³. Окрім того, з допомогою хліба вибирали місце для майбутньої хати, поклавши у кутках по хлібині. І якщо через ніч вони лишалися,

отже місце гарне⁴⁴. Вірили, що хліб допомагає віднайти утопленика. Для цього слід було пустити на воду хлібину зі свічкою, яка зупиниться на тому місці, де топленик⁴⁵.

Хліб на Волині був переважно житній, хоча певні інгредієнти і способи могли комбінуватися. Ось як писав про це О. Бальзак: "Можливо, що мені вдасться Вам подякувати за цю приятельську послугу, як Ви приїдете на Україну в цей рай земний, де я запримітив уже 77 способів приготування хліба, що дає високу ідею про винаходи населення комбінувати самі прості речі"⁴⁶. Майже завжди на Волині, перш ніж саджати хліб, пекли з хлібного тіста перед подум'ям або на черені "підпалки" ("подпалки")⁴⁷ або "пампушки"⁴⁸. Перед вживанням їх засмачували часником чи збдором. Подавали до страв замість хліба, або споживали окремо з різного роду "мачанками". Такий вид хліба був поширений і на Поділлі та Холмщині⁴⁹. На Рівненщині також на сніданок пекли "малай"⁵⁰, але, на відміну від Гуцульщини⁵¹, готували його з хлібного тіста, додаючи цукор та вишні або інші ягоди. Замінниками хліба могли бути також різні "пампушки" чи "перепічки" як із житнього чи пшеничного, так і гречаного борошна. Робились вони круглої форми і смажились на олії. Перед подаванням до борщу, чи іншої страви, засмачувались часником⁵².

Поширені й вироби з пісного тіста. Прісний хліб — найдавніший вид печива, відомий жителям Європи ще з періоду неоліту та бронзи⁵³. На території Волині на пам'ятках зубрицької групи (I—II ст. н. е.) археологи знаходили специфічні керамічні вироби у вигляді плоских дисків. На думку Д. Козака, вони використовувались як сковорідки для випікання коржів⁵⁴. Спосіб приготування їх дуже простий. Борошно розмішували з водою, для густоти додавали насіння конопель. Розкачували коржі і запікали на сковорідці, або просто на черені⁵⁵. Пекли і так звані "жиляники" — тверді, пісні коржі з вівсяної муки. Їх їли під час посту з редькою та хроном⁵⁶. У більш заможних сім'ях на свята пекли щось подібне до "пундиків"⁵⁷. Тісто готували, як на коржі, але замішували на яйцях та сироватці і смажили на сковороді у великій кількості жиру чи олії. Потім їх складали один на один, пересипаючи сіллю та смаженою цибулею. Загалом такий вид печива дуже різнився як назвами ("хрупони",

"пляцки", "пундики", "постоли"), так і додатками та комбінуванням різних видів борошна (житнього, пшеничного, гречаного).

Поширеними борошняними стравами були пироги та вареники. Як відзначав О. Знойко, "українські ліпляні пироги — страва унікальна. Крім наших предків, пирогів не ліпив і не пік жоден з індоевропейських народів. Пиріг в українців — символ місяця. Вважалося, що місяцеві (Дідуху) народ зобов'язаний усіма своїми матеріальними й культурними здобутками, а тому начинкою для пирогів могло бути будь-що з рослинного й тваринного світу. Вареники теж символ місяця і так само робилися з будь-якою начинкою⁵⁸. Слід відзначити, що не по всій Волині розрізняли "пироги" і "вареники". Так, у районах, суміжних з Поділлям, вареники також називалися "пирогами", тому тут розрізняють власне "пироги", тобто "печені пироги", і вареники — "пироги варені"⁵⁹. Тісто на пироги розчиняли, як на хліб, і замішували некруто, а на вареники робили прісне тісто. Начинка була найрізноманітніша, як на вареники, так і на пироги. Їх робили з капустою, вареною картоплею, маком, вареними сухофруктами, ягодами свіжими чи вареними, сиром. У бідніших сім'ях готували також пироги з цукровими або столовими буряками. Для цього їх терли і підсмажували⁶⁰, або пекли в печі, а потім терли і начиняли пироги. До буряків могли додавати бузину і калину⁶¹. Весною начинкою для пирогів служував щавель, або як його називають на Волині, "квасець". Для цього "квасець" м'яли і дрібнили, щоб пустив сік, і додавали цукор⁶². Робили також пироги з горохом, тертим у макітрі, — "розхристані пироги"⁶³. Пироги пекли в печі, але, на відміну від хліба, під них завжди підкладали дубові або капустяні листки.

Дуже популярними на Волині були вареники з гречаної муки — так звані "гречаники", які вважались дуже корисними, оскільки очищали шлунок⁶⁴. Як начинку до вареників, готували "макотовку" — варену картоплю перемішували з тертим маком. Туди ж могли додати ще й варену квасолю. Ця макотівка також обсмажувалася з обох боків на сковороді — тоді це були "опіканці"⁶⁵. Готували вареники з гурдою. Гурда — макуха із конопляного сім'я, яке варили, а потім відціджували. Вода з макухи стояла близько години, після чого її зливали, залишаючи на дні посуду те, чим і на-

чиняли вареники. Гурду могли перемішувати з вареними гречаними крупами. Такі вареники обов'язково варили на Андрія⁶⁶. Вареники з сиром, як і по всій Україні, ліпили на Масляну ("Масниця", "Маслянка", "Колодка"). Загалом пироги та вареники готували переважно у неділю та святкові дні, хоча в заможних сім'ях це була і повсякденна страва, крім того, їм приписувались і магічні дії: на Коляду підливали дерева водою, тією, що місили тісто на пироги⁶⁷. На Юрія господаря пекла пирога, з яким ішла на поле і гадала на врожай⁶⁸. Пироги або вареники з сиром були обов'язковим атрибутом на провідинах породіллі⁶⁹.

Окрім вареників, на Волині були поширені й інші страви з вареного тіста. Це галушки, затірка, локшина. Тісто на галушки робили круте, як на вареники, з пшеничної або гречаної муки. Розкачували коржа і різали невеликими шматочками — це були "різані галушки". Інколи тісто просто відщипували і кидали в окріп — це вже були "щипані галушки", або, як їх ще називають, "затірка". Тісто на галушки могли замішувати і некруто (рідке тісто). Тоді його в окріп кидали ложкою і вибирали, коли спливе. Галушки могли варити в молоці, в м'ясній або картопляній ющі, а то й просто у підсоленому окропі. Інколи тісто на галушки замішували з маком — це вже були "макові галушки"⁷⁰. Їли з молоком, сиром, засмачували підсмаженою на олії чи салі цибулею. З огляду на простоту, галушки та затірка готувалися частіше, переважно на сніданок. Тісто на локшину робили на яйцях, круто замішували і розкачували коржа, після чого скручували його в трубочку і дрібно різали, отримуючи рівні смужки. На відміну від галушок, локшину часто сушили про запас як напівфабрикат. Теперішні інформатори локшину вже можуть називати "вермішеlem" чи "лапшою"⁷¹. Сушили локшину, розкладаючи на подушках. Варили на молоці, ющі чи воді. На свята інколи готували "курку з локшиною". В юшку з майже вареною куркою засипали локшину і доводили до готовності⁷². Подібно до галушок та локшини, готувалися "пизи" з пшеничного борошна, замішаного на молоці та яйцях⁷³, "марципани", які варились разом із сушеними чи свіжими сливками⁷⁴, "парники", які варилися не у воді, а на парі у марлевій хустинці під кришкою⁷⁵.

Полюбляли на Волині й смажені страви з рідкого тіста — млинці, налисники, оладки з житнього, пшеничного чи гречаного борошна, або комбінуючи різні складники. Найчастіше готували млинці, які могли бути різні за розміром, інколи на щілу сковороду. Налисники вважалися святковою стравою. Начиняли їх сиром і подавали до різних компотів. Готували налисники і з маком, додаючи до тіста, або ж заправляли ним готові налисники⁷⁶. Оладки вживали рідше, з огляду на великі витрати жирів на їх смаження. Оладки, як і млинці, їли із сметаною, свинячими шкварками. Часто до них, особливо в піст, спеціально готували конопляне чи макове молочко, технологія приготування якого дуже проста, а за поживністю та засвоюваністю організмом воно нічим не поступалось природному. Для покращення смакових якостей до молочка могли додавати різні ягоди, цукор або фруктові соки.

Ще в 30-х роках ХХ ст. на Волині були поширені, забуті тепер, кашоподібні страви з борошна, які належать до найбільш давніх. Лемішку готували з гречаної муки. Для цього борошно розколочували холодною водою, щоб воно не збивалось у грудки, а потім ставили варити⁷⁷. Робили й інакше: спочатку борошно підсмажували на сковороді без жиру до золотисто-коричневого кольору, після чого запарювали окропом густу суміш і ставили запікатись⁷⁸. Лемішку подавали з різними засмажками, шкварками, або їли з молоком.

Не менш популярною і давньою стравою була "кваша" із суміші житнього та гречаного борошна, а пізніше почали додавати й пшеничне. "Квашу" готували способом ферментації (бродиння). Звечора розводили борошно і ставили у тепле місце (на піч), щоб воно вистоялось. На ранок кип'ятили і заправляли різними ягодами. Подавали до столу як ласощі. Інколи в "квашу" під час варіння засипали пшоно і тримали на вогні до його готовності, а потім засмажували жиром⁷⁹. У західних районах Волині вживали подібну до "кваші" страву під назвою "хамула", хоча за способом приготування вона більше нагадувала лемішку. Житнє або пшеничне борошно розводять теплою водою і ставлять у піч, щоб запарилось. А коли борошно набуде рожевого кольору, його розводять компотом із вишень і знову ставлять у піч, щоб закипіло⁸⁰. Готували "хамулу" й інакше,

зокрема, борошно засипали просто у кипляче молоко, давали трохи поваритись, а потім вкидали різноманітні ягоди та подрібнені фрукти⁸¹.

Подібним способом готувався і так званий “жур” (у західних районах Волині) або “джур” (на решті території). Найчастіше під “журом” сучасні респонденти розуміють страву, виготовлену з хлібної розчини і підбитої борошном. Цю суміш, розтирають у макітрі з часником і варять до готовності. Такий “жур” подавали холодним до картоплі, або просто поливали ним картоплю⁸². Готували “жур” із ячної муки, розбавляючи її в теплій воді до консистенції рідкої сметани. Потім ставили у тепле місце, щоб прокисло, після чого варили. Такий “жур” також подавався до картоплі⁸³. Як бачимо, на Волині, на відміну від Поділля чи Холмщини, “жур” варився не з вівсяного борошна, а з житньої чи ячної муки. Хоча, звичайно, вівсяний кисіль тут теж готували. Для цього вівсяне борошно запарювали до густоти сметани й доводили до бродіння. Потім, за потребою, ще раз розводили і, процідивши, варили⁸⁴. Але жоден респондент з Волині не назвав вівсяний кисіль “журом” чи “джуром”. Проте “журом” могли називати і двічі переварену та проціджену суміш із сушених яблук та грушок (“сушаниця”)⁸⁵, а то й перетерте в макітрі і розведене водою конопляне сім’я⁸⁶. Можливо, така неоднотайність свідчить про запозичення назви страви, без повного розуміння технології її приготування. Про можливість запозичення самої лише назви “жур” від поляків зазначає В. Борисенко⁸⁷.

Найбільш давніми вареними стравами у всіх землеробських народів були каші. Простота приготування і висока калорійність зумовили особливе ставлення до них. Каші готували з пшонаєних, гречаних, ячних круп. Готували і з пшеничних круп, але частіше на свята, як обов’язкову обрядову страву на Різдво та Водохреща — кутю, а також на поминки — коливо. Загалом, каша — це обрядова страва, обов’язкова при всіх найважливіших моментах життя і діяльності людини. Каші готували як густі (круті), так і рідкі — “крупники” або “куліш”, які могли бути ячними, гречаними, пшонаєними, а пізніше до них почали додавати і картоплю. Варили їх на молоці, сироватці або масляніці (рідкі) та на воді (густі). Засмачували смаженим салом, маслом, сиром,

олією, розтертим часником, а в піст — маковим, конопляним або, як його ще називають, “биковим”⁸⁸ молоком. Засмачену кашу їли відразу, могли ставити знову у піч, щоб вона “упріла”⁸⁹. З огляду на високу калорійність та поживність, подавали кашу переважно на обід.

Важливу роль у харчовому раціоні відігравали бобові рослини, особливо під час постів, коли найвідчутніше проявлялась нестача білкових продуктів. З квасолею (“фасолею”, “пасолею”) варили юшки, її клали в борщі. З вареної квасолі робили начинку для пирогів, перетираючи її в макітрі, іноді додавали мак⁹⁰. Готували також “товченку”: розмочену квасоллю варили, відціджували, додавали розтертий мак, січену цибулю, різну зелень і розтирали або товкли у ступі до м’якої однорідної маси⁹¹. Горохом теж могли начиняти пироги. З нього робили і “горохові ямки”, для приготування яких відварений горох перетирали крізь сито, додавали цибулю і випікали на сковороді в олії. Готові “ямки” подавали до борщу. З нього охоче варили юшку, або просто горох “зипком” або “зубком”. Відварений горох відціджують, а потім присмажують на сковороді. Таку страву особливо часто готували косарям у поле, насипаючи просто в торбинку⁹².

Особливе місце в харчовому раціоні волинців займали страви з овочевих культур. Взагалі українській кухні більше, ніж російській чи білоруській, притаманні овочеві страви. Найбільш поширеною з них, звичайно, був борщ. На Волині, як і в більшості інших регіонів України, представлені три різновиди страв під цією назвою. Найперше, це борщ з червоного буряка і капусти. Рецепт такого волинського борщу подається у книзі З. Клиновецької⁹³.

З другої половини ХІХ ст. майже обов’язковим компонентом борщу стала картопля. Іноді його варили на сироватці, але без капусти, лише з буряком та морквою. Такий борщ подавали з окремо звареною квасолею⁹⁴. Червоний борщ на Волині, по можливості, забілювали сметаною, навіть якщо він варився на сироватці. До борщу у більшості випадків робили приправу: у макітрі розтирали сало з часником до однорідної маси. Засмачували також цибулею, перетертою в ступі з маком⁹⁵. У піст в борщ кидали сушену рибу чи гриби.

Інший різновид борщу — зелений, або “квасцьовий борщ”. Готували його навесні з

щавелю, кропиви, лободи, гички червоних буряків, кропу, зеленої цибулі. Клади й картоплю, хоча інколи й тепер варять без неї. Заправляють розбавленим у сметані борошном. Коли борщі готовий — засмажують шкварками⁹⁶. Можуть ще й покрити круто зварене яйце. Інколи заправляють підсмаженим борошном⁹⁷.

Літній різновид борщу — холодник (холодниця), який нині частіше називають “окрошкою”. Для цього відварений червоний буряк, свіжі огірки та моркву нарізали невеликими кубиками. Зелень цибулі різали оремо і солили, щоб розм’якла. Все перемішували і розводили квасом. У такий борщ могли також додавати перетерту варену картоплю і подрібнене круто зварене яйце⁹⁸. Готували не лише на квасі, а й на сироватці, маслянці і навіть на чавленому з ягід сокові⁹⁹.

Давно поширеною овочевою культурою на Волині була капуста, яку в кожному господарстві заготовляли на зиму. Квашена капуста, заправлена цибулею та олією, була щодня на столі у переважній більшості домівок. Популярним на Волині також був капустяк або, як його ще називають, “розсільник”, “капустяний суп”¹⁰⁰. Готували його з квашеної капусти: коли капуста була майже готова, її зтирали пшоном чи відбивали мукою. Також часто готували тушковану капусту (“тушану капусту”), у піст з олією, у м’ясоїд — із салом на м’ясному бульйоні. Якщо дозволяли статки, а також на свята, капусту тушкували з поребриною чи підчервиною, робили начинку для пирогів та вареників. Про давність даної страви у традиції волинської кухні свідчить її обов’язковість на всіх визначних трапезах.

Як з квашеної, так і свіжої капусти робили салати, заправляючи їх олією, цибулею, різною зеленню. Особливо популярним був салат з квашеної капусти, смаченої олією з домішкою свіжих, попередньо замочених у воді, яблук¹⁰¹. З листя капусти готували “капустяні млинці”. Їх відпарювали у підсоленій воді, потім складали конвертиком, обкачували в суміші яйця та борошна і обсмажували з обох боків на маслі чи олії¹⁰². Капуста використовувалась і для приготування такої популярної страви, як голубці. На Волині були поширені два види цієї страви (“голубів”). У північно-західних районах переважали голубці з тертої картоплі¹⁰³, або з тертої картоплі з гречаною кашею¹⁰⁴. У

південно-східних районах голубці готували переважно з пшоняною кашею¹⁰⁵.

Інша овочева культура, значення якої в харчовому раціоні волинян важко переоцінити, — це картопля. Як вже було сказано, картопля стала одним з головних компонентів борщів та різних юшок. Щодо назви — юшка, то слід відзначити, що в північно-західних районах Волині переважно побутує назва “зупа”, а на решті території рідку страву з картоплею та різноманітними крупами, горохом та ін. довгий час називали “куліш”, і лише недавно її майже витіснила назва “суп”¹⁰⁶.

Варена або печена картопля стала найбільш поширеною стравою до сніданку або вечері. Варити її могли як чищену, так і в лущипайках (“в мундирах”). Пекли картоплю після того, як вигорить у печі, загортаючи в ще гарячий попіл, або в перевернутому на гарячому черені догори дном баняку¹⁰⁷. Їли картоплю з квашеною капустою, солоними огірками, тертим часником, праженим і розтертим конопляним сім’ям чи маком. Варену картоплю заправляли шкварками, олією, до неї готували різні підливи. Смажену, печену чи варену картоплю їли з молоком, свіжим чи кислим, із сиру та сметани готували “мачанку”. Вареною картоплею начиняли пироги та вареники. Крім того, картопля була основою цілого ряду різноманітних страв. Так, з вареної перетертої в макітрі картоплі готували “ліниві пампушки”. Для цього до картоплі додавали трохи кислого молока чи сметани, потім борошно, і все це вимішували. Тоді розкачували, різали на шматочки і пекли на сковороді з олією¹⁰⁸. Багато страв готували і з тертої картоплі. Насамперед це деруни (“драчі”, “картопляники”, “млинці картопляні”) — смажені на сковороді млинці з тертої картоплі. Для того, щоб вони краще трималися купи, в картоплю били одне-два яйця, інколи для густоти домішували мукою. До них також могли робити начинку, яку обкладали тертою картоплею і смажили з обох боків. За начинку найбільше брали сир або пшоняну кашу. Тоді це були деруни з сиром чи кашею¹⁰⁹. Готували також галушки з тертої картоплі, які мали різні назви (“пухі”, “пизи”, “кнедли”, “кулі”) і готувались таким чином: терту картоплю вичавлювали руками або проціджували крізь марлю, додавали яйця і борошно. Все це вимішували. Потім виробляли невеликі кульки і варили у

молоді або підсоленій воді, як вареники. Готові кульки засмачували салом з цибулею або сметаною. Дуже поширеною стравою на Волині була “бабка”, готуючи яку, до тертої картоплі додавали борошно, били яйця, інколи заправляли ще й шкварками; все це перемішували і виливали на бляху (“ринку”). “Бабку”, на відміну від попередніх страв, запікали в печі, потім різали на шматки і споживали¹⁰.

Також слід зауважити, що, незважаючи на таке поширення картопляних страв у повсякденному житті, ще донедавна існувала заборона готувати картоплю на свята¹¹, яка засвідчує стійку традицію збереження ритуальних страв.

Гарбузи на наших теренах, як і картопля, масово поширилися лише з ХІХ ст. і також не минули кухню волинян. Найчастіше з гарбуза готували кашу або тушкували. Печений гарбуз споживали як ласощі, додаючи, по можливості, більше цукру і яблук солодких м'яких сортів¹². Інколи замість яблук додавали підсушене пшеничне борошно¹³.

Часто споживали огірки і помідори, як свіжі так і солоні. Хоча, на відміну від огірків, помідори солили рідко. Їли їх як окрему страву, так і в різних салатах з олією чи сметаною.

Цибуля та часник здавна шанувалися волинянами. Вони споживались і як окрема страва, і як приправа. Це стосується і клубнів, яких намагалися якнайбільше заготувати на зиму, і зеленого листя (“стипір'я”). З тертого часнику, заправленого олією, готували таку собі “мачанку” до печеної картоплі та різних коржів і млинців. Полюбляли також хрін, який терли і змішували з вареним тертим буряком або буряковим квасом. Зі столового буряка і хропу готували “бурячки”. Невеликі червоні буряки відварювали, чистили і різали в бочечку, пересипаючи тертим хроном і товченим тмином (“кміном”). Потім все заливали водою з додаванням олії і виносили на холод. Через два-три дні був готовий салат до картоплі чи каші¹⁴. Із зелених стебел часнику та молоді лободи готували “волок”. Для цього нашинковану лободу заливали окропом на кілька хвилин, процідивши, змішували з порізнаними стеблами часнику. Всю масу заправляли тертими шкварками і підсмажували на смальці¹⁵.

Що ж до фруктів та ягід, як культивованих, так і дикоростучих, то їх, як і всюди під час досягання їли свіжими, готували з них

вареники та пироги, а також використовували як добавки до різноманітних страв. Запаси на зиму робили переважно за допомогою сушіння, використовуючи взимку аналогічно свіжим.

Збирали також гриби, хоча з масовим зменшенням лісів, про що писалося вище, і збільшенням населення, їх кількість вже давно не задовольняє потреби усього населення. “Грибом” раніше називали, як правило, лише білий, всі інші мали окрему назву або називалися до деякої міри зневажливо — “губ'яки”¹⁶. Влітку гриби споживали свіжими, додаючи до борщів чи юшок інколи смажили чи тушкували як окрему страву. Але більше намагалися сушити, і споживали переважно під час постів, додаючи, як і свіжі, до різних юшок та борщів. Крім того, з грибів готували різні підливи, особливо на свята.

М'ясні страви були рідкістю в повсякденному харчуванні. Їх готували на свята для пригощання після спільних робіт (“толоки”), в більш заможних сім'ях — у неділю. Найбільше споживали м'ясних страв на “м'ясницях” — від Різдва до Великого посту, за винятком останнього тижня (“масниця”). В цей час насиченість м'ясними стравами була пов'язана з традицією колоти на Різдво кабана — на Волині вся свинна туша ішла в їжу. Окрім різних ковбас, з ніг та голови варили холодець (“драглі”). Перед розливанням холодцю, у посуд кидали переважно лише м'ясо, відділене від кісток, хоча трапляється, що розливали разом з кістками, які відбирали їх вже за столом з готового холодцю¹⁷. Тепер такий холодець варять переважно з птиці.

До святкового столу майже завжди подавали “петравку”¹⁸, “питравку”¹⁹, для приготування якої варили подрібнене м'ясо, додавали підсмажене до золотистого кольору борошно і розводили водою до потрібної консистенції. Потім засмажували шкварками і клали спеції. Найчастіше “петравку” використовували як підливу або “мачанку”, а не як окрему страву. Так само готували ще одну страву — картоплю з м'ясом, яку також могли називати “питравкою”²⁰. В с. Будичанах Чуднівського району Житомирської області така страва називалася “белка”. М'ясо обсмажували, а потім тушкували з картоплею, заправляючи підсмаженим борошном та спеціями. У Луцькому районі Волинської області готували подібну

до рідкої каші страву — “кандьор”. Відварене м’ясо різали на шматочки, кидали у м’ясний бульйон, туди ж додавали подрібнену картоплю і пшоно, промивте в гарячій воді. Потім засмачували підсмаженою цибулею та морквою і додавали зелень петрушки та кропу¹²¹.

З баранини на Волині готували “шулюм”. З м’яса після закипання, знімали піну і варили на повільному вогні. Коли м’ясо було майже готове, додавали одну велику картоплину і солили. Готовий “шулюм” заправляли зеленою цибулею та петрушкою¹²².

Найбільш поширеним і улюбленим продуктом, як і скрізь в Україні, було сало, яке споживали сирим, вареним або смаженим з хлібом та різними городніми культурами (цибулею, часником, огірками). Сало було головним складовим польових обідів, особливо під час фізично виснажливих робіт (косовиці, оранки). Салом, крім того, засмачували різні страви у м’ясоїд, тому використовували його якнайекономніше, намагаючись розтягти запаси від одного забою до іншого.

З м’яса птиці готували різні юшки, переважно на родинні свята або толоки. Окрім того, як уже було сказано, могли варити холодець, а також готували курку з локшиною. Яйця використовувались як додаток до тіста або складовими різноманітних страв. Коли ж статки дозволяли, їх споживали як сирими, так і вареними або смаженими (“яечня”). Яечню готували на олії, жиру чи на шкварках.

Важливе місце у харчуванні волинян відігравали молочні продукти. На молоці варили каші, галушки, локшину. Із свіжим або кислим молоком їли картоплю (смажену, варену, печену), або подавали просто до хліба чи коржів. З молока збирали сметану і збивали масло. Кисле молоко відігривали і робили сир, який використовували як начинку до пирогів та вареників. З сиру та сметани робили “мачанку” або “розминку”¹²³. Також варили галушки з сиру. До перетертого через сито сиру додавали яйця і розтоплене масло. Все це перемішували, додавали трохи борошна і місили тісто. Варили і засмачували, як звичайні галушки¹²⁴. З кислого молока варили “сироватку”. В кисле молоко засипали трохи пшоно і ставили варитись. Потім били туди одне-два яйця, підбивали сметаною і давали закипіти¹²⁵. З молока готували “колотушу”: до свіжого молока дода-

вали трохи сметани і парили на повільному вогні або в теплій печі, для смаку клали трохи цукру. Тепер “колотушу” частіше називають “ряжанкою”. Подібно також готували “сир”. Кип’ятили свіже молоко, потім додавали туди звичайний сир і давали покипіти певний час. Розтирали його гарячим і розливали в миски, щоб заховати¹²⁶. Крім того, сир також запікали. Для цього сир розтирали в макітрі макогоном, додавали яйця, трохи цукру і запікали в печі. Називали його “сир” або “запечений сир”¹²⁷. В деяких селах його називали “мандрицею”¹²⁸.

1 *Килимник С.* Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. — Вінніпег—Торонто, 1964. — Т. 1.

2 *Маркевич Н.* Обычай, поверья, кухня и напитки малороссиян. — Київ, 1860; Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д. чл. П. П. Чубинским. — Санкт-Петербург, 1877. — Т. 7; *Вовк Хв.* Український народ в его прошлом и настоящем. — Прага, 1916. — Т. 2; *Клиновецька З.* Страви й напитки на Україні. — Київ-Львів, 1913; *Артюх Л.* Українська народна кулінарія. — Київ, 1977; *Гонтар Т.* Харчування // *Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження.* — Київ, 1987; *Борисенко В.* Повсякденна їжа та ритуальні страви // *Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження.* — Київ, 1997; *Артюх Л.* Їжа та харчування // *Поділля: Історико-етнографічне дослідження.* — Київ, 1994.

3 *Археологія української УРСР. У 3 т.* — Київ, 1971. — Т. 1. — С. 64.

4 *Охріменко Г.* Культура лінійно-стрічкової кераміки на Волині. — Луцьк, 2001. — С. 92.

5 *Пергліс А., Монгайт Я., Алексеев В.* Історія первісного суспільства. — Київ, 1980. — С. 35.

6 *Семенов П.* Географическо-статистический словарь Российской империи. — Санкт-Петербург, 1862. — Т. 1. — Вып. 3. — С. 540.

7 *Павлюк С.* Традиційне хліборобство України: агротехнічний аспект. — Київ, 1991. — С. 26.

8 Відділ рукописних фондів ІМФЕ. — Ф. 1. — 4/347. — Арк. 53—54.

9 *Пачкова С.* Господарство східнослов’янських племен на рубежі нашої ери. — Київ, 1974. — С. 16.

10 *Горленко В., Бойко І., Куницький О.* Народна землеробська техніка українців: Історико-етнографічна монографія. — Київ, 1971. — С. 116.

11 *Санков Е.* Прядильные волокнистые материалы. — Москва, 1932.

12 *Горленко В., Бойко І., Куницький О.* Народна землеробська техніка... — С. 117.

13 *Цинкаловський О.* Стара Волинь і Волинське Полісся. — Вінніпег, 1984. — Т. 1. — С. 49.

14 *Тарас В.* Монастирський сад як першооснова формування сакральної ландшафтної архітектури // *Народознавчі зошити.* — 1998. — № 2. — С. 150.

15 *Пропт В.* Исторические корни волшебной сказки. — Ленинград, 1986. — С. 291.

16 *Охріменко Г.* Культура лінійно-стрічкової кераміки на Волині. — Луцьк, 2001. — С. 96.

- 17 Павлюк С. Традиційне хліборобство України: агротехнічний аспект. — Київ, 1991. — С. 33.
- 18 Січинський В. Чужинці про Україну. — Київ, 1992. — С. 90.
- 19 Мальський М. Історичні типи природокористування на території Волині // *Минуле і сучасне Волині: Тези доповідей та повідомлень II Волинської історико-краєзнавчої конференції 26-28 травня 1988 р.* — Луцьк, 1988. — ч. II. — С. 258-259.
- 20 Мельник Л. Социально-экономическое развитие Волини в первой половине XIX в. // *Минуле і сучасне Волині: Тези доповідей та повідомлень II Волинської історико-краєзнавчої конференції 26-28 травня 1988 р.* — Луцьк, 1988. — ч. I. — С. 194-195.
- 21 Дубилко І. Роль Почаєва в кооперативному житті Волині // *Літопис Волині.* — Нью-Йорк—Буенос-Айрес—Вінніпег, 1955. — ч. 2. — С. 60.
- 22 Веремійчик І. Традиційні знаряддя праці, промисли і ремесла на Волині. — Луцьк, 1995. — С. 26.
- 23 Горленко В., Бойко І., Куницький О. Народна землеробська техніка... — С. 106.
- 24 Записано автором у с. Борщівці Лановецького району Тернопільської області.
- 25 Сумцов Н. Культурные переживания. — Киев, 1890.
- 26 Грушевський М. Історія української літератури. — Київ, 1993. — Т. 1. — С. 176.
- 27 Знойко О. Міфи Київської землі та події стародавні. — Київ, 1989. — С. 304.
- 28 Записано автором у с. Здовбиці Здолбунівського району Рівненської області.
- 29 Записано автором у с. Підлісному Кременецького району Тернопільської області.
- 30 Записано автором у с. Будичанах Чуднівського району Житомирської області.
- 31 Записано автором у с. Мирогощі Дубенського району Рівненської області.
- 32 Архів Полісько-Волинського народознавчого центру (надалі — ПВНЦ). — ФОК. 7. — Од. зб. 38 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).
- 33 Записано автором у с. Теліжинцях Ізяславського району Хмельницької області.
- 34 Записано автором у с. Будичанах Чуднівського району Житомирської області.
- 35 Записано автором у с. Підлісному Кременецького району Тернопільської області.
- 36 Івашиків Г. Експедиція на Волинь // *Народознавчі зошити.* — 1995. — № 6. — С. 377.
- 37 Задорожний В., Зимомря М. Народні промисли в контексті культурних зв'язків Волині // *Минуле і сучасне Волині. Освіта. Наука. Культура: Тези доповідей та повідомлень IV Волинської історико-краєзнавчої конференції 13-14 квітня 1990 р.* — Луцьк, 1990. — Ч. II. — С. 26-28.
- 38 Записано автором у с. Новій Чорторті Любарського району Житомирської області.
- 39 Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. — Київ, 1995. — С. 84.
- 40 Записано автором у с. Теліжинцях Ізяславського району Хмельницької області.
- 41 Афанасьєв А. Поэтические воззрения славян на природу. — Москва, 1865. — Т. 2. — С. 17.
- 42 Архів ПВНЦ. — Ф. 4. — Од. зб. 1А (с. Замличі Локачинського району Волинської області).
- 43 Архів ПВНЦ. — Ф. 2-А. — Од. зб. 9 (с. Михайлівна Локачинського району Волинської області).
- 44 Архів ПВНЦ. — Ф. 2. — Од. зб. 78 (с. Угринів Горохівського району Волинської області).
- 45 Архів ПВНЦ. — Ф. 2. — Од. зб. 38 (с. Диковини Горохівського району Волинської області).
- 46 Січинський В. Чужинці про Україну. — Київ, 1992. — С. 217.
- 47 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 27 (с. Колодежі Горохівського району Волинської області).
- 48 Записано автором у с. Теліжинцях Ізяславського району Хмельницької області.
- 49 Артюх А. Їжа та харчування. — С. 286; Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви. — С. 216.
- 50 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 25 (с. Підлипки Радивилівського району Рівненської області).
- 51 Гонтар Т. Харчування // *Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження.* — Київ, 1987. — С. 205.
- 52 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 38 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).
- 53 Гонтар Т. Харчування...
- 54 Козак Д. Етнокультурна історія Волині (I ст. до н. е. — IV ст. н. е.). — Київ, 1992. — С. 61.
- 55 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 36 (с. Забороль Луцького району Волинської області).
- 56 Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б. — Од. зб. 18 (с. Лемешів Горохівського району Волинської області).
- 57 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 38 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).
- 58 Знойко О. Міфи Київської землі та події стародавні. — Київ, 1989. — С. 102.
- 59 Записано автором у с. Борщівці Лановецького району та в с. Підлісному Кременецького району Тернопільської області).
- 60 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 17 (с. Маєво Демидівського району Рівненської області).
- 61 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 21 (с. Воютин Луцького району Волинської області).
- 62 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 21 (с. Воютин Луцького району Волинської області).
- 63 Записано автором у с. Теліжинцях Ізяславського району Хмельницької області.
- 64 Записано автором у с. Борщівці Лановецького району та в с. Підлісному Кременецького району Тернопільської області).
- 65 Записано автором у с. Будичанах Чуднівського району Житомирської області.
- 66 Шайда П. Андріївські звичаї на Волині // *Літопис Волині.* — Вінніпег, 1990. — ч. 16. — С. 92.
- 67 Архів ПВНЦ. — Ф. 3-А. — Од. зб. 19 (с. Радянське Млинівського району Рівненської області).
- 68 Архів ПВНЦ. — Ф. 3. — Од. зб. 4 (с. Бабин Гошанського району Рівненської області).
- 69 Архів ПВНЦ. — Ф. 4. — Од. зб. 3 (с. Мовчанів Локачинського району Волинської області).
- 70 Записано автором у с. Теліжинцях Ізяславського району Хмельницької області.
- 71 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 33 (с. Красів Горохівського району Волинської області).
- 72 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 33.
- 73 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 21 (с. Воютин Луцького району Волинської області).

74 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 25 (с. Підлипки Радивилівського району Рівненської області).

75 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 34 (с. Боголюби Луцького району Волинської області).

76 Записано автором у с. Теліжинцях Ізяславського району Хмельницької області.

77 Записано автором у с. Борщівці Лановецького району та в с. Підлісному Кременецького району Тернопільської області).

78 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 24 (с. Хмільно Радехівського району Львівської області).

79 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 24.

80 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 32 (с. Завидів Іваничівського району Волинської області).

81 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 26 (с. Шклінь Горохівського району Волинської області).

82 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 26.

83 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 36 (с. Забороль Луцького району Волинської області).

84 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 25 (с. Підлипки Радивилівського району Рівненської області).

85 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 34 (с. Боголюби Луцького району Волинської області).

86 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 25.

87 *Борисенко В.* Повсякденна їжа та ритуальні страви. — С. 216.

88 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 24 (с. Хмільно Радехівського району Львівської області).

89 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 31 (с. Одереди Луцького району Волинської області).

90 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 32 (с. Завидів Іваничівського району Волинської області).

91 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 25 (с. Підлипки Радивилівського району Рівненської області).

92 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 26 (с. Шклінь Горохівського району Волинської області).

93 *Клиновецька З.* Страви й напитки на Україні. — Київ, 1991. — С. 2.

94 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 38 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).

95 Зап. автором у с. Городищі Новоград-Волинського району Житомирської області.

96 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 25 (с. Підлипки Радивилівського району Рівненської області).

97 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 38.

98 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 31.

100 Зап. автором у с. Підлісному Кременецького району Тернопільської області.

101 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 31 (с. Одереди Луцького району Волинської області).

102 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 21 (с. Воютин Луцького району Волинської області).

103 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 5 (с. Гута Сокальського району Львівської області); Архів ПВНЦ. — Ф. 3-А. — Од. зб. 12 (с. Княже Сокальського району

Львівської області; Архів ПВНЦ. — Ф. 3. — Од. зб. 12 (с. Велике Млинівського району Рівненської області).

104 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 37 (м. Берестечко Горохівського району Волинської області).

105 Зап. автором у с. Підлісному Кременецького району, с. Борщівці Лановецького району Тернопільської області, с. Будичанах Чуднівського району Житомирської області.

106 Зап. автором у селах Підлісному, Борщівці, Будичанах.

107 Записано автором у с. Борщівці Лановецького району Тернопільської області.

108 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 27 (с. Колодежі Горохівського району Волинської області).

109 Зап. автором у с. Новій Чорторії Любарського району Житомирської області.

110 Записано автором у с. Будичанах Чуднівського району Житомирської області.

111 Архів ПВНЦ. — Ф. 3-А. — Од. зб. 16 (с. Тетевчиці Радехівського району Львівської області).

112 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 33 (с. Крассів Горохівського району Волинської області).

113 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 25 (с. Підлипки Радивилівського району Рівненської області).

114 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 26 (с. Шклінь Горохівського району Волинської області).

115 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 24 (с. Хмільно Радехівського району Львівської області).

116 Зап. автором у с. Будичанах Чуднівського району Житомирської області.

117 Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б. — Од. зб. 68 (с. Ставок Луцького району Волинської області).

118 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 25 (с. Підлипки Радивилівського району Рівненської області).

119 Зап. автором у с. Городищі Новоград-Волинського району Житомирської області.

120 *Там само.*

121 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 21 (с. Воютин Луцького району Волинської області).

122 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 33 (с. Красів Горохівського району Волинської області).

123 Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б. — Од. зб. 68 (с. Ставок Луцького району Волинської області).

124 Архів ПВНЦ. — ФОК. 7. — Од. зб. 31 (с. Одереди Луцького району Волинської області).

125 Зап. автором у с. Підлісному Кременецького району Тернопільської області.

126 Зап. автором у с. Новій Чорторії Любарського району Житомирської області.

127 Зап. автором у с. Підлісному Кременецького району Тернопільської області.

128 Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б. — Од. зб. 70 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).

Закінчення у наступному номері

The study of eating habits is an essential part of the investigation of national identity. The peculiarities of food reveal ethnic features vividly. The author speaks on the necessity of its research in complex. The history of this topic is depicted in the work. A detailed study of agriculture, including its history, the most popular plants, and their spread are given. Stock-breeding and fishing are thoroughly described as well. Some notes are given on hunting and apiculture. Principles of processing and keeping of raw materials are under a careful study. Finally, a wide range of traditional meals are described.