

УДК 398.332.416 (477.81)

DOI: <http://dx.doi.org/10.30970/his.2024.56.12486>

ТРАДИЦІЙНІ АТРИБУТИ ОБРЯДОВОСТІ СВЯТОГО ВЕЧОРА УКРАЇНЦІВ СЕРЕДНЬОГО ПОЛІССЯ (За матеріалами із Сарненського району Рівненської області)

Олександр КИРИЛОВЕЦЬ

Львівський національний університет імені Івана Франка
кафедра етнології

вул. Університетська, 1, м. Львів, 79000, Україна

e-mail: sashakirilovets2003@gmail.com

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0005-0254-9464>

У статті на основі архівних матеріалів, джерел та літератури періоду другої половини XIX – початку XXI ст. проаналізовано традиційну атрибутику обрядовості Святого вечора українців Середнього Полісся. Такі хронологічні межі обумовлені наявністю опублікованих джерел і літератури та інформацією, якою досі володіють автохтони. У дослідженні основний акцент звернено на Середнє Полісся, також на сусідні історико-етнографічні райони України: Західне і Східне Полісся, Волинь. Виокремлено локальні особливості атрибутів Святого вечора досліджуваного району. Охарактеризовано назви обрядових предметів, досліджено архаїчні елементи, дохристиянські мотиви у зимовій календарній обрядовості, роль дійових осіб, процеси приготування автохтонів до Святвечора. Визначено функції, застосування і символіку окремих святвечірніх атрибутів, зокрема здійснено порівняльну характеристику назв, форми та способу приготування обрядового хліба на Поліссі та Волині.

Ключові слова: Святий вечір, Середнє Полісся, історико-етнографічне районування, святвечірні атрибути, кутя, покутний сніп, обрядовий хліб, різдвяна ялинка

Постановка проблеми. Кінець XIX ст. характеризується повсюдним відзначенням свят зимового циклу, а відтак супутніх їм традиційних обрядів у всіх історико-етнографічних районах України, зокрема на Поліссі. Упродовж XX ст. можна простежити зміни у використанні обрядових предметів під час різдвяного Святвечора крізь призму соціально-економічних та історичних умов. Уже в XXI ст. спостерігається новий етап, коли побут поліщуків усе більше трансформується, набуваючи міських форм.

Щоб виокремити й дослідити локальні особливості Середнього Полісся, варто уточнити його межі. З одностайних висновків мовознавців виходить, що середньополіський говір розповсюджений у північних районах сучасних Київської, Житомирської та Рівненської областей. На сході він закінчується Дніпром, а на заході – річкою Горинь¹. Щодо південної межі усіх трьох

¹ Див.: Михайло Глушко, “Середнє Полісся у системі етнографічного районування України: локалізація, межі (за матеріалами наукових досліджень другої половини XX – початку XXI ст.)”. *Вісник Львівського університету. Серія історична*, 43 (2008), 31.

говорів Північного регіону, то вона пролягає приблизно по лінії Володимир – Луцьк – Рівне – Звягель – Київ – Прилуки – Конотоп – далі по ріці Сейм до межі з російською мовою². Північна межа Середнього Полісся знаходиться на території Республіки Беларусь. Згідно з адміністративно-територіальною реформою 2020 р. на території Рівненщини було затверджено нові чотири райони. До складу сучасного Сарненського району було включено терени колишніх Сарненського, Рокитнівського й Дубровицького районів³.

Аналіз досліджень. Загальну картину відзначення українцями свят у другій половині XIX століття простежуємо у «Трудах» Павла Чубинського, що містять чималий корпус фольклорно-етнографічних матеріалів про народний календар⁴. Важливими у цьому контексті є також «Етнографічні особливості українського народу» Хведора Вовка⁵, праці Олекси Воропая⁶, Олександра Курочкіна⁷ та ін.

Конкретно культурі поліщуків календарного циклу свят присвячені систематизований розділ «Календарні звичаї та обряди» Юрія Климця і Лідії Минько⁸, монографічні праці «Поліський народний календар» Светлани Толстої⁹, «Календарні звичаї та обряди Рівненщини» Тетяни Пархоменко¹⁰, «Традиційні свята та обряди Рівненського Полісся» Надії Ковальчук¹¹.

Вагоме значення з погляду на предмет нашого дослідження мають праці Володимира Галайчука. Щодо локальних особливостей відзначення зимових свят на Поліссі варто відзначити його статті про народний календар Зарічненщини, Березнівщини, Любешівщини, Ріпкинщини¹². Своє місце у доробку

² Глушко, «Середнє Полісся у системі етнографічного районування України...», 30.

³ «Уряд затвердив утворення чотирьох районів на Рівненщині». *Рівненська обласна державна адміністрація*, 12 червня 2020 р., доступ отримано 9 квітня 2023 р., <https://www.rv.gov.ua/news/uryad-zatverdiv-podil-rivnenshchini-na-chotiri-rajoni>

⁴ Павло Чубинский, *Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским Русским Географическим Обществом. Юго-Западный отдел : материалы и исслед., собранные д. чл. П. П. Чубинским*, 3 : Народный дневник (Санкт-Петербург, 1872).

⁵ Хведір Вовк, «Етнографічні особливості українського народу». *Хведір Вовк. Студії з української етнографії та антропології* (Київ : Мистецтво, 1995): 39–335.

⁶ Олекса Воропай, *Звичаї нашого народу : етнографічний нарис*, 1 (Мюнхен : Українське видавництво, 1958).

⁷ Олександр Курочкін, «Календарні звичаї та обряди». *Українці : Історико-етнографічна монографія*, у 2-х книгах, 2, за редакцією Анатолія Пономарьова (Опішне : Українське народознавство, 1999): 297–332.

⁸ Юрій Климець і Лідія Минько, «Календарные обычаи и обряды». *Общественный, семейный быт и духовная культура населения Полесья*, за редакцією В. Бондарчика (Минск : Наука и техника, 1987): 48–61.

⁹ Светлана Толстая, *Полесский народный календарь. Традиционная духовная культура славян. Современные исследования* (Москва : «Индрик», 2005).

¹⁰ Тетяна Пархоменко, *Календарні звичаї та обряди Рівненщини : Матеріали польових досліджень*, за редакцією Наталії Гавриш (Рівне : Видавець Олег Зень, 2008).

¹¹ Надія Ковальчук, *Традиційні свята та обряди Рівненського Полісся: структура, термінологія, географія поширення (середина XX ст.)* : монографія (Рівне : Арт Економі, 2019).

¹² Володимир Галайчук, «Народний календар Зарічненщини в обрядах, звичаях та фольклорі». *Наукові зошити історичного факультету Львівського університету*, 13–14 (2013): 43–83; Його ж, «Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі». *Народознавчі зошити* 4 (2019): 951–1000; Його ж,

В. Галайчука знайшла і сусідня з Поліссям історико-етнографічна Волинь, – зокрема це статті про традиційну календарно-побутову обрядовість Гошанщини і Славутчини¹³.

Корисними при написанні цієї статті також стали монографія відомого знавця обрядових страв Лідії Артюх «Українська народна кулінарія»¹⁴ і стаття Михайла Глушка про святвечірню атрибутику ««Дід» – традиційний хліборобський атрибут різдвяно-новорічних свят українців Надсяння»¹⁵.

Виклад основного матеріалу: Різдвяний Святвечір у зимовому циклі свят українців займав особливе місце. У народній термінології Середнього Полісся його здебільшого означували як *Святвечор*¹⁶, у с. Рокитне побутовали назви *Святий вечір*, *Голодна кутя*¹⁷, у Мушнях призвичаїлась назва *Холодна кутя*¹⁸.

У день перед Різдвом поліщуки, за винятком дітей, нерідко утримувалися від їжі аж до самої Вечері. До Святвечора готувалися заздалегідь. Господиня розпалювала піч і починала готувати страви ще вдосвіта. Століття тому на Рівненщині був поширений звичай щодня відкладати по поліну, так щоб до Святвечора їх набиралося дванадцять, – саме ними і палили в печі¹⁹.

Почасти був і залишається звичай готувати дванадцять пісних страв у честь дванадцяти апостолів, хоча його зчаста приурочували і до Нового року: *«Дванадцять страв, і все готувалі. То вже на той, на Новий год, то вже багато страв готувалі, дванадцять, а перед Рождеством так були посне, все посне! Не було скоромного нічого, все було посне! Готувалі вже страви»*²⁰.

Дехто згадує, що завжди готували тільки дванадцять страв, при цьому на столі за страву могли вважати будь-яку їжу, включно з хлібом: *«То було все врем'я було дванадцять страв вечеря: все ж – і так як би і хліб та' як би, все, – але дванадцять страв»*²¹, *«Ну як хто зумів, хто як хто мог. Як дванадцять –*

“Народний календар Любешівщини в обрядах, звичаях та фольклорі”. *Народознавчі зошити* 6 (2020): 1454–1483; Володимир Галайчук і Сергій Ципишев, “Традиційні календарно-побутові звичаї та обряди Східного Полісся (на польових матеріалах з Ріпкинського р-ну Чернігівської обл.)”. *Народознавчі зошити* 5 (2019): 1305–1330.

¹³ Володимир Галайчук, “Традиційна календарно-побутова обрядовість історико-етнографічної Волині: (на польових матеріалах з Гошанського району Рівненської обл.)”. *Вісник Львівського університету : Серія історична*, 51 (2015): 412–462; Його ж, “Народний календар Славутчини в обрядах, звичаях та фольклорі”. *Народознавчі зошити* 5 (2019): 1134–1164.

¹⁴ Лідія Артюх, *Українська народна кулінарія : Історико-етнографічне дослідження*, за ред. Володимира Горленка (Київ : Наукова думка, 1977).

¹⁵ Михайло Глушко, “«Дід» – традиційний хліборобський атрибут різдвяно-новорічних свят українців Надсяння”. *Народна творчість та етнологія*, 6 (2016): 31–41.

¹⁶ Архів Львівського національного університету імені Івана Франка (далі – Архів ЛНУ ім. І. Франка), ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 5.

¹⁷ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 51.

¹⁸ Там само, спр. 756-Е, арк. 9.

¹⁹ Пархоменко, *Календарні звичаї та обряди Рівненщини...* 15.

²⁰ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 5.

²¹ Там само, арк. 17.

то дванадцять виготовляєш, а хто не хотів, лінувався – то салат нариже да щитав дванадцять, да й все»²².

У с. Дерть готували хто скільки може. Так само було в Рокитному: *«Шо в кого було – то те і було!»²³* Не зважали на кількість страв у Нетребі: *«Вже в нас була кутя, посне все, ну, готовили. Ми обічно тих дванадцять страв не готовили, а готовили – борщ варили, кутю варили... Борщ із грибами, кутя з медом або узваром робіли»²⁴*. Не готували зазначеної кількості й у Масевичах: *«Ну казали, так все казали [що треба дванадцять страв], але як жили ще биднуvато, то нхто тих дванадцять страв не строїв, [а] було – шо й були дванадцять страв»²⁵.*

У Мушнях багато не готували, бо ж був останній день Посту: *«Воно ж посне дванадцять страв готуєш, а на завтра вже ж нема посту, то чого його готувать таке?»²⁶*

Першою стравою Вечері була кутя. Наразі поширення набула кутя з пшениці, проте раніше робили ячмінну, як-от на Березнівщині. Там згадували: *«Кутю варили раніше з ячменю. Ячмень обтовкували. А якщо не було ячменю, то пшаницю обтовкували, така була ручна ступа своя...»²⁷*

Локальна назва Святвечора *Холодна кутя*, як його називали у Мушнях Сарненського району, пояснюється звичаєм готувати головну страву вранці. Відповідно, увечері, поки ще не зійшла перша зірка, кутю подавали до столу холодною²⁸.

Кутю робили у глиняному горщику. Раніше, наприкінці ХІХ – на початку ХХ ст., був звичай готувати головну страву тільки у новому горщику²⁹. Заправляла кутю кожна господиня на свій вибір. У Масевичах кажуть: *«Кутю – з медом, зроду з медом. Салом ніколі, ни з молоком, – з медом, не м'ясом. Кутя треба щоб з медом була, бо то кутя»³⁰.*

Кутю з салом і шкварками могли робити вже на наступний день, Різдво, коли споживали скромні страви. Принаймні так було на Березнівщині. Також тут кутю могли заправляти олією. На Сарненщині до куті могли додавати жменю «хвасолі», а на Зарічненщині заправляли бобом³¹. Узвар використовували, коли вже не було меду або будь-якої іншої заправки. У головну страву додавали

²² Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 28.

²³ Там само, арк. 51.

²⁴ Там само, арк. 67.

²⁵ Там само, арк. 42.

²⁶ Там само, спр. 756-Е, арк. 8.

²⁷ Галайчук, «Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі», 957.

²⁸ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 756-Е, арк. 9.

²⁹ Пархоменко, *Календарні звичаї та обряди Рівненщини...* 16.

³⁰ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 28.

³¹ Пархоменко, *Календарні звичаї та обряди Рівненщини...* 15.

товчені горіхи; для забезпечення багатства на весь рік могли кидати копійки (цей звичай на Середньому Поліссі був поширений не повсюдно³²). В Овруцькому районі кутю готували цілий день. Це пов'язано з господарськими мотивами: добре «набубніла» кутя – до плідності колосся наступного року.

Відомо, що в середині XIX ст. деякі господарі готували кутю лише раз, щоб вистачило на всі три основних свята різдвяно-водохресного циклу. Інші ж на кожен Святвечір варили нову кутю. На Славутчині (історико-етнографічна Волинь) про це розповідали так: «Кутя стоїть на покуті всі свята. На першу Вилію зварили, тоді – до Нового року, а тоді – на пісню Вилію зварили, і тоді вона вже з'їдаєця на другий день вся. І на пісню Вилію варать взвар з сушини, і наливають ту кутю взваром. Мед там, все. То на першу і на третю Вилію. А на Багатий вечор – то мона і з салом її їсти, з шкварками»³³.

Так було і на Західному Поліссі. Кутю їли першою, а вже потім інші страви: «А на Новій год запітаєш (скуштуєш. – О. К.) куті, а потім починаєш дванадцять страв їсти. Колись по закону так було, а тепер, бачиш, все інакше»³⁴.

Залишки куті згодовували курям, корові, однак не свиням: «Свиням оцо ни, хіба як ото останеца кутя, то мона курам сипнуть. Такого свиням да таком не давали! Бо грих – казали!.. Свиням ни! Мона було дати корови, мона було дати курам...»³⁵

Курям могли віддавати й вершок куті, щоб добре неслися. Так, зокрема, робили на Східному Поліссі³⁶. На Західному Поліссі (Любешівщина) підсохлу скоринку давали курям або корові вже на другий день, на Різдво: «Шкурочку з каструльки чи з чавунчика знімаєш і для курей даєш, ну, і для корови на другий день»³⁷. Пояснювали звичай віддавати скоринку курям тим, що вона була дуже твердою³⁸.

У Рокитному кутю розміщували у покутньому кутку: «Ну, вона така, знаєш, раніше таке було в людей стол, а в куточку такеньке робілі такій уголочок: там ложилі сино, да так як рушничком, да кутю у горицику»³⁹. До столу її ніс найменший хлопчина в домі. Він вбирався в рукавиці, відтак, несучи, тричі промовляв: «Кутя, кутя – на покуття! Кутя, кутя – на покуття!»

У с. Масевичі один із господарів на питання про те, хто ніс кутю, зазначив: «Я всігда несу!» – натомість його дружина додала: «Тепера Гриша несе кутю».

³² Пархоменко, *Календарні звичаї та обряди Рівненщини...* 16.

³³ Галайчук, «Народний календар Славутчини в обрядах, звичаях та фольклорі», 1135.

³⁴ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 29.

³⁵ Там само, арк. 7.

³⁶ Галайчук і Ципишев, «Традиційні календарно-побутові звичаї та обряди Східного Полісся (на польових матеріалах з Ріпкинського р-ну Чернігівської обл.)», 1307.

³⁷ Галайчук, «Народний календар Любешівщини в обрядах, звичаях та фольклорі», 1457.

³⁸ Галайчук, «Традиційна календарно-побутова обрядовість історико-етнографічної Волині», 418.

³⁹ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 51.

«Гриша» – онук подружжя, раніше ж кутю ніс на покуть їхній син: «*Міша (син) – там, накладем рукавиці де й несе: “Гатя, кутя, на покутя!” Три рази так казали, то вже те, топеру вже нема кому, то Гриша носить*»⁴⁰. Дівчина ж чи господиня могли нести, хіба в домі не було чоловіка: «*Як хлопчики – то самій менший, а як ни – то вже дивочка несла*»⁴¹.

У Рокитному робили так само: «*Кутю варили, канєшно. То ставляємо її – та вже йдем да несем в горицику, шо: “Гатя, кутя, до покутя!” Ну от, такево таке робили. Ну, та’ як би треба, щоб хлопчик, а мо’ то й баба [щоб несла]; треба, щоб рукавиці накладалі да в рукавицах неслі. Як є чоловік чи хлопець, треба, щоб хлопці, ну чоловіки, а як ни – то баби неслі, ну. Ще й сметтєчко подстилаєм та застилаєм да все ставляєм те, ну, ту кутю. То й ми часом тепер ше коли-небудь Вира ставіть варить*»⁴². Чому кутю треба було нести в рукавицах, господарі пояснюють звичаєм: «*Не то шо гарячий [горщик], – в’опше такий обичай був, в рукавицах*». Існує думка, що рукавиці одягали з метою забезпечення багатства⁴³.

Приказували у Рокитному до куті й трохи інакше: «*“Сов, кутя, на покуті, сов, кутя, на покуті”, – так три рази казали*». Накидала ж кутю господиня: «*Ну хто накидав: то як мати є чи ... більшенство мати, а так вже хто*»⁴⁴.

На Березнівщині був поширений звичай, коли діти квоктали під столом, «щоб кури квоктали». Вірили, що як господиня несла кутю, то «кілька рази скажиш “ко-ко-ко” і “кво-кво-кво” – стільки буде квочок»⁴⁵. На Волині також зафіксовано звичай, коли господиня квоктала на порозі перед подачею куті на стіл – «щоб кури квоктали»⁴⁶. Наші респонденти з сіл Сарненського району про такі дії не згадували. В Кисоричах вслід за хлопчиком, який ніс кутю, ішла, квокчучи, баба⁴⁷.

У Масевичах про приготування до Вечері згадували так: «*Щоб був узвар з груш, з яблук сушених зварений узвар. Кутя щоб була, щоб була настояща кутя, не... з пшеници зварена: не з рису, ни з чого, – з пшеници. І вже звариється кутя, і тоді вже на Святвечір ставляють усю їжу посну, яка є, і хто найменший із хлопчиков у сим’ї (а якщо нема – да один такий чоловік хазяїн), то бере ту кутю, рукавиці накладає, і несе ту кутю на покуть і каже: “Гатя, кутя, на покуття! Гатя, кутя, на покуття!” А на покуті ставили брали солону... або солону, або таку м’ягеньку... сино таке, ложилі його в мешечок,*

⁴⁰ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 5.

⁴¹ Там само, арк. 29.

⁴² Там само, арк. 63.

⁴³ Пархоменко, *Календарні звичаї та обряди Рівненщини...* 18.

⁴⁴ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 63.

⁴⁵ Галайчук, «Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі», 957.

⁴⁶ Галайчук, «Традиційна календарно-побутова обрядовість історико-етнографічної Волині», 420.

⁴⁷ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 18.

кляли на покуті, накривали рушничком, ставили туди трошечки солі, свичечка щоб була, свитилася, і кутю туди ставили»⁴⁸.

На Східному Поліссі подекуди на отаву на покуті кляли вершок куті та окраєць хліба. Їх могли тримати до весни, до вигону худоби на пашу. На Березнівщині розповідали: «Сено, і ста'вляли того снопіка, і кутю ста'вляли. І хлібину ставляли на кутю», «Сноп лежав посвяче'ний і буханка хлеба. Ну, две неділі так як би. І свечка так як би две неділі на покуті. Як Ко'ляди»⁴⁹.

Подекуди в Масевичах на головний святвечірній атрибут – кутю – поміщали листя для передбачення врожаю: «І ставиш цю кутю, ідеши шукаєши деś у сїни чи де три дубових листочки, ложаєши на цю кутю, потім зрубочку солі ложиши, о, і оце вже як сїдають вечерять, це ще з вечора таке робиши оце покутя, сїдаєши вечерять, повечеряли, знімають це листя, а це листя – якщо воно на рік врожайний, то що на йому стільки багато крапельок води, то це воно вже врожай на щось, а там воно його я вже позабувалася, от. І вже вкінці, повечеряли, беруть кутю, ставляють на стол, накідають кожне велику миску, і кожне собі вже бере ту кутю їсти»⁵⁰.

Другорядними святвечірніми стравами у поліщуків були вареники, смажена риба, квасоля, каша, борщ, квашена капуста, голубці з пшоном, коржі⁵¹. Борщ був грибним, без м'яса, бо ж іще піст. На Західному Поліссі варили «капусняк». На Любешівщині на столі обов'язково мали бути вареники⁵². На Березнівщині готували куліш, кашу, капусту, голубці з пшоном, рибу на олії, рибну і грибну юшку, «сушани'ну», узвар⁵³. У бочках квасили огірки та помідори⁵⁴.

Схожі святвечірні страви були притаманні й для Волині: тут готували юшку з рибою чи з грибами, гороховий куліш, «балабушки з часником», голубці з пшоном і олією чи картоплею, «ліниву» капусту (варили в «пелюстках» і мастили олією). Часто готували оселедця – з картоплею чи оладками, пекли в муці на сковорідці чи маринували. Робили пшоняні голубці, вони вважалися другою стравою після куті: «Голуби з пшоном і кутя мусить бути на всі свята, а все решта – по можливості»⁵⁵. Одразу господиня готувала й скоромні страви на Різдво. Лише де-не-де побутовав звичай готувати дванадцять страв, адже звикло так робили вже на Новий рік.

Кутю й інші страви по вечері залишали на столі. Цей вияв культу померлих родичів поширений досі: «Ну, тарилку ставляли, трошки борщу, трошки кашки

⁴⁸ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 42.

⁴⁹ Галайчук, «Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі», 957.

⁵⁰ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 42.

⁵¹ Пархоменко, *Календарні звичаї та обряди Рівненщини...* 16.

⁵² Галайчук, «Народний календар Любешівщини в обрядах, звичаях та фольклорі», 1458.

⁵³ Галайчук, «Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі», 956.

⁵⁴ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 756-Е, арк. 47.

⁵⁵ Галайчук, «Традиційна календарно-побутова обрядовість історико-етнографічної Волині», 418.

той, куті, хліба, – всього в одну тарилку. І вже так, що вроді би їсти будуть вони, поприходять. Ложки кидають на столі. Я там знаю...»⁵⁶ В іншому випадку просто залишали трохи кожної пісної страви і ставили біля неї чистий посуд: «Залішали зроду на ніч!», «Хліб, борщ налітий, кутя». Виделок на столі бути не повинно: «Міски, і брали ложки і клалі на стол»⁵⁷. На сьогодні цей звичай зникає, вже не кожна сім'я залишає страви на ніч, що частково пов'язано з наявністю холодильника: «Скільки не їси, стільки на столі треба щоб оставлять. І в тебе є вмершиє, то стоко ложок на стол положи. Повечеряєш на Новій год, щоб тиє ложки лежали, і не доєдаєш, щоб стояло в ча'шках. Так колісь казали то. Тепер то скорий хавають в холодильник, а то де був холодильник?! Все на столі. Даже страву готують для тих, що померлі»⁵⁸.

У деяких селах колишнього Рокитнівського району в кутю на ніч встромляли ложки. Робили так і на Західному Поліссі: «Говорили, що прийдуть з того світу, і це їхня вечера. Обов'язково ложки, все лишали. [...] Ето ложилі гету кутю і отако ложкі встановлялі. І зверху пирога ложилі на ту кутю. І як чия ложка перевернеца, то той скоро вмере [сміється]. А як тепер того не робимо, нічого не, то в порядку. Рукавиці до горщика з кутею не брали. Вносили часник, щоб оберігав [...]»⁵⁹.

Поширеним в Україні колядним атрибутом був сніп. Не виняток і Середнє Полісся, зокрема Сарненщина. В Україні його називали по-різному. Наприклад, на Березнівщині – *сно'пик, деду'х, коляда'*. Останню назву вживали тоді, коли вносили снопа до хати: «“Добрий вечор з колядою!” – шось виробляють з колядою, і вже ту коляду ставляють на покуті. Потом, як віносять уже послі свят, то тоже: “Будьте здорові з колядою!”»⁶⁰. На Сарненщині сніп був поширений не повсюдно. У Дерті його вносив до хати і ставив на покуті господар⁶¹. У Рокитному теж використовували снопа: «В нас – так, на pewno, там, де кутя стояла, там колоски... ну, ставилі колоски такіє, ну, як був маленький снопик получався, там були такіє зв'язаніє колосочки. А вже [тепер] такіє великіє снопи [ставлять]»⁶². В інших селах Сарненського району, як-от Масевичі та Нетреба, такого атрибута не згадують: «Такого в нас не було, то колісь заносилі, шось там на дверях таке, в нас такого не було»⁶³.

У Масевичах подекуди за альтернативу ставили букет жита з квітами: «Не заносилі. Вже потім як ми стали, то вже його поїдем потім де-небудь, те

⁵⁶ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 756-Е, арк. 32.

⁵⁷ Там само, спр. 750-Е, арк. 6.

⁵⁸ Там само, арк. 34.

⁵⁹ *Етнографічний образ сучасної України...* 347.

⁶⁰ Галайчук, “Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі”, 958.

⁶¹ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 14.

⁶² Там само, арк. 51.

⁶³ Там само, арк. 6.

жито, да з цвѣтками, да наплѣтем такого, то вже таке-о. В мене ціє тоже дити кажуть, шо зробить такенько, да кажу – буде на цього, на кутю, то Віта каже: “О, я пошла в Рокітном да зразу купіла”. Хтось, кажу, зробів, а ві купилі, а своє не зробилі, да й таке»⁶⁴.

Снопа ставили на покуті, подекуди на покутньому вуглі столу. Увійшовши до хати, господар віншував всім членам сім'ї щастя, промовляючи такі слова: «Віншую вас із щастям, здоров'ям, з цим Святим Вечором, щоб ви в щасті і здоров'ї ці свята провели та других дочекались – від ста літ до ста літ, поки нам Пан Біг назначить вік»⁶⁵. Сніп стояв до двох тижнів, залежно від місцевості: «До вже стоїть целе то сьвато, две неделі вон стоїть. Як уже в'язочку виносять, то й того снопика виносять. А того снопика мнуть де й засевають, зерно як сеємо»⁶⁶.

У селах Західного Полісся подекуди замість снопа на покуть ставили миску чи кружку або банку з зерном. Про це згадували й автохтони Сарненщини. Потім зерно віддавали курям. Якщо ж ставили сніпка, то потім зерно з нього додавали до того, яким сіяли⁶⁷.

Повсюди в селах Сарненщини й інших районів Північного регіону на стіл настеляли сіно. З часом цей звичай зазнав певної трансформації, як про це розповіли в Масевичах: «Заносилі, колісь мати, ще мати моя, ложила на стол сино, на цилій стол сино, і закривала настольником. А сьогодні вже мі берем полотенце, і ложим сина трошки, і за його заматваєм, і ложим на покуті, а потом ставляєм кутю на його. Топиру вже так, мати колісь то на цилій стол клала сино, а сьогодні ни...»⁶⁸

Сіно могли стелити і на покуті: «На покутя сина трошки клалі, а потом кутя вже зварана, вже ставляли на те сино, пока ще до вечері»⁶⁹.

Сіно залишалося під настільником аж до Старого Нового року, затим його згодовували худобі. На Березнівщині звичай застеляти стола сіном пояснювали так: «Як Сус Христос родився, то в яслах родився ж – то сено кладуть так»⁷⁰. Сіно накривали настільником: «В нас такого нічого ми не робілі, ну була в нас на покуті, мі перед тим смиттє приносили, такенько робілі, накривалі там десь рушничком [...]. Под настольник ложили на столі сино, то тоже клалі там потом настольника»⁷¹.

⁶⁴ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 756-Е, арк. 11.

⁶⁵ Воропай, *Звичаї нашого народу*... 117.

⁶⁶ Галайчук, «Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі», 958.

⁶⁷ Там само, 1458.

⁶⁸ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 6.

⁶⁹ Там само, спр. 756-Е, арк. 32.

⁷⁰ Галайчук, «Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі», 959.

⁷¹ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 67.

Так само робили у Масевичах: *«Сіно, да, настольником, да, настиляли под дно, а те зверху – настолник»*⁷². У деяких районах Рівненщини ще не відійшов у забуття звичай насипати під настільник зерна жита чи проса. Подекуди поєднували зерна пшениці, жита і проса⁷³. Також могли поміщати копійки. Так само робили на Волині. Але тут могли ще й сипати під настільник гарбузове насіння, щоб був врожай на гарбузи: *«Є, що під насти'льник пшуро сиплют, є – зе'рняти гарбу'зові, – я в людей бачила в селі, сиплют. Щоб гарбу'зи велися»*⁷⁴. На Волині подекуди був поширений звичай класти під сіно обтовчену кутю. У Гощанському районі це аргументували тим, щоб і на тому світі було що поїсти⁷⁵. Після свят зерно давали курям або тримали до посіву. Сіном настеляли і покуть, де перед вечерею розміщували кутю, хліб, узвар. Звичай настеляти стіл сіном чи соломною пояснюють тим, що Ісус Христос народився в яслах, в соломі⁷⁶.

У Стариках, згадує респондентка, господар заносив до хати мішок із сіном чи отавою⁷⁷. Невдовзі, після усіх робіт, починалася вечеря. Насамперед вносили головні атрибути святвечірньої обрядовості: снопа та соломю, сіно. Про процес заготівлі снопа до Різдва і його внесення в хату у с. Вежиця на Рокитнівщині згадували так: *«Коли жнива закінчувалися, перевеслом зв'язали снопа – це при колгоспі. А колись хазяїн брав останнього снопа додому, становив у коморі. А на Різдво вносив його і становив на покуті. Обмолоченим зерном із цього снопа засівав. На полі лишали пару колосків [три стебла], обв'язували червоною стрічкою, клали хліб, сіль [“крайчик хліба”] – називали “борода Святого Іллі”. А розміщували у більшості його на покуті, щоб на увесь рік був хороший врожай: “Снуп [сніп] на покуть ставили, щоб лучше роділо, подяка землі і Богу за урожай”»*⁷⁸.

Сіно використовували під час гадання на врожай. Так, у Масевичах витягували стебло і за його довжиною визначали врожайність на наступний рік: *«У суботу перед Роздвом кладеш на покуті, а на Новій год, на Василя вітягаєш, і кладеш стол застилаєш. А потом вітягаєш, чи вітягнеш витку довшу, яка буде урожай. Таке ми робили»*⁷⁹.

Не так повсюдно був поширений звичай, коли господар сім'ї ходив у садок і перев'язував дерева соломною. У с. Нетреба усі дерева підв'язував господар. На Західному Поліссі це могли робити і діти. В Рокитному відсутність такого

⁷² Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 23.

⁷³ Пархоменко, *Календарні звичаї та обряди Рівненщини...* 17.

⁷⁴ Галайчук, “Народний календар Славутчини в обрядах, звичаях та фольклорі”, 1138.

⁷⁵ Галайчук, “Традиційна календарно-побутова обрядовість історико-етнографічної Волині”, 419.

⁷⁶ Галайчук, “Народний календар Любешівщини в обрядах, звичаях та фольклорі”, 1458.

⁷⁷ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 756-Е, арк. 26.

⁷⁸ *Етнографічний образ сучасної України...* 258.

⁷⁹ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 756-Е, арк. 22.

звичаю пояснюють тим, що колись господарі часто не мали такого саду, як зараз. Про це згадують так: *«А де той садок був?! Одна дичка, груша була в нас, в матери, одна-єдинствена дичка-груша да й всьо. Тепер садки вже є»*⁸⁰. Інколи господар йшов перев'язувати дерева босий.

У багатьох діях Святого вечора використовувалася свічка: її запалювали, коли господар гукав Мороза, обходив худобу, коли сім'я запрошувала на вечерю душі померлих родичів.

Велике значення у різдвяній обрядовості Святого вечора по всій Україні мав обрядовий хліб. Через соціально-економічні умови на Сарненщині хліб випікали самі, згадують респонденти: *«Ну хліб вси пеклі, колись не було укупіть та пеклі трохи!»*⁸¹ Кажучи про важливість обрядового хліба на Сарненщині, варто зауважити, що його тут згадують як один із головних атрибутів Святої вечері: *«То було все врем'я було дванадцять страв вечеря: все ж – і так як би і хліб та' як би, все, – але дванадцять страв»*⁸². У Рокитному «білий хліб» пекли дуже рідко. Через бідність не кожен міг собі це дозволити: *«Не знаю, мо', хто пьок. В нас, ми бидно так жили, шо в нас не було. Оцьо я кажу, шо оно на Роздво і на Пасху – то цьо один раз, два рази в год пеклі білий хліб, і то його не хватало наїстися на один раз»*⁸³.

Так само й на Західному Поліссі до першої Вечері й до Багатої куті пекли пиріг чи паляницю з борошна вищого сорту⁸⁴. Пекли поліщуки до Різдва й інші види борошняних виробів, такі як калачі, спеціальні маленькі булочки-«колядники» («коляднички»), які роздавали колядникам: *«І великі булки, і печем маленькі – коляднички, щоб було. Прийдуть у Коляду, щоб було дітям шо дати»*⁸⁵. Також на Поліссі, як і на Волині, випікали «книші». Особливістю книшів на Березнівщині було те, що вони, на відміну від звичайного хліба, могли бути видовженої форми, зі складеного «човником» тіста, а могли нагадувати трикутної форми пиріжки з чорничною чи якоюсь іншою начинкою, смажені на олії⁸⁶. Зокрема в селі Моквин процес їхнього приготування і споживання був наступним: *«А піроги такіє. Заре кругленькіє пірожки печуть, а колись брали того пірожка да й тако на три рожки його, так як вареника. Вареника на один гребенчик, а його робили таково на три. Трикутничком таким. То вже казали ж: сьо – Коля'ди, сьо – книши. Да, да, сьо на Коля'ди сії книши пекли. Так, так, шостого числа пекли сіє книши... Сушили яблука,*

⁸⁰ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк 51.

⁸¹ Там само, арк. 7.

⁸² Там само, арк. 17.

⁸³ Там само, арк. 61.

⁸⁴ Володимир Галайчук і Григорій Рачковський, «Календарна обрядовість». *Етнографія українців*, за редакцією Степана Макарчука (Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2015), 508.

⁸⁵ Ковальчук, *Традиційні свята та обряди Рівненського Полісся...* 170.

⁸⁶ Галайчук і Рачковський, «Календарна обрядовість», 508.

грушки, да їх варили, да на машинку перекручували, щоб вони м'ягкенькіє були, ди з тим пекли. Невеличкіє»⁸⁷.

Про те, що хліб пекли зазвичай із житнього борошна, згадували у Мушнях: *«Колись люди були тожже мудріє, пекли як хліба, все ж, колись не було ж сковороди чи, там, якоїсь бляшки да такого всього. Ще я там жила, то ось на цьому лісту такому з капусти, вже то нижнє листя тако зриваєш, яке велике, да вже тоді тако печеш, така була дерев'яна... да й зара, знаєш, таке не цьо... така була дерев'яна лопата, да вже тисто, випалюється, да вже дерев'яну лопату положиш, да вже положиш там, да й печеться той хліб. Такий смачний хліб був, такий добрий. Всякий був, житній, пшеничного ж не було в нас, бо в нас таке ж Полісся, то в нас...»*⁸⁸

Хліб клали на сіно біля куті та снопа, ним часто накривали кутю. На хліб також поміщали сіль і свічку, іноді – часник⁸⁹. Такий хліб зазвичай лежав на столі на сіні до Хрещення, потім його віддавали священникові чи розпарювали і їли самі. Якусь частину могли віддати худобі.

На Середньому Поліссі до різдвяних свят у хаті ставили ялинку чи сосну: *«Просто ту хвойник у нас є, у нас навіть ця була така, то ми рубалі йї, то нима [тепер], йолочка. І в матер мойой йолка така гарна була, то ставилі... Ставляли, то все время ставлялі, і геть до ци'х пор тепер мі, воно малееньке, саме виростає»*⁹⁰, *«Зроду, всьой вик. Скоко я живу, з малєнства. І зараз нема ничого – то хоч йолочку ото в хату несу. Шоб йолка була в хати... Ну, щитай, той день, шо Роздво, треба держать йолку. Не вікідать»* (с. Масевичі)⁹¹.

Хвойне деревце встановлювали у відро чи іншу ємність, наповнену землею⁹². Зрубану в лісі ялинку чи сосну прикрашали іграшками, які здебільшого робили власноруч: *«Ну, яка ялинка... В основном ялинка така, шо в нас сосна токи. Ялинку в нас тожже так трудно було. В нас – то таке: і сосну, то треба було випросить, десь у лісі гілочку вкрасти, так же не можна було, – то тепер... дров не мона було взять в лісі – а то ще йолку вирубать. На йолочку да робилі саміє ігрушки. Саміє тие: збіраємо цілій год якієсь бумажки з цукерок, де вже склейвам тие вже як ланцюжки»*⁹³.

У Бишляку, що належить до сусіднього Вараського адміністративного району, електроенергія з'явилася лише в тисяча дев'ятсот шістдесят сьомому році, тому, як згадує респондент, різдвяне деревце прикрашали власноруч вирізаними паперовими гірляндами: *«На перше січня – то то не обов'яз-*

⁸⁷ Галайчук, “Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі”, 955.

⁸⁸ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 756-Е, арк. 8.

⁸⁹ Галайчук і Рачковський, “Календарна обрядовість”, 508.

⁹⁰ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 750-Е, арк. 24.

⁹¹ Там само, арк. 31.

⁹² Там само, спр. 756-Е, арк. 9.

⁹³ Там само, спр. 750-Е, арк. 46.

ково... Хто не встигав – тіки подарки ставили на перше січня, а так на Різдво старалися: і щоб на Святий вечір, і щоб на сьоме січня вже ялинка була. Ну а на ялинку іграшок не було тоді, а якщо були, то вони були недоступні. Робили такі канфети вішали, печиво вішали на йолку, іграшки дetskі, отакі. Ручної роботи там герлянди робили, ручної роботи, електричних тож не було. Та й світла не було. Бо світло в селі появилось в шістдесят сьомому році тіки»⁹⁴.

У другій половині ХХ ст. у Масевичах, як згадують господарі, намагалися будь за що, але подарувати дітям гарний настрій під час різдвяних свят, тому прикраси були найрізноманітніших видів і форм: «Ну канєшно, з вати плели такіє тие бурульочки, розтягували, да сплітуєш. А якіє ж іграшки робили, а знову ж – з бумаги вирізали такіє кольца да його клеєм склеювали. То то ж краса була, а де ж колись тие іграшки були такі. Все своє робили, такіє горобейки робили, все своє робили таке, ну, іграшки, все своє. Да верхушки такіє красивіє вирізали з білої, з якої хоч бумаги круглі, а наверх ще одне. Ди й всьо. А де ж тие вогники були, колись же ж не було тих вогников»⁹⁵.

Хату до свят прибирали заздалегідь: «Воно всю жизнь – свято – прибіраєш. Готовіса до того свята, бо воно свято!»⁹⁶ Хату не декорували, однак долівку підмашували: «Ще колись була земля в мене [...], ну, землянка просто, не було підлоги, то я вистелічку робіла, гліну, щоб гарно було, отаке то мазала, отаке»⁹⁷. У Зарічненському районі подекуди й до сьогодні виготовляють прикраси, якими потім прикрашають сволюки будівлі. Мова йде про «павуки». Їх робили із соломи. Атрибуту надавалося чималого значення, бо вірили, що павук є одним з головних творців Всесвіту⁹⁸.

Отже, можна підсумувати, що на Святвечір автохтони Сарненщини здавна використовували різного роду обрядові атрибути, які наділяли певними ритуальними функціями. У ХХІ ст. у сільському побуті вже не надається такого важливого значення тим предметам, які ще донедавна вважалися сакральними. Із часом локальні звичаї та обряди, яких сьогодні ще дотримуються автохтони Сарненщини, відходять у минуле, адже селянський побут осучаснюється, набуває міських форм. Все ж, і досі ще Вечеря нерідко починається з внесення головних обрядових атрибутів: снопа, соломи чи сіна, а завершується вшануванням душ померлих родичів.

⁹⁴ Архів ЛНУ ім. І. Франка, ф. Р-119, оп. 17, спр. 756-Е, арк. 5.

⁹⁵ Там само, арк. 47.

⁹⁶ Там само, спр. 750-Е, арк. 33.

⁹⁷ Там само, арк. 27.

⁹⁸ Пархоменко, Календарні звичаї та обряди Рівненщини... 16.

REFERENCES

- Arkhiv LNU im. I. Franka. Fond R-119, opys 17, sprava 750-E [in Ukrainian].
- Artiukh, Lidiia. *Ukrainska narodna kulinariia: Istoryko-etnohrafichne doslidzhennia*, za red. Volodymyra Horlenka. Kyiv: Naukova dumka, 1977 [in Ukrainian].
- Chebaniuk, Olena. “Kalendarni obriady”. *Entsyklopediia istorii Ukrainy 1: Ukraina-Ukraintsi*, za redaktsiieiu Valerii Smolii. Kyiv: Naukova dumka, 2018. 304–318 [in Ukrainian].
- Chubynskyi, Pavel. *Trudy etnohrafychesko-statystycheskoi ekspedytsyy v Zapadno-Russkyi krai, snariazhennoi Imperatorskym Russkym Heohrafycheskym Obshchestvom. Yuho-Zapadnyi otdel: materyaly i issled., sobrannye d. chl. P. P. Chubynskym 3: Narodnyi dnevnik*. Sankt-Peterburh, 1872 [in Ukrainian].
- Etnohrafichniy obraz suchasnoi Ukrainy. Korpus ekspedytsiinykh folklorno-etnohrafichnykh materialiv 6: Kalendarna obriadovist*, za redaktsiieiu Hanny Skrypnyk. Kyiv: IMFE im. M. T. Rylskoho, 2016 [in Ukrainian].
- Halaichuk, Volodymyr. “Narodnyi kalendar Bereznivshchyny v obryadah, zvychayah ta folklori”. *Narodoznavchi zoshyty 4* (2019): 951–1000 [in Ukrainian].
- Halaichuk, Volodymyr & Tsypyshev, Sergiy. “Traditsiyni kalendarno-pobutovi zvychai ta obryady Shidnogo Polissya (na poliovykh materialakh z Ripkynskogo r-nu Chernihivskoi obl.)”. *Narodoznavchi zoshyty 5* (2019): 1305–1330 [in Ukrainian].
- Halaichuk, Volodymyr. “Tradysiiina kalendarno-pobutova obriadovist istoryko-etnohrafichnoi Volyni (na polovykh materialakh z Hoshchanskoho raionu Rivnenskoï obl.)”. *Visnyk Lvivskoho universytetu. Serii istorychna*, vyp. 51 (2015): 412–462 [in Ukrainian].
- Halaichuk, Volodymyr. “Narodnyi kalendar Zarichnenshchyny v obriadakh, zvychaiakh ta folklori”. *Naukovi zoshyty istorychnoho fakultetu Lvivskoho universytetu*, vyp. 13–14 (2013): 43–83 [in Ukrainian].
- Halaichuk, Volodymyr. “Narodnyi kalendar Liubeshivshchyny v obriadakh, zvychaiakh ta folklori”. *Narodoznavchi zoshyty 6* (2020): 1454–1483 [in Ukrainian].
- Halaichuk, Volodymyr. “Narodnyi kalendar Slavutchyny v obriadakh, zvychaiakh ta folklori”. *Narodoznavchi zoshyty 5* (2019): 1134–1164 [in Ukrainian].
- Halaichuk, Volodymyr. “Rizdviano-vodokhresni sviata v okolytsiakh Krementsia”. *Visnyk Lvivskoho universytetu. Serii istorychna*, vyp. 44 (2009): 215–240 [in Ukrainian].
- Halaichuk, Volodymyr & Rachkovskyi, Hryhorii. “Kalendarna obriadovist”. *Etnohrafiia ukraintsiv*, za redaktsiieiu Stepana Makarchuka. Lviv: LNU im. I. Franka, 2015. 503–545 [in Ukrainian].
- Hlushko, Mykhailo. “«Did» – tradysiiyni khliborobskyi atrybut rizdviano-novorichnykh sviat ukraintsiv Nadsiannia”. *Narodna tvorchist ta etnoloiiia 6* (2016). 31–41 [in Ukrainian].
- Hlushko, Mykhailo. “Etnohrafichne raionuvannia Ukrainy: stan, problemy, zavdannia (za materialamy naukovykh doslidzhen druhoi polovyny XX – pochatku XXI st.)”. *Visnyk Lvivskoho universytetu. Serii istorychna*, vyp. 44 (2009): 179–214 [in Ukrainian].
- Hlushko, Mykhailo. “Pokhodzhennia «polaznyka» yak zvychaiu zymovoi kalendarnoi obriadovosti ukraintsiv”. *Narodna tvorchist ta etnoloiiia 3* (2003). 83–89 [in Ukrainian].
- Hlushko, Mykhailo. “Serednie Polissia u systemi etnohrafichnoho raionuvannia Ukrainy: lokalizatsiia, mezhi (za materialamy naukovykh doslidzhen druhoi polovyny XX – pochatku XXI st.)”. *Visnyk Lvivskoho universytetu. Serii istorychna*, vyp. 43 (2008): 15–33 [in Ukrainian].
- Kovalchuk, Nadiia. *Tradysiiini sviata ta obriady Rivnenskoho Polissia: struktura, terminolojiia, heohrafiia poshyrennia (seredyna XX st.)*. Rivne: art Ekonomi, 2019 [in Ukrainian].

- Klymets, Yurii & Mynko, Lidiia. "Kalendarnye obychai i obriady". *Obshchestvennyi, semeinyi byt i dukhovnaia kultura naseleniia Polesia*, za red. V. Bondarchyka. Minsk: Nauka i tekhnika, 1987. 48–61 [in Ukrainian].
- Kurochkin, Oleksandr. "Kalendarni zvychai ta obriady". *Ukraintsi: Istoryko-etnografichna monohrafiia*, u 2-kh knyakh, 2, za redaktsiieiu Anatoliia Ponomariova. Opishne: Ukrainske narodoznavstvo, 1999. 297–332 [in Ukrainian].
- Parkhomenko, Tetiana. *Kalendarni zvychai ta obriady Rivnenshchyny: Materialy poliovykh doslidzhen*, za redaktsiieiu Natalii Havrysh. Rivne: Oleh Zen, 2008 [in Ukrainian].
- Tolstaia, Svetlana. *Poleskyi narodnyi kalendar. Traditsionnaia dukhovnaia kultura slavian. Sovremennye issledovaniia*. Moskva: Indryk, 2005 [in Ukrainian].
- Voropai, Oleksa. *Zvychai nashoho narodu: etnografichni narys 1*. Miunkhen: Ukrainske vydavnytstvo, 1958 [in Ukrainian].
- Vovk, Khvedir. "Etnografichni osoblyvosti ukrainskoho narodu". Vovk, Khvedir. *Studii z ukrainskoi etnografii ta antropologii*. Kyiv: Mystetstvo, 1995. 39–335 [in Ukrainian].

TRADITIONAL ATTRIBUTES OF THE HOLY EVENING RITUAL OF THE UKRAINIANS OF THE MIDDLE POLISSIA (BASED ON THE MATERIALS OF THE SARNY DISTRICT OF THE RIVNE REGION)

Oleksandr KYRYLOVETS

Ivan Franko National University of Lviv

The Chair of Ethnology

1 Universytetska str., Lviv, 79000, Ukraine

e-mail: sashakirilovets2003@gmail.com

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0005-0254-9464>

The article is based on archival materials, sources and literature of the period of the second half of the 19th – beginning of the 21st century. analyzed the traditional attributes of the Holy Evening ritual of the Ukrainians of the Middle Polissia. Such limits are determined by the availability of published sources and literature and information possessed by autochthons. In the study, the main emphasis is on the Middle Polissia, as well as on the neighboring historical and ethnographic regions of Ukraine: Western and Eastern Polissia, Volyn. The local features of the Holy Evening attributes of the studied area are highlighted. The names of ritual items are characterized, archaic elements, pre-Christian motifs in winter calendar rituals, the role of actors, the processes of preparation of autochthons for Christmas Eve are studied. Among other things, the boundaries of the historical and ethnographic zoning of Ukraine were clarified. The functions, application and symbolism of certain Christmas Eve attributes have been determined, in particular, a comparative characterization of the names, form and method of preparation of ritual bread in Polissia and Volyn has been carried out.

Keywords: Christmas Eve, Middle Polissia, historical and ethnographic zoning, attributes, dishes, kutia, sheaf, straw, Christmas tree, ceremonial bread

Стаття надійшла до редколегії 27.09.2022

Стаття прийнята до друку 15.10.2022