

## ТРАДИЦІЙНЕ ХАРЧУВАННЯ ВОЛИНЯН\*

Микола ДАВИДЮК

Як уже говорилося, Волинь, з огляду на географічне розташування, завжди була багата на рибу. Тут водилися щуки, лящі, в'юни, окуні, карась і багато інших. Але найбільше цінувався лин, про що свідчить і приказка: "Нема м'яса над свинину, нема риби над лину". Зі свіжої риби готували юшку, як, наприклад, "ялек" в Іваничівському районі. Для цього її варили у воді разом з картоплею, заправляючи перцем і засмачували олією<sup>129</sup>. Часто рибу обкачували в борошні й обсмажували в олії з обох боків. Інколи смажену охолоджену рибу складали в посудину, пересипаючи кожен шар порізаною цибулею та заливали розсолем з води й оцту, заправленим спеціями, і давали настоятись<sup>130</sup>. Соління риби на Волині не було поширеним. За необхідності, волиняни купували оселедці, або ж тільки розсіл, з якого готували таку собі "дригавку". В розсіл вкидали порізану картоплю, додавали борошно, цибулю, зелень, і все це варили<sup>131</sup>. Сушену рибу розмочували і кидали в юшку, особливо в піст.

Найбільш поширеним повсякденним напоєм на Волині був узвар ("вар"). Готували його зі свіжих (влітку) та сушених (зимою) фруктів та ягід. Узвар також був обов'язковою обрядовою стравою, що засвідчує його давність у харчовому раціоні волинян. Але слід зазначити, що назва "узвар" нині майже вишла з ужитку, поступившись назві "компот".

Дуже поширеними були різні кваси. Із сухарів готували квас-сирівець: сухарі запарювали гарячою водою і давали настоятись, поки вони вкиснуть. Робили також фруктові кваси із яблук, слив, груш, популярним був квас із підсмаженого зерна, яке заливали гарячою водою, вкидали дріжджі, сушені яблука та груші. Давали охолонуті і ставили в тепле місце, щоб перебродило<sup>132</sup>. Пили також буряковий квас, хоча він переважно використовувався для приготування борщів.

Весною збирали березовий та кленовий сік, з якого готували смачний напій, заправляючи його сухарями або підсмаженим ячмінним зерном. Соку намагалися заготувати як-

найбільше, аби вистачило до косовиці, коли він особливо був необхідний.

З ягід робили різні наливки: вишняк, слив'янку, тернівку. І хоча технологія приготування була дуже проста і вистачало сировини, робили їх в дуже обмеженій кількості. Це потребувало багато цукру чи меду, які були доступні не всім. Тому вживали їх виключно у свята.

Вино з винограду на Волині не виробляли й не споживали, про що довідуємось із свідчень подорожуючих іноземців. Так, Амвросій Контаріні, який був на Волині в 1473 р., відзначав, що в Луцьку "загалом не п'ють вина, але вживають напій, зроблений з меду, котрий значно міцніший від вина"<sup>133</sup>. Щоправда, після того, як в Україні з'явилося "повно порозкиданих по цілому світі гебреїв (жидів), які її мешканцям аж надто залили були горло ріжними кольоровими горілками або брондтвайнами"<sup>134</sup>, хмільний мед на Волині став такою ж рідкістю, як і вино. Тому й не дивно, що про такий колись популярний напій, як питний мед, дізнаємось лише з фольклорних джерел.

Пропила мати дочку  
На солодкім медочку.  
На гіркій горілці.  
На чужій матінці.<sup>135</sup>

або:

Їдять кутю солодкую,  
Щедрий вечір.  
П'ють горілку медовую,  
Щедрий вечір.<sup>136</sup>

Щодо горілки, то ще в першій половині ХХ ст. в домашніх умовах її не виготовляли. А з огляду на дорожнечу, і по шинках споживали її небагато, та й то переважно на великі свята. Наприклад, на весіллі всі пили з однієї чарки ("килішка"). Першими випивали батьки молодих, а потім по черзі всі гості. Вважалося, що на явсе весілля має вистачити три літра горілки. За радянських часів почалась епоха самогонваріння. В основному на Волині горілку гнали з цукрового буряка.

Харчування й страви були тісно пов'язані з релігією та обрядами. Найбільш виразно це проявляється в святковій та обрядовій їжі,

\* Закінчення. Початок у № 1/2006

коли її утилітарно-практичні функції стають другорядними відносно ідейно-символічного навантаження не лише страв, але й самого процесу приготування.

Все життя людини було сповнене найрізноманітніших обрядів та повір'їв. Як зауважив митрополит Іларіон, "від самого народження аж до смерті людина жила в обрядах, то в своїх домових, то в обрядах публічних чи святих"<sup>137</sup>. І паралельно з обрядами виникали певні відмінності в харчуванні та приготуванні страв. Найважливішими в житті людини були, звичайно, обряди, пов'язані з народженням, одруженням та смертю.

Серед звичаїв, пов'язаних з народженням дитини, першим з цілого циклу було відвідування породіллі ("одвідини"). Провідувати молоду матір йшли самі лише жінки, без чоловіків. На думку М. Поповича, це зумовлювалось тим, що до ініціації, заміненої хрестинами, батько не мав контактів з дитиною<sup>138</sup>. На відвідини жінки йшли з власної ініціативи, виявляючи, таким чином, своє бажання поздоровити і підтримати ослаблену після пологів матір. Коріння цього звичаю пов'язане з архаїчними віруваннями, серед яких було підношення їжі богам на честь новонародженого<sup>139</sup>. Якихось особливих вимог чи заборон щодо переліку продуктів, які несли з собою, не було, хоча й існували певні локальні особливості. Обов'язково несли хліб і солодощі, "щоб життя було солодким"<sup>140</sup>. Майже завжди приносили сир із сметаною, аргументуючи тим, що молодій матері потрібно їсти більше молочних продуктів<sup>141</sup>. У північно-західних районах Волині обов'язковою стравою, яку несли на відвідини, була "хамула"<sup>142</sup>. В Локачинському районі заборонялося приносити яйця, бо "дитина в прищах буде", а так несли "хто, що міг"<sup>143</sup>. Отже, набір продуктів був досить різноманітний, але обов'язковими були три компоненти: хлібні вироби, солодощі і щось з молочних продуктів.

На противагу відвідинам, хрестини мали офіційний характер, до них готувалися на певний визначений день. В деяких селах існувала заборона хрестити дітей під час посту<sup>144</sup>. Загалом же, дитину намагалися охрестити якнайшвидше. Кум на хрестини обов'язково йшов з хлібом, а кума з "крижмою" (полотно, на якому хрестили дитину). В Радивилівському районі, якщо раніше в сім'ї помирали

діти, то дитину "до хреста" подавали крізь вікно<sup>145</sup>. Після охрещення відбувалася святкова трапеза. Готували різноманітні страви: тушковану капусту, холодець, пироги та вареники з різними начинками. Основний перелік страв був однаковий по всій Волині, хоча й існували локальні особливості щодо обов'язковості приготування певних страв.

Так, у Радивилівському районі на столі неодмінно мала бути локшина<sup>146</sup>, в Луцькому — вареники з гречаною кашею та "гумочка" (сир зі сметаною)<sup>147</sup>. Остання страва була обов'язковою і в Горохівському районі<sup>148</sup>. Зберегла своє обрядове значення на Волині й каша. Варили її переважно з пшона і тільки солодку. Готувала найстарша жінка в сім'ї<sup>149</sup>.

Як і на сусідньому Поділлі<sup>150</sup>, на Волині існував звичай дарувати "квітки". Робила і роздавала їх баба-повитуха (баба-бранка).

Йшла баба з міста,  
Несла квіток триста:  
То з дубини, то з калини,  
То Марійці на рудини.

Отримані квітки кожен встромляв у скибку хліба, "щоб до року дитина ходила"<sup>151</sup>. За квітки віддячували грошима, які баба-повитуха віддавала породіллі. Наступного після хрестин дня бабу-повитуху везли на візку чи санях, застелених соломою, до корчми за "пригощанням"<sup>152</sup>.

Особливо пишно та яскраво святкувалось на Волині весілля. Весільний стіл відзначався широтою асортименту та калорійністю страв. Готувались до весілля завчасно, намагаючись, щоб на цю пору в господарстві було відгодоване поросля чи теля на забій. Звертали увагу й на пору року: найчастіше весілля влаштовували восени, з нового врожаю, про що говориться і в народній примовці:

Зимою женеться дурнуватий,  
Весною женеться багатий,  
Восенню женеться бідний.<sup>153</sup>

До весільного столу готували ковбаси, робили кишку, сальтисон, варили холодець, тушкували капусту, голубці, варили картоплю, вареники, різні підливи. Готували також борщ та кашу. У весільних піснях про це співалося так:

Ми були в свата-діда,  
Їли борщ без хліба,  
А кашу без солі —  
Було всього доволі.

Або ж:

Їли гостоньки, їли.  
Цілого вола з'їли.  
На столі — ни кришечки,  
Під столом — ни кісточки. <sup>154</sup>

У деяких районах кашу подавали насамкінець, вона вважалась розхідною стравою: “Вибачайте, після каші нема більш паші” <sup>155</sup>. Хоча в основному “вишибайлом” або “розхідчиною” був кисіль <sup>156</sup>. У північних районах Волині на весільному столі обов'язковою стравою був сир <sup>157</sup>, який у с. Мирному Горохівського району називали “мандриця”. Його найперше мали покуштувати молода з молодим, щоб корови файно велися <sup>158</sup>.

Окрім святкових страв, символічне значення мали хлібні вироби. Мабуть, саме у весільних обрядах хлібові належить найбільше функціональне і символічно-сміслові навантаження, і, в першу чергу, це стосується короваю.

Для випікання короваю запрошували коровайниць — жінок, які щасливо живуть в парі. Не допускались до короваю вдовиці, розлучені або самотні жінки. Також не запрошували жінок, у яких помирали діти, та тих, які мили мерця <sup>159</sup>. Вважалось, що число коровайниць має бути парним, хоча в деяких селах навпаки — скликали непарну кількість жінок <sup>160</sup>. Коровайниці обов'язково несли з собою борошно, цукор, яйця:

На весілля ішла,  
Коробку яєць несла.  
Перевстріли хлопці,  
Побили яйця в коробці. <sup>161</sup>

Коровай випікали в обох наречених. І відбувалося це, як правило, в суботу, а в неділю починалось весілля. У деяких районах Волині коровай пекли не в домі молодих, а у хрещених батьків та родичів, подібно до північного заходу Поділля <sup>162</sup>. Хоча, як правило, справжній коровай пекли лише хресні батьки, а родина ішла на весілля із коровайцями, які різались на стіл замість хліба <sup>163</sup>.

Сам процес приготування був дуже тривалим і супроводжувався обрядодіями, що мали забезпечити не лише вдале випікання короваю, а й щасливе життя молодят. А це, на думку волинян, напряму залежало одне від одного.

Насамперед коровайниці просили благословення батьків розчиняти коровай:

Пане господару цього дому,  
І ве, господеньо-голубко,  
Благословеле сена женети —  
Благословіть коровай розченети. <sup>164</sup>

Коровай виробляли з пшеничного борошна, додаючи молоко, сметану, яйця, масло та цукор:

Ніхто не вгадає,  
Що є в тім короваї:  
Сім кіп яєць, дві кілі масла,  
Бо я коровицю пасла. <sup>165</sup>

Перед вимішуванням короваю мати обов'язково пов'язувала коровайницям нові фартухи і хустки <sup>166</sup>. Вважалось, що місити коровай повинні всі коровайниці, незалежно від їх кількості <sup>167</sup>. Як починали виробляти, співали:

Клечте татонька  
(мамоньку, сестричку, брата), клечте,  
В коровай гроші течте.  
Молодій, молодому  
Добру доленьку зечте.

Окрім цього, необхідно було, щоб малий хлопчик ткнув у тісто мізинцем і перехрестив його тричі <sup>168</sup>. Також на дно короваю клали навхрест колосся і кидали копійки: “щоб з хлібом жилося, і гроші водились” <sup>169</sup>. Зверху коровай прикрашали зробленими з цього ж тіста шишечками, гусочками, лебедями, пташечками. Коли коровай саджали, коровайниці хрестили піч і стіни коцюбою <sup>170</sup>. Іноді коровайниці могли напалювати піч до короваю дровами, краденими по сусідах <sup>171</sup>. А посадивши коровай, співали, вірячи, що словом можуть забезпечити необхідну дію.

Вдайся нам, короваю,  
З середини аж до краю,  
Й вгору височенький,  
А й в боки широченький. <sup>172</sup>

Водою в якій коровайниці мили руки, вмивали всіх присутніх, а потім цю воду виливали під вишню, приспівуючи:

Ми під вишню ходили,  
Святу воду носили.  
Святу воду виливали,  
Своїх дітей парували. <sup>173</sup>

У деяких селах миску, в якій мили руки, тричі перекидали через хату. По тому, як впаде миска, гадали, хто народиться спершу — хлопчик чи дівчинка <sup>174</sup>. А в цей час господиня готувала вечерю. Страви подавали-

ся ті ж, що й на весілля. Обов'язково пригощали горілкою та хлібом з медом:

Ой де ж тая й мати,  
Обіцяла солодкої й дати.  
Як не даси солодкої,  
То хоч дай нам гіркої. <sup>175</sup>

Готовий коровай зверху прикрашали ще й живими або штучними квітками, найчастіше барвінком:

Короваю-раю, я тебе вбираю  
У красне квіточке,  
Щоб любилась діточке. <sup>176</sup>  
Стелися, барвіночку,  
Кругом будиночку.  
Будем тебе рвати,  
Коровай вбирати. <sup>177</sup>

Разом з короваем вбирали у квіти та стрічки весільне дерево. В Локачинському районі таке деревце називалось "теремець". Його ж ставили у короваєць, який несли до молодої, де обмінювалися "теремцями" з дружками молодої <sup>178</sup>.

Ділили коровай між усією родиною, нікого не минаючи:

Крайте коровай, крайте  
І нікого не минайте.  
І старому, і малому  
По шматочку дайте. <sup>179</sup>

Існувала заборона куштувати коровай нареченим <sup>180</sup>, бо "діти будуть сморкати" <sup>181</sup>.

Крім короваю, на Волині пекли й інші обрядове печиво, яке різнилося своїми назвами й функціональним призначенням.

Обов'язково пекли калачі або коровайці, з якими йшли запрошувати на весілля. Молода, увійшовши до хати, кланялась і клала на стіл калача, якого господиня віддавала дружці <sup>182</sup>. Вручення калача чи коровайця <sup>183</sup> було рівнозначне запрошенню на весілля. З калачем обов'язково їхала до молодої старша сваха (від молодого). Після приїзду в неї вимагали калача, співаючи:

Ой дивно нам, дивно,  
Що в свахи калач видно.  
Він на нас поглядає,  
А вона його затуляє. <sup>184</sup>

У деяких селах такий хліб називали не калачем, а "струслями" <sup>185</sup>. З ним батьки зустрічали та проводжали молодих. Окрім того, спеціально для молодих пекли два спарених

калачі або пампушки, які називалися "парка". Ця "парка" на весіллі лежала перед молодими, а поруч обов'язково стояв мед. І молоді неодмінно мали скуштувати хліба з "парки" і медом закусити <sup>186</sup>. До того ж, вони несли їх під руками, як ішли до шлюбу і як поверталися звідти.

Разом з короваем обов'язково випікали "шишечки", якими обдаровували коровайницю. Як правило, для кожної коровайниці робили по дві шишечки <sup>187</sup>. В північно-західних районах для коровайниць пекли не "шишечки", а "гусочки" (маленькі палянички у вигляді гусочки). Як і "шишечки", вони робилися з того ж тіста, що і коровай <sup>188</sup>. "Гусочки" також пекли і для молодої. Вона їх роздавала, як ішла до шлюбу, малим дітям <sup>189</sup>. Крім того, "гусочками" молодята обов'язково обдаровували своїх похресників <sup>190</sup>. Іноді "гусочки" пекли не в суботу, а напередодні — у четвер, і роздавали малим дітям. А спечені разом з короваем у суботу — для старих <sup>191</sup>.

Хлібом або снопом жита переймали молодих односельці, вимагаючи взамін горілку або інше пригощання. На другий день після весілля молоді хлопці брали ті снопи і обмолючували на ряднині, потім перевдягалися і ніби їхали те зерно молоти. Взнявши в когось, приносили, це, мовляв, вже борошно молодого <sup>192</sup>. Третій день весілля на Волині називався "розхідним борщем". Невістка обов'язково варила борщ і сама розносила гостям <sup>193</sup>. Лише поївши борщу, гості могли йти додому. Через тиждень, у неділю, в домі молодої були "пирого". Весь цей тиждень молода не мала права ходити до своїх батьків у гості. А в неділю мати молодого обов'язково пекла пироги — "маков'яті" <sup>194</sup>. Пирого були останньою гостинною у весільному обряді.

Важливого символічного значення набувала їжа і в поховально-поминальній обрядовості. На поминальну трапезу ("гобід", "обід", "губід") на всій території Волині обов'язково готували коливо. Робили його переважно із зерен пшениці. У приполицьких районах з цією метою могли використовувати зерно ячменю <sup>195</sup> або дрібно покришену білу булку <sup>196</sup>. В деяких селах для колива використовували рис <sup>197</sup>. Приправляли коливо розведеним водою медом чи цукром або узваром. Коливо обов'язково прибирали зверху цукерками або ягодами. При

цьому стверджували, що “людина, як те зерно: виходить з землі і в землю йде”<sup>198</sup>. Загалом, у свідомості волинян життя людини асоціюється із зерном. Так, коли в хаті був покійник, з неї обов’язково виносили все зерно, вважаючи, що інакше воно помертвіє і вже не зійде<sup>199</sup>. Як небіжчика виносили з хати, то стукали труною тричі об поріг і обсипали зерном<sup>200</sup>. Коли молода мати йшла до “виводин”, обов’язково брала з собою збіжжя, “бо, якщо буде йти похорон, треба сипнути на людей”<sup>201</sup>. Поки в хаті покійник, нічого не можна садити — “буде поганий урожай”<sup>202</sup>. Таке широке використання зерна у сімейних обрядах В. Пропп пояснював тим, що саме ланцюжок зерно — рослина — зерно складає одвічну круговерть, яка свідчить про нескінченність життя<sup>203</sup>.

Покійника на Волині ховали лише після того, як він “переночує” в хаті. По дорозі на кладовище перед ним несли хліб і коливо. Подекуди на Волині зберігся звичай, коли на дорогу, по якій проходить похоронна процесія, виносять хліб<sup>204</sup>. Після похорону повертаються в дім небіжчика і обов’язково миють руки<sup>205</sup>. Обід починався з того, що всі куштували коливо, після якого на всій території Волині обов’язково подавали і горох, і капусту. Подекуди з них готували одну страву: “трясанку”<sup>206</sup> або “мішанку”<sup>207</sup>. В південно-східних районах Волині, окрім цього, на поминальні обіди обов’язково готували кашу, переважно гречану. Якщо не в піст, то могли готувати й рисову на молоді<sup>208</sup>. Поза цим набір страв був різноманітний, залежно від можливостей. Традиційно готували борщ, голубці, холодець, грибну або м’ясну підливу, купляли оселедці, пекли пироги, робили різні салати. Коли помирала найстарша господиня, обов’язково мав бути свіжоспечений хліб<sup>209</sup>. Подекуди побутував звичай готувати на поминальні обіди лише пісні страви<sup>210</sup>, або ж існувала заборона готувати страви із м’яса<sup>211</sup>.

Поминальні обіди на Волині справлялися у день похорону, на дев’ятий та сороковий дні і на роковини. Всі вони проходили за однаковим сценарієм. Правда, у деяких селах коливо в день похорону не готувалось, проте воно було обов’язковим на сороковий день і на річницю<sup>212</sup>.

Певною своєрідністю на Волині відзначався похорон неодружених. Їх вбирали у ве-

сільний одяг і виконували цілий ряд весільних обрядів. Випікали коровай, який, подібно до весілля, ділили між усіма присутніми<sup>213</sup>.

Календарні свята й обряди становлять найсуттєвішу частину традиційно-побутової культури, оскільки визначають розпорядок життя людини протягом року, перебуваючи в магічному зв’язку з природою. Як і в родинній обрядовості, тут чітко простежується символічне значення їжі.

Найбільш показовими в цьому плані є страви різдвяно-новорічного циклу. Вечір напередодні Різдва називався Багатою кутею або Вілією. До нього ретельно готувалися, вірячи, що багата й різноманітна вечеря в цей день забезпечить багатство в наступному році. Традиційно готували дванадцять пісних страв, хоча деякі респонденти називають і меншу кількість: п’ять, сім, дев’ять. Під час приготування вечері кожна господиня намагалася використати якнайбільшу кількість видів сільськогосподарських культур, аби вони потрапили на святковий стіл. На Волині готували кутю переважно з пшеничного зерна, і лише в деяких припільських селах — ячмінну. Кутя вважалася основною обрядовою їжею, а тому з нею пов’язано чимало обрядодійств. Так, першу ложку куті підкидали на стелю і за кількістю приліплених зернин передбачали врожай наступного року. Іноді кутю їли стоячи, вірячи, що цілий рік не болітимуть ноги<sup>214</sup>. Воду, в якій промивали зерна на кутю, виливали під садові дерева, щоб краще родили<sup>215</sup>. Кутю готували густу, заправляли маком і медом або узваром. На святковому столі обов’язково мала бути риба. І коли упродовж року щось залітало в око, потрібно було промовити: “Кока, кока, вилети з вока, бо на Коляду рибу їла”<sup>216</sup>. Готували борщ з грибами або капустак, голубці, капусту з горохом, пироги та вареники з пісною начинкою, книші з цибулею. Загалом намагалися використати якнайбільший асортимент продуктів. Подекуди збереглася заборона готувати страви з картоплі<sup>217</sup>.

Після вечері зі столу не прибирали, а залишали на цілу ніч. Вірили в те, що прийдуть вечеряти душі померлих родичів, і в те, що “якщо залишити вечерю на ніч, то цілий рік буде що їсти”<sup>218</sup>. В деяких районах не прибирали лише кутю, на неї клали хліб і ложки для мертвих<sup>219</sup>.

Особливою щедрістю відзначалась вечір напередодні Нового року за старим стилем — Багатий або Щедрий вечір, на який всі страви уже готувалися скоромні, оскільки з Різдрвом починався період м'ясниць. На цей час в кожному господарстві намагалися заколотити кабана, а тому до столу вже подавалися різноманітні ковбаси й інші вироби зі свинини, та й всі страви готувалися на м'ясній основі. Певне уявлення про святковий стіл дають колядки та щедрівки. Адже саме в цих побажаннях і відбивався реальний або ж бажаний стан речей:

Щедри-ведрик,  
Дайте вареник.  
Грудочку каші,  
Кільце ковбаски.  
А як мало,  
Дайте сала,  
А як донесу,  
Дайте цілу ковбасу<sup>220</sup>.

Дещо незрозуміла ситуація з приготуванням на Щедрий вечір куті. В одних селах її готували, в інших вона не була обов'язковим атрибутом, та й явна географічна залежність тут не простежується.

Кульмінацією періоду дванадцятидення були Водохреща, або Йордан. Вечір напередодні цього свята називалась "Водяною Вілією". Вірячи у те, що всі побажання в цей вечір мають стати реальністю, кожна страва, яка подавалася до столу, супроводжувалась певними словами та діями. Так, коли господар бере ложку куті, господиня промовляє: "Кутя свята на стіл іде, пшениця на лану ще краща буде".

Подаючи вар (узвар), приказували: "Дерева ряснітимуть яблуками, грушами, сливами, вишнями". Капусняк: "Буйні буряки, бараболя, огірки, капуста, морква зародять у городі". Голубці: "Як голуби, любитимуться наші діти й батьки".

Пиріжки: "Пиріжки, як бики, щоб сита худібка була..."

Рибу: "Вода буйна, а риба смачна — все лихе з води прожени".

Горох: "Як горох, покотяться вівці, полупляться курчата".

До страви з маком: "Як мак незчислений — рої вкриватимуть усі дерева"<sup>221</sup>.

Центральною дією Водохреща було освячення води, якою кожен господар окроплював

своє обійстя, хату, худобу. Окрім того, пекли пирога з кашею, який давали худобі<sup>222</sup>.

Наприкінці м'ясниць, перед Великим постом, був сиропусний тиждень ("Масниця", "Масляна", "Колодка"). На цьому тижні дозволялося вживати усілякі продукти, окрім м'ясних, але найбільше споживали молочні. Готували вареники та пироги з сиром, молочні каші, начинки з сиру та сметани. Давній звичай Колодки втратив свій зміст і перетворився на звичайне гуляння. Як правило, він полягав у сованні поліна від оселі до оселі, за що в кожному господарстві влаштовували гостину. Все це супроводжувалося піснями:

На Колодку ходила,  
Щоб капуста родила.  
А з Колодки ішла,  
Щоб капуста росла.  
Та високо піднялася,  
Щоб капуста розрослася.<sup>223</sup>

Останній день цього тижня відомий під назвою Запусти. На вечерю готували квашу і варили яйця<sup>224</sup>. Це був останній день перед постом, а разом з тим — останнє свято зими. Подальші дії були спрямовані на закликання весни — пори закладання майбутнього врожаю.

Однією із таких магічних дій було випікання обрядового весняного печива. Так, на день Сорока святих (22 березня) в північно-західних районах Волині пекли печиво у вигляді жайворонків і роздавали малим дітям, щоб "вине худели і закликале весну"<sup>225</sup>. У південно-східній частині в цей день готували сорок пирогів або сорок вареників — по одному пирогові на кожного святого. На середохресну середу (середину Великого посту) пекли хрещики, які їли самі і давали худобі. Один з них зберігали аж до посіву, поклавши у зерно. З'їдали його на полі, поділивши з кіннями чи волами<sup>226</sup>. Подекуди зберігся звичай на Благовіщення (7 квітня) випікати прісне печиво — "бусликові лапки". З цим печивом виходили зустрічати приліт лелеки, а побачивши птаха, бігали і кричали, казали, щоб ноги не боліли<sup>227</sup>. Це печиво, подібне до хрестів, також могли брати в поле на оранку та засів<sup>228</sup>.

Головним весняним святом завжди вважався Великдень, або Пасха. До цього дня обов'язково пекли обрядовий хліб — паску. Виробляли його з найкращого пшеничного

борошна, найчастіше у четвер, інколи в суботу. Сама назва хліба походить від давньоєврейського Pesah ("Песах"), що означає — минаю, проходжу, і пов'язана з біблійною легендою про звільнення ізраїльтян з єгипетського рабства. До Великодня на Волині виготовляли писанки та крашанки. Яйця фарбували цибулинням, що давало насичений коричневий колір, зеленим житом та конопляною половою, отримуючи зелений колір, якщо ж хотіли мати жовтий — використовували гречану полову. Писанкам та крашанкам надавалося великого символічного значення, особливо освяченим. Взагалі, до всього свяченого волиняни ставилися з особливою повагою і вірою. Тому на Великдень до церкви несли якнайбільше продуктів: паски, яйця, хліб, сир, м'ясо, сало, ковбаси — все залежало від можливостей. Деякі господарі несли ціле порося з хроном у зубах<sup>229</sup>. Перше великоднє снідання проходило дуже урочисто. Починали з крашанки, яку ділили між усіма членами родини. За сніданком потрібно було скуштувати все, що було посвячено. Крихти й різні залишки ні в якому разі не викидали. Їх віддавали худобі та птиці, окрім свині, якій свяченого давати не можна, або закопували в землю. Кістки зі святкового столу зберігали до свята Юрія (6 травня) і тоді закопували їх на полі на гарний врожай<sup>230</sup>. Великодні свята на Волині тісно переплітаються зі святом Юрія. Так, разом з паскою із залишків тіста випікали "вишкрібок", який на Юрія брали з собою у поле<sup>231</sup> або лишали посвячену для цього пасочку. Як і на Великдень, готували крашанки, шкарлупи від яких не викидали, а закопували в землю або пускали на воду. Вважали, якщо покласти ці шкарлупи під перший копець картоплі, "то вони будуть вельми чисти"<sup>232</sup>. Всі ці дії були спрямовані на одне — забезпечити майбутній врожай.

За тиждень після Пасхи була Провідна або Поминальна неділя. На кладовище несли паску та крашанки, сільський парох з процесією обходив й освячував могили.

Великими святами, до яких готувалися з особливою увагою, були Трійця та Купала. На Зелені свята в деяких селах також ходили на кладовище провідувати мертвих<sup>233</sup>. Якихось обов'язкових страв не готували, але

намагалися, аби вони були якомога смачнішими і поживнішими. На Купала старші жінки обов'язково варили вареники<sup>234</sup>. Вважалося, що до цього свята не можна було їсти ягід<sup>235</sup>.

Найбільшою літньою турботою волинянина, було збирання врожаю. Тому особливо урочисто відзначали початок (зажинок) та кінець (обжинок) жнив. Починати жати намагались у жіночі дні (середа, п'ятниця, субота). На цей день пекли хліб з нового врожаю. Перший спечений підпалок господар ділив між усіма членами родини<sup>236</sup>. На поле обов'язково брали хліб або спеціально для цього збережений шматочок паски. Перед тим, як зажинати першого снопа, всі ставали лицем до сходу сонця, і господар читав молитву:

Святі наші душечки-отці,  
Схороніть наші поля отсі  
Од бурі, од грому.  
Най пан Бог боронить,  
Най йде него да на ліси,  
На болота, мучари,

Най не буде для нас гулодної кари.

Потім ділили на всіх шматочок паски і запивали свяченою водою<sup>237</sup>. Після цього господар зажинав першого снопа і починалися жнива.

Збір врожаю дуже важкий і важливий період. Тому господарі, щоб прискорити цей процес, намагалися зібрати на поле толоку. Господині ж для частування готували різноманітні страви, особливий акцент робився на молочні продукти. Окрім того, в цей період часто різали домашню птицю. Все це органічно відбилосся в обжинкових піснях:

А у нашого господаря толока,  
Та виїли сім глечиків молока,  
А восьмий глечик сметани,  
Ото теї женчики, що жали...<sup>238</sup>  
Кінець нивоньці, кінець,  
Господиноньці вінець.  
Господинонько наша,  
Чи варена вже каша,  
Чи печені пироги,  
Бо вже в полі облоги...<sup>239</sup>  
Заріж нам хозяйчко гіндика,  
Щоб була нам вечеронька велика...<sup>240</sup>

По закінченні жнив на полі обов'язково лишали "бороду" ("спасова борода") — пучок невижатих зв'язаних до купи колосків збіжжя. Це обрядодійство пов'язувалося з анімістичною вірою у польових духів, які залишаються

в останньому снопі і яких слід задобрити на майбутній врожай. Під "бородою" залишали хліб, сіль і воду:

Оце тобі, борода,  
Хліб, сіль і вода.<sup>241</sup>

До жнивних свят належать також Маковія (14 серпня) та Спаса (19 серпня). На Маковія несли до церкви святити мак, зілля та збіжжя. Освячений мак обов'язково тримали на майбутній засів. Крім того, в уявленні волинян він набував магічних властивостей. На Спаса несли святити всілякі плоди, а також мед. Святили також пучок збіжжя, зерно з якого потім витереблювали і брали на засів. На Волині досі існує стійка заборона їсти яблука до посвяти на Спаса. Особливо це стосується тих, у кого померли діти, бо дітям на тому світі не дістанеться яблука, скажуть, що "свиня з'їла"<sup>242</sup>.

Осінь пора була завантажена збором овочевих культур і підготовкою до зими. Крім того, на цю пору найчастіше планували весілля, особливо в проміжку між святами Покрови (14 жовтня) і Дмитра (8 листопада). Після Дмитра, як правило, вже не засиляли сватів: "До Дмитра дівка хитра, а після Дмитра хоч лавку витри".

Цілий ряд свят осіннього циклу пов'язаний з одруженням або ворожінням на обранців, особливо на свято Андрія (13 грудня). До цього свята дівчата випікали балабушки ("балабухе", "пампушке"): замішували тісто з житнього борошна водою, яку носили з криниці у роті. Увечері балабушки викладали на лавці і пускали голодного собаку: чию балабушку з'їсть першою, та найраніше вийде заміж. Або якщо собака занесе пампушку до порога чи за стіл — дівка вийде заміж, під ліжко — нагуляє дитину, якщо під лавку — будуть похорони<sup>243</sup>. Для ворожіння також готували дуже густу (щоб ножом можна було краяти) пшоняну кашу з маком — "чубата каша". З цією кашею дівчина виходила надвір і проказувала: "Доле, доле, іди чубатої каші їсти". В який бік гавкне собака або хтось кашляне, туди дівчина заміж вийде<sup>244</sup>. Також на Волині "засівали" дівчата на Андрія льон чи коноплі, приказуючи:

Андрію, Андрію, я на тебе льон сію,  
Хай мені приснеться, з кем маю жинеться.<sup>245</sup>  
Андрію, Андрію, конопельки сію,  
Дай же, Боже, знати,  
З кем буду весілля гуляте.<sup>246</sup>

Відоме на Волині й кусання калити, яку пекла та господиня, де мало відбуватися свято Андрія. Намагались вибирати хату, в якій був хлопець на ім'я Андрій. Готували калиту з пшеничного борошна з додаванням меду та маку. Пекли у вигляді "круглого ругалика" і робили так, щоб він був трохи "твирдуватий"<sup>247</sup>. Могли пекти калиту і самі дівчата, а тісто місили по черзі<sup>248</sup>. Після того, як усі переїхали до калити, її знімали, різали і роздавали кожному по шматочку. Крім того, на вечерю обов'язково варили вареники, як правило, з капустою. Часто дівчата для хлопців робили вареники з сіллю, перцем.

Великими святами вважались також і свята Миколи (19 грудня) та Ганни (22 грудня). На Свято Ганни жінки суворо постили, а вагітні в цей день намагались нічого не робити<sup>249</sup>, подекуди влаштовувалися "сестринські обіди". Старші жінки збиралися, зносили продукти і готували собі гостину<sup>250</sup>.

З Ганниного дня в господарствах починали готуватися до Різдва.

<sup>229</sup> Архів ПВНЦ. — ФОК. 7, од. зб. 32 (с. С. Завидів Іваничівського району Волинської області).

<sup>230</sup> Архів ПВНЦ. — ФОК. 7, од. зб. 37 (м. Берестечко Горохівського району Волинської області).

<sup>231</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 165-А (сmt. Локачі Волинської області).

<sup>232</sup> Архів ПВНЦ. — ФОК. 7, од. зб. 26 (с. Шклінь Горохівського району Волинської області).

<sup>233</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. — К., 1992. — С. 40.

<sup>234</sup> Там само. — С. 95.

<sup>235</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 72 (с. Береги Млинівського району Рівненської області).

<sup>236</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 81 (с. Терешківці Горохівського району Волинської області).

<sup>237</sup> Іларіон, митрополит. Дохристиянські вірування українського народу. — К., 1993. — С. 3.

<sup>238</sup> Попович М. Нарис історії української культури. — К., 1999. — С. 52.

<sup>239</sup> Гаврилюк Н. Картографирование явлений духовной культуры. — К., 1981. — С. 79.

<sup>240</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 4, од. зб. 3 (с. Мовчанів Локачинського району Волинської області).

<sup>241</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 102 (с. Острожець Млинівського району Волинської області).

<sup>242</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 70 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).

<sup>243</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 4, од. зб. 1 (с. Замличі Локачинського району Волинської області).

<sup>244</sup> Зап. автором у с. Мокроволі Білогірського району Хмельницької області.



- <sup>145</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 69 (с. Хотин Радивилівського району Рівненської області).
- <sup>146</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 69.
- <sup>147</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 68 (с. Ставок Луцького району Волинської області).
- <sup>148</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 70 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).
- <sup>149</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 96 (с. Птича Дубнівського району Рівненської області).
- <sup>150</sup> Артюх Л. Їжа та харчування // Поділля... — С. 301.
- <sup>151</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 68 (с. Ставок Луцького району Волинської області).
- <sup>152</sup> Зап. автором у с. Здовбиці Здолбунівського та с. Мирогощі Дубнівського районів Рівненської області.
- <sup>153</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 4, од. зб. 18 (с. Марковичі Локачинського району Волинської області).
- <sup>154</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 131 (с. Кульчин Ківерцівського району Волинської області).
- <sup>155</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 72 (с. Сенкевичівка Горохівського району Волинської області).
- <sup>156</sup> Зап. автором у с. Здовбиці Здолбунівського району Рівненської області.
- <sup>157</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-А, од. зб. 4 (с. Стрільче Горохівського району Рівненської області).
- <sup>158</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 70 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).
- <sup>159</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 194 (с. Несвіч Луцького району Волинської області).
- <sup>160</sup> Зап. автором в с. Мокроволі Білогірського району Хмельницької області; Архів ПВНЦ. — Ф. 4, од. зб. 3 (с. Мовчанів Локачинського району Волинської області).
- <sup>161</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 4, од. зб. 18 (с. Марковичі Локачинського району Волинської області).
- <sup>162</sup> Артюх Л. Їжа та харчування // Поділля... — С. 303.
- <sup>163</sup> Зап. автором в селах Борщівці Лановецького та Підлісному Кременецького районів Тернопільської області.
- <sup>164</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 4, од. зб. 18 (с. Марковичі Локачинського району Волинської області).
- <sup>165</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 36 (с. Охлопів Горохівського району Волинської області).
- <sup>166</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 4, од. зб. 3 (с. Мовчанів Локачинського району Волинської області).
- <sup>167</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 65 (с. Березовичі Володимир-Волинського району Волинської області).
- <sup>168</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 4, од. зб. 18 (с. Марковичі Локачинського району Волинської області).
- <sup>169</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 194 (с. Несвіч Луцького району Волинської області).
- <sup>170</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 214 (с. Торчин Луцького району Волинської області).
- <sup>171</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 68 (с. Ставок Луцького району Волинської області).
- <sup>172</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 55 (с. Березівка Радехівського району Львівської області).
- <sup>173</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 4, од. зб. 3 (с. Мовчанів Локачинського району Волинської області).
- <sup>174</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3-А, од. зб. 22 (с. Симонів Гоцанського району Рівненської області).
- <sup>175</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 70 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).
- <sup>176</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 160-А (с. Старий Загорів Локачинського району Волинської області).
- <sup>177</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 17 (с. Довге Горохівського району Волинської області).
- <sup>178</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 36 (с. Охлопів Горохівського району Волинської області).
- <sup>179</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 35 (с. Маньків Локачинського району Волинської області).
- <sup>180</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 55 (с. Березівка Радехівського району Львівської області).
- <sup>181</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 65 (с. Березовичі Володимир-Волинського району Волинської області).
- <sup>182</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 43 (с. Жовтневе Володимир-Волинського району).
- <sup>183</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 87 (с. Лобачівка Горохівського району Волинської області).
- <sup>184</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 98 (с. Брище Луцького району Волинської області).
- <sup>185</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 25 (с. Фусів Сокальського району Львівської області).
- <sup>186</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 99 (с. Підгайці Млинівського району Рівненської області).
- <sup>187</sup> Зап. автором у с. Мокроволі Білогірського району Хмельницької області.
- <sup>188</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 68 (с. Ставок Луцького району Волинської області).
- <sup>189</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 35 (с. Маньків Локачинського району Волинської області).
- <sup>190</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 99 (с. Підгайці Млинівського району Рівненської області).
- <sup>191</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 58 (с. Горбкова Сокальського району Львівської області).
- <sup>192</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 87 (с. Лобачівка Горохівського району Волинської області).
- <sup>193</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 70 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).
- <sup>194</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 78 (с. Угринів Горохівського району Волинської області).
- <sup>195</sup> Зап. автором у с. Городищі Новоград-Волинського району Житомирської області.
- <sup>196</sup> Зап. автором у с. Здовбиці Здолбунівського району Рівненської області.
- <sup>197</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 187 (с. Лаврів Луцького району Волинської області).
- <sup>198</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 59 (с. Шельфів Локачинського району Волинської області).
- <sup>199</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 4, од. зб. 6 (с. Хорів Локачинського району).
- <sup>200</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-А, од. зб. 9 (с. Михайлівка Локачинського району).
- <sup>201</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 4, од. зб. 1 (с. Замличі Локачинського району).
- <sup>202</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-А, од. зб. 10 (с. Кремеш Локачинського району Волинської області).
- <sup>203</sup> Пропп В. Русские аграрные праздники. — Ленинград, 1963. — С. 210.
- <sup>204</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 69 (с. Хотин Радивилівського району Рівненської області).

- <sup>205</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-А, од. зб. 10 (с. Крешів Локачинського району Волинської області).
- <sup>206</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 70 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).
- <sup>207</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 81 (с. Терешківці Горохівського району Волинської області).
- <sup>208</sup> Зап. автором у с. Теліжинцях Ізяславського району Хмельницької області.
- <sup>209</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 58 (с. Горбкова Сокальського району Львівської області).
- <sup>210</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 82 (с. Печиховиці Горохівського району Волинської області).
- <sup>211</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3-А, од. зб. 16 (с. Тетевчиці Радехівського району Львівської області).
- <sup>212</sup> Зап. автором у с. Борщівці Лановецького району Тернопільської області.
- <sup>213</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 70 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).
- <sup>214</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3, од. зб. 39 (с. Гаї Бродівського району Львівської області).
- <sup>215</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3-А, од. зб. 12 (с. Княже Сокальського району Львівської області).
- <sup>216</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3-А, од. зб. 10 (с. Залижжя Сокальського району Львівської області).
- <sup>217</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3-А, од. зб. 16 (с. Тетевчиці Радехівського району Львівської області).
- <sup>218</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3, од. зб. 4 (с. Бабин Гоцанського району Рівненської області).
- <sup>219</sup> Зап. автором у с. Теліжинцях Ізяславського району Хмельницької області.
- <sup>220</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3, од. зб. 54 (с. Боремель Млинівського району Рівненської області).
- <sup>221</sup> *Килимник С.* Український рік у народніх звичаях в історичному освітленні. — Вінніпег; Торонто, 1964. — Т. 1. — С. 141–142.
- <sup>222</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 43 (с. Жовтневе Володимир-Волинського району).
- <sup>223</sup> Зап. автором у с. Підлісному Кременецького району Тернопільської області.
- <sup>224</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3, од. зб. 30 (с. Сморгів Радехівського району Львівської області).
- <sup>225</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 7 (с. Бужанка Іваничівського району Волинської області).
- <sup>226</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 27 (с. Михайлівка Локачинського району Волинської області).
- <sup>227</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 52 (с. Острожець Млинівського району Волинської області).
- <sup>228</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 35 (с. Маньків Локачинського району Волинської області).
- <sup>229</sup> Зап. автором у с. Здовбиці Здолбунівського району Рівненської області.
- <sup>230</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 60 (с. Ощів Горохівського району Волинської області).
- <sup>231</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 27 (с. Михайлівка Локачинського району Волинської області).
- <sup>232</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 64 (с. Новосілки Горохівського району Волинської області).
- <sup>233</sup> Зап. автором у с. Борщівці Лановецького району Тернопільської області.
- <sup>234</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-А, од. зб. 1 (с. Верба Володимир-Волинського району Волинської області).
- <sup>235</sup> Зап. автором у с. Теліжинцях Ізяславського району Хмельницької області.
- <sup>236</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2, од. зб. 87 (с. Лобачівка Горохівського району Волинської області).
- <sup>237</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 100 (с. Поздимир Радехівського району Львівської області).
- <sup>238</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3-А, од. зб. 12 (с. Княже Сокальського району Львівської області).
- <sup>239</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3, од. зб. 17 (с. Жердь Кам'яно-Бузького району Львівської області).
- <sup>240</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 3, од. зб. 12 (с. Велике Млинівського району Рівненської області).
- <sup>241</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 50 (с. Литовеж Іваничівського району Волинської області).
- <sup>242</sup> Зап. автором у с. Теліжинцях Ізяславського району Хмельницької області.
- <sup>243</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-А, од. зб. 8 (с. Дорочиничі Локачинського району Волинської області).
- <sup>244</sup> *Шайда П.* Андріївські звичаї на Волині // Літопис Волині. — Вінніпег, 1990. — Ч. 16. — С. 93.
- <sup>245</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 39 (с. Поромів Іваничівського району Волинської області).
- <sup>246</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 37 (с. Іванівка Іваничівського району Волинської області).
- <sup>247</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 100 (с. Поздимир Радехівського району Львівської області).
- <sup>248</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 1 (с. Мирне Горохівського району Волинської області).
- <sup>249</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 100 (с. Поздимир Радехівського району Львівської області).
- <sup>250</sup> Архів ПВНЦ. — Ф. 2-Б, од. зб. 62 (с. Горішне Горохівського району Волинської області).

The author suggests the continuation of the article researching traditional eating habits of the settlers of Volyn. This part offers some notes on meals from fish, soft and alcoholic drinks. Religious food, its peculiarities and importance are described in the article. Food cooked for religious holidays bears a strong symbolic message that overwhelms its practical functions. A thorough research is given to food made for birth and baptizing of the child, wedding and funeral. Traditional food for holidays of each season (such as Christmas, Easter, etc.) and observances connected with them are illustrated brightly.