

## КОРОВАЙНИЙ ОБРЯД У СУЧАСНОМУ СЕЛІ: ОСНОВНІ ЕЛЕМЕНТИ ТА ЇХ ТРАНСФОРМАЦІЯ (за фольклорними матеріалами Зарічненщини)

Зарічненщина - один із найдревніших і локально своєрідних осередків Західного Полісся. Ця територія унікальна своєю прадавньою культурою, неповторними звичаями й обрядами, у яких відчувається відгомін далекої минувшини ще дохристиянських часів. Сучасною наукою цей край визнано найбільш архаїчним осередком у збереженні весільної обрядовості.

У 2010 році автор цих рядків мала змогу обстежувати територію Зарічненського р-ну у складі історико-етнографічної експедиції державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф при МНС (керівник проекту - Р. Омеляшко) та зафіксувати стан збереження весільної обрядовості в традиційному вимірі та сьогоденні. Під час експедиційної роботи важливим було відчуття ставлення сучасної людини до обряду, а також простежити його стійкість та процес трансформації. У кожному з двадцяти восьми населених пунктів зафіксовано різний стан збереження весільного обряду. Це пов'язано з багатьма факторами: віддаленістю від міста, попереднім станом весільної обрядової традиції, наявністю талановитих респондентів та прискореним процесом урбанізації. Із зібраного матеріалу вдалось реконструювати сценарій високого, відшліфованого століттями театралізованого дійства, із досконалими текстами весільних пісень у прадавніх оригінальних мелодіях.

Із низки весільних обрядових свою увагу зосереджу на обряді випікання короваю. Саме цей звичай, порівняно з усіма іншими сюжетами та етнографічними фактами, представлений найбільш ширше. Коровайний обряд посідає особливе місце в структурі традиційного весільного дійства, має надзвичайно глибоке значення і несе в собі велику кількість архаїчних реліктових елементів. Як і колись так і тепер коровай залишається головним обрядовим хлібом, адже це символ добробуту, гостинності та щасливої долі людини. Виготовляється він з дотриманням певного сценарію.

На досліджуваній території спостерігається традиція випікання короваю лише в хаті молодого. Випікали його найчастіше за день-два до весілля і лише до першого одруження. «Ото буде весілля в неділю, то печуть у п'ятницю» (с. Локниця). Якщо весілля справлялися в п'ятницю, то коровай пекли в четвер, а як в неділю, то в суботу. «Колись одним короваем обділювались» (с. Соломир), але траплялись випадки, коли пекли два коровай, один вбирали, а другий «просто так» (с. Кухітська Воля).

Випікати обрядовий хліб найчастіше запрошувала мати молодого (с. Мутвиця, Сенчиці, Речиця), інколи молодий (с. Борове), або ж батько молодого (с. Вовчиці). Виконавцями коровайного обряду виступали лише жінки. При запрошенні жінок-коровайниць мати клала на стіл скибку хліба, промовляючи: «Просю Господа і вас на коровай до нас». І так в кожній хаті.

Весь процес виготовлення короваю супроводжувався ритуальними та магічними діями. Вважалося доброю ознакою, коли коровайниць була непарна кількість, і вони перебували у першому шлюбі та жили в злагоді. Не брали коровайницями «вдовіч чи покідінок». Як прийдуть такі, то до тіста «не касалися і рідна мати до тіста не касалася» (с. Прикладники). Найчастіше коровайницями були жінки дітородного віку, але у окремих селах виготовляли коровай запрошували літніх жінок. «На коровай були старі люди» (с. Заозір'я) і «місила коровай стара жінка» (с. Кухче, Борове).

Найчастіше коровай виготовляли найближчі родичі та сусіди молодого. Траплялись поодинокі випадки, коли у виготовленні короваю приймали участь «крищоні» від молодого і молоді (с. Неньковичі). Про родову участь у випіканні короваю свідчить ось така обрядова пісня:

1. Ой розходився ясен місячик по небі,  
Ізбираючи ясні зіроньки в громаду;
2. «Ізбирітеса, ясні зіроньки в громаду,  
Да засвігимо усі разом по разу.
3. Ой розходився молодий женишок по  
роду,  
Ізбираючи да коровайничок до столу.
4. Ізбирітеса, коровайнички, збирітес,  
Мні молодому дивний коровай спечіте»  
[11,13].

Існував звичай приходити на обряд приготування короваю святково одягненими та обов'язково приносити з собою борошно, яйця та солодоці. Таке об'єднання продуктів від різних господарок мало на меті міцніше скріпити молоду сім'ю [10, 93]. Збереглися весільні пісні, які співаються до цього звичаю:

1. Несут муку всю пшеничную, гой

Несут муку всю пшеничную,

Несут воду всю кринечную

2. Несут медок із ярих пчолок, гой,

Несут медок із ярих пчолок,

Несутяйца із старих курок[11, 14]

Всю роботу коровайниці виконували разом: місили тісто та ліпили. Спільність дій під час виготовлення короваю також символізувала єдність майбутньої сім'ї.

Колись, готуючись до весілля, батьки за часом намагались намолоти в жорнах для короваю житньої муки, хоча значно пізніше випікати коровай «мусово було із пшениці» (Морочне). Пшеничне борошно купували, «їздили в Луцьк» (Локниця). Розчиняли коровай зранку, а місили ввечері. Розчин тіста та виготовлення короваю розпочинався з молитви до Бога та благословенням матері. Перед замішуванням короваю всі коровайниці ставали навколішки та молячись просили: «Господи, поможи», або «Дай Боже, щоб добре жили». Про це свідчить і пісня:

Ой прибудь, прибудь, да сам Господь ти до нас,

Та й наладь, наладь, на все добре тут у нас.

Я зійду й зошлюда ангелів із неба,

Вони ж наладять на все добре шо треба [11, 13].

Традиційно головною коровайницею обирали «хрищону» матір. Поблагословивши, вона й розчиняла коровай у великих «ваганах» (ночви Кухче), або у діжці. Згодом дві коровайниці місили тісто, а одна тримала ночви. В одній з пісень співається:

Білая муку сіяла,

Рижая розчиняла,

А окатая заглядала[8].

Під час замішування короваю у тістолили святу воду (с. Вовчиці), або стакан горілки (с. Борове). Коровайниці співали:

1. Ой, а де ж ти Васильку воду брав,

Хто ж тобі короваю, гой розчиняв.

2. Набрав же я водици й у криници,

Розчиняли й короваю, гой сестрици.

3. Ой брав водицу з Дуная,

Розчиняла короваю мати моя»[4].

Згодом хрещена мати запрошувала «по-трошку місити» усіх коровайниць. Приступаючи до тіста, коровайниці мили руки «і тею водичкою всіх вмивали» (с. Кухітська Воля). Виготовлення короваю супроводжувалось піснями:

Коровайнички, мої панночки, прошу вас не сидіте,

Мойму синові, дай Василькові, короваюми-сіте[5].

Вимішуючи тісто, коровайниці співали:

1. Єк ми тебе короваю месили,

До Дуная по водицу, гой ходили.

2. Ой там той Дунай одказав,

Йдіте собі по водицу, гой, в криницу.

3. Йдіте собі по водицу в криницу,

Давнесіте короваю, гой, в светлицу»[11, 15].

Добре вимісивши тісто, коровайниці наби-рالی його в руки, скільки можна було вмісти-ти і викладали у форму. Тіста не докладали. На дно короваю нічого не клали. Формою для короваю слугували тазик, миска, або «костру-ля», яку попередньо коровайниці змащували маслом.

Місцевий тип короваю високий та кру-глий. Посередині короваю насамперед із тіста робили хрестика (с. Млини, Серники, Вов-чиці, Острівськ). Верх короваю оздоблювали пташечками: горобчиками, (с. Речиця), со-ловейками (с. Ниговиці), качечками (с. Вов-чиці), калачиками (с. Речиця), виноградом (с. Вовчиці) із тіста. «Ліпили листочки, кві-точки і зозульки. Така була мода» (с. Кухче, Радове, Перекалля).

Коли прикрашали короваю, то співали:

Коровайнички з міста, гой, 2

Да не крадьте в кишені тіста.

Бо на лихо вам прийде, гой, 2

В кишені тісто зийде[7].

У деяких селах на чотири сторони коро-ваю клали «штири зозульки, штиримісячки, штири калачики» (с. Кухітська Воля, Борове). Як ліпили на коровай зозульки, то «очка ро-били з перчику» (с. Соломир). Це відображено і у пісенних текстах:

Да поїдь Васечка до міста,

Да привези перчику до тіста.

Будемо пташечки липити,

З перчику оченьки, гой робити [6].

По колу із тіста робили обручика. Брали три полоски тіста і «косичкею сплітували таку плетіночку» і клали її по краях короваю (с. Мутвиця, Речиця, Перекалля, Радове, Кухіт-ська Воля, Борове). Верх коровай змащували яечними жовтками (с. Острівськ). Всі дії навколо короваю треба було виконувати у парі. І до печі несли коровай вдвох- «крищина» і коровайниця, і з печі виймали вдвох.

Після виготовлення короваю коровайниці водою мили руки, «шей горілкою помочат» (с. Млини). Потім тією водичкою вмивали всіх, хто був у хаті (с. Кухітська Воля, Борове). Най-частіше воду, у якій коровайниці обмивали від тіста руки, виносили в садок і виливали під родюче дерево. Це мало забезпечити добробут та любові між нареченими. Про це свідчить і коровайна пісня:

Коровайниці руки мили,

Под вишеньку воду лили.

Щоб вишеньки родилиса,

Молодії любилиса[2].

Перед тим як саджали коровай у піч, вимести її заставляли «мужчину». Інколи «баби вимітали» (с. Неньковичі), «хрищона», (с. Ниговищі), або ж допомагала сестри чи «тьотка» (с. Соломир).

Посадивши коровай у піч, коровайниці просили в Бога та печі спекти гарний коровай. При цьому співали обрядових пісень, зокрема:

1. Наша пічка рогоче, гой,  
Коровайчика хоче.

2. Наша пічка роготайка, гой,  
Спече нам коровайка[11, 17].

Або ж:

Попитаймоса вперед печи,

Чи є стежечка до печи.

Ой заросла дай ялиною,

Чирвонею калиною.

Ой заросла да й муравою,

Чирвонею ж китайкою[11, 15].

Саджали коровай у піч на хлібній лопаті, обов'язково при закритих дверях. Багато ритуальних дійств пов'язаних із лопатою відбувалось під час цієї обрядодії. У досліджуваних селах вони несли особливі, локальні відмінності. У с.Серники, хрещена мати пікною лопатою була по стегнах молодого. А у с. Млини коровайниці цією ж лопатою били по голові хлопців, це для того, щоб вони швидше женились. У с. Вовчиці лопатою по голові били усіх, хто був у хаті. Сажуючи коровай у піч, коровайниці бігали по кутках хати із пікною лопатою, пританцьовуючи та співаючи (с. Соломир, Борове):

Ой дай, Боже, в добрий час, в добрий час,

Як у людей, так у нас, так у нас.

Поскачемо годину, годину,

Звеселимо й родину, й родину.

Поскачемо другу, другу,

Звеселимо й усую, й усую[11, 16].

У окремих селах такі дії із лопатою відбувались після того, як уже всадили коровай у піч. Тоді коровайниці із лопатою бігали по кутках, хрестили їх, або ж «стукали в столу та кутки» (с. Локниця). «Хрищона» спостерігала за випіканням короваю, стерегла, щоб він не згорів.

При цьому коровайниці співали:

Ой старшая коровайниця,

Ой не стій каляпечи,

Бо ти свій фартух спалиш,

Чорні брови посмалиш[8].

Або ж:

Наша пічка на ножках стоїть,

А у печі коровай сидить.

Треба пічку розбивати,

Короваја доставати.

Щоб коровай не загорівся,

Щоб молодий не насваривса[1].

Коли коровай випікався, то коровайниці «кийочком» стукали об поріг (с. Борове). Якщо коровай не загничувався, то шукали свячену вербу, і кидали її в піч, щоб вона згоріла (с. Вовчиці). В Нобелі на загниг кидали калину. Про це і свідчить пісня:

Да стояла калинонька кілька літ,

Да порубав молодий, гой, на загниг.

Гори, гори, калинонько, ясненько,

Щоб запиксакоровайчик, гой, хорошенько[11, 15].

Траплялось, що коровай у печі виростав великий, і його не можна було виїняти з печі. Тоді розбирали передню частину печі - «устя». Коровайниці співали:

Налетіли ж куропати,

Стали піч колупати,

Короваја доставати[3].

Виймаючи коровай, жінки співали:

Наша пічка тарарайочка,

Спекла нам коровайчика[9].

Або ж:

Ой ярая пшениченька, ярая,

Да сім літ у стозі, гой стояла.

Да сімліт у стозі, гой стояла.

Поки мати свого сина, гой, згодувала.

Поки мати свого сина, гой, згодувала.

Славного коровае, гой, дождала.

Да спекли коровае на всьой стіл,

Да пустили славоньку, гой, на всьой світ[11, 17].

Після того як спекли коровай, знову відбувались ритуальні дії пов'язані із пікною лопатою. Коровайниці «якось скакали і приспівували. На весіллі такого не було» (с. Локниця). «Баба бігала по вуглах і скакала»(с. Кухче), «били мужиків по голові тею лопаткою» (с. Ниговищі), «танцювали з лопаткою на чотири боки» (с. Кухітська Воля), «стукали по кругу лопаткою» (с. Борове).

Вилечений коровай «мазали медом» (с. Кухітська Воля) та ретельно оглядали. Люди здавна вірили, що вдало спечений коровай символізує щасливе життя молодій родині. Якщо коровай не вдавався, тоді у житті молодих також буде невдача (с. Острівськ). Невдало спечений коровай не перепікали (с. Морочне).

Коровайницям, що випікали коровай, батько давав викуп - гроші та маленькі коровайчики. В одній із коровайних пісень співається:

Ой чи є в цій хати господар,

Нехай викупить од коровайниць коровай.

Нехай він дасть бочку медочку, вина дві,

Нехайвикуть славний коровай він собі[4].

Після викупу коровай оперізували рушником і ставили в холодне місце, найчастіше в комору. Після того господар частував коро-

вайниць смачною вечерею: квасом із клюки та хліба, маслом, сиром, салом. «Сир, масло - само главно. Це вже бесіда» (с. Локниця).

Коровайниці співали:

Ой й у Ноблі, да на гулиці, гой,

Ой й у Ноблі, да на гулиці,

Ішли разом коровайниці.

Ішли вони говорили, гой, 2

Шо в Іванка да мала хата.

Шо в Іванка да мала хата. (2р.)

Нігде сісти коровайницям.

Положімо по дві драночки, гой,

Посядаєм коровайночки.

Положімо тисовенькії, гой,

Посядаєм молоденькії» [11, 16].

Господар наймав музик, які грали «на гармоні і бубні». Коровайниці танцювали «польку, краков'яка, подушечки, чоботи, зайца, нареченьку, подовжній, козаки, коробочку, вальчик, польку, танго, фокстрот» (с. Локниця). В цей вечір до хати молодого приходили в гості батьки молоді (с. Радове), та «тьотки» (с. Острівськ).

Паралельно з короваем випікали ще маленькі коровайчики (с. Нобель, Млини, Локниця). Випікали їх багато, «штук з дванадцять. Це для ближньої родні» (с. Кухче). У с. Соломир «коровайчики давали чужічим гостям, а великого тільки родні». Пекли їх «на дубовому листу» з того самого тіста що й коровай (с. Соломир). На коровайчиках робили хрестики із тіста (с. Млини). Коровайчики були «убрані» (с. Кухче). Як ділили коровай, то спочатку їх давали батькам, а тоді родині молодого.

Для молодих випікали ще обрядовий хліб, який називався «подручники» (с. Локниця, Кухітська Воля, Млини, Кухче, Серники). Це такі маленькі булочки. Для молодого такий хліб пекли із «косичкою». Молоді, тримаючи їх під правою рукою, ішли з ними до вінчання і з вінчання (с. Перекалля). Колись ще окрім «подручника» молоді під руку клали цукор (с. Соломир).

Локально збереженою в кожному із сіл була традиція випікання шишок, якими прикрашали верх короваю. Основою для шишки слугували дерев'яні гілки висотою 40-50 сантиметрів. Перед весіллям їх завчасно вирізували із різних порід дерев: з лози (с. Мутвиця, Кухітська Воля, Заозер'я, Нобель, Млини, Неньковичі, Вовчиці, Острівськ, Ниговиці), верби (с. Прикладники), сосни (с. Сенчиці, Радове, Серники), сливки (с. Кухітська Воля), вишні (с. Кухітська Воля, Острівськ), калини (с. Перекалля), груші (с. Борове), берези (с. Соломир).

Майже в кожному селі різною була і кількість шишок: одна (с. Серники, Соломир), три

(с. Кухче, Борове, Неньковичі, Вовчиці, Ниговиці), чотири (с. Мутвиця, Морочне, Перекалля, Радове, Кухітська Воля, Острівськ), п'ять (с. Прикладники, Речиця, Заозер'я, Комори, Нобель), шість (с. Перекалля), сім (с. Заозер'я), дев'ять (с. Сенчиці, Нобель).

Всі шишки, які вставляли у коровай були «двійчасті», тобто вони мали два розгалуження, а одна із них була «трійчаста». Такі розгалуження по місцевому називали ще «розсошки», розсішки», або «троян» (с. Морочне). Лише у двох селах Соломир та Серники була одна шишка на п'ять «розсошок». Винятком є ще села Перекалля, Ниговиці, Вовчиці та Радове. У с. Перекалля всі шишки (чотири або шість) були «двійчасті», а у с. Радове дві «двійчасті» та дві «трійчасті». У селах Ниговиці та Вовчиці всі три шишки були «трійчасті». Традиційно шишки обкручували прісним тістом і «опікали у печі перед полумнем». Виконувались такі дії після того, як спечуть коровай.

Вбирали коровай «більшість в п'ятницю». Якщо весілля у неділю, тоді коровай вбирали в суботу (с. Прикладники). В одній із весільних пісень співається:

Да летів горностаї через сад,

Да розпустив пір'єчко, гой, на всьой сад.

Ойдіте молодички, збирайте,

Хорошенько коровай, гой, вбирайте [11, 18].

Перед вбиранням короваю на стіл клали кришку із пікної діжки, яку по місцевому називали «обичайка» чи «вічко», та застеляли її настільником («надіжником»). Тоді ставили на неї коровай і просили благословення його вбирати. Вбирали коровай гілками з ялини, або ж вставляли «три гілки з яловцю» (с. Кухітська Воля). Обов'язково прикрашали калиною, барвінком, «овсом» (с. Перекалля). При цьому співали:

Ой зійди, зійди, ясьонмісячик з-за гаю,

Ой щоб було виднесенько радити короваю.

Ой пріпливе снопок овса до краю,

Ой щоб було хорошенько радити короваю [11, 18].

З паперу робили квітки, які по місцевому називались «чуби».

Коровайниці співали:

Вбрайса короваю, 2

Що з Божого дару.

То в мняту, то в квітки,

Щоб любилиса дітки [11, 18].

З тіста випікали маленькі калачики, які «нанизували на нитку та вішали кругом короває» (с. Радове, Мутвиця). Коровай також прикрашали букетами із живих квітів. Вбраний коровай «обв'язували лентою» і рушником (с. Соломир), а шишки «опаразовували крайкою» (с. Речиця), «мужчинським» поясом (с. Кухітська Воля).

Дві жінки, попросивши благословення, за- тикали в коровай вбрані шишки. Вставляли їх навкруг короваю, а трійну - в середину, до верхечка якої прикріплювали свічку, або ж зверху «фляжка (прапорця) роблять»

(с. Локниця). Інколи свічку ставили посеред- ині короваю (с. Борове). Коровайниці співали

Вберемо коровай, вберемо,

Тай до тещеньки повеземо.

Поставимо коровай й у гайочку,

Заберемо дівочку й у віночку [6].

Вбраний коровай господар викупляв у ко- ровайниць, або ж «свати клали коровайни- цям гроші» (с. Радовель). Після цієї дії його виносили у комору.

З прискореним процесом урбанізації про- тягом другої половини ХХ століття у весіль- ному обряді відбулися значні зміни і до по- чатку ХХІ століття весілля майже втратило традиційні елементи. Хоча на досліджуваній території весільні традиції зберігались до-

вше, все ж сучасний весільний ритуал є уже дуже скороченим і несе в собі багато євро- пейських елементів. Зрозуміло, що від цього обряд втратив своє первинне значення. По- ступово із активного він перейшов у пасивну форму. Старожили розповідають про колись багатий ритуал виготовлення короваю та ве- сільного печива. Всі обрядодії супроводжува- лися весільними піснями. Цих звичаїв дотри- мувались до 60–70 -х років ХХ століття. Тепер лише в окремих селах збереглася традиція випікати коровай у домашніх умовах, який традиційно прикрашають шишками та виро- бами із тіста. Найчастіше його виготовляють на замовлення у хлібопекарнях.

Незважаючи на всі ці фактори, жителі За- річненського краю і донині надають одному із найстійкіших обрядів – випікання короваю та обрядового печива – особливого значення. Хоч і зазнавши значних змін, він продовжує побутувати в сьогоденні.

---

Державний науковий центр захисту культур- ної спадщини від техногенних катастроф (далі – ДНЦЗКСВТК). – Ф. Зарічне-2010. – Записи Р. В. Цапун.

Експедиційні записи Р. В. Цапун 1. 08. 2010 р. від Касянчик Марії Андронівни 1934 р. н., жи- тельки с. Борове, Зарічненського р-ну Рівненської обл.

Експедиційні записи Р. В. Цапун 6. 08. 2010 р. від Шваї Анастасії Григорівни 1934 р. н. жительки с. Вовчиці Зарічненського р-ну Рівненської обл.

Експедиційні записи Р. В. Цапун 4. 08. 2010 р. від Павловець Єлизавети Федорівни 1937 р. н. жи- тельки с. Комори Зарічненського р-ну Рівненської обл.

Експедиційні записи Р. В. Цапун 4. 08. 2010 р. від Авдейчик Лідії Василівни 1930 р. н. жительки с. Кухітська Воля Зарічненського р-ну Рівненської обл.

Експедиційні записи Р. В. Цапун 29. 07. 2010 р. від Бабейчик Надії Антонівни 1942 р. н. жительки

с. Кухче Зарічненського р-ну Рівненської обл.

Експедиційні записи Р. В. Цапун 27. 07. 2010 р. від Гулюк Лідії Антонівни 1929 р. н. жительки с. Локниця Зарічненського р-ну Рівненської обл.

Експедиційні записи Р. В. Цапун 3. 08. 2010 р. від Ташликович Марії Сергіївни 1940 р. н. жи- тельки с. Млини Зарічненського р-ну Рівненської обл.

Експедиційні записи Р. В. Цапун 25. 07. 2010 р. від Леонтюк Лідії Федорівни 1920 р.н. жительки с. Морочне Зарічненського р-ну Рівненської обл.

Експедиційні записи Р. В. Цапун 7. 08. 2010 р. від Марчук Валентини Микитівни 1927 р.н. жи- тельки с. Острівськ Зарічненського р-ну Рівнен- ської обл.

Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : іс- торико-етнографічне дослідження / Лідія Артюх. – Київ: Наук. думка, 1977. – 154 с.

Мелодії древнього Нобеля / [записи, тран- скрипції та впоряд. Р. В. Цапун]. – Рівне: Перспек- тива, 2003. – 128 с.