



УДК [392.81:398.332.416]:930.2](477.81/.82)
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2022.01.162>

КУТЯ ТА КОЛИВО: ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ОБРЯДОВИХ СТРАВ (НА МАТЕРІАЛАХ ІЗ ЗАХІДНОГО ПОЛІССЯ)

Вікторія СИМКО

ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0003-0823-5245>
студентка, дійсна членкиня Малої академії наук,
переможниця Всеукраїнського конкурсу-захисту
науково-дослідницьких робіт членів МАН України
(2021, секція «Етнологія» та «Археологія»),
Львівський національний університет
імені Івана Франка, історичний факультет,
вул. Університетська, 1, м. Львів, 79000, Україна,
e-mail: victoryasymko@gmail.com

Народна культура українців — проблематика, яка має невичерпну актуальність, адже її значення — у збереженні української ідентичності в умовах глобалізованого світу, у відтворенні локальної специфіки культурних явищ, у поясненні їхніх історичних джерел.

Метою дослідження є комплексна характеристика та порівняльний аналіз куті та колива як обрядових страв, представлених у традиційно-побутовій культурі українців Західного Полісся. Об'єкт дослідження — обрядові страви кутя та коливо в народній культурі українців, а предмет — спільне й відмінне у цих стравах з погляду народних назв, приготування, споживання, застосування у звичаях та обрядах тощо на теренах Західного Полісся.

Територіальні межі дослідження охоплюють Західне Полісся (тобто північні райони Волинської та Рівненської (по річку Горинь) областей) як складову Полісся України.

Методологічною основою дослідження стали методи польового етнографічного дослідження, зокрема інтерв'ювання респондентів (в умовах карантину застосовано інтерв'ювання за допомогою телефонного зв'язку), а також порівняльно-історичний, типологічний та структурно-функціональний методи.

Ключові слова: кутя, коливо, українці, Західне Полісся, північні райони Волинської області, різдвяно-водохресна обрядовість, поховально-поминальна обрядовість.

Victorya SYMKO

ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0003-0823-5245>
Student, Scholarship holder of academic scholarships
of the President of Ukraine 2021/22
a member of The Small Academy of Sciences,
Ivan Franko Lviv National University, Faculty of History,
1, Universytetska Str., 79000, Lviv, Ukraine,
e-mail: victoryasymko@gmail.com

KUTIA AND KOLYVO: COMPARATIVE ANALYSIS OF RITUAL DISHES (ON MATERIALS FROM WESTERN POLISSYA)

The folk culture of Ukrainians is an issue that has inexhaustible relevance, because its importance is in preserving the Ukrainian identity in a globalized world, in explaining the historical sources of cultural phenomena. It should be noted that each topic from different areas of Ukrainian folk culture is relevant. After all, the local specificity of cultural phenomena in certain areas causes difficulty in reproducing their full picture. In this context, we emphasize the importance of collecting field materials — on interview recordings from respondents — bearers of traditions.

The purpose of the study is a comprehensive description and comparative analysis of kutia and kolyvo as ritual dishes presented in the traditional culture of Ukrainians in Western Polissya. *The object of study* — ritual dishes kutia and kolyvo in the folk culture of Ukrainians, *and the subject* — common and different in these dishes in terms of folk names, cooking, consumption, use in customs and rituals in Western Polissya.

Research methods. At the time of writing the article the principle of historicism was followed and general scientific and special scientific methods were applied. Among them, special attention is paid to the methods of field ethnographic research, in particular, interviewing respondents (in the conditions of quarantine, telephone interviewing was used), as well as such methods as comparative-historical, typological, structural and functional.

As a result of the research, materials from Western Polissya show that kutia and kolyvo have a clear connection, which can be traced in the household and ritual spheres. It was found that the basis of the two dishes was sweetened (honey, sugar) porridge, mainly from wheat or barley, and later also from rice. Instead, poppy seeds were added to the kutia, in some places — uzvar, nuts, raisins, oil, milk and cracklings (for a meal on January 13). It is shown that kutia and kolyvo were usually the first during ritual meals, they were tasted on three spoons, and the remains were most often fed to chickens or birds. It is investigated that in the rites of winter holidays, in which kutia appears, there are economic and funeral (kutia as food for the souls of deceased relatives) motives. Kolyvo, according to Polishchuks, is exactly the food for the souls of the dead, and as porridge appears in actions with economic motives.

Keywords: kutia, kolyvo, Ukrainians, Western Polissya, northern districts of Volyn region, Christmas, New Year and Epiphany rites, funeral and memorial rites.

Вступ. Дослідження народної культури українців було і залишається актуальним завданням етнологів та етнографів. Адже навіть попри наявні праці локальна специфіка культурних явищ на тих чи інших теренах зумовлює складність у відтворенні їх повної картини. У цьому контексті наголосимо на важливості збирання польових матеріалів — на записах інтерв'ю від респондентів — безпосередніх носіїв традицій. Все зазначене стосується й обраної нами теми дослідження, метою якого є характеристика та порівняльний аналіз двох обрядових страв народної культури українців Західного Полісся — куті та колива. Попри те, що ці страви є досить відомими, інформації про них із Західного Полісся не так багато. Крім того, порівняльне дослідження куті та колива як обрядових страв в історіографії майже не представлено, хоча їхня схожість (практично — тотожність) давно відзначена вченими. Отже, розкриття пропонуваної теми дає змогу висвітлити важливі явища народної культури українців, та слов'ян загалом.

Об'єкт дослідження — обрядові страви кутя та коливо в народній культурі українців, а *предмет* — спільне й відмінне у цих стравах з погляду народних назв, приготування, споживання, застосування у звичаях та обрядах тощо на теренах Західного Полісся.

Методологічна основа дослідження полягає у дотриманні принципу історизму та застосованні загальнонаукових і спеціальнонаукових методів. Серед них особливу увагу звернено на методи польового етнографічного дослідження, зокрема інтерв'ювання респондентів (в умовах карантину застосовано інтерв'ювання за допомогою телефонного зв'язку), а також такі методи, як: 1) порівняльно-історичний (під час встановлення схожості та відмінності між історичними явищами шляхом порівнянь); 2) типологічний (для класифікації різновидів обрядових страв залежно від складників, обрядів за мотивами тощо); 3) структурно-функціональний (аналіз обрядів за чотирма кодами — персонажним, акціональним, предметним та словесним).

Територіальні межі дослідження охоплюють Західне Полісся, тобто північні райони Волинської та Рівненської (по річку Горинь) областей. З огляду на природно-географічні умови Полісся законсервувало багато явищ традиційно-побутової культури українців, а тому віддавна цікавило вчених-народознавців. Попри це, не всі його частини досліджені рівномірно.

Основу джерельної бази пропонованого дослідження становлять *неопубліковані джерела* — матеріали інтерв'ю з мешканцями Західного Полісся, записані нами від респондентів різних вікових категорій (1930—2000-х років народження) — уродженців населених пунктів північних районів Волинської обл.: с. Любохини Старовижівського району, с. Гаруша Турійського району, с. Гривядки Ковельського району, сіл Боровичі, Нові Підцаревичі, Тельчі і Троянівка Маневецького району. Для зручності, назви районів вживаємо за старим територіально-адміністративним поділом Волинської області, а під час згадок у тексті наводимо їх скорочення, відповідно — Ств (Старовижівський р-ну), Трк (Турійський р-н), Квл (Ковельський р-н) та Мнв (Маневецький р-н). Різні вікові категорії інформаторів дали змогу показати досліджувані культурні явища в динаміці: зі змінами, яких вони зазнали на початок третього десятиліття ХХІ ст. Натомість територія дослідження дала змогу охарактеризувати місцеву специфіку куті та колива як обрядових страв в окремих селах Західного Полісся.

З опублікованих джерел під час підготовки статті ми використали:

1. Матеріали етнографічних праць Павла Чубинського, присвячених календарно-побутовій та родинній обрядовості українців переважно Правобережжя, включно з територією Західного і Середнього Полісся. Ці матеріали цінні тим, що відображають особливості побутування явищ народної культури у ХІХ ст. [1; 2].

2. «Народні календарі» Василя Доманицького на матеріалах Василя Абрамовича (західнополіське село Яполоть та околиці, нині Костопільського р-ну Рівненської обл.) [3; 4], Володимира Галайчука та Сергія Ципишева (Любешівський р-н Волинської обл., Зарічненський р-н Рівненської обл. — терени Західного Полісся, та Березнівський р-н Рівненської обл., що належить до Середнього Полісся) [5—7], Світлани Толстої (загальнополіський матеріал) [8]. Особливість «Народного календаря у Ровенському повіті Волинської губернії» — у матеріалах середини ХІХ ст. [4, с. 39], С. Толстої — у порівнянні різночасової інформації з різних теренів Полісся, з наголосом на народних термінах. Натомість специфіка «народних календарів» львівських етнологів, передусім В. Галайчука: у надзвичайній докладності наведеної

інформації. Зважаючи на це, ми отримали ґрунтовний порівняльний матеріал про кутю на півночі Західного Полісся та у середньополіських селах.

3. Матеріали корпусу експедиційних матеріалів «Етнографічний образ сучасної України» (його томів, присвячених календарно-побутовій та поховально-поминальній обрядовості) [9; 10]. У цьому унікальному виданні вміщено надзвичайно важливі для нашого дослідження польові етнографічні матеріали, зафіксовані у селах Західного Полісся провідними українськими етнологами. Наприклад, інформацію про кутю та/чи коливо у селах Камінь-Каширського, Ковельського, Любомльського, Шацького районів Волинської обл., Володимирецького та інших районів Рівненської обл. записали Олександр Васянович, Лідія Артюх, Олена Боряк, Алла Дмитренко та інші дослідники [9, с. 27, 31, 34, 263; 10, с. 13, 17—19, 24—28, 35, 39, 41, 237]. Зважаючи на те, що інформації про коливо із Західного Полісся в опублікованих джерелах та наукових працях — обмаль, польові матеріали О. Васяновича, Л. Артюх, О. Боряк про цю страву мають для розкриття теми надважливе значення.

Етнологічні праці Л. Артюх, зокрема комплексна монографія вченої «Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження)» [11], довідникові статті її авторства про ці страви [12; 13], а також розвідка «Ареальна характеристика поминального хліба на українському Поліссі» [14] є головними позиціями історіографії теми нашого дослідження. Остання публікація є найбільш ґрунтовною та комплексною працею про коливо у народній культурі поліщуків. У ній Л. Артюх зробила наголос на рецептурі та народних назвах колива у різних населених пунктах усього Полісся України. Народні терміни на означення колива на Середньому Поліссі містить й монографія Валентини Конобродської [15].

Загальноукраїнський контекст куті та колива досягнуто завдяки розділам авторства Олександра Курочкіна (календарно-побутова обрядовість) та Світлани Уляновської (поховально-поминальна обрядовість) з колективної праці «Українці» [16; 17], загальнослов'янський — статті Марини Валенцової «Кутя, коливо, канун» з довідника «Слов'янські старожитності» [18].

Важливі сучасні тенденції у побутуванні календарних звичаїв та обрядів у поліщуків Рівненської обл. проаналізувала Надія Ковальчук [19]. У своїй

статті дослідниця торкнулася й куті, рецептура якої у ХХ — на початку ХХІ ст. зазнала змін. Локальні особливості куті на Західному Поліссі добре видно на прикладі порівняння цієї страви з кутею на території сусідньої Волині, наприклад, у селах Горохівського району Волинської обл., матеріали з яких навила у своїй статті Марія Савка [20].

Для досягнення особливостей дослідження Полісся народознавцями, його районування, що важливо для нас з теоретичного погляду, ми використали праці Ігоря Гілевича [21] та Михайла Глушка [22].

Основна частина. В «Етимологічному словнику української мови» термін «кутя» визначено як: 1) обрядову кашу з ячмінних чи пшеничних зерен із солодкою підливою; 2) Святий вечір; 3) пшеницю, зварену для поминок (коливо). Мовознавці вважають, що цей термін — грецького походження (означав зерно) [23].

П. Чубинський зазначав, що «кутя» є обов'язковою стравою Святвечора — «Вилії», «Коляди» або ж «Багатої куті» [1, с. 162]. Поліщуки с. Яполоть та околиць Вілію на Святвечір могли називати просто «Кутею», а перед Водохрещем — «Голодною кутею» [3, с. 63]. На основі опублікованих джерел та польових матеріалів можемо стверджувати, що на Західному Поліссі кутю готували переважно тричі (6, 13 та 18 січня) або двічі — 6 та 18 січня, й те, що ця страва дала подекуди назви для надвечір'їв Різдва, Нового року та Водохреща [6, с. 46, 53; 7, с. 1454—1465; 10, с. 13, 17, 19, 24—28, 35, 39, 41, 42].

Згідно з польовими матеріалами з поліських теренів Волинської обл., у народних назвах надвечір'їв Різдва, Нового року та Водохреща фігурують такі терміни, як «Вечір»/«Вечор» (наприклад, «Багатий», «Щедрий», «Посний»)¹, «Вечеря»/«Вечера» («Перша», «Друга», «Третя», «Багата», «Щедра», «Посна»)², «Коляда» («Посна», «Водяна», «Голо-

¹ Зап. 18 січня 2021 р. від Штейни Людмили, 1955 р. н., уродженки с. Любохини Старовижівського р-ну Волинської обл.; Зап. 8 січня 2021 р. від Лабнюк Феодосії, 1942 р. н., уродженки с. Гаруша Турійського р-ну Волинської обл.; Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н., уродженки с. Гаруша Турійського р-ну Волинської обл.; Зап. 19 січня 2021 р. від Тимошук Людмили, 1970 р. н., уродженки с. Троянівка Маневичького р-ну Волинської обл.

² Зап. 18 січня 2021 р. від Штейни Людмили, 1955 р. н.; Зап. 18 січня 2021 р. від Лабнюк Феодосії, 1942 р. н.;

дна», «Писана»³, «Вілія»⁴, а також «Кутя». За словами респондентів: «Є три вечери. Вечеря на 6-те число — просто «Святвечір» [...] У нас готують кутю і перед Старим Новим роком. В нас 13 січня — «Щедрий вечір», «Багата вечеря». А вечерю 18 січня називали «Голодна кутя». Вона є пісна, люди може менше до неї готувалися, але кутя є обов'язковою» (с. Тельчі Мнв)⁵; «Вечера 13 січня — «Багата вечеря», «Щедрий вечір», «Багата кутя». А вечера 18 січня — «Бідна кутя», «Строга кутя» (с. Троянівка Мнв)⁶. Крім того, зустрічаємо назви «Щодруха» (13 січня)⁷ та «Водянуха» (18 січня)⁸. Наведені терміни на означення 6, 13 та 18 січня зустрічаються на різних територіях Полісся [5—7; 10; 8, с. 132—134; 18, с. 71]. Можемо ствердити й те, що назви надвечір'я Різдва, Нового року та Водохреща на Західному Поліссі могли й не становити суцільного ряду з назвою «кутя». До того ж, кутю могли готувати не на кожне з цих свят.

Згідно з розповідями наших інформаторів, на Західному Поліссі кутю найчастіше готували тричі: 6, 13 та 18 січня. Наголосимо: якщо трапези на надвечір'я Різдва та Водохреща були пісними, то перед Новим роком дозволялося їсти скоромне. Крім того, якщо на вечерю 6 січня кутя була безпосередньо головною стравою, то на дві інші трапези ними

могли вважати вареники, млинці чи пироги (13 січня) та свячену воду (18 січня).

На різних українських етнічних землях кутя мала і має свої особливості в приготуванні. Л. Артюх зазначає, що кутю найчастіше готували з пшениці чи ячменю; заправляли тертим маком, горіхами, медом, подекуди узваром [11, с. 105]. Різниця могла й кутя на різні обрядові трапези (навіть на надвечір'я Різдва та Водохреща, коли вечері — пісні). Поліщуки Костопільщини на Святвечір готували пшеничну кашу з медом або цукром, а на Вілію 18 січня — «кутю з медом-цукром і з маком, іноді з олією» [3, с. 63]. За матеріалами В. Галайчука, на території Закарпатщини на святвечірню трапезу кутю готували з ячменю, «з оліями» (з льону) та сіллю [6, с. 46, 53]. О. Васянович зафіксував, що у с. Козлиничях Ковельського району кутю з пшениці або ячменю варили на три Вечері. На пісні трапези до куті додавали олію, а на Щедруху — шкварки. Натомість у селах Любомльського району кутю могли варити лише перед Різдром — на Багату вечерю (кашу з ячменю заправляли олією, медом, маком), або ж перед Різдром та Водохрещем (також з ячменю). Побутування ячмінної (як нововведення — рисової) куті на ці дві трапези О. Васянович зафіксував і в Шацькому районі. Поліщуки з Волинської та Рівненської областей часто наголошували, що кутю старалися приготувати саме з ячменю і лише у випадку його відсутності — з пшениці. Нині ж найчастіше її основою є пшениця [5, с. 956, 957; 10, с. 24, 26, 27, 35, 39, 41, 42].

Згідно з розповідями наших респондентів, цю страву могли готувати з озимої пшениці чи ячменю, подекуди, як нововведення, — з рису: «Обов'язково готували пшеницю — кутю» (с. Тельчі Мнв)⁹; «Як я помню з дитинства, то таку кутю варили, але ячну, бо пшениці тоді не було. Вона так не родила. А зараз з пшениці, то лучшая» (с. Нові Піддаревичі Мнв)¹⁰; «Хто багатий, то була пшениця, а так, то ячна кутя — ячмінь перетирали» (с. Нові Піддаревичі Мнв)¹¹; «Кутя для нас — це пшениця товчена, варена. Це кутя сама» (с. Гаруша Трк)¹². Григорій Аркушин пише про приготу-

Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.; Зап. 8 березня 2021 р. від Лабнюк Ольги, 1970 р. н., уродженки с. Гаруша Турійського р-ну Волинської обл.; Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н., уродженки с. Гривадки Ковельського р-ну Волинської обл.; Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н., уродженки с. Боровичі Маневецького р-ну Волинської обл.; Зап. 21 січня 2021 р. від Пугача Олега, 1967 р. н., уродженця с. Нові Піддаревичі Маневецького р-ну Волинської обл.; Зап. 19 січня 2021 р. від Тимошук Людмили, 1970 р. н.

³ Зап. 18 січня 2021 р. від Штейни Людмили, 1955 р. н.; Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.; Зап. 8 березня 2021 р. від Лабнюк Ольги, 1970 р. н.

⁴ Зап. 23 січня 2021 р. від Куприянівської Софії, 1934 р. н., уродженки с. Нові Піддаревичі Маневецького р-ну Волинської обл.

⁵ Зап. 18 січня 2021 р. від Піддубної Людмили, 1981 р. н., уродженки с. Тельчі Маневецького р-ну Волинської обл.

⁶ Зап. 19 січня 2021 р. від Тимошук Людмили, 1970 р. н.

⁷ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.; Зап. 21 січня 2021 р. від Пугача Олега, 1967 р. н.

⁸ Зап. 21 січня 2021 р. від Пугача Олега, 1967 р. н.

⁹ Зап. 18 січня 2021 р. від Піддубної Людмили, 1981 р. н.

¹⁰ Зап. 23 січня 2021 р. від Куприянівської Софії, 1934 р. н.

¹¹ Зап. 21 січня 2021 р. від Пугача Олега, 1967 р. н.

¹² Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

вання куті («куте») на Західному Поліссі з перлової крупи, тобто також з ячменю [24, с. 273].

Процес підготовки зерна для куті полягав у його перебиранні (для відбору лише якісних зернин), обробці у ступі, просушуванні, провіюванні від луски («товчу»¹³), приморожуванні на холоді, висушуванні, замочуванні. Респонденти розповідають: «Пшеницю товкли в ступі. Брали, сипали в ступу. Далі лили гарячою водою тако з кружки. Лили в саму ступу і починали товкти. Товкли дуже довго. Тако п'ятдесят чи сто раз потовчеш товкачем, тоді береш ложкою підмішуєш. Знов починаєш товкти. Знов перемішуєш. Нею постійно рухали, щоб вона не була затовчена. Це треба було орієнтовно десь п'ятсот, а може і більше вдарити товкачем» (с. Гаруша Трк)¹⁴; «Ми засипаєм кутю в ступу, чуть-чуть обризгуєм її водичкою, щоб потовкти. Добре її товчемо. Потом виймаєм. Чуть просушим, щоб вона пошелушилася. Просіваєм її від теї шелушіння. Заливаєм її, промиваєм добре під водою, щоб вже була чиста — саме осталося зерно без тих шелухів, без нічого. І тоді ставим на огонь — варим» (с. Гривядки Квл)¹⁵.

На Західному Поліссі кашу як основу куті раніше варили у печі, нині — на плиті, проте й тепер вважається добрим, якщо її зготувати на дровах. Процес приготування куті мав і ритуальний компонент: «Поставила варити, перед тим перехрестилася і кажеш: «Нехай добре сіється! Нехай добре вродиться! Нехай в нашій хаті усе добре робиться!»» (с. Боровичі Мнв)¹⁶.

Поліщуки заправляли кашу медом, цукром чи узваром, або ж поєднуючи їх («Брали меду, сахар, солодили кутю. Її можна заправити й тим, що ми варили сушку (яблука сухі, грушки), кажуть «узвар». Заливали кутю кампотом тим» (с. Гаруша Трк)¹⁷. Консистенція страви залежала від уподобань членів сім'ї (рідка кутя найчастіше була заправлена узваром): «Кутя повинна бути густою, а вже потом люди могли молоком розводити [13 січня] чи водичку свячону давали, щоб рідша була. Але

сугубо на вечерю (6 січня. — В. С.) повинна бути суха, не рідкая» (с. Боровичі Мнв)¹⁸.

До куті додавали мак, який, за народними уявленнями, є одним з важливих інгредієнтів. Перед тим його спеціально обробляли шляхом запарювання і тертя у ступі («Мак, звичайно, скоріше товкся в ступі. Просто треба було в чисту ступу сипати мак. Туди води вже не добавляли, бо мак при товченні сам виділяє таку олійку свою. Там вже могли двісті разів вдарити. І мак був готовий. Кажали, чим менше сипанеш, тим скоріше зіб'єш», с. Гаруша Трк)¹⁹.

Серед інгредієнтів куті були і нині є також горіхи та родзинки, подекуди — сухофрукти, цукерки, проте ця традиція — пізнішого походження [19, с. 316]. На трапезу 13 січня могли додавати й молоко. Респонденти наголошують, що кутя має бути дуже солодкою («Дуже багато меду, бо кутя в нас, як казали, така медово-макова», с. Гаруша Трк²⁰). Про додавання до куті олії респонденти подали лише скупі згадки, децю більше інформації — про присмачення куті 13 січня шкварками: «На Багату вечеру, на Щедруху (13 січня. — В. С.) кутю може і з салом робити, так во посмачити» (с. Гривядки Квл)²¹. Докладні відомості про скоромну кутю на Поліссі можна почерпнути зі статті В. Галайчука [5, с. 956, 957].

Додавання до куті різних інгредієнтів могло мати ритуальний супровід. До того ж, наявність кожного з них у народі намагалися пояснити. Респонденти зазначають: «Як кутя зварилась, і маєш її заправляти, то оділася гарненько, красиво, з фартушком і хустинкою назад вив'язоною. Такий обичай. І обов'язательно перед заправкою помолитися Богу, хоть перехреститися. І як мед кладеш у кутю, то тако треба казати: «Як той мед солодкий, хай буде життя наше таке солодке»» (с. Боровичі Мнв)²²; «Мак захищає від злого, горіхи — символ здоров'я, мед — багатства, плоди (з узвару) — щоб все родилося» (с. Троянівка Мнв)²³. Готову кутю подавали найчастіше в якнайкращому глиняному посуді («В саму найгарнішу посудину набирали кутю. В нас колись була така глиняна — красива, глибока, ко-

¹³ Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

¹⁴ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

¹⁵ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

¹⁶ Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

¹⁷ Зап. 18 січня 2021 р. від Лабнюк Феодосії, 1942 р. н.

¹⁸ Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

¹⁹ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

²⁰ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

²¹ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

²² Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

²³ Зап. 19 січня 2021 р. від Тимошук Людмили, 1970 р. н.

лишня мисочка гарна», с. Гаруша Трк²⁴). Традиції брати для куті новий посуд нами не зафіксовано. Натомість записано відомості, що кутю обов'язково мали поставити на серветку чи рушник; на столі вона ставилася на сіно під скатертиною: «Як ставити кутю на стіл, ти повинна перш за все постелити вишиту салфеточку або гарний вишитий рушник, або шось таке купляне гарне» (с. Боровичі Мнв)²⁵.

П. Чубинський писав, що на Святвечір горщик з кутею ставили на покуті, накривали «книшем», а на підвищенні над ним ставили свічку. Він також зазначав, що святвечірню трапезу кутею закінчували [1, с. 263]. У селах Зарічненщини трапезу на Святвечір переважно починали з куті [6, с. 46, 47]. Більшість наших респондентів стверджують, що кутя була першою стравою під час трапези 6 січня, а також і на надвечір'я Нового року та Водохреща (на «Бідну кутю» перед нею споживали свячену воду). Низка респондентів вказує, що кутею могли завершувати трапезу. Зафіксовано й традицію нею розпочинати і завершувати вечерю, а також варіант черговості споживання куті залежно від дня обрядової трапези. Кутю зазвичай починав їсти господар або ж старший член родини (незалежно, чоловік чи жінка). Кожний присутній мав скуштувати три ложки страви. Респонденти розповідають: «6-го січня починаємо з куті, тому що кутя, як кажуть, головна страва цієї вечері. То починається з молитви, а тоді — з куті. У нас кутя починається з хазяїна. Хазяїн починає, тоді всі — за хазяїном. Хто скільки зможе в нас, дванадцять хто ложок візьме, хто три ложки, але обов'язково не менше, як три ложки. А потім вже в кінці вечері кутею закушують» (с. Гривядки Квл)²⁶; «Кутею починали і закінчували. По закону — три ложки: три рази на початку вечері і в кінці» (с. Боровичі Мнв)²⁷; «6-го січня починали вечерю з куті, а на Бідну кутю — з води, а завершувалося кутею» (с. Троянівка Мнв)²⁸.

Кутя мала велике ритуальне значення, що виразилося в обрядовості зимового циклу. Попри загальноукраїнські риси, їй притаманно чимало локальних особливостей на різних теренах. Обряди, в яких фігурує кутя,

можна узагальнити в низку груп, серед яких, за мотивами, виділити дві: 1) з переважно господарськими мотивами; 2) з домінуванням поминальних мотивів.

Приготовану кутю господиня ставила на покуті на сіно. Страву могли переносити туди в рукавицях: вірили, що від цього залежатиме врожай [20, с. 841, 842]. За розповідями наших респондентів, як уже зазначалося, на столі кутя також мала стояти на сіні, яке розкладали під скатертиною. Безпосереднього зв'язку куті з таким атрибутом свят, як сніп (наприклад, його «годування» стравою), нами не виявлено. Лише у с. Гривядки (Квл) записано назву снопа «кутях», яка може походити від слова «кутя»: «Це як дідух. У нас називається «кутях». Але то так, як дідух»²⁹. Наші респонденти також не згадували про те, що кутю могли накривати хлібом.

Кутя фігурує у словесному супроводі, а також у предметному коді обряду закликати Мороза (Зиму чи інших персонажів, душі померлих) [1, с. 263; 6, с. 46; 7, с. 1459; 10, с. 13, 24, 26, 28, 41], про який наші респонденти згадували як один з найбільш поширених. Залежно від районів (а подекуди від сіл чи навіть сімей) Мороза кликали на одну вечерю або ж на кілька чи на всі: «Мороза кликали перед вечерю: «Морозе, Морозе, ходи до нас кутю їсти, як не прийдеши тепер, то там і сиди». Кликав Мороза хазяїн» (с. Гаруша Трк)³⁰; «Кликали Мороза: «Морозе, Морозе, ходи до нас кутю їсти. Як не прийдеши тепер, то щоб пізніше не приходив. Щоб не поморозив пшеницю в полі». Це вже робили, коли кутю їли» (с. Тельчі Мнв)³¹; «Мороза кликали, канешно. Це хазяїн виконує все. 13-го на кутю Мороза кличуть: «Діду Морозу, приходьте до нас на кутю»» (с. Гривядки Квл)³²; «На Бідну кутю [...] їли кутю і кликали: «Морозе, Морозе, ходи кутю їсти. Якщо не прийдеши сьогодні, то не приходь ніколи на врожай»» (с. Троянівка Мнв)³³.

Пов'язаним із кутею звичаєм, який має чітко виражені господарські мотиви (забезпечення наступного року врожаю (зокрема, зернових), роїння бджіл, розведення овець тощо), є підкидання її до стелі [18, с. 71; 20, с. 841, 842]. На Любешівщині та Заріч-

²⁴ Зап. 8 березня 2021 р. від Лабнюк Ольги, 1970 р. н.

²⁵ Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

²⁶ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

²⁷ Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

²⁸ Зап. 19 січня 2021 р. від Тимошук Людмили, 1970 р. н.

²⁹ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

³⁰ Зап. 18 січня 2021 р. від Лабнюк Феодосії, 1942 р. н.

³¹ Зап. 18 січня 2021 р. від Піддубної Людмили, 1981 р. н.

³² Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

³³ Зап. 19 січня 2021 р. від Тимошук Людмили, 1970 р. н.

ненщині господар підкидав до стелі першу ложку куті [6, с. 46; 7, с. 1460]. Натомість П. Чубинський вказував, що у с. Могильній колишнього Володимирського повіту господар підкидав до стелі останню ложку куті [1, с. 263]. На жаль, наші респонденти із західнополіських сіл про цей звичай розповідали уривчасто («Не знаю чому, але в нас в сім'ї такого не робили. Але є люди, що підкидають. Бо прийдеш не раз до них в гості, і зверху на стелі видно, що кутю підкидали», с. Тельчі Мнв)³⁴, або ж стверджували, що такий звичай не побутував. Натомість респондентка зі с. Гаруша (Трк) чітко описала його суть: «Раніше завжди підкидали. А зараз не підкидають, бо знаєте, які стелі зараз. Але старші люди, бабусі, завжди казали підкидати. Як кутя прилипне, то рік буде вдалий в плані урожаю, бджоли будуть роїтися»³⁵.

Господарські мотиви присутні й в обряді імітації голосів та подекуди поведінки домашньої птиці, тварин, бджіл, що пов'язаний з кутею хронологічно (це відбувалося під час перемішування страви, після чи під час її внесення чи споживання тощо) [1, с. 263; 20, с. 841, 842; 25, с. 396]. Наші інформатори із західнополіських сіл приурочували цей обряд до різних етапів трапез 6 та/або 18 січня: «Бувало так, що господиня послала маленьких діток або сама сідала під стіл і квокала: тим самим, щоб рік був врожайний для родини. Це під час вечері» (с. Гаруша Трк)³⁶; «Треба було, щоб хазяйка заліза під стіл і там пококала чи покукурікала, щоб кури водилися, квочки квоктали» (с. Боровичі Мнв)³⁷; «Коли дітки маленькі є, то жужжали, щоб бджоли роїлися» (с. Тельчі Мнв)³⁸.

Поминальні мотиви чітко виражені у звичаї залишати кутю (хоча б ложку страви) на столі після вечері на ніч — як трапезу для душ померлих родичів [6, с. 47, 48, 54; 7, с. 1460; 18, с. 70]. Цей звичай і нині побутує на Західному Поліссі. При цьому респонденти подають різну інформацію про те, коли саме душі померлих вшановували трапезою. Найчастіше у розповідях присутні варіанти з 6 на 7 січня та з 18 на 19 січня (подекуди, лише з 6 на 7 січня або ж три ве-

чері): «Поїли, повечерали (6 січня. — В. С.), і то, що осталося, то, кажуть, того не мона приймати. Кажуть, хай вже так ночує на столі. Бо то вже тії, що повмирали, то вже вони приходять вечерати. Поприходять родичі вечерати, рідні. І так само лишали на Посний вечір» (с. Гаруша Трк)³⁹; «Оставляли вечеру на столі. Ну, можуть прибрати, але кутя обов'язково оставалась. Є такий в нас звичай, що приходять тоже на вечеру, хто помер. То должна обов'язково кутя остатися» (с. Гривядки Квл)⁴⁰; «Звичай був залишати для мерлих трохи куті на столі, ложки. Я лишала щоразу, як їли кутю. Не приймали кутю, залишали для померлих» (с. Любохини Ств)⁴¹; «Тако ложать все кругом ложки померчим» (с. Нові Піддаревичі Мнв)⁴²; «Кутю лишали на ніч, бо приходять вмерші. Ставим ложку і ще даже запасну ложку. От ми сидимо — чотири чи п'ять членів сім'ї, то одну ложку ставили лишню для подорожніх. Ми дві цього року ставили — для подорожніх. Як повечерали, їх перевертали і в кутю встерхали — в кутю, вже після вечері» (с. Нові Піддаревичі Мнв)⁴³; «Як повечерали, ложки лишали до наступного ранку, через ніч. І завжди казали, щоб одна була лишня ложка. Говорили, що ложки треба перекинути доверху, а хтось казав, що треба сперти на тарілку чи на стіл положити, перевернути тим, що черпаєш їжу» (с. Тельчі Мнв)⁴⁴.

Зранку за положенням ложок ворожили про довголіття [1, с. 263, 264]. Респонденти розповідають: «Старі люди казали: «Якщо ложка перевернеться за ніч, то та людина довго жити не буде»» (с. Гаруша, Трк)⁴⁵; «В кінці вечері ставили ложки в кутю. Повір'я існувало: чия ложка впаде, то з тим нещастя може в році трапитись: чи захворіти, чи померти» (с. Гаруша Трк)⁴⁶.

У деяких селах Зарічненщини залишену на ніч кутю накривали хлібом, а зранку його разом із кутею згодували курям або потроху всій худобі (в т. ч. свиням) [6, с. 47, 48, 54]. Наші респонденти із захід-

³⁴ Зап. 18 січня 2021 р. від Піддубної Людмили, 1981 р. н.

³⁵ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

³⁶ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

³⁷ Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

³⁸ Зап. 18 січня 2021 р. від Піддубної Людмили, 1981 р. н.

³⁹ Зап. 18 січня 2021 р. від Лабнюк Феодосії, 1942 р. н.

⁴⁰ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

⁴¹ Зап. 18 січня 2021 р. від Штейни Людмили, 1955 р. н.

⁴² Зап. 23 січня 2021 р. від Куприянівської Софії, 1934 р. н.

⁴³ Зап. 21 січня 2021 р. від Пугача Олега, 1967 р. н.

⁴⁴ Зап. 18 січня 2021 р. від Піддубної Людмили, 1981 р. н.

⁴⁵ Зап. 18 січня 2021 р. від Лабнюк Феодосії, 1942 р. н.

⁴⁶ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

нополіських сіл також зазначали, що зранку кутю, яка стояла вночі на столі, найчастіше згодовували домашнім тваринам (наголошували, що свиням її не давали) та птиці: «Казали, що кутю треба кинути курам, то кури будуть добре нестися. Як останеться кутя, як вечерали, то треба кинути курам» (с. Гаруша Трк)⁴⁷. У с. Нові Піддаревичі (Мнв) пригостити домашніх тварин і птицю кутею вважали обов'язковим на Новий рік: «Ще є на 13-те січня. Не на цюю кутю (6 січня. — В. С.), а саме на 13-те січня. Кутю так само готовили — вже була Щедра кутя, на Щодруху. І вранці на Новий рік ми розносили цю кутю худобі. Я робив так і після 6-го січня. Але батьки так робили на 14-те. На другий день ми вранці вставали і цюю кутю розносили худобі, тоже роздавали: коровам трошки на сіно, курам, гусям. Свиням не давали і собаці там от. А давали такій скотині рогатій і коняці. Свиням не давали, а давали корові, віцям, кобилі, коням»⁴⁸.

Воду, якою мили посуд після куті (так як і ту, яка залишилася після полоскання зерна для приготування страви), виливали під плодове дерево або ж у пійло для курей: «Цю водичку зазвичай лили, виливали на вулицю — під молоде деревце, наприклад, яблунька молоденька росте, вишенька, щоб добре родило» (с. Гаруша Трк)⁴⁹; «Якщо мують тарілки з-під куті, то воду, канешно, — тіки курам. Не собаці, нікому, не свиням, нікому, тіки курам — щоб кури неслись» (с. Гривядки Квл)⁵⁰.

У культурі українців особливе місце має пам'ять про предків та їх пошанування, задоволення потреб душі, зокрема, через поминання. На Поліссі головною поминальною стравою є коливо. В «Етимологічному словнику української мови» це слово окреслене «поминальною кутею». Згідно з твердженням мовознавців, «коливо» через церковнослов'янське посередництво увійшло в давньоруську мову з грецької, де було пов'язане зі словом «кутя» (автори словникової статті визначають її як варену пшеницю, яку роздавали парафіянам у церкві в певні дні, зазвичай, у зв'язку з поминками) [26, с. 511].

Етнологи розглядають коливо як різновид куті [13, с. 105; 18, с. 69, 70]. Ще в останній третині XIX ст.

про це писав й П. Чубинський: «Як вернуться з гробовища, то прямо йдуть у ту хату, де був мертвий. Там уже на столі стоїть приготовлене коливо — кутя, прилитая ситою» [2, с. 710]. Л. Артюх зазначає, що на території Українського Полісся головна ритуальна страва поминального обіду під час поховального обряду має як локальні особливості форм, так і специфіку народних назв. Дослідниця виділяє три основні різновиди колива: 1) сичений мед, сита; 2) варена крупа (пшениця, ячмінь, рис), полита медовою ситою; 3) покришений печений пшеничний хліб, политий ситою. Згідно з дослідженнями Л. Артюх, для означення колива на Поліссі побутує п'ять головних назв: «сита» (лише на крайній півночі правобережної частини регіону), «мед» (спорадично), «коливо» (на всій території правобережної частини Полісся, крім крайніх північних районів, і в північній частині лівобережної частини регіону), «канун» (у південно-західних районах Сумщини й на півдні Чернігівщини) та «кутя» (без наголосу на території поширення саме цього терміна). Проте під час опитування поліщуків з різних теренів Л. Артюх встановила, що їм відома загальна назва «коливо». За твердженням вченої, коливо, незалежно від предметного втілення (сита або ж каша чи хліб з нею), функціонально не відрізняється. Вертикальний кордон території поширення варіанту «каша + сита» проходить по межі між Рівненською та Житомирською областями, а від неї йде варіант «хліб + сита» [14, с. 321—322]. Згідно із записами дослідників, у Дубровицькому та Костопільському районах Рівненської обл. «коливом» називали накришений у сити хліб [9, с. 267—269, 275]. В. Конобродська зазначає, що на Середньому Поліссі найпоширенішими назвами поминальної страви є терміни «коливо» («колево», «коліво», «колива»), «кутя», «канун», «сита» [15, с. 220, 221]. Про поширення на Поліссі передусім терміна «коливо» свідчать матеріали видання «Етнографічний образ сучасної України» [9]. Л. Артюх вказує, що для приготування колива як кашоподібної страви українці брали переважно пшеницю, проте на Лівобережжі — здебільшого ячмінь [12, с. 105].

Наші респонденти із західнополіських сіл навели досить повну інформацію про коливо. По-перше, на означення головної поминальної страви на досліджених теренах ми зафіксували лише термін «коливо». Цю страву готували з пшениці чи ячменю, проте нині фіксується й зміна традиції — приготування колива

⁴⁷ Зап. 18 січня 2021 р. від Лабнюк Феодосії, 1942 р. н.

⁴⁸ Зап. 21 січня 2021 р. від Пугача Олега, 1967 р. н.

⁴⁹ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

⁵⁰ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

з рису: «Зараз готують коливо з рису. А колись рису й не було, то було пшеничне чи ячне те коливо» (с. Нові Піддаревичі Мнв)⁵¹; «Варять коливо з рису. Можна навіть з тої самої куті (пшениці. — В. С.) зварити коливо. Ну так от, якщо нема, припустім, рису в хаті, то можна з тої самої пшениці, шо кутю робимо, зробити коливо» (с. Боровичі Мнв)⁵²; «Коливо — варена пшениця, відібрала, перебрана, чистенька. Брали озиму пшеницю, просту, але найкращих сортів. Пшеничку висипали на стіл, сідали кругом і по зерняткові гарне зерно відбирали на коливо, на кутю, а те побите зерно все відкидали курам. Коливо роблять із зерна (пшениці. — В. С.). Але в нас зараз дуже багато в городі, де там людина візьме пшеницю. То в нас люди тепер варять рис. Але правильно варити пшеницю» (с. Гаруша Трк)⁵³.

Рецепт приготування колива був схожий до куті, але мав і свої відмінності. Більшість респондентів стверджує, що зерно для колива обробляли у ступі («Коливо труть отак пшеницю в ступі. А зараз з куті варимо магазинної», с. Любохيني Ств)⁵⁴. На це вказують і дослідники [9, с. 28, 29]. Натомість респонденти зі с. Гаруша (Трк) наголошують, що, на відміну від пшениці для куті, її зерно для колива у ступі не товкли: «На коливо не товчеться зерно, а на кутю товчеться. Ми всі в селах беремо озиму пшеницю, дуже добре її вимиваємо, дуже добре, і тоді ставимо варимо. Вона вариться дуже довго, бо вона нетовчена. Бо, бачите, як на Різдвяні свята кутю готуєш, то треба товкти, а то звичайно нетовчена» (с. Гаруша Трк)⁵⁵. Через те, що зерно для колива проходило меншу обробку, його досить ретельно перебирали: «Коливо вариться із чистої пшениці. Зерно перебирають чистенько, щоб не було ніякого ні мусору, ні порчених зернинок, добре промивають і його варять. Вариться воно такво довгенько, бо зерно, воно тверде. Його можна на ніч трошечки намочити у воду. Воно постоїть трошечки і потім ту воду зіджуєте і заливаєте чистою водичкою. І варите до готовності» (с. Гаруша Трк)⁵⁶.

У досліджених нами селах Західного Полісся коливо робили лише густим, адже під час освячення у церкві у нього встромляли свічку («То не мона рідкого робляти, бо то в баночку береш святити, щоб не розливалось. Та ще й свічку поставити треба, щоб свічка горіла в церкві там в коливі, щоб трималася свічка», с. Гаруша Трк)⁵⁷.

Коливо за приготуванням було простішим за кутю («Може бути просто зерно підсолоджене», с. Троянівка Мнв)⁵⁸. Кашу для нього обов'язково солодили (для цього використовували мед або ж цукор). Дехто з інформаторів пояснював це намаганням «засолодити» шлях душі покійника⁵⁹. Проте наголосимо, що коливо було менше солодким, аніж кутя на різдвяно-водохресні свята. Пізнішого походження нині вкорінена на Західному Поліссі традиція прикрашати коливо цукерками або ж цукатами — як для підсолодження, так і з суто декоративною метою та для аромату. Респонденти розповідають: «Ну то коливо так або мед, або сахар, ну канфетами можна окрасити. Я, наприклад, купляла канфети «горошок» — і в коливо, в мисочку кладу глибоченьку. Наклала вже заправлене і так, щоб було солоденьке, і отак кругом обкладала канфетами різними тими кольоровими» (с. Боровичі Мнв)⁶⁰; «Коливо повинне бути тільки солодке, не можна солоне (солити зерно не можна), щоб легко було покійнику, щоб солодко жилось [на тім світі]» (с. Троянівка Мнв)⁶¹; «В нас коливо, як воно зварилося, ми берем його заправляємо цукром, не дуже крепко. Трошки цукру, бо якщо багато цукру дати, то зерно стане тверде. [...] Трошечка приукрашують, щоб було коливо таке — не саме зерно. Ну, мона зверху украсити його чимось. Мона оті такі мармеладки желеїні, кольорові такі — їх беруть і ріжуть дрібненькими кусочками. А саме краще кольоровий горошок, тверденький такий, дрібненький (продається в магазинах). Ним засипаємо так зверху. То він, горошок, не дуже бистро розтає. А шоколад, він дуже бистро розтає» (с. Гаруша Трк)⁶².

⁵¹ Зап. 21 січня 2021 р. від Пугача Олега, 1967 р. н.

⁵² Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

⁵³ Зап. 8 березня 2021 р. від Лабнюк Ольги, 1970 р. н.

⁵⁴ Зап. 18 січня 2021 р. від Штейни Людмили, 1955 р. н.

⁵⁵ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

⁵⁶ Зап. 8 березня 2021 р. від Лабнюк Ольги, 1970 р. н.

⁵⁷ Зап. 18 січня 2021 р. від Лабнюк Феодосії, 1942 р. н.

⁵⁸ Зап. 19 січня 2021 р. від Тимошук Людмили, 1970 р. н.

⁵⁹ Зап. 18 січня 2021 р. від Лабнюк Феодосії, 1942 р. н.

⁶⁰ Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

⁶¹ Зап. 19 січня 2021 р. від Тимошук Людмили, 1970 р. н.

⁶² Зап. 8 березня 2021 р. від Лабнюк Ольги, 1970 р. н.

Варто наголосити, що на відміну від куті у коливо на Західному Поліссі не додавали маку. З маку могли лише робити хрестик на страві, проте цей елемент не був обов'язковим («Хрестик на коливо хто робить, хто не. Хто зробить з маку, може висипати, хто з шоколаду може висипати, хто з канфет виложить на коліві хрестик» с. Гривядки Квл⁶³). Додамо, що мак у поліському поховально-поминальному комплексі обрядів фігурує під час поминальної трапези («На поминки пироги все пекли з маком», с. Гаруша Трк⁶⁴). В. Конобродська зазначає, що серед малопоширених на Середньому Поліссі назв поминальної страви трапляється «мак» [15, с. 221].

Коливо готувала переважно сім'я чи родина («Коливо готувала зазвичай господиня, сама старша в сім'ї», с. Гаруша Трк⁶⁵; «Родичі повинні готувати, а якщо немає коли, то просили чужу людину. В більшості — родичі, сусіди», с. Любохини Ств⁶⁶). Перед споживанням коливо обов'язково мали освятити в церкві (його несли освячувати у баночці чи горнятку). Під час усієї служби горіла встромлена в коливо свічка («Вставляють туди (в коливо. — В. С.) свічку. Під час цілої відправи в церкві горить там свічка. І коли вона догорає, то викидають в церкві в те відеречко, і додому несуть просто без свічки», с. Гаруша Трк⁶⁷).

Після служби в церкві з коливом мали відвідати кладовище («могілки»): «Йдуть завжди з церкви з коливом. І заходять на могилки обов'язково. Читають «Отче наш» біля могили, кладуть те коливо з кружечки на пам'ятничок — чуть-чуть (в нас ще досі так роблять), а тоді вже приходять додому і вже вдома сідають за столи. Хоча в нас деякі вже кажуть батюшки, що того коліва ложити не треба. Але дехто так робить» (с. Гаруша Трк⁶⁸).

Поминки, на яких коливо було однією з головних страв, у досліджених селах Західного Полісся відбувалися переважно вдома. Коливо під час «жалобного обіду» зазвичай споживали першим, натомість останньою стравою міг бути горох: «Ідемо в церкву, освячується коливо. І починається трапеза з коліва,

з просковки. «Отче наш» перш говориться. Коливо, просковка дається, а потім вже сідаєш за обід. Це поминки — жалобний обід. Самий головний продукт на поминках — це коливо і горох: коливо на початку, горох — в кінці» (с. Гривядки Квл)⁶⁹.

Ще під час освячення в церкві коливо куштував священник. Натомість на поминках їсти його міг розпочати старший у родині померлого, проте цій почерговості не надавали великого значення («З початку стола починають, може, з родини. А так, як обід, сидять люди за столом, то те коливо так і передають. З однієї миски так їдять кожне. Одне до другого передає», с. Нові Підцаревичі Мнв)⁷⁰. Коливо не дозволялося їсти виделкою [9, с. 34], «шоб померлих не колоти» (с. Троянівка Мнв)⁷¹.

Колива на поминках обов'язково мали з'їсти три ложки: «Перед тим, як пробувати коливо, треба перехреститися, і пробувати коливо. Три рази по трішечки там, по пів чайної ложечки. Кожне ложечку собі взяло. Поминки обично влаштовують дома. [...] А тепер в нас трошечки по сучаснішому роблять. В країні коронавірус, то батюшки не дозволяють збиратися стільки людей там, допустім, шоб сиділи за одним столом. То в нас тепер люди оце беруть отакі пісочні тарталеточки купляють, такі малесенькі, і туди розложують з банки те коливо, що з відправи. І просто людям уже на виході з кладовища дають кожній людині ту тарталеточку в руки, шоб пом'янули. Те коливо накладають у ті тарталеточки і в мішочки малесенькі такі зав'язують. І кожна людина виходить із кладбища, і кожній людині дають це коливо попробувати» (с. Гаруша Трк)⁷². Інформатори також зазначають: «Коли всі за стіл сядуть, в першу чергу коливо кожне собі своєю ложечкою накидає в свою тарелочку. Тепер мають тарелки, а колись ота мисочка ходила по всьому, скільки там людей було. Та мисочка переходила з рук у руки і кожне своєю ложечкою коливо брало з тої мисочки. А тепер уже коливо поставлять на столі і кожне собі ложечкою накидає. Його обично три рази треба брати» (с. Боровичі Мнв)⁷³; «За-

⁶³ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

⁶⁴ Зап. 18 січня 2021 р. від Лабнюк Феодосії, 1942 р. н.

⁶⁵ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

⁶⁶ Зап. 18 січня 2021 р. від Штейни Людмили, 1955 р. н.

⁶⁷ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

⁶⁸ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

⁶⁹ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

⁷⁰ Зап. 21 січня 2021 р. від Пугача Олега, 1967 р. н.

⁷¹ Зап. 19 січня 2021 р. від Тимошук Людмили, 1970 р. н.

⁷² Зап. 8 березня 2021 р. від Лабнюк Ольги, 1970 р. н.

⁷³ Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

раз вже обідів не дають робити таких — локдаун. То в нас зараз так є, що коливо, то в таких печених як то ріжках, таких склеєних, то розложене те коливо кожному, і кожне прийшло, взяло те коливо, з'їло на м'ягках» (с. Нові Піддаревичі Мнв)⁷⁴; «Три рази береш коливо і тоді проскавку трошечки і молитва, і трапеза. Коливо немає різниці, хто починає. Коливо може на одній тарелочке стояти, можна своєю ложечкою взяти, а можуть, зараз є, що в таралетки розложують. В кожну таралеточку чуть-чуть положили і поставили на тарелочку. То зараз таралеточки ставляться, там пів чайної ложечки положили, і людина собі за раз кинула в рот, щоб не розсипалось свячоне» (с. Гривядки Квл)⁷⁵.

Поминальну страву старалися доїсти, а якщо коливо залишалося, то його віддавали курям або пташкам. Респонденти розповідають: «Коливо з'їдали, ніхто його не викидав. А на могилі — пташечки. Так все казали: «Пташечки, пташечки, позбирайте кришечки. А як самі не з'їсте, то Богові отдасте»» (с. Боровичі Мнв)⁷⁶; «От, допустім, коливо оставалось, то коливо можна віддавати курам, і десь так пташечкам кладуть. В основному в селі віддавали курам. А так клали ще пташкам на заборі, на годівничці, ще кудась, щоб пташечки з'їли коливо. А свиням коливо давати не можна, бо це є не Божа тварина. Ні свині, ні собаці давати не можна. Тільки одні кури мають з'їсти, або пташечки» (с. Гаруша Трк)⁷⁷; «В нас деякі господині, як залишається коливо, [...] то не на землі так геть, а десь на якомусь стовпчику чи на чому викладають, щоб пташечки з'їли. Не собаки чи хтось інший, тільки пташечки» (с. Гаруша Трк)⁷⁸; «Як остається, то на другий день доїдаєш. А як не доїв, канешно, то свячоне, то не викидається не собакам, нічого, хіба що можеш трошки курам отдати. Як воно так чуть присохло і не можеш з'їсти» (с. Гривядки Квл)⁷⁹; «Якщо недоїли коливо, то курям давали, баба все мені казала: «Курям віддай. Бо свиням того не можна давати. Тільки курям чи дати,

щоб пташечки з'їли. Так баба колись мені казала» (с. Любохини Ств)⁸⁰. Воду, якоюмили посуд з-під колива, намагалися вилити, як й у випадку з кутею, під плодове дерево або ж у пійло для курей: «А тарілочку помити, чи, допустім, ту посуду помиєш, і виливали під родюче дерево. Під дерево виливали в садку десь, ногами по ньому ходити не можна. В селі під дерево собі вилили ту водичку» (с. Гаруша Трк)⁸¹; «Якщо коливо часом помиєш, як то останеться, тіки курам несеться» (с. Гривядки Квл)⁸². Отже, коливо (попри те, що було стравою з поминок) мало здатність сприяти родючості дерев та плодючості птиці. Л. Артюх твердить, що споживання хліба (у вигляді каші чи печеного) здійснює світоглядну ідею множення [14, с. 320].

Коливо готували не лише у день похорону, а й на поминальні дні — на дев'ятий, сороковий день після смерті та на роковини, подекуди — кожної неділі до сорока днів від дати смерті людини, а також на головні поминальні суботи в році: «Поминали на дев'ять день, тоді сорок день, а тоді вже рік. То все так кажуть: «Іду до церкви колива посвятити, бо дев'ять день буде вмерлому». Ішли святити, і попробували всі потрошки» (с. Гаруша Трк)⁸³; «На дев'ять, на сорок день — постійно коливо» (с. Нові Піддаревичі Мнв)⁸⁴; «Я до сорока день щонеділі хліб носила, щонеділі коливо було. Як схочеш поминати свою людину, можна і до сорока день носити, можна і цілий рік носити щонеділі. Це просто буде благоприятність той людині, яка померла. [...] То несеш коливо до хати і даєш пробувати: вся родина з'їдає» (с. Гривядки Квл)⁸⁵; «Кажуть, несуть і на дев'ятий, і на сороковий коливо в церкву. І тоді пробують, як до хати приходять, домашні їдять. [А впродовж року] до церкви йшли, а тоді колива трохи брали на могилу. [...] Проговарювала сусідка: «Принесли тобі поспідати» чи «пообідати»» (с. Любохини Ств)⁸⁶; «Дві великі в рік є поминальні суботи — перед восьмим березня і Дмитрівська поминальна вже осінню, — то в церк-

⁷⁴ Зап. 21 січня 2021 р. від Пугача Олега, 1967 р. н.

⁷⁵ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

⁷⁶ Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

⁷⁷ Зап. 8 березня 2021 р. від Лабнюк Ольги, 1970 р. н.

⁷⁸ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

⁷⁹ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

⁸⁰ Зап. 18 січня 2021 р. від Штейни Людмили, 1955 р. н.

⁸¹ Зап. 8 березня 2021 р. від Лабнюк Ольги, 1970 р. н.

⁸² Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

⁸³ Зап. 18 січня 2021 р. від Лабнюк Феодосії, 1942 р. н.

⁸⁴ Зап. 21 січня 2021 р. від Пугача Олега, 1967 р. н.

⁸⁵ Зап. 8 березня 2021 р. від Юрко Любові, 1963 р. н.

⁸⁶ Зап. 18 січня 2021 р. від Штейни Людмили, 1955 р. н.

вах відправляється за упокій душ, читаються грамотки, то з коливом ідуть» (с. Гаруша Трк)⁸⁷.

На думку Л. Артюх, вірогідно, що коливо виконує роль посередника між світами живих і мертвих, а пригощання цією стравою є своєрідною жертвою на користь покійного (ритуально спожите «за помин души» у світі живих має повернутися померлому у світі мертвих) [14, с. 320]. Наші ж респонденти народне розуміння значення колива передали в таких цитатах: «Якщо ми не робимо тих службей і не вгощаємо тих людей, значить наші покійники на тому світі голодні» (с. Боровичі Мнв)⁸⁸; «Коливо рахувалося як їжа тої людини, яка померла» (с. Троянівка Мнв)⁸⁹.

Висновки. Проблематика, пов'язана з кутею та коливом на території Західного Полісся, в історіографії та опублікованих джерелах представлена нерівномірно як з географічного, так і з тематичного (першочергова увага до куті) погляду. Крім того, більшість публікацій присвячено окремо куті та окремо — коливу, а комплексна порівняльна характеристика цих страв у науковій літературі, за невеликими винятками, відсутня.

На основі поліського матеріалу можна стверджувати, що кутя та коливо як дві страви різних обрядових циклів (календарно-побутового та родинного) мають чіткі паралелі. Їхній зв'язок простежується, зокрема, в народних назвах: коливо могли окреслювати терміном «кутя». Проте в переважній більшості сіл, що підтверджують і наші матеріали з Західного Полісся, на означення двох обрядових страв існували окремі назви — відповідно «кутя» і «коливо».

Найтісніший зв'язок між кутею та коливом видно на основі аналізу їхньої рецептури. Основою двох страв на Західному Поліссі була підсолоджена медом чи цукром каша, переважно з пшениці, ячменю, як нововведення — з рису (нині до обох обрядових страв можуть додавати цукерки та цукати).

На відміну від куті, на різних теренах Полісся коливо мало й інші форми (медова сита або ж покритий у неї печений хліб). Особливої згадки потребує й те, що в окремих селах Західного Полісся респонденти чітко протиставляють кутю і коливо (як заправлену ситою кашу) за способом обробки зер-

на для їх приготування: для куті його товкли у ступі, для колива — ні (у більшості сіл технологія обробки пшениці чи ячменю як для куті, так і для колива передбачає товчіння у ступі). Тож зазначений аспект ще потребує докладного аналізу на значному джерельному матеріалі із широкою географією.

На відміну від колива, до куті додавали мак, а також горіхи, родзинки, сухофрукти, що є пізнішою зміною традиції. Питання наявності маку як одного з обов'язкових інгредієнтів в рецептурі куті та його відсутність у коливі є ще одним цікавим та досі не поясненим аспектом у дослідженні цих обрядових страв: мак — оберіг, що здатний відлякувати духів, а обидві страви — поминальні.

Кутю не завжди готували пісною. Так, на надвечір'я Нового року до неї могли додавати шкварки. Натомість інформація про скоромне коливо відсутня як у розповідях наших респондентів, так і в літературі.

Кожному з інгредієнтів куті та колива у народі знаходили пояснення. Ритуальне навантаження простежується й під час їх приготування. З погляду персонажного коду, характеризовані страви готували члени родини.

Кутя та коливо могли різнитися за консистенцією, що визначено практичними чинниками. Поліщуки досліджених сіл стверджували, що коливо повинне бути густим, адже у нього під час служби в церкві встромляли свічку. Натомість кутя могла бути густою або рідкою (рідка консистенція досягалася завдяки заправці страви узваром).

Паралелі між кутею і коливом простежуються і в специфіці їх споживання. Зазвичай ці дві страви були першими на обрядових трапезах (хоча у випадку з кутею фіксуємо чимало відходів від цієї традиції, зокрема в контексті особливостей трапез під час надвечір'їв різних свят — Різдва, Нового року, Водохреща). Присутні на святвечірніх трапезах обов'язково мали спожити три ложки куті, так само й присутні на поминках — три ложки колива.

В обрядовій сфері між кутею та коливом на Західному Поліссі також наявна чимала кількість паралелей, що чітко простежуються передусім у поминальних мотивах обрядів. Коливо, за народними уявленнями українців Західного Полісся, — це їжа для душ померлих. Так само кутя — неодмінний елемент трапез для душ спочилих родичів під час різдвяно-водохресних свят.

⁸⁷ Зап. 19 січня 2021 р. від Солтис Наталії, 1972 р. н.

⁸⁸ Зап. 21 та 24 січня 2021 р. від Марчук Надії, 1950 р. н.

⁸⁹ Зап. 19 січня 2021 р. від Тимошук Людмили, 1970 р. н.

Паралелі між двома стравами наявні і в господарських мотивах звичаїв та обрядів: залишки куті та колива мали ритуально знищити, найчастіше — шляхом згодовування курям чи пташкам, а воду після миття посуду з-під куті та колива виливали під плодове дерево чи у пійло для курей (це мало сприяти відповідно родючості та плодючості).

1. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорскимъ Русскимъ Географическимъ Обществомъ. Юго-Западный отдѣл. Матеріалы и изслѣдованія, собранныя д. чл. П.П. Чубинскимъ. С.-Петербургъ: Типографія В. Безобразова и Комп., 1872. Т. III: *Народный дневникъ*. Подъ наблюдениемъ Н.И. Костомарова. VIII + 488 с.
2. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорскимъ Русскимъ Географическимъ Обществомъ. Юго-Западный отдѣл. Матеріалы и изслѣдованія, собранныя д. чл. П.П. Чубинскимъ. С.-Петербургъ: Типографія В. Киршбаума, 1877. Т. IV: *Обряды: родины, крестины, свадьба, похороны*. Подъ наблюдениемъ Н.И. Костомарова. XXX + 715 + 45 с.
3. Доманицький В. Народний календар у Ровенським повіті, Волинської губернії. Матеріали до української етнології. Львів, 1912. Т. XV. С. 62—89.
4. Глушко М. Хто ж записав «Народний календар у Ровенським повіті волинської губернії»? *Народознавчі зошити*. 2011. № 1. С. 28—42.
5. Галайчук В. Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі. *Народознавчі зошити*. 2019. № 4. С. 951—1000.
6. Галайчук В. Народний календар Зарічненщини в обрядах, звичаях та фольклорі. *Наукові зошити історичного факультету Львівського університету*. Львів, 2012—2013. Вип. 13—14. С. 43—83.
7. Галайчук В., Ципишев С. Народний календар Любешівщини в обрядах, звичаях та фольклорі. *Народознавчі зошити*. 2020. № 6. С. 1454—1483.
8. Толстая С.М. *Полесский народный календарь*. Москва: Индрик, 2005. 600 с.
9. *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів. Т. 5: Поховально-поминальні звичаї та обряди*. Голов. ред. Ганна Скрипник; укл. Олена Таран, Юлія Буйських, Олена Щербак. Київ: Вид-во ІМФЕ ім. М.Т. Рильського НАН України, 2020. 464 с.
10. *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів. Т. 6: Календарна обрядовість*. Голов. ред. Ганна Скрипник; укл. Галина Бондаренко, Марина Курінна. Київ: Вид-во ІМФЕ ім. М.Т. Рильського НАН України, 2016. 400 с.
11. Артюх Л.Ф. *Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження)*. Київ: Наукова думка, 1977. 156 с.
12. Артюх Л. Коливо. *Українська минушина. Ілюстрований етнографічний довідник*. 2-е видання. Київ: Либідь, 1994. С. 105.
13. Артюх Л. Кутя. *Українська минушина. Ілюстрований етнографічний довідник*. 2-е видання. Київ: Либідь, 1994. С. 106.
14. Артюх Л. Ареальна характеристика поминального хліба на українському Поліссі. *Проблеми сучасної ареології*. За ред. П. Гриценка. Київ, 1994. С. 318—323.
15. Конобродська В. *Поліський поховальний і поминальні обряди. Етнолінгвістичні студії*. Житомир: Полісся, 2007. Т. I. 356 с.
16. Курочкін О. Календарні звичаї та обряди. *Українці: історико-етнографічна монографія: у 2 кн. Опішне: Українське народознавство*, 1999. Кн. 2. С. 297—332.
17. Ульяновська С. Поховально-поминальна обрядовість. *Українці: історико-етнографічна монографія: у 2 кн. Опішне: Українське народознавство*, 1999. Кн. 2. С. 333—344.
18. Валенцова М.М. Кутя, коливо, канун. *Славянские древности: этнолингвистический словарь*. Под ред. Н.И. Толстого. Москва: Международные отношения, 2004. Т. 3: К (Круг) — П (Перепелка). С. 69—71.
19. Ковальчук Н. Сучасні тенденції трансформаційних процесів у календарній звичаєво-обрядовій культурі поліщуків (за польовими етнографічними матеріалами Рівненського Полісся). *Матеріали до української етнології*. Київ, 2010. Вип. 9 (12). С. 312—318.
20. Савка М. Сільськогосподарські мотиви в зимовій обрядовості українців Волині (за матеріалами Горохівського району Волинської області). *Народознавчі зошити*. 2012. № 5. С. 839—844.
21. Гілевич І. *Польові етнографічні дослідження Полісся України (друга половина ХХ — початок ХХІ ст.): автореф. дис. канд. іст. наук: 07.00.05*. — етнологія. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2012. 20 с.
22. Глушко М. Середнє Полісся у системі етнографічного районування України: локалізація, межі (за матеріалами наукових досліджень другої половини ХХ — початку ХХІ ст.). *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Львів, 2008. Вип. 43. С. 15—33.
23. Кутя. *Етимологічний словник української мови*. У 7-ми т. Київ: Наукова думка, 1989. Т. 3: Кора — М. С. 163.
24. Аркушин Г. *Словник західнополіських говірок*. У 2-х т. Луцьк: Ред.-вид. відділ «Вежа» ЛДУ ім. Лесі Українки, 2000. Т. 1: А—Н. XXIV + 353 с.
25. Конопка В. Волинський «народний календар» (на матеріалах із сс. Вільгір та Колесники Гошанського району Рівненської області). *Народознавчі зошити*. 2014. № 2. С. 392—402.

26. Коливо. Етимологічний словник української мови. У 7-ми т. Київ: Наукова думка, 1985. Т. 2: Д — Копці. С. 511.

REFERENCES

- Chubynskyi, P. (1872). *Proceedings of the ethnographic and statistical expedition to the West-Russian Land, equipped by the Imperial Russian Geographic Society. South-West department. Materials and research* (Vol. III: *People's diary*). St. Petersburg: V. Bezobrazov and Comp. Printing House [in Russian].
- Chubynskyi, P. (1877). *Proceedings of the ethnographic and statistical expedition to the West-Russian Land, equipped by the Imperial Russian Geographic Society. South-West department. Materials and research* (Vol. IV: *Home-land rites: christening, wedding, funeral*). St. Petersburg: V. Kirshbaum's Printing House [in Russian].
- Domanytskyi, V. (1912). Folk calendar in Rivne district, Volyn province. *Materials on Ukrainian ethnology*, 15, 62—89 [in Ukrainian].
- Hlushko, M. (2011). Who had recorded «Narodny calendar u Rovenskim poviti Volynskoyi huberniyi» *The Ethnology Notebooks*, 1, 28—42 [in Ukrainian].
- Halaichuk, V. (2019). Popular calendar of Bereznivshchyna in rituals, customs and folklore. *The Ethnology Notebooks*, 4, 951—1000 [in Ukrainian].
- Halaichuk, V. (2012—2013). National calendar of Zarichnenshchyna in rites, customs and folklore. *Proceedings of History Faculty of Lviv University*, 13—14, 43—83 [in Ukrainian].
- Halaichuk, V., & Tsyypyshev, S. (2020). Popular calendar in rituals, customs and folklore of Liubeshiv district. *The Ethnology Notebooks*, 6, 1454—1483 [in Ukrainian].
- Tolstaya, S. (2005). *Polissyan folk calendar*. Moscow: Indrik [in Russian].
- Skrypnyk, H. (Ed.), Taran, O., & Buyskykh, Yu. (2020). *Ethnographic image of modern Ukraine. Corpus of expeditionary folklore and ethnographic materials* (Vol. 5: *Funeral customs and rites*). Kyiv: M. Rylsky Institute of Art, Folkloristics and Ethnology Studies of National Academy of Sciences of Ukraine [in Ukrainian].
- Skrypnyk, H. (Ed.), Bondarenko, H., & Kurinna, M. (2016). *Ethnographic image of modern Ukraine. Corpus of expeditionary folklore and ethnographic materials* (Vol. 6: *Calendar rituals*). Kyiv: M. Rylsky Institute of Art, Folkloristics and Ethnology Studies of National Academy of Sciences of Ukraine [in Ukrainian].
- Artyukh, L. (1977). *Ukrainian folk cooking (Historical and ethnographic research)*. Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].
- Artyukh, L. (1994). *Kolyvo. Ukrainian past. Illustrated ethnographic guide*. 2nd edition. Kyiv: Lybid [in Ukrainian].
- Artyukh, L. (1994). *Kutia. Ukrainian past. Illustrated ethnographic guide*. 2nd edition. Kyiv: Lybid [in Ukrainian].
- Artyukh, L., & Hrytsenko, P. (Ed.). (1994). Areal characteristics of funeral bread in Ukrainian Polissya. *Problems of modern areology* (Pp. 318—323). Kyiv [in Ukrainian].
- Konobrodska, V. (2007). *Polissya funeral and memorial rites. Ethnolinguistic studies* (Vol. I). Zhytomyr: Polissya [in Ukrainian].
- Kurochkin, O. (1999). Calendar customs and rites. *Ukrainians: historical and ethnographic monograph: in 2 books. Book 2* (Pp. 297—332). Opishne: Ukrainian Folk Studies [in Ukrainian].
- Ulyanovska, S. (1999). Funeral and memorial rites. *Ukrainians: historical and ethnographic monograph: in 2 books. Book 2* (Pp. 333—344). Opishne: Ukrainian Folk Studies [in Ukrainian].
- Valentsova, M., & Tolstoy, N. (Ed.). (2004). *Kutia, kolyvo, kanun. Slavic antiquities: ethnolinguistic dictionary* (Vol. T. 3). Moscow: International Relations. 69—71 [in Russian].
- Kovalchuk, N. (2010). Modern tendencies of transformation processes in the calendar customary-ritual culture of Polishchuks (according to field ethnographic materials of Rivne Polissya). *Materials on Ukrainian ethnology*, 9, 312—318 [in Ukrainian].
- Savka, M. (2012). On agricultural motifs of winter ritualism in Volhynia region (after data from Horokhiv region of Volhynia land). *The Ethnology Notebooks*, 5, 839—844 [in Ukrainian].
- Hilevych, I. (2012). *The field ethnographic exploration of Polissya of Ukraine (the second half of XX — at the beginning of XXI c.): abstract of the dissertation of the candidate of historical sciences: 07.00.05. — ethnology*. Lviv: Ivan Franko National University of Lviv [in Ukrainian].
- Hlushko, M. (2008). Middle Polissya in the system of ethnographic regionalization of Ukraine: localization and borders (based on research works of the second half of the XXth and early XXth centuries). *Visnyk of the Lviv University. Historical Series*, 43, 15—33 [in Ukrainian].
- (1989). *Kutia. Etymological dictionary of the Ukrainian language. In seven volumes* (Vol. 3). Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].
- Arkushyn, H. (2000). *Dictionary of Western Polish dialects*. In two volumes (Vol. 1). Lutsk: Vezha [in Ukrainian].
- Konopka, V. (2014). Volhynian people's calendar (after materials from the villages of Vilhir and Kolesnyky in Hoshcha region of Rivne obl.). *The Ethnology Notebooks*, 2, 392—402 [in Ukrainian].
- (1985). *Kolyvo. Etymological dictionary of the Ukrainian language. In seven volumes* (Vol. 2). Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].