



УДК 392.8+615.89(477.81/.82+476):634.73
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2022.04.836>

ЯГОДИ ЖУРАВЛИНИ У ХАРЧУВАННІ І НАРОДНІЙ МЕДИЦИНІ НА ПРАВОБЕРЕЖНОМУ ПОЛІССІ УКРАЇНИ: ТРАДИЦІЇ І СУЧАСНІСТЬ

Алла ДМИТРЕНКО

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-6125-8628>

кандидатка історичних наук, доцентка,
Волинський національний університет
імені Лесі Українки,
кафедра музеєзнавства, пам'яткознавства
та інформаційно-аналітичної діяльності,
проспект Волі, 8, 43000, м. Луцьк, Україна,
e-mail: dmytrenko.a@gmail.com

Мета статті — висвітлити етнокультурні особливості використання ягід журавлини у життєзабезпеченні (харчуванні і народній медицині) мешканців Правобережного Полісся України та зміни, які відбулись у системі використання ягід в останні десятиліття. Проблеми використання ягід журавлини не були об'єктом спеціального етнологічного дослідження, що складає *новизну* і *актуальність* статті. *Завдання*: висвітлити основні способи очищення зібраної журавлини; розкрити особливості «сухого» і «вологого» способів зберігання заготовлених ягід; проаналізувати місце журавлини у щоденному харчуванні: у свіжому, вареному вигляді і як складову певних страв; показати роль журавлини у лікуванні різноманітних хвороб; звернути увагу на використання журавлини у сучасній кулінарії, офіційній медицині та як туристичного/фестивального бренду; відзначити зростання ролі ягід у формуванні сімейного бюджету сучасних поліських родин.

Об'єктом дослідження є збиральництво як форма життєзабезпечення мешканців Правобережного Полісся, *предметом* — традиційно сформована система використання ягід журавлини у харчуванні і народній медицині.

Джерельну базу склали польові матеріали, зібрані в ході історико-етнографічних експедицій (2005—2014 рр.), організованих Державним науковим центром захисту культурної спадщини від техногенних катастроф і Музеєм етнографії Волині та Полісся при Волинському національному університеті імені Лесі Українки.

Ключові слова: Правобережне Полісся, етнічна культура, збиральництво, ягоди, журавлина, народне харчування, народна медицина.

Alla DMYTRENKO

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-6125-8628>

Candidate of History, docent,

Lesya Ukrainka Volyn National University,
Department of museum and monument studies
and Information and Analytical Activities,
Volia Avenue, Lutsk, 43000, Ukraine,
e-mail: dmytrenko.a@gmail.com

THE USE OF CRANBERRIES IN FOOD AND FOLK MEDICINE IN THE RIGHT BANK OF POLISSIA: TRADITIONS AND MODERNITY

The purpose of the article is to highlight the ethnocultural features of the use of cranberries in the life support (food and folk medicine) of the inhabitants of the Right Bank Polissia of Ukraine and changes that have occurred in the system of berry use in recent decades. Problems with the use of cranberries have not been the subject of special ethnological research, which is *the novelty* and *relevance* of this article. *Objectives*: to highlight the main methods of cleaning harvested cranberries; to reveal the features of «dry» and «wet» methods of storing harvested berries; analyse the place of cranberries in the daily diet: fresh, cooked and as part of certain dishes; show the role of cranberries in the treatment of various diseases; pay attention to the use of cranberries in modern cooking, official medicine and as a tourist/festival brand; to note the growing role of berries in the formation of the family budget of modern Polissia families.

The object of the research is collecting as a form of livelihood for the residents of the Right Bank Polissia, *the subject* is the traditionally formed system of using cranberries in food and folk medicine.

The source base consisted of field materials collected during historical and ethnographic expeditions (2005—2014), organized by the State Research Centre for Protection of Cultural Heritage from Man-Made Disasters and the Museum of Ethnography of Volyn and Polissia at Lesya Ukrainka's Volyn National University.

The methodological basis was based on the principles of structural-functional and systemic approaches, methods of descriptive-analytical and contextual analysis were used, collection of field ethnographic materials was carried out according to the author's questionnaires by the spray method.

Keywords: Right Bank Polissia, ethnic culture, gathering, berries, cranberries, national food, folk medicine.

Вступ. Російсько-українська війна не тільки підняла народи різних держав на підтримку України, але й викликала величезний інтерес до української культури. Світ нарешті зрозумів, що Україна не росія, і «відрубав пуповину», якою прив'язували нас до цієї держави. Україна перестає бути terra incognita. Віримо, що після Перемоги нас чекає справжній туристичний бум, до якого ми маємо готуватися вже тепер. 2022 рік в Україні оголошено роком популяризації гастрокультури з метою формування регіональних «кошиків» продуктів та страв, які можна просувати у світі. Збирання матеріалів для книги рецептів «Із бабусиної печі» розпочали у етнорезиденції «Ладомирія» (м. Радивилів Рівненської обл.). Все це актуалізує вивчення етнокультурних особливостей харчування, що склалися у тому чи іншому регіоні і базуються на місцевих продуктах, особливо природного походження. Це має сприяти не тільки вивченню гастрономічних традицій різних регіонів України, а й можливості формування гастрономічних турів, залученню традицій гастрономії у систему інших видів туризму.

В останні десятиліття особлива увага акцентується на збереженні етнокультурних традицій народів світу. Формується Репрезентативний список ЮНЕСКО, куди прагне потрапити і український борщ. Для його приготування на Українському Поліссі здавна використовували журавлину. Зростання інтересу до національних традицій харчування сприяє активному розвитку гастрономічного туризму. У багатьох європейських країнах туристів приваблюють національними стравами з журавлиною. Значні перспективи розвитку має подієвий туризм, у т. ч. і пов'язаний з журавлиною. Ця ягода є брендом обласного фольклорно-етнографічного фестивалю «Журавлина» на Рівненщині. У польському селі Доброгоща щороку відбувається «Фестиваль журавлини». Аналогічні фестивалі упродовж ряду десятиліть проходять у багатьох штатах США. Цілющі властивості ягоди журавлини, визнані офіційною фармацією, є у складі багатьох лікувально-профілактичних препаратів. Отож, дослідження багатовікових традицій ролі журавлини у життєзабезпеченні мешканців Правобережного Полісся є актуальним у плані розвитку традицій і пристосуванні їх до сучасних реалій.

Мета статті — висвітлити етнокультурні особливості використання ягід журавлини у життєза-

безпеченні (харчуванні і народній медицині) мешканців Правобережного Полісся України та зміни, які відбулись у системі використання ягід в останні десятиліття. *Завдання:* висвітлити основні способи очищення зібраної журавлини; розкрити особливості «сухого» і «вологого» способів зберігання заготовлених ягід; проаналізувати місце журавлини у щоденному харчуванні: у свіжому, вареному вигляді і як складову певних страв; показати роль журавлини у лікуванні різноманітних хвороб; звернути увагу на використання журавлини у сучасній кулінарії, офіційній медицині та як туристичного/фестивального бренду; відзначити зростання ролі ягід у формуванні сімейного бюджету сучасних поліських родин. *Об'єктом дослідження* є збиральництво як форма життєзабезпечення мешканців Правобережного Полісся, *предметом* — традиційно сформована система використання ягід журавлини у харчуванні і народній медицині. *Методологічну основу* склали принципи структурно-функціонального і системного підходів, використані методи описово-аналітичний і контекстологічного аналізу, збір польових етнографічних матеріалів проводився за авторськими запитами кущовим методом. Традиції використання ягід журавлини у системі харчування і народної медицини не були об'єктом спеціального етнологічного дослідження, що складає *новизну* і *актуальність* дослідження. *Джерельну базу* склали польові матеріали, зібрані в ході історико-етнографічних експедицій (2005—2014 рр.), організованих Державним науковим центром захисту культурної спадщини від техногенних катастроф і Музеєм етнографії Волині та Полісся при Волинському національному університеті імені Лесі Українки. *Джерельну базу* доповнюють публікації в мережі Інтернет, в яких знаходимо окремі відомості про використання журавлини в харчуванні і народній медицині та як туристичного/фестивального бренду. Питання використання ягід журавлини на сьогоднішній день не досліджувалися. Хоча окремі автори відзначали використання ягід у харчуванні [1, с. 40, 43, 47] і народній медицині [2, с. 102, с. 111—112] та їх роль у наповненні родинного бюджету мешканців Правобережного Полісся [3, с. 57—59; 4, с. 202—203].

Основна частина. Журавлина — найпізніша поліська ягода, яка практично не потребувала зусиль для переробки, так як зберігалася дуже добре. При-

нішні ягоди з лісу, їх потрібно було очистити від листя, шматочків моху, гілочок та ін. домішок, які потрапляли при збиранні. Для цього журавлину слід було «пропалати» («палати», «ветрити»), тобто провіяти. В одних селах для цього брали неглибокі дерев'яні ночовки (корито), насипали в них незначну кількість ягід, ставали проти вітру і підкидали ягоди — ягідки падали назад у ємність, а домішки летіли за вітром: «Ну, ми ж беремо їх там не так по однею, а так, як багато журахвин нам на купині, то прийшов, да жменями, раз, раз, і ото в припол. А вже приньос додому, приньос, да в корито висипав, то так стаєш под ветер і так пудрипуєш їх. Палаєш» (с. Старе Вело Стрс. Срн.) [5, од. зб. 16—4].

Для добре стиглої журавлини такий спосіб (підкидання у кориті) був непридатним, бо ягоди розбивалися. Тоді журавлину «перепускали на вітрі». Для цього у вітряний день на вулиці розстиляли рядно і сипали на нього ягоди. Знову ж таки — домішки вітер відносив у бік, а ягоди залишалися на рядні: «Ми ветрим їх. От, ветьор як такий, то они в нас же сухенькі несом. То вже як ветьор, то оно трошкі просохло, то перепускаєм на ветри, то вони в же чисти. Отаке полотно. Воно на ветьор. Вот наберу в ведерце, да на таку, як ми кажем, постілку, то ж вони ветратса. А так, як тими ночовками, то вони розбиваються. Они вже мягкіє, да розбиваються. Да так» (с. Кам'яне Брзв. Срн.) [5, од. зб. 11—3]; «На ветьор, ветрать. <...> Отаке во, на ветьор. Да вже мох летіт, ти лісточкі, ветьор несе» (с. Дроздинь Стрс. Срн.) [5, од. зб. 13—9].

Якщо не було відповідної погоди, або ж жінка не мала часу провіювати журавлину, то її виносили на горище, інколи заливали водою, а потім перебирали: «Передимаєм, перечищаєм» (с. Млинок Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D9S8]; «Так вони стоять. Переберем їх, шоб чистенькіє» (с. Рудня Іванківська Ємч. Н—В) [7, од. зб. D3S5]; «А потім її в воду мочили, да вона в воде постоїть, на стол, єе перебралі, шоб там мусору не було» (с. Старе Село Стрс. Срн.) [5, од. зб. 16—5].

Журавлину, зібрану зеленою, розсипали на горищі для досягання: «Зеленувата. То ми єе розсипаємо і вона дозриває. На горищі ранче, зара так розсипаєм, на клейонкі, або так, на ток. А ранче

ж тока не було, бо такого ж цементу ніхто ж не знав, то ми на горище розсипалі. Є на горище. І вона дозревала там» (с. Старе Село Стрс. Срн.) [5, од. зб. 16—5].

Зафіксовано два основні способи зберігання журавлин. При першому, так званому «сухому» способі, вже переважно очищені від домішок ягоди насипали у різноманітні ємності і виносили в холодні приміщення — найчастіше на горище (вишки), або ж в комору, де вони стояли до весни.

Для зберігання журавлини часто використовували плетені коробки, з якими ходили по ягоди, або ж спеціально сплетені з однорічних пагонів верби великі коші: «Наносювалі до хати, да насипалі в коші. Отакі здорові коші булі в нас. Насипалі в коші да виносілі на вишкі в сінях. Батько поставит на вишках того коша. А вони не бояліса, да змерзаліса вони» (с. Любиковичі Срн. Срн.) [8, од. зб. D2S4]; «Коши плели, таки коши, да в ти коши. З верби. <...> Але дубці тії, шо годови наростут. Вони не ламнютса, от. Наплетеш кошув, жинка наносить ягод» (с. Озеро Кнн. Врс.) [9, од. зб. D1S1]; «Так як наберем, так у нас таки є тії куши, таки з того, з дерева. І коробка. Ми кажемо, коробка. <...> Так стоять. Ну, стояли так!» (с. Зелене Влдм. Врс.) [9, од. зб. D13S3].

Другий вид ємностей для зберігання журавлини — дерев'яні ночовки і корита: «А журахвини, колись брали, то стояли зиму. Мати ночовки таки. Висипле в ночовки, да в ночовках стоять зиму» (с. Курчиця Чжв. Н-В) [7, од. зб. D14S2]; «Вони (журах вини. — А. Д.) <...> в ночви таки дерев'яни насипали, вони вже там на горі стоять у ночвах» (с. Березники Ємч. Н-В) [7, од. зб. D13S2].

Часто журавлини насипали у старі, непридатні для приготування їжі глиняні горщики або глечики, при цьому важливо, аби ягоди були сухими: «Їх так прамо, таки горшки, деяки стари, таки велики, да в горшки понасипають, так вони стояли цілу зіму. На гори» (с. Сварині Срн. Срн.) [9, од. зб. D2S1]; «Глеки такіє булі, глечики. <...> посушили, шоб сухіє, висип у той глечик, накрий і положи, постав у погребі. І вони будуть стоять цілий год. <...> да сухіє, да висип їх у сухий глек. Да, стоять цілий год» (с. Рудня-Вересня, Івнк. Чрнб. з. в.) [10, од. зб. D2S2].

Для зберігання журавлини використовували дерев'яні діжки, а то й тримали просто у полотняних торбах: «Он, в нас такі дерев'яни дижки були. В дижку, оньо в торбу. Да й вони зберегаються» (с. Великі Цепцевичі Ант. Врс.) [9, од. зб. D4S1].

У ряді сіл зібрану журавлину просто розсипали на горищі на току, іноді підстилаючи якесь старе рядно, і так зберігали: «Висипали десь, і на горищі, хто де є висипали тако, розсипали і вони так лежали. Так, і вони лежать і все» (с. Бистричі Брзн. Рівн.) [11, од. зб. D13S1]; «Ну, висиплюмо на гору. На хату. Застелиця шо, й висиплемо» (с. Качин Сшч. К-К) [12, од. зб. D5S1]; «Колись єе заморожували. Якось тако посиплют, та вона так. На горищі, да вона так замерзне» (с. Малоглумчанка Ємч. Н-В) [7, од. зб. D7S1].

Більшість респондентів відзначали, що на горищах журавлина замерзала і таким чином зберігалася: «А, то я ж кажу, на гору весепиш, та воне змерзаються, то цілу зему воне лежить» (с. Качин Сшч. К-К) [12, од. зб. D5S1]; «Наморозили. Вона й лежить і лежить, геть поки... Отако, пуйдуть, да возьмут, да розморозят, да й єдят єе» (с. Малоглумчанка Ємч. Н-В) [7, од. зб. D7S1]. Окремі ж, навпаки, наголошували на тому, що журавлину потрібно було накривати, аби вона не замерзала, інакше ягоди стають гірші на смак: «Вкрий так, щоб не померзли. Як уже померзнуть, то вже вони не такіє» (с. Рудня Іванківська Ємч. Н-В) [7, од. зб. D3S5]; «А журахвіни, то то журахвіни вони можуть лежать. Отако десь їх там висіп десь на горищі і вкрий і вони можуть лежать до весни» (с. Підлуби Ємч. Н-В) [7, од. зб. D3S1].

Зберігання журавлини просто в плетених ємностях, діжках чи горщиках мало певні недоліки. З часом ягоди втрачали вологу і присихали: «Но вони, як довго стоять, то вони ж тоже трошки присохають» (с. Березники Ємч. Н-В) [7, од. зб. D13S2].

Щоб зберегти ягоди від висихання, у багатьох селах їх висипали у діжки (дижки, дижечке, кадки, насадки з чопиком), глечики, а тепер ще й у скляні банки, і заливають водою (так званий «вологий» спосіб): «В нас в глечику, чи такіє дижечке є. Да насиплем туда, водою наллєм, да зиму стоять <...>. А як в банки, в банках етіх о! Тепер в скляних» (с. Бишляк Влдм. Врс.) [9, од. зб. D13S6]; «А клюкву не то шо

на гори висипали, тоді такіє були, колись називались насадки дерев'яниє, як бочечка. Ще й з чопиком. То туда засипали, заливали водою да такіє квас. Да. Без цукру. <...> Тільки клюкву. Вже вона зимує. Як на шо треба, то доставали» (с. Путиловичі Лгн. Крст.) [13, од. зб. 6—7]; «То наносимо, да, така кадка здорова, да насипєм туди. <...> Да, в бочци. <...> В комори» (с. Великі Цепцевичі Ант. Врс.) [9, од. зб. D4S1]; «Сеплють у таку яку в бочечку невеличку, чи такі колись глечики були здоровії. Так туди насиплють, да наллють водою, да вона стоїть довго» (с. Кухітьська Воля Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D7S1].

Залита водою журавлина могла стояти не тільки до нового врожаю, а навіть і два-три роки: «Собі оставляли, а ето водою. <...> заливаєм і воне можуть і два роки, і три стояти» (с. Млинок Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D9S8]; «<...> насиплють у цебер да воду наллють і стоять. Можуть стояти кілька років. <...> Тоді вони в етому, в цебри тому, в воді замерзнуть. Та такі холодни виймають» (с. Серники Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D13S1].

Окремі респонденти стверджують, що для того, аби журавлина добре зберігалася, потрібно було періодично міняти воду: «Водичку золлю, да свіжеї налию, да такі во» (с. Млинок Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D9S8]. Робити це слід не частіше як раз у місяць-півтора, інакше ягоди будуть «затухати», тобто закисати, псуватися: «А колись квасили. Брали отаке цибри дирицьянії, вилекії. Як типер бітони. Ну, й типер є воне, тие дирицьянії купляють. Да насеплиш. Помеєш, да насеплю, да водою наллєм. Да воне постоять, а потом воду зливаїш, свіжу наливаїш. Перимеїш. І так воне стоять, пока й знов новий. <...> Вона (вода. — А. Д.), то кесла, але вона затухає. Вона ж не може, щоб вона одна стояла <...>. Треба міняти. То отак постоїть, де з місяць, чи й пувтора, да треба її зливати, да честинько» (с. Малі Телковичі Влдм. Врс.) [9, од. зб. D7S1].

Однак у більшості випадків воду не міняли. Навіть якщо вона зверху трошки «зацвітала», тобто покривалася білою цвілью, то знімали («скидали») тільки верхню частину і доливали свіжою водою: «Засипаю в банки, насипаю і водою заливаєм і вони стоять, геть пока й до нових. <...> Заллю, а вони так трошки зверху, таке би зацвіте чуть. А воне

одинакови стоять. Такеї гарни, шо й. То те зверху скіннути, а воне одинакови там» (с. Зелене Влдм. Врс.) [9, од. зб. D13S3].

Респондентка із с. Старе Село (Стрс. Срн.) повідомила, що міняти воду в діжках із журавлиною не можна, тому що ягоди будуть псуватися: «<...> в бочці засипалі, <...>. Водюю залівалі. Клюква може стояті, токо не в меняной воде. Вона може стояті хто знає скоко. Токо, щоб води не менять. Не менять води». Якщо в діжки засипали не провіяну журавлину, то діставши її з води і перебравши, слід було покласти назад у ту саму воду: «<...> от ми зараз засипаєм у великіє (діжки. — А. Д.). То перебравлі, в ту воду назад, почистілі єє, в ту воду назад, бо вона вже портітса, всьо, в другой воде. Шоб в той самой воде вона стояла. В кіслой. А так, як свіжої водою наллеш, то вже вона портітса». Навіть, якщо журавлину діставали з діжки перед продажем (респондентка возила її до Києва), то ті ягоди, які не змогли продати, потрібно було знову висипати у ту ж воду, з якої їх дістали, інакше вони побіліють і зіпсуються: «<...> в Кійов везлі <...>. Якішо не продав єє, то хай вона в той самой воде стоїть, вона не попортітса. Можна дальше продавать, да. Токо, щоб свежою водою не наліваєм, тому шо, кажуть, вона побелеє, попортітса» [5, од. зб. 16—5].

І сьогодні, в тих родинах, де журавлину продають на ринках, її також заливають водою: «І тепер заливають водою. <...> От понаносять багато, позаливають водою, да вже всю зіму возят на базар. Та заготовітєлям» (с. Дроздинь Стрс. Срн.) [5, од. зб. 13—9].

Тепер, коли журавлину збирають у незначній кількості тільки для власного споживання, її зберігають у невеликих ємностях, зазвичай скляних банках, які також наливають водою. Цю воду п'ють, а потім доливають свіжу: «А минулого року, то я у банки трохлітрови водою позаливала і та водичка добра і її можна пить, а потім обратно доливають» (с. Бистричі Брзн. Рівн.) [11, од. зб. D13S1]. Вірять у цілющі властивості не тільки ягід журавлини, а й води, в якій вони зберігаються: «А журахвіни, то мати це налле каплю водички, тако в слоїчок, туди жменьку журахвин і оце вони стоять, настоюються, ту воду випили. Да. Зроду стояла на шахви баночка і це журахвини. Ну, от зро-

ду мати» (с. Березники Ємлч.) [7, од. зб. D13S2]. Дехто доливає воду в банки і міру того, як використовують ягоди: «Я не міняла води. Ото вже почала варити, ше баночка стояла двохлітрова, то, то вже я тоді поміняла воду, зливала» (с. Зелене Влдм. Врс.) [9, од. зб. D13S3].

В останні роки журавлину, залиту водою, часто зберігають у холодильниках: «<...> вона зберігається і в холодильнику. Вона може стоять цілий круглий рік. Її водою залиш, то вона буде стоять <...> в холодному місці. І вона може зиму стоять. <...> вона дуже сильно кисла. Вона зберігається довго» (с. Ставок Глв. Рівн.) [11, од. зб. D15S2]. Одним із сучасних способів зберігання ягід журавлини є їх заморожування в морозильних камерах: «А як зара беруть і в морозіловку», який вважають не дуже добрим, тому що ягоди вимерзають і втрачають смак: «<...> але по-моєму, воно втрає всьой вкус. Вони вимерзають» (с. Поліське Брзн. Рівн.) [11, од. зб. D11S1].

Взимку, у морози, заготовлена журавлина замерзала: «А потім, вже як зима, то геть на мороз, а вони позамерзають, як камінчики світяться. Видно, так краще було. А тоді вже можеш його споживати. Не знаю для чого так морозили. А водою то вони довго стояли» (с. Перекалле Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D5S1].

Мерзлі ягоди набирали у миски, приносили до хати, розморозували і їли: «Наморозили. Вона й лежить і лежить <...>. Отако, пуйдуть, да возьмут, да розморозят, да й єдят єє» (с. Малоглумчанка Ємлч. Н-В) [7, од. зб. D7S1]. Мерзлі журавлини були справжнім смаколикком для дітей, які із задоволенням споживали ягоди: «А клюкву, то знаєте, на холоді. Занесеш у глечики з глини і як вона змерзне, то занесеш до хати, то діти бігом поїдять» (с. Межисить Смер. Квл.) [14, од. зб. D2S1]; «Насеплять і тех журахлен, і бруснець і цілу зиму ходимо ми малими, чи зносять нам, ми їмо цілу зиму» (с. Великий Обзир К-К К-К) [18, од. зб. D2S2]; «Зиму ємо так. Токо храп, храп, храп тие журахвіни. Геть за зиму поїмо. І мало шо з їх робили» (с. Рудня Іванківська Ємлч. Н-В) [7, од. зб. D3S5].

Подекуди, зняту з горища журавлину, заливали водою для того, щоб вона розмерзлася: «<...> занесуть десь на горище, да примерзнуть. А тоді

наберуть таких змерзлих да в хату принесуть, да водою наллють, да вони розстануть. Аж вода змерзнеться тая» (с. Березина Врс. Врс.) [9, од. зб. D5S5]; «От мороз, вони вже змерзнуть і тоді їх набереш у кружку, <...>, вуллеш воде і воне так злепляця, а посля розстануть. І вони таяк свіжи. І так їли їх. Ну, як свіжийкі, вже» (с. Качин Спч. К-К) [12, од. зб. D5S1].

З поширенням цукру, перемерзли ягоди присолоджували: «Водою наливали. А потім отак, як треба, то мисочку набрав, сахаром присолодив, да й їли» (с. Вовчиці Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D14S3]; «Просто елі да й усе. <...> а большинство то так: пойдём, да з дежки такої мокрої навитягаєм, да в миску, да потрусим сахаром» (с. Любиковичі Срн. Срн.) [8, од. зб. D2S4].

Ягоди журавлини споживали жінки на «вечорках» і «прядках» — переважно в період Пилипівського посту, коли збирались переробляти волокно на прядиво. Пряхи брали журавлину під язик для того, щоб подолати сон, а також, щоб виділялася слина, яка була необхідна для змочування пальців при постійній роботі з волокном: «А журахлени, <...> то сепали на вишку, вона змерзнецця і зимою, чи вечорке, чи такі во, прадке, на прадках, да вдень, і йдемо на вишку беремо їх — і таке вони добри. Спати хочемо, то кенемо їх, всьой сон проходить. О, то добри були тие во, журахлени» (с. Пнівне К-К К-К) [12, од. зб. D3S2]; «А журахвини, то ходили збирали. Да бувало цілу бочку насиплем їх. Да наллем водою. Да зимою берем да їмо. Бо ж прели, да ете, да ж вечор сидиш, треба ж прести кудільку. То набере тих джурахвин мисочку да й з'їсть, щоб була й слина, що і спати не хотілося» (с. Соломир Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D14S8]; «І як уже прадеш, о, до вже в рот укинъ, вельми слина тече — кисле таке. Ну, таки добри журахвини» (с. Бронне Млнс. Рівн.) [11, од. зб. D2S4].

Подекуди ягоди журавлини їли з хлібом або картоплею: «Да пуйдем зимою, да черпем в міску тих джурахвін, да принесем у хату. А вони вже ж перемержши, вже вони не кисли. Їмо з бульбою, і з хлібом, з чим хоч. Їмо й регочемо, ото засмака джурахвіни» (с. Любиковичі Срн. Срн.) [8, од. зб. D2S4].

Журавлину, часто із дичками, використовували для приготування квасу. У с. Пнівне (К-К К-К) та-

кий квас робили взимку із сухих груш-дичок і примерзлої журавлини: «Але які то був сик хорошиий. Снецця. Озьме мати, да в якую діжку <...> да нақвасить. Ой! То вже квас добрий! А ше журахлен туде вкене» (с. Пнівне К-К К-К) [12, од. зб. D3S2].

У с. Великі Цепцевичі (Ант. Врс.) квас готували із журавлини і диких (лісових) груш та яблук, які також заливали водою: «Да насипемо тих журахвин, помиємо, от, да грушок. І десь і яблука. Дикі, дикі грушкі такіє <...>. Так. І дикі яблчка, якщо є. Лісови таки яблчка. Якщо є в ліси. <...> В ліси грушкі. Дичкі. Та й нақидаєм. <...> Таке вкусне! <...> Сук (сік. — А. Д.) пахне» [9, од. зб. D4S1].

В родинях, де тримали бджіл, квас із журавлини робили з хлібом і додаванням меду: «Тих, журахвин усиплют, да вкинут буханку хлеба, да оно кисне, да вже таке. Да водою, да ше меду вкинут. Да вже такий квас, о! Мир не відав! Мед, в нас були свої пчолли» (с. Путиловичі Лгн. Крст.) [11, од. зб. 6—10].

Взимку журавлину запарювали окропом, готуючи «чай»/компот: «А журахвін, но чаю наваримо» (с. Кам'яне Брзв. Срн.) [5, од. зб. 11—3]; «Ну, то чай гріють» (с. Кухітська Воля Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D7S1]; «Ну, як колись, то тільки брали на кампот» (с. Зелене Влдм. Врс.) [9, од. зб. D13S3].

Але частіше ягоди журавлини додавали до киселю, надаючи йому не тільки приємного смаку та аромату, а й кольору, що тримався завдяки високому вмісту в ягодах кислоти: «Кісель варили. <...> І не кіслий кісель. Такий пахущий, з журахвінами» (с. Рудня Іванківська Ємлч. Н-В) [7, од. зб. D3S5]; «Кісель робили. Варилі да вельми смачний, пахущий да такий розовий» (с. Немовичі Нмв. Срн.) [11, од. зб. D3S5].

Для приготування киселю журавлину зазвичай парили, переминали і проїдджували: «Ну, в кісель от як вариш. <...> возьмеш да цих журахвин начавиш. Отако. Да, І чавили. І шоб закислить цей, кісель» (с. Піддуби Ємлч. Н-В) [7, од. зб. D3S1]; «Хто кісель раньше варив. Попарать тій журахвини, да подушать, проїдять, да гарний уже був кісель. Топера то уже всякіє є порошки, всьо, а ранше такого не було, тільки таке во» (с. Морочне Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D2S5].

Кисіль із журавлини подекуди готують і тепер: «<...> такий кисіль варимо зари. Закіпіт, а воно таке красне, натовчеш, он красний, да бульбана мука, розмишаєш, да влєш, да той кисіль їси» (с. Томашгород Рктн. Срн.) [5, од. зб. 7—2].

У м. Сарни працював завод, на якому готували концентрат для журавлинового киселю: «<...> кисель. Даже в Сарнах ше був цех, виготовляли кесель, то дуже хороший кисіль був з його» (с. Цепцевичі Срн. Срн.) [8, од. зб. D5S1].

Ягоди журавлини використовували для підкислювання страв: «Як шось закислить, шось закислить шось треба» (с. Піддуби Ємч. Н-В) [7, од. зб. D3S1]. Найчастіше їх додавали при приготуванні борщу та при заквашуванні капусти: «Борще закислялі. Оцета не брали, да етімі — клюквою. Закислялі борще, от капусту, як січуть у бочку, то кідають її, шоб скоро закісала» (с. Великі Озера Дбр. Срн.) [8, од. зб. D10S2]; «Сипали в капусту. Шаткувала капусту, кидала в капусту» (с. Прикладники Лкн. Врс.) [6, од. зб. D3S3]. Стосовно капусти, то журавлина виступала тут не так «закислювачем», як консервантом і сприяла кращому зберіганню продукту. У с. Прикладники (Лкн. Врс.) наголошували на тому, що капуста, заквашена з журавлинами, була помічною: «Шаткували капусту, у капусту її кидали і кидали багато, бо вона помучная. Як зимою хто захворіє, то просить, мені принесить теї капусти, що з журахвинами. Хочу сильно журахвин тих з'їсти» [6, од. зб. D3S1].

Практично всі респонденти відзначали лікувальні властивості журавлини: «Ну, то се збирали, <...> то це держали для лікарства» (с. Красностав Лгн. Крст.) [13, од. зб. 14—4]. Окремі мешканці відзначали, що журавлина, як і чорниця «од усього» (с. Великий Обзир К-К К-К) [17, од. зб. D3S2]. Окремі респонденти наголошували, що раніше люди не так хворіли саме тому, що вживали журавлину: «Ставляли, воне ж не портилися. І на гору ставляли. І мерзлих наберемо, і так їли. І поїмо за зему тие журахлени. Бо воно пользительне було. Колесь не боліли так і не було всякої такої во» (с. Нуйно Сшч. К-К) [12, од. зб. D1S1]; «Моя мати, свекруха, прожила восьмдесят сім років. Вона в лікарні, мона сказать, шо й не була, но а ця вода, то в неї стояла зроду вік. Ягоди настоюються. Водичка чуть-чуть кисленька така. Чуть-чуть-

чуть кисленька» (с. Березники Ємч. Н-В) [7, од. зб. D13S2].

Найчастіше журавлину використовували при головних болях. В одних випадках ягоди радили їсти: «<...> голова болить там, або ще шо, то це туди полізе мати (на горище. — А. Д.) да там навибирає таких гарних жменю. Да. Ягоди їли» (с. Березники Ємч. Н-В) [7, од. зб. D13S2].

Подекуди головні болі лікували роздавленими ягодами журавлини, які прикладали до лоба, вважаючи, що вони «витягали» біль: «А як болеть голова, то давели і прикладали <...> ту журахлену. <...> Роздавлювали. <...> Ну, я знаю, чи витягала, але робели так» (с. Нуйно Сшч. К-К) [12, од. зб. D1S1].

Більшість респондентів вважають, що при головному болю журавлину слід закладати у вуха: «Як голова болить, то <...> закладали в уши ци ягоди, шоб витягало ту боль» (с. Піддуби Ємч. Н-В) [7, од. зб. D3S1]; «Закладали в вуха, замерзли. Да, замерзли журахлени. Як голова (болить. — А. Д.)» (с. Річиця Збрд. Квл.) [12, од. зб. D13S2].

Багато респондентів, знайомі із офіційними (медичними) назвами багатьох хвороб, одразу наголошують на тому, що журавлина помічна від тиску: «Вже я знаю, як голова колись болить, то все казали треба поїсти. Да хто тоді знав те, той тиск, що є, чи шо там, де яка. Кажуть, болить голова, то поїж клюкви, і вже вона перестає боліти. То видно, кажуть, шо вона тиск понижає, о!» (с. Зелене Влдм. Врс.) [9, од. зб. D13S3]; «Журахвини дуже добри, дуже добри. Чи то варення, чи так зроби, то вони тепір регулюють давлення. Чи слабе, чи не слабе, то вони регулюють, журахвини» (с. Стобихва К-К К-К) [15, од. зб. D4S1]; «То її дуже треба їсти, як повишене давлення» (с. Малоглумчанка Ємч. Н-В) [7, од. зб. D7S1]; «Вони таки добри од того, од давлення. Вони спадають давлення» (с. Сергіївка Ємч. Н-В) [7, од. зб. D13S4].

При підвищеному артеріальному тиску ягоди журавлини радять вживати у різному вигляді. Одні готують варення: «І ще варення варать, та кажуть як вельми давлення велике, то їсти» (с. Бишляк Влдм. Врс.) [7, од. зб. D13S4]. Інші журавлиновий сік перемішують з цукром: «Через м'ясорубку. Ми

один сік, а тоді засипали цукром і вона така як жиле, саме лучче» (с. Великий Обзир К-К К-К) [16, од. зб. D3S2]. При потребі, суміш розчиняють у холодній колодязній воді і вживають: «Я знаю, то ми робили шисть літрів чи більше. То ми води холодней возьмем з колодязя і ложечку туди влеш, а то хороша вещь. Но але так: бутила соку і до сипаєш сахаром до повна. Воно густе таке. Воно таке, знаєш, там, мабуть, треба давали 30 або і більше часть тої юшки, і тоді сахар і вони всьо равно побіждають. Вони сильно кислі, але вони полезні. Полезні вони, сильно полезні» (с. Стобихва К-К К-К) [15, од. зб. D4S1].

Частіше роблять настоянки, засипаючи журавлину цукром, і п'ють сік, який виділяють ягоди: «Ше в мене то є літра свіжих, водою залетих. Так і стоїть от в мене є. <...> То було десіть літрів. Ото ложку взяв і вже. Воно до давлення добре» (с. Великий Обзир К-К К-К) [17, од. зб. D2S1].

У с. Хиночі (Влдм. Врс.), для виготовлення настоек, кожен яготу проколювали голкою і заливали охолодженою кип'яченою водою, перемішаною з цукром. Коли настій випивали, знову робили розчин цукру і води й заливали ягоди: «В нас була одна така жинка, Мария Гаврилова <...>. І кожну ягодишку колола голкою. І сипала в бутьол і кип'ячону воду брала, отхолоджувала і засолоджувала ту кип'ячону воду і вона в той бутьол наливала. І вона її пила. То од давлення. Все випила тую воду. Тоді оп'ять заварує. І знов ягоди наливає» [9, од. зб. D9S3].

У с. Оленине (К-К К-К) від тиску використовують журавлину, перемелену з цукром. Її розколочують у воді і п'ють: «З журахлени — шо хоч. <...> я тако, возьму, намелю, до намелю з сахаром <...>. Як то тиск кажуть, то ше так. Ложку вкєнеш, дай добре» [12, од. зб. D7S1].

У багатьох випадках, для пониження тиску, ягоди журавлини закладають у вуха: «Полезні. Кажуть. Од усього. Той каже, од давлення. А той каже, ше од нічого. <...> Ну, кажуть, шо од голови. В уши кладуть» (с. Омит Лкн. Врс.) [6, од. зб. D16S5]; «Полезна, правда. І од давлення. Вобше добре, ягоди. <...> Міні Катюша всьо врем'я казала, коб я затикала, шо в мене високе давлення. Каже, собі затикай у вуха. Воно збиває» (с. Ниговиці Лкн. Врс.) [6, од. зб. D16S4].

Журавлина була першим засобом допомоги людям, які вчаділи, що колись, при пічному опаленні, траплялося дуже часто: «Тепер не чадіють люди, а колись як чаділи. <...> А чого ето чаділи? То хто його знає. Ой, комине позасмикають, а грубей не було, да й чаділи. Моя мати разів кілька, я помню, <...> то чаділа» (с. Вовчиці Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D14S4]. Як і при високому тиску, ягоди журавлини закладали у вуха: «Вони дуже помочниє. Од усього. Од усього вони хороши. Голова болить. Давленіє піднімаєтса, то тоже дуже добри. <...> Дуже добри ягоди! <...> То це, як учадіє людина. Да. То в вуши затикають» (с. Кочичине Ємлч. Н-В) [7, од. зб. D4S1]; «То як учедієм, то в вуши кладуть, жерахлени. Ну! В уши, шоб холод був, то вин той чед виходив. Голова не болей. Ну! Таке журахлени робели» (с. Полиці К-К К-К) [12, од. зб. D2S2]; «Ті, як бало, да палять дровами, етими дубовими, чи якими, в печі, да чад. То позатикають у вуши, да витягає чад. От яке. Ну. Було таке, було. То постарому. Від чаду» (с. Серники Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D13S1].

Родину Полюховичів із с. Серники (Зрчн. Врс.) від смерті врятувала бабуся, яка заставши членів родини своєї доньки непритомними від чаду, видавлювала всім у рот сік із журавлини і тормосила: «<...> перебралися ми на хутор да ще не було груби. <...> був мороз. А мати затопила піч, ще грубу не зробили <...>. А мати набрала чигун жару, да на таку бляху да й поставила. А ми всі як попосиділи над тим чигуном, да всі померли. Ну, почаліли. Почаділи, да мертви всі стали. Я крохи, крохи я так ворушилася. А що мати, і там... <...> То коб не та баба, то ми померли б всі. <...> Що робила? Вона нас тельбушила, да воду лила, да ети ягоди в рот чавила, да не давала, шоб ми померли. <...>. Да ето журахвини нас спасли» [6, од. зб. D13S2].

У с. Малоглумчанка (Ємлч. Н-В) від чаду журавлину не тільки затикали у вуха, але й одночасно їли: «А вчаділа, то закладали в вуши і їли журавлину. <...> Но од чаду вона дуже добре помагає. <...> А вчаділа, то закладали в вуши і їли журавлину» [7, од. зб. D7S1].

У с. Курчиця (Чжв. Н-В), рятуючи людей від чаду також використовували журавлину, однак у те,

що вона допомагала, не вірять. Переконані лише в її помічній дії при високому тиску: «Вони таки добри од того, од давлення. Вони спадають давлення. Як вчаділа людина, то затикали ці журахвіни і затикали калину, тоже. І журахвіни. Ну, воно не помагає» [7, од. зб. D14S2].

Рідше журавлину використовували при інших хворобах. Зафіксоване її вживання при захворюваннях нирок: «А помочна. Од почок чи що вона <...> помагає» (с. Бистричі Брзн. Рівн.) [11, од. зб. D13S2]; «Од усяких болезней. Особливо, якщо почки хвори, то треба їх (ягоди. — А. Д.) їсти і пити. Ну, то тепер уже навчилися, то товчуть, да варенням. Але їх не треба (варити. — А. Д.)» (с. Перекалле Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D5S1].

Часто журавлину вживають при простуді — температурі та кашлі: «Од усього тоже: й од кашлю, й од усього» (с. Сновидовичі Рктн. Срн.) [5, од. зб. 1—10]; «Журахвина. Колись мама казала, що як простуда, ми її, чи намочимо чимсь, чи... То, на, трошки з'їж. На, трошки з'їж» (с. Березники Ємлч. Н-В) [7, од. зб. D13S2]; «<...> от як тімпіатура є, то її їдять» (с. Кухітська Воля Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D7S1]; «Було, було такеє. Як температура була. <...> Як учадіють, то у вуші ставляють» (с. Залаззя Лбш. К-К) [18, од. зб. D10S2].

Подекуди журавлину використовують при хворобах шлунка, зокрема при низькій кислотності: «<...> оставляють на зиму себе на лекарство, журахвіни. От в мене ше мо й зараз літошніє (минулорічні. — А. Д.) журахвіни десь у слоїку стоять. Бо <...> мені кислотность треба, то я сют тут, та й беру тие журахвіни» (с. Кам'яне Брзв. Срн.) [5, од. зб. 11—3]; «<...> болю на тево, желудок, тоже купувала мені дочка журахлини. Да, шо треба їсти» (с. Самійличі Шцк. Квл.) [19, од. зб. D4S2].

Журавлину вживають при анемії: «Воно дуже добре при малокр'ї, при низькому гемоглобіні. Оце ці журахвіни і брушници. Дуже добрі!» (с. Бистричі Брзн. Рівн.) [11, од. зб. D13S1].

Ягоди журавлини використовують навіть при злоякісних захворюваннях, вірячи, що кисле середовище стримує розвиток пухлин: «А то навіть <...> чоловікова родичка була, болела вона раком. То брала все журахвіни, вони таки кислий, тре-

ба було їсти кисле» (с. Яполоть Кстп. Рівн.) [11, од. зб. D9S2].

В останні десятиліття для власних потреб збирають небагато журавлини. Найпоширенішим способом її заготівлі на зиму є перемелювання з цукром. Але для цього використовують лише добре стиглі, м'які червоні ягоди: «Ну таке вже, мі бером і кажем, хай буде про лекарство, як вже она, мало єї, да вже пуйдем, да она така вже добра, м'яка, уже така виспела. <...> Ну, то вже кажом, то вже оставляюм собі. Да <...> бером да перекручуем на машинку. Та вже отак її, як кісель варити, то ми єє закрашиваем отою клюквою, тим, шо перекуртїм. Або в ете, в чай, то кїдайом да отой чай гарний такїй, пахне» (с. Кам'яне Брзв. Срн.) [5, од. зб. 10—4]; «А тепер, <...> оцими годами, то вже журахвіни мелють. Вже роблять варене дуже хароше із журахвін, так як і з брушници, добре варене» (с. Сновидовичі Рктн. Срн.) [5, од. зб. 1—10]; «А тепер, як я наберу, то я перекручу з сахаром да й таке, стоять» (с. Курчиця Чжв. Н-В) [7, од. зб. D14S2]; «Тепер тие беруть з цукром і то вельми добре! Перемелють. І вже вельми в кампот добре. Воно лечебне» (с. Тишиця Брзн. Рівн.) [11, од. зб. D6S2].

Деякі господині для перемелювання журавлини не використовують сучасних технічних засобів, вважаючи, що від них ягоди набирають неприємного запаху, а подрібнюють їх традиційними дерев'яними товкачиками («верцебачок»): «А тепірко робимо так: брали одразу на машинку. Але з машинкі чути <...> якоюсь такою кеслюю <...> такеї в нас є верцебачок і там, чи в мисці, чи у тому, каструлі, да возьмемо помнемо-помнемо і його ниякого, ничого не чути. Тоді сахаром перетremo, і так в баночки висипаємо» (с. Пнівне К-К К-К) [12, од. зб. D3S2].

У с. Тулинь (Всцк. Срн.) на Коляду випікали коржі із червоними ягідьми. Для цього замішували борошно і ставили на піч. Потім брали ягоди журавлини і видушували сік. Через деякий час цей сік перемішували з тістом, від чого воно набувало червонуватого кольору. Викладали на бляшку і випікали [20, од. зб. 70].

Сьогодні журавлина, як і чорниця, є одним із джерел поповнення сімейного бюджету. В радянські часи широкої мережі організованої закупівлі цих ягід не

існувало: «На продаж їх ніхто не збирав, бо тоді ще їх ніде ніхто не продавав» (с. Сварині Срн. Срн.) [9, од. зб. D2S1]. Зрідка ягоди приймали заготівельники, та й то лише в тих місцевостях, де існували переробні підприємства — консервні цехи при лігоспах, заводи по виготовленню харчових продуктів та ін.: «Багато! Збирали. Да. Здавали. Приймали в нас. Аякже. Колись <...> була заготівелем. Я заготовлювала і калину, і всяку, всяку...» (с. Городець Срн. Срн.) [9, од. зб. D2S5]; «А, колись хоть і брали, то по тридцять копійок кілограм, по двадцять копійок кілограм» (с. Кухітська Воля Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D7S1].

Зазвичай поліські жінки впродовж зими возили зібрану журавлину на міські ринки: «О! Кілько я їх виносила, тих ягод, да продавали тії ягоди. Да зайдем, да мишок наберем, да вельми ж важко їх. У мишок берем, да на плечи зачипим веровкою, да несем. Я попоносила їх» (с. Бистричі Брзн. Рівн.) [6, од. зб. D13S2].

Часто, шукаючи шляхи збуту, ягоди журавлини з Рівненщини везли навіть до Києва, про що повідомляло чимало респондентів: «А везлі продавали в Київ по десять копійок стакан» (с. Березове Брзн. Срн.) [5, од. зб. 12—6]; «Колись тоже збирали да все люди возили в Київ, кудись — продавали» (с. Сівки Брзн.) [11, од. зб. D10S2]; «В нас от в одної жонкі, то ше казала, мо п'ять мешков стоїть <...>. Якишо нема збута <...>. То вона тие рази в Київ вивозить їх, а тепер шото юй, вже вона не повезла, да они і остались» (с. Кам'яне Брзн. Срн.) [5, од. зб. 11—3].

У зв'язку з тим, що журавлина була важливим джерелом поповнення родинного бюджету, мешканці Полісся були стурбовані початком масового осушення боліт: «То, як пока в нас не осушували болота, то моя жінка, як пуйде, то цей мишечок з-пуд сахару вона набере. На шлейки, на плечи, тіки прищупить додому. Бо в нас не було низкуль заробити копійки. Ми тільки, от, як стали осушувати болото, то ми зажурилися, шо де копійку буде найти» (с. Озеро Кнн. Врс.) [9, од. зб. D1S1].

В останні десятиліття журавлину збирають у значних обсягах і переважну більшість (якщо не всю) здають заготівельникам, які впродовж ягідного сезону працюють у кожному поліському селі: «А зара, то на здачуносять. Здають» (с. Сівки Брзн.) [11,

од. зб. D10S2]; «Колькі там з'єсі? Теперека ж все ж продаюм. Все ж продаюм. То вже тепер бером, бером, а самі, можна сказать, не наєлись. Бо треба на гроши здать» (с. Дроздинь Стрс. Срн.) [5, од. зб. 13—9]; «А тепер їх і здають. Тепер забирають, да здають, да гроші» (с. Іванчиці Зрчн. Врс.) [6, од. зб. D1S3]. Сьогодні Україна входить в десятку постачальників лісової (дикої) журавлини на світовому ринку [21].

Сьогодні журавлина активно використовується в харчуванні, народній та офіційній медицині і фармації, стає туристичним брендом. Багато українських кухарів створюють страви із журавлиною і соусами з цієї ягоди: салати і закуски (з буряка, моркви, селери, яблук, капусти білокачанної, пекінської, брокколі та ін.), м'ясні страви (із свинини і птиці — паштети, шашлики, тефтели, рулети), риба (оселедець, морський окунь), численні десерти (мафіни, чізкейки, пляцки і торти, кекси, манники, булочки-віночки, булочки, галети, безе, муси, морозиво), хліб з журавлиною напої (чай, пунш), варення і джеми, цукати та ін. [22]. Ягоди журавлини додають до цукерок і вітамінних батончиків, виготовляють журавлинове драже (ягоди, глазуровані в шоколаді) та ін. Фармацевтичні компанії пропонують ліки для лікування хвороб нирок і сечовидільної системи циститу, хвороб нирок, виготовлені на основі екстрактів журавлини [23]. Все це дає підстави для формування регіональних «кошиків», які б мали страви із журавлини. Такі страви можуть бути включені до меню сільських агросадиб (зелений туризм), що підвищить їх рейтинг.

В останні десятиліття журавлина, вслід за чорницею і лохиною, стає брендом фестивалів. Із 2016 року у с. Бродниця Заріченської ТГ на Рівненщині у жовтні проводиться фольклорно-етнографічний фестиваль «Журавлина». Хоч його основна мета — відродження нематеріальної культурної спадщини, однак час проведення заходу співпадає з періодом збирання журавлини, тому ця болотяна ягода є й головним продуктом свята [24]. Із 2018 року територіальні громади північної Рівненщини брали участь у Міжнародному «Фестивалі журавлини», що проходив на Ольманських болотах [25]. Фестивалі журавлини поширені у країнах Європи і Північної Америки. 2021 року Кашубська асоціація агротуризму провела 8-й «Фестиваль журавлини». Найбільший

у світі триденний «Фестиваль журавлини» проходить у містечку Уорренс (штат Вісконсін, США). Найстарішим святом на честь журавлини є проведений 75-й фестиваль у Бандоні (США). У програмах фестивалів, окрім численних страв із журавлиною, гостям пропонують взяти участь у їх виготовленні; влаштовуються конкурси на кращу страву з журавлини, дегустації, кулінарні шоу, концерти, ярмарки, паради костюмів «Місіс журавлинового фестивалю», мандрівки в «країну журавлини» на потязі; прогулянки, пробіжки і велопробіги по журавлинових місцях та ін. [26—31]. Нагромаджений досвід доцільно використати для активізації туристичного руху в Україні, тим паче, формується нова форма туристичної діяльності, номінована як «ягідний туризм» [32, с. 358].

Висновки. Отож, журавлина — друга за значимістю (після чорниці) ягода на Правобережному Поліссі України. Зібрані пізньої осені ягоди, перед зберіганням, потрібно було очистити від численних домішок. Зафіксовано три способи очищення журавлини: палання (ветрення) в дерев'яних ночовках, «перепускання на вітрі» і перебирання вручну.

Зважаючи на біологічні властивості, журавлина не потребувала особливої переробки для тривалого зберігання. Існувало два основних способи, які можна назвати сухим і вологим. При сухому способі журавлину зберігали на горищах розсипом (відкритою або накритою ряднами); у дерев'яних ночовках, коритах, діжках; у плетених кошах і коробках; у полотняних торбах; у керамічному посуді (горщики, глечики). При вологому способі журавлину складали у дерев'яні діжки (насадки, кадки) і заливали водою; з появою скляного посуду для цього використовують банки різної місткості. В одних селах воду періодично міняють, в інших — ні, знімаючи тільки верхній «затухлий» шар і доливали свіжою водою. Такий спосіб практикують і тепер. Другий спосіб є більш практичним, так як ягоди не втрачають вологи і не присихають. У другій половині ХХ ст. з журавлини почали варити варення, перекручувати з цукром, робити желе і настоянки. В останні роки поширилось заморожування ягід журавлини у морозильних камерах.

Журавлина займала істотне місце і в системі традиційного харчування. Найбільш поширеним було вживання ягід у свіжому вигляді, особливо і Пилипівку, коли жінки були зайняті прядінням. Кислі яго-

ди сприяли виділенню слини, необхідної для змочування нитки, і сприяли подоланню сонливості. Журавлини приносили з горища замерзлимими, інколи розморожували або ж наливали водою і споживали. Іноді їли і замерзлимими, особливо діти. З поширенням цукру, ягоди присолоджували.

Журавлину їли з хлібом і картоплею. З неї готували відвари (чай, компот). Поширеним був квас із журавлини. В одних селах його готували з додаванням сухих лісових груш і яблук, в інших такий квас робили з хлібом і медом. Журавлина була незамінним компонентом киселю, так як додавала страві не тільки смаку, але й кольору. Ягодами журавлини закислювали борщ, додавали до квашеної капусти.

Ягоди журавлини займали помітне місце і в народній медицині. Їх вживали від головного болю; високого тиску; як засіб для виведення чаду; при застуді (температурі та кашлю); хворобах шлунку і нирок; при анемії і для боротьби із злоякісними пухлинами.

Як бачимо, завдяки своїм біологічним властивостям, ягоди журавлини відігравали значну роль в харчуванні і народній медицині мешканців Полісся. Упродовж осінньо-зимово-весняного періоду вони були постаначальниками вітамінів, а в останні десятиліття стали ще й важливим джерелом поповнення родинних бюджетів поліщуків. Розвивається і промислова заготівля журавлини лігоспами для переробки її у консервних цехах. Створюються профілактично-лікувальні препарати із цією болотною ягодою. Журавлина є брендом багатьох фестивалів в Україні і світі.

Подальшого дослідження потребує система звичаїв, пов'язаних із використанням журавлини, характерних для Лівобережного Полісся.

Скорочення:

ТГ — територіальна громада

Ант. Врс. — Антонівська ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.

Брзв. Срн. — Березівська ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.

Брзн. Брзн. — Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рівненської обл.

Влзм. Врс. — Володимирецька ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.

Врс. Врс. — Вараська ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.

Всцк. Срн. — Висоцька ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.

Глв. Рівн. — Головинська ТГ Рівненського р-ну Рівненської обл.

Дбр. Срн. — Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.

Ємлч. Н-В — Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Житомирської обл.

Збрд. Квл. — Забродівська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.

Зрчн. Врс. — Заріченська ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.

Івнк. Чрнб. з. в. — Іванківський (до 1986 р. — Чорнобильський) р-н Київської обл., Чорнобильська зона відчуження.

К-К К-К — Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Волинської обл.

Кнн. Врс. — Каноницька ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.

Кстп. Рівн. — Костопільська ТГ Рівненського р-ну Рівненської обл.

Лбш. К-К — Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Волинської обл.

Лгн. Крст. — Лугинська ТГ Коростенського р-ну Житомирської обл.

Лкн. Врс. — Локницька ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.

Нмв. Срн. — Немовицька ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.

Рктн. Срн. — Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.

Смр. Квл. — Самарівська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.

Срн. Срн. — Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.

Стрс. Срн. — Старосільська ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.

Сшч. К-К — Сошичненська ТГ Камінь-Каширського р-ну Волинської обл.

Чжв. Н-В — Чиживська ТГ Новоград-Волинського р-ну Житомирської обл.

Щцк. Квл. — Шацька ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.

1. Давидюк М. Традиційне харчування волинян. *Народна творчість та етнографія*. 2006. № 1. С. 38—50.

2. Болтарович З.Є. *Народна медицина українців*. Київ: Наукова думка, 1990. 232 с.

3. Сіренко С. Ягідний промисел Любешівщини (за польовими дослідженнями). *Минуле і сучасне Волині та Полісся: Любешівщина в історії України та Волині*. Наук. зб. Вип. 68. Луцьк: ПП Іванюк В.П., 2020. С. 200—205.

4. Сіренко С. Ягідний промисел Маневиччини (за польовими матеріалами). *Минуле і сучасне Волині та Полісся. Маневиччина, Чорторийськ і Кукли в історії та культурі рідного краю*. Наук. зб. Вип. 71. Луцьк; Маневичі, 2021. С. 54—62.

5. *Музей-архів Народної культури Українського Полісся Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (далі — МАНКУП ДНЦЗКСТК)*. Ф. Рокитне-2006. Оп. Дмитренко (Рокитнівський р-н Рівненської обл.).

6. *МАНКУП ДНЦЗКСТК*. Ф. Зарічне-2010. Оп. Дмитренко (Заріченський і Дубровицький р-ни Рівненської обл.).

7. *МАНКУП ДНЦЗКСТК*. Ф. Ємільчине-2011. Оп. Дмитренко (Ємільчинський і Новоград-Волинський р-ни Житомирської обл.).

8. *МАНКУП ДНЦЗКСТК*. Ф. Сарни-2008. Оп. Дмитренко (Сарненський і Дубровицький р-ни Рівненської обл.).

9. *МАНКУП ДНЦЗКСТК*. Ф. Володимирець-2009. Оп. Дмитренко (Володимирецький і Дубровицький р-ни Рівненської обл.).

10. *МАНКУП ДНЦЗКСТК*. Ф. Володарка-2012. Оп. Дмитренко (Володарський і Васильківський р-ни Київської обл.).

11. *МАНКУП ДНЦЗКСТК*. Ф. Березне-2013. Оп. Дмитренко (Березнівський, Костопільський, Сарненський р-ни Рівненської обл.).

12. *МАНКУП ДНЦЗКСТК*. Ф. Камінь-Каширський-2012. Оп. Дмитренко (Камінь-Каширський і Ратнівський р-ни Волинської обл.).

13. *МАНКУП ДНЦЗКСТК*. Ф. Лугини-2005. Оп. Дмитренко (Лугинський, Овруцький і Коростенський р-ни Житомирської обл.).

14. *Архів Музею етнографії Волині та Полісся при Волинському національному університеті імені Лесі Українки (далі — Архів МЕВП)*. Ф. Польова етнографічна практика «Ратне-2011». Оп. Терещук (Ратнівський р-н Волинської обл.).

15. *Архів МАВП*. Ф. Польова етнографічна практика «Стобихва-2010», Оп. Будь (Камінь-Каширський р-н Волинської обл.).

16. *Архів МАВП*. Ф. Польова етнографічна практика «Стобихва-2010», Оп. Березко (Камінь-Каширський р-н Волинської обл.).

17. *Архів МАВП*. Ф. Польова етнографічна практика «Стобихва-2010», Оп. Дмитренко (Камінь-Каширський р-н Волинської обл.).

18. *Архів МАВП*. Ф. Польова етнографічна практика «Камінь-Каширський-2014». Оп. Дмитренко (Камінь-Каширський і Любешівський р-ни Волинської обл.).

- sga Ukrainka*. F. materials on various issues of traditional culture. 2000—2004 (Volyn, Rivne, Lviv regions) [in Ukrainian].
- (2021). *Berry business in Ukraine: how to make money growing cranberries* Retrieved from: https://business.24tv.ua/yag-idniy-biznes-ukrayini-yak-zaroblyati-viroshhuvanni-zhuravlini_n1768684 (access date 12.01.2022) [in Ukrainian].
- (2021). *Cranberries: 45 recipes*. Retrieved from: <https://cookorama.net/uk/ingredient/%D0%B6%D1%83%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0/> (application date 14.01.2022).
- (2021). *On the beneficial properties of cranberries and lingonberry*. Retrieved from: <https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3159343-pro-korisni-vlastivosti-zuravlini-ta-brusnici.html> (access date 14.01.2022) [in Ukrainian].
- (2017). Folklore and ethnographic festival «Cranberry». Retrieved from: <http://rocnt.com.ua/?p=867> (access date 15.01.2022) [in Ukrainian].
- (2018). Nikolaychuk, V. «Cranberry Festival» in the village. *Olmani*. Retrieved from: <https://rivnenskiypz.blogspot.com/2018/11/blog-post.html> (access date 14.01.2022) [in Ukrainian].
- (2021). *75th Annual Bandon Cranberry Festival*. Retrieved from: <https://bandon.com/cranberry-festival/> (access date 14.01.2022).
- (2021). *Cranberry Festivals in 2021: Where, When and More to Find an Cranberry Festival Near You!* Retrieved from: <https://pickyourown.org/Cranberry-Festivals.php> (access date 14.01.2022).
- (2021). *This weekend, the Cranberry Festival will be active, tasty and interesting*. Retrieved from: <https://koscierski.info/artukul/juz-ten-weekend-festiwal/1216889> (access date 14.01.2022) [in Polish].
- (2021). *Nantucket Cranberry Festival reimagined*. Retrieved from: <https://www.nantucketconservation.org/events/cranberry-festival/> (access date 14.01.2022).
- (2021). *VIII Festival Cranberry Festival*. Retrieved from: <https://www.miastokosciierzyna.pl/asp/viii-festiwal-festiwal-zurawiny,156,article,1.3319> (access date 14.01.2022).
- (2021). *Warrens Cranberry Festival*. Retrieved from: <https://www.uscranberries.com/news-links/2021-cranberry-festivals/> (access date 14.01.2022).
- Kliap, M.P., Shandor, F.F. (2011). *Modern varieties of tourism: Textbook. manual*. Kyiv: Znannja [in Ukrainian].